

ATELIER
MY MACHINE

NESPRESSO®

Especificações / Especificaciones	2
Índice / Índice	2
Informações de segurança	3
Información de seguridad	7
Conteúdo da embalagem / Contenidos del paquete	11
Nespresso Atelier	11
Visão geral da máquina / Vista general del aparato	12
Primeiro uso ou após um longo período sem uso / Primer uso o tras un largo periodo sin uso	13
Definição da dureza da água / Ajuste de la dureza del agua	16
Preparo do café / Preparación del café	17
Montagem/Desmontagem do espumador de leite / Ensamblaje / Desmontaje del vaporizador de leche	18
Preparo de receitas com leite ao usar uma xícara Nespresso View (270 ml) / Elaboración de recetas con lácteos usando una taza Nespresso VIEW (270 ml)	19
Preparo de receitas com leite ao usar sua xícara pessoal / Elaboración de recetas con leche usando su propia taza	22
Programação do volume de café / Programar el volumen de café	25
Restaurar configurações de fábrica / Restablecer los ajustes de fábrica	26
Ajuste automático de economia de energia / Ajuste de ahorro de energía automático	27
Manutenção diária / Mantenimiento diario	28
Descalcificação / Descalcificar	29
Preparo após esvaziar ou sem preparo / Preparar, después de vaciar o dejar de preparar	32
Esvaziar o sistema antes de um período de não utilização, para proteção contra congelamento ou antes de um reparo / Vaciar el sistema antes de un periodo de no usarlo, para proteger contra congelación o antes de una reparación	33
Solução de problemas	34
Resolución de problemas	35
Reciclagem e proteção ambiental / Reciclaje y protección ambiental	36
Informações de contato da Nespresso / Información de contacto de Nespresso	36
Garantia / Garantía	36

Especificações / Especificaciones

Pais	Frequência/ Frecuencia (Hz)	Classe de proteção/ Clase de protección
Argentina/ Argentina		
Brasil/Brasil	220-240V~ 50-60 Hz	Classe/Clase I
Chile/Chile		
Brasil/Brasil		
Colômbia/ Colombia	120-127V~ 60 Hz	Classe/Clase I
México/México		

Pmáximo	Máximo 19 bar
	~ 4,5 kg
	1,0 L
	11,9 cm 27,9 cm 43,4 cm

Informações de segurança



Cuidado/Aviso



Perigo elétrico



Desconecte o fio elétrico danificado



CUIDADO: quando este símbolo aparecer, consulte as instruções de segurança para evitar qualquer perigo e possível dano.



INFORMAÇÃO: quando este símbolo aparecer, familiarize-se com as instruções para usar sua máquina de maneira apropriada e segura.



CUIDADO: estas instruções de segurança são parte integrante da máquina. Leia-as com atenção antes de usar sua nova máquina pela primeira vez. Mantenha-as em um local fácil de encontrar, onde você possa consultá-las futuramente.

- Esta máquina foi projetada para preparar bebidas de acordo com as instruções mostradas aqui. Use a máquina apenas para os fins a que se destina.
- Esta máquina foi projetada para uso somente em ambientes internos, sob condições de temperatura não extrema.
- Proteja sua máquina da luz solar direta, respingos de água e umidade.
- Esta máquina se destina apenas ao uso doméstico. Ela não foi projetada para uso em cozinhas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, e fazendas; para uso por clientes

de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais do tipo pousada.

- Esta máquina pode ser usada por crianças maiores de 8 anos sob a supervisão de um adulto, desde que tenham recebido instruções para o uso seguro da máquina e estejam totalmente cientes dos riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção da máquina não devem ser realizadas por crianças, a menos que estejam sob a supervisão de um adulto.
- Certifique-se de que crianças com menos de 8 anos de idade não tenham acesso à máquina ou ao fio elétrico.

- Esta máquina pode ser usada por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham sido instruídas sobre a utilização segura da máquina, e que compreendam totalmente os perigos envolvidos.
- Este dispositivo não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas

previamente sobre o uso da máquina por uma pessoa responsável por sua segurança.

- Não deixe que crianças brinquem com a máquina.
- Supervisione as crianças para que não brinquem com a máquina.
- Em caso de uso comercial ou uso ou manuseio inadequado, a garantia não se aplicará e o fabricante estará isento de todas as responsabilidades, bem como por danos resultantes de uso inadequado, uso impróprio, reparos realizados por pessoas que não foram treinadas para fazê-lo ou pelo não cumprimento das instruções.

Evite riscos de choque elétrico fatal e incêndio

- Em caso de emergência: desconecte imediatamente a máquina da tomada elétrica.
- Conecte a máquina apenas a tomadas adequadas, com fácil acesso e aterradas. Ao usar um adaptador, certifique-se de que ele fornece uma conexão devidamente aterrada. Verifique se a tensão da alimentação elétrica é idêntica à indicada na placa de especificações. Qualquer uso de uma conexão elétrica inadequada resultará no cancelamento da garantia.

A máquina só deve ser conectada depois que estiver preparada.

- Não puxe o fio elétrico sobre cantos afiados. Deixe o fio conectado ou pendurado livremente.
- Mantenha o fio elétrico longe de todas as fontes de calor e umidade.
- Se o fio elétrico ou a tomada estiverem danificados, eles deverão ser substituídos pelo

fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas com qualificações idênticas, a fim de evitar qualquer risco.

- Não opere a máquina se o fio ou a tomada estiverem danificados. Devolva a máquina à Nespresso ou a um revendedor autorizado Nespresso.
- Quando o uso de um fio de extensão for necessário, use somente um fio elétrico aterrado cujo condutor tenha uma seção transversal de pelo menos 1,5 mm² ou potência de entrada correspondente.
- Para evitar todos os perigos, nunca coloque a máquina sobre ou perto de superfícies quentes, como radiadores, placas de cozimento, fornos, queimadores a gás, chamas abertas ou quaisquer fontes de calor semelhantes.
- Sempre coloque a máquina sobre uma superfície estável, nivelada e plana. A superfície deve ser resistente ao calor e a líquidos, como água, café, produto de descalcificação

ou qualquer outro líquido semelhante.


- Durante o uso, nunca coloque a máquina em um móvel.
- Em caso de um período prolongado sem utilizar, desconecte a máquina da tomada elétrica.
- Desconecte a máquina puxando pelo plugue em vez do fio elétrico, para evitar danos ao fio.
- Antes de limpar e fazer a manutenção da máquina, desconecte-a da tomada elétrica e deixe-a esfriar.
- Para desconectar a máquina, cancele o preparo e, em seguida, remova o plugue da tomada elétrica.
- Nunca toque no fio elétrico com as mãos molhadas.
- Nunca mergulhe a máquina, no todo ou em parte, em água ou em qualquer outro líquido.
- Nunca lave a máquina ou os seus componentes na máquina de lavar louça, exceto o espumador de leite e o recipiente para cápsulas.
- A presença simultânea de

eletricidade e água é perigosa e pode causar choques elétricos fatais.

- Não abra a máquina. Tensão perigosa contida dentro da máquina!
- Nunca coloque nada que não seja uma cápsula de café na abertura destinada a essa finalidade. Isso pode causar um incêndio ou choques elétricos fatais!
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.

Evite danos que possam ser causados pelo uso da máquina.

- Nunca deixe sua máquina sem supervisão enquanto ela estiver em funcionamento.
- Não use a máquina se estiver danificada, se tiver caída ou se não funcionar perfeitamente. Desconecte-a imediatamente da tomada elétrica. Entre em contato com a Nespresso ou com um revendedor Nespresso autorizado para reparar ou ajustar sua máquina.

-  Uma máquina danificada pode causar choques elétricos, queimaduras e incêndios.
- Sempre feche totalmente a alavanca e nunca a levante enquanto a máquina estiver em funcionamento. Isso pode causar queimaduras.
- Não coloque os dedos sob a saída de café ou a conexão do espumador de leite; isso pode causar queimaduras.
- Não coloque os dedos no compartimento da cápsula ou no recipiente para cápsulas. Isso pode causar ferimentos.
- Não toque nas superfícies que ficam quentes durante ou após um preparo ou descalcificação: a saída de café, o espumador de leite e a conexão do espumador de leite.
- Para evitar ferimentos, não use o espumador de leite sem um copo.
- Para evitar ferimentos, não toque no espumador de leite enquanto ele estiver girando.
- Se uma cápsula não for

perfurada pelas lâminas, a água poderá fluir ao redor da cápsula e danificar a máquina.

- Nunca utilize uma cápsula usada, danificada ou deformada.
- Se uma cápsula ficar travada no compartimento de cápsula, desligue a máquina e desconecte-a antes de realizar qualquer operação. Ligue para a Nespresso ou para um revendedor autorizado Nespresso.
- Sempre encha o tanque de água com água potável fria.
- Esvazie o tanque de água se a máquina não for usada por um longo período (férias etc.).
- Substitua a água no tanque de água quando a máquina não for usada por um fim de semana ou por um período semelhante.
- Não utilize a máquina sem o coletor de pingos e a grade de pingos, para evitar que o líquido respingue nas superfícies ao redor.
- Nunca limpe a máquina usando um produto de

limpeza ou solvente. Use um pano umedecido, macio e não abrasivo e um detergente suave para limpar a superfície da máquina.

- Use apenas material limpo para limpar a máquina.
- Esta máquina foi projetada para uso com cápsulas de café Nespresso disponíveis exclusivamente por meio da Nespresso ou de um revendedor autorizado Nespresso.
- Todas as máquinas Nespresso estão sujeitas a controles de qualidade rigorosos. Os testes de confiabilidade, realizados sob condições reais de uso, são conduzidos aleatoriamente em unidades selecionadas. Algumas máquinas podem, portanto, apresentar sinais de uso anterior.
- A Nespresso reserva-se o direito de modificar este manual do usuário sem aviso prévio.

Descalcificação

- Quando usado corretamente, o agente descalcificante

Nespresso garantirá o bom funcionamento da máquina durante toda a sua vida útil e uma ótima experiência de degustação a cada xícara.

- O agente descalcificante Nespresso foi especialmente desenvolvido para máquinas Nespresso; o uso de qualquer outro produto inadequado pode danificar os componentes da máquina ou não promover a descalcificação suficiente.
- A máquina Nespresso determina quando a descalcificação é necessária com base na quantidade de água usada e no nível de dureza da água. Este nível é definido durante a primeira utilização por meio da vareta de teste de dureza da água. Considere realizar um novo teste de dureza da água se estiver usando sua máquina em outra região ou outro país.
- Faça a descalcificação da máquina assim que ela indicar que é necessário. Se você demorar muito para realizar a operação, a descalcificação pode não ser totalmente eficaz.

- A descalcificação é obrigatória quando a máquina indicar que isso é necessário (luz indicadora de alerta "Descaling" piscando). Para proteger os componentes internos da máquina, se a descalcificação não for realizada, após alguns ciclos, a luz indicadora de alerta "Descaling" acenderá continuamente e a máquina travará até que a descalcificação seja realizada.

- Faça a descalcificação de acordo com as instruções.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Envie-as para qualquer novo usuário da máquina.

Este manual do usuário está disponível no formato PDF em nespresso.com

Información de seguridad



Precaución/ Advertencia



Riesgo eléctrico



Desconecte el cable de alimentación dañado



PRECAUCIÓN: cuando aparezca este símbolo, favor de consultar las instrucciones de seguridad para evitar cualquier riesgo o posible daño.



INFORMACIÓN: cuando aparezca este símbolo, por favor familiarícese con los consejos de uso seguro de su aparato.



PRECAUCIÓN: estas instrucciones de seguridad son parte integral del aparato. Léalas atentamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Manténgalas en un lugar fácil de recordar para que pueda consultarlas nuevamente después.

- Este aparato está diseñado para preparar bebidas de acuerdo con estas instrucciones. Use el aparato únicamente para los fines previstos.
- Este aparato se diseñó para uso en interiores únicamente, en condiciones de temperatura no extremas.
- Proteja su aparato de la luz solar directa, salpicaduras de agua y humedad.
- Este aparato está pensado para uso doméstico únicamente. No está diseñado para usarse en cocinas de tiendas, oficinas u otros ambientes de trabajo, granjas; su uso se indica para patrocinadores de hoteles, moteles y otros ambientes residenciales de hospedaje y hostelería.
- Este aparato puede ser usado por niños de 8 años en adelante bajo supervisión adulta, siempre que los niños hayan recibido instrucciones para el uso seguro del aparato y estén plenamente conscientes de los riesgos involucrados. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deberán realizarlos niños, a menos que estén bajo supervisión adulta.
- Asegúrese de que los niños menores de 8 años no tengan acceso a este aparato ni a su cable de alimentación.
- Este aparato puede ser usado por personas sin experiencia ni conocimiento o con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, siempre y cuando sean supervisadas o hayan recibido instrucciones relacionadas con el uso seguro del aparato y estén plenamente conscientes de los peligros involucrados.
- Este aparato no se pensó para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia ni conocimiento, a menos que sean supervisadas o que reciban instrucciones relacionadas con el uso del aparato de parte de una persona responsable por su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- En caso de uso comercial o uso y manejo inapropiados, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía no aplicará, así como por daños resultantes de un uso impropio, uso inadecuado, reparaciones realizadas por personas que

no han sido entrenadas para hacerlas o en caso de no seguir las instrucciones.

Evite riesgos de choque eléctrico fatal o incendio

- En caso de emergencia: desconecte el aparato de inmediato del enchufe eléctrico.
- Conecte el aparato únicamente en enchufes adecuados a los que pueda acceder fácilmente y que estén conectados a tierra. Si usa un adaptador, asegúrese de que le proporcione una conexión bien puesta a tierra. Asegúrese de que el voltaje del suministro eléctrico sea idéntico que el que se indicó en la placa de especificaciones. Cualquier uso de una conexión eléctrica no adecuada cancela la garantía.

El aparato debe conectarse únicamente cuando ya esté a punto.

- No jale el cable de alimentación sobre extremos afilados y asegúrese de amarrarlo o

dejarlo suelto.

- Mantenga el cable de alimentación alejado de todas las fuentes de calor y humedad.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser reemplazados por el fabricante, el agente de servicio o las personas que tengan las mismas cualificaciones, para prevenir todo riesgo.
- No opere el aparato si el cable o el enchufe están dañados. Devuelva el aparato a *Nespresso* o a un distribuidor autorizado de *Nespresso*.
- Cuando se necesite usar una extensión eléctrica, use solo un cable con conexión a tierra, cuyo conductor tenga una sección cruzada de al menos 1.5 mm² o una potencia de entrada igual.
- Para evitar cualquier peligro, no coloque nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes como radiadores, placas de cocción, hornos, hornillas,


llama abierta o cualquier otra fuente de calor.

- Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, nivelada y plana. La superficie debe resistir al calor y a líquidos como agua, café, producto para descalcificar o cualquier otro líquido similar.
- Durante el uso, no coloque nunca el aparato sobre un mueble.
- En caso de no usarlo por un periodo extendido, desconecte el aparato del enchufe eléctrico.
- Desconecte el aparato retirando el enchufe en vez de jalar el cable ya que podría dañarse.
- Antes de limpiar y dar mantenimiento a su aparato, desconéctelo de la alimentación eléctrica y déjelo enfriar.
- Para desconectar el aparato, cancele la preparación, luego retire el enchufe de la toma eléctrica.
- No toque nunca el cable de alimentación con las manos mojadas.
- No sumerja el aparato, ni entero ni por partes, en agua ni en ningún otro líquido.
- Nunca lave el aparato o sus componentes en un lavavajillas, excepto el vaporizador para hacer crema o espuma de leche y el contenedor de cápsulas.
- La presencia simultánea de electricidad y agua es peligrosa y puede causar choques eléctricos mortales.
- No abra el aparato. ¡Contiene voltaje peligroso!
- No coloque nunca nada más que una cápsula de café en la abertura pensada para ello. Hacerlo causaría riesgo de incendio o choques eléctricos mortales.
- El uso de aditamentos no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.

Evite el daño que podría causar el uso del aparato.

- Nunca deje su aparato sin supervisar mientras esté en

funcionamiento.

- No use el aparato si está dañado, si se cayó o si no está funcionando a la perfección. Desconecte de inmediato del enchufe eléctrico. Contacte a *Nespresso* o a un distribuidor autorizado de *Nespresso* para reparar o ajustar su aparato.
-  Un aparato dañado puede causar choques eléctricos, quemaduras e incendios.
- Siempre cierre por completo la palanca y no la levante nunca mientras el aparato esté en funcionamiento. Podrían ocurrir quemaduras.
- No ponga sus dedos bajo el enchufe del café o la conexión para el vaporizador de leche; esto puede generar peligro de quemadura.
- No introduzca sus dedos en el compartimiento de la cápsula ni en el contenedor de cápsulas. Esto genera un riesgo de lesiones.
- No toque las superficies que se calientan durante o

después de la preparación o de la descalcificación: el enchufe del café, el vaporizador de la leche y la conexión del vaporizador de leche.

- Para evitar lesiones, no use el vaporizador de leche sin un vaso o una taza.
- Para evitar lesiones, no toque el vaporizador de leche mientras esté girando.
- Cuando una cápsula no ha sido perforada por las aspás, el agua podría fluir alrededor de la cápsula y dañar el aparato.
- Nunca utilice una cápsula usada, dañada o deformada.
- Si una cápsula se atora en el compartimiento de cápsulas, apague el aparato y desconéctelo antes de realizar cualquier operación. Llame a *Nespresso* o a un distribuidor autorizado de *Nespresso*.
- Siempre llene el tanque de agua con agua fría potable.
- Desconecte el tanque de agua si el aparato no se

usa por un largo periodo (vacaciones, etc.).

- Cambie el agua del tanque cuando el aparato no se haya usado durante el fin de semana o un periodo similar.
- No use el aparato sin la bandeja para el goteo y la rejilla para el goteo ya que así evitará que el líquido se derrame en las superficies aledañas.
- No limpie nunca su aparato con un producto de limpieza o solvente. Use un paño suave, no abrasivo y húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie de su aparato.
- Para limpiar el aparato, use solo material limpio.
- Este aparato se diseñó únicamente para usarse con cápsulas de café *Nespresso* disponibles en *Nespresso* o su distribuidor autorizado de *Nespresso*.
- Todas las máquinas de *Nespresso* están sujetas a controles estrictos. Se realizan pruebas de fiabilidad, en condiciones de uso reales, en

unidades seleccionadas aleatoriamente. Algunas máquinas podrían por tanto presentar señales de un uso previo.

- *Nespresso* se reserva el derecho de modificar este manual del usuario sin previo aviso.

Descalcificar

- Cuando se usa correctamente, el producto descalcificador de *Nespresso* asegura un funcionamiento adecuado de su aparato en toda su vida de servicio y una experiencia óptima, taza tras taza.
- El producto descalcificador de *Nespresso* está diseñado especialmente para máquinas *Nespresso*; el uso de cualquier otro producto no indicado dañaría los componentes de la máquina o proporcionarían una descalcificación insuficiente.
- Su máquina de *Nespresso* determina el momento en que se requiere la descalcificación, con base

en la cantidad de agua usada y el nivel de dureza del agua. Este nivel se define durante el primer uso mediante el palito de prueba de la dureza del agua. Considere realizar una nueva prueba de dureza del agua si está usando su aparato en otro país o región.

- Descalcifique su aparato tan pronto le indique que es necesario. Si realiza la operación demasiado tarde, la descalcificación podría no ser efectiva del todo.
- Descalcificar es obligatorio cuando el aparato indique que es necesario (luz indicadora de alerta «Descalcificar» parpadeante). Con el fin de proteger los componentes internos de su máquina, si no se realiza ninguna descalcificación, tras unos pocos ciclos, la luz indicadora de alerta «Descalcificar» se enciende en bloque sin parpadear y la máquina se bloquea hasta que se descalcifique.

- Realice la descalcificación según las instrucciones.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
Envíelas a cualquier nuevo usuario del aparato.
Este manual de usuario está disponible en formato PDF en nespresso.com

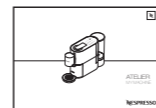
Conteúdo da embalagem / Contenidos del paquete



Máquina de café
 Xícara *Nespresso View* (270 ml)
 Máquina de café
 Taza *Nespresso View* (270 ml)



Folheto de boas-vindas *Nespresso*
 Folleto de bienvenida de *Nespresso*



Manual do usuário
 Manual del usuario



Caixa de degustação de cápsulas *Nespresso*
 Caja degustación de cápsulas *Nespresso*



Vareta de teste de dureza da água, no manual do usuário
 Tira para prueba de la dureza del agua, en el manual del usuario

Folheto de receitas
 Folleto de recetas

Informações sobre o espumador de leite e descalcificação
 Información del vaporizador de leche y de la descalcificación

Nespresso Atelier

A EXPERIÊNCIA CLÁSSICA DO CAFÉ ESPRESSO

Com o sistema *Nespresso Original*, você está convidado a desfrutar da essência de um café espresso, com ou sem leite. Inspirada na tradição italiana do café, é uma experiência atemporal com o toque de um botão. As máquinas e cápsulas Originais da *Nespresso* oferecem uma variedade de aromas para todos os gostos de café. Espresso ou lungo, preto ou em receita, sempre com uma camada de creme suave ou uma deliciosa espuma. Isso só é possível graças à pressão de 19 bar em cada máquina. Ela extrai os aromas ideais de cada cápsula para revelá-los em sua xícara.

