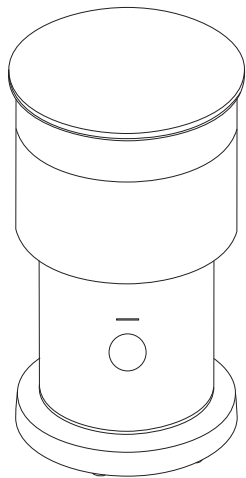


NESPRESSO®



AEROCCINO XL

EN	CHS	2
CHT	KR	24
MS		46

www.nespresso.com/recipes





1



2



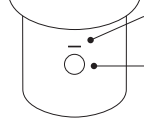
3



4



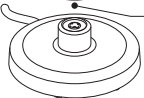
5



6



7



8

9



Overview / 总览

- ❶ Lid / 杯盖
- ❷ Seal / 密封圈
- ❸ Whisk / 奶沫搅拌轮
- ❹ Spring / 搅拌圈
- ❺ Jug / 奶沫机杯体
- ❻ Light indicator / 指示灯
- ❼ Capacitive button / 触控按钮
- ❽ Bottom connector / 底部连接器
- ❾ Base connector / 底座

Content / 内容

Overview / 总览	2
Safety Precautions / 安全须知	3
Preparation / 制备	12
Serving suggestions / 服务建议	15
Cleaning / 清洗	17
Troubleshooting / 故障排除	20
Specifications / 规格	22
Warranty / 保修	22
2 Disposal and Environmental Protection / 废弃处理与环境保护	23

Safety Precautions



CAUTION /WARNING



ELECTRICAL DANGER



DISCONNECT DAMAGED SUPPLY CORD

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



CAUTION: These instructions are part of the appliance. Read all instructions and all safety instructions before operating the appliance. Save these instructions and pass them on to any subsequent owner.



Avoid risk of fatal electrical shock and fire

- Only plug the base into a suitable, earthed power socket. Make sure that the voltage of the power source is the same

as that specified on the rating plate.

- The appliance is only to be used with the base provided.
- The use of accessory attachments not recommended for the appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
- To disconnect the appliance, stop any preparation, then remove plug from power socket.
- Disconnect by pulling out the plug and not pulling the cable itself, as this may damage the cable.
- Do not pull the cable over sharp edges, clamp it or allow it to hang down. Keep the cable away from heat and moisture.
- To avoid hazards, never place the appliance on or beside hot surfaces, for example, radiators, stove tops, gas burners or similar.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug or if it has malfunctioned, been dropped or is damaged in any manner. A damaged cord, plug or appliance can cause electric shocks, burns and fire. Return appliance to the

EN

Safety Precautions

nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

- Short power-supply cords reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.
- Longer (or detachable) cords may be used if care is exercised in their use, and:
 - 1) the marked electrical rating is at least as great as the electrical rating of the appliance
 - 2) a grounding-type 3- wire cord is used
 - 3) cord (s) is arranged so that it will not drape over the counter top or table top, where it can be pulled on or tripped over by anyone.
- If an extension lead is required, use only an earthed cable with a conductor cross-section of at least 1.5 mm².
- 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.

- Warning to avoid spillage on the connector.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
- For perfect foam, use refrigerated UHT or pasteurized milk skimmed or semi-skimmed (approximately 4-6 °C).
- 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

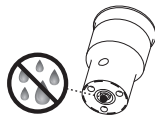
machine safely in accordance with these instructions.

- This appliance is intended to be used in households and similar applications only such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses.
- For office building, hotel maintenance, and management staff, servicing should be performed by an authorized service facility.
- This appliance can be used by children 8 years old and older, as well as persons with reduced physical, sensory, mental capabilities or lack of experience, only if they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance.
- Always keep the lid closed during preparation.
- Scalding may occur if the lid is removed during the preparation.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Do not use outdoors.

- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions. No liability is accepted for other purposes, faulty operation or non-professional repairs. Guaranteed services are also excluded in such cases.
- Do not open the appliance. Hazardous voltage inside.

Avoid possible harm when cleaning the appliance

- Unplug appliance when not in use for a long period and before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. Remove the appliance from the base before cleaning.



Please make sure the bottom of the Aeroccino and area underneath the base is dry, especially the connector area, prior to use. Electricity and water together can

Safety Precautions

cause a fatal electric shock.

- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs and base in water or other liquid.
- All the components of the Aeroccino, including the jug, are dishwasher resistant, with the exception of the base, but cannot be washed at a temperature higher than 70 °C.
- If the Aeroccino is dropped, please do not use it anymore. There is a risk of water entering the electrical compartment through small cracks potentially generated by this incident. Unit is not dishwasher safe if dropped.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8 years old.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

安全须知



注意 / 警告



电气危险



电源线损坏时断开电源

至少应将本手册的一份副本存放在可供维护和管理人员随时使用的位置。



警告:这些说明是设备的一部分。在操作设备之前, 请阅读所有指示和所有安全说明。保存这些说明, 并将其传递给任何后续所有者。



避免致命触电和
火灾危险

- 将插头插入有接地保护和匹配的插座上。确保电源电压与铭牌要求一致。
- 本奶沫机必须与原装底座配合使用。

- 使用非奶沫机自带的配件可能会导致火灾、触电或人员受伤。
- 断开奶沫机电源前, 请先让机器停止工作, 然后拔出插头。
- 断电时请直接拔插头部分, 请勿拉动电源线, 以防止将其损坏。
- 不要在锋利的物体边缘拉动电源线, 或将其绑起或挂起。电源线应始终远离热源和潮湿环境。
- 为避免严重损坏, 请勿把机器放置于发热物体表面上或附近, 如散热器、火炉、烤箱、燃气炉、明火炉或类似器具。
- 当电源线或插头受损, 或者机器功能不正常, 或者机器被跌落或出现破损时, 请勿操作机器。受损的电源线, 插头或设备可能造成触电、烫伤和火灾。将机器提供给离您最近的服务商进行检测、维修或调整。
- 较短的电源线可以降低电源线缠绕到一起, 或绊倒人的风险。
- 如果谨慎小心的使用, 在如下条件下可以使用较长的 (或可拆卸的) 电源线:
 - 1) 电源线的额定电流不低于机器的额定电流
 - 2) 有接地线, 三线制电源线
 - 3) 整理好电源线, 防止其从台面掉下以至于被行人拉起或绊倒人。
- 如果需要延长电源线, 只能选用有接地保护的且导体截面至少为1.5平方毫米导线。
- 请勿将机器放在蒸汽、电热炉、烤箱、取暖器等上方或附近。始终放在稳定平整的表面上。且该表面必须能防热和防水, 如水、咖啡、牛奶等。
- 为了获得完美的奶沫, 请使用冷藏 (大约 4-6 °C) 的超高温杀菌或巴氏杀菌的脱脂或半脱脂牛奶。

安全须知

- 您可以使用大豆, 杏仁或燕麦奶制饮品。对于有乳糖不耐症或牛奶过敏人群, 我们会建议使用单独的设备。
- 本设备不适合制作其他奶制品, 例如浓缩牛奶, 复原乳或调味牛奶。

避免在操作设备时可能造成的伤害

- 请勿让机器于无人看守时运作。把它放在儿童接触不到的地方。此设备应由身体、感官或精神能力正常并具有足够经验和知识的人使用, 以保证能够根据说明书安全使用本产品。
- 本机器仅适用于家庭和类似的场所: 商店里的员工餐厅、办公室和其它办公场所、农场住宅。
- 对于办公楼、酒店维护和管理人员, 应由授权的服务机构进行维修。
- 本机器不得由8岁以下的儿童, 身体、感官或精

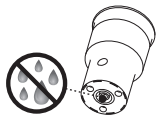
神能力低下或缺乏经验和知识的人使用, 除非有人监督或他们已经获得了如何安全使用本产品的相关指导, 并且理解相关危险。儿童不应玩耍本机器。

- 在制作过程中始终保持杯盖的关闭。
- 在制作过程中如果取下杯盖, 可能造成烫伤。
- 移动盛有高温液体的机器时应格外的小心。
- 请勿在户外使用。
- 避免连接器溢出的警告。
- 加热元件表面使用后会产生余热。
- 为了获得完美的奶沫, 请使用冷藏 (大约 4-6 °C) 的超高温杀菌或巴氏杀菌的脱脂或半脱脂牛奶。
- 您可以使用大豆, 杏仁或燕麦奶制饮品。对于有乳糖不耐症或牛奶过敏人群, 我们会建议使用单独的设备。

- 本设备不适合制作其他奶制品，例如浓缩牛奶，复原乳或调味牛奶。

避免在清洗设备时可能造成的伤害

- 长时间不使用或清洁机器前请拔下电源插头。安装或拆下零件及清洗前，应冷却机器。清洁前，将奶沫机杯体从底座上拔下。



使用前，请先确保奶沫机杯体的底座和供电底座下方，尤其是连接器的位置是干燥的。电和水接触可导致致命触电。

- 为了防止火灾、触电和人身伤害，请勿将电源线、插头、底座和奶沫机杯体浸入水中或其它液体中。
- 除底座外，奶沫机的所有组件（包括奶沫机杯体）都可安全地使用洗碗机，但洗涤温度不能

高于70 °C。

- 如果奶沫机发生跌落事故，请不要再次使用。水可能会通过此事故而产生的细小裂缝浸入电气组件的风险。如果本机器跌落过，放在洗碗机内洗涤同样不再安全。
- 8岁以下儿童不得在没有监护的情况下对机器进行清洗和维护。把奶沫机及其电源线放到8岁以下儿童接触不到的地方。

请妥善保存说明书。

China RoHS

中华人民共和国发布了一项条例称为“电器电子产品有害物质限制使用管理办法”或通常所说的中国RoHS。所有在中国市场生产和销售的产品都必须符合此项规例。
The People's Republic of China released a regulation called “Management Methods for the use of Hazardous Substances in Electrical and Electronic Products” or commonly referred to as China RoHS. All products which are produced and sold for China market have to meet this regulation.

名称和产品中有害物质的含量 / Name and content of hazardous substances in products

组件名称 Component Name	有害物质 / Hazardous substance					
	铅 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	镉 Cadmium (Cd)	六价铬 / Hexavalent chromium (Cr(VI))	多溴联苯 / Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 / Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
塑料外壳和底盘 / Plastic enclosure and chassis	○	○	○	○	○	○
印刷电路板组件 / Printed Circuit Board Assembly	X	○	○	○	○	○
电机、阀门 / Motors, valves	○	○	○	○	○	○
电缆、电线、连接器 / Cable, wiring, connector	○	○	○	○	○	○
金属零件 / Metal parts	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。/ This table is prepared in accordance with the provisions of SJ/T 11364。/ ○: 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T26572规定的限量要求以下。/ O: The content of such hazardous substance in all homogeneous materials of such component is below the limit required by GB/T 26572。/ X: 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T26572规定的限量要求。/ X: The content of such hazardous substance in a certain homogeneous material of such component is beyond the limit required by GB/T 26572。/ GB/T 26572 旨在促进电子电气行业的可持续发展以及电子电气产品的资源节约, 环境保护。由于产品的功能需要和生产技术的局限, 部分部件仍含有限用物质, 在产品废弃后需妥善处置以避免环境污染或者资源浪费。/ GB/T26572 is designed to promote the sustainable development of the electronic and electric industry, as well as the resource saving and environmental protection of electronic and electric products. Due to the functional requirements of the product and the limitation of the production technology, some parts contain hazardous materials, which shall be correctly disposed in accordance with EFUP in order to avoid environmental pollution or waste of resources.

