



my  
machine





*Maestria*



x1



x1



x1



x1

*Maestria B/C/D500*

US/CA: 120V, 60Hz, 1260W

CL: 220V, 50Hz, 2100W



AR: 220-240V, 50/60Hz, 2300W

BR/MX: 127V, 60Hz, 1370W

BR: 220V, 60Hz, 2100W

**P<sub>max</sub>** 19 bar



5.3 kg/11 lbs



1.4l/47 oz



17 cm 30 cm 39.5 cm

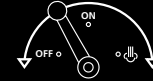


**1. On/Off button**  
Bouton Marche/Arrêt  
Botón de encendido/apagado (ON/OFF)  
Botão Liga/Desliga

**2. Lever**  
Lever  
Palanca  
Alavanca

**3. Water tank**  
Réservoir d'eau  
Tanque de agua  
Reservatório de água

**4. Steam handle**  
Lever vapeur  
Manija de vapor  
Alavanca de vapor



**5. Power cord and storage**  
Cordon d'alimentation et rangement  
Cable de alimentación y almacenamiento  
Cabo de alimentação e armazenamento

**6. Indication lights**  
Voyants lumineux  
Luces indicadoras  
Luzes indicadoras

**7. Espresso and Lungo dials**  
Boutons Espresso et Lungo  
Perillas Espresso y Lungo  
Botões Espresso e Lungo

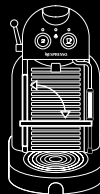
**8. Coffee outlet**  
Sortie café  
Salida del café  
Saída de café

- 9. Steam pipe, nozzle and handling area**  
 Tube, buse vapeur et zone de manipulation  
 Tubo, boquilla de vapor y zona de manipulación.  
 Bico de vapor, ponta e área de manuseio



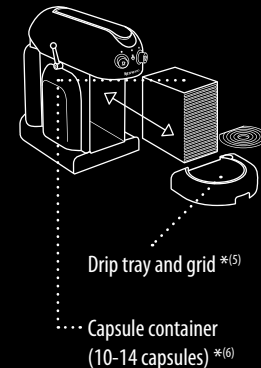
1. Frothing position <sup>\*(1)</sup>
2. Vertical position <sup>\*(2)</sup>
3. Steam out position <sup>\*(3)</sup>

- 10. Removable cup support**  
 Support de tasse amovible  
 Soporte para tazas desmontable  
 Suporte removível para xícaras



- Up right position <sup>\*(4)</sup>

- 11. Maintenance unit**  
 Unité de maintenance  
 Unidad de mantenimiento  
 Unidade de manutenção



Drip tray and grid <sup>\*(5)</sup>

Capsule container  
 (10-14 capsules) <sup>\*(6)</sup>

\* (1) Position mousse de lait / Posición espuma / Posição para preparo de espuma

\* (2) Position verticale / Posición vertical / Posição vertical

\* (3) Position sortie vapeur / Posición vapor / Posição de saída de vapor

\* (4) Position verticale / Posición vertical / Posição vertical

\* (5) Bac et grille d'égouttage / Bandeja y rejilla de goteo / Bandeja e grade de gotejamento

\* (6) Bac à capsules usagées (10-14 capsules) / Contenedor de cápsulas usadas (10-14 cápsulas) / Recipiente coletor de cápsulas usadas (de 10 a 14 cápsulas)

*Nespresso*, an exclusive system creating the perfect Espresso, time after time.

All *Nespresso* machines are equipped with a unique system that guarantees up to 19 bar pressure. Each parameter has been calculated with great precision to ensure that all aromas from each Grand Cru can be extracted, to give the coffee body and create an exceptionally thick and smooth crema.

*Nespresso*, un système exclusif pour reproduire à l'infini un Espresso parfait.

Toutes les machines *Nespresso* sont équipées d'un système d'extraction unique qui garantit une pression allant jusqu'à 19 bar. Chaque paramètre est calculé avec précision pour exprimer la totalité des arômes de chaque Grand Cru de café, lui donner du corps et générer une crema d'une densité et d'une onctuosité incomparables.

## CONTENT/TABLE DES MATIÈRES

7 | 10 **IMPORTANT SAFEGUARDS/  
CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

11 **PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE/  
PRÉPARATION DE LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION**

12 **COFFEE PREPARATION/  
PRÉPARATION DU CAFÉ**

13 | 14 **BARISTA: FROTHING YOUR MILK/  
BARISTA: FAITES MOUSSER LE LAIT**

15 | 18 **RECIPES/  
RECETTES**

19 **MENU MODES/  
MODE MENU**

20 **EMPTYING MODE/  
MODE VIDANGE**

21 **CARE & CLEANING/  
ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

22 | 23 **DESCALING/  
DÉTARTRAGE**

24 **TROUBLESHOOTING/  
DÉPANNAGE**

25 **CONTACT THE *NESPRESSO* CLUB/  
CONTACTEZ LE CLUB *NESPRESSO*  
DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL PROTECTION/  
RECYCLAGE ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

26 **ECOLABORATION: [ECOLABORATION.COM](http://ecolaboration.com)/  
ECOLABORATION: [ECOLABORATION.COM](http://ecolaboration.com)**

27 **LIMITED WARRANTY/  
GARANTIE LIMITÉE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS






- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.
- Read all instructions.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

The safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions.
- Do not use the appliance for any use other than the intended use.
- This appliance has been designed for indoor and non-extreme temperature conditions use only.
- Protect the appliance from direct sunlight, prolonged water splash and humidity.
- This appliance is intended to be used in households and similar applications only such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Keep appliance, capsules and accessories out of the reach of children.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- The manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not apply for any commercial use, inappropriate handling or use of the appliance, any damage resulting from use for other purposes, faulty operation, non-professional repair or failure to comply with the instructions.

## Avoid risk of fatal electric shock and fire

- In case of an emergency: immediately remove the plug from the power socket.
- Only plug the appliance into suitable, easily accessible, earthed mains connections.
- The appliance must only be connected after installation.
- Make sure that the voltage of the power source is the same as that specified on the rating plate.
- The use of an incorrect connection voids the warranty.
- Do not pull the cord over sharp edges, clamp it or allow it to hang down.
- Keep the cord away from heat and damp.

	This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.
	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.
	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
	Is used to provide important information not related to personal injury.
	When you see this sign, please take note of the advice for the correct and safe use of your appliance.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons. If the cord is damaged, do not operate the appliance. Return the appliance to the *Nespresso Club*.
- If an extension cord is required, use only an earthed cord with a conductor cross-section of at least 16AWG size or matching the input power.
- Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to «off», then remove the plug from the outlet.
- To avoid hazardous damage, never place the appliance on or beside hot surfaces such as radiators, stoves, ovens, gas burners, open flames, or similar. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Always place the appliance on a horizontal, stable and even surface. The surface must be resistant to heat and fluids such as water, coffee, descaling agent or similar.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use for a long period. Disconnect by pulling out the plug and not by pulling the cord itself or the cord may become damaged.
- Before cleaning and servicing, remove the plug from the mains socket and let the appliance cool down.
- Never touch the cord with wet hands.
- Never immerse the appliance or part of it in water or any other liquid.
- Never put the appliance or part of it in a dishwasher.
- Electricity and water together are dangerous and can lead to fatal electric shocks.
- Do not open the appliance. Dangerous voltage inside. Do not dismantle the appliance.
- Do not put anything into any openings. Doing so may cause fire or electric shock!

## Avoid possible harm when operating the appliance

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use the appliance if it is damaged or not operating perfectly. Immediately remove the plug from the power socket. Contact the *Nespresso Club* for examination, repair or adjustment.
- A damaged appliance can cause electric shocks, burns and fire.

- Always close the lever completely and never lift it during operation. Scalding may occur.
- Do not put fingers under coffee outlet, risk of scalding. Do not put fingers into the capsule compartment or capsule shaft. Danger of injury!
- Water could flow around a capsule when not perforated by the blades and damage the appliance.
- Never use a damaged or deformed capsule. If a capsule is stuck in the capsule compartment, turn the machine off and unplug it before any operation. Call the *Nespresso* Club.
- Always fill the water tank with fresh, drinking, cold water. Do not overfill water tank.
- Empty water tank if the appliance will not be used for an extended time (holidays, etc.).
- Replace water in water tank when the appliance is not operated during a weekend or a similar period of time.
- Do not use the appliance without the drip tray and drip grid to avoid spilling any liquid on surrounding surfaces.
- Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the appliance.
- Do not use a steam or pressure cleaner to clean the appliance. This may damage the appliance to the point of creating a life-threatening hazard.

#### Short cord instructions

- a) A short power-supply cord or detachable power-supply cord is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
  - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

#### Descaling

- *Nespresso* descaling agent, when used correctly, helps to ensure the proper functioning of your machine over its lifetime and that your coffee experience is as perfect as on the first day. For the correct amount and procedure to follow, refer to the descaling section in the user manual.
- When unpacking the machine, remove the plastic film on the drip grid and dispose.
- The appliance 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 instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance uses *Nespresso* coffee capsules available exclusively through the *Nespresso* Club or your *Nespresso* authorized representative. *Nespresso* quality is only guaranteed when *Nespresso* capsules are used in *Nespresso* appliances.
- For your own safety, you should use only parts and appliance accessories from *Nespresso* that are designed for your appliance.
- All *Nespresso* appliances pass stringent controls. Reliability tests under practical conditions are randomly performed on selected units. Some units can therefore show traces of previous use.
- *Nespresso* reserves the right to change instructions without prior notice.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

Pass them on to any subsequent user.



This Instruction Manual is also available as a PDF at [nespresso.com](http://nespresso.com)








# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce mode d'emploi fait partie de l'appareil. Lisez-le attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Conservez ce mode d'emploi dans un endroit où vous pourrez facilement le retrouver et vous y référer.

- Cet appareil est conçu pour préparer des breuvages conformément à ce mode d'emploi.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à toute fin autre que celle prévue.
- Cet appareil a uniquement été conçu pour un usage à l'intérieur, dans des conditions climatiques non extrêmes.
- Protéger l'appareil d'une exposition directe au soleil, de l'humidité et des éclaboussures prolongées.
- Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement dans des applications domestiques ou d'autres applications semblables telles que : dans des cuisines d'employés dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail; par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; dans des environnements de type chambres d'hôte.
- Garder l'appareil, les capsules et les accessoires hors de la portée des enfants.
- L'utilisation de l'appareil par des enfants ou près de ces derniers requiert une supervision rapprochée.
- Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne sera pas appliquée en cas d'usage commercial, de manipulation ou d'utilisation inadéquate de l'appareil, de tout dommage résultant d'une utilisation à d'autres fins, d'un fonctionnement erroné, d'une réparation non professionnelle ou du non-respect du mode d'emploi.

## Éviter les risques d'électrocution mortelle et d'incendie

- En cas d'urgence : retirer immédiatement la fiche de la prise électrique.
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise électrique adaptée, facilement accessible et disposant d'un contact de mise à la terre.
- L'appareil ne doit être raccordé au réseau électrique qu'après avoir été installé.
- Vérifier que la tension d'alimentation électrique est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique.
- L'utilisation d'un branchement incorrect annule la garantie.
- Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, l'attacher ou le laisser pendre.

	Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des dangers potentiels de blessure personnelle. Observez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter des blessures possibles ou la mort.
	Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
	Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères à modérées.
	Est utilisé pour communiquer une information importante non liée à un risque de blessure personnelle.
	Lorsque vous voyez ce symbole, veuillez prendre note des conseils pour une utilisation correcte et sécuritaire de votre appareil.

- Protéger le câble d'alimentation de la chaleur et de l'humidité.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de service ou une personne qualifiée. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le câble est endommagé. Renvoyer l'appareil au Club *Nespresso*.
- Si la machine est reliée à la terre, la prise électrique doit avoir 3 broches.
- Toujours connecter la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le câble dans la prise électrique. Pour débrancher, éteindre tous les boutons de contrôle puis retirer la fiche de la prise.
- Pour éviter tout dommage, ne jamais placer l'appareil sur ou à côté de surfaces chaudes telles que des radiateurs, des cuisinières, des fours, des brûleurs à gaz, des flammes nues, etc.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Utiliser les leviers et les boutons. Toujours placer l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane. La surface doit être résistante à la chaleur et aux liquides comme l'eau, le café, le détartrant, etc.
- Si l'appareil reste inutilisé pour une période prolongée, débrancher la fiche de la prise électrique. Débrancher l'appareil en retirant la fiche et non en tirant sur le câble, ce qui pourrait l'endommager.
- Avant le nettoyage et l'entretien, retirer la fiche de la prise et laisser l'appareil refroidir.
- Ne jamais toucher le câble avec des mains mouillées.
- Ne jamais plonger l'appareil ou une pièce de celui-ci dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas mettre l'appareil ou une partie de celui-ci dans le lave-vaisselle.
- La présence simultanée d'électricité et d'eau est dangereuse et peut entraîner des électrocutions mortelles.
- Ne pas ouvrir l'appareil. Tension dangereuse à l'intérieur! Ne pas démonter l'appareil.
- Ne rien introduire dans les ouvertures de la machine au risque de provoquer un incendie ou une électrocution!