Nespresso Original, um clássico à sua própria maneira.

LA EXPERIENCIA EL ESPRESSO CLÁSICO

Con el sistema *Nespresso Original*, está usted invitado a disfrutar de la esencia de un espresso, con o sin leche. Inspirados en la tradición del café italiana, es una experiencia atemporal con tan solo tocar un botón. Las máquinas y cápsulas *Nespresso Original* ofrecen una gama de aromas para todos los gustos cafeteros. Espresso o lungo, negro o con receta, siempre con capas de crema suave o una deliciosa espuma. Esto es posible únicamente gracias a la presión de 19 bar que ofrece cada aparato. Extrae los sabores óptimos de cada cápsula, para revelarlos en su taza.

Nespresso Original, clásico a su propio estilo.



CUIDADO: quando este símbolo aparecer, consulte as instruções de segurança para evitar qualquer perigo e possível dano.



PRECAUCIÓN: cuando aparezca este símbolo, favor de consultar las instrucciones de seguridad para evitar cualquier riesgo o posible daño.



INFORMAÇÕES: quando este símbolo aparecer, familiarize-se com as orientações fornecidas para garantir o uso seguro e em conformidade com a sua máquina.



INFORMACIÓN: cuando aparezca este símbolo, por favor familiarícese con los consejos de uso seguro de su aparato.

Visão geral da máquina/Vista general del aparato

«"Descaling" (Descalcificação): Alerta de descalcificação
«Descaling»: Aviso de descalcificación



"Clean" (Limpar):
Alerta de limpeza do
espumador de leite
«Clean»:
Aviso de limpieza del
vaporizador de leche.

Tecclas de receitas
Claves de recetas

Tanque de água
Tanque de agua

Alavanca
Palanca

Bocal
Cabeza

Armazenamento do
espumador de leite
Almacenamiento del
vaporizador de leche

Posição alta do coletor de pingos
Posición alta de la bandeja de goteo

Posição baixa do coletor de
pingos
Posición baja de la bandeja
de goteo

Grade de pingos
Rejilla de goteo
TColetor de pingos
Bandeja de goteo

Base de pingos
Base de goteo

Área própria de pega
do espumador de leite
Zona de sujeción del
vaporizador de leche
Espumador de leite
Vaporizador de leche

Recipiente para cápsulas
Contenedor de cápsulas
Bac à capsules

Saída de café
Enchufe del
café
Conexão do
espumador de
leite
Conexión del
vaporizador de
leche

Posição do espumador de leite ao criar receitas
com leite
Posición del vaporizador de leche al crear
recetas con leche

Primeiro uso ou após um longo período sem uso/ Primer uso o tras un largo periodo sin uso



Primeiro, leia as instruções de segurança para evitar riscos de choque elétrico fatal e incêndio.

- Conecte a máquina apenas a tomadas adequadas, com fácil acesso e aterradas. Ao usar um adaptador, certifique-se de que ele fornece uma conexão devidamente aterrada. Verifique se a tensão da alimentação elétrica é a mesma indicada na placa de especificações. O uso de uma conexão elétrica inadequada anula a garantia.
- Quando o uso de um fio de extensão for necessário, use somente um fio elétrico aterrado cujo condutor tenha uma seção transversal de pelo menos 1,5 mm².



Enquanto a máquina não concluir o preparo, ela não produzirá café.

A descalcificação é obrigatória quando a máquina indicar que isso é necessário (luz indicadora de alerta "Descaling" piscando). Se a descalcificação não for realizada, após 30 ciclos, a luz indicadora de alerta "Descaling" acenderá continuamente e a máquina travará até que a descalcificação seja realizada.



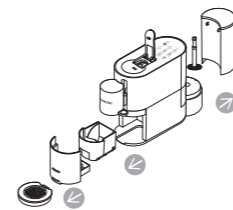
Primero, lea las instrucciones de seguridad para evitar peligros de choque eléctrico mortal e incendio.

- Conecte el aparato únicamente en enchufes adecuados a los que pueda acceder fácilmente y que estén conectados a tierra. Si usa un adaptador, asegúrese de que le proporcione una conexión bien puesta a tierra. Asegúrese de que el voltaje del suministro eléctrico sea idéntico que el que se indicó en la placa de especificaciones. El uso de una conexión eléctrica inadecuada anula la garantía.
- Cuando se necesite usar una extensión eléctrica, use solo un cable con conexión a tierra, cuyo conductor tenga una sección cruzada de al menos 1.5 mm².



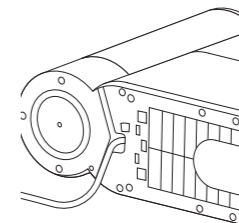
Mientras el aparato no haya realizado la preparación, no producirá café.

Descalcificar es obligatorio cuando el aparato indique que es necesario (luz indicadora de alerta «Descalcificar» parpadeante). Si no se realiza ninguna descalcificación, tras 30 ciclos, la luz indicadora de alerta «Descalcificar» se enciende en bloque sin parpadear y la máquina se bloquea hasta que se descalcifique.



- 1 Ao desembalar a máquina, coloque-a em uma superfície de trabalho horizontal, estável e limpa. Remova o tanque de água, o coletor de pingos, a base de pingos e o recipiente para cápsulas. Retire o espumador de leite do armazenamento.

Tras desempacar el aparato, colóquelo sobre una superficie de trabajo horizontal, estable y despejada. Retire el tanque de agua, la bandeja de goteo, la base de goteo y el contenedor de cápsulas. Saque el vaporizador de leche de su embalaje.



- 2 Posicione o fio à direita ou à esquerda da máquina (de acordo com a sua preferência) usando o compartimento destinado para essa finalidade sob a máquina.

Coloque el cable a la derecha o a la izquierda del aparato (según prefiera) usando la carcasa diseñada para ello debajo del aparato.

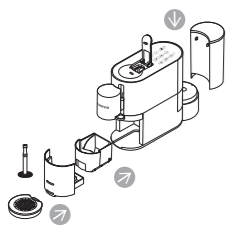
- 3 Conecte a máquina à rede elétrica.

Conecte el aparato a la alimentación eléctrica.

- 4 Enxágue o tanque de água antes de enchê-lo com água potável fresca.

Enjuague el tanque de agua antes de llenarlo con agua potable.



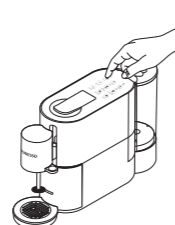


5 Coloque o tanque de água em sua base e, em seguida, insira o recipiente para cápsula e o coletor de pingos. Coloque o espumador de leite.

Consulte o tópico "Montagem/Desmontagem do espumador de leite".

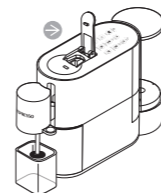
Coloque el tanque de agua en su base, luego inserte el contenedor de cápsula y la bandeja de goteo. Coloque el vaporizador de leche.

Consulte el párrafo «Ensamblaje/Desmontaje del vaporizador de leche».



6 Ligue a máquina pressionando uma das 9 teclas.

Encienda el aparato pulsando una de las 9 teclas.



9 Levante a alavanca e deixe-a na posição aberta.

Levante la palanca y déjela en una posición abierta.



10 Pressione uma das 9 teclas. As 9 teclas piscam rapidamente.

É possível que saia um pouco de água do espumador de leite por alguns segundos.

Pulse una de las nueve teclas. Las 9 teclas parpadean rápidamente.

Es posible que salga algo de agua del vaporizador de leche durante unos breves instantes.

11 A preparação está concluída. Abaixar a alavanca.

La preparación ha concluido. Baje la palanca.



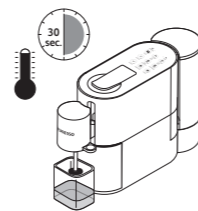
7 As 9 teclas de receitas piscam. A máquina está no modo de inicialização. Se apenas 3 teclas estiverem piscando, verifique se o espumador de leite está inserido corretamente.

Las 9 teclas de recetas parpadean. El aparato se pone en modo inicio. Si solo parpadean 3 teclas, verifique que el vaporizador esté bien introducido.



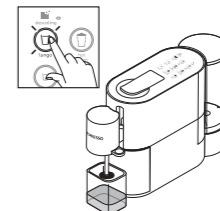
8 Coloque um recipiente (600 ml) sob o bocal.

Coloque un contenedor (600 ml) bajo el cabezal.



12 A luz piscará enquanto a máquina estiver aquecendo. A luz contínua indica que a máquina está pronta para o enxágue.

La luz parpadea en blanco cuando el aparato se está calentando. La luz sólida indica que el aparato está listo para enjuagarse.



13 Pressione a tecla Lungo para enxaguar a máquina. Repita essa operação três vezes. Em seguida, pressione a tecla Hot Foam (Espuma quente) para limpar o circuito de vapor. A máquina está pronta para uso.

Todas as nossas máquinas são totalmente testadas após a fabricação. Vestígios de café podem estar visíveis na água de lavagem.

Pulse la tecla Lungo para enjuagar el aparato. Repita la operación tres veces. Luego, pulse la tecla de Espuma caliente para limpiar el circuito de vapor. El aparato está listo para usarse.

Todos nuestros aparatos se someten a pruebas tras su fabricación. Podrían estar visibles algunas trazas de café en el agua del enjuague.

Definição da dureza da água / Ajuste de la dureza del agua

i Esta etapa consiste em definir a dureza da água (ou seja, o nível de calcário) para que a máquina personalize a frequência com que a descalcificação é realizada. O nível de dureza da água pode ser testado com a vareta de dureza disponível na primeira página do manual do usuário. Por padrão de fábrica, a dureza da água é definida como 4.

Molhe-o na água que você usará. Analise o nível de dureza da água usando a tabela de dureza da água.

i Este paso consiste en definir la dureza del agua (p. ej., nivel piedra caliza) para que el aparato personalice la frecuencia con la que debe descalcificarse. El nivel de dureza del agua puede probarse con el palillo de dureza de agua que encontrará en la primera página del manual de usuario. La dureza del agua está ajustada de fábrica a 4.

Mójelo en el agua que estará usando. Analice el nivel de dureza del agua mediante la tabla de dureza del agua.

Tabela de dureza da água / Tabla de la dureza del agua

		Nível / Nivel	dH	fH	mg/L CaCO ₃
	Lungo / Lungo		0	<3	<5
	Espuma quente / Espuma caliente		1	>4	>7
	Espuma fria / Espuma fría		2	>7	>13
	Espresso / Espresso		3	>14	>25
	Latte macchiato / Latte macchiato		4	>21	>38



1 Ligue a máquina pressionando uma das 9 teclas.
Encienda el aparato pulsando una de las 9 teclas.



2 Pressione simultaneamente as teclas Cold Foam (Espuma fria) e Mocha por 3 segundos: as luzes indicadoras de alerta "Descaling" e "Clean" acendem-se e as teclas Lungo, Hot Foam, Cold Foam, Espresso e Latte Macchiato piscam.

Simultáneamente, pulse las teclas Espuma fría + Mocha durante 3 segundos: las luces indicadoras de «Descalcificar» y «Limpiar» se encienden y las teclas de Lungo, Espuma caliente, Espresso y Latte Macchiato parpadean.



3 Pressione a tecla correspondente à dureza medida. A tecla pisca 3 vezes para confirmar o novo valor selecionado.
Pulse la tecla correspondiente con la dureza medida. La tecla parpadea 3 veces para confirmar el nuevo valor seleccionado.

4 A máquina sai automaticamente do modo de menu Definição de dureza da água.
NOTA: o modo de menu Definição de dureza da água é desativado após 15 segundos de inatividade.

El aparato sale automáticamente del modo Menú Ajuste Dureza del agua.
NOTA: modo Menú Ajuste Dureza del agua se desactiva tras 15 segundos de inactividad.

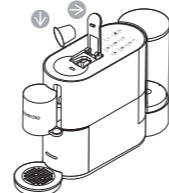
Preparo do café / Preparación del café

⚠ **Nunca levante a alavanca** durante a operação. Consulte as medidas de segurança importantes para evitar possíveis danos ao operar o aparelho.

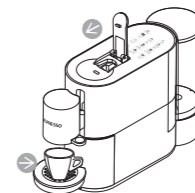
⚠ **Nunca levante la palanca** durante el funcionamiento y consulte las salvaguardas importantes para evitar cualquier posible lesión durante el funcionamiento del aparato.

1 Ligue a máquina pressionando uma das teclas de café (Ristretto, Espresso, Lungo)

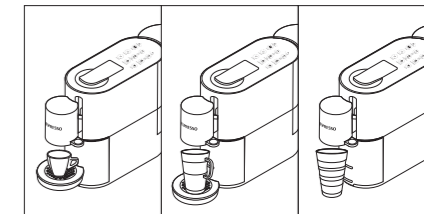
Levante el aparato pulsando una de las teclas de café (Ristretto, Espresso, Lungo)



2 Levante a alavanca totalmente e insira uma cápsula.
Levante la palanca completamente e inserte una cápsula.



3 Abaixe a alavanca e coloque uma xícara sob a saída de café.
Cierre la palanca y ponga su taza bajo la salida del café.



4 Ajuste a posição do coletor de pingos de acordo com a xícara. Verifique se o coletor de pingos está posicionado corretamente.

Ajuste la posición de la bandeja de goteo según su taza. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté bien colocada.

110 ml →

40 ml →

25 ml →

5 Pressione a tecla Ristretto, Espresso ou Lungo. A tecla selecionada pisca enquanto o café está escoando e fica acesa continuamente quando a receita é concluída. O preparo será interrompido automaticamente. Para interromper o escoamento de café a qualquer momento, pressione a tecla da receita selecionada novamente.

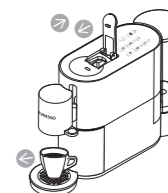
i Para completar o seu café, pressione novamente a receita selecionada.

Pulse la tecla Ristretto, Espresso o Lungo. La tecla seleccionada parpadea mientras fluye el café y se enciende estática cuando la receta concluye. La preparación se detiene en automático. Para detener el flujo de café en cualquier momento, pulse la tecla de su receta seleccionada de nuevo.

i Para terminar su café, vuelva a pulsar la receta seleccionada.

NOTA: enquanto a máquina aquece, você pode pressionar qualquer tecla de café. O café escoará automaticamente assim que a máquina estiver pronta.

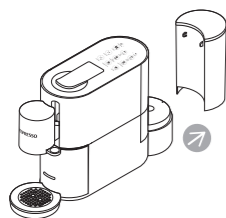
NOTA: mientras se enciende el aparato, puede pulsar cualquier tecla de café. El café fluirá automáticamente tan pronto esté listo el aparato.



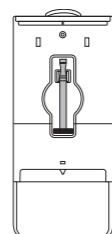
6 Quando o preparo terminar, pegue a xícara. Levante e abaixe a alavanca para ejetar a cápsula.

Una vez listo el preparado, tome la taza. Levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula.

PT Montagem/Desmontagem do espumador de leite /
 ES Ensamblaje / Desmontaje del vaporizador de leche



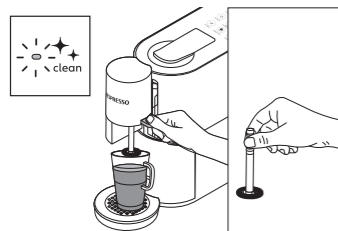
- 1** Remova o tanque de água.
 Retire el tanque de agua.



- 2** Remova o espumador de leite do compartimento atrás da cafeteira.
 Retire el vaporizador de leche de su funda detrás del aparato.

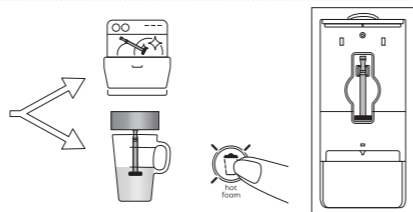


- 3** Levante o bocal. Insira o espumador de leite na conexão e empurre-o até o fim. As teclas de receitas à base de leite acenderão quando o espumador de leite for detectado.
 Levante el cabezal. Inserte el vaporizador de leche en la conexión y empuje hasta que tope. Las recetas a base de leche se encenderán cuando se detecte el vaporizador de leche.



- 4** Assim que o preparo terminar, o alerta "Clean" acenderá na cor laranja. Levante o bocal e remova o espumador de leite pela área própria de pega. A luz indicadora "Clean" apagará.
 Una vez lista la preparación, las luces de alerta de «Limpiar» se encienden en color naranja. Levante el cabezal y retire el espumador de leche por su zona de agarre. Se apaga la luz indicadora "Clean".

- ⚠** Aguarde o final do preparo e a luz indicadora "Clean" acender antes de manusear o espumador de leite. É importante segurar o espumador de leite pela área própria de pega, pois ele pode estar quente após o preparo.
⚠ Pero espere hasta el final de la preparación y hasta que la luz indicadora de «Limpiar» se encienda antes de manejar el vaporizador de leche. Es importante sujetar el vaporizador de leche por la zona de agarre destinada a este fin ya que puede calentarse mucho tras la preparación.



- 5** Para limpar o espumador de leite, coloque a xícara Nespresso View com 100 ml de água potável fresca sob o bocal da máquina, insira o espumador de leite, abaixe o bocal e pressione a tecla "Hot Foam". Você também pode limpar o espumador de leite colocando-o na máquina de lavar louça. Coloque o espumador de leite de volta no compartimento.
 Para limpiar el espumador de leche, llene la taza Nespresso View con 100 ml de agua potable limpia y colóquela bajo el cabezal de la cafetera. A continuación, introduzca el espumador de leche, baje el cabezal y pulse la tecla "Hot Foam". También puede limpiar el espumador de leche en el lavavajillas. Vuelva a colocar el espumador de leche en su lugar.

PT Preparo de receitas com leite ao usar uma xícara Nespresso View (270 ml) /
 ES Elaboración de recetas con lácteos usando una taza Nespresso VIEW (270 ml)

- i** Para obter a espuma perfeita, utilize leite UHT refrigerado ou leite pasteurizado desnatado ou semidesnatado (aproximadamente 4 °C).
 Você pode usar uma bebida de soja, amêndoa ou aveia para preparos com leite.
 O volume da espuma de leite depende da natureza do leite utilizado, da sua temperatura, da xícara e da posição do espumador de leite na xícara.
 É necessário limpar o espumador de leite após cada receita. Consulte o tópico "Manutenção diária".

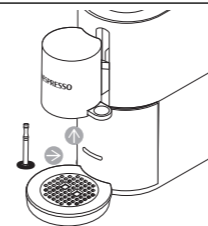
- ⚠** Para as receitas com cubos de gelo e pedaços de chocolate, tome cuidado para que eles não impeçam o movimento do espumador de leite durante o preparo da receita.
 Ao posicionar o espumador de leite na xícara, não deixe que ele fique em contato com as laterais ou o fundo da xícara.
 Para evitar transbordamento, é recomendável respeitar as instruções a seguir.

- i** Para una espuma perfecta, use leche refrigerada UHT o pasteurizada descremada o semidescremada (aproximadamente 4° C).
 Puede usar leche de soya, almendra o avena para sus preparados con leche.
 El volumen de la espuma de leche depende de la naturaleza de la leche usada, su temperatura, la taza y la posición del vaporizador de leche en la taza.
 Debe limpiarse el vaporizador de leche tras cada receta. Consulte el párrafo «Mantenimiento diario».

- ⚠** Para las recetas con hielo, pedazos de chocolate, asegúrese de que no impidan el movimiento del vaporizador de leche durante la preparación de la receta.
 Al colocar el vaporizador de leche en su taza, asegúrese de que no entre en contacto con los lados o la parte inferior de su taza.
 Para evitar cualquier derrame, se recomienda encarecidamente que respete las siguientes instrucciones:

Para obter resultados perfeitos ao preparar sua receita à base de leite, é recomendável usar a Xícara Nespresso View (270 ml), encontrada na caixa e disponível na Boutique Nespresso.

Para resultados impecables cuando prepare recetas a base de leche, se recomienda que use la taza Nespresso View (270 ml) que viene en la caja y disponible también en su boutique Nespresso.



- 1** Levante o bocal usando a alça e coloque o espumador de leite.
i Consulte o tópico "Montagem/Desmontagem do espumador de leite".
 Levante el cabezal usando el asa y coloque el vaporizador de leche.
i Consulte el párrafo «Ensamblaje/Desmontaje del vaporizador de leche».



- 2** Coloque os ingredientes e o leite de acordo com a receita que deseja preparar na sua xícara VIEW (consulte a página receitas). Coloque-a sob o bocal e abaixe o bocal até que o espumador de leite fique imerso.
 Coloque los ingredientes y la leche según la receta que quiere preparar en su taza VIEW (vea la página de recetas). Colóquela bajo el cabezal y bájelo hasta que el vaporizador de leche esté inmerso.



- 5 Somente quando preparar uma receita de leite com café, levante totalmente a alavanca e insira uma cápsula. Abaixar a alavanca.

