

NESPRESSO



EN User Manual
FR Manuel d'utilisation
ES Manual del usuario
PTB Manual do usuário



EN	User Manual	4
FR	Manuel d'utilisation	16
ES	Manual del usuario	28
PTB	Manual do usuário	40

Nespresso Steamer Pro

Welcome to **Nespresso** Professional

To help your company make the most of your **Nespresso** machine, let us guide you through everything this machine has to offer.

It has many features that you will discover and enjoy.

Nothing is more important than ensuring you enjoy the same high quality cup after cup, which is why we guarantee the performance of your machine as a natural part of our after-sales service.

How will you create your ideal coffee experience?

Table of Contents

Safety precautions and general information	5
Machine overview	9
Machine setup & first use	10
Milk frothing.....	11
Milk foam recipe overview	12
Daily cleaning.....	13
Descaling.....	14
Settings & display messages	15

SAFETY PRECAUTIONS AND GENERAL INFORMATION

SAFETY PRECAUTIONS

Please read all instructions in this user manual before operating the machine.

General safety notes

- In the event of an emergency, switch off the machine using the main switch located on top of the machine. Unplug the machine.
- This appliance is not intended for use by persons of any age who have a sensory deficit, diminished mental capacity, or insufficient experience and knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instruction concerning the use of the appliance from such a person.
- This appliance can be used by children 8 years and older and persons who have a sensory deficit, diminished mental capacity, or insufficient experience and knowledge if they are supervised or have received instruction concerning safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Ensure that all accessories (such as the water tank, water tank lid, drip tray, drip grid, milk jugs, etc.)

are not showing any damage (such as a tear or crack) that could affect machine functionality or performance.

- At least one copy of this user manual should be kept in a location available at all times to maintenance and management staff. Safety instructions must be available for all users.
- This machine contains magnets.

WARNING:

Risk of fire

- Keep all ventilation openings clear of obstructions. This includes any structure where the appliance forms part of the installation.

Risk of electric shock

Contact with electrical components during operation of the machine could result in death or serious injury.

- The machine should only be serviced and/or repaired by personnel who are trained in the correct use of the machine in line with standards and who have specific knowledge of the machine in terms of electrical safety and health regulations.
- Ensure that your machine voltage

is the same as your wall power voltage.

- Extension cords can be used if needed during installation.
Note: extension cords must have a conductor cross section of 1.5 mm² / 16 AWG. Extension cords must be grounded and rated for the machine.
- Do not open the casing under any circumstances.
- Keep the machine away from external sources of moisture.
- Never immerse the machine, cable or plug in water or any other liquid.
- Do not pull the cord over sharp edges, clamp it or allow it to hang down.
- Machine cables must be positioned out of the reach of children.
- Immediately stop using the machine if the cable or plug is damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its service representative or an authorized **Nespresso** service person to avoid a hazard.
- Changes to the electrical plug are prohibited because they could lead

to serious danger from electric shock or fire.

- Do not position the cable near or on hot parts of the machine. Using the machine near an open flame is strictly prohibited.

How to dry the machine if it gets wet or if there is a water leak (risk of electric shock):

- Check that the power cable is not wet (especially at the plug). Do not touch the power cable if it is wet. If wet, wait until it is dry before proceeding. If/once the power cable is dry, unplug the machine.
- Note:** the machine must be unplugged, not simply turned off.
- Dry the machine with a clean, soft dry cloth. Check for water under the machine and dry off if needed.
- Wait one hour, then plug in the machine for use.

Food safety risks

- Ingestion of contaminated food could result in death or serious injury.
- This machine is not suitable for people suffering from allergies (cow milk, almonds & nuts, gluten, soy).
 - Milk and plant-based drinks must be bought from reputable sources and stored according to manufacturer's instructions.
 - Clean the machine periodically and

in accordance with this user manual.

- During the cleaning or descaling process, please ensure that it is clear that the machine cannot be used so as to avoid the ingestion of cleaning or descaling agents by consumers. Never leave the machine unattended during operation, including the processes of cleaning, descaling and emptying of the machine.
- Fill the water tank with fresh drinking water daily.
- Only fill the water tank with water. Never fill the water tank with milk or any other liquids.

CAUTION:

Risk of scalding and burning

Contact with hot fluids/surfaces could result in minor or moderate injury.

- Do not touch the metal part of the steam wand directly after operation.
- Do not perform work underneath the product outlets.
- Avoid direct contact with hot fluids.
- Do not touch any part of the outlets before or after a beverage has been prepared.
- Empty the drip tray with caution when cleaning the machine.
- Never clean the drip tray steam

outlet without heat-resistant gloves.

Risk of injury

Handling the inside of the machine could result in minor or moderate injury.

Intended use

This machine must only be used for boiling/frothing milk.

The machine must be installed in indoor buildings, on a stable support and a flat horizontal surface able to withstand the weight of the machine. Do not place on top of other appliances. For installation in any other environments, applicable regulations must be identified and fulfilled in advance by the installation company.

The machine is intended to be used by trained personnel, in locations such as bars, restaurants or cafés. This machine is meant to be used in a professional environment by the personnel listed below:

- Trained operator staff: Trained operator staff are staff able to operate the machine and execute the cleaning and maintenance activities described in this manual.

Operation

- When launching a steaming program, please ensure the jug

contains at least 100 mL (3.4 fl oz) of liquid.

- Do not operate the machine with an empty water tank.
- Please turn off the machine when not in use.
- Ensure all necessary maintenance work is done in accordance with the instructions and intervals recommended in this user manual.
- Ensure you clean, empty and unplug the machine if you do not plan to use it for a long period of time (weeks). Perform the cleaning process first. Unplug the machine.
- Always ensure the machine is in a vertical and upright position. Do not transport the machine on its side or upside down.
- All operations other than those mentioned in this user manual must only be performed by authorized and trained service providers from **Nespresso** after-sales centers.

Cleaning the machine

- Wipe the steam wand and launch the cleaning cycle directly after each use to prevent residues from blocking the steam nozzle.
- The machine has to be cleaned at the end of each day to ensure hygiene and food safety, preserve your machine's life and contribute to an excellent **Nespresso** experience.

- Please turn off the machine when performing surface cleaning.
- This machine needs to be descaled and cleaned. Always read the safety precautions on the descaling package and/or the cleaning process before proceeding. Avoid contact with eyes, skin and surfaces.
- Always perform cleaning according to the machine prompt or before switching off the machine.
- Always perform descaling according to the machine prompt.
- If cleaning is performed before switching off the machine for a long period of time, disconnect the machine from wall power after cleaning is complete.
- Dedicated or single-use paper towels or tissues can be used to clean external parts of the machine. Please use appropriate cleaning products (such as odorless chemicals and mild detergents that are food safe and non-abrasive).
- Do not use a water jet to clean the machine.

Avoid contamination during machine handling:

- Microbiological contamination: clean and sanitize your hands and all tools or materials used when conducting machine maintenance.

- Chemical contamination: use appropriate cleaning products for the sanitation (e.g., odorless chemicals, mild detergents, food safe and non-abrasive).
- Physical contamination: do not introduce foreign materials that could fall into the consumer's cup.
- Allergen contamination: only use either a clean non-abrasive, damp single-use cloth or a clean paper towel for cleaning. If vegetable juices are used in addition to cow milk, a thorough cleaning is required and an allergen information to consumers is required (e.g., contains soy, oat, gluten).
- Never use tools that have been in contact with other food products.
- Do not put plastic parts or any components of the machine into a microwave.
- Do not clean machine components in the dishwasher, unless stated otherwise in this manual.
- Do not clean plastic parts with alcohol, ethanol, methanol, methylated spirits or disinfectants. Detergents with strong acid agents such as acetic acid must not be used either.
- Do not clean the machine with high pressure such as water jets.

Disposal

- We recommend that you contact **Nespresso** to dispose of the machine, components and packaging; follow all local regulations.

Limitations of liability

- The manufacturer accepts no liability for any injuries or accidents if the safety instructions covered in this manual are not adhered to.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by misuse or inappropriate handling of the machine.
- The manufacturer does not accept any liability for consequences arising from internal or external modifications of the machine.

Warranty regulations

- The warranty provisions apply as agreed with **Nespresso**.
- Malfunctions due to misuse or connecting unsuitable connections are not covered by warranty.
- Wear and tear of parts is not covered by the warranty.
- All **Nespresso** machines must pass stringent controls. Reliability tests under practical conditions are performed randomly on selected units. This can show traces of previous use.

Risk of material damage

- Incorrect handling of the machine may result in damage to property.
- This machine is designed for indoor use. Keep it in an appropriately controlled environment (protected from dust, vibrations, water splashes, direct sunlight, pests, etc.).
- Please make sure that a pest control and monitoring system is in place, and that the machine is located in an area with pest control monitoring.
- Position the machine on a flat, horizontal, stable, heat-resistant and fluid-resistant surface.
- Do not position the machine where a water jet might be used for cleaning.
- Only fill the water tank with water. Never fill the water tank with milk or any other liquids.
- Store the machine in a dust-free and dry environment, always at a temperature above 10 °C / 50 °F.
- Never use the machine without the drip grid.
- The machine can operate between 5 °C and 25 °C (41 °F to 77 °F).

Reminder

At least one copy of this user manual should be kept in a location

available at all times to maintenance and management staff. Safety instructions must be available for all users.

TROUBLESHOOTING

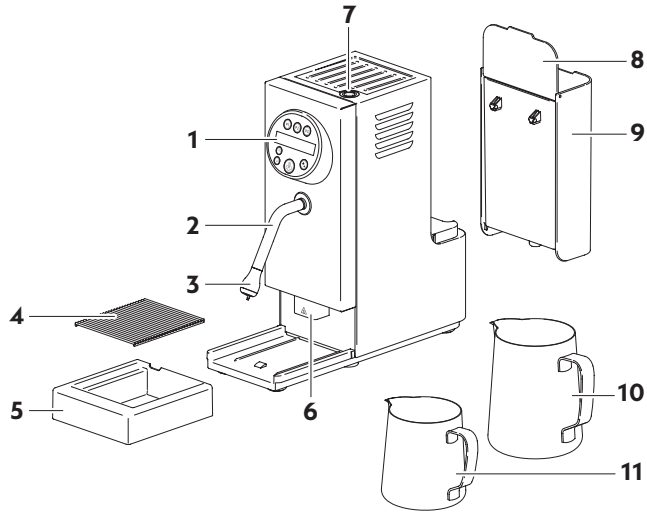
When an error occurs, please follow on-screen instructions. If an error persists, please contact your **Nespresso** representative.

Recycling capsules and machine's end of life

This appliance complies with the EU Directive 2012/19/EC. The packaging materials and appliance contain recyclable materials. Your appliance contains valuable materials that can be recovered or can be recycled. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw materials. Leave the appliance at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities. To learn more about the **Nespresso** sustainability strategy, go to www.nespresso.com/positive

For service calls, contact your country-specific **Nespresso** representative at www.nespresso.com

MACHINE OVERVIEW

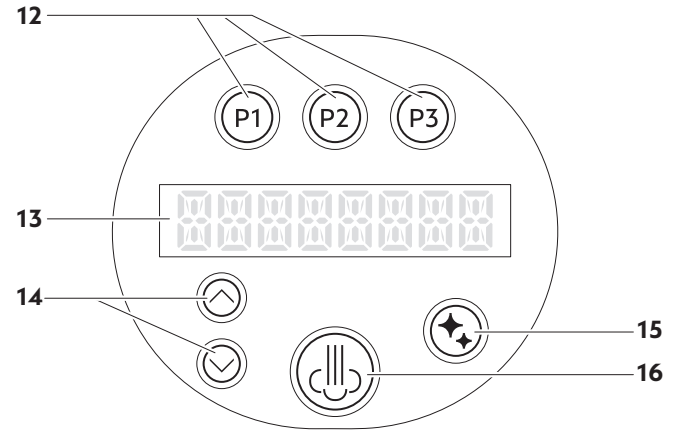


Machine parts

- 1 Control panel
- 2 Steam wand
- 3 Steam nozzle
- 4 Drip grid
- 5 Drip tray
- 6 Drip tray steam outlet
- 7 Power button
- 8 Water tank lid
- 9 Water tank
- 10 Milk jug 600 mL / 20.3 fl oz
- 11 Milk jug 400 mL / 13.5 fl oz

Control panel

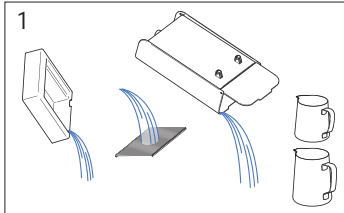
- 12 Pre-programmed temperature buttons P1/P2/P3
- 13 Display
- 14 Temperature UP/DOWN buttons
- 15 Rinsing button
- 16 Steam button



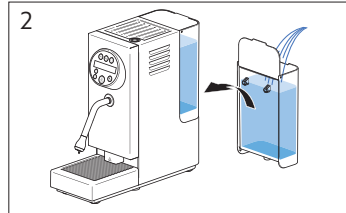
Specifications

Machine weight	5.6 kg / 12.5 lbs
Machine dimensions.....	140 x 367 x 367 mm / 5.5 x 14.5 x 14.5 in
Operation temperature range	5 – 25°C / 41 – 77°F
Storage temperature range	10 – 32°C / 50 – 90°F
Water tank capacity.....	1.5 L / 52 fl oz
Power supply (standard).....	220 – 240 V, 50/60 Hz, 1450-1720 W
Countries and Regions:	
AR: 220–240 V/50–60 Hz/1450–1720 W	HK: 220–240 V/50–60 Hz/1450–1720 W
CO: 110 V/60 Hz/1450 W	TH: 220–240 V/50–60 Hz/1450–1720 W
BR: 127 V/60 Hz/1600 W	JP: 100 V/50–60 Hz/1450 W
BR2: 220–240 V/50–60 Hz/1450–1720 W	KO: 220–240 V/50–60 Hz/1450–1720 W
MX: 127 V, 60 Hz, 1600 W	TW: 110 V/60 Hz/1450 W
CA: 120 V/60 Hz/1430 W	MY/SG: 220–240 V/50–60 Hz/1450–1720 W
CL: 220–240 V/50–60 Hz/1450–1720 W	US: 120 V/60 Hz/1430 W
CN: 220–240 V/50–60 Hz/1450–1720 W	

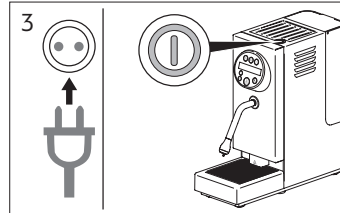
MACHINE SETUP & FIRST USE



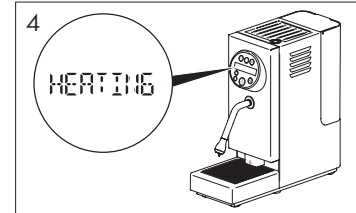
1 Clean drip tray, drip grid, water tank and jugs with odorless detergent. Rinse with warm water and dry all parts with a fresh clean cloth before reassembling all parts.



2 Fill the water tank with fresh drinking water and close the lid. Insert the water tank back on the machine. Do not overfill the water tank so water does not overflow from the tank.

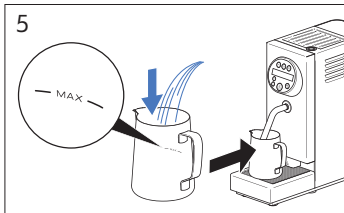


3 Connect the power plug to the wall power socket. Be sure to use the correct wall power voltage as specified in the "MACHINE OVERVIEW" section. Press the power button to switch the machine on.

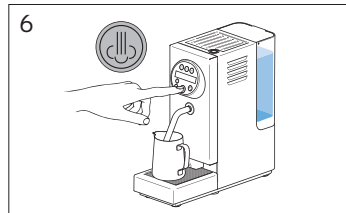


4 The machine is heating up.
i Press the UP/DOWN buttons simultaneously to switch from Celsius (°C) to Fahrenheit (°F).

Internal rinsing upon first use:



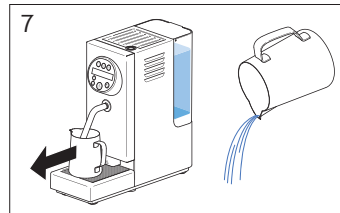
5 Fill jug with fresh drinking water up to the MAX level. Place jug on the drip tray underneath the steam nozzle and ensure the tip of the nozzle is submerged.



6 Press the steam button to start the heating process. Do not remove the jug before preparation is finished.

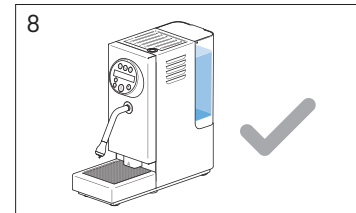
⚠ Hot water – risk of burns! Steam nozzle may release hot water after steam dispensing!

i To stop the process, press the steam button again.



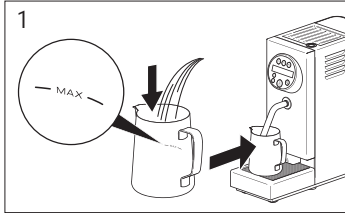
7 Empty the jug and rinse with fresh drinking water.

⚠ Caution, hot surface: metal parts of the steam wand will be hot during and after operation!



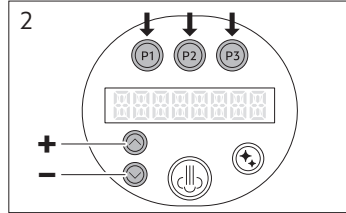
8 Your device is now ready to use.

MILK FROTHING



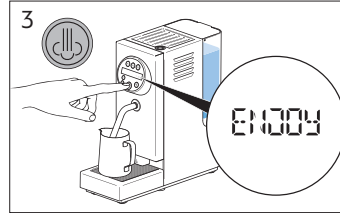
Pour fresh milk into jug. Pay attention to MAX level. Place jug on the drip tray underneath the steam nozzle and ensure the tip of the nozzle is submerged.

i Please ensure the jug contains at least 100 mL / 3.4 fl oz of liquid.