此产品的环保使用期限是:
The Environment Friendly Using Period for this product is:



China FCM

AEROCCINO XL 食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合GB 4806.1、GB 9685和相应食品安全国家标准要求,具体信息如下:

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
金属	不锈钢06Cr19Ni10	搅拌器线、搅拌器弹簧、杯体	GB 4806.9	
陶瓷制品		奶杯内部	GB 4806.4	
橡胶		盖子密封圈	GB 4806.11 GB 9685	
塑料	PP	搅拌器	GB 4806.7	
	PESU	搅拌器	GB 9685	
	改性PCT	奶杯盖		

注1:产品不宜作为容器长期存储食品。

注2:本系列产品包含以上食品接触材料,请以实际产品为准。

注3:本系列产品适用于常温饮用水和咖啡,使用过程中不要添加酸性产品。

Preparation / 制备

⚠ 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.

警告: 有触电和火灾危险! 确保奶沫机的底部和底座下方的区域干燥。请勿在电源线或插头损坏或设备发生故障、跌落或以任何方式损坏的情况下操作设备。损坏的电源线、插头或设备可能导致触电、烫伤和火灾。

TIPS: For optimal milk froth use semi skimmed, refrigerated (4-6 °C) 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.

提示: 要制作最佳奶沫, 请使用冷藏的半脱脂牛奶(约4-6°C)。为确保干净卫生, 请使用经过热处理(巴士杀菌)、冷藏且刚开封的牛奶。冷冻过的牛奶不会产生奶沫。为了确保机器的卫生及方便保养, 切勿使用浓缩牛奶, 复原乳或调味牛奶。勿直接将糖浆、糖、巧克力粉或任何添加剂直接倒入奶沫杯中, 此举可能导致杯内保护涂层受损。您可以使用豆奶, 杏仁奶或燕麦奶进行准备。警告: 植物性饮料含有过敏原(麸质, 杏仁, 大豆), 患有食物过敏的人应小心处理。奶沫的体积取决于所用奶类的性质及其温度。

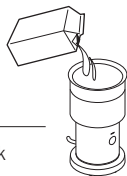


- 1** Clean before the first use and after each use according to the cleaning instructions. Place the whisk in the jug. Remove the spring from the whisk if you would like to prepare hot milk.

第一次使用之前和每次使用之后, 请按照清洁说明进行清洁。将奶沫搅拌轮放在奶沫机杯体中。如果您想制备热牛奶, 请将搅拌圈与奶沫搅拌轮分离。



Maximum level for hot and cold milk froth preparation
冷热奶沫制备的最大量



Maximum level for hot milk preparation
热牛奶制备的最大量

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

将奶沫机杯体加满至两个“最大”水平指示器之一: 最低“最大”水平指示器(225毫升)用于冷热的奶沫制备。最高“最大”液位指示器(400毫升)适用于热牛奶制备。至少向奶沫机杯体中加满“最低”液位指示器(120毫升), 以确保奶沫品质良好。



- 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.

把盖子盖在壶上。在把壶安插到底座上之前, 确保接头干燥。指示灯亮起白灯, 设备发出声响。指示灯短暂亮起白灯, 设备发出声响。本设备已做好使用准备。

Preparation / 制备

- 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.



按下按钮选择您的牛奶制备。要制备热牛奶或热奶沫，只需短按触控按钮即可开始。指示灯闪烁橙色。要制备冷奶沫，请长按触控按钮至少2秒钟。指示灯闪烁蓝光。

- 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.



热奶沫的制备需要最长时间约120秒，冷奶沫的制备需要最长时间约90秒，热牛奶的制备最长时间约180秒。按下按钮或从底座上移除奶沫机杯体，可以随时停止制备。仅允许使用非金属汤匙从奶沫机杯体中取出奶沫。制备结束时，设备发出声响。

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




制备结束之后，设备自动关闭。按下该按钮开启本设备。

Whisk 奶沫搅拌轮	Preparation 制备	Function 功能	Minimum capacity 最小容量	Maximum capacity 最大容量	Instructions 使用说明	Approx. max. preparation time 预估最长制备时间
	Hot milk froth 热奶沫	Frothing and heating 制作奶沫并加热	120 ml of milk 120毫升牛奶	225 ml of milk 225毫升牛奶	Short press > Orange light 短按 > 橙色指示灯	120 seconds 120秒
	Cold milk froth 冷奶沫	Frothing only 仅制作奶沫	120 ml of milk 120毫升牛奶	225 ml of milk 225毫升牛奶	Long press (2 seconds) > Blue light 长按 (2秒) > 蓝色指示灯	90 seconds 90秒
	Hot milk 热牛奶	Heating only 仅加热	120 ml of milk 120毫升牛奶	400 ml of milk 400毫升牛奶	Short press > Orange light 短按 > 橙色指示灯	180 seconds 180秒

Serving suggestions / 服务建议

Beverage 饮料	Function 功能	Level indicator 液位指示器	Instructions 使用说明
Cappuccino (3x) 卡布奇诺 (3x)	Hot milk froth 热奶沫	功能 	Froth 225 ml of cold milk. Extract a Ristretto (25 ml) or an Espresso (40 ml) in 3 Cappuccino cups. Pour equally the frothed milk on top of each. 使 225 ml 冷牛奶起泡。萃取一份芮斯崔朵 (25 ml) 或一份意式浓缩咖啡 (40 ml) 至 3 个卡布奇诺杯中。将奶泡均匀地倒在每杯咖啡的表面。
Large Cappuccino 大杯卡布奇诺	Hot milk froth 热奶沫	MIN	Froth 120 ml of cold milk. Extract a Double Espresso (80 ml) or 2 capsules of Espresso (40 ml) in a Recipe glass. Pour frothed milk on top. 使 120 ml 冷牛奶起泡。萃取一份特浓咖啡 (80 ml) 或 2 粒意式浓缩咖啡 (40 ml) 至一个配方玻璃杯中。将奶泡倒在咖啡表面。
Latte Macchiato 拿铁玛奇朵	Hot milk froth 热奶沫	MIN	Froth 120 ml of cold milk. Pour frothed milk in a Recipe glass. Extract an Espresso (40 ml) on top. 用 120 毫升冷牛奶制作奶沫。将奶沫倒入配方玻璃杯中。在上方萃取浓缩咖啡 (40 毫升)。
Large Latte Macchiato 大杯拿铁玛奇朵	Hot milk froth 热奶沫	MAX 	Froth 225 ml of cold milk. Pour frothed milk in a Recipe glass. Extract a Double Espresso (80 ml) or 2 capsules of Espresso (40 ml) on top. 用 225 毫升冷牛奶制作奶沫。将奶沫倒入配方杯中。在上方萃取两份浓缩咖啡 (80 毫升) 或两个浓缩咖啡 (40 毫升) 的粉囊。

Serving suggestions / 服务建议

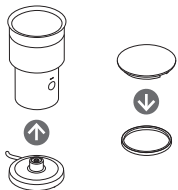
Beverage 饮料	Function 功能	Level indicator 液位指示器	Instructions 使用说明
Iced Latte Macchiato (2x) 冰拿铁玛奇朵 (2x)	Cold milk froth 冷奶沫	MAX 	Froth 225 ml of cold milk. Fill up 2 Recipe glasses with 3 big ice cubes. Equally pour the frothed milk in the Recipe glasses. Extract an Espresso (40ml) on top of each. 用225毫升冷牛奶制作奶沫。在2个配方玻璃杯各放入3块大冰块，然后将奶沫均匀倒入2个配方玻璃杯中。最后分别在2个配方玻璃杯的上方萃取浓缩咖啡（40毫升）。
Large Iced Latte Macchiato 大杯冰拿铁玛奇朵	Cold milk froth 冷奶沫	MIN	Froth 120 ml of cold milk. Pour the frothed milk over 3 big ice cubes in a Recipe glass. Extract a Double Espresso (80 ml) or 2 capsules of Espresso (40 ml) on top. 用120毫升冷牛奶制作奶沫。将奶沫倒入配方玻璃杯中的3块大冰块上。在上方萃取两份浓缩咖啡（80毫升）或两个浓缩咖啡（40毫升）的粉囊。
Freddo Cappuccino (2x) 冰卡布奇诺 (2x)	Cold milk froth 冷奶沫	MAX 	Froth 225 ml of cold milk. Extract twice a Double Espresso (80 ml) or twice 2 capsules of Espresso (40 ml) in 2 Recipe glasses, over 3 big ice cubes. Pour equally the frothed milk on top of each. 用225毫升冷牛奶制作奶沫。在2个配方玻璃杯各放入3块大冰块，然后各萃取两份浓缩咖啡（80毫升）或两个浓缩咖啡（40毫升）的粉囊。最后将奶沫从两个配方玻璃杯的上方分别均匀倒入。
Large Freddo Cappuccino 大杯冰卡布奇诺	Cold milk froth 冷奶沫	MIN	Froth 120 ml of cold milk. Extract a Double Espresso (80 ml) or 2 capsules of Espresso (40 ml) over 3 big ice cubes, in a Recipe glass. Pour the frothed milk on top. 用120毫升冷牛奶制作奶沫。在配方玻璃杯中放入3块大冰块，萃取两份浓缩咖啡（80毫升）或两个浓缩咖啡（40毫升）的粉囊。将奶沫倒在上面。
Caffè Latte 拿铁咖啡	Hot milk 热牛奶	MAX 	Extract a Double Espresso (80 ml) or 2 capsules of Espresso (40 ml) in a large mug. Pour over a generous amount of hot milk. 萃取两份浓缩咖啡（80毫升）或两个浓缩咖啡（40毫升）的粉囊倒入杯中。倒入适量的热牛奶。

Cleaning / 清洗

⚠ 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.