Solo cuando prepare una receta con leche y con café, levante completamente la palanca e insere una cápsula. Cierre la palanca.



- 4 Pressione a tecla de receita. A espuma de leite começa a ser criada automaticamente. A tecla da receita selecionada pisca lentamente enquanto a receita é preparada.

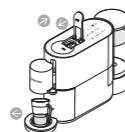
Pulse la tecla Receta. El vaporizador de leche inicia automáticamente. La tecla de la receta seleccionada parpadea lentamente mientras se está preparando.

- 5 Somente ao preparar uma receita com café: assim que a espuma de leite for feita, o café escoará automaticamente.

- i A tecla Espresso acende no final da preparação para completar o café.

Solo cuando prepare recetas con café: cuando haya terminado el vaporizador de leche, el café empieza a fluir automáticamente.

- i La tecla Espresso se enciende al final de la preparación para darle el toque final a su café.



- 6 Quando a preparação estiver concluída, a luz indicadora "Clean" acenderá na cor laranja. Levante o bocal e remova o espumador de leite pela área própria de pega. A luz indicadora "Clean" apagará. Limpe o espumador de leite colocando-o na máquina de lavar louça ou lavando-o à mão. Coloque o espumador de leite de volta no compartimento.







- i Aguarde o final do preparo e a luz indicadora "Clean" acender antes de manusear o espumador de leite. É importante segurar o espumador de leite pela área própria de pega, pois ele pode estar quente após a conclusão do preparo.

Cuando haya concluido la preparación, la luz indicadora de «Limpiar» se enciende en color naranja. Levante el cabezal, retire el vaporizador de leche tomándolo por la zona de agarre. La luz indicadora «Limpiar» se apaga. Lave el vaporizador de leche a mano o en el lavavajillas. Vuelva a guardar el vaporizador de leche.

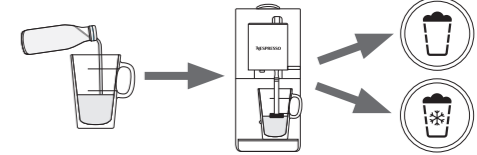
- i Pero espere hasta el final de la preparación y hasta que la luz indicadora de «Limpiar» se encienda antes de manejar el vaporizador de leche. Es importante sujetar el vaporizador de leche por la zona de agarre destinada a este fin ya que puede calentarse mucho una vez terminada la preparación.

- 7 Pegue a xícara. Levante e abaixe a alavanca para ejetar a cápsula ao preparar uma receita com café.

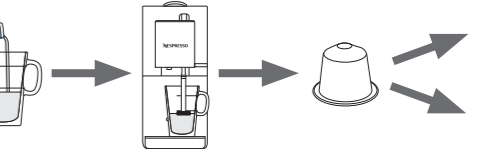
Tome la taza. Levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula cuando prepare una receta con café.

	Leite / Leche	Ingredientes / Ingredientes	Quantidade padrão de café / Cantidad de café predeterminada /
 Espuma quente / Espuma caliente	100 ml		
 Espuma Fria / Espuma fría	100 ml		
 Cappuccino	80 ml		25 ml
 Latte Macchiato	100 ml		40 ml
 Mocha	100 ml	Chocolate Nespresso cortado em pedaços 20g / Chocolate Nespresso cortado en trozos de 20 g /	25 ml
 Iced frappé / Frappé helado	80 ml	2 x 15 g cubos de gelo / 2 x 15 g cubos de hielo /	25 ml

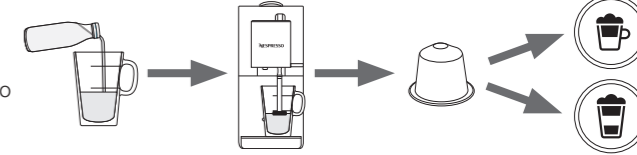
Espuma quente
Espuma caliente



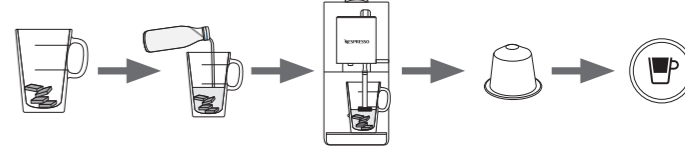
Espuma fria
Espuma fría



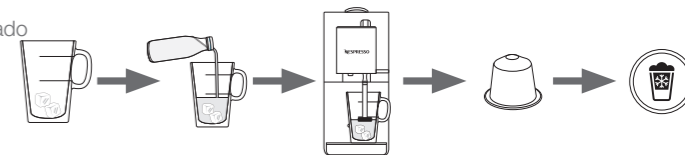
Cappuccino
Latte macchiato







Mocha



Iced frappé
Frappé helado



PT Preparo de receitas com leite ao usar sua xícara pessoal /
 ES Elaboración de recetas con leche usando su propia taza

-  Para obter a espuma perfeita, utilize leite UHT refrigerado ou leite pasteurizado desnatado ou semidesnatado (aproximadamente 4 °C).
 Você pode usar uma bebida de soja, amêndoa ou aveia para preparos com leite.
 O volume da espuma de leite depende da natureza do leite utilizado, da sua temperatura, da xícara e da posição do espumador de leite na xícara.
 É necessário limpar o espumador de leite após cada receita. Consulte o tópico "Manutenção diária".
-  Para as receitas com cubos de gelo e pedaços de chocolate, tome cuidado para que eles não impeçam o movimento do espumador de leite durante o preparo da receita.
 Ao posicionar o espumador de leite na xícara, não deixe que ele fique em contato com as laterais ou o fundo da xícara.
 Para evitar transbordamento, é recomendável respeitar as instruções a seguir.
-  Para uma espuma perfeita, use leite refrigerada UHT o pasteurizada descremada o semidescremada (aproximadamente 4° C).
 Puede usar leche de soja, almendra o avena para sus preparados con leche.
 El volumen de la espuma de leche depende de la naturaleza de la leche usada, su temperatura, la taza y la posición del vaporizador de leche en la taza.
 Debe limpiarse el vaporizador de leche tras cada receta. Consulte el párrafo «Mantenimiento diario».
-  Para las recetas con hielo, pedazos de chocolate, asegúrese de que no impidan el movimiento del vaporizador de leche durante la preparación de la receta.
 Al colocar el vaporizador de leche en su taza, asegúrese de que no entre en contacto con los lados o la parte inferior de su taza.
 Para evitar cualquier derrame, se recomienda encarecidamente que respete las siguientes instrucciones:

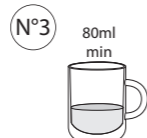
Ao usar **sua xícara pessoal**, siga estas **4 regras** para garantir a qualidade da receita e evitar o transbordamento durante o preparo.
 Cuando use **su taza personal**, debe seguir estas **4 reglas** para asegurar la calidad de la receta y evitar que se derrame durante la preparación.



1 A borda da xícara não deve ter formato alargado.
 Su taza no debe ser acampanada.



2 Sua xícara deve ter pelo menos 7 cm de diâmetro (use a régua abaixo).
 Su taza debe tener 7 cm de diámetro como mínimo (use la regla a continuación).



3 Para receitas com leite quente, sempre use um mínimo de 80 ml de leite.
 Para recetas con leche caliente, use siempre un mínimo de 80 ml de leche.





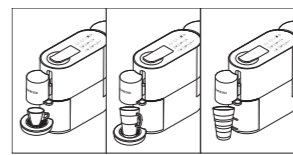
4 A quantidade de leite nunca deve encher mais da metade da xícara.
 La cantidad de leche nunca debe sobrepasar la mitad de su taza.



PT Preparo de receitas com leite ao usar sua xícara pessoal /
 ES Elaboración de recetas con leche usando su propia taza



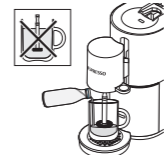
- 1** Levante o bocal da máquina e coloque o espumador de leite.
-  Consulte o tópico "Montagem/Desmontagem do espumador de leite".
 Levante el cabezal del aparato y coloque el vaporizador de leche.
-  Consulte el párrafo «Ensamblaje/Desmontaje del vaporizador de leche».



- 2** Coloque o coletor de pingos na posição alta. Se a sua xícara for muito alta para caber sob o bocal da máquina, coloque o coletor de pingos na posição baixa ou retire-o.
 Ponga la bandeja de goteo en la posición alta. Si su taza es muy alta para caber bajo el cabezal del aparato, coloque la bandeja de goteo en la posición baja y retire la bandeja de goteo.









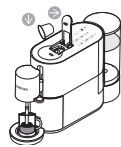
- 3** Coloque na xícara os ingredientes e o leite de acordo com a receita que deseja preparar, coloque-a sob o bocal da máquina e abaixe-o.
 Ponga los ingredientes en la taza y la leche según la receta que quiera preparar, colóquela bajo el cabezal del aparato y bájelo.



- 4** Se o espumador de leite não estiver imerso no leite, ajuste a quantidade de leite de forma que chegue à superfície do espumador de leite. O leite nunca deve encher mais da metade da xícara.
 Si el vaporizador de leche no está inmerso en la leche, ajuste la cantidad de leche de forma que llegue hasta la superficie del vaporizador de leche. La leche nunca debe sobrepasar la mitad de su taza.

Receitas com leite para sua xícara pessoal / Recetas con leche para su taza personal

	Leite / Leche	Ingredientes / Ingredientes	Quantidade padrão de café / Cantidad de café predeterminada
	Espuma quente / Espuma caliente		
	Espuma fria / Espuma fría		
	Cappuccino	De acordo com sua xícara (80 ml no mínimo) / Depende de su taza	25 ml
	Latte Macchiato	(80 ml min)	40 ml
	Mocha	Chocolate Nespresso cortado em pedaços 20 g / Chocolate Nespresso cortado en trozos de 20 g	25 ml
	Iced frappé / Frappé helado	2 x 15 g de gelo em cubos / 2 x 15 g cubos de hielo	25 ml



5 Somente quando preparar uma receita de leite com café, levante totalmente a alavanca e insira uma cápsula. Abaixo a alavanca.

Solo cuando prepare una receta con leche y con café, levante completamente la palanca e inserte una cápsula. Cierre la palanca.



6 Pressione a tecla de receita. A espuma de leite começa a ser criada automaticamente. A tecla da receita selecionada pisca lentamente enquanto a receita é preparada.

Pulse la tecla Receta. El vaporizador de leche inicia automáticamente. La tecla de la receta seleccionada parpadea lentamente mientras se está preparando.

7 Somente ao preparar uma receita com café: assim que a espuma de leite for feita, o café escoará automaticamente.

i A tecla Espresso acende no final da preparação para completar o café

Solo cuando prepare recetas con café: cuando haya terminado el vaporizador de leche, el café empieza a fluir automáticamente.

i La tecla Espresso se enciende al final de la preparación para darle el toque final a su café.



8 Quando a preparação estiver concluída, a luz indicadora "Clean" acenderá na cor laranja. Levante o bocal e remova o espumador de leite pela área própria de pega. A luz indicadora "Clean" apagará. Limpe o espumador de leite.

i Aguarde o final do preparo e a luz indicadora "Clean" acender antes de manusear o espumador de leite. É importante segurar o espumador de leite pela área própria de pega, pois ele pode estar quente após a conclusão do preparo.

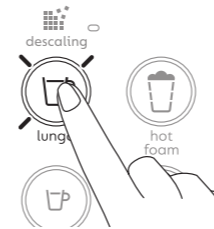
Cuando haya concluido la preparación, la luz indicadora de «Limpiar» se enciende en color naranja. Levante el cabezal, retire el vaporizador de leche tomándolo por la zona de agarre. La luz indicadora «Limpiar» se apaga. Limpie el vaporizador de leche.

i Pero espere hasta el final de la preparación y hasta que la luz indicadora de «Limpiar» se encienda antes de manejar el vaporizador de leche. Es importante sujetar el vaporizador de leche por la zona de agarre destinada a este fin ya que puede calentarse mucho una vez terminada la preparación.



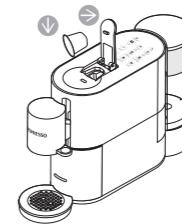
9 Pegue a xícara. Levante e abaixe a alavanca para ejetar a cápsula ao preparar uma receita com café.

Tome la taza. Levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula cuando prepare una receta con café.



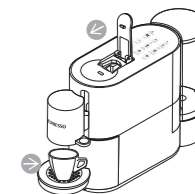
1 Ligue a máquina pressionando uma das teclas de café (Ristretto, Espresso, Lungo)

Levante el aparato pulsando una de las teclas de café (Ristretto, Espresso, Lungo)



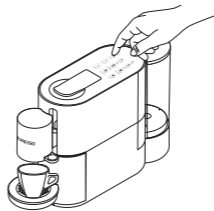
2 Levante a alavanca totalmente e insira uma cápsula.

Levante la palanca completamente e inserte una cápsula.



3 Abaixar a alavanca e coloque uma xícara sob a saída de café.

Cierre la palanca y ponga su taza bajo la salida del café.



4 Pressione e segure a tecla Ristretto, Espresso ou Lungo. Solte a tecla assim que o volume desejado for atingido.

Pulse y mantenga pulsada la tecla Ristretto, Espresso o Lungo. Suelte la tecla en cuanto llegue al volumen deseado.



5 A tecla programada pisca rapidamente 3 vezes para confirmar a nova configuração. O nível de volume do café agora está armazenado.

La tecla programada parpadea rápidamente 3 veces para confirmar el nuevo ajuste. El nivel de volumen de café ya se guardó.

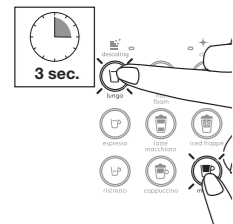
Receitas / Recetas	Configurações de fábrica / Ajustes de fábrica	Quantidade programável / Cantidad programable
Ristretto	25 ml	De 15 a 35 ml / De 15 a 35 ml
Espresso	40 ml	De 35 a 70 ml / De 35 a 70 ml
Lungo	110 ml	De 70 a 150 ml / De 70 a 150 ml

NOTA: recomendamos que você mantenha as configurações de fábrica para Ristretto, Espresso e Lungo para garantir os melhores resultados em sua xícara para todos os nossos cafés pretos.

NOTA: Le recomendamos que mantenga los ajustes de fábrica para Ristretto, Espresso y Lungo con el fin de garantizar los mejores resultados en su taza para todos sus cafés oscuros.

- 1 Ligue a máquina pressionando uma das teclas de café (Ristretto, Espresso, Lungo).

Levante el aparato pulsando una de las teclas de café (Ristretto, Espresso, Lungo).



- 2 Pressione simultaneamente as teclas Lungo e Mocha por 3 segundos para ativar o menu Configurações de fábrica. As teclas Lungo e Mocha piscam 3 vezes.

Simultáneamente pulse las teclas Lungo y Mocha por 3 segundos para activar el Menú Ajustes Fábrica. Las teclas Lungo y Mocha parpadean 3 veces.

- 3 As configurações de fábrica são restauradas. A máquina sai automaticamente do modo de menu Configurações de fábrica.

Los ajustes de fábrica se han restaurado. El aparato sale automáticamente del modo Menú Ajustes Fábrica.

- i A máquina entrará automaticamente no modo DESLIGADO após 9 minutos de inatividade.

- i El aparato se apaga en modo OFF automáticamente después de 9 minutos de inactividad.

- 1 Ligue a máquina pressionando uma das teclas de café (Ristretto, Espresso, Lungo)

Levante el aparato pulsando una de las teclas de café (Ristretto, Espresso, Lungo).



- 2 Pressione simultaneamente as teclas Hot Foam e Cappuccino por 3 segundos para ir para o menu Ajuste automático de economia de energia: as luzes indicadoras de alerta "Descaling" e "Clean" acendem e as teclas Hot Foam, Latte Macchiato e Cappuccino piscam.

Pulse simultáneamente las teclas de la Espuma caliente + Cappuccino durante 3 segundos para ir al menú de Ajuste de ahorro automático de energía: las luces indicadoras de «Descalcificar» y «Limpiar» se encienden, y las teclas de Espuma caliente, Latte Macchiato y Cappuccino parpadean.



- 3 Pressione uma das teclas Hot Foam, Latte Macchiato e Cappuccino para seleccionar o tempo de desligamento automático desejado. Você tem 15 segundos para programar o valor desejado pressionando a tecla correspondente.

Pulse una de las teclas Espuma caliente, Latte Macchiato y Cappuccino para seleccionar la hora de apagado automático deseada. Tiene 15 segundos para programar el valor deseado pulsando la tecla correspondiente.

Desligamento automático / Apagado automático

Espuma quente / Espuma caliente	3 min
Latte macchiato	9 min. Configuração de fábrica / Ajustes de fábrica
Cappuccino	3 horas / 3 horas

x3



- 4 A tecla programada pisca 3 vezes para confirmar o novo valor selecionado.

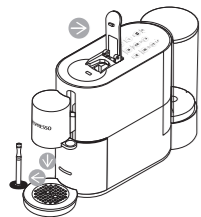
La tecla programada parpadea 3 veces para confirmar el nuevo valor seleccionado.

- 5 A máquina sai automaticamente do modo de menu Ajuste automático de economia de energia. **NOTA:** o modo de menu Ajuste automático de economia de energia é desativado após 15 segundos de inatividade.

El aparato sale automáticamente del modo Menú Ajuste Ahorro automático de energía. **NOTA:** modo Menú Ajuste Ahorro automático de energía se desactiva tras 15 segundos de inactividad.

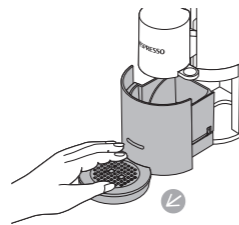
i Não use produtos de limpeza abrasivos ou à base de solvente. Use um pano umedecido não abrasivo e um detergente suave para limpar a superfície da máquina. Não lave nenhum dos componentes da máquina na máquina de lavar louça, exceto o espumador de leite e o recipiente para cápsulas.

i No use ningún producto de limpieza agresivo o a base de solventes. Use un paño suave, no abrasivo y húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie de su aparato. Nunca lave el aparato o sus componentes en un lavavajillas, excepto el vaporizador para hacer crema o espuma de leche y el contenedor de cápsulas.



1 Levante e abaixe a alavanca para ejetar a cápsula. Remova o espumador de leite.

Levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula. Retire el vaporizador de leche.

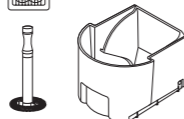


2 Puxe cuidadosamente o coletor de pingos para remover a base de pingos e o recipiente para cápsulas ao mesmo tempo. Esvazie-os, enxague-os com água potável, seque-os com um pano limpo e úmido e coloque-os de volta no lugar.

Jale suavemente la bandeja de goteo para retirar la base de goteo y el contenedor de cápsulas a la vez. Vacíelas, enjuáguelas con agua potable, séquelas con un paño limpio, luego devuélvalas a su lugar.



i O espumador de leite e o recipiente para cápsulas podem ser lavados na máquina de lavar louça.



i El vaporizador de leche y el contenedor de la cápsula se pueden lavar en el lavavajillas.

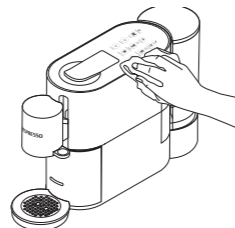


3 Remova o tanque de água e encha-o com água potável fresca.

Coloque um recipiente sob a saída de café (600 ml) e pressione a tecla Lungo para enxaguar a máquina.

Enjuague el tanque de agua antes de llenarlo con agua potable.

Coloque un contenedor bajo la salida del café (600 ml), pulse la tecla Lungo para enjuagar el aparato.



4 Limpe a saída de café e a conexão do espumador de leite com um pano limpo e úmido.

Limpie la salida del café y la conexión del vaporizador de leche con un paño suave.

5 Limpe a máquina com um pano limpo, úmido e não abrasivo.

Limpie el aparato con un paño limpio, humedecido y no abrasivo.

A descalcificação é obrigatória quando a máquina indicar que isso é necessário (luz indicadora de alerta "Descaling" contínua). **A máquina trava sozinha até que a descalcificação seja realizada.**

Descalcificar es obligatorio cuando el aparato indique que es necesario (luz indicadora de alerta «Descalcificar» fija). **El aparato se bloquea hasta que se realiza una descalcificación.**



Consulte as instruções de segurança



Para garantir o bom funcionamento da máquina durante toda a sua vida útil e manter uma experiência de café tão perfeita como no primeiro dia, recomendamos as seguintes instruções. A descalcificação é obrigatória quando a máquina indicar que isso é necessário (luz indicadora de alerta "Descaling" piscando). Para proteger os componentes internos da máquina se a descalcificação não for realizada, após 30 ciclos, a luz indicadora de alerta "Descaling" acenderá continuamente e a máquina travará até que a descalcificação seja realizada.

A máquina *Nespresso* determina quando a descalcificação é necessária com base na quantidade de água usada e no nível de dureza da água. Este nível é definido durante a primeira utilização por meio da vareta de teste de dureza da água. (Consulte "Definição da dureza da água").