Select a temperature from the 3 pre-programmed options P1/P2/P3. You can change the target temperature by pressing the UP/DOWN buttons, but the temperature will not be saved.

i To change the pre-set temperatures, please refer to the "SETTINGS & DISPLAY MESSAGES" section.

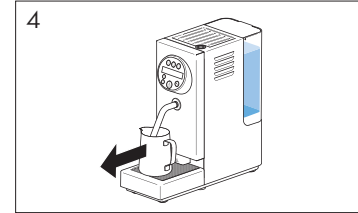


Press the steam button to start milk frothing. The device will stop automatically when the target temperature is reached. Do not remove jug before preparation is finished (display shows "ENJOY").

⚠ Hot water - risk of burns! Steam nozzle may release hot water after steam dispensing!

i To stop milk frothing, press the steam button again.

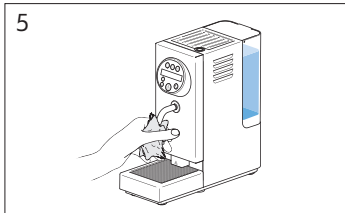
i During the frothing, the display shows the current temperature on the left and the target temperature on the right.



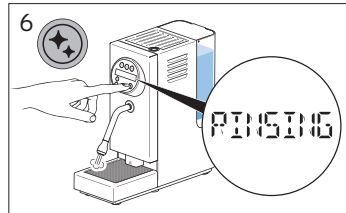
When the preparation is completed, remove the jug from the appliance and enjoy your frothed milk.

⚠ Caution, hot surface: metal parts of the steam wand will be hot during and after operation!

Rinsing after each use:

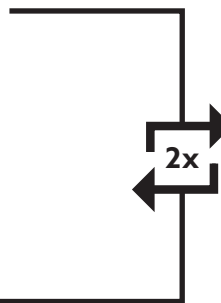


Wipe the steam wand with a clean damp cloth and lower the steam wand.












Press the rinsing button. Steam will be dispensed for a few seconds to clear any residues from inside the steam wand/nozzle.

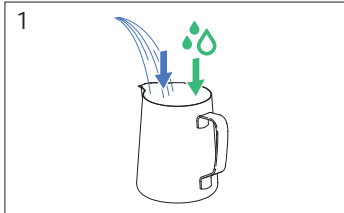
⚠ To prevent blockage, the steam wand/nozzle MUST be cleaned after each use.



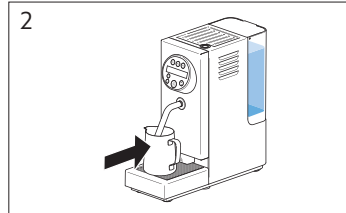
MILK FOAM RECIPE OVERVIEW

Recipe		Nespresso branded cups S = 80 mL / 2.7 fl oz M = 180 mL / 6.1 fl oz L = 350 mL / 11.8 fl oz		
		1 st ingredient	2 nd ingredient	3 rd ingredient
Espresso Macchiato (75 mL / 2.5 fl oz)		S	Hot foam (35 mL / 1.2 fl oz)	Coffee (40 mL / 1.4 fl oz)
Large Cortado (120 mL / 4.1 fl oz)		M	Coffee (40 mL / 1.4 fl oz)	Hot foam (80 mL / 2.7 fl oz)
Piccolo Latte (85 mL / 2.9 fl oz)		M	Hot foam (40 mL / 1.4 fl oz)	Hot milk (20 mL / 0.7 fl oz) Coffee (25 mL / 0.8 fl oz)
Cappuccino (170 mL / 5.7 fl oz)		M	Hot foam (130 mL / 4.4 fl oz)	Coffee (40 mL / 1.4 fl oz)
Cappuccino Scuro (115 mL / 3.9 fl oz)		M	Coffee (25 mL / 0.8 fl oz)	Hot foam (90 mL / 3.0 fl oz)
Cappuccino Chiaro (170 mL / 5.7 fl oz)		M	Hot foam (40 mL / 1.4 fl oz)	Hot milk (90 mL / 3.0 fl oz) Coffee (40 mL / 1.4 fl oz)
Latte Macchiato (260 mL / 8.8 fl oz)		L	Hot foam (120 mL / 4.1 fl oz)	Hot milk (100 mL / 3.4 fl oz) Coffee (40 mL / 1.4 fl oz)
Large Latte Macchiato (330 mL / 11.2 fl oz)		L	Hot foam (120 mL / 4.1 fl oz)	Hot milk (100 mL / 3.4 fl oz) Coffee (110 mL / 3.7 fl oz)
Flat white (150 mL / 5.1 fl oz)		M	Coffee (40 mL / 1.4 fl oz)	Hot milk (90 mL / 3.0 fl oz) Hot foam (20 mL / 0.7 fl oz)

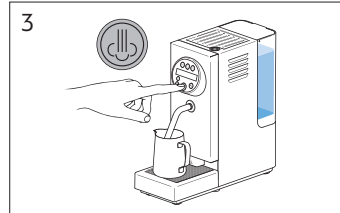
DAILY CLEANING



Fill jug with fresh drinking water and a few drops of odorless detergent.



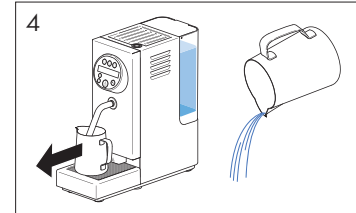
Place jug on the drip tray underneath the steam nozzle and ensure the nozzle tip is submerged.



Press the steam button to start the cleaning process. Do not remove the jug before preparation is finished.

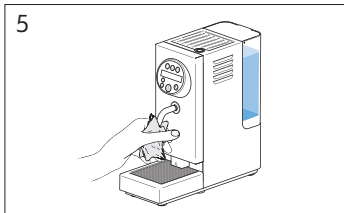
⚠ Hot water – risk of burns! Steam nozzle may release hot water after steam dispensing!

i To stop the process, press the steam button again.

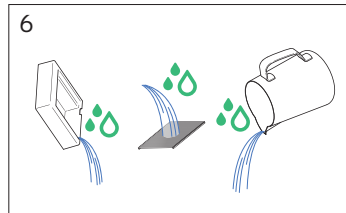


Remove the jug and empty the contents.

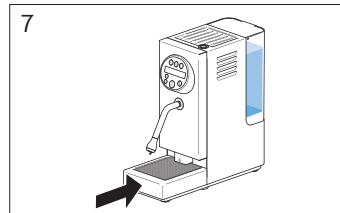
⚠ Caution, hot surface: metal parts of the steam wand will be hot during and after operation!



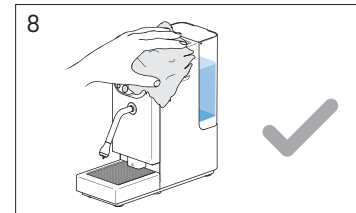
Wipe the steam wand with a clean damp cloth and lower the steam wand.



Empty drip tray. Clean drip tray, grid and jugs with odorless cleaning detergent.



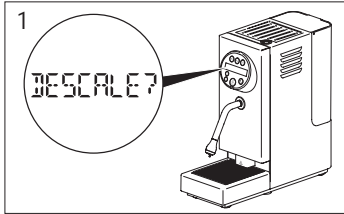
Reassemble all parts.



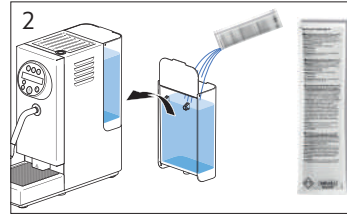
Clean the machine with a soft damp cloth. Dry it afterwards with a soft dry cloth.

DESCALING

i The descaling process will take approximately 10 minutes.
You will need a **Nespresso** descaling solution, a 1.2 L (41 fl oz) or bigger container and a clean damp cloth.

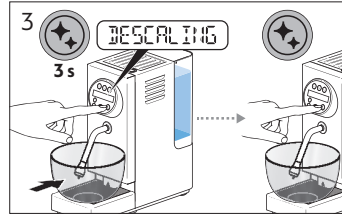


If the display shows "DESCALE?", the machine needs to be descaled.



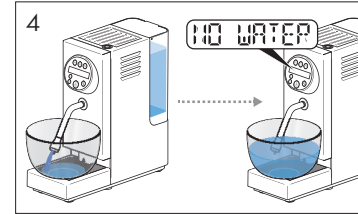
Fill the water tank with fresh drinking water up to the descaling icon and add 1 unit / 100 mL (3.4 fl oz) of **Nespresso** descaling solution. Do not overfill the water tank so water does not overflow from the tank.

i Never use vinegar to descale your machine.



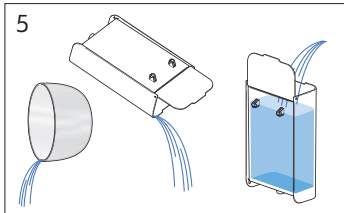
Place a heat-resistant large container (min. 1.2 L / 41 fl oz) underneath the steam nozzle. Press and hold rinsing button for 3 seconds to enter descaling mode (display shows "DESCALING"). Press the rinsing button to start the descaling phase.

⚠ Once the descaling process has started, it is not possible to exit the process before its completion!

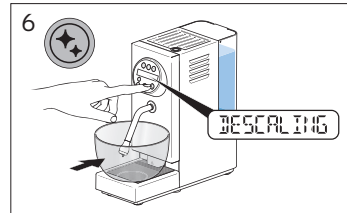


Descaling program starts. Hot water will be dispensed through the steam wand/ nozzle. Do not remove container before water tank is empty (display shows "NO WATER").

⚠ Hot water – risk of burns! Steam nozzle releases hot water!

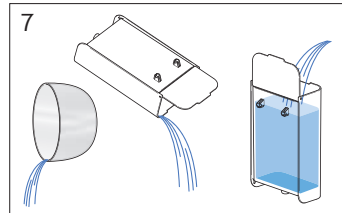


Empty and rinse the container. Rinse and clean the water tank. Refill the water tank with fresh drinking water and insert it into the machine.

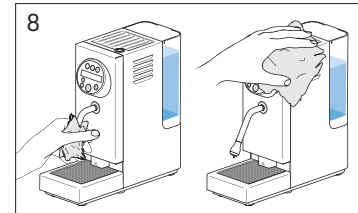


Place the container (min. 1.2 L / 41 fl oz) back underneath the steam nozzle. Press the rinsing button to start the rinsing phase. Do not remove container before water tank is empty (display shows "NO WATER"). It will then exit the descaling automatically.

⚠ Hot water – risk of burns! Steam nozzle releases hot water!



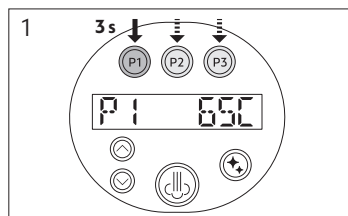
Empty and rinse the container. Rinse and clean the water tank. Refill the water tank with fresh drinking water and insert it into the machine.



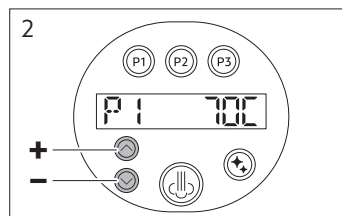
Clean the steam nozzle and the machine with a soft damp cloth. Dry it afterwards with a soft dry cloth.

SETTINGS & DISPLAY MESSAGES

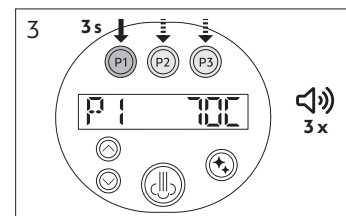
Set pre-programmed temperature P1/P2/P3



1 Press and hold P1/P2/P3 button for 3 seconds.



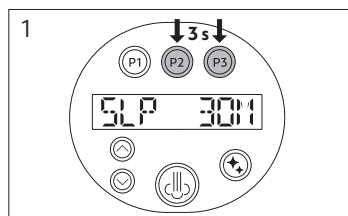
2 Set pre-programmed temperature by pressing the UP/DOWN buttons.



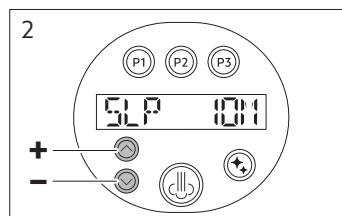
3 Press and hold P1/P2/P3 button again for 3 seconds until the machine beeps 3 times.

Set sleeping time

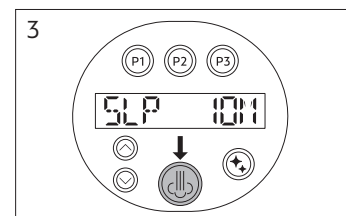
Default sleeping time: 30 minutes



1 Press and hold P2 and P3 buttons for 3 seconds.

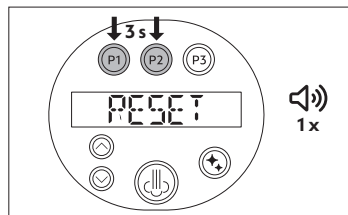


2 Set sleeping time by pressing the UP/DOWN buttons: 10/30/60 minutes



3 Press steam button to confirm setting or wait 10 seconds.

Factory reset / display messages



Press and hold P1 and P2 buttons for 3 seconds. The machine beeps 1 second to confirm.

Display message:	Cause/solution:
NO WATER	Refill water tank
ERR-AC	1. Make sure AC plug is securely connected and not loose. 2. Unplug the machine for 1 minute, then plug in again. 3. If the error persists, please switch off the machine and unplug. Contact your service partner.
ERR-NTC1+2/ERR-HEAT	Unplug machine and contact your service partner
HEATING	The machine is heating up
ENJOY	Steaming cycle finished
RINSING	Rinsing cycle ongoing
DESCALE?	The machine needs descaling
DESCALING	Descaling cycle ongoing

Nespresso Steamer Pro

Bienvenue dans l'univers **Nespresso** Professionnel

Suivez le guide pour profiter au maximum de votre machine **Nespresso** et découvrir tout ce qu'elle peut faire pour votre société.

Elle dispose de nombreuses fonctionnalités spécialement imaginées pour répondre à vos besoins.

Rien n'est plus important pour nous que la qualité de votre café, tasse après tasse. Pour cette raison, nous garantissons les performances de votre machine dans le cadre de notre service après-vente.

Et vous, à quoi ressemble votre expérience café idéale?

Table des matières

Consignes de sécurité et informations générales	17
Vue d'ensemble de la machine	21
Réglage de la machine et première utilisation	22
Moussage du lait	23
Aperçu des recettes de mousses de lait	24
Nettoyage quotidien	25
Détartrage	26
Réglages et messages à l'écran	27

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INFORMATIONS GÉNÉRALES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez l'ensemble des instructions contenues dans ce guide d'utilisation avant d'utiliser votre machine.

Consignes de sécurité générales

- En cas d'urgence, éteignez la machine en utilisant l'interrupteur principal situé sur le dessus de la machine. Débranchez la machine.
- Cette machine n'est pas conçue pour être utilisée par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation sécuritaire de la machine par une personne responsable de leur sécurité.
- Cette machine peut être utilisée par des enfants de 8 ans et plus ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de la machine et s'ils comprennent les risques encourus.
- Assurez-vous que tous les accessoires (tels que le réservoir d'eau, le couvercle

du réservoir d'eau, le ramasse-gouttes, la grille du ramasse-gouttes, les pots à lait, etc.) ne présentent aucun dommage (comme une déchirure ou une fissure, etc.) susceptible d'altérer les fonctionnalités ou les performances de la machine.

- Au moins un exemplaire de ce guide d'utilisation doit être conservé dans un endroit accessible à tout moment au personnel d'entretien ou de direction. Les consignes de sécurité doivent être disponibles pour tous les utilisateurs.
- Cette machine contient des aimants.

AVERTISSEMENT :

Risque d'incendie

- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées. Cela inclut toute structure où la machine fait partie de l'installation.

Risque de choc électrique

- Tout contact avec des composants électriques pendant le fonctionnement de la machine peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.
- La machine ne doit être entretenue et/ou réparée que par du personnel qualifié, formé à l'utilisation correcte de la machine conformément aux normes, et possédant les connaissances spécifiques de la machine

en matière de sécurité électrique et de règlement sanitaire.

- Assurez-vous que la tension de la machine est identique à celle de votre tension de secteur.
- Si nécessaire, des rallonges électriques peuvent être utilisées durant l'installation. **Remarque :** les rallonges doivent avoir une section transversale de conducteur de 1,5 mm². Les rallonges doivent être mises à la terre et adaptées à la machine.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier.
- Éloignez la machine de toute source d'humidité extérieure.
- N'immergez jamais la machine, le câble ou la prise dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne faites pas passer le cordon sur des bords tranchants, ne le pincez pas, ne le laissez pas pendre.
- Les câbles d'alimentation de la machine doivent être placés hors de portée des enfants.
- Arrêtez immédiatement d'utiliser la machine si le câble ou la prise sont endommagés.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, ses centres SAV ou des personnes ayant des qualifications similaires, pour éviter tout risque.

- Il est interdit de modifier la prise électrique, car cela pourrait entraîner de graves risques d'électrocution ou d'incendie.
- Ne placez pas le câble à proximité ou sur des parties chaudes de la machine. Il est strictement interdit d'utiliser la machine à proximité de flammes nues.

Comment sécher la machine en cas d'humidité ou de fuite d'eau (risque d'électrocution) :

- Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas mouillé (particulièrement au niveau de la prise). Ne touchez pas le câble d'alimentation s'il est mouillé. S'il l'est, attendez qu'il soit sec avant de continuer. Si/lorsque le câble d'alimentation est sec, débranchez la machine.