## Éviter un éventuel accident corporel en se servant de l'appareil

- Ne jamais laisser l'appareil sans supervision pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas parfaitement. Retirer immédiatement la fiche de la prise électrique. Communiquer avec le Club *Nespresso* pour une révision, une réparation ou un réglage.
- Un appareil endommagé peut provoquer des électrocutions, des brûlures ou un incendie.
- Toujours fermer le levier complètement et ne jamais le soulever pendant le fonctionnement de l'appareil. Risque de brûlure.
- Ne pas placer les doigts sous la sortie café, risque de brûlure. Ne pas introduire les doigts dans le compartiment ou le conduit à capsule. Risque de blessure!
- L'eau pourrait s'écouler autour de la capsule alors qu'elle n'est pas perforée par les lames et endommager l'appareil.
- Ne jamais utiliser une capsule endommagée ou déformée. Si une capsule est coincée dans le compartiment à capsules, éteindre et débrancher la machine avant toute manipulation. Appeler le Club *Nespresso*.
- Toujours remplir le réservoir à eau avec de l'eau potable fraîche. Ne pas faire déborder le réservoir à eau.
- Vider le réservoir à eau si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une période prolongée (vacances, etc.).
- Remplacer l'eau du réservoir lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une fin de semaine ou une période de temps équivalente.
- Ne pas utiliser l'appareil sans bac et grille d'égouttage afin d'éviter de renverser du liquide sur les surfaces environnantes.
- Ne pas utiliser de détergent puissant ou de solvant. Utiliser un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface de l'appareil.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou à pression pour nettoyer l'appareil. Ceci pourrait endommager l'appareil au point de créer une situation dangereuse et potentiellement fatale.

## Instructions concernant un câble court

- a) Un câble d'alimentation court ou amovible doit être fourni afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chute accidentelle liés à un câble plus long.
- b) Un câble d'alimentation amovible plus long ou une rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution.
- c) En cas d'utilisation d'un câble d'alimentation long et amovible ou d'une rallonge :
  - 1) la tension électrique décrite du câble d'alimentation amovible ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la tension électrique de l'appareil;
  - 2) le câble plus long doit être fixé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table : des enfants pourraient tirer dessus et il y a risque de trébucher.

## Détartrage

- Le détartrant *Nespresso*, lorsqu'il est utilisé correctement, aide à garantir le bon fonctionnement de votre machine tout au long de sa durée de vie et que votre expérience de café demeure aussi parfaite qu'au premier jour. Concernant la quantité adéquate et la marche à suivre, consulter le mode d'emploi inclus dans la trousse de détartrage *Nespresso*.
- Lors du déballage de la machine, retirer le film plastique sur la grille d'égouttage et le jeter.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou aient reçu des instructions d'une personne responsable de leur sécurité concernant l'utilisation de cet appareil.
- Cet appareil utilise des capsules de café *Nespresso*, disponibles exclusivement auprès du Club *Nespresso* ou de votre représentant autorisé *Nespresso*. La qualité *Nespresso* n'est garantie que lors de l'utilisation de capsules *Nespresso* dans les appareils *Nespresso*.
- Pour votre propre sécurité, vous ne devriez utiliser que des composantes et des accessoires de *Nespresso* qui sont fabriqués spécifiquement pour votre appareil.
- Tous les appareils *Nespresso* sont soumis à des contrôles rigoureux. Des essais de fiabilité en situations pratiques sont réalisés sur des appareils aléatoirement sélectionnés. C'est pourquoi votre appareil peut montrer des signes d'utilisation préalable.
- *Nespresso* se réserve le droit de modifier ce mode d'emploi sans préavis.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Les transmettre à tout utilisateur ultérieur.



Ce mode d'emploi est également disponible en format PDF au [nespresso.com](https://www.nespresso.com)

# PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE/ PRÉPARATION DE LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

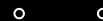
**⚠ CAUTION** First read the safety precautions to avoid risks of fatal electrical shock and fire.

**⚠ ATTENTION** Tout d'abord, lisez les consignes de sécurité afin d'éviter les risques d'incendie et de choc électrique mortel.

1. Fully insert cup support into upright position, remove maintenance unit and water tank.  
Placer le support de tasse en position verticale, puis enlever l'unité de maintenance et le réservoir d'eau.
2. Adjust cord length and store excess under machine with cord storage fixation.\*  
Ajuster la longueur du cordon d'alimentation et rangez le surplus sous l'appareil à l'aide de la fixation de rangement.\*
3. Ensure steam handle is set to off, and steam pipe in vertical position.  
Placer le levier vapeur en position «OFF» et la buse vapeur en position verticale.
4. Close lever and plug into mains.  
Fermer le levier et brancher la machine.
5. Rinse and fill water tank with potable water. Reposition water tank and maintenance unit.  
Rincer et remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable. Replacer le réservoir d'eau et l'unité de maintenance.
6. Switch machine on.  
Allumer la machine.
7. Lift cup support and place container (minimum 0,5 L/17 oz) under coffee outlet.  
Soulever le support de tasse et placer un récipient (minimum 0,5 L/17 oz) sous l'orifice de sortie café.
8. Set Lungo button to 5 and press to rinse the machine. Repeat 3 times.  
Tourner le bouton Lungo sur 5 et appuyer sur le bouton pour rincer la machine. Répétez l'opération 3 fois.



**Blinking lights: heat up (25 sec.)**  
Les voyants lumineux clignotent: la machine chauffe (25 secondes)



**Steady: ready**  
Les voyants lumineux sont fixes: la machine est prête

\*NOTE: for this operation only, machine can be placed on it's side on a soft surface to avoid any damage to the finishing.

\*NOTE: pour cette opération seulement, la machine peut être placée sur le côté sur une surface souple afin d'éviter les risques d'égratignures.

NOTE: automatic power off: machine stops automatically after 9 minutes of non-use. To change this setting visit auto shut off section in menu mode.

NOTE: arrêt automatique : la machine s'éteint automatiquement après 9 minutes d'inutilisation. Pour modifier ce paramètre, allez dans le mode menu.

# COFFEE PREPARATION/PRÉPARATION DU CAFÉ

1. Rinse and fill water tank with potable water.  
Rincez et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable.

2. Reposition water tank.  
Replacer le réservoir d'eau.

3. Close lever and switch machine on.  
Fermer le levier et allumer la machine.



Blinking lights: heat up (25 seconds)

Les voyants lumineux clignotent:  
la machine chauffe (25 secondes)



Steady: ready

Les voyants lumineux sont fixes:  
la machine est prête

4. Lift lever and insert *Nespresso* capsule.  
Soulever le levier et insérer une capsule *Nespresso*.

5. Close lever and place cup under coffee outlet.  
Abaisser le levier et placer une tasse sous la sortie café.

6. Cup support can be turned up right to support Macchiato glass.  
Le support de tasse peut être relevé pour y placer un verre à recettes.

7. Turn dial to desired coffee level and press button to start brewing.



Tourner le cadran jusqu'à la quantité de café désirée, puis appuyer sur le bouton pour lancer la préparation.

1: 25 ml / 0,8 oz  
2: 30 ml / 1 oz  
3: 40 ml / 1,35 oz  
4: 50 ml / 1,7 oz  
5: 60 ml / 2 oz

1: 70 ml / 2,35 oz  
2: 90 ml / 3 oz  
3: 110 ml / 3,7 oz  
4: 130 ml / 4,4 oz  
5: 150 ml / 5 oz

8. The preparation will stop automatically, or press any coffee button to stop the preparation at any time.  
La préparation s'arrêtera automatiquement, mais vous pouvez l'interrompre à tout moment en appuyant sur l'un des boutons.

9. Remove cup. Lift and close lever to eject capsule into container.  
Soulever et abaisser le levier afin d'éjecter la capsule dans le bac à capsules.

NOTE: during heat up (blinking lights), you can press the coffee button. Coffee will start to flow automatically when machine is ready. During coffee preparation, steam function is not possible.  
REMARQUE: pendant le chauffage de la machine (voyants qui clignotent), vous pouvez appuyer sur le bouton café. Le café commencera à couler automatiquement lorsque la machine sera prête. Pendant la préparation de café, la fonction vapeur ne peut être activée.

# BARISTA: FROTHING YOUR MILK/BARISTA: FAIRE MOUSSER LE LAIT

**⚠ CAUTION** Steam pipe will be hot during and after usage. Use rubber grip area only to avoid burns.

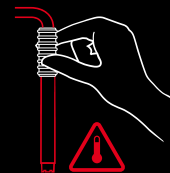
**⚠ ATTENTION** La buse vapeur sera chaude pendant et après l'usage. Utilisez la poignée de caoutchouc pour éviter les brûlures.

NOTE: after a period of non use and because of residual water in the machine from previous preparations, steam may release during the heat up. This may happen and will not cause any damage to your machine.

NOTE: après une période d'inutilisation, et en raison des résidus d'eau laissés par les préparations précédentes, de la vapeur peut être libérée lors du chauffage de la machine. Ceci est normal et ne cause aucun dommage à votre machine.

**⚠** For best performance and hygienic purposes, a steam out of 5 seconds minimum **MUST** be done before and after each usage to avoid milk residues from remaining inside and outside the steam nozzle. (see care and cleaning section).

**⚠** Pour un meilleur rendement, il est recommandé de rincer la sortie vapeur de votre machine avant et après chaque préparation à base de lait (voir la section Entretien et nettoyage).



## STEAM OUT/RINÇAGE VAPEUR

**1.** Fill water tank with potable water.  
Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable.

**2.** Lift cup support and adjust steam pipe into steam out position.  
Soulever le support de tasse et ajuster la buse en position vapeur.

**3.** Set steam handle to ON.  
Tourner le levier vapeur à «ON».

**4.** Move steam handle to ☞. Run steam through nozzle for 5 seconds to steam out.  
Tourner le levier vapeur sur ☞. Faire sortir de la vapeur par la buse pendant 5 secondes.

**5.** Move steam handle back to ON when done.  
Lorsque c'est terminé, remettre le levier vapeur à «ON».

○ ☞ ○ Middle light blinking: heat up  
Le voyant lumineux du milieu clignote : la machine chauffe

○ ○ ○ Middle light steady: ready  
Le voyant lumineux est fixe: la machine est prête

NOTE: when steam handle is set to ON, steamer function will remain in heat up mode. To save energy, when done move handle to OFF.

NOTE: lorsque le levier vapeur est à «ON», la fonction vapeur restera en mode chauffe. Pour économiser de l'énergie, mettez le levier vapeur à «OFF» lorsque c'est terminé.

## READY TO FROTH YOUR MILK/PRÊT À FAIRE VOTRE MOUSSE DE LAIT

---

TIPS: for perfect milk froth, use fresh milk at refrigerator temperature (about 4° C/39° F). For best results, use a milk jug to froth your milk.

ASTUCE: pour une mousse de lait parfaite, utiliser du lait frais à température réfrigérée (autour de 4° C). Pour un meilleur résultat, utilisez un pot à lait pour faire mousser votre lait.

NOTE: as a safety precaution, the steam function will cut out after 90 seconds. To start again move steam handle to ON, then back to ☞.

NOTE: à des fins de sécurité, la fonction vapeur s'interrompt après 90 secondes. Pour la remettre en marche, mettez le levier vapeur à «ON», puis l'remettre à ☞.

- 1. Complete previous Steam Out steps.**  
Poursuivre les étapes précédentes de «RINÇAGE VAPEUR»
- 2. Fill milk jug to required amount based on recipe.\***  
Remplir le pot à lait au niveau requis en fonction de la recette.\*
- 3. Adjust steam pipe into frothing position, and hold it in bottom of jug to avoid splashes.**  
Régler la buse vapeur en position mousse, et l'appuyer au fond du pot à lait pour éviter les éclaboussures.
- 4. Move steam handle to ☞.**  
Régler le levier à ☞.
- 5. Once milk froth has reached desired level or temperature (about 65° C / 150° F), it is ready.**  
  
Dès que votre mousse atteint le niveau ou température désiré (environ 65° C), elle est prête.
- 6. Move steam handle back to ON position and remove milk jug immediately from below the steam pipe.**  
Mettre le levier vapeur à «ON» et enlever immédiatement la buse du pot à lait.
- 7. Proceed to steam out your machine for 5 seconds minimum to remove any milk residues.**  
Rincer ensuite la sortie vapeur de votre machine pendant au moins 5 secondes pour éliminer tout résidu de lait.

\*NOTE: milk jug should be double the volume of recipe quantity desired to enable preparation.

\*NOTE: le pot à lait doit être deux fois plus grand que la quantité demandée dans la recette pour permettre la préparation.