Consulte las instrucciones de seguridad



Para asegurar el funcionamiento correcto de su aparato a lo largo de su vida útil y para mantener una experiencia de café tan perfecta como el primer día, le recomendamos que siga las instrucciones a continuación. Descalcificar es obligatorio cuando el aparato indique que es necesario (luz indicadora de alerta «Descalcificar» parpadeante). Con el fin de proteger los componentes internos de su aparato, si no se realiza ninguna descalcificación, tras 30 ciclos, la luz indicadora de alerta «Descalcificar» se enciende en bloque sin parpadear y el aparato se bloquea hasta que se descalcifique.

Su máquina de *Nespresso* determina el momento en que se requiere la descalcificación, con base en la cantidad de agua usada y el nivel de dureza del agua. Este nivel se define durante el primer uso mediante el palito de prueba de la dureza del agua. (Consulte el «Ajuste de la dureza del agua»)



O processo de descalcificação dura aproximadamente 25 minutos, incluindo um ciclo de descalcificação de 20 minutos e um ciclo de lavagem de 5 minutos.

Durante o ciclo de descalcificação, sua presença é necessária, pois você deverá executar várias operações.



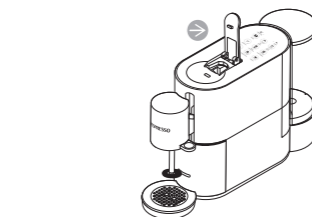
El proceso de descalcificación dura cerca de 25 minutos, incluido un ciclo de descalcificación de 20 minutos y un ciclo de enjuague de 5 minutos.

Durante el ciclo de descalcificación, es necesario que esté usted presente, ya que se le pedirá que realice varias operaciones.



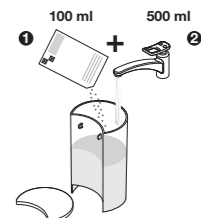
1 Faça a descalcificação da sua máquina quando a luz indicadora de alerta "Descaling" piscar.

Descalcifique su aparato cuando parpadee la luz indicadora de alerta «Descalcificar».



2 Levante e abaixe a alavanca para ejetar a cápsula.

Levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula.



3 Esvazie o coletor de pingos, a base de pingos e o recipiente para cápsulas. Encha o tanque de água com 500 ml de água potável fresca. Despeje 1 sachê de agente desincrustador líquido Nespresso no tanque de água.

Vacíe la bandeja de goteo, la base de goteo y el contenedor de cápsulas. Llene el tanque de agua con 500 ml de agua fría potable. Vierta una bolsita de agente descalcificador de *Nespresso* en el tanque de agua.



4 Insira o espumador de leite.

i Consulte o tópico "Montagem/Desmontagem do espumador de leite"

Inserte el vaporizador de leche.

i Consulte el párrafo «Ensamblaje/Desmontaje del vaporizador de leche».



5 Coloque um recipiente de, no mínimo, 1 L sob o bocal.

Coloque un contenedor de mínimo 1 litro bajo el cabezal.



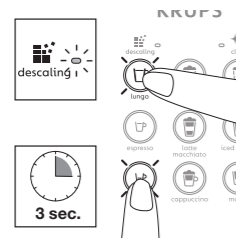
9 Enxágue o tanque de água e encha-o completamente com água potável fresca.

Enjuague el tanque de agua y llénelo con agua potable.



10 Pressione as teclas Lungo e Ristretto novamente. O enxágue continua pela saída de café e pelo espumador de leite. As teclas Lungo e Ristretto piscam.

Pulse las teclas Lungo + Ristretto una vez más. Se sigue enjuagando a través de la salida del café y el vaporizador de leche. Las teclas Lungo + Ristretto parpadean.



6 Para entrar no modo de descalcificação, pressione simultaneamente as teclas Lungo e Ristretto por 3 segundos. Ambas as teclas piscam. Para iniciar o programa de descalcificação, pressione as mesmas teclas novamente.

i A luz indicadora de alerta "Descaling" permanece acesa na cor laranja durante todo o processo de descalcificação.

i Uma vez no modo de descalcificação, o procedimento abaixo deve ser executado integralmente para que a máquina possa retornar ao modo normal. Qualquer interrupção (paralisação da máquina, queda de energia etc.) fará com que a máquina retorne ao início da fase de descalcificação.

Para ingresar el modo descalcificar, pulse simultáneamente las teclas Lungo + Ristretto durante 3 segundos. Ambas teclas parpadean. Para iniciar el programa de descalcificación, pulse las misma teclas una vez más.

i La luz indicadora de la alerta de «descalcificar» permanece naranja durante todo el proceso de descalcificación.

i Cuando esté en modo de descalcificación, el procedimiento a continuación debe realizarse por completo a fin de que el aparato se restablezca en modo normal. Cualquier interrupción (detener el aparato, un apagón eléctrico, etc.) devolverá el aparato al inicio de la fase de descalcificación.

7 O líquido de descalcificação escoo alternadamente da saída de café e do espumador de leite.

El líquido de la descalcificación fluye alternativamente de la salida del café y del vaporizador de leche.

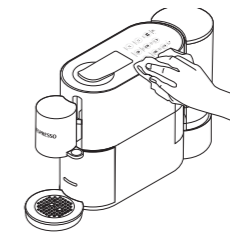


8 Quando o ciclo de descalcificação é concluído (o tanque de água está vazio), as teclas Lungo e Ristretto piscam.

Cuando haya terminado el ciclo de descalcificación (cuando el tanque de agua se haya vaciado) las teclas Lungo + Ristretto parpadean.

11 Quando o enxágue estiver concluído, a máquina voltará ao modo operacional e a luz indicadora de alerta "Descaling" se apagará. Remova e guarde o espumador de leite em seu compartimento. Encha o tanque de água com água potável fresca.

Cuando se termina de enjuagar, el aparato vuelve al modo activo y la luz indicadora de aviso «Descalcificar» se apaga. Retire el vaporizador de leche y guárdelo en su funda. Llène el tanque de agua con agua potable fresca.



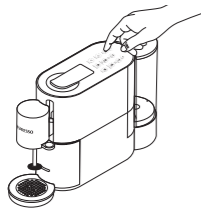
12 Limpe a máquina com um pano úmido. Você concluiu a descalcificação da máquina.

Limpie el aparato con un paño húmedo. Ha concluido la descalcificación del aparato.

PT Preparo após esvaziar ou sem preparo /
 ES Preparar, después de vaciar o dejar de preparar

i Essa função esvazia o ar da máquina para garantir a qualidade dos preparos. Como medida de segurança, a máquina pode impedir o uso se houver presença de ar.

i Esta función vacía el aire del aparato para asegurar la calidad de los preparados. Como medida de seguridad, el aparato podría bloquearse si quedara cualquier traza de aire.



1 Insira o espumador de leite. Ligue a máquina pressionando uma das 9 teclas.

⚠ O espumador de leite deve ser inserido antes de iniciar o procedimento.

Inserte el vaporizador de leche. Encienda el aparato pulsando una de las 9 teclas.

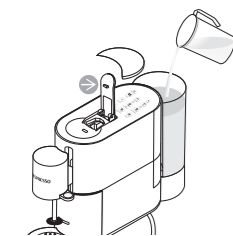
⚠ El vaporizador de leche debe estar insertado antes de comenzar el procedimiento.

2 As 9 teclas de receitas piscam ininterruptamente.

Las 9 teclas de recetas parpadean sin cesar.

3 Coloque um recipiente (600 ml) sob o bocal da máquina.

Coloque un contenedor (600 ml) bajo el cabezal del aparato.

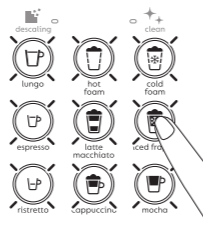


4 Levante a alavanca e deixe-a na posição aberta.

Levante la palanca y déjela en una posición abierta.

5 Encha o tanque de água e coloque-o de volta no lugar.

Llene el tanque de agua y colóquelo de vuelta en su lugar.



6 Pressione uma das 9 teclas. As 9 teclas piscam rapidamente.

Pulse una de las nueve teclas. Las 9 teclas parpadean rápidamente.

Pulse una de las nueve teclas. Las 9 teclas parpadean rápidamente.

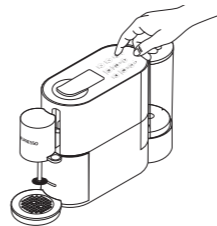
7 É possível que saia um pouco de água do espumador de leite por alguns segundos.

Es posible que salga algo de agua del vaporizador de leche durante unos breves instantes.

8 Quando a preparação estiver concluída, a máquina retornará ao modo "Pronto para uso".

Una vez lista la preparación, el aparato vuelve al modo «Listo para usarse».

Esvaziar o sistema antes de um período de não utilização, para proteção contra congelamento ou antes de um reparo / Vaciar el sistema antes de un periodo de no usarlo, para proteger contra congelación o antes de una reparación

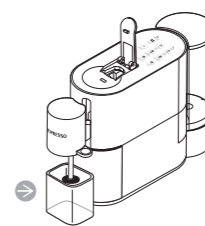


1 Insira o espumador de leite. Ligue a máquina pressionando uma das 9 teclas.

⚠ O espumador de leite deve ser inserido antes de iniciar o procedimento.

Inserte el vaporizador de leche. Encienda el aparato pulsando una de las 9 teclas.

⚠ El vaporizador de leche debe estar insertado antes de comenzar el procedimiento.



2 Remova o tanque de água. Levante a alavanca para ejetar a cápsula. Deixe a alavanca aberta. Coloque um recipiente (600 ml) sob o bocal.

Retire el tanque de agua. Levante la palanca para expulsar la cápsula. Deje la palanca abierta. Coloque un contenedor (600 ml) bajo el cabezal.



3 Pressione simultaneamente as teclas Cold Foam e Ristretto por 3 segundos: ambas as teclas piscam.

Pulse simultáneamente las teclas Espuma fría + Ristretto durante 3 segundos: ambas teclas parpadean.

4 Pressione simultaneamente as teclas Cold Foam e Ristretto novamente.

⚠ É possível que saia um pouco de vapor da saída de café e do espumador de leite durante o esvaziamento.

Pulse simultáneamente las teclas Espuma fría + Ristretto una vez más.

⚠ Parte del vapor podría escaparse por la salida del café y el vaporizador de leche durante el vaciado.

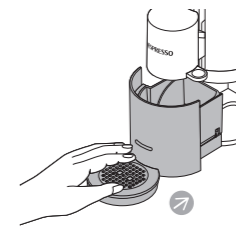
5 As teclas piscam suavemente e o esvaziamento é iniciado.

Las teclas parpadean suavemente y el vaciado está en proceso.



6 Quando o esvaziamento estiver concluído, ambas as teclas piscam 3 vezes e a máquina desliga-se automaticamente.

Cuando haya concluido el vaciado, ambas teclas parpadean tres veces y el aparato se apaga automáticamente.



7 Abaixar a alavanca. Retire o recipiente, o espumador de leite, o coletor de pingos, o recipiente para cápsulas e a base de pingos. Limpe-os.

Cierre la palanca. Retire el contenedor, el vaporizador de leche, la bandeja de goteo, el contenedor de cápsulas y la base de goteo. Límpielos.

 Há vídeos disponíveis por meio do aplicativo *Nespresso* para dispositivos móveis e no site www.nespresso.com – Consulte a seção "Serviços".

Não há luz nas teclas e nas luzes indicadoras.	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique a tomada, o plugue, a tensão e o fusível. - Ligue a máquina pressionando uma das 9 teclas. - Se o problema persistir, entre em contato com a <i>Nespresso</i>.
O alerta "Descaling" pisca na cor laranja e as teclas de bebidas à base de leite funcionam.	<ul style="list-style-type: none"> - É necessário fazer a descalcificação: restam poucos ciclos antes do travamento da máquina. Faça a descalcificação da máquina.
Ao pressionar a tecla receita, ela não inicia; o alerta "Descaling" e as teclas Lungo e Ristretto piscam.	<ul style="list-style-type: none"> - A máquina está no modo de segurança como proteção contra calcário; o uso está bloqueado. Faça a descalcificação da máquina; consulte o tópico "Descalcificação".
Durante a descalcificação, as teclas Lungo e Ristretto piscam e a luz indicadora "Descaling" permanece acesa.	<ul style="list-style-type: none"> - O tanque de água está vazio, mas o ciclo de descalcificação não foi concluído. Enxágue o tanque de água e encha-o completamente com água potável fresca. Pressione as teclas Lungo e Ristretto para retomar o ciclo.
As 9 teclas piscam rapidamente sem parar.	<ul style="list-style-type: none"> - O tanque de água está vazio. Várias receitas consecutivas foram iniciadas sem água no tanque de água; a máquina está no modo de preparo. Coloque água no tanque de água, coloque o espumador de leite e um recipiente sob o bocal, e pressione qualquer tecla. Tenha cuidado, é possível que saia um pouco de água e vapor da conexão do espumador de leite por alguns segundos. Se você perdeu o espumador de leite, Pressione e segure as teclas Espresso e Iced frappé por 3 segundos.
A tecla de receita pisca rapidamente durante o preparo.	<ul style="list-style-type: none"> - O tanque de água está vazio. Encha o tanque de água.
A espuma de leite é insuficiente.	<ul style="list-style-type: none"> - Utilize leite desnatado ou semidesnatado refrigerado (aproximadamente 4 °C). - Enxague o espumador de leite após cada preparo. - Faça a descalcificação da máquina (consulte o tópico "Descalcificação"). - Consulte o tópico "Preparo de receitas com leite". - Centralize corretamente a xícara em relação à máquina. - Limpe a conexão do espumador de leite.

As teclas de receitas à base de leite não acendem.

O leite transborda da xícara durante o preparo.	<ul style="list-style-type: none"> - Consulte o tópico "Preparo de receitas com leite" antes de fazer preparos à base de leite para ajustar a quantidade de leite ou para escolher uma xícara mais adequada.
O alerta "Clean" é uma luz laranja constante.	<ul style="list-style-type: none"> - Remova o espumador de leite. Enxágue-o.
A alavanca não fecha totalmente.	<ul style="list-style-type: none"> - Esvazie o recipiente para cápsulas. Verifique se não há cápsulas travadas no recipiente para cápsulas.
Vazamento ao redor da cápsula (água presente no recipiente para cápsulas).	<ul style="list-style-type: none"> - Insira corretamente as cápsulas. Em caso de vazamento, entre em contato com a <i>Nespresso</i>.
Não sai café, nem água.	<ul style="list-style-type: none"> - O tanque de água está vazio: encha-o. - Faça a descalcificação se necessário. Consulte o tópico "Descalcificação".
O café escoou muito devagar.	<ul style="list-style-type: none"> - A velocidade do escoamento depende do tipo de cápsula. - Faça a descalcificação se necessário. Consulte o tópico "Descalcificação".
Não sai café, apenas água (apesar de uma cápsula ter sido inserida).	<ul style="list-style-type: none"> - Entre em contato com a <i>Nespresso</i>.
O café não está quente o suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> - Pré-aqueça a xícara. - Faça um enxágue da máquina. - Faça a descalcificação se necessário. Consulte o tópico "Descalcificação".
Não é possível ir para o Modo de menu (por exemplo, "Descalcificação", "Ajuste automático de economia de energia").	<ul style="list-style-type: none"> - Ligue a máquina. - Pressione simultaneamente as teclas por 3 segundos. - Conecte/desconecte a máquina. - Se o problema persistir, entre em contato com a <i>Nespresso</i>.
Piscando de forma irregular.	<ul style="list-style-type: none"> - Envie a máquina para o centro de reparos ou entre em contato com a <i>Nespresso</i>.
As 9 teclas piscam simultaneamente por 10 segundos e a máquina é desligada.	<ul style="list-style-type: none"> - Alarme de avaria: Providencie o reparo da máquina ou entre em contato com a <i>Nespresso</i>.

 Hay videos disponibles vía la aplicación móvil *Nespresso Mobile* y en www.nespresso.com. Consulte el apartado «Servicios».

No hay luz en las teclas ni en las luces indicadoras.	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique el enchufe, el conector, el voltaje y el fusible. - Encienda el aparato pulsando una de las 9 teclas. - Si el problema continua, llame a <i>Nespresso</i>.
La alerta «Descalcificar» parpadea en naranja y las teclas para bebidas a base de leche están activas.	<ul style="list-style-type: none"> - Es necesario descalcificar: quedan unos cuantos ciclos antes de que su aparato se bloquee. Descalcifique el aparato.
Cuando pulsa la tecla receta, no comienza y la alerta «Descalcificar» aparece, las teclas Lungo y Ristretto parpadean.	<ul style="list-style-type: none"> - El aparato está en modo seguro contra el calcio, se bloquea su uso. Descalcifique el aparato; consulte el párrafo «Descalcificar».
Durante la descalcificación, las teclas Lungo + Ristretto parpadean y la luz indicadora de «Descalcificar» se mantiene encendida.	<ul style="list-style-type: none"> - Su tanque de agua está vacío, pero el ciclo de descalcificación no está concluido. Enjuague el tanque de agua por completo y llénelo de agua potable. Pulse las teclas Lungo + Ristretto para reanudar el ciclo.
Las 9 teclas parpadean rápidamente y sin detenerse.	<ul style="list-style-type: none"> - El depósito del agua está vacío Se han lanzado varias recetas seguidas sin agua en el depósito; se va a activar el modo de inicialización después de presionar cualquier tecla. Llene de agua el depósito. Coloque el espumador de leche y un recipiente debajo del cabezal. Presione cualquier tecla. Tenga cuidado, saldrá un poco de agua y vapor de la conexión del vaporizador de leche durante unos segundos. Si ha perdido el espumador de leche, mantenga pulsada las teclas Espresso y Iced frappé durante 3 segundos.
La tecla receta parpadea rápidamente durante la preparación.	<ul style="list-style-type: none"> - El tanque de agua está vacío. Llene el tanque de agua.
La espuma de la leche no es suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> - Use leche descremada o semidescremada refrigerada (aproximadamente 4° C). - Enjuague el vaporizador de leche tras cada preparación. - Descalcifique el aparato; consulte el párrafo «Descalcificar». - Consulte el párrafo «Elaboración de recetas con leche». - Centre correctamente la taza sobre el aparato. - Limpie la conexión del vaporizador de leche

Las teclas de las recetas a base de leche no se encienden.	<ul style="list-style-type: none"> - Ajuste el vaporizador de leche para que todas las teclas se enciendan.
La leche se derrama de la taza durante la preparación.	<ul style="list-style-type: none"> - Consulte el párrafo «Elaboración de recetas con leche» antes de elaborar preparados a base de leche con el fin de ajustar la cantidad de leche o elegir una taza más adecuada.
La alerta «Limpiar» se mantiene estable en color naranja.	<ul style="list-style-type: none"> - Retire el vaporizador de leche. Enjuáguelo.
La palanca no se cierra por completo.	<ul style="list-style-type: none"> - Vacíe el contenedor de la cápsula. Asegúrese de que no haya cápsulas atoradas en el contenedor de cápsulas.
Hay derrames alrededor de la cápsula (agua dentro del contenedor de cápsulas).	<ul style="list-style-type: none"> - Inserte las cápsulas adecuadamente. En caso de alguna fuga, llame a <i>Nespresso</i>.
No hay café, no hay agua.	<ul style="list-style-type: none"> - El tanque de agua está vacío: llénelo. - Descalcifique en caso necesario; consulte el párrafo «Descalcificar».
El café fluye muy lentamente.	<ul style="list-style-type: none"> - La tasa de flujo depende del tipo de cápsula. - Descalcifique en caso necesario; consulte el párrafo «Descalcificar».
No hay café, solo fluye el agua (a pesar de haber insertado una cápsula).	<ul style="list-style-type: none"> - Llame a <i>Nespresso</i>.
El café no está suficientemente caliente.	<ul style="list-style-type: none"> - Precaliente la taza. - Realice un enjuague del aparato. - Descalcifique en caso necesario; consulte el párrafo «Descalcificar».
No puedo ir al Modo menú (p. ej. «Descalcificar» «Ajuste de ahorro de energía automático»).	<ul style="list-style-type: none"> - Encienda el aparato. - Asegúrese de pulsar simultáneamente las teclas durante 3 segundos. - Enchufe/desenchufe el aparato. - Si el problema continua, llame a <i>Nespresso</i>.
Parpadeo irregular.	<ul style="list-style-type: none"> - Envíe el aparato al centro de reparaciones o llame a <i>Nespresso</i>.
Las 9 teclas parpadean simultáneamente durante 10 segundos y el aparato se apaga.	<ul style="list-style-type: none"> - Alarma de descompuesto: Envíe el aparato a reparar o llame a <i>Nespresso</i>.



Sua máquina contém materiais preciosos que podem ser recuperados ou reciclados. A separação dos resíduos remanescentes em várias categorias facilita a reciclagem das matérias-primas preciosas. Para obter mais informações sobre o descarte de resíduos, entre em contato com as autoridades locais.



Su aparato contiene materiales preciosos que pueden recuperarse o reciclarse. La separación de los desechos restantes en diversas categorías facilita el reciclaje de las materias primas preciosas. Para más información sobre desecho de residuos, contacte a las autoridades locales.