Remarque : la machine doit être complètement débranchée, pas simplement éteinte.

- Séchez la machine avec un chiffon doux et sec. Vérifiez la présence d'eau sous la machine et séchez cette partie, si nécessaire.
- Attendez une heure, puis branchez la machine afin de l'utiliser.

Risques relatifs à la salubrité des aliments

L'ingestion d'aliments contaminés peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

- Cette machine ne convient pas aux personnes souffrant d'allergies (lait de vache, amandes et noix, gluten, soja).
- Le lait et les boissons végétales doivent être achetés auprès de sources fiables et

conservés conformément aux directives du fabricant.

- Nettoyez régulièrement la machine, en respectant ce guide d'utilisation.
- Afin d'éviter toute ingestion d'agent nettoyant ou détartrant, veuillez indiquer clairement que personne ne doit utiliser la machine lors du nettoyage ou du détartrage. Ne laissez jamais la machine sans surveillance pendant son fonctionnement, y compris durant les opérations de nettoyage, détartrage et vidange.
- Remplissez chaque jour le réservoir d'eau avec de l'eau potable propre.
- Ne remplissez le réservoir d'eau qu'avec de l'eau. Ne remplissez jamais le réservoir d'eau avec du lait ou tout autre liquide.

ATTENTION :

Risque de brûlure

Un contact avec des surfaces ou des liquides chauds peut causer des blessures légères ou modérées.

- Ne touchez pas la partie métallique de la buse à vapeur immédiatement après l'utilisation.
- Ne manipulez pas la machine sous les sorties de café.
- Évitez tout contact avec des liquides chauds.
- Ne touchez pas les buses avant ou après la préparation d'une boisson.
- Videz le ramasse-gouttes avec précaution lorsque vous nettoyez la machine.

- Ne nettoyez jamais la sortie de vapeur du ramasse-gouttes sans gants résistants à la chaleur.

Risque de blessure

Les manipulations à l'intérieur de la machine peuvent causer des blessures légères ou modérées.

Usage approprié

Cette machine ne doit être utilisée que pour faire bouillir ou mousser du lait.

La machine doit être installée à l'intérieur de bâtiments, sur un support stable et une surface horizontale plane capable de soutenir le poids de la machine. Ne placez pas la machine sur d'autres appareils. Pour une installation dans tout autre environnement, les réglementations applicables doivent être déterminées et consultées à l'avance par l'entreprise d'installation.

La machine est faite pour être utilisée par du personnel qualifié dans des lieux tels que des bars, des restaurants, des cafés ou des environnements similaires.

Cette machine est faite pour être utilisée dans un environnement professionnel par les personnes indiquées ci-dessous :

- Opérateurs formés : les opérateurs formés sont les personnes autorisées à utiliser la machine et à réaliser les opérations de nettoyage et d'entretien décrites dans ce guide d'utilisation.

Fonctionnement

- Lorsque vous lancez un programme de

cuisson à la vapeur, assurez-vous que le pot à lait contient au moins 100 ml (3,4 oz liq.) de liquide.

- N'utilisez pas la machine avec un réservoir d'eau vide.
- Veuillez éteindre la machine lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Assurez-vous que toutes les opérations d'entretien sont réalisées conformément aux instructions et aux intervalles recommandés dans ce guide d'utilisation.
- Assurez-vous de nettoyer, vider et débrancher la machine si elle n'est pas utilisée pendant une durée prolongée (plusieurs semaines). Commencez par procéder au nettoyage. Débranchez la machine.
- Assurez-vous toujours que la machine est à la verticale. Ne transportez pas la machine à l'envers ou sur un côté.
- Toute opération non mentionnée dans ce guide d'utilisation doit uniquement être réalisée par des fournisseurs de services agréés et formés associés à un centre après-vente **Nespresso**.

Nettoyage de la machine

- Essuyez la buse à vapeur et lancez le cycle de nettoyage immédiatement après chaque utilisation afin d'éviter que des résidus ne bloquent le bec.
- La machine doit être nettoyée quotidiennement pour respecter les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire applicables, préserver la durée de vie de votre machine et garantir une excellente expérience **Nespresso**.

- Veuillez éteindre la machine lorsque vous en nettoyez les surfaces.
- Le nettoyage et l'entretien de la machine ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Cette machine doit être détartrée et nettoyée. Lisez toujours les précautions de sécurité indiquées sur l'emballage du produit de détartrage et/ou de nettoyage avant de l'utiliser. Évitez tout contact avec les yeux, la peau et les surfaces.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine (les enfants ne doivent pas jouer avec la machine et le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance).
- Procédez toujours au détartrage selon les instructions données par la machine.
- Si vous effectuez le nettoyage avant d'éteindre la machine pendant une période prolongée, débranchez la machine de sa prise électrique une fois le nettoyage terminé.
- Vous pouvez utiliser des essuie-tout ou des serviettes en papier jetables prévus à cet effet pour nettoyer les parties externes de la machine. Utilisez des agents chimiques adaptés pour les opérations de nettoyage (par ex. produits chimiques inodores ou produits nettoyants non agressifs et adaptés au milieu alimentaire).
- L'appareil ne doit pas être nettoyé par projection d'eau.

Évitez toute contamination pendant la manipulation de la machine :

- Contamination microbiologique : nettoyez et désinfectez vos mains et tous les outils ou produits utilisés lors de l'entretien de la machine.
- Contamination chimique : utilisez des agents chimiques adaptés aux opérations de nettoyage (par ex. produits chimiques inodores ou produits nettoyants non agressifs et adaptés au milieu alimentaire).
- Contamination physique : n'introduisez aucun corps étranger susceptible de tomber dans la tasse du consommateur.
- Contamination allergène : utilisez uniquement un chiffon humide jetable non abrasif ou un essuie-tout pour procéder au nettoyage. Si des boissons végétales sont utilisées en plus du lait de vache, un nettoyage en profondeur est nécessaire, ainsi qu'un avertissement quant aux allergènes à l'intention des consommateurs (par exemple, si elles contiennent du soja, de l'avoine ou du gluten).
- N'utilisez jamais d'outils ayant été en contact avec d'autres produits alimentaires.
- Ne mettez aucune pièce en plastique ou n'importe quel composant de la machine au micro-ondes.
- Ne passez aucun élément de la machine au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans ce guide d'utilisation.
- Ne nettoyez pas les pièces en plastique avec de l'alcool, de l'éthanol, du méthanol,

des alcools dénaturés ou des désinfectants. N'utilisez pas non plus de produits nettoyants comprenant des agents acides forts tels que des acides acétiques.

- Ne nettoyez pas la machine avec de la haute pression, comme des jets d'eau.

Mise au rebut

- Nous vous recommandons de communiquer avec **Nespresso** pour la mise au rebut de la machine, de ses composants et de son emballage ou de suivre les réglementations locales en vigueur.

Limitations de responsabilité

- Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de blessures ou d'accidents dus au non-respect des consignes de sécurité décrites dans le présent guide.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de la machine.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité face aux conséquences de modifications internes et externes apportées à la machine.

Dispositions de garantie

- Les dispositions de garantie s'appliqueront comme convenu avec **Nespresso**.
- Aucun dysfonctionnement dû à un usage impropre ou à des branchements inadaptés ne sera couvert.
- L'usure des pièces n'est pas couverte par la garantie.

- Toutes les machines **Nespresso** doivent passer des contrôles rigoureux. Des tests de fiabilité effectués dans des conditions pratiques sont réalisés de façon aléatoire sur des unités sélectionnées. Celles-ci peuvent donc présenter les traces d'une précédente utilisation.

Risque de dommages matériels

- Toute mauvaise manipulation de la machine risque d'endommager l'équipement.
- Cette machine est conçue pour être utilisée exclusivement à l'intérieur. Elle doit être conservée dans un environnement contrôlé (à l'écart de la poussière, des projections d'eau, de la lumière directe du soleil, des organismes nuisibles, etc.).
- Assurez-vous qu'un système de lutte antiparasitaire et de surveillance est en place et que la machine est située dans une zone dotée d'une surveillance antiparasitaire.
- Placez la machine sur une surface plane, horizontale, stable, résistante à la chaleur et aux liquides.
- Ne placez pas la machine à un endroit où un jet d'eau pourrait être utilisé pour le nettoyage.
- Ne remplissez le réservoir d'eau qu'avec de l'eau. Ne remplissez jamais le réservoir d'eau avec du lait ou tout autre liquide.
- Entrez la machine dans un environnement sec et sans poussière, à une température toujours supérieure à 10°C/50°F.

- N'utilisez jamais la machine sans son ramasse-gouttes.
- La machine peut être utilisée à des températures comprises entre 5 °C/41 °F et 25 °C/77 °F.

Rappel

Au moins un exemplaire de ce guide d'utilisation doit être conservé dans un endroit accessible à tout moment au personnel d'entretien ou de direction. Les consignes de sécurité doivent être disponibles pour tous les utilisateurs.

DÉPANNAGE

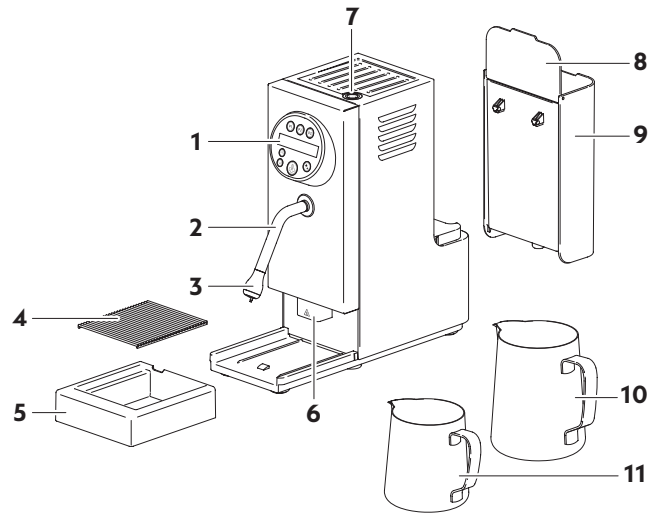
En cas d'erreur, veuillez suivre les instructions qui s'affichent à l'écran. Si l'erreur persiste, veuillez contacter votre représentant **Nespresso**.

Recyclage des capsules et fin de vie de la machine

Cette machine est conforme à la directive européenne 2012/19/CE. L'emballage et la machine contiennent des matériaux recyclables. Votre machine contient des matériaux de valeur pouvant être récupérés ou recyclés. La séparation des éléments restants en plusieurs catégories facilite le recyclage des matières premières de valeur. Déposez la machine dans un point de collecte. Contactez les autorités locales pour obtenir plus d'informations sur la mise au rebut de votre machine. Pour plus d'informations sur la stratégie de durabilité de **Nespresso** rendez-vous à www.nespresso.com/positive

Pour les appels de service, veuillez contacter le représentant **Nespresso** de votre pays, dont les coordonnées sont indiquées à l'adresse www.nespresso.com

VUE D'ENSEMBLE DE LA MACHINE

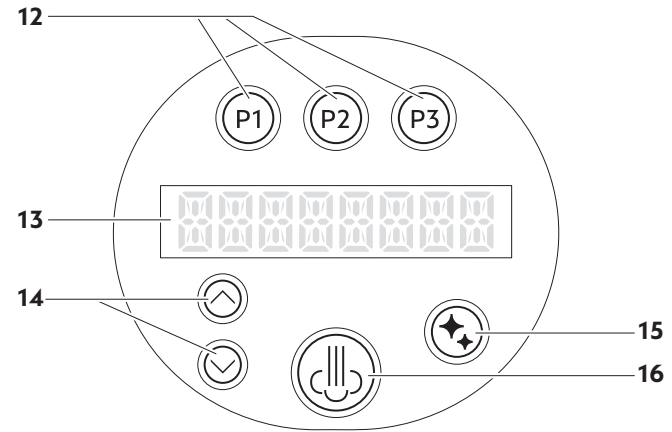


Pièces de la machine

- 1 Panneau de commande tactile
- 2 Buse à vapeur
- 3 Bec à vapeur
- 4 Grille du ramasse-gouttes
- 5 Ramasse-gouttes
- 6 Sortie de vapeur du ramasse-gouttes
- 7 Bouton de mise en marche
- 8 Couvercle du réservoir d'eau
- 9 Réservoir d'eau
- 10 Pot à lait de 600 ml / 20,3 oz liq.
- 11 Pot à lait de 400 ml / 13,5 oz liq.

Panneau de commande tactile

- 12 Touches de température préprogrammée P1/P2/P3
- 13 Écran
- 14 Touches HAUT/BAS de la température
- 15 Touche de rinçage
- 16 Touche vapeur

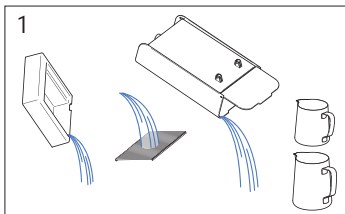


Spécifications

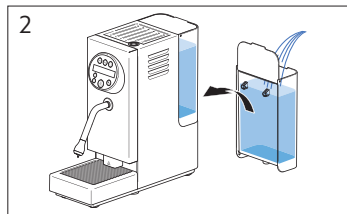
Poids de la machine 5,6 kg / 12,5 lb
 Dimensions de la machine..... 140 x 367 x 367 mm / 5,5 x 14,5 x 14,5 po
 Plage de température de fonctionnement 5 à 25 °C / 41 à 77 °F
 Plage de température d'entreposage 10 à 32 °C / 50 à 90 °F
 Capacité du réservoir d'eau 1,5 L / 52 oz liq.
 Alimentation (standard) 220 à 240 V, 50/60 Hz, 1450 à 1720 W

Pays et régions :
 AR : 220 à 240 V / 50 à 60 Hz / 1450 à 1720 W HK : 220 à 240 V / 50 à 60 Hz / 1450 à 1720 W
 CO : 110 V / 60 Hz / 1450 W TH : 220 à 240 V / 50 à 60 Hz / 1450 à 1720 W
 BR : 127 V / 60 Hz / 1600 W JP : 100 V / 50 à 60 Hz / 1450 W
 BR2 : 220 à 240 V / 50 à 60 Hz / 1450 à 1720 W KO : 220 à 240 V / 50 à 60 Hz / 1450 à 1720 W
 MX : 127 V, 60 Hz, 1600 W TW : 110 V / 60 Hz / 1450 W
 CA : 120 V / 60 Hz / 1430 W MY/SG : 220 à 240 V / 50 à 60 Hz / 1450 à 1720 W
 CL : 220 à 240 V / 50 à 60 Hz / 1450 à 1720 W US : 120 V / 60 Hz / 1430 W
 CN : 220 à 240 V / 50 à 60 Hz / 1450 à 1720 W

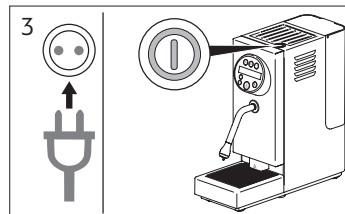
RÉGLAGE DE LA MACHINE ET PREMIÈRE UTILISATION



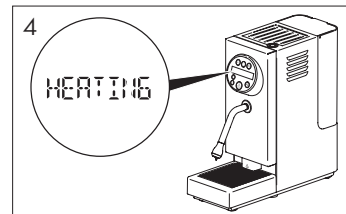
Nettoyez le ramasse-gouttes, la grille du ramasse-gouttes, le réservoir d'eau et les pots avec un détergent inodore. Rincez à l'eau tiède et séchez toutes les pièces avec une serviette fraîche et propre avant de réassembler toutes les pièces.



Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable propre et fermez le couvercle. Remettez le réservoir d'eau dans la machine. Assurez-vous de ne pas trop remplir le réservoir d'eau afin d'éviter que l'eau ne déborde.



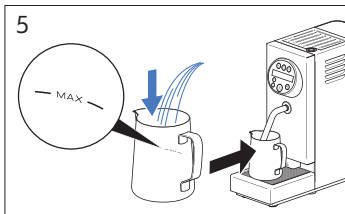
Branchez le câble d'alimentation dans la prise de courant. Assurez-vous d'utiliser la bonne tension dans le mur, conformément à ce qui est indiqué à la section «VUE D'ENSEMBLE DE LA MACHINE». Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre la machine en marche.



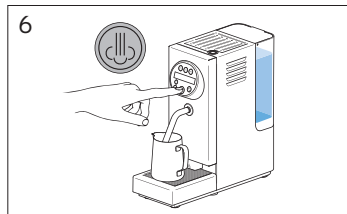
La machine est en train de se réchauffer.

i Appuyez simultanément sur les touches HAUT/BAS pour passer de Celsius (°C) à Fahrenheit (°F).

Rinçage interne lors de la première utilisation :



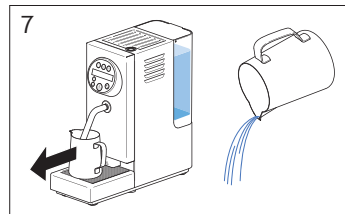
Remplissez le pot d'eau potable propre jusqu'au niveau MAX. Placez le pot sur le ramasse-gouttes sous le bec à vapeur et assurez-vous que l'extrémité du bec est immergée.



Appuyez sur la touche vapeur pour lancer la procédure de chauffage. Ne retirez pas le pot avant la fin de la préparation.

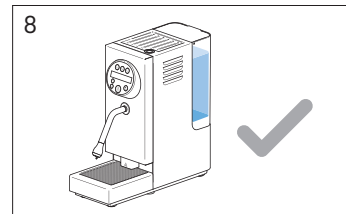
⚠ Eau chaude – risque de brûlures! De l'eau chaude peut s'écouler du bec de vapeur une fois la vapeur libérée!

i Appuyez de nouveau sur la touche vapeur pour arrêter la procédure de chauffage.



