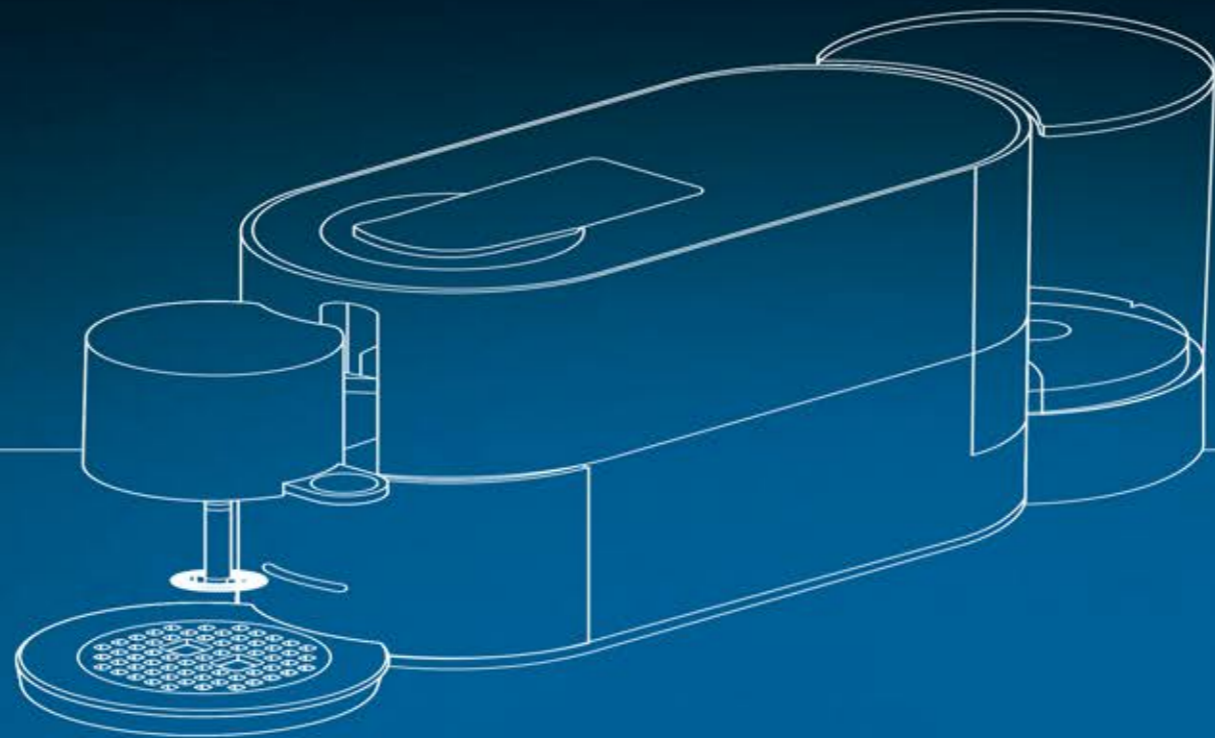




\* Ma machine



ATELIER  
MY MACHINE\*

KRUPS

NESPRESSO®

EN	EN	Instruction manual	2
FR	FR	Guide de l'utilisateur	2
DE	DE	Bedienungsanleitung	36
IT	IT	Istruzioni per l'uso	36
ES	ES	Manual de instrucciones	70
PT	PT	Manual de Instruções	70
NL	NL	Gebruikershandleiding	104
GR	GR	Εγχειρίδιο Οδηγιών	104
RU	RU	Руководство по эксплуатации	139

## Specifications / Spécification

~	220-240V~	Frequency (Hz): 50-60 Hz
	1250-1500 W	Protection class: Class I
P <sub>max</sub>	Max 19 bar	
kg	~ 4.5 kg	
L	1.0 L	
cm	11.9 cm	27.9 cm
cm	43.4 cm	