---

NOTE: if you only want to heat the milk and not create froth, ensure that the steam pipe is pushed up to the highest point, so that there is a gap between the bottom of the steam pipe and nozzle.

NOTE: si vous voulez seulement chauffer votre lait et ne pas créer de mousse, assurez-vous de pousser la buse vapeur à la position la plus haute, de sorte qu'il y ait un écart entre le bas de la conduite de vapeur et la buse.



## CAPPUCCINO/CAPPUCCINO

---

Proportions:

1 Espresso capsule

Topped up with hot milk froth

Prepare an Espresso in a Cappuccino cup and top up with hot milk froth.

Intense: *Ristretto Grand Cru*, Light: *Rosabaya de Columbia Grand Cru*

Proportions:

1 capsule Espresso

Ajouter de la mousse de lait chaud sur le dessus.

Préparer un Espresso dans une tasse à Cappuccino et disposer sur le dessus de la mousse de lait chaud.

Intense: Grand Cru *Ristretto/Léger: Grand Cru Rosabaya de Columbia*



## CAFFÉ LATTE/CAFÉ LATTE

---

Proportions:

1 Lungo capsule

Topped up with hot milk

Prepare a Lungo in a tall glass (350 ml/11.8 oz) and top up with hot milk.

Intense: *Fortissio Lungo Grand Cru*, Light: *Vivalto Lungo Grand Cru*

Proportions:

1 capsule Lungo

Ajouter de la mousse de lait chaud sur le dessus.

Préparer un Lungo dans un grand verre (350 ml) et disposez sur le dessus de la mousse de lait chaud.

Intense: Grand Cru *Fortissio Lungo/Léger: Grand Cru Vivalto Lungo*

# CLASSIC RECIPES/RECETTES CLASSIQUES

---



## LATTE MACCHIATO/LATTE MACCHIATO

---

Proportions:

1 Espresso capsule

Topped up with hot milk froth

Fill a tall glass with hot milk froth (300 ml/10 oz). Top up with an Espresso preparation.

Intense: *Indriya from India* Grand Cru, Light: *Volluto* Grand Cru

Proportions:

1 capsule Espresso

Ajouter de la mousse de lait chaud sur le dessus.

Remplir un grand verre (300 ml) de mousse de lait chaud. Compléter avec un Espresso.

Intense: Grand Cru *Indriya from India*/Léger: Grand Cru *Volluto*



## ESPRESSO MACCHIATO/ESPRESSO MACCHIATO

---

Proportions:

1 Espresso capsule

Topped up with hot milk froth

Prepare an Espresso in an Espresso cup and top up with hot milk froth.

Intense: *Indriya from India* Grand Cru, Light: *Volluto* Grand Cru

Proportions:

1 capsule Espresso

Ajouter de la mousse de lait chaud sur le dessus.

Préparer un Espresso dans une tasse à Espresso et disposez sur le dessus de la mousse de lait chaud.

Intense: Grand Cru *Indriya from India*/Léger: Grand Cru *Volluto*





## ICED VANILLA CARAMEL COFFEE/CAFÉ GLACÉ VANILLE CARAMEL

### Proportions:

2 *Volluto* Espresso capsules

1 scoop of vanilla ice cream

2 teaspoons of caramel syrup

1 teaspoon of chocolate chips

Topped up with hot milk froth

Prepare the hot milk froth, add the caramel syrup to it and set aside. Prepare two Espresso coffees into a cup and pour them into a cold glass (350 ml/11.8 oz). Immediately add the scoop of ice cream and top up with the hot milk froth. Decorate with chocolate chips.

### Proportions:

2 capsules Espresso *Volluto*

1 boule de glace à la vanille

2 cuillères à café de sirop de caramel

1 cuillère à café de pépites de chocolat

Ajouter de la mousse de lait chaud sur le dessus.

Préparer la mousse de lait chaud, ajoutez-y le sirop de caramel et mettez-la de côté. Préparer deux cafés Espresso dans une tasse et les verser dans un verre (350 ml) froid. Ajouter immédiatement la boule de glace vanille et complétez avec la mousse de lait chaud. Décorer le tout avec des pépites de chocolat.

## GOURMET RECIPES/RECETTES GOURMET

---



### AFTER EIGHT® COFFEE/CAFÉ AFTER EIGHT®

---

Proportions:

1 *Livanto* Espresso capsule  
After Eight® mint chocolate  
Nougat chocolate  
Topped up with hot milk froth

Prepare the *Livanto* capsule into an Espresso cup. Top it up with hot milk froth. Sprinkle shavings of nougat chocolate on top and add an After Eight® chocolate to the milk froth to finish. Serve immediately.



Proportions:

1 capsule Espresso *Livanto*  
Du chocolat After Eight® à la menthe  
Du chocolat au nougat  
Ajouter de la mousse de lait chaud sur le dessus.

Préparer la capsule *Livanto* dans une tasse à Espresso. Compléter avec la mousse de lait chaud. Saupoudrer de copeaux de chocolat au nougat sur le dessus et ajouter pour finir un chocolat After Eight® à la mousse de lait. Servir immédiatement.

# MENU MODES/MODE MENU

- To enter menu modes, press and hold the Espresso button while turning the machine on (middle light steady orange).  
Pour entrer dans le mode «Menu», appuyer sur le bouton Espresso et le tenir enfoncé tout en allumant la machine (le voyant du milieu est orange et demeure allumé).
- Set the dials to the required settings (see chart below).  
Régler les boutons pour les paramètres requis (voir tableau ci-dessous).
- Once selected, press the Lungo button to confirm (middle light steady to confirm, and blinks orange accordingly to selected number).  
Une fois sélectionné, appuyer sur le bouton Lungo pour commencer (le voyant du milieu s'allume en continu pour confirmer et clignote orange en fonction du numéro sélectionné).

 Set Espresso dial to: Régler le bouton Espresso sur:	 Set Lungo dial to: Régler le bouton Lungo sur:
<b>1:</b> Auto Shut off Arrêt automatique	1: 9 minutes, 2: 30 minutes, 3: 60 minutes, 4: 2 hours, 5: 8 hours 1: 9 minutes, 2: 30 minutes, 3: 60 minutes, 4: 2 heures, 5: 8 heures
<b>2:</b> Water Hardness Dureté de l'eau	1: hard, 2: medium, 3: soft 1: fort, 2: moyen, 3: léger
<b>3:</b> Emptying Vidange	See emptying section Voir la section Vidange
<b>4:</b> Descaling Détartrage	See descaling section Voir la section Détartrage
<b>5:</b> Reset To Factory Setting Réinitialisation aux paramètres d'usine	Simply press the Lungo button to reset to factory setting (power save: 9 minutes, water hardness level: hard). Presser simplement le bouton Lungo pour réinitialiser les réglages usines (économie d'énergie: 9 minutes; dureté de l'eau: dure).

NOTE: when in menu mode you can change between options without exiting each time. To exit menu mode, press and hold the Espresso button for 5 seconds (steady coffee lights confirm exit).

NOTE: lorsque vous êtes en mode « Menu », vous pouvez passer d'une option à l'autre sans avoir à quitter chaque fois le mode. Pour quitter, appuyer sur le bouton Espresso pendant 5 secondes (voyant café allumé en continu: vous avez quitté le mode «Menu»).

# EMPTYING MODE/MODE VIDANGE


---

NOTE: your machine should be emptied before and after a long period of non-use.

NOTE: votre machine doit être vidée avant et après toute longue période d'inutilisation.

## COFFEE & STEAM PIPE/CAFÉ ET BUSE VAPEUR

---

1. While in menu mode, set Espresso button to position 3 for emptying.  
En mode «Menu», régler le bouton Espresso sur la position 3 pour la vidange.
2. Remove water tank and lift lever.  
Retirer le réservoir d'eau et soulever le levier.
3. Press Lungo button to empty machine (ready when coffee lights stop blinking).  
Presser le bouton Lungo pour vider la machine (lorsque le voyant café cesse de clignoter, la machine est prête).
4. Turn steam handle to ON.  
Régler le levier vapeur à «ON».
5. Adjust steam pipe into steam out position.  
Régler la buse vapeur à la position vapeur.
6. Set steam handle to ☞:  
Régler le levier vapeur sur ☞:
  -  ○ Middle light blinking: emptying  
Le voyant du milieu clignote: vidange
  - ○ ○ Middle light steady: done  
Lorsque le voyant du milieu est allumé en continu, la vidange est terminée
7. Machine switches off automatically when finished.  
La machine s'éteint automatiquement.

---

NOTE: appliance will be blocked for approximately 20 minutes after emptying.

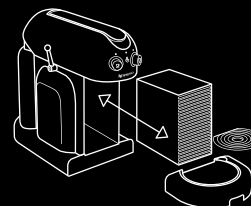
NOTE: l'appareil sera bloqué pendant environ 20 minutes après la vidange.

## CARE AND CLEANING/ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**CAUTION** Do not wash parts in a dishwasher

**ATTENTION** Ne pas mettre les pièces au lave-vaisselle

1. To remove maintenance unit from machine, lift cup support in upright position.  
Pour retirer l'unité de maintenance, placer le support de tasse en position verticale.
2. Maintenance unit can be removed in one piece and assembled/disassembled for easy cleaning.  
L'unité de maintenance peut être retirée en un seul morceau et démontée pour un nettoyage plus facile.



## STEAM PIPE CLEANING/NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

**CAUTION** For best performance and hygienic purposes, a steam out of 5 seconds minimum **MUST** be done before and after each usage to avoid milk residues from remaining inside and outside the steam nozzle.

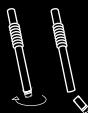
**CAUTION** Pour un meilleur rendement et à des fins d'hygiène, nettoyez la buse vapeur après chaque utilisation pour enlever les résidus de lait à l'intérieur et à l'extérieur de la buse.

**CAUTION** Use extreme caution when handling the steam pipe. Use rubber grip area only to avoid injury. Turn steam handle to OFF and allow for it to cool down before handling.

**AVERTISSEMENT** Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez la buse vapeur. Utiliser la poignée de caoutchouc pour éviter les blessures. Tournez le levier vapeur à «OFF» et attendre qu'il refroidisse avant d'y toucher.

3. Wipe down the steam pipe with a damp cloth  
Essuyer le tuyau à vapeur avec un chiffon humide.

4.



To remove the frothing sleeve, twist the nozzle clockwise until it comes out then pull the sleeve downwards. Sleeve can be washed in soapy water. Make sure openings are free of residue.  
Retirer le manchon de l'émulsionneur à lait en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le tirer vers le bas. Le manchon peut être lavé à l'eau savonneuse. S'assurer qu'il n'y a aucun résidu dans les ouvertures.

# DESCALING MODE/MODE DÉTARTRAGE

---

NOTE: duration approximately 20 minutes. Steady orange middle light indicates descaling is needed.

NOTE: dure environ 20 minutes. Lorsque le voyant du milieu est allumé et orange, la machine doit être détartrée.

1. Turn machine off and set Espresso button to 4 and Lungo button to 1.  
Mettre la machine hors tension et régler le bouton Espresso sur 4 et le bouton Lungo sur 1.
2. Open and close the lever to eject the capsule.  
Ouvrir et fermer le levier pour éjecter la capsule.
3. Empty drip tray and the used capsule container.  
Vider le bac de récupération d'eau et le bac à capsules usagées puis remplacez-les dans la machine.
4. To enter descaling mode press the Espresso button while turning the machine on. Middle light steady orange to confirm descaling mode.  
Pour accéder au mode détartrage tenir le bouton Espresso enfoncé lorsque la machine est allumée. Le voyant orange du milieu reste allumé pour confirmer le mode détartrage.
5. Fill water tank with 2 *Nespresso* descaling liquid agents and the rest with water.  
Verser 2 sachets de produit détartrant *Nespresso* dans le réservoir d'eau, puis remplissez-le d'eau.
6. Place a container (min. 1.5 L/50.72 oz) below coffee outlet and steam pipe.  
Placer un récipient (min. 1.5 L/50.72 oz) sous la sortie café et la buse vapeur.
7. Set steam handle to ☰.  
Régler la poignée de la vapeur sur la fonction vapeur ☰.
8. Press Lungo button to start descaling. Middle light will start to blink.  
Appuyer sur le bouton Lungo pour lancer le détartrage. Le voyant lumineux du milieu commence à clignoter.
9. A mix of operations between coffee and steam pipe flow will occur. Do not touch the machine during this operation. Steady middle light indicates descaling is complete.  
Plusieurs opérations se produisent alors dans les conduits de la sortie café et de la buse vapeur. Ne pas toucher la machine pendant cette étape. Lorsque le voyant du milieu cesse de clignoter, le détartrage est terminé.

- 10.** Once done, empty and rinse water tank, drip tray and capsule container, and replace.

Une fois cette opération effectuée, vider et rincer le réservoir d'eau, le bac de récupération d'eau et le bac à capsules usagées puis remplacez-les.