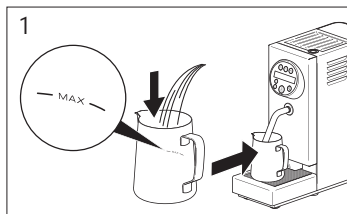
Videz le pot et rincez-le avec de l'eau potable propre.

⚠ Attention/Surface chaude : les parties métalliques de la buse à vapeur seront chaudes pendant et après l'utilisation de la machine!



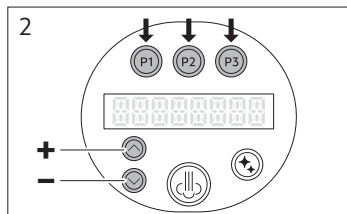
Votre machine peut maintenant être utilisée.

MOUSSAGE DU LAIT



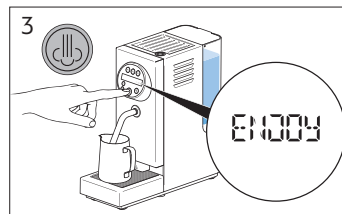
Versez le lait frais dans le pot. Faites attention au niveau MAX. Placez le pot sur le ramasse-gouttes sous le bec à vapeur et assurez-vous que l'extrémité du bec est immergée.

i Assurez-vous que le pot à lait contient au moins 100 ml / 3,4 oz liq. de liquide.



Sélectionnez une température parmi les trois options préprogrammées P1/P2/P3. Vous pouvez modifier la température désirée en appuyant sur les touches HAUT/BAS, mais la température ne sera pas enregistrée.

i Pour modifier les températures préprogrammées, veuillez consulter la section « RÉGLAGES ET MESSAGES À L'ÉCRAN ».

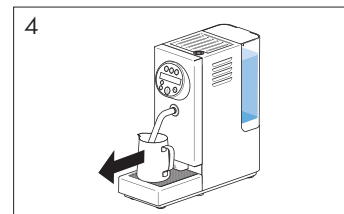


Appuyez sur la touche vapeur pour lancer la procédure de moussage du lait. La machine s'arrêtera automatiquement dès que la température désirée aura été atteinte. Ne retirez pas le pot avant que la préparation ne soit terminée (l'écran affiche « ENJOY (SAVOUREZ) »).

⚠ Eau chaude – risque de brûlures! De l'eau chaude peut s'écouler du bec de vapeur une fois la vapeur libérée!

i Appuyez de nouveau sur la touche vapeur pour arrêter la procédure de moussage.

i Pendant le moussage, l'écran affiche la température actuelle à gauche et la température désirée à droite.



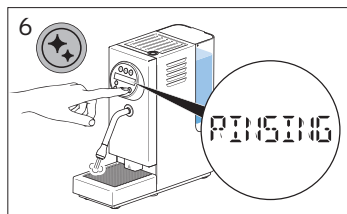
Une fois la préparation terminée, retirez le pot de la machine et savourez votre mousse de lait.

⚠ Attention/Surface chaude : les parties métalliques de la buse à vapeur seront chaudes pendant et après l'utilisation de la machine!

Rinçage après chaque utilisation :



Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon propre et humide et abaissez-la.











Appuyez sur la touche de rinçage. De la vapeur sera diffusée pendant quelques secondes pour éliminer les résidus à l'intérieur de la buse et du bec à vapeur.

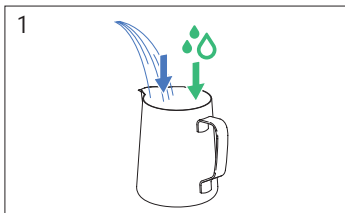
⚠ Pour éviter toute obstruction, la buse et le bec à vapeur DOIVENT être nettoyés après chaque utilisation.



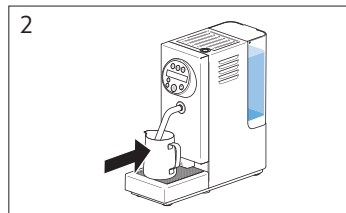
APERÇU DES RECETTES DE MOUSSES DE LAIT

		Tasses de la marque Nespresso			
Recette			1 ^{er} ingrédient	2 ^e ingrédient	3 ^e ingrédient
Espresso Macchiato (75 ml / 2,5 oz liq.)		P	Mousse chaude (35 ml / 1,2 oz liq.)	Café (40 ml / 1,4 oz liq.)	
Large Cortado (120 ml / 4,1 oz liq.)		M	Café (40 ml / 1,4 oz liq.)	Mousse chaude (80 ml / 2,7 oz liq.)	
Piccolo Latte (85 ml / 2,9 oz liq.)		M	Mousse chaude (40 ml / 1,4 oz liq.)	Lait chaud (20 ml / 0,7 oz liq.)	Café (25 ml / 0,8 oz liq.)
Cappuccino (170 ml / 5,7 oz liq.)		M	Mousse chaude (130 ml / 4,4 oz liq.)	Café (40 ml / 1,4 oz liq.)	
Cappuccino Scuro (115 ml / 3,9 oz liq.)		M	Café (25 ml / 0,8 oz liq.)	Mousse chaude (90 ml / 3,0 oz liq.)	
Cappuccino Chiaro (170 ml / 5,7 oz liq.)		M	Mousse chaude (40 ml / 1,4 oz liq.)	Lait chaud (90 ml / 3,0 oz liq.)	Café (40 ml / 1,4 oz liq.)
Latte Macchiato (260 ml / 8,8 oz liq.)		G	Mousse chaude (120 ml / 4,1 oz liq.)	Lait chaud (100 ml / 3,4 oz liq.)	Café (40 ml / 1,4 oz liq.)
Large Latte Macchiato (330 ml / 11,2 oz liq.)		G	Mousse chaude (120 ml / 4,1 oz liq.)	Lait chaud (100 ml / 3,4 oz liq.)	Café (110 ml / 3,7 oz liq.)
Flat white (150 ml / 5,1 oz liq.)		M	Café (40 ml / 1,4 oz liq.)	Lait chaud (90 ml / 3,0 oz liq.)	Mousse chaude (20 ml / 0,7 oz liq.)

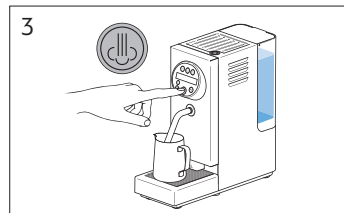
NETTOYAGE QUOTIDIEN



1 Remplissez le pot avec de l'eau potable propre et quelques gouttes de détergent inodore.



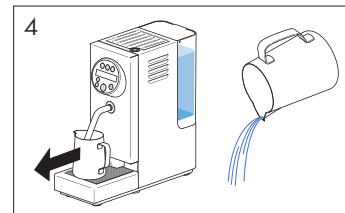
2 Placez le pot sur le ramasse-gouttes sous le bec à vapeur et assurez-vous que l'extrémité du bec est immergée.



3 Appuyez sur la touche vapeur pour lancer la procédure de nettoyage. Ne retirez pas le pot avant la fin de la préparation.

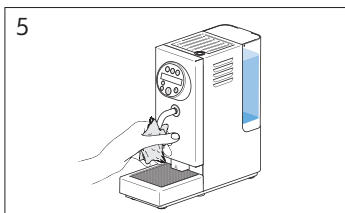
⚠ Eau chaude – risque de brûlures! De l'eau chaude peut s'écouler du bec de vapeur une fois la vapeur libérée!

i Appuyez de nouveau sur la touche vapeur pour arrêter la procédure de chauffage.

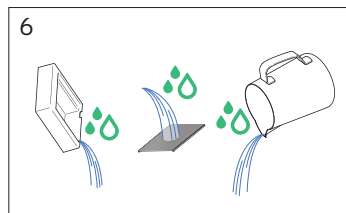


4 Enlevez le pot et videz-le.

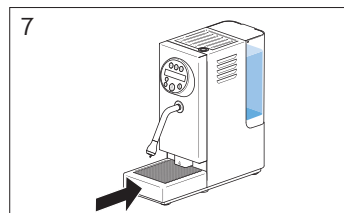
⚠ Attention/Surface chaude : les parties métalliques de la buse à vapeur seront chaudes pendant et après l'utilisation de la machine!



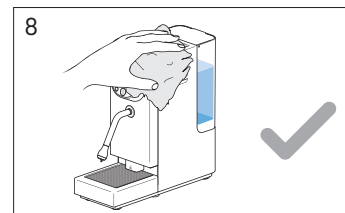
5 Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon propre et humide et abaissez-la.



6 Videz le ramasse-gouttes. Nettoyez le ramasse-gouttes, la grille et les pots avec un détergent inodore



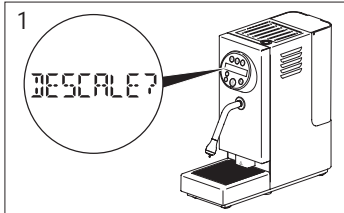
7 Réassemblez toutes les pièces.



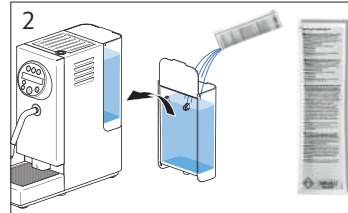
8 Nettoyez la machine avec un chiffon doux et sec. Par la suite, séchez la machine avec un chiffon doux et sec.

DÉTARTRAGE

- i** La procédure de détartrage dure environ 10 minutes.
Vous aurez besoin d'une solution de détartrage **Nespresso**, d'un récipient de 1,2 L (41 oz liq.) ou plus et d'un chiffon propre et humide.

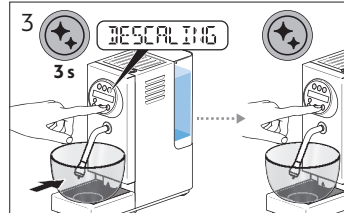


Si l'écran affiche «DESCALE? (DÉTARTRER?)», la machine doit être détartrée.



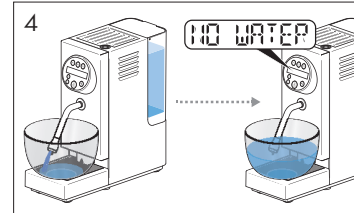
Remplissez le réservoir d'eau potable propre jusqu'à l'icône de détartrage et ajoutez 1 unité / 100 ml (3,4 oz liq.) de solution de détartrage **Nespresso**. Assurez-vous de ne pas trop remplir le réservoir d'eau afin d'éviter que l'eau ne déborde.

- i** N'utilisez jamais de vinaigre pour détartrer votre machine.



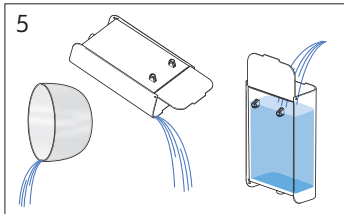
Placez un grand récipient résistant à la chaleur (min. 1,2 L / 41 oz liq.) sous le bec de vapeur. Appuyez sur la touche de rinçage et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour passer en mode détartrage (l'écran affiche «DESCALING (DÉTARTRAGE)»). Appuyez sur la touche de rinçage pour lancer la procédure de détartrage.

- ⚠** Une fois que la procédure de détartrage a commencé, il n'est pas possible de l'interrompre avant qu'il ne soit terminé!

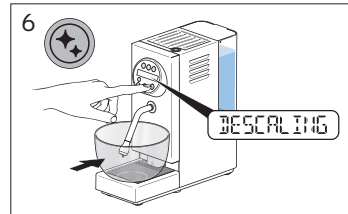


Le programme de détartrage commence. De l'eau chaude s'écoulera de la buse et du bec à vapeur. Ne retirez pas le récipient avant que le réservoir d'eau ne soit vide (l'écran affiche «NO WATER (PLUS D'EAU)»).

- ⚠** Eau chaude – risque de brûlures!
De l'eau chaude s'écoule du bec de vapeur!

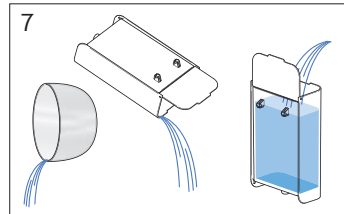


Videz et rincez le récipient. Rincez et nettoyez le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable propre et glissez-le dans la machine.

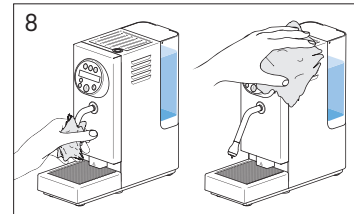


Remplacez le récipient (min 1,2 L / 41 oz liq.) sous le bec de vapeur. Appuyez sur la touche de rinçage pour lancer la procédure de rinçage. Ne retirez pas le récipient avant que le réservoir d'eau ne soit vide (l'écran affiche «NO WATER (PLUS D'EAU)»). Le mode de détartrage prendra fin immédiatement.

- ⚠** Eau chaude – risque de brûlures!
De l'eau chaude s'écoule du bec de vapeur!



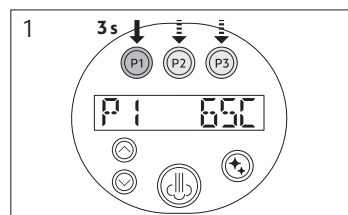
Videz et rincez le récipient. Rincez et nettoyez le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable propre et glissez-le dans la machine.



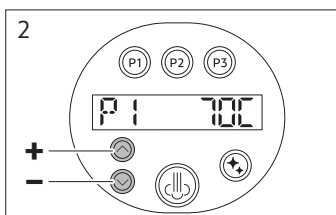
Nettoyez le bec à vapeur et la machine avec un chiffon doux et humide. Par la suite, séchez avec un chiffon doux et sec.

RÉGLAGES ET MESSAGES À L'ÉCRAN

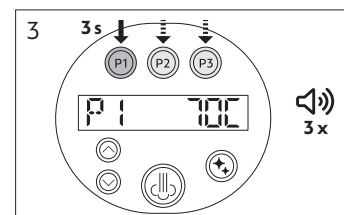
Régler la température préprogrammée P1/P2/P3



Appuyez et maintenez enfoncées les touches P1 / P2 / P3 pendant 3 secondes.



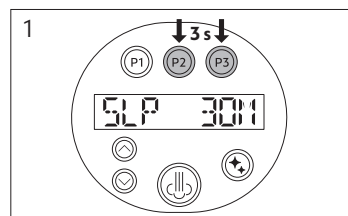
Réglez la température préprogrammée en appuyant sur les touches vers HAUT/BAS.



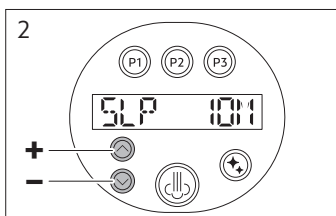
Appuyez et maintenez enfoncées de nouveau les touches P1 / P2 / P3 pendant 3 secondes jusqu'à ce que la machine bipes 3 fois.

Régler la période de veille

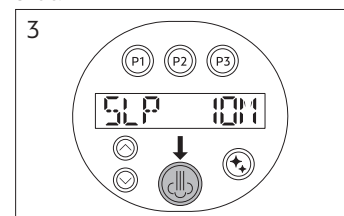
 Période de veille par défaut : 30 minutes



Appuyez et maintenez enfoncées les touches P2 / P3 pendant 3 secondes.

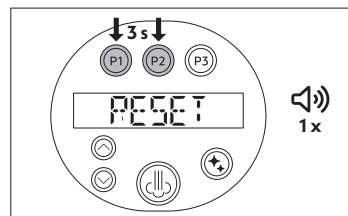


Réglez la période de veille en appuyant sur les touches HAUT/BAS : 10 / 30 / 60 minutes



Appuyez sur la touche vapeur pour confirmer le réglage ou attendez 10 secondes.

Réinitialiser les paramètres d'usine / Messages à l'écran



Appuyez et maintenez enfoncées les touches P1 / P2 pendant 3 secondes. La machine bipes pendant 1 seconde pour confirmer.

Message à l'écran :	Cause / Solution :
NO WATER	Remplissez le réservoir d'eau
ERR-AC	1. Assurez-vous que la prise d'alimentation est bien branchée et qu'elle n'est pas desserrée 2. Débranchez la machine pendant 1 minute, puis rebranchez-la 3. Si l'erreur persiste, éteignez la machine et débranchez-la. Contactez votre partenaire de service
ERR-NTC1+2/ERR-HEAT	Débranchez la machine et contactez votre partenaire de service
HEATING	La machine est en train de se réchauffer
ENJOY	Le cycle de cuisson à la vapeur est terminé
RINSING	Le cycle de rinçage est en cours
DESCALE?	La machine doit être détartrée
DESCALING	Le cycle de détartrage est en cours

Nespresso Steamer Pro

Le damos la bienvenida a **Nespresso** Professional

Para ayudar a su empresa a aprovechar al máximo su máquina **Nespresso**, permítanos guiarlo a través de todo lo que esta máquina tiene para ofrecer.

Tiene una gran cantidad de funciones para descubrir y disfrutar. Nada es más importante que asegurar que disfrute la misma alta calidad taza tras taza, por eso garantizamos el rendimiento de su máquina como una parte del servicio posventa.

¿Cómo creará una experiencia de café perfecta?

Índice

Instrucciones de seguridad e información general	29
Descripción general de la máquina	33
Configuración de la máquina y primer uso	34
Espumado de leche	35
Descripción general de recetas con espuma de leche	36
Limpieza diaria.....	37
Descalcificación.....	38
Ajustes y mensajes de pantalla	39

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN GENERAL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones de este manual de usuario antes de usar la máquina.