## Table of Contents / Table des matières

Specifications / Spécification	2
Table of Contents / Table des matières	2
Safety information	3
Consignes de sécurité	6
Packaging contents / Contenu de l'emballage	10
Atelier / Atelier	10
Machine overview / Présentation de la machine	11
First use or after a long period of non-use / Première utilisation ou après une longue période de non-utilisation	12
Water hardness setting / Réglage de la dureté de l'eau	15
Coffee preparation / Préparation du café	16
Assembly / Disassembly of the milk frother / Montage / Démontage du fouet moussieur	17
Milk recipe preparations when using a Nespresso VIEW mug (270ml) / Préparations de recettes lactées avec un VIEW mug Nespresso (270ml)	18
Milk recipe preparations when using your personal cup / Préparations de recettes lactées avec votre propre tasse	21
Milk recipes for your personal cup / Recettes lactées pour votre tasse	22
Programming coffee volume / Programmation du volume de café	24
Reset to factory settings / Rétablir les réglages d'usine	25
Automatic power saving setting / Réglage de l'arrêt automatique	26
Daily maintenance / Entretien quotidien	27
Descaling / Détartrage	28
Priming, after emptying or unpriming / Amorçage, après vidange ou désamorçage	31
Emptying the system before a period of non-use, for frost protection or before a repair / Vidange du système avant une période de non-utilisation, en protection contre le gel ou avant une réparation	32
Troubleshooting	33
Dépannage	34
Recycling & Environmental Protection / Recyclage et protection de l'environnement	35
Nespresso Contact Information / Contact Nespresso	35
Guarantee / Garantie	35

## Safety information



**Caution/Warning**



**Electrical hazard**



**Unplug the damaged power cord**



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



**INFORMATION: when this symbol appears, please acquaint yourself with the advice for using your machine in an appropriate, safe manner.**



**CAUTION: these safety instructions are an integral part of the machine. Read them carefully before using your new machine for the first time. Keep them in an easy-to-find place where you can refer to them at a later stage.**

- This machine is designed to prepare drinks according to these instructions. Only use the machine for its intended purposes.
- This machine was only designed for indoor use, under non-extreme temperature conditions.
- Protect your machine from direct sunlight, water splashes and humidity.
- This machine is only intended for household use. It is not designed to be used in staff kitchens in shops, offices and other work environments, farms; for use by patrons of hotels, motels and other bed and breakfast-type residential environments.
- This machine may be used by children 8 years and up under adult supervision, provided that they have received instructions for the safe use of the machine and they have been made fully aware of the risks involved.
- Ensure that children under 8 years of age do not have access to the machine or to its power cord.
- This machine can be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on the safe use of the machine and that they fully understand the hazards involved.
- This device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or prior instruction concerning use of the machine by a person responsible for their safety.
- Ensure that children do not play with the machine.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.
- In the event of commercial use or inappropriate usage or handling, the manufacturer disclaims all liability and the warranty will not apply, as well as for damage resulting from unsuitable use, improper use, repairs performed by individuals who have not been trained to do so or failure to observe the instructions.
- ⚡ **Avoid risks of fatal electric shock and fire**
- In the event of an emergency: immediately unplug the machine from the electrical outlet.
- Only plug the machine into suitable outlets that

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

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

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


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

- Where the use of an extension cord is required, only use an earthed power cord, whose conductor has a cross-section of at least 1.5 mm<sup>2</sup> or matching input power.
- To prevent all hazards, never place the machine on or near hot surfaces such as radiators, cooking plates, ovens, gas burners, open flame or all other similar heat sources.
- Always place the machine on a stable, level and flat surface. The surface must be resistant to heat and liquids such as water, coffee, descaling product or any other similar liquid.
- During use, never place the machine in a piece of furniture.
- In the event of a prolonged period of non-use, unplug the machine from the electrical outlet.
- Unplug the machine by pulling on the plug rather than the power cord to prevent damage to the cord.

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

manufacturer may cause a fire, electrical shock or injury.

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

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

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

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

- *Nespresso* reserves the right to modify this user manual without prior notice.

#### Descaling


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

- Descale your machine as soon as it indicates that this is required. If you perform the operation too late, descaling may not be completely effective.
- Descaling is mandatory when the machine indicates that this is required (blinking "Descaling" alert indicator light). To protect your machine's internal components, if descaling is not performed, after a few cycles, the "Descaling" alert indicator light lights up steadily and the machine locks itself until the descaling is performed.
- Perform descaling according to the instructions

#### KEEP THESE INSTRUCTIONS


**Send them to any new user of the machine. This user manual is available in PDF format on [nespresso.com](http://nespresso.com)**


 **Attention / Avertissement**

 **Danger électrique**

 **Débranchez le câble d'alimentation endommagé**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

 **Évitez les risques de décharges électriques mortelles et d'incendie**

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

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

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

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

identiques, afin d'éviter tout risque.