- 13.** Turn Lungo dial to 2 for rinse mode and press Lungo button. All lights will blink. Steady lights indicate rinsing is complete.

Régler le bouton Lungo sur 2 pour le rinçage et appuyer sur le bouton Lungo. Tous les voyants clignotent. Les voyants allumés indiquent que le rinçage est terminé.

- 11.** Fill water tank with drinking water.  
Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable.

- 14.** Once done, move steam handle to OFF. Empty container and drip tray and replace.  
Une fois l'opération effectuée, déplacer la poignée vapeur sur OFF. Vider le bac de récupération d'eau et le bac à capsules usagées puis les remettre en place.

- 12.** Replace empty container as per step 6.  
Remplacer le récipient vide comme pour l'étape 6.



- 15.** Machine is now ready for use.  
La machine est maintenant prête à l'emploi.

**⚠ CAUTION** The descaling solution can be harmful. Avoid contact with eyes, skin and surfaces. Never use any product other than the *Nespresso* descaling kit available at the *Nespresso Club* to avoid damage to your machine. The following table will indicate the descaling frequency required for the optimum performance of your machine, based on water hardness. For any additional questions you may have regarding descaling, please contact your *Nespresso Club*.

**⚠ AVERTISSEMENT** La solution de détartrage peut être nocive. Éviter tout contact avec les yeux, la peau et les surfaces. Afin d'éviter d'endommager votre machine, n'utilisez jamais un autre produit que la trousse de détartrage *Nespresso*, disponible au Club *Nespresso*. Le tableau ci-après indique la fréquence de détartrage à respecter pour un rendement optimal en fonction de la dureté de l'eau. Pour toute autre question concernant le détartrage, contactez votre Club *Nespresso*.

*Nespresso* descaling kit: Ref. 3035/CBU-2  
Trousse de détartrage *Nespresso* : Réf. 3035/CBU-2



Water hardness:		Descale after:		
Dureté de l'eau:		Détartrez après:		
fH	dH	CaCO <sub>3</sub>		
36	20	360 mg/l	800	30 minutes
18	10	180 mg/l	2400	45 minutes
0	0	0 mg/l	3600	60 minutes

fH French grade  
Degré français

dH German grade  
Degré allemand

CaCO<sub>3</sub> Calcium carbonate  
Carbonate de calcium

# TROUBLESHOOTING/DÉPANNAGE

## ALARMS (ERROR AND DESCALING)/ALERTE (ERREUR ET DÉTARTRAGE)

No lights.	→ The machine has switched off automatically; press ON/OFF button. → Check the mains: plug, voltage, fuse.
No coffee, no water.	→ Check the water tank, if empty, fill with potable water. → Press coffee button several times until the coffee/water comes out (may occur on first use, after emptying, a long period of non use).
Coffee is not hot enough.	→ Preheat cup. Descale the machine if necessary.
No milk froth when using steam pipe.	→ Adjust and clean steam pipe. Ensure to use right milk at right temperature.
The lever cannot be closed completely.	→ Empty the capsule container/Check that there is not a capsule blocked inside the machine.
Leakage or unusual coffee flow.	→ Check that the water tank is in position. Clean coffee outlet.
Steady middle orange light.	→ Descaling needed.
No coffee, water just comes out (despite inserted capsule).	→ In case of difficulties, call the <i>Nespresso</i> Club.
Machine switches itself off automatically.	→ To save energy the machine will turn itself off after 9 minutes of non use. → See paragraph on 'Menu Modes' to change this setting. See «menu modes» page 19.

Pas de voyants.	→ La machine s'est éteinte automatiquement; appuyer sur le bouton ON/OFF. → Vérifier le réseau électrique: prise de courant, tension et fusible.
Pas de café, ni d'eau.	→ Vérifier l'état du réservoir d'eau; s'il est vide, remplissez-le avec de l'eau potable. → Appuyer sur un bouton café à plusieurs reprises jusqu'à ce que le café/l'eau commence à s'écouler (peut se produire lors de la première utilisation, après la vidange ou après une longue période d'inutilisation).
Le café est insuffisamment chaud.	→ Préchauffer la tasse. Détartrez si nécessaire.
Pas de mousse de lait lors de l'utilisation de la buse vapeur.	→ Ajuster et nettoyer la buse. Assurez-vous d'utiliser le bon type de lait à la température recommandée.
Le levier ne peut pas être abaissé entièrement.	→ Vider le bac à capsules. Vérifier qu'il n'y a pas de capsule bloquée à l'intérieur de l'appareil.
Fuite ou écoulement anormal de café.	→ Vérifier que le réservoir d'eau est bien positionné. Nettoyer la sortie café.
Le voyant du milieu est orange et clignote constamment.	→ Le détartage est nécessaire.
Pas de café, juste de l'eau qui coule (en dépit d'une capsule insérée).	→ En cas de difficulté, appelez le Club <i>Nespresso</i> .
La machine s'éteint automatiquement.	→ Pour économiser de l'énergie la machine s'éteindra après 9 minutes d'inutilisation. → Pour modifier ce paramètre, voir le paragraphe sur les «modes menu» à la page 19.



## CONTACT THE *NESPRESSO* CLUB/ CONTACTER LE CLUB *NESPRESSO*

---

Should you need any additional information, in case of problems or simply to seek advice, call the *Nespresso* Club.

Contact details for your nearest *Nespresso* Club can be found in the «Welcome to *Nespresso*» folder in your machine box or at [nespresso.com](http://nespresso.com)

Pour toute information supplémentaire, en cas de problème ou pour obtenir des conseils, appeler le Club *Nespresso*.

Les coordonnées de votre Club *Nespresso* sont disponibles dans le dossier «Bienvenue chez *Nespresso*» dans la boîte de votre machine ou sur [nespresso.com](http://nespresso.com)

## DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL PROTECTION/ RECYCLAGE ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---



This appliance complies with the EU Directive 2002/96/EC. Packaging materials and appliance contain recyclable materials. Your appliance contains valuable materials that can be recovered or can be recyclable. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw materials. Leave the appliance at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.

Cet appareil est conforme à la Directive de l'UE 2002/96/CE. Les matériaux d'emballage et l'appareil contiennent des matières recyclables. Votre appareil contient des matériaux valorisables qui peuvent être récupérés ou recyclés. Le tri des matériaux en différentes catégories facilite le recyclage des matières premières valorisables. Déposer l'appareil à un point de collecte. Pour obtenir des renseignements sur le recyclage, contacter les autorités locales.

# ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM/ ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM

---



We are committed to buying coffee of the very highest quality grown in a way that is respectful of the environment and farming communities. Since 2003, we have been working together with the Rainforest Alliance developing our *Nespresso* AAA Sustainable Quality™ Coffee Program.

Nous nous engageons à acheter du café de qualité supérieure, produit dans le respect de l'environnement et des cultivateurs. Depuis 2003, nous collaborons avec l'organisation Rainforest Alliance pour mettre en œuvre notre Programme *Nespresso* AAA Sustainable Quality™.



We chose aluminum as the material for our capsules because it protects the coffee and aromas of the *Nespresso* Grands Crus. Aluminum is also indefinitely recyclable, without losing any of its qualities.

Nous avons choisi l'aluminium comme matériau d'emballage de nos capsules car il protège la saveur et les arômes de nos Grands Crus *Nespresso*. L'aluminium se recycle par ailleurs à l'infini, sans perdre aucune de ses qualités.



*Nespresso* is committed to designing and making appliances that are innovative, high-performing and user-friendly. Now we are engineering environmental benefits into the design of our new and future machine ranges.

*Nespresso* s'est toujours engagé à concevoir et fabriquer des appareils qui allient innovation, performance et convivialité. Désormais, nous intégrons des caractéristiques écologiques à la conception de nos nouvelles gammes de machines.

## LIMITED WARRANTY/GARANTIE LIMITÉE

*Nespresso* warrants this professional product against defects in materials and workmanship for a period of 1 year. 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, at its discretion, any defective product at no charge of 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, negligence or failure to follow the product instructions, improper or inadequate maintenance, calcium deposits or descaling; connection to improper power supply; unauthorized product modification or repair; use for commercial purposes, fire, lightning, flood or other external causes. This warranty is valid only in the country of purchase or in such other countries where *Nespresso* sells and 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.

This limited warranty shall be the full extent of *Nespresso's* liability however caused. 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. The limited warranty applies only to this single-branded *Nespresso* products. Products marked with both the *Nespresso* Brand and another producer are governed exclusively by the warranty provided by that other producer. If you believe your product is defective, contact *Nespresso* for instructions on how to proceed with a repair. This appliance uses *Nespresso* coffee capsules available exclusively through the *Nespresso* Club or your *Nespresso* authorized representative. *Nespresso* quality is only guaranteed when *Nespresso* capsules are used in *Nespresso* appliances. Any defect or dysfunction resulting from the use of non-genuine *Nespresso* capsules will not be covered by this warranty.

Please visit our website at [www.nespresso.com](http://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 1 an. 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 ou remplacera, 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 détachement; 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 où l'appareil a été acheté et dans les pays où *Nespresso* vend et assure l'entretien du même modèle avec des caractéristiques 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. La garantie limitée ne s'applique qu'à ce produit de marque exclusive *Nespresso*. Les produits de marque *Nespresso* et d'autres fabricants sont régis par la garantie fournie par l'autre fabricant exclusivement. Si vous pensez que votre produit est défectueux, veuillez contacter *Nespresso* pour obtenir des renseignements concernant la marche à suivre pour le faire réparer. Tout défaut ou mauvais fonctionnement résultant de l'utilisation de capsules *Nespresso* non authentiques ne sera pas couvert par cette garantie. Veuillez consulter notre site Internet au [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com) pour obtenir les coordonnées de contact.







*Nespresso*, un sistema exclusivo para crear el Espresso perfecto una vez tras otra.

Todas las máquinas *Nespresso* están equipadas con un sistema exclusivo que garantiza hasta 19 bares de presión. Cada parámetro ha sido calculado con gran precisión para asegurar la extracción de todos los aromas de cada Grand Cru, dar cuerpo al café y crear una excepcional crema espesa y suave.

*Nespresso*, um sistema exclusivo para criar o Espresso perfeito, dia após dia.

Todas as máquinas *Nespresso* são equipadas com um sistema exclusivo que garante até 19 bar de pressão. Cada parâmetro foi calculado com grande precisão a fim de garantir que todos os aromas de cada Grand Cru possam ser extraídos, proporcionando corpo ao café e criando um «crema» excepcionalmente denso e suave.

## CONTENIDO/CONTEÚDO

---

29 – 32 **PRECAUCIONES DE SEGURIDAD/  
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

---

33 **PREPARAR LA MÁQUINA PARA EL PRIMER USO/  
PREPARANDO SUA MÁQUINA PARA O PRIMEIRO USO**

---

34 **PREPARACIÓN DEL CAFÉ/  
PREPARAÇÃO DO CAFÉ**

---

35 – 36 **BARISTA: PREPARE ESPUMA DE LECHE/  
BARISTA: PREPARANDO ESPUMA DE LEITE**

---

37 – 40 **RECETAS  
RECEITAS**

---

41 **MODOS DE MENU/  
MODOS DE MENU**

---

42 **MODO DE VACIAMIENTO/  
MODO DE ESVAZIAMENTO**

---

43 **CUIDADO Y LIMPIEZA/  
CUIDADOS E LIMPEZA**

---

44 – 45 **DESCALCIFICACIÓN/  
MODO DE DESCALCIFICAÇÃO**

---

46 **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS/  
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

---

47 **CONTÁCTESE CON EL CLUB *NESPRESSO*/  
CONTATE O *NESPRESSO* CLUB**

---

**DESECHOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE/  
DESCARTE E PROTEÇÃO AMBIENTAL**

---

48 **ECOLABORATION: [ECOLABORATION.COM](http://ecolaboration.com)/  
ECOLABORATION: [ECOLABORATION.COM](http://ecolaboration.com)**

---

49 **GARANTÍA LIMITADA /  
GARANTIA LIMITADA**

---

# PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

**⚠ PRECAUCIÓN** Las precauciones de seguridad forman parte de la máquina. Lea cuidadosamente estas precauciones de seguridad antes de utilizar su nueva máquina por primera vez. Mantenga estas precauciones de seguridad en un lugar donde pueda encontrarlas y consultarlas en cualquier momento.

**⚠ PRECAUCIÓN** Cuando vea esta señal, por favor consulte las precauciones de seguridad para evitar posibles daños y perjuicios.

**i INFORMATION** Cuando vea esta señal, por favor, tome nota de los consejos para el uso correcto y seguro de su máquina.