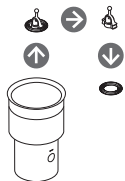
警告:每次使用后,立即根据清洗指示清洗本设备。清洗前请先用热水冲洗。如果清洗之后本设备仍然很脏,请将它浸在热水中30分钟,然后再次进行清洗。如果需要清洁底座,请先拔下插头。只能使用湿布清洁。请勿将底座放在水中或洗碗机中。避免使用粗糙工具、尖锐物体或刷子:有刮伤和损坏奶沫机杯体涂层的风险。请勿将奶沫机杯体直接放在洗碗机内的支柱上,以防止内部涂层受损。如果奶沫机杯体的底部是湿的,请先擦干后再放在底座上。请勿将设备浸入水中,若电源线或插头有损伤,或设备有故障、曾摔落在地或以其他方式受损,请勿用水清洗。损坏的电源线,插头或设备可能导致触电、烫伤和火灾。将设备返回到最近的授权服务机构进行检查、维修或调整。

Cleaning / 清洗



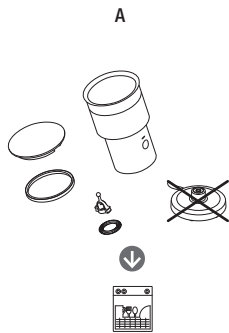
- 1 Remove the jug from the base.
Remove the seal from the lid.

将奶沫机杯体从底座取下。
拆掉杯盖上的密封圈。



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

取出奶沫搅拌轮，并拆下搅拌圈。



- 3 **A: Dishwashing:** put all parts except the base in the dishwasher at maximum 70 °C.

A: 洗碗机: 将除底座以外的所有部件放入洗碗机，最高温度为70 °C。

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

B: 手洗: 用洗涤剂清洗奶沫机杯体内侧、密封圈、杯盖、奶沫搅拌轮和搅拌圈，然后用温水/热水冲洗。请勿使用可能会损坏设备表面的粗糙清洗工具。



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.
每次使用后，立即清洗本设备。清洗前请先用热水冲洗。如果清洗之后本设备仍然很脏，请将它浸在热水中30分钟，然后再次进行清洗。



- 4 Dry all parts with a fresh and clean towel, cloth or paper and reassemble all parts.

用干净的毛巾、布或纸擦干并重新组装所有部件。
确保搅拌器和弹簧已重新组装并且位于正确位置。



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

下次使用之前, 请确保连接器和凹陷区域清洁干燥。

⚠ 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.

警告:在重新组装部件期间, 请检查所有零件, 以确保没有可见的损坏/裂纹, 或接头中有残留水。万一发现有损坏, 请勿使用该设备。

Troubleshooting

The device does not start.

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

Quality milk froth not up to standard or milk burnt.

- For optimal milk froth, use cold and semi skimmed milk at refrigerated temperature (about 4-6° C). To guarantee hygiene conditions, use heat treated milk (pasteurized), refrigerated & freshly opened only. Milk which has been frozen will not froth.
 - Be sure the jug and the whisk are clean.
 - It is highly recommended to not use special enriched milks, powdered reconstituted milks nor flavoured milks.
-

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

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

Milk overflows.

- Check the corresponding indicator level.
-

故障排除

机器无法启动

- 首先确保奶沫机杯体正确放置在底座上,并确保奶沫搅拌轮正确安装在杯体内。

奶沫品质不好或牛奶烧焦

- 要制作最佳奶沫,请使用冷藏的半脱脂牛奶(大约4-6°C)。为确保干净卫生,请使用已高温杀菌(巴氏杀菌)、冷藏且刚开封的牛奶。冷冻过的牛奶不能打奶沫。
- 确保奶沫机杯体与奶沫搅拌轮干净。
- 强烈建议不要使用特殊的浓缩牛奶、复原乳或调味牛奶。

指示灯快速闪烁红灯(错误)

- 机器过热:用冷水冲洗奶沫机杯体。
- 确保奶沫搅拌轮正确的安装在机器内。
- 牛奶不足:将奶泡机至少填充至“min”液位。
- 清洁奶沫机并检查底座上是否有水。
- 如果没有变化,请致电Nespresso。

牛奶溢出

- 检查是否按照对应的液位添加牛奶。



Specifications / 规格

Aeroccino XL 4392



IN/MY/SG: 220-240 V, 50/60 Hz, 475-560 W / **KR:** 220 V, 60 Hz, 475 W / **CN:** 220 V~, 50 Hz, 475 W / **HK:** 220 V~, 50 Hz, 475 W / **TW:** 110 V~, 60 Hz, 440 W

Warranty / 保修


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

Nespresso 提供自购买之日起两年的保修, 保修期内对因材料和制作问题导致的故障提供保修服务。在此期间, **Nespresso** 将视故障情况和类型对产品进行免费修理或更换。更换的产品或修理的部件将享有原本保修期未完的部分或六个月, 以时间较长者为准。此保修服务不适用于任何由于意外, 错误使用或不当维护和正常的磨损所造成的故障。如果国家适用法律另有明确规定, 本保修条例不排除/限制或修改法律规定的相关条例, 并且是其补充。如果您认为您的产品有故障。请联系 **Nespresso** 来了解如何进行维修。请访问我们的网站 www.nespresso.com 获得更多资讯。

Disposal and Environmental Protection / 废弃处理与环境保护




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.



废弃处理

您的设备含有可回收或再循环使用材料。 分类回收废品，有助于回收贵重金属材料。将设备放在指定回收点。您可以从当地政府机构获得有关废弃处理的信息。

概覽 / 제품 개요

- ① 壺蓋 / 뚜껑
- ② 膠圈 / 고무 패킹
- ③ 攪拌器 / 휘스크
- ④ 彈簧 / 스프링
- ⑤ 奶壺 / 저그
- ⑥ 指示燈 / 불빛 표시부
- ⑦ 觸控式按鈕 / 버튼
- ⑧ 底部接頭 / 바닥 연결부
- ⑨ 底座接頭 / 베이스 연결부

內容 / 목차

概覽 / 제품 개요	24
安全資訊 / 안전 수칙	25
製作奶泡 / 레시피 만들기	33
食譜建議 / 레시피 제안	36
清洗 / 세척 하기	38
問題解答 / 문제 해결	41
規格 / 제품 사양	43
保養 / 保固條款 / 보증	43
棄置處理與環境保護 / 폐기와 환경 보호	44


安全資訊


 **注意／警告**

 **觸電危險**

 **切斷受損電源線**

請妥善保存至少一份使用指引，以便維修及管理人員參閱。

 **注意：**本使用指引屬本機器的一部分。使用前請仔細閱讀所有安全指引。請保存本使用指引，以供日後使用者參考。

 **避免致命觸電與火災的危險**

- 僅能將底座接上適當的接地電源插座。確保該電源的電壓與標牌上顯示的相符。
- 本機器僅能與隨附的底座一併使用。
- 如使用非本機器建議的配件，或會引致火災、

觸電或人身傷害。

- 如要切斷電源，先停止調製，再拔除機器插頭。
- 切斷電源時，請由插頭部分拔除，不要拉扯電線，以免損壞電線。
- 切忌讓電線接觸到鋒利的邊緣，也不要夾緊電線或任其下垂。確保電線遠離熱源和潮濕的環境。
- 為免損壞本機器，切勿將它放在受熱表面上方或旁邊，例如散熱器、爐具、易燃氣裝置或類似物品。
- 如本機器出現電線或插頭損壞、機器失靈、曾經掉下或任何形式的損壞情況，切勿繼續使用。已受損的電線可導致觸電、燙傷或火警意外。請把本機器送往就近的認可商戶檢查、維修，或進行電力或機械調節。
- 較短的電線比較長的電線更可以避免纏繞或

安全資訊

絆倒的風險。

- 較長的 (或可拆卸的) 電線應小心使用, 並應符合下列各項: 1) 其標記電氣額定值應至少與本機器的電氣額定值一樣大。2) 應使用接地三線電源線。3) 電線須整理好, 不應掛在櫃台或桌邊, 以免被任何人拉扯或絆倒。
- 如果須要使用拖板/延長線, 只能使用接地電線, 其導體截面至少為1.5平方毫米/0.002平方吋。
- 切勿將本機器放在發熱的易燃氣裝置或電爐、烤爐、散熱器或爐面上或其旁邊。請將本機器放置在穩固的平面上。此表面應具有防熱和防水功能, 不怕被水、咖啡、鮮奶或類似液體沾濕。
- 請小心避免液體溢出到連接器。
- 加熱部件表面在使用後會有餘溫。

- 請小心避免液體溢出到連接器。
- 加熱部件表面在使用後會有餘溫。
- 為製作完美奶泡, 請利用冷藏的超高溫殺菌牛奶或巴士德消毒脫脂或半脫脂牛奶(大約4 °C)。
- 您可利用黃豆、杏仁或燕麥飲料調製奶製咖啡。對於乳糖不耐或對牛奶過敏的人士, 我們建議分開使用打奶器/奶泡機。
- 本裝置並不適合使用任何特殊配方營養奶、奶粉或調味奶。

避免在操作時可能造成的損傷

- 切勿將操作中的機器擱置不管。本機器應存放於兒童接觸不到的地方。本機器僅適用於具經驗及知識, 且擁有相關體能、觸覺或心智能力, 能夠跟從本指引操作本機器的人士使用。
- 本機器乃為於家居及以下類似的環境使用而設, 例如商店、辦公室及其他工作環境的員工

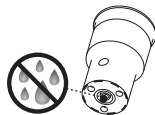
茶水間，以及農舍等。

- 如供辦公大樓、酒店維修及管理人員使用，有關服務應由認可人員提供。
- 8歲及以上兒童與體能、觸覺或心智能力退減、或缺乏經驗之人士，如果受過安全地使用本機器的監督或指導，並理解其中潛在危害，即可以使用本機器。請勿讓兒童把玩本機器。
- 製作奶泡期間，請保持壺蓋合上。
- 製作奶泡期間打開壺蓋或會導致燙傷。
- 在移動盛有滾燙液體的機器時，請格外留神。
- 切勿於戶外使用。
- 請勿將本機器作其他用途。
- 本機器的用途為依照本使用指引的指示調製飲料，如用作其他用途、作不正常運作或進行非專業維修，本公司將不承擔任何風險責任，此情況下亦不提供保養服務。

- 切勿拆開本機器，以免觸電。

避免在清洗時造成損傷

- 長時間閒置及清洗前請先拔掉機器插頭。待本機器冷卻後，方可組裝或拆卸組件，以及進行清洗。清洗前須先將本機器移離底座。



- 再次使用前，請確保打奶器/奶泡機底部及底座下方位置完全乾燥，尤其是接頭部分。水電相接可能引致觸電並對生命構成危險。
- 切勿將本機器的電線、插頭、底座及奶壺浸入水或其他液體中，以免引致火災、觸電及人身傷害。
- 除底座外，打奶器/奶泡機的所有組件（包括奶壺）均可放入洗碗機中，但清洗溫度不可超過70°C。
- 如打奶器/奶泡機曾經掉下，切勿繼續使用，

安全資訊

因水分有機會經由此而引起的裂縫進入機器內部。如機器曾經掉下，切勿放入洗碗機中清洗。

- 除非兒童的年齡為8歲以上及有成年人監督，否則不應由兒童清洗或維修打奶器/奶泡機。本機器及電線應放置於8歲以下兒童接觸不到的地方。

請保存本使用指引

안전 수칙



주의/경고



전기적 위험



손상된 전원 코드 사용 금지

제품의 안전한 사용을 위해 관리자 혹은 사용자가 언제라도 사용할 수 있도록 최소 한부의 사용 설명서를 사용 장소에 비치 하십시오.