- Ne faites pas fonctionner la machine si le câble ou la prise sont endommagés. Retournez la machine à Nespresso ou à un revendeur Nespresso agréé.
- Si une rallonge électrique s'avère nécessaire, n'utilisez qu'un cordon relié à la terre, dont le conducteur possède une section d'au moins 1.5 mm<sup>2</sup> ou d'une puissance d'entrée équivalente.
- Pour éviter tout danger, ne placez jamais la machine sur ou à proximité de surfaces chaudes telles que des radiateurs, des plaques de cuisson, des fours, des brûleurs à gaz, des feux nus, ou toute autre source de chaleur similaire.
- Placez-la toujours sur une surface horizontale, stable et plate. La surface doit être résistante à la chaleur et aux liquides comme l'eau, le café, le produit de détartrage ou tout autre fluide similaire.

- Ne placez jamais la machine dans un meuble pendant son utilisation.
- Débranchez la machine de la prise électrique en cas de non utilisation prolongée.
- Débranchez la machine en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation afin de ne pas l'endommager.
- Avant le nettoyage et l'entretien de votre machine, débranchez-la de la prise électrique et laissez-la refroidir.
- Pour débrancher la machine, arrêtez la préparation, puis retirez la fiche de la prise d'alimentation.
- Ne touchez jamais le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Ne plongez jamais la machine, en tout ou partie, dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne placez jamais la machine ou certains de ses composants au lave-vaisselle, excepté le fouet mousser ou le bac à capsules.

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

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

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

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

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

- mousser.
- N'utilisez pas le fouet mousser sans verre pour éviter les blessures.
- Ne touchez pas le fouet mousser lorsqu'il tourne pour éviter les blessures.
- L'eau peut s'écouler autour d'une capsule, quand celle-ci n'a pas été perforée par les lames, et endommager la machine.
- N'utilisez jamais une capsule usagée, endommagée ou déformée.
- Si une capsule est bloquée dans le compartiment à capsules, éteignez la machine et débranchez-la avant toute opération. Appelez *Nespresso* ou un revendeur *Nespresso* agréé.
- Remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau potable et froide.
- Videz le réservoir d'eau si la machine n'est pas utilisée pendant une durée prolongée (vacances etc...).
- Remplacez l'eau du réservoir d'eau quand la machine n'est pas utilisée pendant un week-end

- ou une période de temps similaire.
- N'utilisez pas la machine sans le bac d'égouttage et sa grille afin d'éviter de renverser du liquide sur les surfaces environnantes.
- Ne nettoyez jamais votre machine avec un produit d'entretien ou un solvant. Utilisez un chiffon humide, doux, non abrasif et un détergent doux pour nettoyer la surface de votre machine.
- Pour nettoyer la machine, utilisez uniquement du matériel propre.
- Cette machine est conçue pour des capsules de café *Nespresso* disponibles exclusivement via *Nespresso* ou votre revendeur *Nespresso* agréé.
- Toute les machines *Nespresso* sont soumises à des contrôles rigoureux. Des tests de fiabilité, réalisés dans des conditions réelles d'utilisation, sont effectués au hasard sur des unités sélectionnées. Certaines

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

- Celui-ci est défini lors de la première utilisation grâce au bâtonnet de test de dureté de l'eau. Pensez à effectuer un nouveau test de dureté de l'eau si vous utilisez votre machine dans une autre région ou un autre pays.
- Détartrez votre machine dès qu'elle vous en indique la nécessité. Si vous le faites trop tard, le détartrage risque de ne pas être totalement efficace.
- Un détartrage est obligatoire lorsque la machine vous en indique la nécessité (le voyant de l'alerte de détartrage clignotant "Descaling" clignote). Afin de protéger les composants internes de votre machine, si le détartrage n'est pas réalisé, au bout de quelques cycles, le voyant de l'alerte de détartrage "Descaling" devient fixe et la machine se bloque jusqu'à réalisation du détartrage.
- Effectuez le détartrage selon les instructions

fournies dans cette notice d'utilisation.