Informações de contato da Nespresso / Información de contacto de Nespresso

Para obter mais informações, em caso de problema ou para pedir orientação, entre em contato com o Clube Nespresso.

As informações de contato do Clube Nespresso estão presentes em "Bem-vindo à Nespresso" dentro da caixa da sua máquina ou pelo site www.nespresso.com

Para más información, en caso de un problema o si solo necesita orientación, llame al Club Nespresso.

La información de contacto del Club Nespresso se presenta en el contenedor «Bienvenido a Nespresso» de la caja de su aparato o vía www.nespresso.com







Garantia / Garantía

A *Nespresso* oferece garantia deste produto contra defeitos de materiais e fabricação por um período 1 ano. O período de garantia começa na data da compra e a *Nespresso* requer a apresentação do comprovante de compra original para determinar a data. Durante o período de garantia, a *Nespresso* reparará ou substituirá qualquer produto com defeito sem custo para o proprietário. Os produtos de substituição ou peças reparadas terão garantia somente para a parte não expirada da garantia original ou seis meses, o que for maior. Esta garantia limitada não se aplica a qualquer defeito resultante de negligência, acidente, uso indevido ou qualquer outro motivo além do controle razoável da *Nespresso*, incluindo, entre outros: desgaste normal, não observância das instruções do produto e do manual de serviço, manutenção imprópria ou inadequada, depósitos de cálcio ou agentes descalcificadores, conexão à alimentação elétrica inadequada, modificação não autorizada do produto, incêndio, raios, enchente ou outras causas externas. O uso para fins comerciais pode anular esta garantia. Esta garantia é válida somente no país de compra ou em outros países onde a *Nespresso* vende ou presta serviços ao mesmo modelo com especificações técnicas idênticas. O serviço de garantia fora do país de compra está limitado aos termos e condições da garantia correspondente no país de serviço. Caso o custo de reparos ou substituição não seja coberto por esta garantia, a *Nespresso* informará o proprietário e o custo deverá ser cobrado do proprietário. Exceto na medida permitida pela lei aplicável, os termos desta garantia limitada não excluem, restringem nem modificam os direitos estatutários obrigatórios aplicáveis à venda deste produto, e são adicionais a esses direitos. Se você acredita que seu produto está com defeito, entre em contato com a *Nespresso* para obter instruções sobre como proceder com um reparo. Visite nosso site em www.nespresso.com para obter detalhes de contato.

Nespresso garantiza este aparato contra defectos en materiales y mano de obra por un periodo de un año. El periodo de garantía inicia a partir de la fecha de compra y *Nespresso* requiere la presentación de un comprobante de compra. Durante el período de garantía, *Nespresso* reparará o reemplazará cualquier producto defectuoso sin costo par el dueño. Los productos reemplazados o reparados contarán con garantía por el tiempo restante de la garantía o seis meses, lo que sea mayor. Esta garantía limitada no aplica cuando el equipo resulte dañado por uso negligente, accidente, mal uso o cualquier otra razón ajena al control de *Nespresso*, incluyendo pero no limitando a: desgaste por uso, falla en el seguimiento de las instrucciones del producto y manuales, mantenimiento inadecuado, depósitos de calcio o descalcificación, conexión no adecuada, modificación no autorizada, incendio, descargas eléctricas, inundaciones u otras causas externas. El uso con fines comerciales invalida la garantía. Esta garantía solo es válida en e país de compra o en otros países donde *Nespresso* venda o de servicio al modelo y con especificaciones técnicas idénticas. La garantía de servicio fuera del país de compra estará limitada a los términos y condiciones del país. Si los costos de reparación o replazo no están cubiertos por esta garantía, *Nespresso* se lo comunicará al dueño y el costo podrá ser cobrado. Exceptuando lo estipulado por la ley aplicable, los términos de esta garantía no excluyen, restringen o modifican los estipulado por los derechos mandatorios aplicables a la venta de este producto y son complementarios a estos. Si cree que el producto está dañado, contacte a *Nespresso* para instrucciones sobre cómo proceder con la reparación. Visite nuestro sitio www.nespresso.com para detalles de contacto.

Specifications / Spécification	37
Table of Contents / Table des matières	37
Safety information	38
Consignes de sécurité	41
Packaging contents / Contenu de l'emballage	45
Nespresso Atelier	45
Machine overview / Présentation de la machine	46
First use or after a long period of non-use / Première utilisation ou après une longue période de non-utilisation	47
Water hardness setting / Réglage de la dureté de l'eau	50
Coffee preparation / Préparation du café	51
Assembly / Disassembly of the milk frother / Montage / Démontage du fouet moussieur	52
Milk recipe preparations when using a Nespresso VIEW mug (270ml) / Préparations de recettes lactées avec un VIEW mug Nespresso (270ml)	53
Milk recipe preparations when using your personal cup / Préparations de recettes lactées avec votre propre tasse	56
Milk recipes for your personal cup / Recettes lactées pour votre tasse	57
Programming coffee volume / Programmation du volume de café	59
Reset to factory settings / Rétablir les réglages d'usine	60
Automatic power saving setting / Réglage de l'arrêt automatique	61
Daily maintenance / Entretien quotidien	62
Descaling / Détartrage	63
Priming, after emptying or unpriming / Amorçage, après vidange ou désamorçage	66
Emptying the system before a period of non-use, for frost protection or before a repair / Vidange du système avant une période de non-utilisation, en protection contre le gel ou avant une réparation	67
Troubleshooting	68
Dépannage	69
Recycling & Environmental Protection / Recyclage et protection de l'environnement	70
Nespresso Contact Information / Contact Nespresso	70
Guarantee / Garantie	70

Specifications / Spécification

Country/Pays	Ratings/Fréquence (Hz)	Protection class / Classe de protection
Argentina/ Argentine		
Brazil/Brésil	220-240V~ 50-60 Hz	Class/Classe I
~ Chile/Chili		
Brazil/Brésil		
Colombia/ Colombie	120-127V~ 60 Hz	Class/Classe I
Mexico/Mexique		
<hr/>		
P_{max}	Max 19 bar	
	~ 4.5 kg	
	1.0 L	
	 11.9 cm	 27.9 cm
	 43.4 cm	



Caution/Warning



Electrical hazard



Unplug the damaged power cord

- This machine is designed to prepare drinks according to these instructions. Only use the machine for its intended purposes.
- This machine was only designed for indoor use, under non-extreme temperature conditions.
- Protect your machine from direct sunlight, water splashes and humidity.
- This machine is only intended for household use. It is not designed to be used in staff kitchens in shops, offices and other work environments, farms; for use by patrons of hotels, motels and other bed and breakfast-type residential environments.

- This machine may be used by children 8 years and up under adult supervision, provided that they have received instructions for the safe use of the machine and they have been made fully aware of the risks involved.
- Cleaning and maintenance of the machine must not be performed by children, unless they are under adult supervision.
- Ensure that children under 8 years of age do not have access to the machine or to its power cord.
- This machine can be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge,

- provided that they are supervised or have been instructed on the safe use of the machine and that they fully understand the hazards involved.
- This device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or prior instruction concerning use of the machine by a person responsible for their safety.
- Ensure that children do not play with the machine.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the

machine.

- In the event of commercial use or inappropriate usage or handling, the manufacturer disclaims all liability and the warranty will not apply, as well as for damage resulting from unsuitable use, improper use, repairs performed by individuals who have not been trained to do so or failure to observe the instructions.

 **Avoid risks of fatal electric shock and fire**

- In the event of an emergency: immediately unplug the machine from the electrical outlet.
- Only plug the machine into suitable outlets that

are easily accessible and earthed. When using an adaptor, ensure that it provides a connection that is properly earthed. Ensure that the voltage of the power supply is identical to the one indicated on the rating plate. Any use of an unsuitable electrical connection will lead to the cancellation of the warranty.

The machine must only be plugged in once it is set up.

- Do not pull the power cord over sharp edges, and be sure to attach it or to let it hang freely.
- Keep the power cord away from all sources of heat and humidity.
- If the power cord or outlet are damaged, they must be replaced by the manufacturer, the service agent or individuals who have identical qualifications, in order to prevent any risk.
- Do not operate the machine if the cord or outlet are damaged. Return the


machine to *Nespresso* or to an authorised *Nespresso* retailer.

- Where the use of an extension cord is required, only use an earthed power cord, whose conductor has a cross-section of at least 1.5 mm² or matching input power.
- To prevent all hazards, never place the machine on or near hot surfaces such as radiators, cooking plates, ovens, gas burners, open flame or all other similar heat sources.
- Always place the machine on a stable, level and flat surface. The surface must be resistant to heat and liquids such as water, coffee, descaling product or any other similar liquid.
- During use, never place the machine in a piece of furniture.
- In the event of a prolonged period of non-use, unplug the machine from the electrical outlet.
- Unplug the machine by pulling on the plug rather than the power cord to prevent damage to the cord.

- Prior to cleaning and maintaining your machine, unplug it from the electrical outlet and let it cool.
- To unplug the machine, cancel the preparation, then remove the plug from the electrical outlet.
- Never touch the power cord with wet hands.
- Never immerse the machine, in whole or in part, in water or in any other liquids.
- Never wash the machine or its components in a dishwasher, except for the milk frother and the capsule container.
- The simultaneous presence of electricity and water is dangerous and may cause fatal electrical shocks.
- Do not open the machine. Dangerous voltage contained inside the machine!
- Never place anything other than a coffee capsule in the opening intended for this purpose. To do so would risk causing a fire or fatal electrical shocks!
- The use of accessories not recommended by the

manufacturer may cause a fire, electrical shock or injury.

Prevent damage that may be caused by the machine's use.

- Never leave your machine unsupervised while it is in operation.
- Do not use the machine if it is damaged, if it has fallen or if it does not work perfectly. Immediately unplug it from the electrical outlet. Contact *Nespresso* or an authorised *Nespresso* retailer to repair or adjust your machine.
-  A damaged machine may cause electrical shocks, burns and fires.
- Always fully close the lever and never lift it while the machine is in operation. Burns may occur.
- Do not put your fingers under the coffee outlet or the milk frother connection; this can pose a burn hazard.
- Do not put your fingers in the capsule compartment or in the capsule container. This poses an injury hazard.

- Do not touch the surfaces that become hot during or after a preparation or descaling: the coffee outlet, the milk frother and the milk frother connection.
- To prevent injury, do not use the milk frother without a glass.
- To prevent injury, do not touch the milk frother while it is spinning.
- When a capsule has not been perforated by the blades, water may flow around a capsule and damage the machine.
- Never use a used, damaged or misshapen capsule.
- If a capsule is blocked in the capsule compartment, turn off the machine and unplug it prior to performing any operation. Call *Nespresso* or an authorised *Nespresso* retailer.
- Always fill the water tank with cold, drinking water.
- Empty the water tank if the machine is not used for an extended period (holidays, etc.).
- Replace the water in

the water tank when the machine is not used for a week-end or a similar length of time.

- Do not use the machine without the drip tray and drip grid to prevent liquid from spilling onto surrounding surfaces.
- Never clean your machine using a cleaning product or solvent. Use a soft, non-abrasive, damp cloth and a gentle detergent to clean the surface of your machine.
- To clean the machine, only use clean material.
- This machine is designed for *Nespresso* coffee capsules exclusively available via *Nespresso* or your authorised *Nespresso* retailer.
- All *Nespresso* machines are subject to strict controls. Reliability tests, performed under real usage conditions, are conducted at random on selected units. Some machines may therefore present signs of prior use.
- Nespresso* reserves the

right to modify this user manual without prior notice.

Descaling

- When used correctly, the *Nespresso* descaling product will ensure the proper operation of your machine throughout its service life and an optimal tasting experience, cup after cup.
- The *Nespresso* descaling product is specially designed for *Nespresso* machines; the use of any other unsuitable product would risk damaging the machine's components or provide insufficient descaling.
- Your *Nespresso* machine determines the moment when descaling is required, based on the quantity of water used and your water's hardness level. This level is defined during the first use by means of the water hardness test stick. Consider performing a new water hardness test if you are using your machine in another region or country.
- Descal your machine as

soon as it indicates that this is required. If you perform the operation too late, descaling may not be completely effective.

- Descaling is mandatory when the machine indicates that this is required (blinking "Descaling" alert indicator light). To protect your machine's internal components, if descaling is not performed, after a few cycles, the "Descaling" alert indicator light lights up steadily and the machine locks itself until the descaling is performed.
- Perform descaling according to the instructions

KEEP THESE INSTRUCTIONS
Send them to any new user of the machine.
This user manual is available in PDF format on nespresso.com

Consignes de sécurité



Attention / Avertissement



Danger électrique



Débranchez le câble d'alimentation endommagé

- Cette machine est conçue pour préparer des boissons conformément à ces instructions. N'utilisez pas pour d'autres usages que ceux prévus.
- Cette machine a été uniquement conçu pour un usage intérieur, dans des conditions de températures non extrêmes.
- Protégez votre machine des effets directs des rayons du soleil, des éclaboussures d'eau et de l'humidité.
- Cette machine est uniquement prévue pour une utilisation domestique. Elle n'est pas conçue pour être utilisée dans

des conditions telles que : cuisines réservées au personnel travaillant dans des boutiques, bureaux et autres environnement de travail, fermes; utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels du type chambre d'hôtes.

- Cette machine peut être utilisée par les enfants à partir de 8 ans sous surveillance, sous réserve qu'ils aient reçu des instructions pour une utilisation sans risque de la machine et qu'il aient pris pleinement conscience

des risques encourus. Le nettoyage et l'entretien de la machine ne doivent pas être confiés à des enfants, à moins qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

- Veillez à ce que les enfants de moins de 8 ans ne puissent pas accéder à la machine ni à son cordon d'alimentation.
- Cette machine peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient sous surveillance, qu'elles aient

reçu des instructions pour une utilisation sans risque de la machine et qu'elles aient pris pleinement conscience des risques encourus.

- Cette machine n'est pas prévue pour être utilisée par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité,



ATTENTION : lorsque ce symbole apparaît, veuillez consulter les consignes de sécurité pour éviter tout risque et tout dommage potentiel.



INFORMATION : lorsque ce symbole apparaît, veuillez vous familiariser avec les conseils pour utiliser votre machine de manière sûre et appropriée.



ATTENTION : ces consignes de sécurité font partie intégrante de la machine. Lisez-les attentivement avant d'utiliser votre nouvelle machine pour la première fois. Conservez-les dans un endroit facile d'accès où vous pourrez les consulter ultérieurement.

d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de la machine.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec la machine.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine.
- Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas en cas d'usage commercial, d'utilisations ou de manipulations inappropriées, ainsi que de dommages résultant d'un usage inadéquat, d'une mauvaise utilisation, d'une réparation réalisée par une personne non formée pour le faire ou du non respect des instructions.

Évitez les risques de décharges électriques mortelles et d'incendie

- En cas d'urgence: débranchez immédiatement la machine de la prise électrique.
- Branchez la machine

uniquement dans des prises adaptées, facilement accessibles et reliées à la terre. En cas d'utilisation d'un adaptateur, vérifiez que celui-ci garantit bien la liaison à la terre. Assurez-vous que la tension de la source d'alimentation est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique. Toute utilisation d'un branchement inadéquat entraînera l'annulation de la garantie.

La machine ne doit être branchée qu'une fois installée.

- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation au-dessus de bords tranchants, et veillez à le fixer ou à le laisser pendre librement.
- Eloignez le cordon d'alimentation de toute source de chaleur et d'humidité.
- Si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, l'agent de service ou des personnes disposant de qualifications

identiques, afin d'éviter tout risque.


- Ne faites pas fonctionner la machine si le câble ou la prise sont endommagés. Retournez la machine à *Nespresso* ou à un revendeur *Nespresso* agréé.
- Si une rallonge électrique s'avère nécessaire, n'utilisez qu'un cordon relié à la terre, dont le conducteur possède une section d'au moins 1.5 mm² ou d'une puissance d'entrée équivalente.
- Pour éviter tout danger, ne placez jamais la machine sur ou à proximité de surfaces chaudes telles que des radiateurs, des plaques de cuisson, des fours, des brûleurs à gaz, des feux nus, ou toute autre source de chaleur similaire.
- Placez-la toujours sur une surface horizontale, stable et plate. La surface doit être résistante à la chaleur et aux liquides comme l'eau, le café, le produit de détartrage ou tout autre fluide similaire.
- Ne placez jamais la machine dans un meuble pendant son utilisation.
- Débranchez la machine de la prise électrique en cas de non utilisation prolongée.
- Débranchez la machine en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation afin de ne pas l'endommager.
- Avant le nettoyage et l'entretien de votre machine, débranchez-la de la prise électrique et laissez-la refroidir.
- Pour débrancher la machine, arrêtez la préparation, puis retirez la fiche de la prise d'alimentation.
- Ne touchez jamais le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Ne plongez jamais la machine, en tout ou partie, dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne placez jamais la machine ou certains de ses composants au lave-vaisselle, excepté le fouet mousser ou le bac à capsules.

- La présence simultanée d'électricité et d'eau est dangereuse et peut provoquer des décharges électriques mortelles.
- N'ouvrez pas la machine. Elle renferme une tension dangereuse !
- Ne placez jamais rien d'autre qu'une capsule de café dans l'ouverture prévue à cet effet. Cela risquerait de provoquer un incendie ou des décharges électriques mortelles !
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.

Évitez les dommages susceptibles d'être provoqués par l'utilisation de la machine

- Ne laissez jamais votre machine sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas la machine si elle est endommagée, si elle est tombée ou si elle ne fonctionne pas parfaitement. Débranchez-

la immédiatement de la prise électrique. Contactez *Nespresso* ou un revendeur *Nespresso* agréé, pour la réparation ou le réglage de votre machine.

-  Une machine endommagée peut provoquer des chocs électriques, brûlures et incendies.
- Refermez toujours bien complètement le levier et ne le soulevez jamais pendant le fonctionnement de la machine. Des brûlures peuvent se produire.
- Ne mettez pas vos doigts sous la sortie du café, ni la sortie de la vapeur, il y a un risque de brûlure.
- Ne mettez pas vos doigts dans le compartiment à capsules ou dans le bac à capsules. Il existe un risque de blessure.
- Ne touchez pas les surfaces rendues chaudes durant ou après une préparation ou un détartrage : la sortie du café, connexion du fouet mousser, le fouet

mousseur.

- N'utilisez pas le fouet mousser sans verre pour éviter les blessures.
 - Ne touchez pas le fouet mousser lorsqu'il tourne pour éviter les blessures.
 - L'eau peut s'écouler autour d'une capsule, quand celle-ci n'a pas été perforée par les lames, et endommager la machine.
 - N'utilisez jamais une capsule usagée, endommagée ou déformée.
 - Si une capsule est bloquée dans le compartiment à capsules, éteignez la machine et débranchez-la avant toute opération. Appelez *Nespresso* ou un revendeur *Nespresso* agréé.
 - Remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau potable et froide.
 - Videz le réservoir d'eau si la machine n'est pas utilisée pendant une durée prolongée (vacances etc...).
 - Remplacez l'eau du réservoir d'eau quand la machine n'est pas utilisée pendant un week-end
- ou une période de temps similaire.
- N'utilisez pas la machine sans le bac d'égouttage et sa grille afin d'éviter de renverser du liquide sur les surfaces environnantes.
 - Ne nettoyez jamais votre machine avec un produit d'entretien ou un solvant. Utilisez un chiffon humide, doux, non abrasif et un détergent doux pour nettoyer la surface de votre machine.
 - Pour nettoyer la machine, utilisez uniquement du matériel propre.
 - Cette machine est conçue pour des capsules de café *Nespresso* disponibles exclusivement via *Nespresso* ou votre revendeur *Nespresso* agréé.
 - Toute les machines *Nespresso* sont soumises à des contrôles rigoureux. Des tests de fiabilité, réalisés dans des conditions réelles d'utilisation, sont effectués au hasard sur des unités sélectionnées. Certaines

machines peuvent donc présenter des traces d'une utilisation antérieure.

- *Nespresso* se réserve le droit de modifier sans préavis cette notice d'utilisation.

Détartrage

- Lorsqu'il est utilisé correctement, le détartrant *Nespresso*, permet d'assurer le bon fonctionnement de votre machine tout au long de vie et de vous garantir une expérience de dégustation optimale, tasse après tasse.
- Le produit de détartrage *Nespresso* est spécialement conçu pour les machines *Nespresso* ; l'utilisation de tout autre produit non approprié risquerait d'endommager les composants de la machine ou de ne pas la détartrer suffisamment.
- Votre machine *Nespresso* détermine le moment où un détartrage est nécessaire, en fonction de la quantité d'eau utilisée et du niveau de dureté de votre eau.

Celui-ci est défini lors de la première utilisation grâce au bâtonnet de test de dureté de l'eau. Pensez à effectuer un nouveau test de dureté de l'eau si vous utilisez votre machine dans une autre région ou un autre pays.