- Esta máquina ha sido diseñada para la preparación de bebidas de acuerdo a estas instrucciones.
  - No utilice esta máquina para otro uso que el previsto.
  - Esta máquina ha sido diseñada únicamente para ser utilizada en interiores, evitando temperaturas extremas.
  - Proteja la máquina del efecto directo de la luz solar, salpicaduras de agua y humedad prolongada.
  - Esta máquina ha sido diseñada para ser utilizado en forma doméstica y para usos similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; por clientes de hoteles, ambientes similares a «bed & breakfast» y otros ambientes de estilo residencial.
  - Esta máquina no está preparada para ser utilizada por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones con respecto al uso de la máquina, por parte de una persona responsable de su seguridad.
  - Guarde la máquina, las cápsulas *Nespresso* y los accesorios fuera del alcance de los niños.
  - El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía no será aceptada en caso de que la máquina sea utilizada en forma comercial o de manera inadecuada, si sufriera un daño que resultase de un uso distinto al previsto, de un manejo inadecuado, reparaciones no profesionales, o del incumplimiento de las presentes instrucciones.
- Evite riesgos de descarga eléctrica letal e incendio**
- En caso de emergencia, desenchufe inmediatamente del toma corriente.
  - Sólo conecte la máquina a una fuente de energía accesible, con conexión a tierra y en buen estado.
  - La máquina sólo debe ser conectada luego de la instalación.
  - Asegúrese de que el voltaje de la fuente de energía sea el mismo que el especificado en la placa de la máquina.
  - El uso de una conexión incorrecta anula la garantía.
  - No tire del cable sobre bordes filosos. Nunca intente clavarlo ni permita que quede colgando.
  - Mantenga el cable lejos del calor y la humedad.
  - Si el cable se encuentra dañado, debe ser reparado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para su reparación. Si el cable se encuentra dañado, no utilice la máquina. Devuelva la máquina o comuníquese con Club *Nespresso* o a representantes autorizados.
  - Si necesita usar un cable de alargue, utilice únicamente un cable a tierra con un conductor de sección transversal de al menos 1,5 mm<sup>2</sup>.
  - A fin de evitar eventuales daños, nunca coloque la máquina sobre o junto a superficies calientes, tales como radiadores, hornallas, mecheros, llamas, o similares.
  - Siempre coloque la máquina sobre una superficie uniforme y estable.
  - La superficie debe ser resistente al calor y a líquidos como agua, café, descalcificantes o similares.
  - Desconecte la máquina del toma corriente cuando no lo utilice por un período de tiempo prolongado.
  - Antes de limpiar o realizar un servicio a la máquina, desenchufe y deje enfriar el mismo.
- Nunca toque el cable con las manos mojadas.
  - Nunca sumerja la máquina o parte de la misma en agua u otro líquido.
  - Nunca ponga la máquina o alguna parte de la misma en un lavavajillas.
  - El contacto del agua con la electricidad es sumamente peligroso y puede ocasionar descargas eléctricas mortales.
  - No abra la máquina. Contiene voltaje peligroso. No desarme la máquina.
  - No coloque nada en las aberturas. Si lo hace, podría provocar un incendio o descarga eléctrica.
- Evite posibles lesiones durante el uso de la máquina**
- Nunca deje la máquina sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
  - No utilice la máquina si se encuentra dañado o no funciona correctamente. Inmediatamente desenchúfelo del toma corriente. Contáctese con el Club *Nespresso* o un representante *Nespresso* autorizado para una revisión, reparación o ajuste.
  - Una máquina dañada puede provocar descargas eléctricas, quemaduras e incendios.
  - Siempre conecte primero el enchufe a la máquina, luego conecte el cable a la toma de electricidad en la pared.
  - No coloque los dedos debajo de la salida del café. Riesgo de quemaduras.
  - No ponga los dedos en el compartimiento de la cápsula o el hueco de la cápsula. Peligro de lesiones.
  - Si la cápsula no es perforada correctamente por las cuchillas, el agua podría derramarse alrededor de la cápsula y dañar la

máquina.

- Nunca utilice una cápsula dañada o deformada. Si una cápsula se encuentra bloqueada en el compartimiento para cápsulas, apague la máquina y desenchúfela antes de realizar cualquier operación. Llame al Club *Nespresso* o a un representante *Nespresso* autorizado.
- Si una cápsula se encuentra bloqueada en el compartimiento para cápsulas, apague la máquina y desenchúfela antes de realizar cualquier operación. Llame al Club *Nespresso* o a un representante *Nespresso* autorizado.
- Siempre llene el tanque de agua con agua fresca, potable y fría.
- Vacíe el tanque de agua si la máquina no será utilizada durante un período de tiempo prolongado (vacaciones, etc.)
- Cambie el agua del tanque de agua cuando la máquina no sea utilizada durante un fin de semana o período de tiempo similar.
- No utilice la máquina sin la bandeja y la grilla de goteo para evitar derramar líquidos en superficies circundantes.

• No utilice ningún agente limpiador abrasivo o solventes. Utilice un paño húmedo y un agente limpiador neutro para limpiar la superficie de la máquina.

### **Descalcificación**

- El líquido descalcificante *Nespresso*, cuando se utiliza correctamente, ayuda a garantizar el correcto funcionamiento de su máquina durante su vida útil y permite que su experiencia de café sea tan perfecta como el primer día. Para conocer la cantidad correcta y el procedimiento a seguir, consulte el manual de usuario incluido en el kit de descalcificación *Nespresso* (\*No disponible en Boutiques *Nespresso* en Argentina).
- Al desembalar la máquina, retire y descarte la lámina de plástico colocada en la rejilla de goteo.
- La máquina no fue diseñada para ser utilizada por personas (incluyendo niños) con una reducción en sus capacidades físicas,

sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso de la máquina por parte una persona responsable de su seguridad.

- La máquina funciona únicamente con cápsulas *Nespresso*, disponibles exclusivamente en el Club *Nespresso* o a través de un representante *Nespresso* autorizado. La calidad de *Nespresso* sólo puede ser garantizada si se utilizan cápsulas *Nespresso* en máquinas *Nespresso*.
- Para su propia seguridad, debe utilizar únicamente partes y accesorios de *Nespresso* diseñados para su máquina.
- Todas las máquinas *Nespresso* son sometidas a estrictos controles. Se realizan pruebas de fiabilidad bajo condiciones prácticas en ciertas unidades seleccionadas. Algunas máquinas, por lo tanto, pueden mostrar rastros de uso anterior.
- *Nespresso* se reserva el derecho de cambiar las presentes instrucciones sin previo aviso.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Entréguelas a cualquier usuario posterior.

El presente Manual de Instrucciones también se encuentra disponible en formato PDF en [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)



**⚠ CUIDADO** As instruções de segurança fazem parte do aparelho. Leia atentamente essas instruções antes de usar seu novo aparelho pela primeira vez. Mantenha-as em um local onde possam ser encontradas e consultadas.

**⚠ CUIDADO** Ao ver este sinal, consulte as instruções de segurança para evitar possíveis danos e prejuízos.

**i INFORMAÇÃO** Ao ver este sinal, observe os conselhos para uma utilização correta e segura de seu aparelho.

- O aparelho foi projetado para preparar bebidas de acordo com estas instruções.
- Não use o aparelho para nenhuma finalidade diferente daquela para a qual ele foi projetado.
- Este aparelho foi projetado apenas para uso interno e fora de condições de temperatura extremas.
- Proteja o aparelho contra a luz solar direta, respingos em excesso e umidade.
- Este aparelho destina-se ao uso em instalações domésticas e similares, como: copas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial e ambientes de hospedagem breve.
- Mantenha-o fora do alcance de crianças.
- É necessária uma supervisão atenta quando o aparelho é usado próximo de crianças.
- O fabricante não assumirá nenhuma responsabilidade e a garantia não se aplicará em caso de: uso comercial ou uso ou manuseio inadequado do aparelho; qualquer dano resultante do uso para outras finalidades; operação inadequada, reparos feitos por não profissionais ou não observação das instruções.

## Evite riscos de incêndio e choques elétricos fatais

- Em caso de emergência: remova o plugue da tomada imediatamente.
- Conecte o aparelho apenas a tomadas elétricas adequadas, devidamente aterradas e de fácil acesso. O aparelho só deve ser conectado após a instalação. Certifique-se de que a voltagem da fonte de energia seja igual à especificada no aparelho. O uso de

uma conexão incorreta invalida a garantia.

- Não passe o cabo sobre objetos afiados, não prenda-o com grampos nem deixe-o pendurado.
- Mantenha o cabo longe do calor e da umidade.
- Se o cabo de alimentação for danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, por um agente de serviços ou por profissionais qualificados semelhantes.
- Não use o aparelho se o cabo estiver danificado.
- Devolva o aparelho ao *Nespresso* Club ou ao representante autorizado da *Nespresso*.
- Se for necessária uma extensão, use apenas cabos aterrados cujo condutor tenha pelo menos 1,5 mm<sup>2</sup> ou corresponda à alimentação.
- Para evitar danos graves, nunca coloque o aparelho sobre ou próximo a superfícies quentes, como radiadores, fogões, fornos, queimadores a gás, fontes de chama aberta ou similares.
- Sempre o coloque sobre superfícies horizontais estáveis e planas. A superfície deve ser resistente a calor e fluidos, como água, café, descalcificador ou substâncias semelhantes.
- Se o aparelho não for utilizado por períodos longos, desconecte-o da tomada. Desconecte o cabo puxando-o pelo plugue e não pelo próprio cabo, para que ele não seja danificado.
- Antes da limpeza e manutenção, remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.
- Nunca toque no cabo com as mãos molhadas.
- Nunca submerja o aparelho ou parte dele em água ou outros líquidos.
- Nunca coloque o aparelho ou parte dele em uma máquina de lavar louças.

- A combinação de eletricidade e água é perigosa e pode resultar em choques elétricos fatais.
- Não abra o aparelho. Voltagem interna perigosa!
- Não insira nenhum objeto nas aberturas. Isso pode causar incêndios ou choques elétricos!

## Evite possíveis danos ao utilizar o aparelho

- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão.
- Não use o aparelho se ele estiver danificado ou não estiver funcionando perfeitamente. Remova o plugue da tomada imediatamente. Entre em contato com o *Nespresso* Club ou com o representante autorizado da *Nespresso* para verificações, reparos ou ajustes.
- Um aparelho danificado pode causar choques elétricos, queimaduras e incêndios.
- Sempre feche a alavanca completamente e nunca a levante durante o funcionamento. Podem ocorrer queimaduras.
- Não coloque os dedos sob a saída do café, pois há risco de queimaduras.
- Não coloque os dedos no compartimento ou na haste da cápsula. Há perigo de ferimentos!
- Poderá haver fluxo de água ao redor da cápsula se ela não for perfurada pelas lâminas, danificando o aparelho.
- Nunca use uma cápsula danificada ou deformada. Se uma cápsula ficar presa no compartimento de cápsulas, desligue a máquina e desconecte-a da tomada antes de qualquer operação. Ligue para o *Nespresso* Club ou para o representante autorizado da *Nespresso*.
- Sempre encha o reservatório de água com água potável limpa

e gelada.

- Se você não for utilizar o aparelho por um longo período (como durante as férias, etc.), esvazie o reservatório de água.
- Troque a água do reservatório quando o aparelho não for utilizado durante um final de semana ou período similar.
- Não use o aparelho sem a grade e a bandeja de gotejamento para evitar o derramamento de líquido sobre as superfícies ao redor.
- Não use nenhum produto de limpeza ou solvente de limpeza forte. Use um pano úmido e um produto de limpeza suave para limpar a superfície do aparelho.

### **Descalcificação**

- O agente de descalcificação *Nespresso*, quando usado

corretamente, ajuda a garantir o funcionamento apropriado da máquina ao longo de todo o seu ciclo de vida e que sua experiência em café seja tão perfeita quanto no primeiro dia. Para saber a quantidade correta e o procedimento a ser seguido, consulte o manual do usuário incluído no kit de descalcificação *Nespresso*.

- Ao desembalar a máquina, remova o filme plástico da grade de gotejamento e descarte-o.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que estejam sob supervisão ou tenham sido instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.

- Este aparelho usa cápsulas de café *Nespresso*, disponíveis exclusivamente pelo *Nespresso Club* ou pelo representante autorizado da *Nespresso*. A qualidade da *Nespresso* só é garantida quando são usadas cápsulas *Nespresso* nos aparelhos *Nespresso*.
- Para sua própria segurança, use apenas peças e acessórios *Nespresso* projetados para o seu aparelho.
- Todos os aparelhos *Nespresso* passam por controles rigorosos. Testes de confiabilidade sob condições práticas são executados aleatoriamente com unidades selecionadas. Alguns aparelhos podem, portanto, apresentar vestígios de uso anterior.
- A *Nespresso* se reserva o direito de alterar as instruções sem aviso prévio.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**



Transmita-as para qualquer usuário subsequente.



Este Manual de instruções também está disponível em formato PDF no [nespresso.com](http://nespresso.com)

# PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA PARA EL PRIMER USO/ PREPARANDO SUA MÁQUINA PARA O PRIMEIRO USO

**⚠ PRECAUCIÓN** Lea primero las precauciones de seguridad a fin de evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica mortal e incendio.