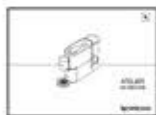
**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**  
**Transmettez-les à tout nouvel utilisateur de la machine.**  
**Cette notice d'utilisation est disponible en format PDF sur [nespresso.com](https://www.nespresso.com)**



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



Nespresso Welcome Brochure  
Brochure de bienvenue Nespresso



User manual  
Guide de l'utilisateur



Tasting Box of Nespresso Capsules  
Coffret de dégustation de capsules Nespresso



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

Recipes leaflet  
Guide de recettes

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

THE CLASSIC ESPRESSO EXPERIENCE

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

Nespresso Original, classic in its own way.

L'EXPERIENCE D'UN ESPRESSO CLASSIQUE

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

Nespresso Original, classique à sa façon.

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

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

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

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

"Descaling":  
Descaling alert  
Alerte détartrage



Recipes keys  
Touches recettes

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

Lever  
Levier

Water tank  
Réservoir d'eau

Head  
Tête

Milk frother storage  
Rangement du fouet mousser

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

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

Capsule container  
Bac à capsules

Drip grid  
Grille

Drip tray  
Bac d'égouttage

Drip base  
Bac de récupération d'eau

Milk frother grip area  
Zone de préhension du fouet mousser

Milk frother  
Fouet mousser

Coffee outlet  
Sortie du café

Milk frother connection  
Connexion du fouet mousser

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



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

- Only plug the machine into suitable outlets that are easily accessible and earthed. When using an adaptor, ensure that it provides a connection that is properly earthed. Ensure that the voltage of the power supply is the same as the one indicated on the rating plate. The use of an unsuitable electrical connection voids the warranty.
- Where the use of an extension cord is required, only use an earthed power cord, whose conductor has a cross-section of at least 1.5 mm<sup>2</sup>.



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

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



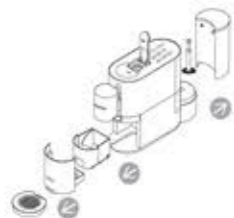
Lisez d'abord les consignes de sécurité pour éviter les risques de décharges électriques mortelles et d'incendie.

- Branchez la machine uniquement sur des prises adaptées, facilement accessibles et reliées à la terre. En cas d'utilisation d'un adaptateur, vérifiez que celui-ci garantit bien la liaison à la terre. Assurez-vous que la tension de la source d'énergie soit la même que celle indiquée sur la plaque signalétique. L'utilisation d'un branchement inadapté annule la garantie.
- Si une rallonge électrique s'avère nécessaire, n'utilisez qu'un câble relié à la terre, dont le conducteur a une section d'au moins 1.5 mm<sup>2</sup>.



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

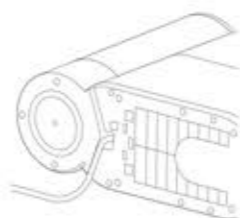
**Un détartrage est obligatoire** lorsque la machine vous en indique la nécessité (le voyant de l'alerte "Descaling" clignote). Si le détartrage n'est pas réalisé, au bout de 30 cycles, le voyant de l'alerte de "Descaling" devient fixe et la machine se bloque jusqu'à réalisation du détartrage.



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

Quand vous déballez la machine, déposez-la sur un plan de travail horizontal, stable et non encombré.

Retirez le réservoir d'eau, bac d'égouttage, bac à récupération d'eau, bac à capsules. Retirez le fouet mousser de son emplacement de rangement.



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

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

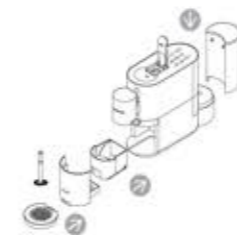


- 3 Plug the machine into the mains.

Branchez la machine à la prise électrique.

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

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



- 5 Place the water tank on its base, then insert the capsule container and the drip tray. Place the milk frother.

Refer to the "Assembly/Disassembly of the milk frother" paragraph.