주의: 사용 설명서는 제품의 일부분입니다. 제품을 사용하기 전에 모든 사용 설명 및 안전 수칙을 잘 읽어 주십시오. 사용 설명서는 잘 보관하셨다가 다음 사용자에게 전달하여 주십시오.



치명적인 감전 사고 및 화재
위험 예방 수칙

- 전원 베이스는 반드시 적합한 접지가 되어 있는 콘센트에 사용되어야 합니다. 제품에 표시된 전기

- 규격 표시 사항과 전원의 전압이 동일한지 확인 하십시오.
- 본 제품은 함께 제공된 전원 베이스만 사용해야 합니다.
 - 액세서리를 부착하여 사용하는 경우, 화재나 감전 혹은 상해를 입을 수 있습니다.
 - 제품의 전원을 분리할 경우, 먼저 작동을 멈춘 후에 전원 콘센트에서 플러그를 분리 하십시오.
 - 전원 플러그를 뺄 때는 전원 코드를 당겨서 빼지 마십시오. 전원 코드가 손상될 수 있습니다.
 - 전원 코드를 날카로운 모서리 위로 당기지 마시고, 고정시키거나 늘어뜨려 사용하지 마십시오. 전원 코드를 열과 습기가 발생하는 곳에서 멀리 위치 시키십시오.
 - 모든 위험을 방지 하기 위해 난방기, 난로, 오븐, 가스레인지 등 뜨거운 열이 발생하는 기기에서

멀리 위치 시키십시오.

- 코드나 플러그가 파손되었거나, 떨어뜨렸거나 어떠한 충격을 받은 제품을 사용하지 마십시오. 파손된 코드나 플러그는 감전, 화상, 화재의 원인이 될수 있으니 반드시 네스프레소 클럽으로 연락하여 점검과 수리를 받으시기 바랍니다.
- 전원 코드를 짧게 사용하시면 줄이 엉키거나 발이 걸려 넘어질 수 있는 위험을 줄일 수 있습니다.
- 전원 코드를 길게 사용할 경우 주의를 기울여 사용해 주십시오.
 - 1) 표시되어 있는 전기 정격 등급은 최소 제품의 정격 규격보다 큼니다.
 - 2) 접지형 3선 코드를 사용하십시오.
 - 3) 전원 코드는 조리대나 테이블에 걸쳐 있지 않도록 관리하여 당겨지거나 걸려 넘어 지지 않도록 주의하여 주십시오

안전 수칙

- 만약 전원 연장 코드가 필요한 경우, 전도체 단면이 최소한 1.5 mm² 이상인 접지된 코드를 사용하십시오.
- 전기나 가스 버너, 오븐, 난방기, 난로, 가스레인지 등 뜨거운 열이 발생하는 기기에서 멀리 위치 시키십시오. 항상 수평의 안정적인 바닥에 설치하십시오. 제품을 올려 놓은 바닥은 열기 및 물, 커피, 디스케일링 용액 등과 같은 액체류에 잘 견디는 곳이어야 합니다.
- 커넥터에 액체를 쏟거나 흘리지 마십시오.
- 기기를 사용한 이후 전열 표면이 잔류열에 노출되니 주의하십시오.
- 최적의 우유 거품을 만들기 위해, 냉장 상태의 저지방 혹은 무지방 우유를 사용하십시오(약 4~6 °C).
- 우유 레시피를 만들기 위해 두유, 아몬드 밀크 또는 귀리 우유를 사용할 수 있습니다. 우유

알레르기나 유당 분해 효소 결핍증이 있는 사람은 별도의 제품을 사용하는 것을 권장합니다.

- 성분 강화우유, 분유, 가향 우유, 가공유 등 지정된 종류 외의 다른 액상 식품 등을 제품에 사용하지 마십시오.

제품 사용시 안전 수칙


- 제품이 작동 중일 경우 자리를 비우지 마십시오. 제품을 어린이의 손이 닿지 않도록 하십시오. 본 제품은 적절한 경험과 지식을 가지고 있는 사람만 사용하고, 본 사용 안내서에 따라 제품을 안전하게 사용 가능한 신체적, 감각적 그리고 정신적으로 가능한 사람만 사용해야 합니다.
- 본 제품은 가정용이며 다음과 유사한 환경에서 사용하도록 제작되었습니다: 매장이거나 사무실의 직원용 주방과 그와 유사한 근무 환경, 농장.
- 사무실 빌딩, 호텔 관리, 직원용으로 사용할 경우

반드시 공인된 서비스 시설을 통해 서비스가 수행되어야 합니다.

- 본 제품은 안전에 대한 책임자의 지도 및 감독을 통해 제품을 안전하게 사용할 수 있는 방법을 안내 받거나 위험 요소들을 이해한 경우에 8 살 이상의 어린이나 신체적, 감각적, 정신적으로 제한을 받는 사람도 사용할 수 있습니다.
- 레시피를 만드는 동안에는 반드시 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 제품의 작동 중에 뚜껑을 열 경우, 화상을 입을 수 있습니다.
- 뜨거운 액체가 담겨진 상태에서 옮길 경우 주의 하십시오.
- 야외에서 사용하지 마십시오.
- 이 제품을 원래의 용도 이외의 목적에 사용하지 마십시오.

- 이 제품은 사용 설명서에 따라 음료를 만드는 용도로 만들어 졌습니다. 다른 용도를 위한 사용, 잘못된 조작과 공인되지 않은 수리에 대해서는 제품의 안정성 및 제품 보증도 해당되지 않습니다.
- 제품을 분해하지 마십시오. 내부에 위험한 전압이 흐르고 있습니다.

제품 세척 시 안전 수칙

- 오랜 시간 동안 사용하지 않거나, 세척을 하기전 제품의 전원을 콘센트에서 분리 합니다. 세척 전 제품이 식을 수 있도록 한 후 저그를 전원 베이스에서 분리 합니다.
-  에어로치노의 바닥 부분과 전원 베이스 연결부에 물기가 없는지 꼭 확인 하십시오. 물과 전기를 함께 사용할 경우 치명적인 감전의

안전 수칙

위험이 있습니다.

- 화재나 전기적인 감전 그리고 그로 인한 상해를 예방하기 위해 코드, 플러그, 전원 베이스와 저그를 물이나 다른 액체에 담그지 마십시오.
- 전원 베이스를 제외한 저그를 포함한 모든 에어로치노 부품은 식기 세척기 사용이 가능합니다. 반드시 70 °C 이하에서 사용하십시오.
- 만약 에어로치노를 바닥에 떨어뜨렸을 경우, 충격으로 인한 미세한 깨짐으로 인해 물이 전기적 부품에 닿아 고장을 발생할 수 있으므로 식기 세척기를 사용하지 마십시오.
- 8살 이하의 어린이가 제품을 세척하거나 유지 보수 하지 않도록 하십시오. 제품 및 전원 코드를 8살 이하 어린이들의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

본 안전 수칙들을 반드시 지켜 주십시오

製作奶泡 / 레시피 만들기

▲ **警告:** 觸電及火災危險! 請確保打奶器/奶泡機的底部及底座下方位置完全乾燥後才可使用。如本機器出現電線或插頭損壞、機器失靈、曾經掉下或任何形式的損壞情況, 請停止使用。已受損的電線、插頭或機器可導致觸電、燙傷或火警意外。

경고: 감전 및 화재 위험! 에어로치노의 바닥과 전원 베이스의 아래에 물기가 없도록 확인하십시오. 코드나 플러그가 파손되었거나, 떨어뜨렸거나 어떠한 충격을 받은 제품을 물에 담그거나 세척을 하지 마십시오. 파손된 코드나 플러그는 감전, 화상, 화재의 원인이 될 수 있습니다.

貼士/提示: 請使用冷藏的半脫脂鮮奶(4-6°C), 以達至最理想的奶泡效果。為確保衛生, 所用鮮奶應經加熱處理(低溫巴氏奶)並保持冷藏, 且每次製作時均應使用全新開封的鮮奶。如果鮮奶結冰, 則無法製成奶泡。為確保衛生情況, 並妥善保養本機器, 切勿使用特殊配方營養奶、奶粉或調味奶。切勿直接將糖漿、糖、可可粉或其他材料加入奶壺中, 以免在製作奶泡期間損壞壺內塗層。您可利用黃豆、杏仁或燕麥飲料調製奶製咖啡。警告: 植物性飲品含有致敏原(麩質、杏仁、大豆)食物過敏人士應小心處理。奶泡份量視乎所用的牛奶及溫度而定。

사용 팁: 최적의 우유 거품을 얻으려면, 냉장보관한 차가운(약 4~6 °C) 저지방 혹은 무지방 우유를 사용하십시오. 위생적인 사용을 위해, 냉장 보관된 새로 개봉한 살균 우유(저온/초고온)만 사용하십시오. 열린 우유를 사용하지 마십시오. 제품의 적절한 유지 관리 및 위생 안전 보장을 위해, 강화 우유나, 분유를 물에 탄 환원유 또는 가공유 등을 사용하지 않는 것을 권장합니다. 시럽, 설탕, 코코아 분말 또는 어떤 다른 첨가물들도 우유 거품기에 넣지 마십시오. 우유 거품을 만드는 동안 코팅을 손상시킬 수 있습니다. 우유 레시피를 만들기 위해 두유, 아몬드 밀크 또는 귀리 우유를 사용할 수 있습니다. 경고: 식물성 우유는 알레르기 유발 물질(글루텐, 아몬드, 콩)을 함유하고 있기 때문에 알레르기가 있을 경우 유의하십시오. 우유 거품의 양은 사용된 우유의 종류 및 온도에 따라 달라질 수 있습니다.

製作奶泡 / 레시피 만들기

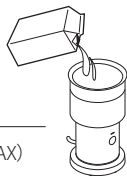


- 1 首次使用前及每次使用後,均須按照指引把打奶器/奶泡機清潔乾淨。把攪拌器放入奶壺。如欲製作熱鮮奶,請移除攪拌器的彈簧。

처음 사용시 그리고 매 사용시 세척 지침에 따라 세척하여 주십시오. 저그안에 휘스크를 장착해 주십시오. 만약 따뜻한 우유를 만들려면 휘스크의 스프링 부분을 분리하고 사용하십시오.