**⚠ CUIDADO** Primeiro, leia as instruções de segurança para evitar riscos de incêndio e choques elétricos fatais.

1. Coloque el soporte para tazas en posición vertical, retire la unidad de mantenimiento y el depósito de agua.  
Insira totalmente o suporte para xícaras na posição vertical e remova a unidade de manutenção e o reservatório de água.
  2. Ajuste el largo del cable y guarde el cable restante en el guarda-cable que se encuentra debajo de la máquina.\*  
Ajuste o comprimento do cabo e armazene o excesso sob a máquina usando o fixador de armazenamento do cabo.\*
  3. Asegúrese que la manija de vapor esté en la posición de apagado y la boquilla en posición vertical.  
Verifique se a alavanca de vapor está na posição desligada e se o bico de vapor está na posição vertical.
  4. Cierre la palanca y enchufe la máquina a la corriente eléctrica.  
Abaixe a alavanca e ligue a máquina na tomada.
  5. Enjuague el tanque de agua y llénelo con agua potable. Vuelva a colocar el tanque de agua y la unidad de mantenimiento.  
Enxágue e encha o reservatório de água com água potável. Recoloque o reservatório de água e a unidade de manutenção.
  6. Encienda la máquina.  
Ligue a máquina.
- 

Luz intermitente: fase de calentamiento (25 segundos)  
Luzes piscando: aquecimento (25 s)
7. Levante el soporte para tazas y coloque un recipiente (min. 0,5 L) debajo de la salida del café.  
Levante o suporte para xícaras e coloque um recipiente (mínimo de 0,5 L) sob a saída de café.
  8. Coloque el botón Lungo en 5 y presione para limpiar la máquina. Repita esta operación 3 veces.  
Vire o botão Lungo para 5 e pressione-o para enxaguar a máquina. Repita 3 vezes.
- 

Luz fija: máquina lista  
Luzes acesas: pronto

\*NOTA: para esta acción únicamente, la máquina puede colocarse sobre un lateral en una superficie blanda de modo tal de evitar daños en el acabado.

\*OBSERVAÇÃO: apenas para esta operação, a máquina pode ser colocada de lado sobre uma superfície macia para evitar quaisquer danos ao acabamento.

NOTA: apagado automático, la máquina se apagará automáticamente luego de 9 minutos de no haber sido utilizada. Para modificar esta configuración visite el apartado de apagado automático en Modos de Menú.

OBSERVAÇÃO: desligamento automático: a máquina se desligará automaticamente após 9 minutos de inatividade. Para alterar essa configuração, visite a seção sobre desligamento automático no modo do menu. P. 41

# PREPARACIÓN DEL CAFÉ/PREPARAÇÃO DO CAFÉ

1. Enjuague y llene el tanque de agua con agua potable.  
Enxágue e encha o reservatório de água com água potável.

2. Vuelva a colocar el tanque de agua.  
Recoloque o reservatório de água.

3. Cierre la palanca y encienda la máquina.  
Abaixe a alavanca e ligue a máquina.



Luz intermitente: fase de calentamiento (25 segundos)  
Luzes piscando: aquecimento (25 s)



Luz fija: máquina lista  
Luzes acesas: pronto

4. Levante la palanca e inserte una cápsula Nespresso.  
Levante a alavanca e insira a cápsula Nespresso.

5. Cierre la palanca y coloque una taza debajo de la salida del café.  
Abaixe a alavanca e coloque uma xícara sob a saída de café.

6. El soporte para tazas puede levantarse para colocar un vaso Macchiato.  
O suporte para xícaras pode ser colocado na posição vertical para permitir o uso do copo Macchiato.

7. Mueva la perilla hasta el nivel de café deseado y pulse el botón para iniciar la preparación.  
Gire o botão até o nível de café desejado e pressione o botão para iniciar a extração.



1: 25 ml  
2: 30 ml  
3: 40 ml  
4: 50 ml  
5: 60 ml



1: 70 ml  
2: 90 ml  
3: 110 ml  
4: 130 ml  
5: 150 ml

8. Presione el botón para iniciar la extracción del café.  
La preparación se detendrá automáticamente o pulse cualquier botón para detener la preparación en cualquier momento.  
Pressione o botão para iniciar a extração. A preparação será interrumpida automáticamente, ou pressione qualquer botão de café para cessar a preparação a qualquer momento.

9. Retire la taza. Levante y baje la palanca para que la cápsula caiga dentro del depósito.  
Retire a xícara. Levante e abaixe a alavanca para ejetar a cápsula para o recipiente de cápsulas usadas.

NOTA: durante la fase de calentamiento (luces intermitentes) usted puede presionar el botón de café. El café comenzará a salir automáticamente cuando la máquina esté lista. Durante la preparación del café, no puede utilizarse la función vapor.

OBSERVAÇÃO: durante o aquecimento (luzes piscando), você pode pressionar o botão de café. O café começará a fluir automaticamente quando a máquina estiver pronta. Durante a preparação do café, não é possível acionar a função de vapor.

# BARISTA: PREPARANDO ESPUMA DE LECHE/ BARISTA: PREPARANDO ESPUMA DE LEITE

**⚠ PRECAUCIÓN** El tubo de vapor estará caliente durante y después de su uso. Utilice el mango de goma para evitar quemaduras.

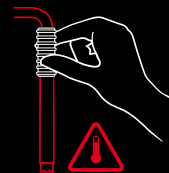
**⚠ CUIDADO** O bico de vapor estará quente durante e após o uso. Segure apenas pela parte emborrachada para evitar queimaduras.

NOTA: luego de un período de inactividad y debido al residual de agua de preparaciones anteriores, la máquina puede liberar vapor durante el calentamiento. Esto puede ocurrir y no causará ningún daño a su máquina.

OBSERVAÇÃO: após um período sem uso e devido à água residual dos preparos anteriores na máquina, pode haver liberação de vapor durante o aquecimento. Isso pode acontecer, mas não causará danos à máquina.

**⚠** Para un mejor funcionamiento e higiene, es preciso extraer vapor durante 5 segundos antes y después de cada uso, a fin de evitar residuos de leche dentro y fuera del tubo de vapor. (ver la sección Cuidado y Limpieza).

**⚠** Para um melhor desempenho e por motivos de higiene, o vapor DEVE ser liberado por no mínimo cinco segundos antes e após cada uso a fim de evitar que os resíduos do leite permaneçam dentro e fora do bico de vapor. (consulte a seção sobre cuidados e limpeza).



## EXTRACCIÓN DE VAPOR/SAÍDA DE VAPOR

1. Llene el tanque de agua con agua potable.  
Encha o reservatório de água com água potável.

2. Levante el soporte para tazas y ajuste el tubo de vapor en la posición extracción de vapor.  
Levante o suporte para xícaras e ajuste o bico de vapor para a posição de saída de vapor.

3. Coloque la manija de vapor en la posición ON.  
Vire a alavanca de vapor para a posição LIGADA.

4. Mueva la manija de vapor a la posición ☞. Permita que salga vapor por la boquilla por 5 segundos.  
Mova a alavanca de vapor para a posição ☞. Deixe que o vapor seja liberado pelo bico por 5 segundos.

5. Coloque nuevamente la manija de vapor en ON.  
Mova a alavanca de vapor para a posição LIGADA quando terminar.

○	☞	○	Luz del medio intermitente: fase de calentamiento
			Luz central piscando: aquecimento
○	○	○	Luz del medio fija: sistema listo
			Luz central acesa: pronto

NOTA: cuando la palanca del vapor se sitúa en la posición de ENCENDIDO, la función de vapor permanecerá en el modo de calentamiento. Para ahorrar energía, cuando haya terminado, desplace la palanca a la posición de APAGADO.


OBSERVAÇÃO: quando a alavanca de vapor estiver na posição LIGADA, a função de vapor continuará no modo de aquecimento. Ao terminar, para economizar energia, mova a alavanca para a posição DESLIGADA.


# SISTEMA LISTO PARA ESPUMAR LECHE/SISTEMA PRONTO PARA PREPARAR A ESPUMA DE LEITE



---

**CONSEJOS** Para una espuma de leche perfecta, utilice leche fresca a temperatura de heladera. (aproximadamente 4° C). Para obtener los mejores resultados, utilice una jarra de leche para espumar su leche.

**DICAS** Para obter uma espuma de leite perfeita, use leite UHT gelado (cerca de 4° C). Para obter os melhores resultados, use um bule para leite para preparar a espuma.

NOTA: como medida de seguridad, la función vapor se apagará luego de 90 segundos. Para reiniciar, coloque la perilla de vapor en la posición ON, y luego en .

OBSERVAÇÃO: como medida de segurança, a função de vapor será interrompida após 90 segundos. Para recomençar, vire a alavanca de vapor para a posição LIGADA e retorne-a para .

1. Siga los pasos anteriores sobre Extracción de Vapor.  
Execute as etapas anteriores de Saída de Vapor.
2. Llene la jarra de leche según la cantidad requerida por la receta.\*  
Encha o bule para leite com a quantidade necessária indicada pela receita.\*
3. Ajuste el tubo de vapor en la posición de espuma y colóquelo en el fondo de la jarra para evitar salpicaduras.  
Ajuste o bico de vapor para a posição de preparo de espuma e mantenha-o no fundo do bule para evitar respingos.
4. Mueva la perilla de vapor a   
Mova a alavanca de vapor para .
5. Una vez que la espuma de leche haya alcanzado el nivel o temperatura deseada (alrededor de 65° C), estará lista para ser utilizada.  
Quando a espuma de leite tiver atingido o nível ou a temperatura desejada (por volta de 65° C), ela estará pronta.
6. Vuelva a colocar la perilla de vapor en la posición ON y retire inmediatamente la jarra de leche del tubo de vapor.  
Vire a alavanca de vapor novamente para a posição LIGADA e retire o bule para leite de baixo do bico de vapor.
7. Extraiga vapor durante 5 minutos como mínimo para eliminar cualquier residuo de leche.  
Extraia vapor da máquina por no mínimo 5 segundos para remover quaisquer resíduos.

\*NOTA: la jarra de leche debe tener la capacidad del doble de la cantidad de leche que se establece en la receta para la preparación.

\*OBSERVAÇÃO: a fim de permitir o preparo, o bule para leite deve ter o dobro do volume da quantidade desejada para a receita.

---

NOTA: si sólo quisiera calentar leche y no crear espuma, asegúrese de que el tubo de vapor se encuentre elevado en la posición más alta para que haya un espacio entre la parte inferior del tubo y la boquilla de vapor.

OBSERVAÇÃO: se você quiser apenas aquecer o leite sem criar espuma, certifique-se de que o bico de vapor esteja no seu ponto mais alto, de forma que haja um espaço entre a ponta e o bico de vapor.



## CAPPUCCINO/CAPPUCCINO

---

Proporciones:

1 cápsula Espresso

Espuma de leche caliente

Prepare un Espresso en una taza Cappuccino y cubra hasta arriba con espuma de leche caliente.

Intenso: Grand Cru *Ristretto* / Liviano: Grand Cru *Rosabaya de Colombia*

Proporções:

1 cápsula Espresso

Coberta com espuma de leite quente

Prepare um Espresso em uma xícara Cappuccino e cubra com espuma de leite quente.

Intenso: Grand Cru *Ristretto* / Leve: Grand Cru *Rosabaya de Colombia*



## CAFFÉ LATTE/CAFFÈ LATTE

---

Proporciones:

1 cápsula Lungo

Con leche caliente

Prepare un Lungo en un vaso alto (350 ml) y complete hasta arriba con leche caliente.

Intenso: Grand Cru *Fortissio Lungo* / Liviano: Grand Cru *Vivalto Lungo*

Proporções:

1 cápsula Lungo

Com leite quente

Prepare um Lungo em um copo alto (350 ml) e complete com leite quente.

Intenso: Grand Cru *Fortissio Lungo* / Leve: Grand Cru *Vivalto Lungo*

# RECETAS CLÁSICAS/RECEITAS CLÁSSICAS

---



## LATTE MACCHIATO/LATTE MACCHIATO

---

Proporciones:

1 cápsula Espresso

Espuma de leche caliente

Llene un vaso alto con espuma de leche caliente (300 ml). Vierta el café Espresso sobre la espuma.

Intenso: Grand Cru *Indriya from India* / Liviano: Grand Cru *Volluto*

Proporções:

1 cápsula Espresso

Espuma de leite quente

Encha um copo alto com espuma de leite quente (300 ml). Complete com um Espresso.

Intenso: Grand Cru *Indriya from India* / Leve: Grand Cru *Volluto*



## ESPRESSO MACCHIATO/ESPRESSO MACCHIATO

---

Proporciones:

1 cápsula Espresso

Espuma de leche caliente

Prepare un Espresso en una taza Espresso y cubra con espuma de leche caliente.