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

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



- 6 Turn on the machine by pressing one of the 9 keys.

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



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

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



- 8 Place a container (600 ml) under the head.

Placez un récipient (600ml) sous la tête.



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



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

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



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



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

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

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

Water hardness table / Tableau de dureté d'eau

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



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



- 19 Simultaneously press the Cold Foam + Mocha keys for 3 seconds: the "Descaling" and "Clean" alert indicator lights light up and the Lungo, Hot Foam, Cold Foam, Espresso and Latte Macchiato keys blink.  
Appuyez simultanément sur les touches Cold Foam + Mocha pendant 3 secondes : les voyants de l'alerte de "Descaling" et de "Clean" s'allument et les voyants Lungo, Hot Foam, Cold Foam, Espresso et Latte Macchiato clignotent.



- 20 Press the key that matches the hardness measured. The key blinks 3 times to confirm the new selected value.  
Appuyez sur la touche correspondant à la dureté mesurée. La touche clignote 3 fois pour confirmer la nouvelle valeur choisie.

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



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

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

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

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

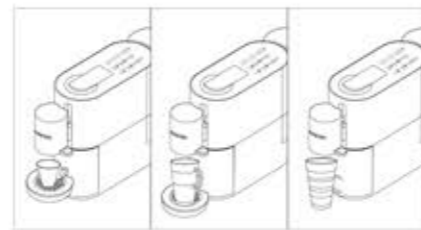


- 2** Lift the lever completely and insert a capsule.

Levez le levier complètement et insérez une capsule.



- 3** Close the lever and place a cup under the coffee outlet. Make sure the drip tray is properly placed.



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

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

110 ml →



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

40 ml →



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

25 ml →



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

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



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

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

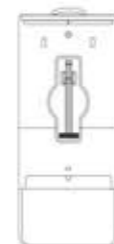
**NOTE** : while the machine heats up, you may press any coffee key. The coffee will automatically flow as soon as the machine is ready.

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

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



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



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



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

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



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

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

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

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



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

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



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

The volume of milk foam depends on the nature of the milk used, its temperature, the cup and the position of the milk frother in the mug.

It is required to clean the milk frother after each recipe. Refer to the "Daily Maintenance" paragraph.



For the recipes using ice cubes, pieces of chocolates, ensure that they do not impede the milk frother's motion during the preparation of the recipe.

When positioning the milk frother in your mug, ensure that it is not in contact with the sides or bottom of your mug.

To prevent any overflow, it is strongly recommended to respect the following instructions.



Pour une mousse parfaite, utilisez du lait UHT réfrigéré ou du lait pasteurisé écrémé ou semi-écrémé (environ 4°C).

Vous pouvez utiliser du lait de soja, d'amande et d'avoine lors de vos préparations lactées.

Le volume de la mousse de lait dépend de la nature de lait utilisé, de sa température, de la tasse et de la position du fouet mousser dans la tasse.

Le fouet mousser doit être nettoyé après chaque recette. Référez-vous au paragraphe « Entretien quotidien ».



Pour les recettes utilisant les glaçons, les morceaux de chocolats, veillez à ce que les glaçons ne gênent pas les mouvements du fouet mousser durant la préparation de la recette.

Lors du positionnement du fouet mousser dans votre mug, veillez à ne pas le disposer contre les bords ou le fond de votre mug.

Pour éviter tout débordement il est fortement recommandé de respecter les consignes suivantes.

For perfect results when making your milk-based recipe, it is recommended to use the Nespresso View Mug (270 ml) found in the box and available in your Nespresso boutique.

Pour un résultat parfait lors de la confection de votre boisson lactée, il est recommandé d'utiliser la tasse VIEW mug Nespresso (270ml) présent dans la boîte et disponible dans votre boutique Nespresso.



1 Lift up the head using the handle and place the milk frother.

Refer to the "Assembly/Disassembly of the milk frother" paragraph.

Relevez la tête à l'aide de la poignée et placez le fouet mousser.

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



2 Put the ingredients and the milk according to the recipe you want to prepare in your VIEW mug (see the recipes page). Place it under the head and lower the head until the milk frother is immersed.