- Détartrez votre machine dès qu'elle vous en indique la nécessité. Si vous le faites trop tard, le détartrage risque de ne pas être totalement efficace.
- Un détartrage est obligatoire lorsque la machine vous en indique la nécessité (le voyant de l'alerte de détartrage clignotant "Descaling" clignote). Afin de protéger les composants internes de votre machine, si le détartrage n'est pas réalisé, au bout de quelques cycles, le voyant de l'alerte de détartrage "Descaling" devient fixe et la machine se bloque jusqu'à réalisation du détartrage.
- Effectuez le détartrage selon les instructions

fournies dans cette notice d'utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Transmettez-les à tout nouvel utilisateur de la machine.

Cette notice d'utilisation est disponible en format PDF sur [nespresso.com](https://www.nespresso.com)

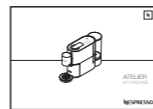
Packaging contents / Contenu de l'emballage



Coffee Machine
Nespresso View Mug (270ml)
Machine à café
VIEW mug *Nespresso* (270ml)



Nespresso Welcome Brochure
Brochure de bienvenue *Nespresso*



User manual
Guide de l'utilisateur



Tasting Box of *Nespresso* Capsules
Coffret de dégustation de capsules *Nespresso*



Water Hardness Test Stick, in the User Manual
Bâtonnet de test de dureté de l'eau disponible dans le guide de l'utilisateur

Recipes leaflet
Guide de recettes

Milk frother and descaling information
Information sur le fouet mousser et le détartrage

Nespresso Atelier

THE CLASSIC ESPRESSO EXPERIENCE

With the *Nespresso Original* system, you're invited to enjoy the essence of an espresso, with or without milk. Inspired by the Italian coffee tradition, it's a timeless experience at the touch of a button. The *Nespresso Original* machines and capsules offer an array of aromas to fit all coffee tastes. Espresso or lungo, black or in a recipe, always layered with a soft crema or an indulgent foam. This is only made possible thanks to the 19-bar pressure in every machine. It extracts the optimal flavours from each capsule, to reveal them in your cup.

Nespresso Original, classic in its own way.

L'EXPÉRIENCE D'UN ESPRESSO CLASSIQUE

Le système *Nespresso Original* vous invite à vivre l'expérience d'un authentique espresso, avec ou sans lait. Inspiré de la tradition du café italien, c'est une expérience intemporelle en appuyant simplement sur un bouton. Les machines et les capsules *Nespresso Original* vous offrent un large éventail d'arômes pour satisfaire tous les goûts. Café espresso ou lungo, noir ou personnalisé, toujours crémeux ou avec une crème onctueuse. Cela est possible grâce aux 19 bars de pression de la machine. Elle extrait tous les arômes de chaque capsule et les transfère dans votre tasse.

Nespresso Original, classique à sa façon.



CAUTION: when this symbol appears, please consult the safety instructions to prevent any potential hazard and damage.



ATTENTION : lorsque ce symbole apparaît, veuillez consulter les consignes de sécurité pour éviter d'éventuels dangers et dommages.



INFORMATION: when this symbol appears, please acquaint yourself with the advice provided to ensure safe, compliant use of your machine.



INFORMATION: lorsque ce symbole apparaît, veuillez prendre connaissance du conseil pour une utilisation sûre et conforme de votre machine.

"Descaling":
Descaling alert
Alerte détartrage



"Clean":
Milk frother cleaning alert
Alerte nettoyage du fouet mousser

Recipes keys
Touches recettes

Water tank
Réservoir d'eau

Lever
Levier

Head
Tête

Milk frother storage
Rangement du fouet mousser

High position for the drip tray
Position haute pour le bac d'égouttage

Low position for the drip tray
Position basse pour le bac d'égouttage

Drip grid
Grille

Drip tray
Bac d'égouttage

Capsule container
Bac à capsules

Milk frother grip area
Zone de préhension du fouet mousser

Milk frother
Fouet mousser

Coffee outlet
Sortie du café

Milk frother position when creating milk recipes
Position du fouet mousser lors de son utilisation

Milk frother connection
Connexion du fouet mousser

First use or after a long period of non-use/

Première utilisation ou après une longue période de non-utilisation



First, read the safety instructions to prevent hazards of fatal electrical shock and fire.

- Only plug the machine into suitable outlets that are easily accessible and earthed. When using an adaptor, ensure that it provides a connection that is properly earthed. Ensure that the voltage of the power supply is the same as the one indicated on the rating plate. The use of an unsuitable electrical connection voids the warranty.
- Where the use of an extension cord is required, only use an earthed power cord, whose conductor has a cross-section of at least 1.5 mm².



As long as the machine has not completed the priming, it will not produce any coffee.

Descaling is mandatory when the machine indicates that this is required (blinking "Descaling" alert indicator light). If descaling is not performed, after 30 cycles, the "Descaling" alert indicator light lights up steadily and the machine locks itself until the descaling is performed.



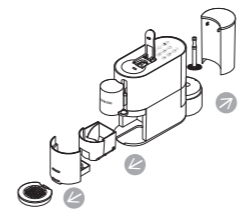
Lisez d'abord les consignes de sécurité pour éviter les risques de décharges électriques mortelles et d'incendie.

- Branchez la machine uniquement sur des prises adaptées, facilement accessibles et reliées à la terre. En cas d'utilisation d'un adaptateur, vérifiez que celui-ci garantit bien la liaison à la terre. Assurez-vous que la tension de la source d'énergie soit la même que celle indiquée sur la plaque signalétique. L'utilisation d'un branchement inadapté annule la garantie.
- Si une rallonge électrique s'avère nécessaire, n'utilisez qu'un câble relié à la terre, dont le conducteur a une section d'au moins 1.5 mm².



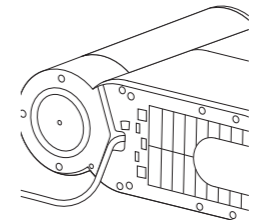
Tant que l'amorçage n'a pas été effectué, la machine ne produira pas de café.

Un détartrage est obligatoire lorsque la machine vous en indique la nécessité (le voyant de l'alerte "Descaling" clignote). Si le détartrage n'est pas réalisé, au bout de 30 cycles, le voyant de l'alerte de "Descaling" devient fixe et la machine se bloque jusqu'à réalisation du détartrage.



- 1 When unpacking the machine, place it on a horizontal, stable, uncluttered work surface. Remove the water tank, drip tray, drip base and capsule container. Remove the milk frother from its storage.

Quand vous déballez la machine, déposez-la sur un plan de travail horizontal, stable et non encombré. Retirez le réservoir d'eau, bac d'égouttage, bac de récupération d'eau, bac à capsules. Retirez le fouet mousser de son emplacement de rangement.



- 2 Position the cord to the right or left of the machine (according to your preference) by using the housing intended for this purpose under the machine.

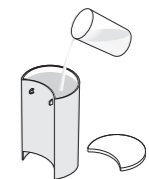
Positionnez le cordon à droite ou à gauche de la machine selon votre convenance en utilisant le logement prévu à cet effet sous la machine.

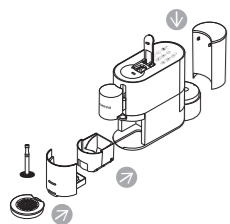
- 3 Plug the machine into the mains.

Branchez la machine à la prise électrique.

- 4 Rinse the water tank before filling it with fresh drinking water.

Rincez le réservoir d'eau avant de le remplir d'eau potable.

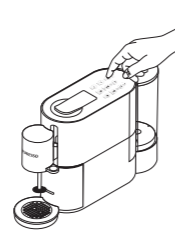




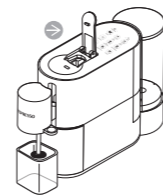
- 5** Place the water tank on its base, then insert the capsule container and the drip tray. Place the milk frother. Refer to the "Assembly/Disassembly of the milk frother" paragraph.

Placez le réservoir d'eau sur sa base, puis insérez le bac à capsules et le bac d'égouttage. Le fouet mousser doit être placé pour effectuer l'amorçage.

- Référez-vous au paragraphe « Montage/démontage du fouet mousser ».



- 6** Turn on the machine by pressing one of the 9 keys.
Allumez la machine en appuyant sur l'une des 9 touches.



- 9** Lift the lever and leave it in an open position.
Levez le levier et laissez le en position ouverte.



- 10** Press one of the 9 keys. The 9 keys blink quickly.
⚠ Some water may flow from the milk frother for a few seconds.
Appuyez sur une des 9 touches. Les 9 touches clignotent rapidement.
⚠ De l'eau peut s'écouler du fouet mousser pendant quelques secondes.

- 11** Priming is completed. Lower the lever.
L'amorçage est terminé. Fermez le levier.

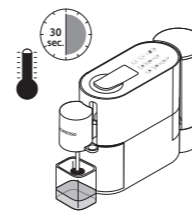


- 7** The 9 recipes keys blink. The machine is in startup mode. If only 3 keys are blinking, check that the milk frother is properly inserted.

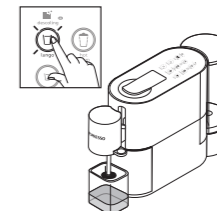
Les 9 touches recettes clignotent. La machine est en mode amorçage. Si seulement 3 touches clignotent, vérifiez que le fouet mousser est bien inséré.



- 8** Place a container (600 ml) under the head.
Placez un récipient (600ml) sous la tête.



- 12** Light will blink while the machine is heating up. Steady light indicates the machine is ready for rinsing.
Les touches clignotent pendant que la machine chauffe. La machine est prête pour le rinçage lorsque la lumière des touches est fixe.



- 13** Press the Lungo key to rinse the machine. Repeat this operation three times. Next, press the Hot Foam key to clean the steam circuit. The machine is ready for use.
➤ All our machines are fully tested after having been manufactured. Traces of coffee may be visible in rinsing water.
Appuyez sur la touche Lungo pour rincer la machine. Répétez trois fois cette opération. Ensuite, appuyez sur la touche Hot Foam pour nettoyer le circuit vapeur. La machine est prête à l'emploi.
➤ Toutes nos machines sont entièrement testées après avoir été fabriquées. Des traces de café peuvent être visibles dans l'eau de rinçage.

Water hardness setting / Réglage de la dureté de l'eau




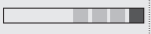






i This step consists of defining the water hardness (i.e. the limestone level) so that the machine personalises how frequently descaling is performed. The water hardness level can be tested with the water hardness stick available on the first page of the user manual. The water hardness is set at 4 by factory default.

Wet it in the water that you will be using. Analyse the water hardness level using the water hardness table.

i Cette étape consiste à définir la dureté de votre eau (c'est-à-dire le taux de calcaire) pour que la machine personnalise vos fréquences de détartrage. Pour connaître le niveau de dureté de votre eau, vous pouvez utiliser le batonnet de test de dureté de l'eau disponible en première page du guide de l'utilisateur. La machine est réglée en dureté 4 par défaut en usine.

Trempez-le dans l'eau que vous allez utiliser. Analysez le niveau de dureté de l'eau grâce au tableau de dureté d'eau.

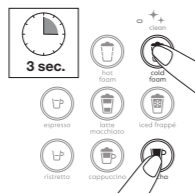
Water hardness table / Tableau de dureté d'eau

		Level / Niveau	dH	fH	mg/L CaCO ₃
	Lungo		0	<3	<5
	Hot foam		1	>4	>7
	Cold foam		2	>7	>13
	Espresso		3	>14	>25
	Latte macchiato		4	>21	>38



1 Turn on the machine by pressing one of the 9 keys.

Allumez la machine en appuyant sur l'une des 9 touches.



2 Simultaneously press the Cold Foam + Mocha keys for 3 seconds: the "Descaling" and "Clean" alert indicator lights light up and the Lungo, Hot Foam, Cold Foam, Espresso and Latte Macchiato keys blink.

Appuyez simultanément sur les touches Cold Foam + Mocha pendant 3 secondes : les voyants de l'alerte de "Descaling" et de "Clean" s'allument et les voyants Lungo, Hot Foam, Cold Foam, Espresso et Latte Macchiato clignotent.



3 Press the key that matches the hardness measured. The key blinks 3 times to confirm the new selected value.

Appuyez sur la touche correspondant à la dureté mesurée. La touche clignote 3 fois pour confirmer la nouvelle valeur choisie.

4 The machine automatically exits from the Water Hardness Setting Menu mode.
NOTE: the Water Hardness Setting Menu mode deactivates after 15 seconds of inactivity.
NOTE: le mode Menu Réglage de la dureté d'eau se fait automatiquement.
NOTE: le mode Menu Réglage de la dureté d'eau se désactive après 15 secondes sans action.

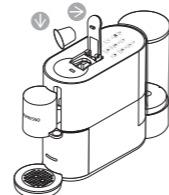
Coffee preparation / Préparation du café

⚠ Never lift the lever during operation and refer to the important safeguards to avoid possible harm when operating the appliance.

⚠ Ne relevez jamais le levier lors du fonctionnement de la machine et consultez les consignes de sécurité pour éviter les dommages liés à son utilisation.

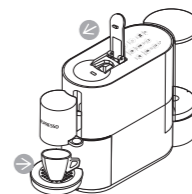
1 Turn on the machine by pressing one of the coffee keys (Ristretto, Espresso, Lungo)

Allumez la machine en appuyant sur l'une des touches café (Ristretto, Espresso, Lungo)



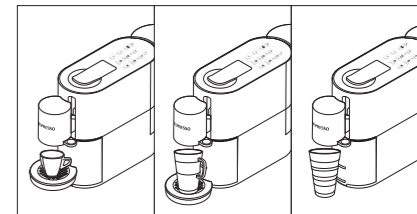
2 Lift the lever completely and insert a capsule.

Levez le levier complètement et insérez une capsule.



3 Close the lever and place a cup under the coffee outlet.

Fermez le levier et placez une tasse sous la sortie du café.



4 Adjust the position of the drip tray according to your cup. Make sure the drip tray is properly placed.

Ajustez la position du bac d'égouttage en fonction de votre tasse. Assurez-vous que le bac d'égouttage est correctement mis.

110 ml → 

40 ml → 

25 ml → 

5 Press the Ristretto, Espresso or Lungo key. The selected key blinks while the coffee is flowing and lights up steadily once the recipe is done. The preparation will stop automatically. To stop the coffee flow at any time, press the selected recipe key again.

i To top up your coffee, press the selected recipe again.

Appuyez sur la touche Ristretto, Espresso ou Lungo. La touche sélectionnée clignote pendant que le café s'écoule et devient fixe une fois la recette terminée. La préparation s'arrêtera automatiquement. Pour arrêter l'écoulement de votre recette appuyez à nouveau sur la touche de la recette sélectionnée.

i Pour rallonger votre café, appuyez à nouveau sur la touche de la recette sélectionnée.



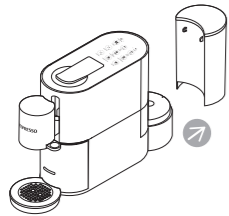
6 Once preparation done, take the cup. Lift and close the lever to eject the capsule.

Prenez la tasse une fois la préparation terminée. Levez et fermez le levier pour éjecter la capsule.

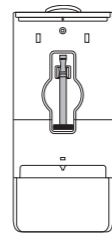
NOTE: while the machine heats up, you may press any coffee key. The coffee will automatically flow as soon as the machine is ready.

NOTE: pendant que la machine chauffe, vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche café. Le café s'écoulera automatiquement dès que la machine sera prête.

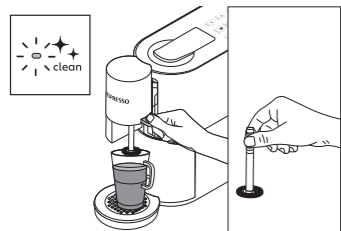
EN Assembly / Disassembly of the milk frother /
FR Montage / Démontage du fouet mousser



- 1 Remove the water tank.
Retirez le réservoir d'eau.



- 2 Remove the milk frother from its housing behind the machine.
Retirez le fouet mousser de son logement à l'arrière de la machine.



- 4 Once the preparation is completed, the "Clean" alert lights up orange. Lift up the head, remove the milk frother by means of its grip area, the "Clean" indicator light turns off.

A la fin de la préparation, le voyant "Clean" s'allume en orange. Relevez la tête, retirez le fouet mousser via sa zone de préhension, le voyant "Clean" s'éteint.

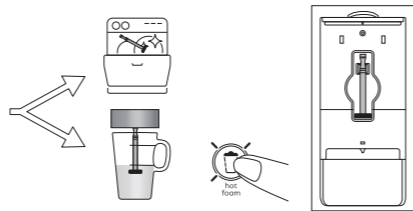
- ⚠ Be sure to wait for the end of the preparation and the "Clean" indicator light to light up before handling the milk frother. It is important to take the milk frother by its grip area intended for this purpose because the milk frother may be hot after preparation.

Veillez à attendre la fin de la préparation et le voyant "Clean" allumé avant de manipuler le fouet mousser. Il est important de prendre le fouet mousser par sa zone de préhension prévue à cet effet car le fouet mousser peut être chaud après une préparation.



- 3 Lift up the head. Insert the milk frother in the connection and push it in all the way. The milk-based recipes keys will light up when the milk frother is detected.

Relevez la tête. Insérez le fouet mousser dans la connexion et enfoncez le jusqu'au bout. Les touches des recettes lactées vont s'allumer à la détection du fouet mousser.



- 5 To clean the milk frother, place the Nespresso View mug filled with 100ml of fresh drinking water under the head of the machine, insert the milk frother, lower the head and press the "hot foam" key. You can also simply clean the milk frother by dishwashing. Put the milk frother back in its housing.

Pour nettoyer le fouet mousser, placez le View mug Nespresso rempli avec 100 ml d'eau potable sous la tête de la machine, insérez le fouet mousser, baissez la tête et appuyez sur la touche "hot foam". Vous pouvez également laver le fouet mousser au lave-vaisselle. Rangez le fouet mousser dans son logement.

Milk recipe preparations when using a Nespresso VIEW mug (270ml) /
Préparations de recettes lactées avec un VIEW mug Nespresso (270ml)

- ⓘ For perfect foam, use refrigerated UHT or pasteurized milk skimmed or semi-skimmed (approximately 4°C).
You can use soy, almond or oat drink for your milk preparations.

The volume of milk foam depends on the nature of the milk used, its temperature, the cup and the position of the milk frother in the mug.
It is required to clean the milk frother after each recipe. Refer to the "Daily Maintenance" paragraph.

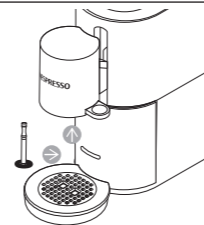
- ⚠ For the recipes using ice cubes, pieces of chocolates, ensure that they do not impede the milk frother's motion during the preparation of the recipe.
When positioning the milk frother in your mug, ensure that it is not in contact with the sides or bottom of your mug.
To prevent any overflow, it is strongly recommended to respect the following instructions.

- ⓘ Pour une mousse parfaite, utilisez du lait UHT réfrigéré ou du lait pasteurisé écrémé ou semi-écrémé (environ 4°C).
Vous pouvez utiliser du lait de soja, d'amande et d'avoine lors de vos préparations lactées.

Le volume de la mousse de lait dépend de la nature de lait utilisé, de sa température, de la tasse et de la position du fouet mousser dans la tasse.
Le fouet mousser doit être nettoyé après chaque recette. Référez-vous au paragraphe « Entretien quotidien ».

- ⚠ Pour les recettes utilisant les glaçons, les morceaux de chocolats, veillez à ce que les glaçons ne gênent pas les mouvements du fouet mousser durant la préparation de la recette.
Lors du positionnement du fouet mousser dans votre mug, veillez à ne pas le disposer contre les bords ou le fond de votre mug.
Pour éviter tout débordement il est fortement recommandé de respecter les consignes suivantes.

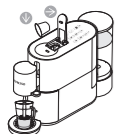
For perfect results when making your milk-based recipe, it is recommended to use the Nespresso View Mug (270 ml) found in the box and available in your Nespresso boutique.
Pour un résultat parfait lors de la confection de votre boisson lactée, il est recommandé d'utiliser la tasse VIEW mug Nespresso (270ml) présent dans la boîte et disponible dans votre boutique Nespresso.



- 1 Lift up the head using the handle and place the milk frother.
ⓘ Refer to the "Assembly/Disassembly of the milk frother" paragraph.
Relevez la tête à l'aide de la poignée et placez le fouet mousser.
ⓘ Référez-vous au paragraphe « Montage/démontage du fouet mousser ».

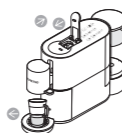


- 2 Put the ingredients and the milk according to the recipe you want to prepare in your VIEW mug (see the recipes page). Place it under the head and lower the head until the milk frother is immersed.
Mettez dans votre VIEW mug, les ingrédients et le lait selon la recette que vous souhaitez préparer (voir page recettes). Placez-le sous la tête et baissez la tête jusqu'à immerger le fouet mousser.



- 5 Only when preparing a milk recipe with coffee, completely lift the lever and insert a capsule. Close the lever.

Dans le cas d'une préparation de recette lactée avec du café, levez le levier complètement et insérez une capsule. Puis abaissez le levier.



- 5 Only when preparing a recipe with coffee: once the milk frothing is done, the coffee will automatically flow.

- i The Espresso key lights up at the end of the preparation for top up your coffee.

Seulement en cas de préparation de recette avec le café, une fois le moussage du lait effectué, la phase d'écoulement du café se lance automatiquement.