Intenso: Grand Cru *Indriya from India* / Liviano: Grand Cru *Volluto*

Proporções:

1 cápsula Espresso

Coberta com espuma de leite quente

Prepare um Espresso em uma xícara Espresso e cubra com espuma de leite quente.

Intenso: Grand Cru *Indriya from India* / Leve: Grand Cru *Volluto*





## CAFÉ HELADO DE VAINILLA Y CAMELO/CAFÉ FRIO DE BAUNILHA E CAMELO

### Proporciones:

2 cápsulas de Grand Cru *Volluto*  
1 bocha de helado de vainilla  
2 cucharaditas de caramelo líquido  
1 cuchara de té de pepitas de chocolate  
Espuma de leche

Prepare la espuma de leche caliente, añada el jarabe de caramelo y reserve. Prepare dos Espressos en una taza y viértalos en un vaso frío (350 ml). Añada inmediatamente la bola de helado y cubra con la espuma de leche caliente. Decore con pepitas de chocolate.

### Proporções:

2 cápsulas do Gran Cru *Volluto*  
1 concha de sorvete de baunilha  
2 colheres de chá de calda de caramelo  
1 colher de chá de lascas de chocolate  
Coberta com espuma de leite

Prepare a espuma de leite quente, acrescente a calda de caramelo e reserve. Prepare dois cafés Espressos em uma xícara e despeje-os em um copo gelado (350 ml). Acrescente imediatamente a concha de sorvete e cubra com a espuma de leite quente. Decore com lascas de chocolate.

## RECETAS GOURMET/RECEITAS GOURMET

---



### CAFÉ AFTER EIGHT®/CAFÉ AFTER EIGHT®

---

Proporciones:

1 cápsula de Grand Cru *Livanto*

Chocolate After Eight®

Chocolate nougat

Cubra con espuma de leche caliente

Prepare la cápsula de *Livanto* en una taza Espresso. Cubra con la espuma de leche caliente. Enpolvoree virutas de chocolate nougat y para terminar agregue un chocolate After Eight® sobre la espuma de leche. Sirva inmediatamente.

Proporções:

1 cápsula do Grand Cru *Livanto*

Chocolate com menta After Eight®



Chocolate com nougat

Espuma de leite quente

Prepare a cápsula de *Livanto* em uma xícara Espresso. Complete com espuma de leite quente. Salpique com raspas de chocolate com nougat e acrescente um chocolate After Eight® à espuma de leite para finalizar. Sirva imediatamente.

# MODOS DE MENÚ/MODOS DO MENU

1. Para ingresar a modos de menú, pulse y mantenga presionado el botón Espresso mientras enciende la máquina (la luz central está fija en color naranja). Para entrar nos modos do menu, pressione e segure o botão Espresso enquanto estiver ligando a máquina. (A luz central acende em laranja).
2. Colocar las perillas en las configuraciones requeridas (ver tabla debajo).  
Vire os botões para as configurações desejadas (veja a tabela a seguir).
3. Una vez seleccionada, presione el botón Lungo para confirmar. (La luz del medio queda fija para confirmar, y parpadeará en color naranja de acuerdo al número seleccionado) .  
Após a seleção, pressione o botão Lungo para confirmar (Luz central acesa para confirmar; pisca em laranja de acordo com o número selecionado).

	 Colocar la perilla Espresso para: Vire o botão Espresso para:	 Colocar la perilla Lungo para: Vire o botão Lungo para:
1:	Apagado automático Desligamento automático	1: 9 min, 2: 30 min, 3: 60 min, 4: 2 h, 5: 8 h 1: 9 min, 2: 30 min, 3: 60 min, 4: 2 horas, 5: 8 horas
2:	Dureza del agua Dureza da água	1: Dura , 2: Mediana, 3: Liviana 1: Dura, 2: Média, 3: Macia
3:	Vaciado Esvaziando	Ver sección de vaciado Consulte a seção sobre esvaziamento
4:	Descalcificación Descalcificação	Ver sección de descalcificación Consulte a seção sobre descalcificação
5:	Reestablecer la configuración de fábrica Redefinição da configuração de fábrica	Simplemente presione el botón Lungo para reestablecer la configuración de fábrica (ahorro de energía: 9 min, nivel de dureza del agua: dura). Basta pressionar o botão Lungo para redefinir a configuração de fábrica (Modo de Economía de Energía: 9 min; nivel de dureza da água: dura).

NOTA: en el modo menú puede cambiar de opciones sin salir en cada oportunidad, para salir del modo menú, mantenga presionado el botón Espresso durante 5 segundos (las luces de café al quedar fijas confirmarán que ha salido del menú).

OBSERVAÇÃO: no modo de menu, você pode alternar as opções sem sair a cada vez. Para sair do modo de menu, mantenha pressionado o botão Espresso por 5 segundos (as luzes de café acesas confirmam a saída).

# MODO DE VACIADO/MODO DE ESVAZIAMENTO

---

NOTA: debe vaciar su máquina antes y después de un período largo de inactividad.

OBSERVAÇÃO: sua máquina deve ser esvaziada antes e depois de um longo período de inatividade.

## CAFÉ Y TUBO DE VAPOR /CAFÉ E BOTÃO DE VAPOR

---

1. En el modo menú, colocar el botón Espresso en la posición 3 para el vaciado.  
Quando estiver no modo do menu, vire o botão Espresso para a posição 3 para esvaziar.
2. Retire el tanque de agua y levante la palanca.  
Remova o reservatório de água e levante a alavanca.
3. Presione el botón Lungo para vaciar la máquina (la máquina estará lista cuando las luces dejen de parpadear).  
Pressione o botão Lungo para esvaziar a máquina (pronta quando a luz do café parar de piscar).
4. Coloque la manija de vapor en ON.  
Vire a alavanca de vapor para a posição LIGADA.
5. Ajuste el tubo de vapor en la posición de salida de vapor.  
Ajuste o bico de vapor para a posição de saída de vapor.
6. Mueva la manija de vapor a ☰:  
Mova a alavanca de vapor para a posição ☰:
  - ☰ ○ Luz central intermitente: fase de vaciado  
Luz central piscando: esvaziando
  - ○ ○ Luz del medio fija: sistema listo  
Luz central acesa: pronto
7. La máquina se apagará automáticamente.  
A máquina será desligada automáticamente.

---

NOTA: la máquina estará bloqueada unos 20 minutos después del vaciado.

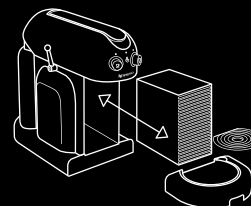
OBSERVAÇÃO: o aparelho será bloqueado por aproximadamente 20 minutos após o esvaziamento.

# CUIDADO Y LIMPIEZA/CUIDADOS E LIMPEZA

**⚠ PRECAUCIÓN** No lave las piezas en el lavavajillas.

**⚠ CUIDADO** Não lave as peças em máquina de lavar louça.

1. Para quitar la unidad de mantenimiento, coloque el sorpote para tazas en posición vertical.  
Para remover a unidade de manutenção da máquina, levante o suporte para xícaras, deixando-o na posição vertical.
2. La unidad de mantenimiento puede removerse en una sola pieza o por separado para una fácil limpieza.  
A unidade de manutenção pode ser removida inteira e montada/desmontada para facilitar a limpeza.



## LIMPIEZA DEL TUBO DE VAPOR/LIMPEZA DO BICO DE VAPOR

**⚠** Para un mejor funcionamiento e higiene, es preciso extraer vapor durante 5 segundos antes y después de cada uso, a fin de evitar residuos de leche dentro y fuera del tubo de vapor.

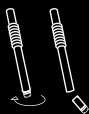
**⚠** Para um melhor desempenho e por motivos de higiene limpe o bico de vapor após cada utilização para evitar que resíduos de leite permaneçam no interior e no exterior do bico de vapor.

**⚠ PRECAUCIÓN** Tenga especial cuidado al manipular el tubo de vapor. Utilice el mango de goma para evitar lesiones. Sitúe la palanca del vapor en la posición de APAGADO y deje que se enfríe antes de manipularlo.

**⚠ CUIDADO** Tenha extremo cuidado ao manusear o bico de vapor. Vire a alavanca de vapor para a posição DESLIGADA e deixe que ela esfrie antes de manuseá-la para evitar lesões.

3. Limpie el tubo de vapor con un paño húmedo.  
Limpe o bico de vapor com um pano úmido.

4.



Para remover el tubo de vapor gire la boquilla hacia la derecha hasta que salga y luego tire de la manga hacia abajo. La manga puede lavarse con agua y jabón. Asegúrese de que las aberturas estén libres de residuos.

Remova a luva do espumador, torça o bico no sentido horário até que ele saia e, em seguida, puxe a luva para baixo. A luva pode ser lavada com água e sabão. Certifique-se de que as aberturas estejam livres de resíduos.

# MODO DESCALCIFICACIÓN/MODO DE DESCALCIFICAÇÃO

---

NOTA: duración aproximada de 20 minutos. La luz naranja fija del medio indica que se necesita una descalcificación.

NOTA: duração aproximada 20 minutos. Luz central fixa em cor de laranja indica a necessidade de descalcificação.

- 1.** Apague la máquina y coloque el botón Espresso en la posición 4 y el Lungo en la posición 1.  
Desligue a máquina e coloque o seletor Espresso em 4 e o Lungo em 1.
- 2.** Abra y cierre la palanca para extraer la cápsula.  
Abra e feche a alavanca para ejetar a cápsula.
- 3.** Vacíe la bandeja antigoteo y el recipiente de cápsulas agotadas y vuélvalo a colocar.  
Esvazie o recuperador de água e o recipiente de cápsulas e volte a colocá-los na máquina.
- 4.** Para iniciar el modo de descalcificación pulse y mantenga pulsado el botón Espresso a la vez que enciende la máquina. Aparecerá una luz naranja fija en el medio para confirmar el modo de descalcificación.  
Para entrar no modo de descalcificação pressione e mantenha pressionado o botão Espresso enquanto liga a máquina. A luz central fixa em cor de laranja confirma o modo de descalcificação .
- 5.** Llene el tanque de agua con 2 agentes líquidos descalcificantes *Nespresso* y complete con agua.  
Coloque 2 unidades de líquido descalcificante *Nespresso* no depósito de água e encha o resto com água.
- 6.** Coloque un recipiente (min. de 1,5 l) debajo del orificio de salida del café y de la boquilla de vapor.  
Coloque um recipiente (mín. 1.5 L) debaixo da saída de café e do bico de vapor.
- 7.** Coloque la palanca de vapor en posición de ☞.  
Posicione a alavanca de vapor em ☞.
- 8.** Pulse el botón Lungo para empezar la descalcificación. La luz del medio empezará a parpadear.  
Pressione o botão Lungo para iniciar a descalcificação. A luz central irá começar a piscar.
- 9.** Se desarrollarán una serie de acciones en los conductos del café y de la boquilla de vapor. No toque la máquina durante este proceso. La luz fija del medio indica que se ha terminado el proceso de descalcificación.  
Irá ocorrer várias operações de fluxo pela saída de café e pelo tubo de vapor. Não toque na máquina durante esta operação. A luz central fixa indica que a descalcificação foi concluída.

- 10.** Cuando haya terminado, vacíe y enjuague el depósito de agua, la bandeja antigoteo y el recipiente de cápsulas, y vuévalos a colocar.

Uma vez concluída, esvazie e enxágue o depósito de água, o recuperador de água e o recipiente de cápsulas e volte a colocá-los na máquina.

- 11.** Llene el depósito de agua con agua potable. Encha o depósito de água com água potável.

- 12.** Vuelva a colocar el recipiente vacío como en el paso 6. Coloque um recipiente vazio como indicado no passo 6.

- 13.** Coloque el marcador de Lungo en la posición dos para activar el modo aclarado y pulse el botón Lungo. Todas las luces parpadearán. Las luces fijas indican que se ha terminado el aclarado.

Posicione o seletor Lungo em 2 para o modo de enxágue e pressione o botão Lungo. Todas as luzes irão piscar. As luzes fixas indicam que o enxágue foi concluído.

- 14.** Cuando haya terminado, coloque la palanca de vapor en posición de APAGADO. Vacíe el depósito y la bandeja antigoteo y vuévalos a colocar.

Uma vez concluído, posicione a alavanca de vapor em OFF. Esvazie o recipiente e o recuperador de água e volte a colocar na máquina.

- 15.** La máquina ya está lista para su uso. A máquina está pronta para utilização.

**⚠ PRECAUCIÓN** La solución de descalcificación puede ser nociva. Evite el contacto con los ojos, la piel y otras superficies. Si desea evitar daños en su máquina, no utilice nunca ningún producto que no sea el kit de descalcificación de *Nespresso* disponible en el Club *Nespresso*. La siguiente tabla le indicará la frecuencia de descalcificación necesaria para obtener el rendimiento óptimo de su máquina en función de la dureza del agua. Para solucionar cualquier consulta adicional relacionada con la descalcificación, póngase en contacto con el Club *Nespresso*.