Mettez dans votre VIEW mug, les ingrédients et le lait selon la recette que vous souhaitez préparer (voir page recettes). Placez-le sous la tête et baissez la tête jusqu'à immerger le fouet mousser.



3 Only when preparing a milk recipe with coffee, completely lift the lever and insert a capsules. Close the lever.

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



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

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

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

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

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

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



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







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

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

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

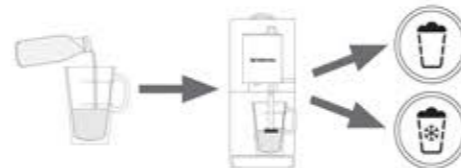
7 Take the cup. Lift and close the lever to eject the capsule when preparing a recipe with coffee.

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

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

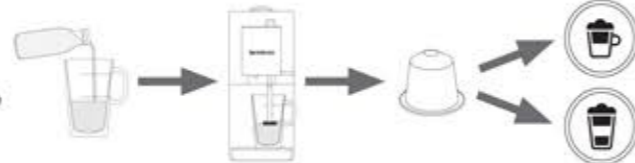
## Hot Foam

Mousse de lait chaude

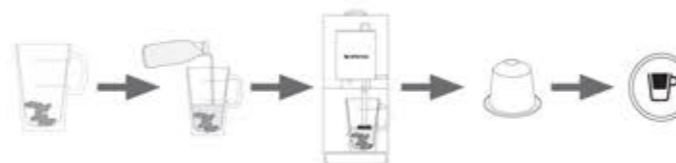


## Cold Foam

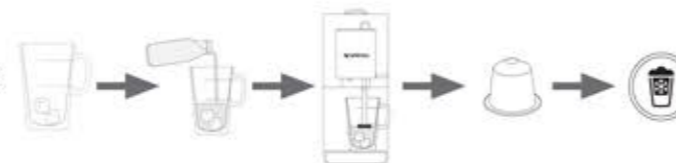
Mousse de lait froide

Cappuccino  
Latte macchiato

## Mocha



## Iced frappé



For perfect foam, use refrigerated UHT or pasteurized milk skimmed or semi-skimmed (approximately 4°C).

You can use soy, almond or oat drink for your milk preparations.

The volume of milk foam depends on the nature of the milk used, its temperature, the cup and the position of the milk frother in the cup.

It is required to clean the milk frother after each recipe. Refer to the "Daily Maintenance" paragraph.



For the recipes using ice cubes, pieces of chocolates, ensure that they do not impede the milk frother's motion during the preparation of the recipe.

When positioning the milk frother in your cup, ensure that it is not in contact with the sides or bottom of your cup.

To prevent any overflow, it is strongly recommended to respect the following instructions.



Pour une mousse parfaite, utilisez du lait UHT réfrigéré ou du lait pasteurisé écrémé ou semi-écrémé (environ 4°C).

Vous pouvez utiliser du lait de soja, d'amande et d'avoine lors de vos préparations lactées.

Le volume de la mousse de lait dépend de la nature de lait utilisé, de sa température, de la tasse et de la position du fouet mousser dans la tasse.

Le fouet mousser doit être nettoyé après chaque recette. Référez-vous au paragraphe « Entretien quotidien ».



Pour les recettes utilisant les glaçons, les morceaux de chocolats, veillez à ce que les glaçons ne gênent pas les mouvements du fouet mousser durant la préparation de la recette.

Lors du positionnement du fouet mousser dans votre tasse, veillez à ne pas le disposer contre les bords ou le fond de votre tasse.

Pour éviter tout débordement il est fortement recommandé de respecter les consignes suivantes.

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

N°1



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

N°2



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

N°3



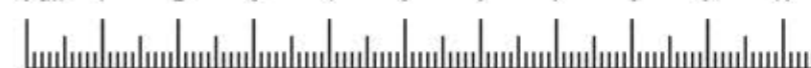
- 3 For hot milk recipes, always use a minimum of 80ml milk.  
Lors de la préparation de recettes lactées chaudes, la quantité de lait ne doit jamais être inférieure à 80ml.