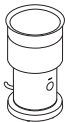
製作冷熱奶泡的最高刻度 (MAX)
따뜻한 우유 거품 혹은 차가운
우유 거품을 위한 최대 우유 레벨



製作熱鮮奶的最高刻度 (MAX)
따뜻한 우유를 위한 최대 우유
레벨

- 2 將鮮奶倒至壺內其中一個最高刻度 (MAX) :較低的 (MAX) 刻度 (225毫升) 為製作冷熱奶泡;較高的 (MAX) 刻度 (400毫升) 為製作熱鮮奶。將鮮奶至少倒至最低刻度 (MIN) (120毫升),方可確保製作出優質奶泡。

우유 거품기 안에 둘 중 하나의 "Max"용량에 맞게 우유를 채웁니다. 아래쪽의 "Max" 용량(225ml)는 따뜻한 혹은 차가운 거품을 위한 우유양입니다. 뒷쪽의 "Max"용량(400ml)는 따뜻한 우유를 위한 우유양입니다. 좋은 품질의 우유 거품을 만들기 위해서는 최소한 "Min" 레벨(120ml)에 맞춰 사용하셔야 합니다.



- 3 把蓋子蓋在奶壺上。在把奶壺安插到底座上之前,確保接頭乾燥。指示燈亮起白燈,設備發出聲響。本設備已做好使用準備。

주전자의 뚜껑을 닫아주세요. 주전자를 베이스에 연결하기 전에 연결부분이 건조한지 확인하세요. 라이트 표시 장치가 하얗게 밝아지며 장치가 소리를 내기 시작합니다. 라이트 표시 장치가 잠시 하얗게 빛나며 장치가 소리를 내기 시작합니다. 장치 사용 준비가 완료되었습니다.

4 按下指定按鈕，開始製作您的鮮奶食譜。如欲調製熱飲，只需按一下按鈕開始，指示燈的橙色燈號會閃動。如欲調製冷奶泡，長按按鈕至少2秒。指示燈閃爍藍光。

버튼을 눌러 우유 레시피를 만듭니다. 버튼을 살짝 눌러 따뜻한 레시피를 시작 합니다. 버튼이 주황색으로 깜빡입니다. 차가운 우유 거품을 원할 경우에는 버튼을 최소 2초 이상 누릅니다. 라이트 표시 장치가 파란색으로 깜빡거립니다.

5 製作熱奶泡需時約120秒，冷奶泡需時約90秒，加熱鮮奶則需時約180秒。您可隨時按下按鈕或將打奶器/奶泡機移離底座，終止製作。請使用非金屬攪拌匙盛出奶泡。製備結束時，設備會發出聲響。

따뜻한 거품을 만드는데 약 120초, 차가운 거품을 만드는데 약 90초 정도가 소요되며, 따뜻한 우유를 만드는데 최대 180초가 소요 됩니다. 레시피가 만들어지는 동안 버튼을 누르거나 전원베이스에서 저그를 분리하여 중단할 수 있습니다. 저그에서 거품을 옮겨 담을 때, 반드시 금속이 아닌 소재의 스푼을 사용하십시오. 준비 과정 끝에 장치가 소리를 냅니다.

6 製備結束之後，設備會自動關閉。按下按鈕開啟本設備。


준비 후에 자동적으로 장치가 꺼집니다. 버튼을 눌러 장치의 스위치를 켜 주십시오.

攪拌器 휘스크	製作 레시피 만들기	功能 기능	最少容量 최소 용량	最多容量 최대 용량	指引 사용법	調製所需時間 대략적인 최대 준비 시간
	熱奶泡 따뜻한 우유 거품	打奶及加熱 거품 만들기과 데우기	120毫升鮮奶 우유 120 ml	225毫升鮮奶 우유 225 ml	短按 > 橙燈 짧게 누르기 > 주황색 불빛	約120秒 120초
	冷奶泡 차가운 우유 거품	限打奶泡 거품 전용	120毫升鮮奶 우유 120 ml	225毫升鮮奶 우유 225 ml	長按 (2秒) > 藍燈 길게 누르기 (2초) > 파란색 불빛	約90秒 90초
	熱鮮奶 따뜻한 우유	只限加熱 데우기 전용	120毫升鮮奶 우유 120 ml	400毫升鮮奶 우유 400 ml	短按 > 橙燈 짧게 누르기 > 주황색 불빛	約180秒 180초

食譜建議 / 레시피 제안

飲品 음료 메뉴	功能 기능	液位指示器 레벨 표시 장치	指引 사용법
Cappuccino/卡布奇諾 (3杯) 카푸치노 (3잔)	熱奶泡 따뜻한 우유 거품	MAX 	將 225 ml 冷牛奶起泡。萃取一份 Ristretto (25 ml) 或一份 Espresso (40 ml) 至 3 個Cappuccino卡布奇諾杯中。將奶泡均勻地倒在每杯咖啡的表面。 225 ml 의 찬 우유를 거품을 내 주십시오. 리스트레토 (25 ml) 나 에스프레소 (40 ml) 를 3개의 카푸치노 컵에 추출하십시오. 각각의 추출된 커피 위에 같은 양의 거품낸 우유를 부어주십시오.
大杯Cappuccino/ 大杯卡布奇諾 라지 카푸치노	熱奶泡 따뜻한 우유 거품	MIN	將 120 ml 冷牛奶起泡。萃取一雙份 Espresso (80 ml) 或 2 粒/顆 Espresso (40 ml) 粉囊/膠囊至一個玻璃食譜杯中。將奶泡倒在咖啡表面。 120 ml 의 찬 우유를 거품을 내 주십시오. 더블 에스프레소 (80 ml) 나 2 캡슐의 에스프레소 (40 ml) 를 레시피 글라스에 추출해 주십시오. 거품 낸 우유를 위에 부어주십시오.
Latte Macchiato/拿鐵瑪奇朵 라테 마키아토	熱奶泡 따뜻한 우유 거품	MIN	製作120毫升冷奶泡，倒入玻璃食譜杯，然後加上 Espresso (40毫升)。 차가운 우유 120 ml로 거품을 만듭니다. 레시피 글라스에 거품을 옮겨 담은 후, 에스프레소(40 ml)를 추출합니다.
Latte Macchiato/ 大杯拿鐵瑪奇朵 라지 라테 마키아토	熱奶泡 따뜻한 우유 거품	MAX 	製作225毫升冷奶泡，倒入玻璃食譜咖啡杯，然後加上雙份 Espresso (80毫升) (使用兩粒/顆/顆Espresso 咖啡粉囊/膠囊)。 차가운 우유 225 ml로 거품을 만듭니다. 레시피 글라스에 거품을 옮겨 담은 후, 더블 에스프레소(80ml) 혹은 에스프레소(40ml) 2개 캡슐을 추출합니다.
冰凍 Latte Macchiato/ 冰拿鐵瑪奇朵 (2杯) 아이스 라테 마키아토 (2잔)	冷奶泡 차가운 우유 거품	MAX 	製作225毫升冷奶泡，平均倒進2個已各放入3大塊/3顆冰塊的玻璃食譜杯中，再逐一加上 Espresso (40毫升)。 차가운 우유 225 ml로 거품을 만듭니다. 3개의 아이스 큐브를 담은 2개의 레시피 글라스에 같은 양을 나눠 담은 후, 각 글라스에 에스프레소(40 ml)를 추출합니다.

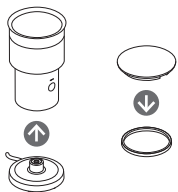
食譜建議 / 레시피 제안

飲品 음료 메뉴	功能 기능	液位指示器 레벨 표시 장치	指引 사용법
大杯冰凍 Latte Macchiato/ 大杯冰拿鐵瑪奇朵 라지 아이스 라테 마키아토	冷奶泡 차가운 우유 거품	MIN	製作120毫升冷奶泡，倒進已放入3大塊/3顆冰塊的玻璃食譜杯，然後加上雙份 Espresso (80毫升)(使用兩粒/顆Espresso 咖啡粉囊/膠囊)。 차가운 우유 120 ml로 거품을 만듭니다. 3개의 아이스 큐브를 담은 레시피 글라스에 옮겨 담은 후, 더블 에스프레소(80ml) 혹은 에스프레소(40ml) 2개 캡슐을 추출 합니다.
Freddo Cappuccino/ 冰卡布奇諾 (2杯) 프레도 카푸치노 (2잔)	冷奶泡 차가운 우유 거품	MAX 	製作225毫升冷奶泡，在2個玻璃食譜杯中放入3大塊/3顆冰塊，每杯加入雙份 Espresso (80毫升) (使用兩粒/顆Espresso 咖啡粉囊/膠囊)，然後將奶泡平均倒入杯中。 차가운 우유 225 ml로 거품을 만듭니다. 3개의 아이스 큐브를 담은 2개의 레시피 글라스에 더블 에스프레소 (80ml) 혹은 에스프레소(40ml) 2개 캡슐을 추출한 후, 각 잔에 같은 양의 우유 거품을 나눠 올려 줍니다.
大杯 Freddo Cappuccino/ 大杯冰卡布奇諾 라지 프레도 카푸치노	冷奶泡 차가운 우유 거품	MIN	製作120毫升冷奶泡，在玻璃食譜杯中放入3大塊/3顆冰塊，再加入雙份 Espresso (80毫升) (使用兩粒/顆Espresso 咖啡粉囊/膠囊)，然後將奶泡平均倒入杯中。 차가운 우유 120 ml로 거품을 만듭니다. 3개의 아이스 큐브를 담은 레시피 글라스에 더블 에스프레소(80ml) 혹은 에스프레소(40ml) 2개 캡슐을 추출한 후, 우유 거품을 커피 위에 올려 줍니다.
Caffè Latte/拿鐵 카페라테	熱鮮奶 따뜻한 우유	MAX 	調製雙份 Espresso (80毫升)(使用兩粒/顆Espresso 咖啡粉囊/膠囊)倒入大咖啡杯中，再加入大量熱鮮奶。 큰 머그에 더블 에스프레소(80ml) 혹은 에스프레소(40ml) 2개 캡슐을 추출합니다. 따뜻한 우유를 넉넉하게 부어 완성합니다.