- i Le voyant Espresso s'allume en fin de préparation pour rallonger le café si vous souhaitez.

- 4 Press the recipe key. The milk frothing starts automatically. The selected recipe key blinks slowly while it is being prepared.

Appuyez sur la touche de recette. Le moussage du lait commence automatiquement. La touche de la recette sélectionnée clignote lentement le temps de la préparation.

- 6 Once the preparation is completed, the "Clean" indicator light lights up orange. Lift up the head, remove the milk frother by means of its grip area. The "Clean" indicator light turns off. Clean the milk frother by diswashing or hand washing. Put the milk frother back in its housing.

- i Be sure to wait for the end of the preparation and the "Clean" indicator light to light up before handling the milk frother. It is important to take the milk frother by its grip area intended for this purpose because the milk frother may be hot after completion of preparation.

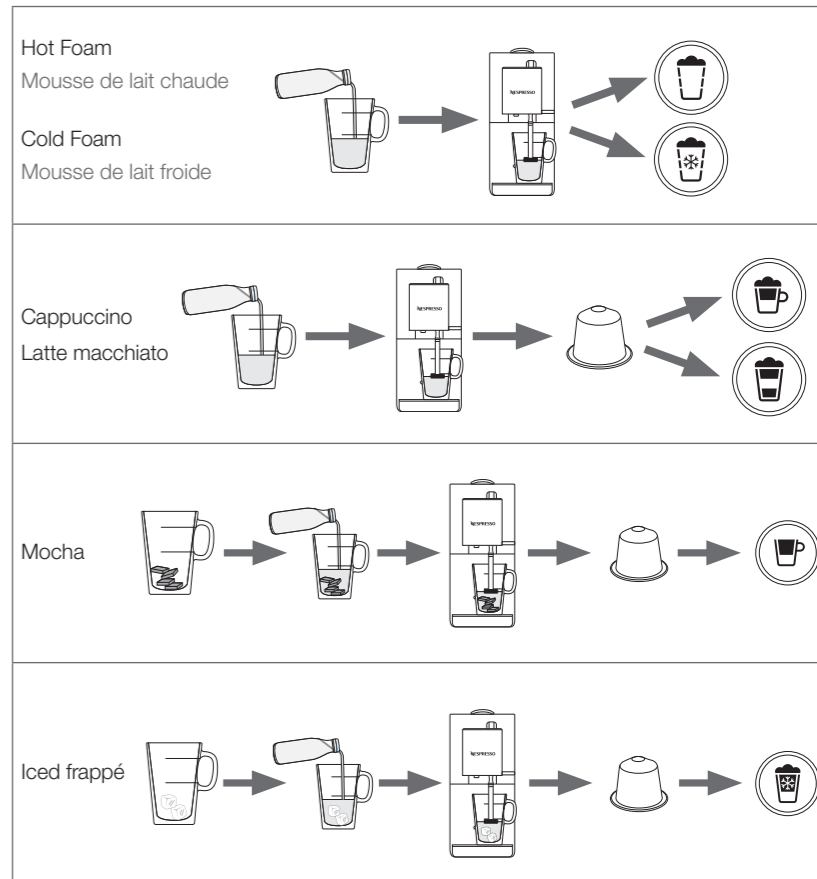
A la fin de la préparation, le voyant "Clean" s'allume en orange. Relevez la tête, retirez le fouet mousser via sa zone de préhension. Le voyant "Clean" s'éteint. Nettoyez le fouet mousser dans un lave-vaisselle ou en le lavant à la main.

- i Veillez à attendre la fin de la préparation et voyant "Clean" allumé avant de manipuler le fouet mousser. Il est important de prendre le fouet mousser par sa zone de préhension prévue à cet effet, le fouet mousser peut être chaud après une préparation.





- 7 Take the cup. Lift and close the lever to eject the capsule when preparing a recipe with coffee.

Prenez la tasse. Levez et fermez le levier pour éjecter la capsule en cas de préparation de recette avec le café.

	Milk / Lait	Ingredients / Ingrédients	Default coffee quantity / Quantité de café par défaut
Hot Foam Mousse de lait chaude	100 ml		
Cold Foam Mousse de lait froide	100 ml		
Cappuccino	80 ml		25 ml
Latte Macchiato	100 ml		40 ml
Mocha	100 ml	Nespresso Chocolate cut into pieces 20g / Chocolat Nespresso coupé en morceaux 20g	25 ml
Iced frappé	80 ml	2 x 15 g iced cube / 2 x 15g glaçons	25 ml



Milk recipe preparations when using your personal cup / Préparations de recettes lactées avec votre propre tasse

-  For perfect foam, use refrigerated UHT or pasteurized milk skimmed or semi-skimmed (approximately 4°C). You can use soy, almond or oat drink for your milk preparations. The volume of milk foam depends on the nature of the milk used, its temperature, the cup and the position of the milk frother in the cup. It is required to clean the milk frother after each recipe. Refer to the "Daily Maintenance" paragraph.
-  For the recipes using ice cubes, pieces of chocolates, ensure that they do not impede the milk frother's motion during the preparation of the recipe. When positioning the milk frother in your cup, ensure that it is not in contact with the sides or bottom of your cup. To prevent any overflow, it is strongly recommended to respect the following instructions.
-  Pour une mousse parfaite, utilisez du lait UHT réfrigéré ou du lait pasteurisé écrémé ou semi-écrémé (environ 4°C). Vous pouvez utiliser du lait de soja, d'amande et d'avoine lors de vos préparations lactées. Le volume de la mousse de lait dépend de la nature de lait utilisé, de sa température, de la tasse et de la position du fouet mousser dans la tasse. Le fouet mousser doit être nettoyé après chaque recette. Référez-vous au paragraphe « Entretien quotidien ».
-  Pour les recettes utilisant les glaçons, les morceaux de chocolats, veillez à ce que les glaçons ne gênent pas les mouvements du fouet mousser durant la préparation de la recette. Lors du positionnement du fouet mousser dans votre tasse, veillez à ne pas le disposer contre les bords ou le fond de votre tasse. Pour éviter tout débordement il est fortement recommandé de respecter les consignes suivantes.

When using **your personal cup**, you need to follow these **4 rules** in order to ensure the recipe quality and prevent overflow during the preparation.
Lorsque vous utilisez une de **vos tasses**, vous devez suivre ces **4 règles** afin d'assurer la qualité de la recette et d'empêcher tout débordement lors de la préparation.



1 Your cup must not be flared out.
Votre tasse ne doit pas être évasée.



2 Your cup must be at least 7cm in diameter (use the ruler below).
Votre tasse ne doit pas avoir un diamètre inférieur à 7 cm (utilisez la règle ci-dessous).



3 For hot milk recipes, always use a minimum of 80ml milk.
Lors de la préparation de recettes lactées chaudes, la quantité de lait ne doit jamais être inférieure à 80ml.





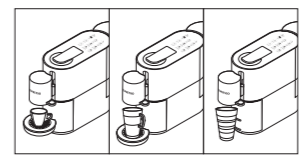
4 The quantity of milk must never fill more than half of your cup.
La quantité de lait ne doit jamais excéder la moitié de votre tasse.



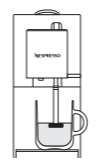
Milk recipe preparations when using your personal cup / Préparations de recettes lactées avec votre propre tasse



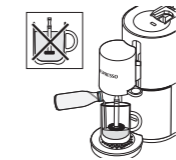
- 1** Lift the head of the machine and place the milk frother.
-  Refer to the "Assembly/Disassembly of the milk frother" paragraph.
Relevez la tête à l'aide de la poignée et placez le fouet mousser.
-  Référez-vous au paragraphe « Montage/démontage du fouet mousser ».



- 2** Put the drip tray on the high position. If your mug is too tall to fit under the head of the machine, place the drip tray in the low position or remove the drip tray.
Placez le bac d'égouttage en position haute. Si votre tasse est trop grande pour tenir sous la tête de la machine, placez le bac d'égouttage en position basse ou retirez-le.









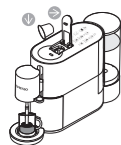
- 3** Put in your cup the ingredients and the milk according to the recipe that you want to prepare, place it under the head of the machine and lower it.
Mettez dans votre tasse les ingrédients et le lait selon la recette que vous souhaitez préparer, placez-la sous la tête de la machine et abaissez-la.



- 4** If the milk frother isn't immersed in the milk, adjust the quantity of milk in a way that it reaches the surface of the milk frother. The milk must never fill more than half of the cup.
Si le fouet mousser n'est pas immergé dans le lait, ajustez la quantité de lait de manière à ce qu'il soit immergé à la surface. Le lait ne doit pas dépasser la moitié de la tasse.

Milk recipes for your personal cup / Recettes lactées pour votre tasse

	Milk / Lait	Ingredients / Ingrédients	Default coffee quantity / Quantité de café par défaut
	Hot Foam / Mousse de lait chaude		
	Cold Foam / Mousse de lait froide		
	Depends on your cup / Selon votre tasse (80ml min)		25 ml
			40 ml
		Nespresso Chocolate cut into pieces 20g / Chocolat Nespresso coupé en morceaux 20g	25 ml
		2 x 15 g iced cube / 2 x 15g glaçons	25 ml



- 5 Only when preparing a milk recipe with coffee, completely lift the lever and insert a capsule. Close the lever.

Seulement en cas de préparation d'une recette lactée avec le café, levez le levier complètement et insérez une capsule. Fermez le levier.



- 6 Press the recipe key. The milk frothing starts automatically. The selected recipe key blinks slowly while it is being prepared.

Appuyez sur la touche de recette. Le moussage du lait commence automatiquement. La touche de la recette sélectionnée clignote lentement le temps de la préparation.

- 7 Only when preparing a recipe with coffee: once the milk frothing is done, the coffee will automatically flow.

- i** The Espresso key lights up at the end of the preparation for top up your coffee

Seulement en cas de préparation de recette avec le café, une fois le moussage du lait effectué, la phase d'écoulement du café se lance automatiquement.

- i** Le voyant Espresso s'allume en fin de préparation pour rallonger le café si vous souhaitez.



- 8 Once the preparation is complete, the "Clean" indicator light lights up orange. Lift up the head, remove the milk frother by means of its grip area. The "Clean" indicator light turns off. Clean the milk frother.

- i** Be sure to wait for the end of the preparation and the "Clean" indicator light to light up before handling the milk frother. It is important to take the milk frother by its grip area intended for this purpose because the milk frother may be hot after completion of a preparation.

A la fin de la préparation, le voyant "Clean" s'allume en orange. Relevez la tête, retirez le fouet mousser via sa zone de préhension. Le voyant "Clean" s'éteint. Lavez-le.

- i** Veillez à attendre la fin de la préparation et voyant "Clean" allumé avant de manipuler le fouet mousser. Il est important de prendre le fouet mousser par sa zone de préhension prévue à cet effet, le fouet mousser peut être chaud après une préparation.

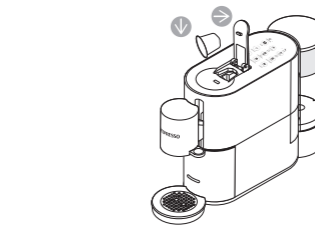
- 9 Take the cup. Lift and close the lever to eject the capsule when preparing a recipe with coffee.

Prenez la tasse. Levez et fermez le levier pour éjecter la capsule en cas de préparation de recette avec le café.



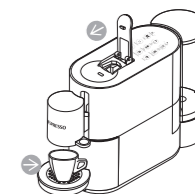
- 1 Turn on the machine by pressing one of the coffee keys (Ristretto, Espresso, Lungo)

Allumez la machine en appuyant sur l'une des touches café (Ristretto, Espresso, Lungo)



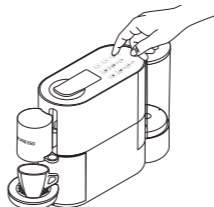
- 2 Lift the lever completely and insert a capsule.

Levez le levier complètement et insérez une capsule.



- 3 Close the lever and place a cup under the coffee outlet.

Fermez le levier et placez une tasse sous la sortie du café.



- 4 Press and hold the Ristretto, Espresso or Lungo key. Release the key as soon as the desired volume is reached.

Appuyez et maintenez appuyé la touche Ristretto, Espresso ou Lungo. Relâchez la touche dès que le volume souhaité est atteint.



- 5 The programmed key blinks rapidly 3 times to confirm the new setting. The coffee volume level is now stored.

La touche programmée clignote rapidement 3 fois pour confirmer le nouveau réglage. Le niveau du volume de café est maintenant mémorisé.

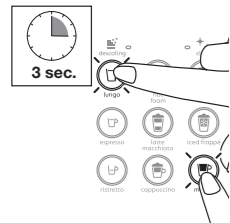
Recipes / Recettes	Factory settings / Réglages usine	Programmable quantity / Quantités programmables
Ristretto	25 ml	From 15 to 35 ml / De 15 à 35 ml
Espresso	40 ml	From 35 to 70 ml / De 35 à 70 ml
Lungo	110 ml	From 70 to 150 ml / De 70 à 150 ml

NOTE: We recommend that you maintain the factory settings for Ristretto, Espresso and Lungo to ensure the best results in your cup for all our black coffees.

NOTE : Nous vous recommandons de conserver les réglages usine pour le Ristretto, Espresso et Lungo afin d'assurer le meilleur résultat dans la tasse pour tous nos cafés.

1 Turn on the machine by pressing one of the coffee keys (Ristretto, Espresso, Lungo).

Allumez la machine en appuyant sur l'une des touches café (Ristretto, Espresso, Lungo).



2 Simultaneously press the Lungo and Mocha keys for 3 seconds to activate the Factory Settings Menu. The Lungo and Mocha keys blink 3 times.

Appuyez simultanément sur les touches Lungo et Mocha pendant 3 secondes pour activer Menu Réglages Usines. Les touches Lungo et Mocha clignotent 3 fois.

3 The factory settings are restored. The machine automatically exits from the Factory Settings Menu mode.

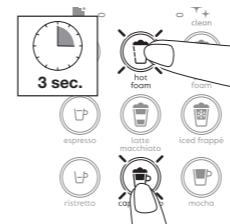
Le rétablissement des réglages d'usine est fait. La sortie du mode Menu Réglages Usine se fait automatiquement.

The machine will turn into OFF mode automatically after 9 minutes of non-use.

La machine s'éteint automatiquement au bout de 9 minutes de non-utilisation.

1 Turn on the machine by pressing one of the coffee keys (Ristretto, Espresso, Lungo)

Allumez la machine en appuyant sur l'une des touches café (Ristretto, Espresso, Lungo)



2 Simultaneously press the Hot Foam + Cappuccino keys for 3 seconds to go to the Automatic Power Saving Setting menu: the "Descaling" and "Clean" alert indicator lights are lit, and the Hot Foam, Latte Macchiato and Cappuccino keys blink.

Appuyez simultanément sur les touches Hot Foam + Cappuccino pendant 3 secondes pour entrer dans le Menu Réglage de l'arrêt automatique: les voyants d'alerte "Descaling" et "Clean" sont allumés, les touches Hot Foam, Latte Macchiato et Cappuccino clignotent.

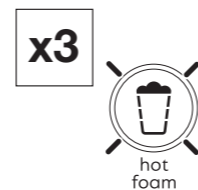


3 Press one of the Hot Foam, Latte Macchiato and Cappuccino keys to select the desired automatic power off time. You have 15 seconds to program the desired value by pressing the corresponding key.

Appuyez sur une des touches Hot Foam, Latte Macchiato et Cappuccino pour sélectionner le temps d'arrêt automatique souhaité. Vous disposez de 15 secondes pour programmer la valeur souhaitée en appuyant la touche correspondante.

Automatic power off / Arrêt Automatique

Hot Foam	3 min
Latte macchiato	9 min. Factory setting / Réglage d'usine
Cappuccino	3 hours / 3 heures.



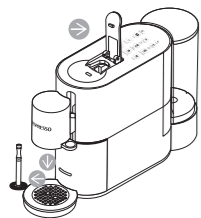
4 The programmed key blinks 3 times to confirm the new selected value.

La touche programmée clignote 3 fois pour confirmer la nouvelle valeur choisie.

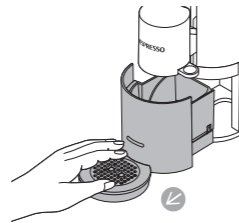
5 The machine automatically exits from the Automatic Power Saving Setting Menu mode.
NOTE: the Automatic Power Saving Setting Menu mode deactivates after 15 seconds of inactivity.
 La sortie du mode Menu Réglage de l'arrêt automatique se fait automatiquement.
NOTE: le mode Menu Réglage de l'arrêt automatique se désactive après 15 secondes sans action.

i Do not use any aggressive or solvent-based cleaning products. Use a non-abrasive damp cloth and a gentle cleaning agent to clean the surface of the machine. Do not wash any of the machine's components in the dishwasher, except for the milk frother and the capsule container.

i N'utilisez pas des produits de nettoyage agressifs ou à base de solvants. Utilisez un chiffon non abrasif humide et un agent nettoyant doux pour nettoyer la surface de la machine. Ne lavez aucun composant de la machine au lave-vaisselle, excepté le fouet mousser et le bac à capsules.



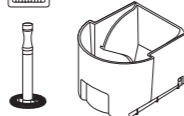
- 1** Lift and close the lever to eject the capsule. Remove the milk frother.
- Levez et fermez le levier pour éjecter la capsule. Retirez le fouet mousser.



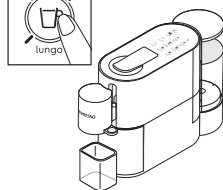
- 2** Gently pull on the drip tray to remove the drip base and the capsule container at the same time. Empty them, rinse them using drinking water, dry them using a clean, damp cloth, then put them back in place.
- Tirez doucement le bac d'égouttage pour retirer le bac de récupération d'eau et le bac à capsules en même temps. Videz-les, rincez-les avec de l'eau potable, séchez-les à l'aide d'un chiffon propre et humide puis remettez-les en place.



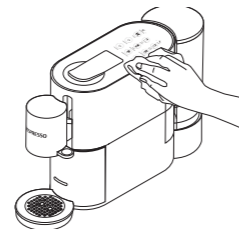
i The milk frother and capsule container can be washed in a dishwasher.



i Le fouet mousser et le bac à capsules peuvent être lavés au lave-vaisselle.



- 3** Remove the water tank, fill it with fresh drinking water. Place a container under the coffee outlet (600 ml), press the Lungo key to rinse the machine.
- Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le avec de l'eau potable. Placez un récipient sous la sortie du café (600ml), appuyez sur la touche Lungo pour rincer la machine.



- 4** Clean the coffee outlet and the milk frother connection using a clean, damp cloth.
- Nettoyez la sortie du café et la connexion du fouet mousser à l'aide d'un chiffon propre et humide.
- 5** Clean the machine using a clean, damp, non-abrasive cloth.
- Nettoyez la machine à l'aide d'un chiffon non abrasif propre et humide.

Descaling / Détartrage

Descaling is mandatory when the machine indicates that this is required (steady "Descaling" alert indicator light). **The machine locks itself until the descaling is performed.**

Le détartrage est obligatoire lorsque la machine indique que cela est nécessaire (le voyant de l'alerte "Descaling" est fixe). **La machine se bloque jusqu'à réalisation du détartrage.**



Refer to the safety instructions



- To ensure the proper operation of your machine throughout its service life and to maintain a coffee experience as perfect as on its first day, we recommend the following instructions. Descaling is mandatory when the machine indicates that this is required (blinking "Descaling" alert indicator light). To protect your machine's internal components, if descaling is not performed, after 30 cycles, the "Descaling" alert indicator light lights up steadily and the machine locks itself until the descaling is performed.
- Your *Nespresso* machine determines the moment when descaling is required, based on the quantity of water used and your water's hardness level. This level is defined during the first use by means of the water hardness test stick. (Refer to "Water Hardness Setting").



Référez-vous aux consignes de sécurité



- Afin d'assurer le bon fonctionnement de votre machine tout au long de sa vie et de maintenir une expérience café aussi parfaite qu'au premier jour nous vous recommandons de suivre les instructions suivantes. Un détartrage est obligatoire lorsque la machine vous en indique la nécessité (le voyant de l'alerte "Descaling" clignote). Afin de protéger les composants internes de votre machine, si le détartrage n'est pas réalisé, au bout de 30 cycles, le voyant d'alerte de "Descaling" devient fixe et la machine se bloque jusqu'à réalisation du détartrage.

- Votre machine *Nespresso* détermine le moment où un détartrage est nécessaire, en fonction de la quantité d'eau utilisée et du niveau de dureté de votre eau. Celui-ci est défini lors de la première utilisation grâce au bâtonnet de test de dureté de l'eau. (Référez-vous « Réglage de la dureté d'eau »).



The descaling process lasts approximately 25 minutes, including a 20-minute descaling cycle and a 5-minute rinse cycle.

During the descaling cycle, your presence is required, as you will be asked to perform several operations.



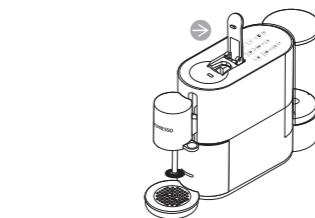
Le processus de détartrage dure environ 25 minutes comprenant 20 minutes de cycle détartrage et 5 minutes de cycle de rinçage.