Avisos de seguridad general

- En caso de emergencia, apague la máquina con el interruptor principal ubicado en la parte superior de la máquina. Desenchufe la máquina.
- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o insuficiente experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción en relación al uso del aparato por parte de un responsable al objeto de velar por su seguridad.
- Asegúrese de que todos los accesorios (como el depósito de agua, la tapa del depósito de agua, la bandeja de goteo, la rejilla de goteo, las jarras, etc.) no muestren ningún daño (como un desgarro o rajadura, etc.), que podría afectar a la funcionalidad o el rendimiento de la máquina.
- Al menos una copia de este manual de usuario debe estar disponible en todo momento para el personal de mantenimiento y gerencia. Las instrucciones de seguridad deben estar disponibles para todos los usuarios.
- Esta máquina contiene imanes.

PRECAUCIONES:

Riesgo de incendio

- Mantenga todas las aberturas de ventilación libres de obstrucciones. Esto incluye cualquier estructura en la que el aparato forme parte de la instalación.

Riesgo de descarga eléctrica

El contacto con los componentes eléctricos durante el funcionamiento de la máquina puede causar la muerte o lesiones graves.

- La máquina solo debe recibir mantenimiento y/o repararse por personal idóneo que haya sido capacitado en el uso correcto de la máquina de acuerdo con las normas, y que tenga un conocimiento específico de la máquina en lo que respecta a la seguridad eléctrica y normativa sanitaria.
- Asegúrese de que el voltaje de la máquina sea el mismo que el de la red eléctrica.
- Si es necesario, se pueden usar cables de extensión durante la instalación.

Nota: los cables de extensión deben tener una sección transversal de 1.5 mm². Los cables de extensión deben tener conexión a tierra y ser adecuados para la máquina.

- No abra la carcasa bajo ninguna circunstancia.
- Mantenga la máquina alejada de las fuentes externas de humedad.

- Nunca sumerja la máquina, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- No tense el cable sobre bordes afilados; fíjelo o déjelo colgar.
- Los cables de la máquina deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Interrumpa inmediatamente el uso de la máquina si el cable o el enchufe están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado a fin de evitar situaciones de peligro.
- Los cambios en el enchufe eléctrico están prohibidos porque pueden causar graves daños por descargas eléctricas o incendios.
- No coloque el cable cerca de las piezas calientes de la máquina ni sobre ellas. Está estrictamente prohibido usar la máquina cerca de llamas.

Cómo secar la máquina en caso de que se moje o de una fuga de agua (riesgo de electrocución):

- Compruebe que el cable de alimentación no esté mojado (especialmente en el enchufe a la red). No toque el cable de alimentación si está mojado. Si está mojado, espere hasta que se seque para continuar. Cuando el cable de

alimentación esté seco, o si ya lo está, desenchufe la máquina.

Nota: la máquina debe estar desenchufada, no simplemente apagada.

- Seque la máquina con un paño limpio, seco y suave. Compruebe si hay agua debajo de la máquina y séquela si es necesario.
- Espere una hora. Luego, enchufe la máquina para usarla.

Riesgos para la seguridad alimentaria

La ingestión de alimentos contaminados puede causar la muerte o lesiones graves.

- Esta máquina no es apta para personas que sufran alergias (leche de vaca, almendras y frutos secos, gluten, soja).
- La leche y las bebidas vegetales deben comprarse en establecimientos de confianza y conservarse según las instrucciones del fabricante.
- Limpie la máquina periódicamente de acuerdo con este manual de usuario.
- Durante el proceso de limpieza o descalcificación, asegúrese de que quede claro que la máquina no se puede utilizar, con el fin de evitar que los consumidores ingieran agentes de limpieza o descalcificación. Nunca deje la máquina desatendida durante la manipulación, incluyendo durante los procesos de limpieza, descalcificación y vaciado de la máquina.

- Llene el depósito de agua con agua potable a diario.
- Llene el depósito de agua únicamente con agua. Nunca llene el depósito de agua con leche u otros líquidos.

PRECAUCIÓN:

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Riesgo de quemaduras

El contacto con líquidos/superficies calientes puede causar lesiones leves o moderadas.

- No toque la parte metálica del vaporizador directamente después de utilizarlo.
- No trabaje debajo de las salidas del producto.
- Evite el contacto directo con fluidos calientes.
- No toque ninguna pieza de las salidas antes o después de preparar una bebida.
- Al limpiar la máquina, vacíe la bandeja de goteo con cuidado.
- Nunca limpie la salida de vapor de la bandeja de goteo sin guantes resistentes al calor.

Riesgo de lesiones

Manipular el interior de la máquina puede causar lesiones de leves a moderadas.

Uso previsto

Esta máquina debe utilizarse únicamente para hervir/espumar leche.

La máquina debe instalarse en edificios interiores, sobre un soporte estable y una superficie horizontal plana capaz de soportar el peso de la máquina. No la coloque encima de otros aparatos. Para la instalación en cualquier otro entorno, la empresa instaladora debe identificar y cumplir con las reglamentaciones aplicables.

La máquina está planeada para ser utilizada por personal calificado, en lugares como bares, restaurantes, cafeterías o entornos similares.

Esta máquina está diseñada para ser usada en un ambiente profesional por los siguientes tipos de usuarios:

- Técnicos operadores calificados: el personal técnico operador calificado es el personal que puede operar la máquina y realizar las tareas de limpieza y mantenimiento que se describen en este manual.

Funcionamiento

- Al iniciar un programa de vaporización, asegúrese de que la jarra contenga al menos 100 ml (3.4 fl oz) de líquido.
- No utilice la máquina con el depósito de agua vacío.

- Apague la máquina cuando no la utilice.
- Asegúrese de que todas las tareas de mantenimiento se realicen de acuerdo con las instrucciones y los intervalos recomendados en este manual de usuario.
- Asegúrese de limpiar, vaciar y desenchufar la máquina si no planea usarla durante un período prolongado (semanas). Primero realice el proceso de limpieza. Desenchufe la máquina.
- Asegúrese siempre de que la máquina esté en posición vertical. No transporte la máquina boca abajo.
- Todas las operaciones que no sean las mencionadas en este manual de usuario, solo deben ser realizadas por proveedores de servicio autorizados y capacitados de servicios de posventa de **Nespresso**.

Limpieza de la máquina

- Limpie el vaporizador e inicie el ciclo de limpieza directamente después de cada uso para evitar que los residuos bloqueen la boquilla de vapor.
- La máquina se debe limpiar al final de cada día para garantizar la higiene e inocuidad alimentaria, además de preservar la vida útil de la máquina y contribuir a una excelente experiencia **Nespresso**.
- Apague la máquina para realizar la limpieza de la superficie.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el

aparato (los niños no deben jugar con el aparato y no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del mismo).

- La máquina se debe descalcificar periódicamente. Siempre lea las precauciones de seguridad del paquete de descalcificación antes de continuar. Evite el contacto con los ojos, la piel y las superficies.
- Realice siempre la limpieza cuando lo indique la máquina o antes de apagarla.
- Siempre descalcifique de acuerdo con las indicaciones de la máquina.
- Si la limpieza se realiza antes de apagar la máquina durante un período prolongado, desconecte la máquina de la red eléctrica una vez finalizada la limpieza.
- Se pueden usar toallas o pañuelos de papel especiales o desechables para limpiar las partes externas de la máquina. Use productos de limpieza adecuados (como productos químicos inodoros y detergentes suaves que sean aptos para alimentos y no abrasivos).
- La máquina no debe limpiarse con un chorro de agua.

Evite la contaminación al manipular la máquina:

- **Contaminación microbiológica:** limpie y desinfecte sus manos y todas las herramientas o materiales que use al realizar el mantenimiento de la máquina.

- **Contaminación química:** use productos de limpieza adecuados para el saneamiento (p. ej., productos químicos inodoros, detergentes suaves, aptos para alimentos y no abrasivos).
- **Contaminación física:** no introduzca objetos externos que puedan caer en la taza del consumidor.
- **Contaminación alérgica:** use únicamente un paño húmedo desechable no abrasivo o una toalla de papel para limpiar. En caso de que, además de leche de vaca, se utilicen bebidas vegetales, es necesario limpiarlas a fondo e informar a los consumidores sobre los alérgenos (por ejemplo, si contienen soja, avena o gluten).
- Nunca use herramientas que hayan estado en contacto con otros productos alimenticios.
- No introduzca partes plásticas ni ningún componente de la máquina en el microondas.
- No lave los componentes de la máquina en el lavavajillas, excepto que se indique lo contrario en este manual.
- No limpie las piezas plásticas con alcohol, etanol, metanol, alcohol metilado ni desinfectantes. Tampoco se deben usar detergentes con componentes ácidos fuertes, como ácido acético.
- No limpie la máquina con agua a alta presión, como una hidrolavadora.

Desecho

- Le recomendamos ponerse en contacto con **Nespresso** para desechar la máquina, sus componentes y su material de empaque. En cualquier caso, respete todas las normas locales vigentes.

Limitaciones de responsabilidad

- El fabricante no se hace responsable por lesiones o accidentes que ocurran por no seguir las instrucciones de seguridad del presente manual.
- El fabricante tampoco se hace responsable por daños causados por el uso o la manipulación indebidos de la máquina.
- El fabricante no se hace responsable por las eventuales consecuencias de las modificaciones internas o externas a la máquina.

Condiciones de la garantía

- Se aplican las condiciones de garantía acordadas con **Nespresso**.
- La garantía no cubre los desperfectos causados por el uso indebido ni por las conexiones inadecuadas.
- La garantía tampoco cubre las piezas por uso y desgaste.
- Todas las máquinas **Nespresso** deben pasar controles estrictos. Los tests de confiabilidad bajo condiciones prácticas son llevados a cabo de forma aleatoria en unidades seleccionadas. A causa de ello, la máquina podría mostrar rastros de uso previo.

Riesgo de daño material

- La manipulación incorrecta de la máquina puede provocar daños materiales.
- Esta máquina está diseñada para uso en interiores. Mantenga la máquina en un entorno controlado (protegida del polvo, las vibraciones, las salpicaduras, la luz solar directa, las plagas, etc.).
- Asegúrese de que el sistema de control de plagas esté instalado y que la máquina se encuentre en un lugar sujeto a medidas de control de plagas.
- Coloque la máquina en una superficie plana, horizontal, estable, resistente al calor e impermeable.
- No coloque la máquina en un sitio donde podría usarse una hidrolavadora para limpiar.
- Llene el depósito de agua únicamente con agua. Nunca llene el depósito de agua con leche u otros líquidos.
- Guarde la máquina en un ambiente seco y sin polvo donde la temperatura siempre sea superior a 10 °C / 50 °F.
- Nunca use la máquina sin la rejilla de goteo.
- La máquina puede funcionar entre 5 °C y 25 °C (41 °F y 77 °F).

Recordatorio

Al menos una copia de este manual de usuario debe estar disponible en todo momento para el personal de mantenimiento y gerencia. Las

instrucciones de seguridad deben estar disponibles para todos los usuarios.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

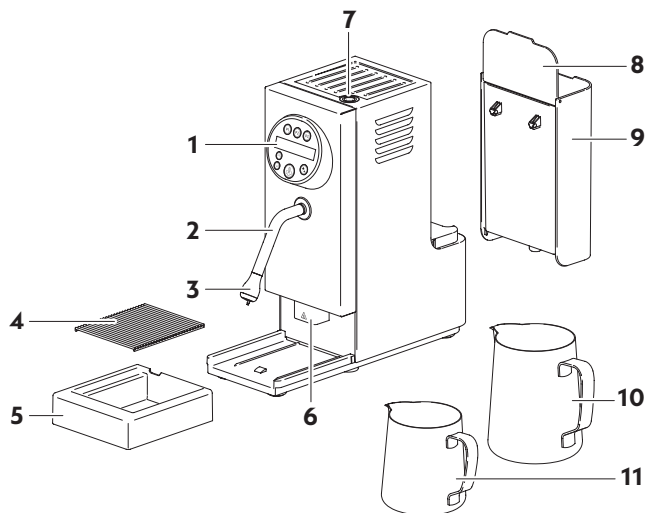
Si se produce un error, siga las instrucciones que aparecen en pantalla. Si el error persiste, póngase en contacto con su representante de **Nespresso**.

Reciclado de las cápsulas y la máquina al final de su vida útil

Esta máquina cumple con la Directiva 2012/19/EC de la UE. El embalaje y la máquina contienen materiales reciclables. Su máquina contiene materiales que pueden recuperarse o reciclarse. La separación por tipo de los residuos restantes facilita el reciclaje de materias primas valiosas. Lleve la máquina a un punto de recolección. Sus autoridades locales pueden ofrecerle información sobre el proceso de eliminación de residuos. Para obtener más información sobre la estrategia de sostenibilidad de **Nespresso**, visite www.nespresso.com/positive

Para hacer consultas relacionadas con el servicio técnico, póngase en contacto con el representante de **Nespresso** en su país. Para hacerlo, visite www.nespresso.com

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MÁQUINA

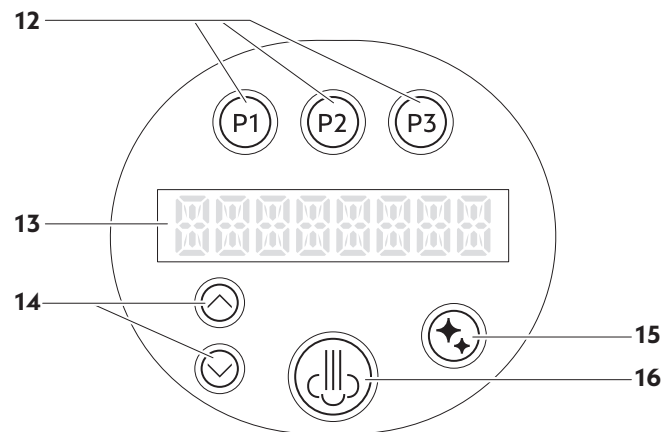


Componentes de la máquina

- 1 Panel de control
- 2 Vaporizador
- 3 Boquilla de vapor
- 4 Rejilla de goteo
- 5 Bandeja de goteo
- 6 Salida de vapor de la bandeja de goteo
- 7 Botón de encendido
- 8 Tapa del depósito de agua
- 9 Depósito de agua
- 10 Jarra de leche de 600 ml / 20.3 fl oz
- 11 Jarra de leche de 400 ml / 13.5 fl oz

Panel de control

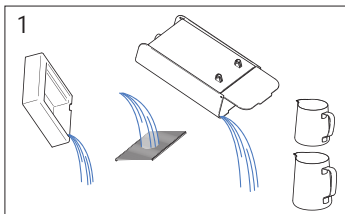
- 12 Botones de temperatura preprogramados P1/P2/P3
- 13 Pantalla
- 14 Botones ARRIBA/ABAJO de temperatura
- 15 Botón de enjuague
- 16 Botón de vapor



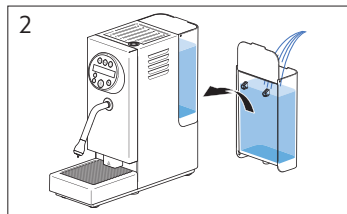
Especificaciones

Peso de la máquina	5,6 kg / 12,5 lbs
Dimensiones de la máquina	140 x 367 x 367 mm / 5,5 x 14,5 x 14,5 in
Rango de temperatura de funcionamiento	5-25 °C / 41-77 °F
Rango de temperatura de almacenamiento	10-32 °C / 50-90 °F
Capacidad del depósito de agua	1,5 l / 52 fl oz
Suministro eléctrico (estándar)	220-240 V, 50/60 Hz, 1450-1720 W
Países y regiones:	
AR: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W	HK: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W
CO: 110V/60Hz/1450W	TH: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W
BR: 127V/60Hz/1600W	JP: 100V/50-60Hz/1450W
BR2: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W	KO: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W
MX: 127V, 60Hz, 1600W	TW: 110V/60Hz/1450W
CA: 120V/60Hz/1430W	MY/SG: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W
CL: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W	US: 120V/60Hz/1430W
CN: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W	

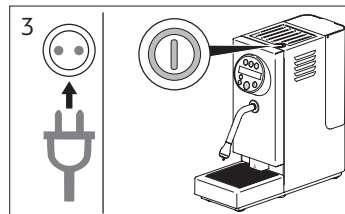
CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA Y PRIMER USO



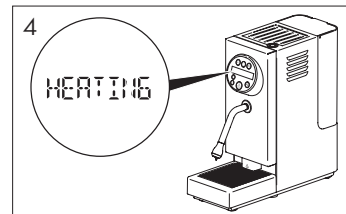
1 Limpie la bandeja de goteo, la rejilla de goteo, el depósito de agua y las jarras con detergente sin olor. Enjuague con agua tibia y seque todos los componentes con un paño limpio antes de volver a colocar todos los componentes.



2 Llene el depósito de agua con agua potable fresca y cierre la tapa. Inserte el depósito de agua nuevamente en la máquina. Asegúrese de no llenar en exceso el depósito de agua para evitar que se desborde.



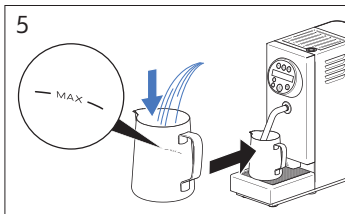
3 Conecte el enchufe al tomacorriente mural. Asegúrese de que la tensión del tomacorriente sea la correcta según las especificaciones de la sección "DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MÁQUINA". Pulse el botón de encendido para encender la máquina.



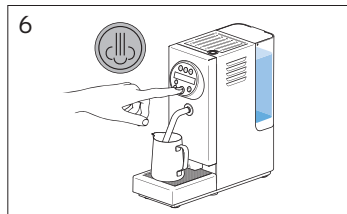
4 La máquina se está calentando.

i Pulse simultáneamente los botones ARRIBA/ABAJO para cambiar de Celsius (°C) a Fahrenheit (°F).

Enjuague interno durante el primer uso:



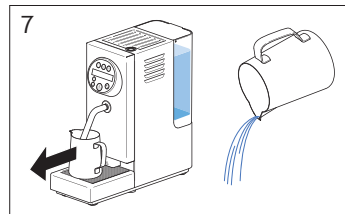
5 Llene la jarra con agua potable hasta el nivel MAX. Coloque la jarra en la bandeja de goteo debajo de la boquilla de vapor y asegúrese de que la punta de la boquilla quede sumergida.