\* No disponibile em Boutiques *Nespresso* Argentina.

**⚠ AVISO** La solución de descalcificación puede ser irritante. Evite todo contacto con los ojos, la piel y superficies de contacto. Le recomendamos que utilice el kit de descalcificación de *Nespresso* que encontrará en el Club *Nespresso*, ya que está diseñado específicamente para su máquina. No utilice otros productos (como vinagre) que puedan afectar al sabor del café. La tabla siguiente indica la frecuencia de descalcificación recomendada para el rendimiento óptimo de la máquina, según la dureza del agua. Si desea más información sobre el proceso de descalcificación, póngase en contacto con el Club *Nespresso*.

Kit de descalcificación *Nespresso*: Ref. 3035/CBU-2  
Kit de descalcificação *Nespresso*: Ref. 3035/CBU-2



Dureza del agua:		Descalcificar tras:		
Dureza da água:		Descalcifique após:		
fH	dH	CaCO <sub>3</sub>		
36	20	360 mg/l	800	30 min.
18	10	180 mg/l	2400	45 min.
0	0	0 mg/l	3600	60 min.

fH Graduação francesa  
Grau francês

dH Graduação alemana  
Grau alemão

CaCO<sub>3</sub> Carbonato cálcico  
Carbonato de cálcio

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS/SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## ALARMAS (ERROR Y DESCALCIFICACIÓN)/ALARMES (ERROS E DESCALCIFICAÇÃO)

No hay luces encendidas.	→ La máquina se ha apagado en forma automática; presione el botón ON / OFF. → Verifique la conexión eléctrica: enchufe, voltaje, fusible.
No sale café, ni agua.	→ Verifique el tanque de agua; si está vacío, llénelo con agua potable. Si es necesario, realice el proceso de descalcificación. → Presione el botón de café varias veces hasta que salga café o agua (puede ocurrir la primera vez que se utilice la máquina, después de vaciarla o tras un largo periodo de no uso).
El café no sale suficientemente caliente.	→ Pre-caliente la taza. Si es necesario, descalcifique la máquina.
No se genera espuma de leche al utilizar el tubo de vapor.	→ Ajuste y limpie el tubo de vapor. Asegúrese que utiliza la leche adecuada a la temperatura correcta.
La palanca no cierra por completo.	→ Vacíe el contenedor de cápsulas / Verifique que no haya ninguna cápsula bloqueada dentro de la máquina.
Derrame o flujo de café inusual.	→ Verifique que el tanque de agua se encuentre en la posición correcta. Limpie la salida del café.
Las luces centrales quedan fijas en color naranja.	→ Es necesaria una descalcificación.
Sólo sale agua, no sale café (a pesar de haber una cápsula colocada).	→ En caso de dificultad, llame al Club <i>Nespresso</i> .
La máquina se apaga automáticamente	→ Para ahorrar energía la máquina se apagará automáticamente luego de 9 minutos de inactividad. → Consulte el apartado «Modos de menú» para cambiar esta configuración. Compruebe los modos de menú en la página 41.
Nenhuma luz.	→ A máquina foi desligada automaticamente; pressione o botão LIGA / DESLIGA. → Verifique a fonte de energia: o plugue, a voltagem, o fusível.
Sem café, sem água.	→ Verifique o reservatório de água; se estiver vazio, encha-o com água potável. → Pressione o botão de café várias vezes até que o café/a água comece a sair (no primeiro uso após o esvaziamento, isso pode levar algum tempo).
O café não está suficientemente quente.	→ Pré-aqueça a xícara. Se necessário, faça a descalcificação da máquina.
Não há espuma de leite ao usar o bico de vapor.	→ Ajuste e limpe o bico de vapor. Certifique-se de usar o leite certo na temperatura apropriada.
Não é possível abaixar completamente a alavanca.	→ Esvazie o recipiente coletor de cápsulas / Verifique se nenhuma cápsula está bloqueada no interior da máquina.
Vazamento ou fluxo de café incomum.	→ Verifique se o reservatório de água está posicionado corretamente. Limpe a saída de café.
Luz central laranja acesa.	→ Necessidade de descalcificação.
Não há café, sai apenas água (apesar de a cápsula ter sido inserida).	→ Caso tenha dificuldades, ligue para o <i>Nespresso Club</i> .
A máquina desliga sozinha automaticamente	→ Para economizar energia, a máquina se desligará sozinha após 9 minutos de inatividade. → Consulte o parágrafo sobre 'Modos de menu' para alterar essa configuração. Consulte 'Modos de menu', na página 41.



## CONTÁCTESE CON EL CLUB *NESPRESSO*/ ENTRE EM CONTATO COM O *NESPRESSO* CLUB

---

En caso de necesitar información adicional, si tiene problemas o simplemente para buscar asesoramiento, llame al Club *Nespresso* o a un representante *Nespresso* autorizado. En caso de necesitar información adicional, si tiene problemas o simplemente para buscar asesoramiento, llame a un representante *Nespresso* autorizado. Podrá encontrar los datos de contacto de su Club *Nespresso* más cercano o de un representante *Nespresso* autorizado en la carpeta de Bienvenida dentro de la caja de su máquina o en [nespresso.com](http://nespresso.com)

Para obter informações adicionais, em caso de problemas ou simplesmente para obter aconselhamento, ligue para o *Nespresso* Club ou para o representante autorizado da *Nespresso*. Os detalhes de contato do *Nespresso* Club ou do representante autorizado da *Nespresso* mais próximo de você podem ser encontrados na pasta «Bem-vindo à *Nespresso*», incluída na caixa de sua máquina, ou no [nespresso.com](http://nespresso.com)

## DESECHOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE/ DESCARTE E PROTEÇÃO AMBIENTAL

---



En caso de necesitar información adicional, si tiene problemas o simplemente para buscar asesoramiento, llame al Club *Nespresso* o a un representante *Nespresso* autorizado. Podrá encontrar los datos de contacto de su Club *Nespresso* más cercano o de un representante *Nespresso* autorizado en la carpeta de Bienvenida dentro de la caja de su máquina o en [nespresso.com](http://nespresso.com)

Este aparelho está em conformidade com a Diretiva da UE 2002/96/EC. As embalagens e o aparelho contêm materiais recicláveis. Seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou recicláveis. A separação de materiais residuais em diferentes tipos facilita a reciclagem de matérias-primas valiosas. Leve-os a um ponto de coleta. Você pode obter mais informações sobre descarte com as autoridades locais responsáveis.

# ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM/ ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM

---



Nos hemos comprometido a comprar café de la más alta calidad cosechado en una forma que sea respetuosa con el medioambiente y las comunidades agrícolas. Desde el año 2003 hemos estado trabajando en conjunto con Rainforest Alliance para desarrollar nuestro Programa de *Café Nespresso AAA Sustainable Quality™*.

Nós temos o compromisso de comprar café da mais alta qualidade, cultivado com respeito ao meio ambiente e às comunidades produtoras. Desde 2003, trabalhamos em conjunto com a Rainforest Alliance no desenvolvimento de nosso *Nespresso AAA Sustainable Quality™ Coffee Program*.



Hemos elegido el aluminio como material de embalaje de nuestras cápsulas, ya que protege el café y los aromas de nuestros Grands Crus *Nespresso*. El aluminio es un material infinitamente reciclable, que no pierde ninguna de sus cualidades en el proceso de reciclado.

Escolhemos o alumínio como material de embalagem de nossas cápsulas porque ele protege o café e os aromas dos Grand Crus *Nespresso*. Além disso, o alumínio é infinitamente reciclável, sem comprometer sua qualidade.



*Nespresso* está comprometido a diseñar y fabricar máquinas que sean innovadoras, de alto rendimiento y fáciles de usar. Actualmente, estamos incorporando beneficios ambientales en el diseño de nuestra gama de máquinas actual y futura.

A *Nespresso* tem o compromisso de criar e produzir aparelhos inovadores, de alto desempenho e fáceis de usar. Agora, estamos incluindo benefícios ambientais ao projeto das nossas linhas de máquinas futuras.

# GARANTÍA LIMITADA/GARANTIA LIMITADA

*Nespresso* garantiza este producto contra defectos materiales y de fabricación por un período de 1 año. El período de garantía comienza en la fecha de compra y *Nespresso* requiere la presentación del comprobante de compra original para corroborar dicha fecha. Durante este período, *Nespresso* reparará o reemplazará, a su criterio, cualquier producto defectuoso. Esta máquina cumple con la Directiva EU 1999/44/EC. Los productos reemplazados o las piezas reparadas estarán bajo garantía sólo por el período de la garantía original que no hubiera expirado o por seis meses, rigiendo de estos dos períodos el que sea mayor. La presente garantía limitada no se aplica a todos los desperfectos causados por negligencia, accidente, mal uso, o cualquier otro motivo fuera del control razonable de *Nespresso*, incluyendo pero no limitado a: uso y desgaste normal, negligencia o incumplimiento de las instrucciones del producto, mantenimiento incorrecto o inadecuado, acumulación de calcio o descalcificación, conexión a fuente de energía inadecuada, modificación o reparación del producto no autorizada, uso para fines comerciales; incendio, tormentas, inundaciones u otras causas externas. Esta garantía sólo será válida en el país de compra o en los demás países en los que *Nespresso* comercialice y provea los servicios del mismo modelo, con idénticas especificaciones técnicas. El servicio de garantía fuera del país de compra estará limitado a los términos y condiciones de la correspondiente garantía del país en cuestión. Cuando el costo de las reparaciones o reemplazo no sea cubierto por esta garantía, *Nespresso* lo comunicará al propietario y el costo estará a cargo del mismo.

Esta Garantía limitada tendrá el alcance de la responsabilidad de *Nespresso*, cual fuere su causa. Hasta el alcance permitido por la ley aplicable, las condiciones de la presente garantía limitada no excluyen, limitan ni modifican los derechos legales obligatorios aplicables a la venta de este producto, sino que se suman a aquellos derechos. La Garantía limitada aplica únicamente a este producto *Nespresso* de marca única. Los Productos que posean la marca *Nespresso* y la marca de otro fabricante, estarán exclusivamente bajo la garantía provista por el otro fabricante. Si considera que su producto posee alguna falla, por favor contáctese con *Nespresso* y recibirá las instrucciones para que el mismo sea reparado.

Cualquier defecto o disfunción que resulte del uso de cápsulas que no sean las originales de *Nespresso*, no serán cubiertos por esta garantía.

Por favor visite nuestra página web [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com) para detalles de contacto.

A *Nespresso* garante este produto contra defeitos de materiais e fabricação por um período de 1 ano.

O período de garantia começa na data da compra, e a *Nespresso* exige a apresentação da nota fiscal original de compra para determinar a data.

Durante o período de garantia, a *Nespresso* irá reparar ou substituir, a seu critério, qualquer produto com defeito. Este aparelho está em conformidade com a Diretiva da UE 1999/44/EC.

Os produtos de reposição ou as peças consertadas terão garantia apenas durante o período restante da garantia original ou por seis meses, o que for maior.

Esta garantia limitada não se aplica a nenhum defeito resultante de negligência, acidente, uso incorreto ou outro motivo fora do controle razoável da *Nespresso*, incluindo, sem limitação: desgaste causado pelo uso normal, negligência ou não observação das instruções do produto, manutenção indevida ou inadequada, depósitos de cálcio ou descalcificação; conexão a fontes de alimentação inadequadas; modificação ou reparo não autorizado do produto; uso para fins comerciais; incêndios, raios, inundações ou outros motivos externos. Esta garantia é válida apenas no país de aquisição ou em outros países nos quais a *Nespresso* comercialize e faça a manutenção do mesmo modelo, com especificações técnicas idênticas. O serviço de garantia fora do país de aquisição está limitado aos termos e condições da garantia correspondente no país de serviço.

Nos casos em que o custo dos reparos ou da substituição não sejam cobertos por esta garantia, a *Nespresso* fornecerá aconselhamento ao proprietário, sendo os custos de responsabilidade do proprietário. Esta garantia limitada representará a extensão total da responsabilidade da *Nespresso*, seja qual for o motivo. Com exceção do que for permitido pelas leis aplicáveis, os termos desta garantia limitada não excluem, restringem ou alteram os direitos estatutários obrigatórios aplicáveis à venda deste produto e são um adendo a eles.

A garantia limitada se aplica apenas a este produto com a marca única *Nespresso*.

Os produtos com a marca *Nespresso* e também com a marca de outro fabricante são regidos exclusivamente pela garantia fornecida por esse outro fabricante. Caso acredite que seu produto esteja com defeito, entre em contato com a *Nespresso* para obter instruções sobre como proceder quanto ao reparo. Nenhum defeito ou disfuncionamento resultante do uso de cápsulas que não sejam originais da *Nespresso* será coberto por esta garantia. Visite nosso site, em [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com), para ver os detalhes de contato.



A blank page with horizontal ruling lines for writing.



MAESTRIA  
BY *NESPRESSO*