Pendant le cycle de détartrage votre présence est nécessaire, plusieurs manipulations vous seront demandées.

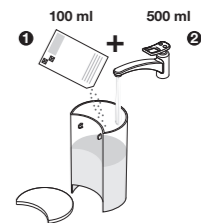


- 1** Descal your machine when the "Descaling" alert indicator light blinks.

Détartrez votre machine lorsque le voyant d'alerte de "Descaling" clignote.

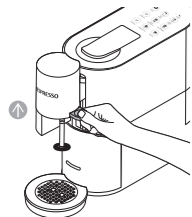


- 2** Lift and close the lever to eject the capsule.
- Levez et fermez le levier afin d'éjecter la capsule.



- 3** Empty the drip tray, drip base and capsule container. Fill the water tank with 500 ml of fresh drinking water. Pour 1 pouch of *Nespresso* liquid descaling agent into the water tank.

Videz le bac d'égouttage, le bac de récupération d'eau et le bac à capsules. Remplissez le réservoir d'eau avec 500 ml d'eau potable. Versez 1 sachet de détartrant liquide *Nespresso* dans le réservoir d'eau.



- 4 Insert the milk frother.
- i Refer to the "Assembly/Disassembly of the milk frother" paragraph.
Mettez en place le fouet mousseur.
- i Référez-vous au paragraphe « Montage/Démontage du fouet mousseur ».



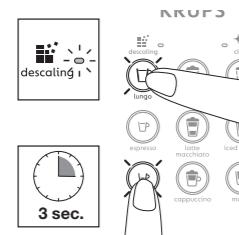
- 5 Place a minimum 1L container under the head.
Placer un récipient de 1 L minimum sous la tête.



- 9 Rinse the water tank and completely fill it with fresh drinking water.
Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le complètement d'eau fraîche potable.



- 10 Press the Lungo + Ristretto keys again. Rinsing continues via the coffee outlet and the milk frother. The Lungo + Ristretto keys blink.
Appuyez sur les touches Lungo + Ristretto à nouveau. Le rinçage continue par la sortie du café et du fouet mousseur. Les touches Lungo + Ristretto clignotent.



- 6 To enter the descaling mode, simultaneously press the Lungo + Ristretto keys for 3 seconds. Both keys blink. To start the descaling program press the same keys again.

- i The "Descaling" alert indicator light stays lit orange during the entire descaling process.
- i Once in descaling mode, the procedure below must be fully performed so that the machine may return to the normal mode. Any interruption (stoppage of the machine, power outage, etc.) will return the machine to the start of the descaling phase.

Pour entrer dans le mode détartrage, pressez simultanément sur les touches Lungo + Ristretto pendant 3 secondes. Les deux touches clignotent. Pour lancer le programme de détartrage appuyez de nouveau sur les deux mêmes touches.

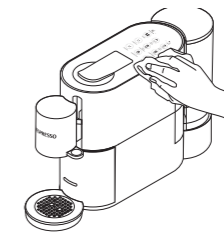
- i Le voyant d'alerte de "Descaling" reste allumé en orange pendant tout le processus de détartrage.
- i Une fois dans le mode détartrage, la procédure ci-dessous doit être intégralement effectuée pour que la machine revienne dans le mode normal. Toute interruption (arrêt de la machine, coupure de courant, etc.) ramènera la machine au début de l'étape du détartrage.

- 7 The descaling liquid alternatively flows from the coffee outlet and from the milk frother.
Le produit détartrant coule alternativement de la sortie du café et du fouet mousseur.



- 8 Once the descaling cycle is done (the water tank is empty), the Lungo + Ristretto keys blink.
Lorsque le cycle de détartrage est terminé (le réservoir d'eau est vide), les touches Lungo + Ristretto clignotent.

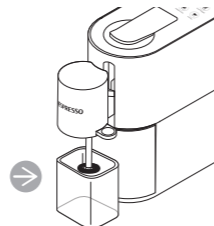
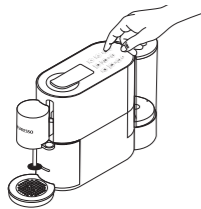
- 11 Once rinsing is done, the machine goes back to ready mode and the "Descaling" alert indicator light shuts off. Remove and store the milk frother in its housing. Fill the water tank with fresh drinking water.
Lorsque le rinçage est terminé, la machine retourne en mode prêt et le voyant d'alerte de "Descaling" s' teint. Retirez et rangez le fouet mousseur dans son logement. Remplissez d'eau fraîche et potable le réservoir d'eau de la machine.



- 12 Clean the machine using a damp cloth. You have completed the machine's descaling.
Nettoyez la machine   l'aide d'un chiffon humide et non abrasif. Vous avez terminé le détartrage de la machine.

i This function empties air from the machine to ensure the quality of the preparations. As a safety measure, the machine may block use if there is any air present.

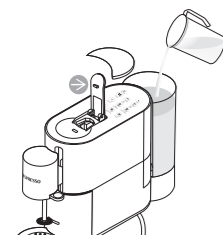
i Cette fonction permet de purger l'air de la machine afin garantir la qualité des préparations. Par sécurité, la machine peut bloquer l'utilisation en cas de présence d'air.



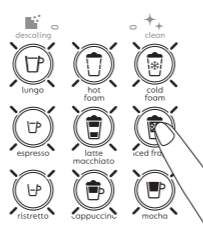
- 1 Insert the milk frother. Turn on the machine by pressing one of the 9 keys.
⚠ The milk frother must be inserted before starting the procedure.
Mettez en place le fouet mousser. Allumez la machine en appuyant sur l'une des 9 touches.
⚠ Le fouet mousser doit être mis en place avant de commencer la procédure.

- 2 The 9 recipes keys blink non-stop.
Les 9 touches recettes clignotent sans s'arrêter.

- 3 Place a container (600 ml) under the head of the machine.
Placez un récipient (600ml) sous la tête de la machine.



- 4 Lift the lever and leave it in an open position.
Levez le levier et laissez-le en position ouverte.
- 5 Fill the water tank and put it back in place.
Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le en place.

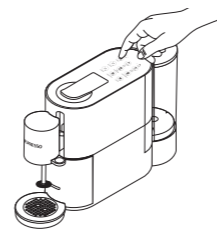


- 6 Press one of the 9 keys. The 9 keys blink quickly.
Appuyez sur une des 9 touches. Les 9 touches clignotent rapidement.

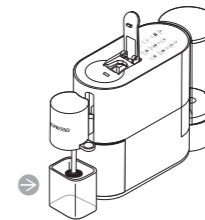
- 7 Some water may flow from the milk frother for a few seconds.
De l'eau peut s'écouler du fouet mousser pendant quelques secondes.

- 8 Once priming is completed, the machine returns to "Ready for use" mode.
Une fois l'amorçage effectué, la machine retourne en mode prêt à l'utilisation.

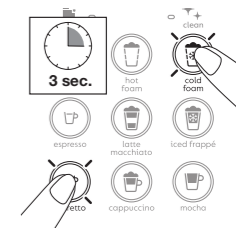
Emptying the system before a period of non-use, for frost protection or before a repair /
Vidange du système avant une période de non-utilisation, en protection contre le gel ou avant une réparation



- 1 Insert the milk frother. Turn on the machine by pressing one of the 9 keys.
⚠ The milk frother must be inserted before starting the procedure.
Mettez en place le fouet mousser. Allumez la machine en appuyant sur l'une des 9 touches.
⚠ Le fouet mousser doit être mis en place avant de commencer la procédure.



- 2 Remove the water tank. Lift the lever to eject the capsule. Leave the lever open. Place a container (600 ml) under the head.
Retirez le réservoir d'eau. Levez le levier pour éjecter la capsule. Laissez le levier ouvert. Placez un récipient (600 ml) sous la tête.



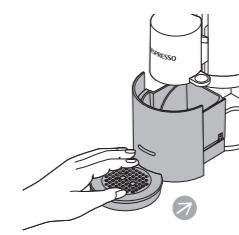
- 3 Simultaneously press the Cold Foam + Ristretto keys for 3 seconds: both keys blink.
Appuyez simultanément sur les touches Cold Foam + Ristretto pendant 3 secondes : les 2 touches clignotent.

- 4 Simultaneously press the Cold Foam + Ristretto keys again.
⚠ Some steam may come out of the coffee outlet and milk frother during emptying.
Appuyez simultanément sur les touches Cold Foam + Ristretto à nouveau.
⚠ De la vapeur peut sortir de la sortie café et du fouet mousser.

- 5 The keys blink softly and emptying is underway.
Les touches clignotent doucement et la vidange est en cours.



- 6 Once emptying is done, both keys blink 3 times and the machine turns off automatically.
Lorsque la vidange est terminée, les 2 touches clignotent 3 fois, la machine s'éteint automatiquement.



- 7 Close the lever. Remove the container, milk frother, drip tray, capsule container and drip base. Clean them.
Abaissez le levier. Enlevez le récipient, le fouet mousser, le bac d'égouttage, le bac de récupération d'eau et le bac à capsules. Nettoyez-les.



Videos are available via the *Nespresso* Mobile Application and on www.nespresso.com – Consult the "Services" section.

No light on the keys and indicator lights.	<ul style="list-style-type: none"> - Check the outlet, plug, voltage and fuse. - Turn on the machine by pressing one of the 9 keys. - If the problem persists, call <i>Nespresso</i>.
The "Descaling" alert blinks orange and the milk-based drinks keys work.	- Descaling is required: a few cycles remain before your machine locks itself. Descale the machine.
When you press the recipe key, it does not start and the "Descaling" alert, Lungo and Ristretto keys blink.	- The machine is in safety mode against scale; use is blocked. Descale the machine; refer to the "Descaling" paragraph.
During descaling, the Lungo + Ristretto keys blink and the "Descaling" indicator light remains lit.	- Your water tank is empty, but the descaling cycle is not completed. Rinse the water tank and completely fill it with fresh drinking water. Press the Lungo + Ristretto keys to resume the cycle.
The 9 keys blink quickly non-stop.	- The water tank is empty. Several recipes in a row were launched with no water in the water tank; the machine is in priming mode. Pour water in the water tank, place the milk frother and a container under the head and press any key. Take care, some water and steam may flow out from the milk frother connection for a few seconds. If you have lost the milk frother, Press and hold Espresso and Iced frappé keys for 3s.
The recipe key blinks rapidly during preparation.	- The water tank is empty. Fill the water tank.
The milk foam is insufficient.	<ul style="list-style-type: none"> - Use refrigerated skimmed or semi-skimmed milk (approximately 4° C). - Rinse the milk frother after each preparation. - Descale the machine (see the "Descaling" paragraph). - Refer to the paragraph "Milk recipe preparations". - Correctly center the cup relative to the machine. - Clean the milk frother connection.

Milk-based recipes keys do not light up.	- Set up the milk frother so that all keys light up.
Milk overflows from the mug during preparation.	- Refer to "Milk recipe preparations" paragraph prior to making milk-based preparations to adjust the quantity of milk or to choose a more suitable mug.
The "Clean" alert is a steady orange light.	- Remove the milk frother. Rinse it.
The lever does not fully close.	- Empty the capsule container. Ensure that there are no capsules blocked in the capsule container.
Leakage around the capsule (water present in the capsule container).	- Properly insert the capsules. In the event of a leak, call <i>Nespresso</i> .
No coffee, no water.	<ul style="list-style-type: none"> - The water tank is empty: fill it. - Descale if necessary, see the "Descaling" paragraph.
The coffee flows very slowly.	<ul style="list-style-type: none"> - The flow rate depends on the capsule type. - Descale if necessary, see the "Descaling" paragraph.
No coffee, only water is flowing (despite having inserted a capsule).	- Call <i>Nespresso</i> .
The coffee is not hot enough.	<ul style="list-style-type: none"> - Preheat the cup. - Perform a rinse of the machine. - Descale if necessary, see the "Descaling" paragraph.
Cannot go to the Menu Mode (e.g. "Descaling" "Automatic Power Saving Setting").	<ul style="list-style-type: none"> - Turn on the machine. - Ensure that you simultaneously press the keys for 3 seconds. - Plug/unplug the machine. - If the problem persists, call <i>Nespresso</i>.
Irregular blinking.	- Send the machine to the repair center or call <i>Nespresso</i> .
The 9 keys blink simultaneously for 10 seconds and the machine turns off.	- Breakdown Alarm: Arrange to have the machine repaired or call <i>Nespresso</i> .



Des vidéos sont disponibles sur l'Application Mobile *Nespresso* et sur www.nespresso.com – Consultez la section « Services ».

Pas de lumière sur les touches et voyants.	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez la prise, la fiche, la tension, le fusible. - Allumez la machine en appuyant sur une des 9 touches. - Si le problème persiste, appelez <i>Nespresso</i>.
L'alerte "Descaling" clignote orange. Les touches cafés et boissons lactées fonctionnent.	- Le détartrage est nécessaire, il vous reste quelques cycles avant la mise en sécurité (blocage) de votre machine. Détartrez la machine.
Lorsque vous appuyez sur la touche recette, celle-ci ne se lance pas, le voyant "Descaling", Lungo et Ristretto clignotent.	- La machine est en mode sécurité contre le tartre, elle est bloquée. Détartrez la machine en vous référant au paragraphe "Détartrage".
En cours de détartrage les touches Lungo + Ristretto clignotent, le voyant "Descaling" est allumé fixe.	- Votre réservoir d'eau est vide alors que le cycle de détartrage n'est pas terminé. Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le complètement d'eau fraîche potable. Appuyez sur les touches Lungo + Ristretto pour terminer le cycle.
Les 9 touches clignotent rapidement sans arrêter.	- Le réservoir d'eau est vide. Plusieurs recettes ont été lancées de suite sans eau dans le réservoir d'eau. La machine s'est mise en mode amorçage. Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau. Placez le fouet mousser et un récipient sous la tête et appuyez sur n'importe quelle touche. Faites attention, de l'eau et de la vapeur peuvent s'écouler par le fouet mousser pendant quelques secondes. Si vous avez perdu le fouet mousser, appuyez pendant 3 secondes sur les touches Espresso et Iced frappé.
La touche recette en cours de préparation clignote rapidement.	- Le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir d'eau.
La mousse de lait est insuffisante.	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé à température du réfrigérateur (4° C environ). - Rincez le fouet mousser après chaque préparation. - Détartrez la machine (voir le paragraphe "Détartrage"). - Référez-vous aux paragraphes recettes lactées. - Centrez la tasse correctement par rapport à la machine. - Nettoyez la connexion du fouet mousser.

Les voyants des touches recettes lactées ne s'allument pas.	- Mettez en place le fouet mousser pour que les toutes les touches s'allument.
Le lait déborde de la tasse lors de la préparation.	- Référez-vous aux instructions de préparation de recettes lactées pour ajuster la quantité de lait ou choisir une tasse plus adaptée.
L'alerte "Clean" est orange fixe.	- Enlevez le fouet mousser. Rincez-le.
Le levier ne se ferme pas complètement.	- Videz le bac à capsules. Assurez-vous qu'aucune capsule n'est bloquée dans le bac à capsules.
Fuite autour de la capsule (présence d'eau dans le bac à capsules).	- Insérez correctement la capsule. En cas de fuite, appelez <i>Nespresso</i> .
Pas de café, pas d'eau.	<ul style="list-style-type: none"> - Le réservoir d'eau est vide: remplissez-le. - Détartrez si nécessaire, voir le paragraphe "Détartrage".
Le café s'écoule très lentement.	<ul style="list-style-type: none"> - La vitesse d'écoulement dépend du type de capsule. - Détartrez si nécessaire, voir le paragraphe "Détartrage".
Pas de café, seulement de l'eau coule (malgré l'insertion d'une capsule).	- Appelez <i>Nespresso</i> .
Le café n'est pas assez chaud.	<ul style="list-style-type: none"> - Préchauffez la tasse. - Réalisez un rinçage de la machine. - Détartrez si nécessaire, voir le paragraphe "Détartrage".
Je ne peux pas entrer dans le Mode Menu (par exemple "Détartrage" "Réglage de l'arrêt automatique").	<ul style="list-style-type: none"> - Allumez la machine. - Assurez-vous d'appuyer simultanément pendant 3 secondes sur les touches. - Branchez/débranchez la machine. - Si le problème persiste, appelez <i>Nespresso</i>.
Clignotements irréguliers.	- Envoyez la machine au service de réparation ou appelez <i>Nespresso</i> .
Les 9 touches clignotent simultanément pendant 10 secondes et la machine s'éteint.	- Alarme Panne : Envoyez la machine au service de réparation ou appelez <i>Nespresso</i> .



Your machine contains precious materials that may be recovered or recycled. The separation of the remaining waste into various categories, makes it easier to recycle the precious raw materials. For more information on waste disposal, contact local authorities.



Votre machine contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés. La séparation des déchets restants, en différentes catégories, facilite le recyclage des matières premières précieuses. Vous pouvez obtenir des renseignements sur l'évacuation des déchets auprès de vos autorités locales.

Nespresso Contact Information / Contact Nespresso

For more information, in the event of a problem or to simply ask for advice, call the Nespresso Club. Nespresso Club contact information is presented in the "Welcome to Nespresso" holder in your machine's box or via www.nespresso.com

Pour de plus amples informations, en cas de problème ou simplement pour demander des conseils, appelez le Centre de Relations Clients Nespresso.

Les coordonnées du Centre de Relations Clients Nespresso sont indiquées dans la pochette "Bienvenue chez Nespresso" dans le carton de votre machine ou sur www.nespresso.com

Guarantee / Garantie

Nespresso warrants this product against defects in materials and workmanship for a period of 2 years. The warranty period begins on the date of purchase and *Nespresso* requires presentation of the original proof of purchase to ascertain the date. During the warranty period, *Nespresso* will either repair or replace any defective product at no charge to the owner. Replacement products or repaired parts will be warranted only for the unexpired portion of the original warranty or six months, whichever is greater. This limited warranty does not apply to any defect resulting from negligence, accident, misuse, or any other reason beyond *Nespresso's* reasonable control, including but not limited to: normal wear and tear, failure to follow the product instructions and service manual, improper or inadequate maintenance, calcium deposits or descaling, connection to improper power supply, unauthorized product modification, fire, lightning, flood or other external causes. The use for commercial purposes could void this warranty. This warranty is valid only in the country of purchase or in such other countries where *Nespresso* sells or services the same model with identical technical specifications. Warranty service outside the country of purchase is limited to the terms and conditions of the corresponding warranty in the country of service. Should the cost of repairs or replacement not be covered by this warranty, *Nespresso* will advise the owner and the cost shall be charged to the owner. Except to the extent allowed by applicable law, the terms of this limited warranty do not exclude, restrict or modify the mandatory statutory rights applicable to the sale of this product and are in addition to those rights. If you believe your product is defective, contact *Nespresso* for instructions on how to proceed with a repair. Please visit our website at www.nespresso.com for contact details.

Nespresso garantit ce produit contre les défauts au niveau des matériaux et de la fabrication pour une période de 2 ans. La période de garantie commence à la date d'achat et *Nespresso* exige la présentation de la preuve originale d'achat pour en constater la date. Durant la période de garantie, *Nespresso* réparera, à sa discrétion, tout produit défectueux sans frais pour le propriétaire. Les produits échangés et les pièces réparées seront garantis uniquement pendant la durée restante de la garantie originale ou durant six mois, l'échéance la plus lointaine faisant foi. Cette garantie limitée ne s'applique pas à tout défaut résultant d'une négligence, d'un accident, d'une utilisation inadaptée ou de toute autre raison hors du contrôle raisonnable de *Nespresso*, y compris mais sans s'y limiter: l'usure normale, la négligence ou le non-respect du mode d'emploi du produit, l'entretien inadapté ou inadéquat, les dépôts calcaires ou le détartrage, le branchement à une sortie électrique inadaptée, la modification ou la réparation non autorisée du produit, l'utilisation à des fins commerciales, les dommages causés par le feu, la foudre, les inondations ou toute autre cause extérieure. Cette garantie n'est valable que dans le pays d'achat ou dans les pays où *Nespresso* commercialise ou répare le même modèle d'appareil ayant des spécifications techniques identiques. Le service de garantie hors du pays d'achat se limite aux conditions de la garantie correspondante dans le pays où l'entretien est effectué. Si le coût des réparations ou de remplacement n'est pas couvert par cette garantie, *Nespresso* informera le propriétaire qui devra honorer ces frais. Cette garantie limitée constituera l'intégralité de la responsabilité de *Nespresso*, quelque soit la cause. Les conditions de la présente garantie limitée s'ajoutent aux droits statutaires obligatoires applicables à la vente du produit et ne les excluent, ni ne les restreignent ou modifient en rien, sauf dans les limites autorisées par la loi. Si vous pensez que votre produit est défectueux, veuillez contacter *Nespresso* pour obtenir des renseignements concernant la marche à suivre pour le faire réparer. Veuillez consulter notre site Internet au www.nespresso.com/fr/fr pour obtenir les coordonnées de contact.



S85
by Nespresso