6 Pulse el botón de vapor para iniciar el proceso de calentamiento. No retire la jarra hasta que haya finalizado la preparación.

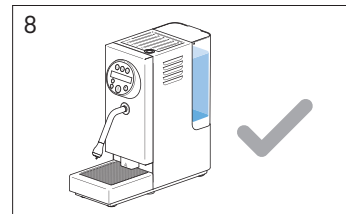
⚠ ¡Agua caliente: peligro de quemaduras! La boquilla de vapor puede liberar agua caliente después de dispensar vapor.

i Para detener el proceso, pulse de nuevo el botón de vapor.



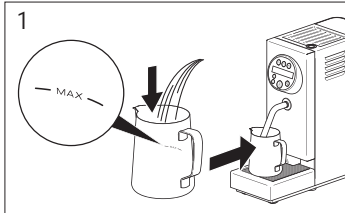
7 Vacíe la jarra y enjuáguela con agua potable fresca.

⚠ ¡Precaución/Superficie caliente: las piezas metálicas del vaporizador estarán calientes durante y después del funcionamiento!



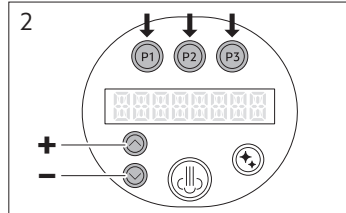
8 Su dispositivo ya está listo para utilizarse.

ESPUMADO DE LECHE



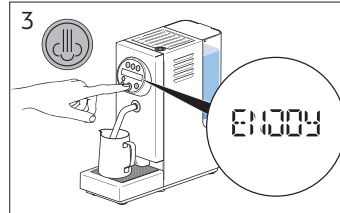
1 Llene la jarra con leche fresca. Preste atención al nivel MAX. Coloque la jarra en la bandeja de goteo debajo de la boquilla de vapor y asegúrese de que la punta de la boquilla quede sumergida.

i Asegúrese de que la jarra contenga al menos 100 ml / 3.4 fl oz de líquido.



2 Seleccione una temperatura entre las 3 opciones preprogramadas P1/P2/P3. Puede cambiar la temperatura objetivo pulsando los botones ARRIBA/ABAJO, pero la temperatura no se guardará.

i Para cambiar las temperaturas preajustadas, consulte la sección "AJUSTES Y MENSAJES DE PANTALLA".

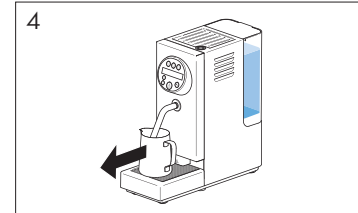


3 Pulse el botón de vapor para empezar a espumar la leche. El dispositivo se detendrá automáticamente una vez alcanzada la temperatura objetivo. No retire la jarra antes de que finalice la preparación (la pantalla muestra "ENJOY" (DISFRUTE)).

! ¡Agua caliente: peligro de quemaduras! La boquilla de vapor puede liberar agua caliente después de dispensar vapor.

i Para detener el proceso de espumado de leche, pulse de nuevo el botón de vapor.

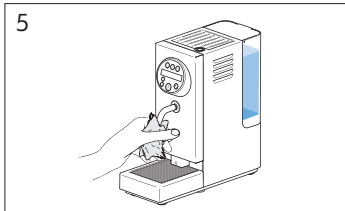
i Durante el espumado, la pantalla muestra la temperatura actual a la izquierda y la temperatura objetivo a la derecha.



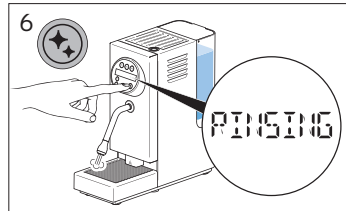
4 Una vez finalizada la preparación, retire la jarra de la máquina y disfrute de la leche espumada.

! ¡Precaución/Superficie caliente: las piezas metálicas del vaporizador estarán calientes durante y después del funcionamiento!

Enjuague después de cada uso:

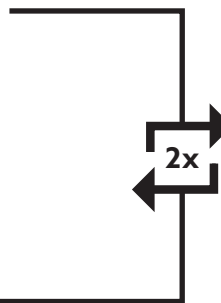


5 Limpie el vaporizador con un paño limpio y húmedo y baje el vaporizador.





6 Pulse el botón de enjuague. Se dispensará vapor durante unos segundos para eliminar cualquier residuo del interior del vaporizador y la boquilla.

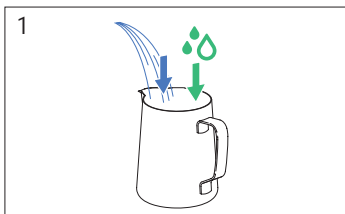
! Para evitar obstrucciones, el vaporizador y la boquilla DEBEN limpiarse después de cada uso.



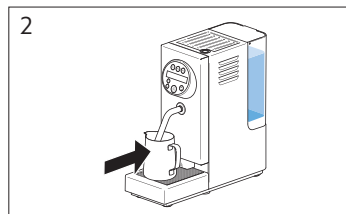
DESCRIPCIÓN GENERAL DE RECETAS CON ESPUMA DE LECHE

Receta	Tazas marca Nespresso				
			1.º ingrediente	2.º ingrediente	3.º ingrediente
Espresso Macchiato (75 ml / 2.5 fl oz)		P	Espuma caliente (35 ml / 1.2 fl oz)	Café (40 ml / 1.4 fl oz)	
Large Cortado (120 ml / 4.1 fl oz)		M	Café (40 ml / 1.4 fl oz)	Espuma caliente (80 ml / 2.7 fl oz)	
Piccolo Latte (85 ml / 2.9 fl oz)		M	Espuma caliente (40 ml / 1.4 fl oz)	Leche caliente (20 ml / 0.7 fl oz)	Café (25 ml / 0.8 fl oz)
Cappuccino (170 ml / 5.7 fl oz)		M	Espuma caliente (130 ml / 4.4 fl oz)	Café (40 ml / 1.4 fl oz)	
Cappuccino Scuro (115 ml / 3.9 fl oz)		M	Café (25 ml / 0.8 fl oz)	Espuma caliente (90 ml / 3.0 fl oz)	
Cappuccino Chiaro (170 ml / 5.7 fl oz)		M	Espuma caliente (40 ml / 1.4 fl oz)	Leche caliente (90 ml / 3.0 fl oz)	Café (40 ml / 1.4 fl oz)
Latte Macchiato (260 ml / 8.8 fl oz)		G	Espuma caliente (120 ml / 4.1 fl oz)	Leche caliente (100 ml / 3.4 fl oz)	Café (40 ml / 1.4 fl oz)
Large Latte Macchiato (330 ml / 11.2 fl oz)		G	Espuma caliente (120 ml / 4.1 fl oz)	Leche caliente (100 ml / 3.4 fl oz)	Café (110 ml / 3.7 fl oz)
Flat white (150 ml / 5.1 fl oz)		M	Café (40 ml / 1.4 fl oz)	Leche caliente (90 ml / 3.0 fl oz)	Espuma caliente (20 ml / 0.7 fl oz)

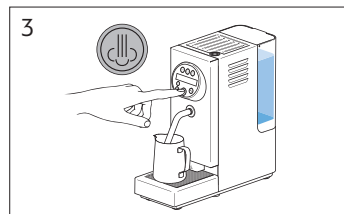
LIMPIEZA DIARIA



Llene la jarra con agua potable y unas gotas de detergente sin olor.



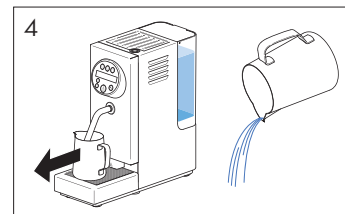
Coloque la jarra en la bandeja de goteo debajo de la boquilla de vapor y asegúrese de que la punta de la boquilla quede sumergida.



Pulse el botón de vapor para iniciar el proceso de limpieza. No retire la jarra hasta que haya finalizado la preparación.

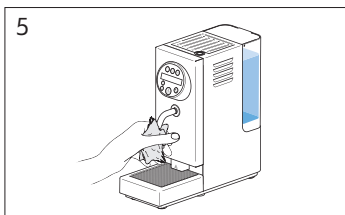
⚠ ¡Agua caliente: peligro de quemaduras! La boquilla de vapor puede liberar agua caliente después de dispensar vapor.

i Para detener el proceso, pulse de nuevo el botón de vapor.

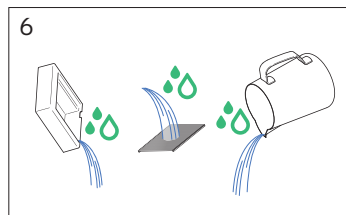


Retire la jarra y vacíe los contenidos.

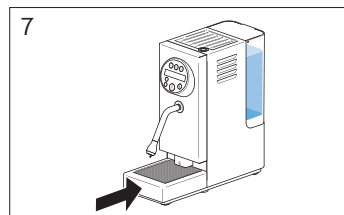
⚠ ¡Precaución/Superficie caliente: las piezas metálicas del vaporizador estarán calientes durante y después del funcionamiento!



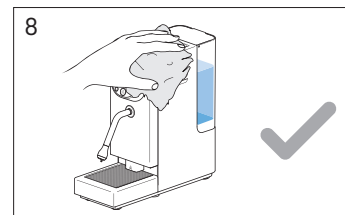
Limpe el vaporizador con un paño limpio y húmedo y baje el vaporizador.



Vacíe la bandeja de goteo. Limpie la bandeja de goteo, la rejilla de goteo y las jarras con detergente sin olor



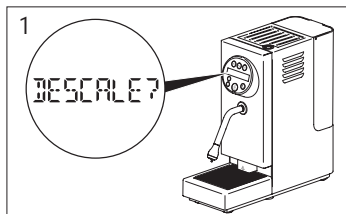
Vuelva a montar todos los componentes.



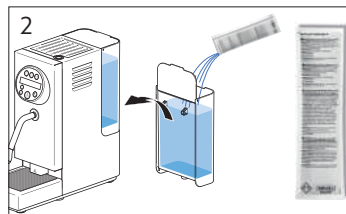
Limpe la máquina con un paño suave y húmedo. Sécala después con un paño suave y seco.

DESCALCIFICACIÓN

- i** El proceso de descalcificación dura aproximadamente 10 minutos. Necesitará una solución de descalcificación Nespresso, un recipiente de 1,2 L (41 fl oz) o más y un paño limpio y húmedo.

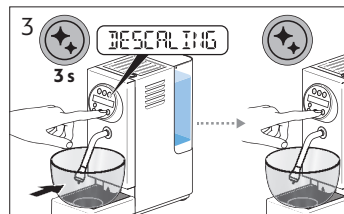


Si la pantalla muestra "DESCALE?" (¿DESCALCIFICAR?), es necesario descalcificar la máquina.



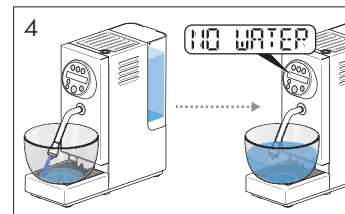
Llene el depósito de agua con agua potable hasta el icono de descalcificación y añada 1 unidad / 100 ml (3.4 fl oz) de solución descalcificadora Nespresso. Asegúrese de no llenar en exceso el depósito de agua para evitar que se desborde.

- i** No utilice nunca vinagre para descalcificar la máquina.



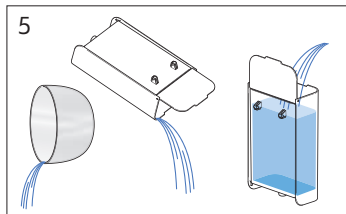
Coloque un recipiente grande resistente al calor (mín. 1.2 L / 41 fl oz) debajo de la boquilla de vapor. Pulse y mantenga pulsado el botón de enjuague durante 3 segundos para entrar en el modo de descalcificación (la pantalla muestra "DESCALING" (DESCALCIFICACIÓN)). Pulse el botón de enjuague para iniciar la fase de descalcificación.

- ⚠** Una vez iniciado el proceso de descalcificación, no será posible salir del proceso hasta que haya finalizado.

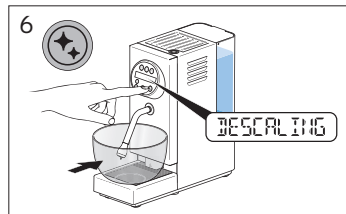


El programa de descalcificación comienza. Se dispensará agua caliente a través del vaporizador y la boquilla. No retire el recipiente hasta que el depósito de agua esté vacío (la pantalla muestra "NO WATER" (SIN AGUA)).

- ⚠** ¡Agua caliente: peligro de quemaduras! ¡La boquilla de vapor libera agua caliente!

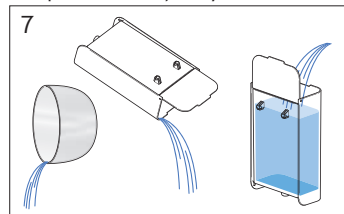


Vacíe y enjuague el recipiente. Enjuague y limpie el depósito de agua. Vuelva a llenar el depósito de agua con agua potable fresca e insértelo en la máquina.

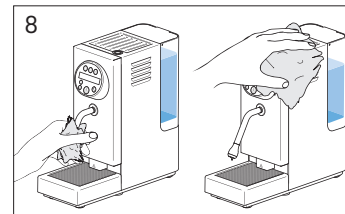


Vuelva a colocar el recipiente (mín. 1.2 L / 41 fl oz) debajo de la boquilla de vapor. Pulse el botón de enjuague para iniciar la fase de enjuague. No retire el recipiente hasta que el depósito de agua esté vacío (la pantalla muestra "NO WATER" (SIN AGUA)). A continuación, saldrá automáticamente del modo de descalcificación.

- ⚠** ¡Agua caliente: peligro de quemaduras! ¡La boquilla de vapor libera agua caliente!



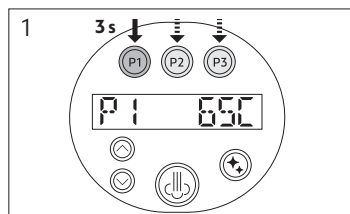
Vacíe y enjuague el recipiente. Enjuague y limpie el depósito de agua. Vuelva a llenar el depósito de agua con agua potable fresca e insértelo en la máquina.



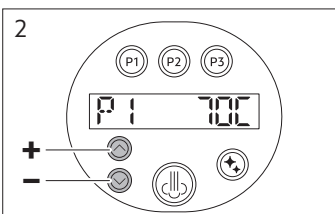
Limpia la boquilla de vapor y la máquina con un paño suave y húmedo. Sécala después con un paño suave y seco.

AJUSTES Y MENSAJES DE PANTALLA

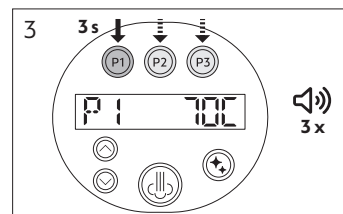
Botones de temperatura preprogramados P1/P2/P3



1 Pulse y mantenga pulsado el botón P1 / P2 / P3 durante 3 segundos.



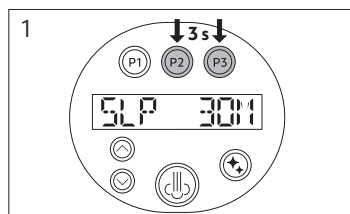
2 Ajuste la temperatura preprogramada pulsando los botones ARRIBA/ABAJO.



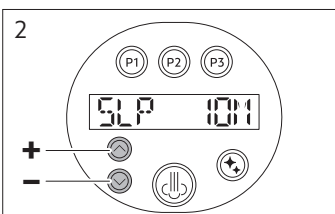
3 Pulse y mantenga pulsado el botón P1 / P2 / P3 de nuevo durante 3 segundos hasta que la máquina emita 3 pitidos.

Configurar tiempo de reposo

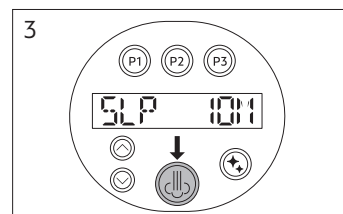
Tiempo de reposo predeterminado: 30 minutos



1 Pulse y mantenga pulsados los botones P2 y P3 durante 3 segundos.

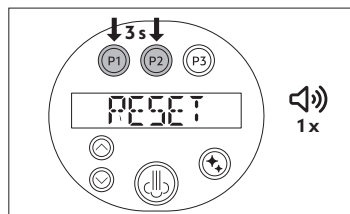


2 Ajuste el tiempo de reposo pulsando los botones ARRIBA/ABAJO: 10/30/60 minutos



3 Pulse el botón de vapor para confirmar el ajuste o espere 10 segundos.

Restablecimiento de fábrica / mensajes de pantalla



Pulse y mantenga pulsados los botones P1 y P2 durante 3 segundos. La máquina emite un pitido durante 1 segundo a modo de confirmación.

Mensaje de pantalla:	Causa / Solución:
NO WATER	Rellene el depósito de agua
ERR-AC	1. Asegúrese de que el enchufe de CA esté bien conectado y no esté suelto 2. Desenchufe la máquina durante 1 minuto y vuelva a enchufarla. 3. Si el error persiste, apague la máquina y desenchúfela. Contacte con su socio de servicio
ERR-NTC1+2/ERR-HEAT	Desenchufe la máquina y contacte con su socio de servicio
HEATING	La máquina se está calentando
ENJOY	Ciclo de vaporización finalizado
RINSING	Ciclo de enjuague en curso
DESCALE?	La máquina necesita descalcificarse
DESCALING	Ciclo de descalcificación en curso

Nespresso Steamer Pro

Bem-vindo à **Nespresso** Professional

Para ajudar a sua empresa a aproveitar ao máximo a sua máquina **Nespresso**, vamos apresentar tudo o que ela proporciona.