清洗 / 세척 하기

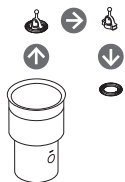
▲ **注意:** 每次使用後, 立即根據清洗指示清洗本設備。清洗前請先用熱水沖洗。如果清洗之後本設備仍然很髒, 請將它浸在熱水中 30 分鐘, 然後再次進行清洗。清潔底座時須先拔掉插頭, 並只能使用濕布。切勿將底座浸入水中或放入洗碗機中。避免使用粗糙的清潔用具、尖銳工具或刷子, 以免劃花及損壞奶壺的塗層。請勿直接放於洗碗機的架上清洗, 以免內部塗層受損。如奶壺底部潮濕, 必須先抹乾, 才可放回底座接觸接頭部分。請勿將設備浸入水中, 若電源線或插頭有損傷, 或設備有故障、曾摔落在地或以其他方式受損, 請勿用水清洗。已受損的電線、插頭或機器可導致觸電、燙傷或火警意外, 請把本機器送往就近的授權服務中心檢查、維修, 或進行電力或機械調節。

주의: 매 사용 직후 세척 설명서에 따라 장치를 세척해 주십시오. 세척 전에 뜨거운 물로 헹구어 주십시오. 세척 과정 후에 장치가 계속해서 더럽다면, 뜨거운 물에 30분 간 담그신 후에 다시 세척해 주십시오. 전원 베이스의 세척이 필요한 경우 반드시 전원을 먼저 분리한 후, 물기 있는 수건으로 닦아 주십시오. 전원 베이스를 물에 담그거나 식기 세척기안에 넣지 마십시오. 연마성 세정제나 날카로운 도구, 솔등을 사용하여 세척을 하면 저그 내부의 코팅에 손상을 줄 수 있으므로 사용하지 마십시오. 식기 세척기의 핀에 바로 꽂아 사용하시면 내부의 코팅에 손상을 입을 수 있습니다. 만약 저그의 바닥 부분에 물기가 있을 경우, 전원 베이스에 장착하기 전에 반드시 물기를 닦아 주십시오. 기기를 물에 담그거나 파손된 코드나 플러그를 가진 기기를 물로 세척하지 말아주세요. 기기가 오작동을 하거나 떨어뜨려졌거나 어떠한 상태로든 파손되었다면 물로 세척하지 말아주세요. 파손된 코드나 플러그는 감전, 화상, 화재의 원인이 될수 있으니 반드시 네스프레소 클럽으로 연락하여 점검과 수리를 받으시기 바랍니다.



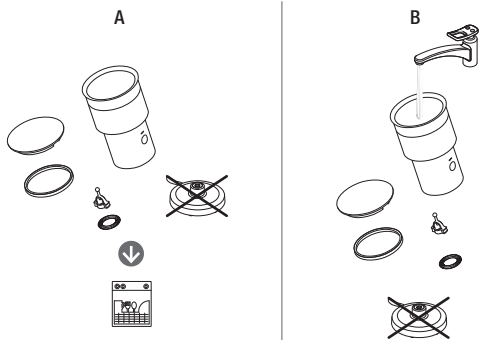
- 1** 將奶壺移離底座，並移除蓋上膠圈。

저그를 전원베이스에서 분리합니다. 뚜껑에서 고무패킹을 분리합니다.



- 2** 移除奶壺的攪拌器，以及攪拌器的彈簧。

저그에서 휘스크를 분리한 후, 휘스크에서 스프링을 분리합니다.



- 3** **A: 洗碗機:** 將底座以外的所有組件放入洗碗機中，但溫度不可超過70 °C。

A: 식기 세척기: 전원 베이스를 제외한 모든 부품을 최대 70 °C의 식기 세척기로 세척 합니다.

B: 手洗: 以清潔劑清洗奶壺內部、膠圈、蓋子、攪拌器及彈簧，並以暖／熱水沖洗。切勿使用粗糙物料清潔奶壺，以免損壞其表面。

B: 손 세척하기: 저그의 안쪽과 고무패킹, 휘스크를 세제를 사용하여 세척한 후 따뜻한 물로 헹굽니다. 제품의 표면에 손상을 줄 수 있는 연마성 세정제를 사용하지 마십시오.

- i** 每次使用後，立即清洗本設備。清洗前請先用熱水沖洗。如果清洗之後本設備仍然很髒，請將它浸在熱水中 30 分鐘，然後再次進行清洗。
매 사용 직후 장치를 세척해 주십시오. 세척 전에 뜨거운 물로 헹구어 주십시오. 세척 과정 후에 장치가 계속해서 더럽다면, 뜨거운 물에 30분 간 담그신 후에 다시 세척해 주십시오.

清洗 / 세척 하기



- ④ 以潔淨清爽的毛巾、抹布或紙巾抹乾所有組件，之後再進行組裝。確保攪拌器和彈簧已重新組裝並且位於正確位置。

모든 부품을 깨끗한 수건이나 종이 타올로 닦아 준 후, 부품을 결합 합니다. 거품기와 스프링이 바른 위치에 정확히 재조립되었는지 확인해 주십시오.

- ⚠ **注意:** 組裝時，請仔細檢查所有組件，確保沒有發現損壞／裂縫或水分殘留在接頭部分。如發現組件損壞，切勿使用本機器。
주의: 부품을 결합 시, 육안상 파손되었거나 금이 간 부분이 있는지, 연결부에 물기가 남아 있는지 확인 합니다. 만약 파손이 있을 경우 사용을 중단하여 주십시오.



- ⑤ 下次使用之前，請確保連接器和凹陷區域清潔乾燥。

커넥터와 오목하게 들어간 부분이 깨끗하고 마른지 다음 사용 전에 확인해 주십시오.

問題解答

機器未能啟動。

- 確保奶壺已妥善放置在底座上，並檢查攪拌器是否已安裝在壺內正確位置。

奶泡質量不夠好或鮮奶過熱。

- 請使用冷藏的半脫脂鮮奶 (4-6°C)，以達至最理想的奶泡效果。為確保衛生，所用鮮奶應經加熱/殺菌處理 (低溫巴氏奶) 並保持冷藏，且每次製作時均應使用全新開封的鮮奶。如果鮮奶結冰，則無法製成奶泡。
- 確保奶壺及攪拌器清潔衛生。
- 強烈建議避免使用特殊配方營養奶、奶粉或調味奶。

指示燈的紅燈快速閃爍 (出現錯誤)。

- 機器過熱：用冷水清洗奶壺。
- 確保攪拌器已安裝在壺內正確位置。
- 牛奶不足：將奶泡機至少填充至“min”液位。
- 清洗打奶器/奶泡機，檢查底座有否沾濕。
- 如情況持續，請致電 **Nespresso**。

鮮奶溢出。

- 檢查加入鮮奶的相應分量。
-

문제 해결

작동하지 않습니다.

- 저그가 전원 베이스에 바르게 장착되어 있는지, 휘스크가 저그 내부에 정확히 장착되어 있는지 확인 합니다.

**우유 거품의 품질이
좋지 않거나 우유가
눌러 붙습니다.**

- 최적의 우유 거품을 얻기 위해서는 냉장 보관된(약 4-6° C) 차가운 저지방 우유를 사용해 주십시오.
- 최적의 위생 상태를 가지기 위해 열처리된(저온 살균된), 냉장 보관 상태의 새로 개봉한 우유를 사용해 주십시오.
- 얼렸던 우유를 사용하면 적절한 수준의 거품을 얻을 수 없습니다.
- 저그와 휘스크가 깨끗한지 확인 하십시오.
- 특정 성분이 강화된 우유나 분유를 물에 탄 환원유 또는 가향이나 가미된 우유를 사용하지 마십시오.

**불빛 표시부에 빨간
불빛이 빠르게
깜빡입니다 (에러).**

- 제품이 과열 되었습니다: 저그를 차가운 물로 세척하십시오.
- 휘스크를 저그 안쪽에 올바르게 장착합니다.
- 우유가 충분하지 않습니다: 우유 거품기를 “최저” 레벨까지 채워주세요.
- 에어로치노를 세척한 후, 전원 베이스에 물기가 없도록 확인 합니다.
- 문제가 계속될 경우, 네스프레소에 연락하십시오.

우유가 넘칩니다.

- 레시피에 맞는 우유양을 사용합니다.

規格 / 제품 사양

Aeroccino XL 4392



IN/MY/SG: 220-240 V, 50/60 Hz, 475-560 W / KR: 220 V, 60 Hz, 475 W / CN: 220 V~, 50 Hz, 475 W / HK: 220 V~, 50 Hz, 475 W / TW: 110 V~, 60 Hz, 440 W

保養/保固條款 / 보증

Nespresso 對本產品之物料及造工損壞保用/保固2年。保用/保固期由購買日開始。Nespresso 要求出示證明購買之單據正本，以確定日期。在保用/保固期間，Nespresso 將憑其酌情權維修或替換任何有缺陷的產品。受保的更換產品或維修部份，只適用於尚未過期的保用/保固期或6個月，以最長保用/保固期為準。此有限保用/保固期，不適用於因疏忽、意外、誤用、使用不當或正常磨損而導致的任何損毀。本保用/保固只適用於所購買的國家內，或於其他Nespresso 有完全相同電壓技術規格而出售和提供服務之國家內。於購買國家以外的保用/保固服務，須遵守當地服務國家內所訂之相關保用/保固條款。不在保固範圍內之維修，Nespresso 將依服務國家所訂條款向客戶收取維修費。除非於適用的法律允許範圍內，此有限保用/保固期之條款並不排除、限制或修改適用於銷售本產品的強制性法定的權利。如果您認為您的產品有損壞，請聯絡 **Nespresso** 以了解詳情及如何進行維修。請瀏覽我們的網站 www.nespresso.com 查詢詳細的聯絡資訊。

네스프레소는 2년 동안 제품의 결함에 대하여 보증합니다. 보증 기간은 제품 구입 당일부터 유효하며, 구입 일자를 확인하기 위해 구입 증빙 자료 원본을 요구할 수 있습니다. 보증 기간 동안, 네스프레소는 구매자의 비용 부담 없이 자체 판단에 따라 제품을 수리 또는 교환해 드립니다. 수리된 제품과 부품은 원 보증기간의 잔여일 또는 6개월 중 더 많이 남은 기간 동안 보증됩니다. 이 제한적 보증에는 부주의, 사고, 오용 또는 정상적인 마모 및 균열, 제품 사용 지침을 따르지 않거나 무시해서 발생된 문제, 부적절하거나 적합하지 않은 유지 관리, 제품에 맞지 않은 전압 사용, 공인되지 않은 제품의 개조 또는 수리, 상업적인 목적의 사용, 화재, 번개, 홍수 또는 다른 외적인 요인에 따른 결과로 발생한 결함은 포함되지 않습니다. 법적으로 허용되는 범위를 제외하고 본 제한적 보증 조건은 제품을 판매 시 적용되는 의무적인 법적 권한을 제외, 제한 또는 수정하지 않으며, 그러한 권리의 부가 사항입니다. 제품 사용 중 문제가 있다고 생각되시면, 네스프레소 클럽으로 연락 주십시오. 보다 자세한 정보를 얻으시려면 www.nespresso.com을 방문하십시오.

棄置處理與環境保護 / 폐기와 환경 보호



棄置

您的機器含有可回收或循環再造的有用物料。棄置機器時如能將餘下的廢棄物分類處理，有利於將有用的原材料循環再造，請將機器棄置於回收站。您可透過當地機構獲取有關棄置的資訊。



폐기

이 제품은 회수되어 재활용 가능한 소중한 재료들을 포함하고 있습니다. 종류별로 분리 배출하면 소중한 원 재료들을 재활용하는 것이 용이해집니다. 제품 폐기에 관한 정보는 거주지 관할 관청에서 얻으실 수 있습니다.