São inúmeras funcionalidades, que você vai poder conhecer e aproveitar.

Nada é mais importante do que garantir que você saboreie a mesma alta qualidade em cada xícara. Por isso, garantimos o desempenho da sua máquina como uma parte natural do nosso serviço pós-venda.

Como você vai criar a sua experiência ideal do café?

Índice

Precauções de segurança e informações gerais	41
Visão geral da máquina	45
Configuração da máquina e primeira utilização.....	46
Espumar leite.....	47
Visão geral receita espuma de leite.....	48
Limpeza diária	49
Descalcificar	50
Ajustes e mensagens da tela	51

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES GERAIS

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia todas as instruções deste manual do usuário antes de operar a máquina.

Observações gerais de segurança

- Em caso de emergência, desligue a máquina usando o interruptor principal localizado na parte superior da máquina. Desligue a máquina da tomada.
- Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto e estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou que não tenham experiência e conhecimento suficientes, se tiverem recebido instrução e supervisão referentes ao uso do aparelho de modo seguro e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Certifique-se de que todos os acessórios (como o reservatório de água, tampa do reservatório de água, bandeja de gotejamento, grade de gotejamento, leiteiras, etc.) não apresentem

qualquer dano (como um rasgo ou rachadura, etc.) que possa afetar as funcionalidades ou o desempenho da máquina.

- Pelo menos uma cópia deste manual do usuário deve ser mantido em local sempre acessível, para ser consultada pela equipe de pessoal de manutenção e gestão. As instruções de segurança devem estar acessíveis a todos os usuários.
- Esta máquina contém ímãs.

AVISO:

Risco de incêndio

- Mantenha todas as aberturas de ventilação desobstruídas. Isso inclui qualquer estrutura em que o aparelho está instalado.

Risco de choque elétrico

O contato com componentes elétricos durante a operação da máquina pode resultar em morte ou ferimentos graves.

- A máquina só deve receber manutenção e/ou ser reparada por pessoas treinadas, que estejam orientadas sobre o uso correto da máquina de acordo com as normas e que tenham conhecimento específico da máquina, no que diz respeito a toda

a segurança elétrica e regulamentações de saúde.

- Certifique-se de que a tensão da sua máquina seja igual à tensão da rede elétrica.
- Este equipamento deve ser conectado obrigatoriamente em tomada de rede de energia elétrica que possua aterramento (três pinos), conforme a Norma de instalações elétricas ABNT NBR 5410, visando a segurança dos usuários contra choques elétricos.
- Se necessário, podem ser usados cabos de extensão durante a instalação.
Nota: os cabos de extensão devem ter seção transversal do condutor de 1,5 mm². O(s) cabo(s) de extensão devem ser adequados para a máquina.
- Não abra a caixa da máquina sob nenhuma circunstância.
- Mantenha a máquina longe de fontes externas úmidas.
- Nunca mergulhe a máquina, o cabo ou o plugue em água ou qualquer outro líquido.
- Não passe o cabo sobre bordas afiadas, não o prenda com grampos nem o deixe pendurado.
- Os cabos da máquina devem ser posicionados fora do alcance das crianças.

- Pare imediatamente de usar a máquina se o cabo ou o plugue estiverem danificados.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu representante autorizado ou pessoas qualificadas a fim de evitar perigo.
- Alterações no plugue elétrico são proibidas porque podem causar sério perigo de choque elétrico ou incêndio.
- Não coloque o cabo perto ou sobre superfícies quentes da máquina. É estritamente proibido usar a máquina perto de chama aberta.

• **Como secar a máquina em caso de umidade ou vazamento de água (risco de eletrificação):**

- Verifique se o cabo de alimentação não está molhado (especialmente no plugue). Não toque no cabo de alimentação se ele estiver molhado. Se estiver molhado, espere até que esteja seco antes de prosseguir. Se/assim que o cabo de alimentação estiver seco, desconecte a máquina.
- **Observação:** a máquina deve ser desconectada da tomada, não simplesmente desligada.
- Seque a máquina com um pano macio e seco. Verifique se há água sob a máquina e seque, se necessário.
- Aguarde uma hora e, em seguida, ligue a máquina para ser utilizada.

Riscos de segurança alimentar

A ingestão de alimentos contaminados pode causar lesões graves ou mesmo a morte.

- Esta máquina não é apropriada para pessoas que sofram de alergias (leite de vaca, amêndoas e nozes, glúten, soja).
- Leite e bebidas à base de plantas devem ser compradas de fontes confiáveis e armazenadas de acordo com as instruções do fabricante.
- Limpe a máquina periodicamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário.
- Durante o processo de limpeza ou descalcificação, certifique-se de que está claro que a máquina não pode ser usada, para evitar a ingestão de agentes de limpeza ou de descalcificação pelos consumidores. Nunca deixe a máquina sem vigilância durante o funcionamento, incluindo os processo de limpeza, descalcificação e esvaziamento da máquina.
- Abasteça diariamente o reservatório de água com água potável.
- Apenas encha o reservatório de água com água. Nunca encha o reservatório de água com leite ou outros líquidos.

CUIDADO:

Risco de escaldamento e queimadura

O contato com líquidos/superfícies quentes pode resultar em lesões leves ou moderadas.

- Não toque a parte metálica do tubo do vapor diretamente após a operação.
- Não realize trabalhos embaixo das saídas do produto.
- Evite o contato direto com fluidos quentes.
- Não toque em qualquer parte dos componentes de saída antes ou depois que uma bebida tenha sido preparada.
- Esvazie a bandeja de gotejamento com cuidado ao limpar a máquina.
- Nunca limpe a saída do vapor da bandeja de gotejamento sem luvas resistentes ao calor.

Risco de lesão

Manusear o interior da máquina pode causar lesões leves ou moderadas.

Uso previsto

A máquina deve ser usada apenas para ferver/espumar leite.

A máquina deve ser instalada em ambientes internos, sobre um suporte estável e uma superfície plana horizontal, capaz de suportar o peso da máquina. Não a coloque sobre outros aparelhos. A máquina não pode ser embutida ou colocada dentro de armários durante o uso.

Para instalação em qualquer outro ambiente, os regulamentos aplicáveis devem ser identificados e atendidos com antecedência pela empresa de instalação. A máquina se destina ao uso por pessoal

treinado, incluindo locais como: bares, restaurantes, cafés ou ambientes similares.

Esta máquina deve ser utilizada em um ambiente profissional, pelos usuários listados abaixo:

- Funcionários operadores treinados: Os funcionários operadores treinados são funcionários capazes de operar a máquina e executar as atividades de limpeza e de manutenção descritas neste manual.

Funcionamento

- Ao ligar um programa de vaporização, assegure-se que a leiteira contenha no mínimo 100 ml de líquido.
- Não opere a máquina com um reservatório de água vazio.
- Desligue a máquina quando ela não estiver em uso.
- Certifique-se de que todas as manutenções necessárias sejam feitas seguindo as instruções e os intervalos recomendados neste manual.
- Se não for utilizar a máquina por um período longo de tempo (semanas), certifique-se de esvaziá-la e desconectá-la da eletricidade. Realize o processo de limpeza primeiro. Desligue a máquina da tomada.
- Certifique-se sempre de que a máquina está na posição vertical. Não transporte a máquina de lado ou de ponta-cabeça.
- Todas as operações não mencionadas

neste manual só devem ser realizadas por pessoal devidamente autorizado e especializado, dos centros de pós-venda **Nespresso**.

Limpeza da máquina

- Seque o tubo do vapor e acione o ciclo de limpeza imediatamente após cada uso para evitar que resíduos bloqueiem o bico do vapor.
- A máquina deve ser limpa ao final de cada dia para garantir a higiene e segurança alimentar, preservar a vida útil da máquina e contribuir para um excelente experiência **Nespresso**.
- Desligue a máquina quando realizar a limpeza da superfície.
- Crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brinquem com o aparelho (crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas).
- Esta máquina precisa ser descalcificada e limpa. Leia sempre as instruções de segurança, descritas na embalagem, antes de iniciar o processo. Evite o contato com os olhos, a pele e outras superfícies.
- Sempre realize a limpeza de acordo com as instruções da máquina ou antes de desligar a máquina.
- Sempre faça uma descalcificação de acordo com as instruções da máquina.
- Se a limpeza for realizada antes de

desligar a máquina por um longo período, desconecte a máquina da rede elétrica após a conclusão da limpeza.

- Toalhas de papel ou lenços de papel próprios ou descartáveis podem ser usados para limpar as partes externas da máquina. Use produtos de limpeza adequados (como produtos químicos inodoros e detergentes suaves que são seguros para alimentos e não abrasivos).
- A máquina não deve ser limpa com um jato de água.

Evite a contaminação durante o manuseio da máquina:

- Contaminação microbiológica: quando realizar a manutenção da máquina, limpe e higienize as suas mãos e todas as ferramentas ou materiais.
- Contaminação química: use produtos de limpeza adequados para a higienização (p.ex., produtos químicos inodoros, detergentes suaves, adequados para alimentos e não abrasivos).
- Contaminação física: não introduza materiais estranhos que possam cair na xícara do consumidor.
- Contaminação alérgica: use apenas um pano úmido ou uma toalha de papel para limpeza não abrasiva e descartável. No caso de serem usados bebidas vegetais além de leite de vaca, é necessário fazer uma limpeza completa e é necessária uma informação de contaminação

alergênica para os consumidores (p.ex. contém soja, aveia, glúten).

- Nunca utilize ferramentas que tenham tido contato com outros alimentos.
- Não coloque peças de plástico ou qualquer componente da máquina no micro-ondas.
- Não lave os componentes na máquina de lavar louça, exceto quando indicado de outra forma neste manual.
- Não limpe peças de plástico com álcool, etanol, metanol, álcool desnaturado e desinfetantes. Detergentes com fortes agentes ácidos, como ácido acético, também não devem ser usados.
- Não limpe a máquina com alta pressão, como jatos de água.

Descarte

- Recomendamos que você entre em contato com a **Nespresso** para descartar a máquina, componentes e embalagens; siga todas as regulamentações locais.

Limitação de responsabilidade

- O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por ferimentos ou acidentes se as instruções de segurança contidas neste manual não forem seguidas.
- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos causados pelo uso indevido ou manuseio incorreto da máquina.

- O fabricante não aceita qualquer responsabilidade pelas consequências decorrentes de modificações internas e externas da máquina.

Normas da garantia

- Aplicam-se disposições de garantia, conforme estipulado pela **Nespresso**.
- As avarias resultantes do uso indevido ou a realização de ligações incorretas não estão cobertas pela garantia.
- Peças de desgaste não estão cobertas pela garantia.
- Todas as máquinas **Nespresso** passam por testes de controle rigorosos. São realizados testes de confiabilidade em condições práticas, de forma aleatória, em unidades selecionadas. Isso pode mostrar indícios de uso anterior.

Risco de danos materiais

- O manuseio incorreto da máquina pode resultar em danos à propriedade.
- A máquina foi projetada para uso em ambiente interno. Deverá ser mantida em ambiente controlado (protegido de poeira, vibrações, respingos de água, luz solar direta, pragas, etc.).
- Certifique-se de que exista um sistema de controle de pragas implementado e de que a máquina esteja localizada em uma área com monitoramento de controle de pragas.
- Posicione a máquina numa superfície plana, horizontal, estável, resistente ao calor e a líquidos.

- Não posicione a máquina onde um jato de água possa ser usado para limpeza.
- Apenas encha o reservatório de água com água. Nunca encha o reservatório de água com leite ou outros líquidos.
- Guarde a máquina em local seco e sem pó, a uma temperatura acima de 10 °C.
- Nunca use a máquina sem a grade de gotejamento.
- A máquina pode funcionar entre 5 °C e 25 °C.

Lembrete

Pelo menos uma cópia deste manual deve estar sempre acessível, para ser consultada pelo pessoal de gestão e manutenção. As instruções de segurança devem estar acessíveis a todos os usuários.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

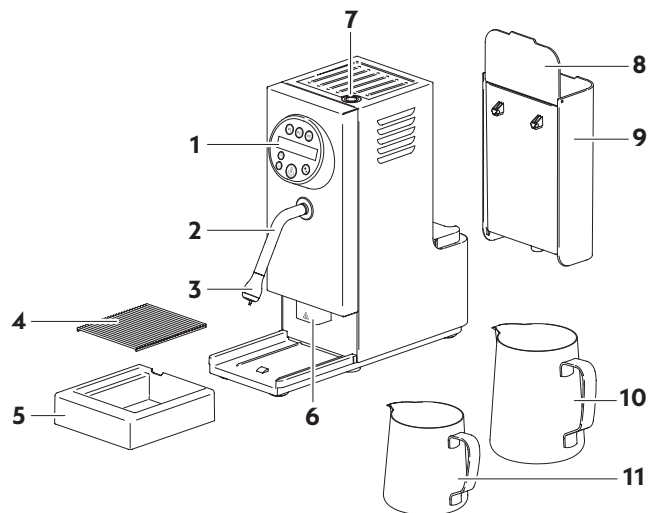
Quando ocorrer um erro, siga as instruções na tela. Se um erro persistir, contate o seu representante **Nespresso**.

Reciclagem de cápsulas e fim de vida útil da máquina

Este aparelho cumpre a diretiva da UE 2012/19/CE. A máquina e os materiais da sua embalagem contêm materiais recicláveis. A sua máquina contém materiais valiosos que podem ser reutilizados ou reciclados. A separação dos restantes materiais residuais por tipo facilita a reciclagem de matérias-primas valiosas. Deixe a máquina em um ponto de coleta. Saiba mais sobre as informações de descarte com as autoridades locais. Para saber mais sobre o programa de sustentabilidade da **Nespresso**, visite www.nespresso.com/positive

Para serviços de manutenção, entre em contato com o representante da **Nespresso** do seu país www.nespresso.com

VISÃO GERAL DA MÁQUINA

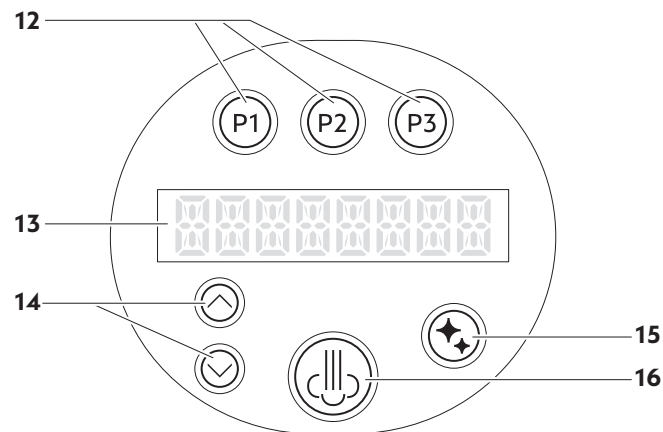


Peças da máquina

- 1 Painel de controle
- 2 Tubo do vapor
- 3 Bico do vapor
- 4 Suporte para xícaras
- 5 Suporte de gotejamento
- 6 Suporte de gotejamento da saída do vapor
- 7 Botão Ligar/Desligar
- 8 Tapa do reservatório de água
- 9 Reservatório de água
- 10 Leiteira 600 ml
- 11 Leiteira 400 ml

Painel de controle

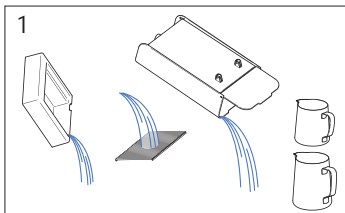
- 12 Botões de temperatura pré-programada P1/P2/P3
- 13 Tela
- 14 Botões temperatura AUMENTA/DIMINUI
- 15 Botão enxaguar
- 16 Botão do vapor



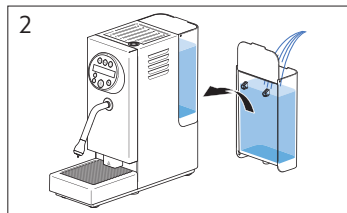
Especificações

Peso da máquina	5,6 kg / 12,5 lbs
Dimensões da máquina	140 x 367 x 367 mm / 5,5 x 14,5 x 14,5 pol
Intervalo de temperatura operacional.....	5-25°C / 41-77°F
Intervalo de temperatura de armazenamento	10-32°C / 50-90°F
Capacidade do reservatório de água	1,5 l / 52 oz
Alimentação elétrica (padrão)	220-240 V, 50/60 Hz, 1450-1720 W
Países e regiões:	
AR: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W	HK: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W
CO: 110V/60Hz/1450W	TH: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W
BR: 127V/60Hz/1600W	JP: 100V/50-60Hz/1450W
BR2: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W	KO: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W
MX: 127V, 60Hz, 1600W	TW: 110V/60Hz/1450W
CA: 120V/60Hz/1430W	MY/SG: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W
CL: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W	US: 120V/60Hz/1430W
CN: 220-240V/50-60Hz/1450-1720W	

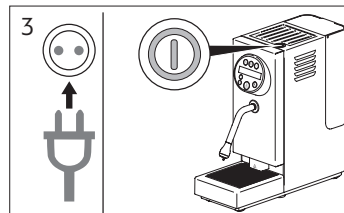
CONFIGURAÇÃO DA MÁQUINA E PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



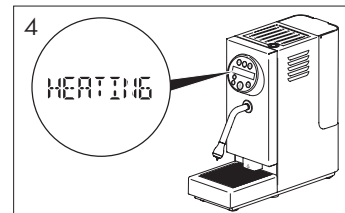
1 Limpe a bandeja de gotejamento, a grade de gotejamento, o reservatório de água e leiteiras com detergente neutro. Enxágue com água morna e seque todas as peças com um pano limpo antes de remontar todas as peças.