Gambaran Keseluruhan

1 Penutup

2 Penedap

3 Pemukul

4 Pegas

5 Jag

6 Penunjuk Chaya

7 Butang Kapasitif

8 Penyambung Bawah

9 Penyambung Asas

Isi Kandungan

Gambaran Keseluruhan	46
Langkah Berjaga-jaga Keselamatan	47
Persediaan	51
Cadangan Hidangan	54
Pembersihan	55
Penyelesaian Masalah	58
Spesifikasi	59
Jaminan	59
Pelupusan dan Perlindungan Alam Sekitar	60

Langkah Berjaga-jaga Keselamatan



AWAS / AMARAN



BAHAYA ELECTRIK



PUTUSKAN SAMBUNGAN WAYAR SAMBUNGAN YANG ROSAK

Sekurang-kurangnya satu salinan manual ini harus disimpan di lokasi yang tersedia sepanjang masa untuk kakitangan penyelenggaraan dan pengurusan.



Arahan ini adalah sebahagian daripada perkakas. Baca semua arahan dan semua arahan keselamatan sebelum mengendalikan perkakas. Simpan arahan ini dan berikan kepada mana-mana pemilik berikutnya.



Elakkan risiko kejutan dan kebakaran elektrik yang membawa maut

- Hanya pasang palam electirk ke dalam soket kuasa yang sesuai dan dibumikan. Pastikan voltan sumber kuasa adalah

sama seperti yang ditentukan pada plat penarafan.

- Perkakas hanya digunakan dengan penyambung asas yang disediakan.
- Penggunaan aksesori yang tidak disyorkan untuk perkakas boleh mengakibatkan kebakaran, kejutan elektrik atau kecederaan pada orang.
- Untuk memutuskan sambungan elektrik perkakas, hentikan sebarang persediaan, kemudian keluarkan palam dari soket kuasa.
- Putuskan sambungan dengan menarik palam dan tidak menarik kabel itu sendiri, kerana ini boleh merosakkan kabel.
- Jangan tarik kabel ke tepi tajam, pasangkan atau biarkan ia digantung. Jauhi kabel dari haba dan kelembapan.
- Untuk mengelakkan bahaya, jangan letakkan perkakas di atas atau disebelah permukaan panas, sebagai contoh, radiator, dapur, pembakar gas atau sejenisnya.
- Jangan mengendalikan perkakas dengan kabel atau palam

Langkah Berjaga-jaga Keselamatan

yang rosak atau jika ia rosak, dijatuhkan atau rosak dalam apa jua cara. Kabel, palam atau perkakas yang rosak boleh menyebabkan kejutan elektrik, terbakar dan kebakaran. Kembalikan peralatan ke kemudahan khidmat yang diberi kuasa untuk pemeriksaan, pembaikan, atau pelarasan elektrik atau mekanikal.

- Kabel bekalan kuasa yang pendek mengurangkan risiko yang mengakibatkan terjerat atau tersandung pada kabel.
- Kabel yang lebih panjang (atau boleh dilepaskan) boleh digunakan jika ada penjagaan dalam penggunaannya, dan:
 - 1) penarafan elektrik bertanda sekurang-kurangnya sama dengan penarafan elektrik perkakas
 - 2) kabel jenis 3 kabel digunapakai
 - 3) kabel diatur supaya ia tidak akan tergantung di bahagian atas kaunter atau atas meja, di mana ia boleh ditarik atau tersadung oleh sesiapa sahaja.
- Sekiranya sambungan lanjutan diperlukan, gunakan

kabel yang dibumikan sahaja dengan seksyen konduktor sekurang-kurangnya 1.5 mm^2 .

- Jangan diletakkan atau berhampiran dengan gas panas atau pembakar elektrik, di dalam ketuhar yang dipanaskan, radiator atau mana-mana yang berkaitan. Sentiasa letakkan pada permukaan yang stabil dan rata. Permukaan mesti tahan panas dan cecair, seperti air, kopi, susu, atau sejenisnya.
- Amaran untuk mengelakkan tumpahan pada penyambung.
- Permukaan elemen pemanas tertakluk kepada sisa haba selepas digunakan.
- Untuk buih yang sempurna, gunakan susu UHT, susu skim atau susu semi skim yang disejukkan (sekitar $4-6 \text{ }^\circ\text{C}$).
- Anda boleh menggunakan susu soya, susu badam atau susu gandum untuk penyediaan anda. Bagi individu yang tidak mempunyai toleransi terhadap laktosa atau mempunyai alergi susu, kami mengesyorkan untuk menggunakan peranti yang lain.

- Peralatan ini tidak sesuai digunakan dengan produk lain seperti susu diperkaya, susu tepung yang dibentuk semula atau susu berperisa.

Elakkan kerosakan semasa mengendalikan perkakas

- Jangan biarkan perkakas tanpa pengawasan semasa operasi. Jauhkan dari jangkauan kanak-kanak. Perkakas ini hanya untuk digunakan oleh orang yang mempunyai pengalaman dan pengetahuan yang mencukupi dan secara fizikal, deria, dan mental dapat mengendalikan mesin dengan selamat mengikut arahan ini.
- Perkakas ini bertujuan untuk digunakan dalam isi rumah dan aplikasi yang serupa sahaja seperti: ruang dapur kakitangan di kedai, pejabat dan persekitaran kerja lain, rumah ladang.
- Untuk bangunan pejabat, penyelenggaraan hotel, dan kakitangan pengurusan, perkhidmatan membaikpulih hendaklah dilakukan oleh pemberi perkhidmatan yang

dibenarkan sahaja.

- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur 8 tahun dan lebih tua, serta orang yang kurang berkeupayaan fizikal, deria, mental atau kurang pengalaman, hanya jika mereka telah diberi pengawasan dan arahan mengenai penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak boleh bermain dengan perkakas.
- Pastikan penutup sentiasa ditutup semasa persediaan.
- Kemungkin mengakibatkan melecur jika tudung dikeluarkan semasa penyediaan.
- Berjaga-jaga apabila mengalihkan perkakas yang mengandungi cecair panas.
- Jangan gunakan di luar.
- Jangan gunakan perkakas untuk apa-apa selain kegunaannya yang sepatutnya.
- Perkakas ini bertujuan untuk menyediakan minuman

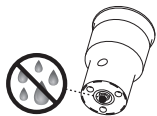
Langkah Berjaga-jaga Keselamatan

mengikut arahan ini. Tiada liabiliti yang diterima untuk tujuan lain, operasi yang tidak mengikut arahan atau pembaikan bukan profesional. Perkhidmatan yang dijamin juga dikecualikan dalam kes tersebut.

- Jangan buka perkakas. Voltan berbahaya di dalam.

Elakkan kerosakan semasa membersihkan perkakas

- Cabut palam perkakas apabila tidak digunakan untuk tempoh yang lama dan sebelum pembersihan. Biarkan sejuk sebelum memakai atau mengangkat bahagian, dan sebelum membersihkan perkakas. Tanggalkan perkakas dari pangkalan sebelum membersihkan.



- Sila pastikan bahagian bawah Aeroccino dan kawasan di bawah pangkal kering, terutamanya kawasan penyambung, sebelum digunakan. Elektrik dan air bersama boleh menyebabkan kejutan elektrik yang membawa maut.

- Untuk perlindungan daripada kebakaran, kejutan elektrik dan kecederaan kepada orang, janga menyentuh kabel, palam, penyambung asas dan jag dalam air atau cecair lain.
- Semua komponen Aeroccino, termasuk jag, adalah selamat untuk mesin basuh pinggan mangkuk kecuali penyambung asasnya, tetapi tidak boleh dibasuh pada suhu lebih tinggi daripada 70 °C.
- Jika Aeroccino terjatuh, jangangunakannya lagi. Terdapat risiko air memasuki bahagian elektrik melalui retakan kecil yang berpotensi dijana oleh insiden ini. Unit tidak selamat digunakan dengan pencuci pinggan jika jatuh.
- Pembersihan dan pemeliharaan oleh pengguna tidak boleh dibuat oleh kanak-kanak kecuali mereka berusia lebih dari 8 tahun dan diawasi. Jauhkan perkakas dan kabelnya daripada jangkauan kanak-kanak di bawah umur 8 tahun.

SIMPAN ARAHAN INI

Persediaan

⚠ **AMARAN:** Risiko kejutan elektrik dan kebakaran! Pastikan bahagian bawah pembuih susu dan kawasan di bawah pangkal kering. Jangan mengendalikan perkakas dengan kabel atau palam yang rosak atau jika ia rosak, dijatuhkan atau rosak dalam apa jua cara. Kabel, palam atau perkakas yang rosak boleh menyebabkan kejutan elektrik, terbakar dan kebakaran.

PETUA: Untuk buih susu yang optimum, gunakan susu separa skim yang sejuk pada suhu sejuk (kira-kira 4-6 ° C). Untuk menjamin kebersihan, gunakan susu yang melalui process rawatan haba (dipasteurisasi), hanya yang disejukkan & baru dibuka. Susu yang pernah dibekukan tidak akan dapat dibusa. Untuk memastikan keadaan kebersihan dan penyelenggaraan peralatan yang betul, adalah disarankan untuk tidak menggunakan susu diperkaya khas, serbuk susu yang dibentuk atau susu berperisa. Sirap, gula, serbuk coklat atau bahan tambahan lain tidak boleh dimasukkan terus ke dalam jag. Ini boleh merosakkan lapisan salutan semasa penyediaan. Anda boleh menggunakan minuman soya, badam, atau gandum untuk penyediaan anda. Amaran: Minuman berasaskan tumbuhan mengandungi alergen (Gluten, badam, soya) dan harus ditangani dengan berhati-hati oleh orang yang mengalami alahan makanan. Isipadu buih bergantung pada sifat minuman yang digunakan dan suhunya.

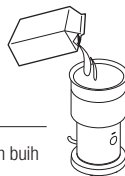
Persediaan



- 1** Bersihkan sebelum penggunaan pertama dan selepas setiap penggunaan mengikut arahan pembersihan. Letakkan pemukul di dalam jag. Keluarkan pegas dari pemukul jika anda ingin menyediakan susu panas.



Tahap maksimum untuk penyediaan buih susu panas dan sejuk



Tahap maksimum bagi penyediaan susu panas



- 2** Isi perkakas sehingga salah satu daripada penunjuk peringkat dua "Max": Penunjuk tahap "Max" paling rendah (225 ml) adalah untuk persediaan susu panas dan sejuk. Penunjuk peringkat "Max" tertinggi (400 ml) adalah untuk persiapan susu panas. Isi perkakas sekurang-kurangnya sehingga penunjuk peringkat "Min" (120 ml), untuk memastikan kualiti buih susu yang baik.





- 3** Pasang penutup jag tersebut. Pastikan penyambung kering sebelum anda memasang jag ke tapak kuasa. Penunjuk cahaya mengeluarkan cahaya putih dan peranti menghasilkan bunyi. Penunjuk cahaya mengeluarkan cahaya putih selama seketika dan peranti menghasilkan bunyi. Peranti ini sedia untuk digunakan.






4 Pilih penyediaan susu anda dengan menekan butang. Untuk persediaan yang panas, tekan butang sebentar untuk bermula. Penunjuk cahaya berkedip jingga. Untuk buih susu sejuk, tekan butang yang ditekan sekurang-kurangnya selama 2 saat. Penunjuk cahaya berkedip biru.

5 Penyediaan buih susu panas mengambil masa maksima kira-kira 120 saat, maksima lebih kurang 90 saat untuk buih susu sejuk, dan maksima lebih kurang 180 saat untuk susu panas. Penyediaan boleh dihentikan pada bila-bila masa dengan menekan butang atau mengeluarkan Aeroccino dari pangkalan. Gunakan hanya sudu bukan logam untuk mengumpul buih di dalam jag. Peranti menghasilkan bunyi pada penghujung penyediaan.

6 Peranti dimatikan secara automatik selepas persediaan. Tekan butang ON untuk menghidupkan peranti.

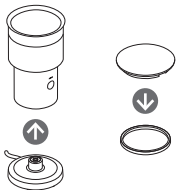
Pemukul	Penyediaan	Fungsi	Kapasiti Minima	Kapasiti Maksima	Arahan	Anggaran masa penyediaan maksima
	Buih Susu Panas	Pembuihan & Pemanasan sahaja	120 ml susu	225 ml susu	Tekan Pendek > Lampu Jingga	120 saat
	Buih Susu Sejuk	Pembuihan sahaja	120 ml susu	225 ml susu	Tekan Panjang (2 saat) > Lampu Biru	90 saat
	Susu Panas	Pemanasan sahaja	120 ml susu	400 ml susu	Tekan Pendek > Lampu Jingga	180 saat

Cadangan Hidangan

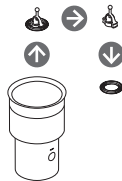
Minuman	Fungsi	Penunjuk aras	Arahan
Cappuccino (3x)	Buih Susu Panas	MAX 	Buihkan 225 ml susu sejuk. Mengekstrak satu Ristretto (25 ml) atau satu Espresso (40 ml) dalam 3 cawan Cappuccino. Tuang susu yang dibuihkan secara rata di atas kedua-duanya.
Large Cappuccino	Buih Susu Panas	MIN	Buihkan 120 ml susu sejuk. Mengekstrak satu Espresso Double (80 ml) atau 2 kapsul Espresso (40 ml) ke dalam gelas Resipi. Tuangkan susu yang dibuihkan di atas.
Latte Macchiato	Buih Susu Panas	MIN	Buihkan 120 ml susu sejuk. Tuangkan buih susu dalam gelas Resipi. Ekstrak Espresso (40 ml) di atas.
Large Latte Macchiato	Buih Susu Panas	MAX 	Buihkan 225 ml susu sejuk, Tuangkan buih susu kedalam gelas Resipi. Extract Double Espresso (80ml) atau 2 kapsul Espresso (40 ml) ke dalam.
Iced Latte Macchiato (2x)	Buih Susu Sejuk	MAX 	Buihkan 225 ml susu sejuk. Isi 2 gelas Resipi dengan 3 kiub ais besar. Tuangkan buih susu sam rata dalam gelas Resipi. Ekstrak Espresso (40ml) di atas setiap cawan.
Large Iced Latte Macchiato	Buih Susu Sejuk	MIN	Buihkan 120 ml susu sejuk. tuangkan buih susu ke atas 3 kiub ais dalam gelas Resipi. Ekstrak Double Espresso (80 ml) atau 2 kapsule Espresso (40ml) ke dalam.
Freddo Cappuccino (2x)	Buih Susu Sejuk	MAX 	Buihkan 225 ml susu sejuk. Ekstrak dua kali Double Espresso (80 ml) atau 2 kali 2 kapsul Espresso (40 ml) dalam 2 gelas Resipi, dengan 3 kiub ais besar. Tuangkan buih susu secara rata di atas.
Large Freddo Cappuccino	Buih Susu Sejuk	MIN	Buihkan 120 ml susu sejuk. Ekstrak Double Espresso (80 ml) atau 2 kapsul Espresso (40 ml) ke atas 3 kiub ais besar dalam gelas resipi. Tuangkan buih susu di atas.
Caffè Latte	Susu Panas	MAX 	Ekstrak Double Espresso (80 ml) atau 2 Kapsul Espresso (40ml) dalam cawan besar. Tuangkan susu panas yang banyak.

Pembersihan

⚠ PERHATIAN: Bersihkan peranti dengan segera selepas setiap penggunaan mengikut arahan pembersihan. Bilas dengan air panas sebelum membersihkannya. Sekiranya peranti itu masih kotor selepas proses pembersihan, tenggelamkannya dalam air panas selama 30 minit dan bersihkan lagi. Sekiranya penyambung asas perlu dibersihkan, cabut terlebih dahulu dan gunakan hanya kain lembap. Jangan tenggelam pangkal di dalam air, tidak boleh dimasukkan ke mesin basuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan bahan-bahan lelasan, benda tajam, berus: risiko calar dan merosakkan salutan jug. Jangan letakkan terus di atas pin mesin pencuci pinggan kerana ia boleh menyebabkan kerosakan salutan dalaman. Jika bahagian bawah kendi basah, keringkan sebelum meletakkannya kembali bersentuhan dengan penyambung asas. Jangan tenggelamkan perkakas ke dalam air atau bersihkan dengan air bersama kord atau palam yang rosak atau jika ia gagal berfungsi, terjatuh atau rosak dalam apa jua cara. Kabel, palam atau perkakas yang rosak boleh menyebabkan kejutan elektrik, terbakar dan kebakaran. Kembalikan peralatan ke kemudahan khidmat yang diberi kuasa untuk pemeriksaan, pembaikan, atau pelarasan elektrik atau mekanikal.

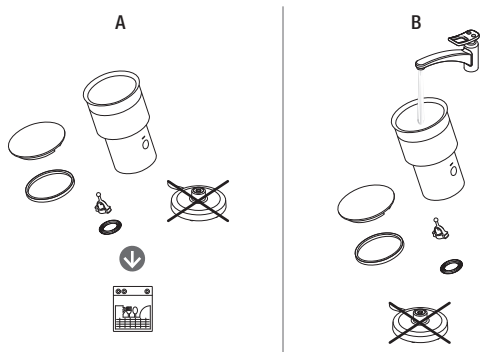


- 1 Keluarkan jag dari pangkalan.
Keluarkan pengedap+C129 dari penutup.



- 2 Keluarkan pemukul dari jag, danpegas dari pemukul.

Pembersihan



3 A: Pencuci piring: letakkan semua bahagian kecuali penyambung asas dalam mesin pencuci pinggan. Maksimum 70 °C.

B: Basuh tangan: basuh jag, pengedap, penutup, pemukul dan pegas dengan cecair pembersih dan bilas dengan air panas / panas. Jangan gunakan bahan kasar yang mungkin merosakkan permukaan peralatan.

i Bersihkan peranti dengan segera selepas setiap penggunaan. Bilas dengan air panas sebelum dibersihkan. Sekiranya peranti itu masih kotor selepas proses pembersihan, tenggelamkannya dalam air panas selama 30 minit dan bersihkan lagi.



- 4 Keringkan semua bahagian dengan tuala, kain atau kertas bersih dan pasang kembali semua bahagian. Pastikan pemukul dan pegas (spring) dipasang semula dan berada dalam kedudukan yang betul.

⚠ AWAS: Periksa semua bahagian semasa memasang semula untuk memastikan tiada kerosakan / keretakan yang kelihatan, atau baki air dalam penyambung. Sekiranya berlaku kerosakan, peranti tidak boleh digunakan.



- 5 Pastikan penyambung dan kawasan tersembunyi bersih dan kering sebelum digunakan seterusnya.

Penyelesaian Masalah

Perkakas tidak berfungsi.

- Pastikan jag diletakkan dengan betul di penyambung asas dan pemukul dipasang dengan betul di dalam jag.

Kualiti buih susu tidak mencapai standard atau susu terbakar.

- Untuk buih susu yang optimum, gunakan susu sejuk dan separuh skim pada suhu yang disejukkan (kira-kira 4-6 ° C). Untuk menjamin kebersihan, gunakan susu yang dirawat panas (pasteur), disejukkan & dibuka sahaja. Susu yang telah dibekukan tidak akan meresap.
- Pastikan jag dan pemukul bersih.
- Disyorkan untuk tidak menggunakan susu diperkaya khas, susu tepung yang dicelupkan semula atau susu yang berperisa.

Lampu merah dari penunjuk cahaya berkelip cepat (ralat).

- Perkakas terlalu panas: bersihkan jag di dalam air sejuk.
- Pastikan pemukul dipasang dengan betul di dalam jag.
- Tidak cukup susu: isi susu sehingga tahap "min".
- Bersihkan Aeroccino dan periksa bahawa tiada air di penyambung asas.
- Sekiranya tiada perubahan, sila hubungi **Nespresso**.

Susu Melimpah

- Semak tahap penunjuk yang sepadan.
-

Spesifikasi

Aeroccino XL 4392



IN/MY/SG: 220-240 V, 50/60 Hz, 475-560 W / **KR:** 220 V, 60 Hz, 475 W / **CN:** 220 V~, 50 Hz, 475 W / **HK:** 220 V~, 50 Hz, 475 W / **TW:** 110 V~, 60 Hz, 440 W

Jaminan

Nespresso menjamin produk ini terhadap kecacatan bahan dan mutu kerja untuk tempoh dua tahun dari tarikh pembelian. Dalam tempoh ini, **Nespresso** sama ada membaiki atau menggantikan, mengikut budi bicaranya, apa-apa produk yang rosak tanpa caj kepada pemiliknya. Produk penggantian atau bahagian yang diperbaiki akan dijamin hanya sebahagian daripada jaminan asal atau enam bulan, yang mana lebih besar. Waranti terhad ini tidak terpakai kepada apa-apa kecacatan yang disebabkan oleh kemalangan, penyalahgunaan, penyelenggaraan yang tidak betul, atau haus dan lusuh biasa. Kecuali setakat yang dibenarkan oleh undang-undang yang terpakai, syarat-syarat waranti terhad ini tidak mengecualikan, menyekat atau mengubah suai, dan sebagai tambahan kepada, hak-hak berkanun mandatori yang terpakai bagi penjualan produk kepada anda. Sekiranya anda percaya produk anda rosak, hubungi **Nespresso** untuk arahan di mana hendak menghantar atau membawanya untuk dibaiki. Sila layari laman web kami di www.nespresso.com untuk butiran perhubungan.

Pelupusan dan Perlindungan Alam Sekitar



Pelupusan

Perkakas anda mengandungi bahan berharga
yang boleh dipulihkan atau dikitar semula.

Pemisahan bahan buangan yang tinggal ke dalam pelbagai jenis memudahkan proses kitar semula bahan mentah berharga. Biarkan perkakas di pusat pengumpulan. Anda boleh mendapatkan maklumat mengenai pelupusan daripada pihak berkuasa tempatan anda.



AEROCCINO XL