2 Encha o reservatório de água com água potável fresca e feche a tampa. Torne a inserir o reservatório de água na máquina. Assegure-se de não encher excessivamente o reservatório de água, para evitar que a água transborde do reservatório de água.

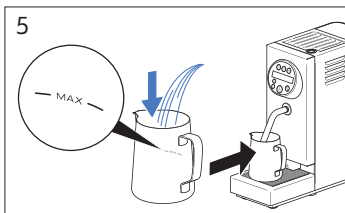


3 Conecte o plugue de alimentação à tomada na parede. Certifique-se de usar a tensão elétrica da parede correta como consta na seção "VISÃO GERAL DA MÁQUINA". Pressione o botão para ligar a máquina.

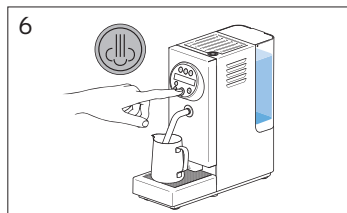


4 A máquina está aquecendo.
i Pressione os botões PARA CIMA/ PARA BAIXO simultaneamente para comutar de Celsius (°C) para Fahrenheit (°F).

Enxágue interno no primeiro uso:



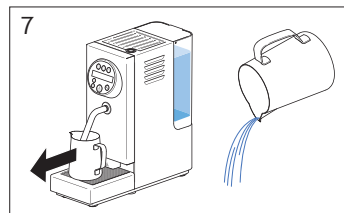
5 Encha a leiteira com água potável fresca até o nível MAX. Coloque a leiteira na bandeja de gotejamento embaixo do bico do vapor e assegure-se que a ponta do bocal está submersa.



6 Aperte o botão do vapor para iniciar o processo de aquecimento. Não remova a leiteira antes que o preparo tenha sido finalizado.

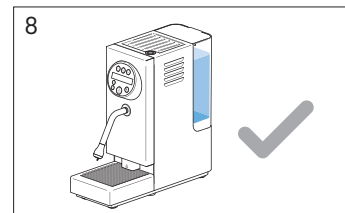
⚠ Água quente – perigo de queimaduras! O bico do vapor pode liberar água quente depois de dispensar vapor!

i Para parar o processo, aperte o botão do vapor novamente.



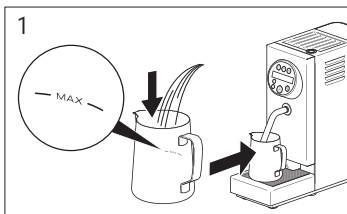
7 Limpe a leiteira e enxágue-a com água potável.

⚠ Cuidado/Superfície quente: partes metálicas do tubo do vapor estarão quentes durante e após a operação!



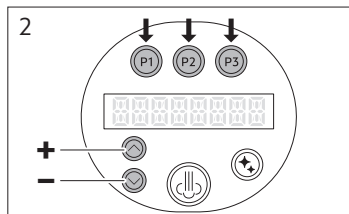
8 O seu aparelho está pronto para ser usado.

ESPUMAR LEITE



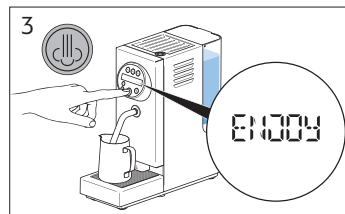
Encha a leiteira com leite fresco. Atente para o nível MAX (MÁX.). Coloque a leiteira na bandeja de gotejamento embaixo do bico do vapor e assegure-se que a ponta do bocal está submersa.

i Assegure-se que a leiteira contenha no mínimo 100 ml de líquido.



Selecione a temperatura das 3 opções P1/P2/P3 pré-programadas. Você pode alterar a temperatura alvo pressionando os botões AUMENTA/DIMINUI, mas a temperatura não será salva.

i Para alterar as temperaturas pré-ajustadas, consulte a seção "AJUSTES E MENSAGENS DA TELA".

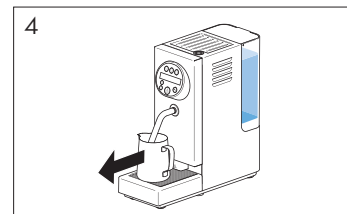


Aperte o botão do vapor para iniciar a formação da espuma de leite. O aparelho para automaticamente quando a temperatura para automaticamente quando a temperatura alvo é atingida. Não remova a leiteira antes do preparo ter sido finalizado (tela exibe "ENJOY" (SABOREIE)).

! Água quente – perigo de queimaduras! O bico do vapor pode liberar água quente depois de dispensar vapor!

i Para parar a formação da espuma de leite, aperte o botão do vapor novamente.

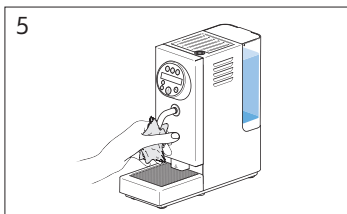
i Durante a formação da espuma, a tela exibe a temperatura atual à esquerda e a temperatura alvo à direita.



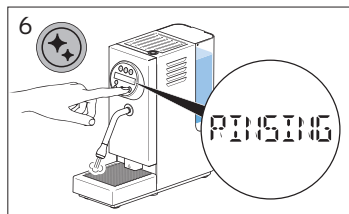
Quando o preparo estiver finalizado, remova a leiteira do aparelho e saboreie o seu leite em forma de espuma.

! Cuidado/Superfície quente: partes metálicas do tubo do vapor estarão quentes durante e após a operação!

Enxágue após cada uso:



Seque o tubo do vapor com um pano limpo úmido e abaixe o tubo do vapor.



Pressione o botão enxaguar. Sairá vapor por alguns segundos para limpar quaisquer resíduos do interior do tubo/bico do vapor.

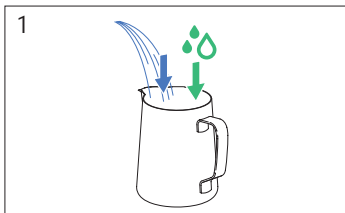
! Para evitar a obstrução, o tubo/bico do vapor DEVEM ser limpos após cada uso.



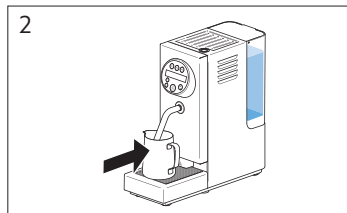
VISÃO GERAL RECEITA ESPUMA DE LEITE

Receita		Xícaras da marca Nespresso			
		P = 80 ml M = 180 ml G = 350 ml	1º. ingrediente	2º. ingrediente	3º. ingrediente
Espresso Macchiato (75 ml)		P	Espuma quente (35 ml)	Café (40 ml)	
Large Cortado (120 ml)		M	Café (40 ml)	Espuma quente (80 ml)	
Piccolo Latte (85 ml)		M	Espuma quente (40 ml)	Leite quente (20 ml)	Café (25 ml)
Cappuccino (170 ml)		M	Espuma quente (130 ml)	Café (40 ml)	
Cappuccino Scuro (115 ml)		M	Café (25 ml)	Espuma quente (90 ml)	
Cappuccino Chiaro (170 ml)		M	Espuma quente (40 ml)	Leite quente (90 ml)	Café (40 ml)
Latte Macchiato (260 ml)		G	Espuma quente (120 ml)	Leite quente (100 ml)	Café (40 ml)
Large Latte Macchiato (330 ml)		G	Espuma quente (120 ml)	Leite quente (100 ml)	Café (110 ml)
Flat white (150 ml)		M	Café (40 ml)	Leite quente (90 ml)	Espuma quente (20 ml)

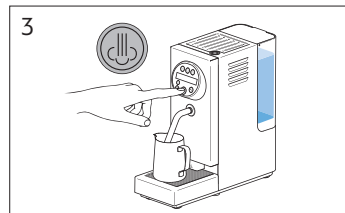
LIMPEZA DIÁRIA



1 Encha a leiteira com água potável fresca e algumas gotas de detergente neutro.



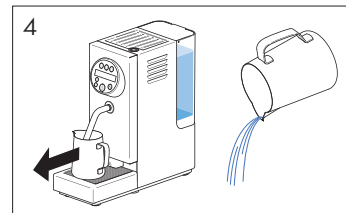
2 Coloque a leiteira na bandeja de gotejamento embaixo do bico do vapor e assegure-se que a ponta do bocal está submersa.



3 Aperte o botão do vapor para iniciar o processo de limpeza. Não remova a leiteira antes que o preparo tenha sido finalizado.

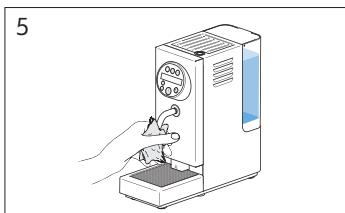
⚠ Água quente – perigo de queimaduras! O bico do vapor pode liberar água quente depois de dispensar vapor!

i Para parar o processo, aperte o botão do vapor novamente.

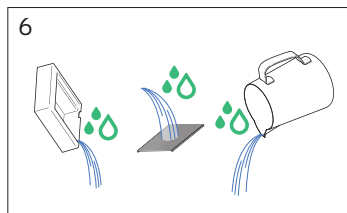


4 Remova a leiteira e esvazie-a de conteúdos.

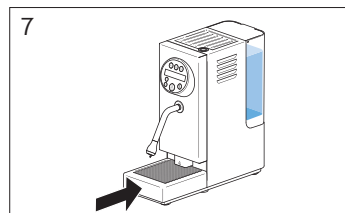
⚠ Cuidado/Superfície quente: partes metálicas do tubo do vapor estarão quentes durante e após a operação!



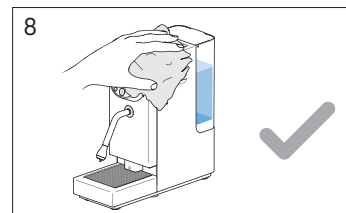
5 Seque o tubo do vapor com um pano limpo úmido e abaixe o tubo do vapor.



6 Esvazie bandeja de gotejamento. Limpe a bandeja de gotejamento, a grade e leiteiras com detergente neutro



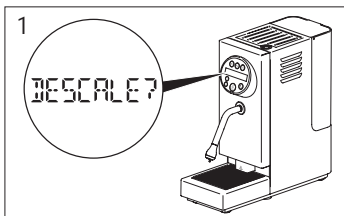
7 Torne a montar todas as partes.



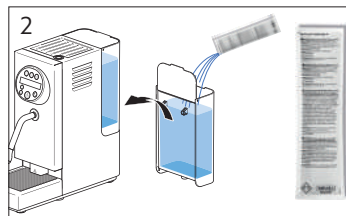
8 Limpe a máquina com um pano macio úmido. Em seguida, seque com um pano seco e macio.

DESCALCIFICAR

- i** O processo de descalcificação levará aproximadamente 10 minutos. Você precisará de uma solução de descalcificação **Nespresso**, um recipiente com capacidade de 1,2 L ou maior e um pano limpo úmido.

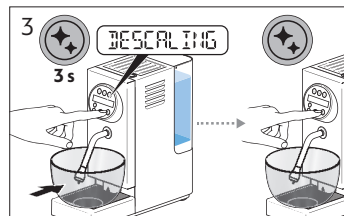


Se a tela exibir "DESCALE?" (DESCALCIFICAR?), a máquina precisa ser descalcificada.



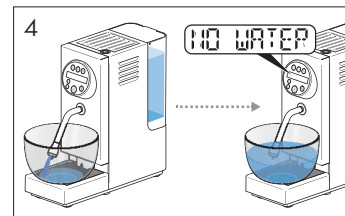
Encha o reservatório de água com água potável fresca até o ícone de descalcificação e adicione 1 unidade / 100 ml da solução de descalcificação **Nespresso**. Assegure-se de não encher excessivamente o reservatório de água, para evitar que a água transborde do reservatório de água.

i Nunca use vinagre para descalcificar a sua máquina.



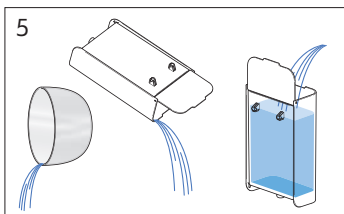
Coloque o recipiente grande resistente a calor (mín. 1,2 l) debaixo do bico do vapor. Pressione e mantenha o botão de enxágue por 3 segundos para entrar no modo de descalcificação (tela exibe "DESCALING" (DESCALCIFICAÇÃO)). Aperte o botão do enxágue para iniciar a fase de descalcificação.

! Uma vez que a descalcificação tenha iniciado, não é possível sair do processo antes que tenha finalizado!

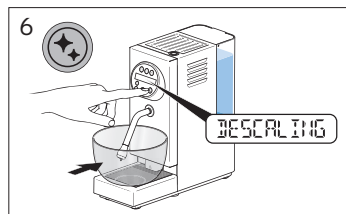


O programa de descalcificação começa. A água quente será servida através do tubo/bico do vapor. Não remova o recipiente antes do reservatório de água (tela exibe "NO WATER" (SEM ÁGUA)).

! Água quente – perigo de queimaduras! O bico do vapor libera água quente!

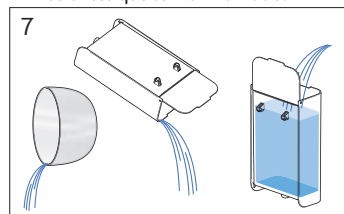


Esvazie e lave o recipiente. Lave e limpe o reservatório de água. Torne a encher o reservatório de água com água potável fresca e coloque-o na máquina.

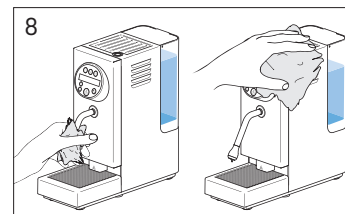


Posicione o recipiente (mín. 1,2 l) de novo debaixo do bico do vapor. Aperte o botão do enxágue para iniciar a fase de enxágue. Não remova o recipiente antes do reservatório de água (tela exibe "NO WATER" (SEM ÁGUA)). Então sairá do modo de descalcificação automaticamente.

! Água quente – perigo de queimaduras! O bico do vapor libera água quente!



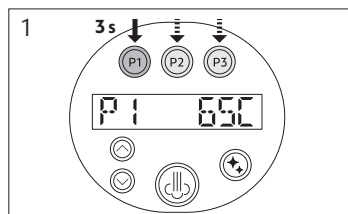
Esvazie e lave o recipiente. Lave e limpe o reservatório de água. Torne a encher o reservatório de água com água potável fresca e coloque-o na máquina.



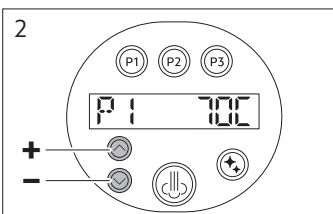
Limpe o bico do vapor e a máquina com um pano macio úmido. Em seguida, seque com um pano seco e macio.

AJUSTES E MENSAGENS DA TELA

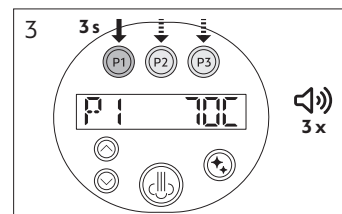
Ajustar a temperatura pré-programada P1/P2/P3



1 Aperte e mantenha os botões P1 / P2 / P3 apertados por 3 segundos.



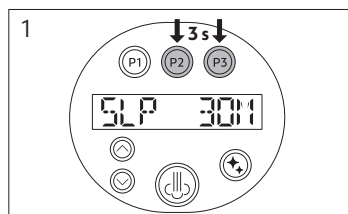
2 Ajustar temperatura pré-programada ao apertar os botões PARA CIMA/PARA BAIXO.



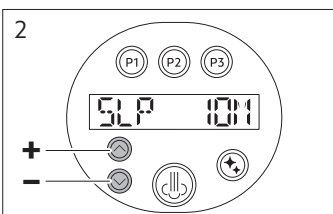
3 Torne a apertar e mantenha os botões P1 / P2 / P3 apertados por 3 segundos até que a máquina emita 3 bipes.

Configurar tempo de hibernação

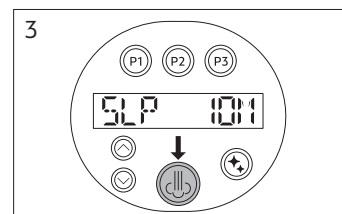
Tempo de hibernação padrão: 30 minutos



1 Aperte e mantenha os botões P2 e P3 apertados por 3 segundos.

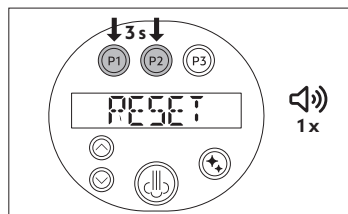


2 Ajustar tempo de hibernação apertando os botões PARA CIMA/PARA BAIXO: 10 / 30 / 60 minutos



3 Aperte o botão vapor para confirmar ajuste ou espere 10 segundos.

Reset de fábrica / Mensagens da tela



Aperte e mantenha os botões P1 e P2 apertados por 3 segundos. Máquina bipa 1 segundo para confirmar.

Mensagem da tela:	Causa / solução:
NO WATER	Tornar a encher o reservatório de água
ERR-AC	1. Assegure-se que o plugue CA está bem conectado e não está solto 2. Desconecte a máquina por 1 minuto, em seguida, reconecte-a 3. Se o erro persistir, desligue a máquina e tire o plugue da tomada. Entre em contato com os seu parceiro de serviço
ERR-NTC1+2/ERR-HEAT	Desconecte a máquina e entre em contato com o seu parceiro de serviço
HEATING	Máquina aquecendo
ENJOY	Ciclo de vapor finalizado
RINSING	Ciclo de enxágue em andamento
DESCALE?	Máquina precisa ser descalcificada
DESCALING	Ciclo de descalcificação em andamento