N°4



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

0 cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



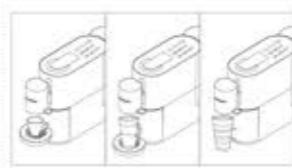


1 Lift the head of the machine and place the milk frother.

**i** Refer to the "Assembly/Disassembly of the milk frother" paragraph.

Relevez la tête à l'aide de la poignée et placez le fouet mousser.

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



2 Put the drip tray on the high position. If your mug is too tall to fit under the head of the machine, place the drip tray in the low position or remove the drip tray.

Placez le bac d'égouttage en position haute. Si votre tasse est trop grande pour tenir sous la tête de la machine, placez le bac d'égouttage en position basse ou retirez-le.



4 If the milk frother isn't immersed in the milk, adjust the quantity of milk in a way that it reaches the surface of the milk frother. The milk must never fill more than half of the cup.

Si le fouet mousser n'est pas immergé dans le lait, ajustez la quantité de lait de manière à ce qu'il soit immergé à la surface. Le lait ne doit pas dépasser la moitié de la tasse.

3 Put in your cup the ingredients and the milk according to the recipe that you want to prepare, place it under the head of the machine and lower it.

Mettez dans votre tasse les ingrédients et le lait selon la recette que vous souhaitez préparer, placez-la sous la tête de la machine et abaissez-la.



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

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



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

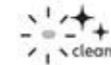
Appuyez sur la touche de recette. Le moussage du lait commence automatiquement. La touche de la recette sélectionnée clignote lentement le temps de la préparation.

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

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

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

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



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

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

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

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

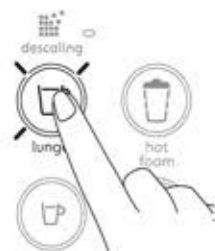


9 Take the cup. Lift and close the lever to eject the capsule when preparing a recipe with coffee.

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

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

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



- 1 Turn on the machine by pressing one of the coffee keys (Ristretto, Espresso, Lungo).  
Allumez la machine en appuyant sur l'une des touches café (Ristretto, Espresso, Lungo).

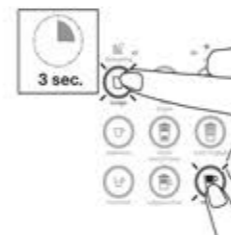


- 2 Lift the lever completely and insert a capsule.  
Levez le levier complètement et insérez une capsule.



- 3 Close the lever and place a cup under the coffee outlet.  
Fermez le levier et placez une tasse sous la sortie du café.

- 1 Turn on the machine by pressing one of the coffee keys (Ristretto, Espresso, Lungo).  
Allumez la machine en appuyant sur l'une des touches café (Ristretto, Espresso, Lungo).



- 2 Simultaneously press the Lungo and Mocha keys for 3 seconds to activate the Factory Settings Menu. The Lungo and Mocha keys blink 3 times.  
Appuyez simultanément sur les touches Lungo et Mocha pendant 3 secondes pour activer Menu Réglages Usines. Les touches Lungo et Mocha clignotent 3 fois.

- 3 The factory settings are restored. The machine automatically exits from the Factory Settings Menu mode.  
Le rétablissement des réglages d'usine est fait. La sortie du mode Menu Réglages Usine se fait automatiquement.



- 4 Press and hold the Ristretto, Espresso or Lungo key. Release the key as soon as the desired volume is reached.  
Appuyez et maintenez appuyé la touche Ristretto, Espresso ou Lungo. Relâchez la touche dès que le volume souhaité est atteint.



- 5 The programmed key blinks rapidly 3 times to confirm the new setting. The coffee volume level is now stored.  
La touche programmée clignote rapidement 3 fois pour confirmer le nouveau réglage. Le niveau du volume de café est maintenant mémorisé.

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

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

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

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

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

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

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



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

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



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

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

Automatic power off / Arrêt Automatique

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

x3



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

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

**5** The machine automatically exits from the Automatic Power Saving Setting Menu mode.

**NOTE:** the Automatic Power Saving Setting Menu mode deactivates after 15 seconds of inactivity.

La sortie du mode Menu Réglage de l'arrêt automatique se fait automatiquement.

**NOTE:** le mode Menu Réglage de l'arrêt automatique se désactive après 15 secondes sans action.

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

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



**1** Lift and close the lever to eject the capsule. Remove the milk frother.

Levez et fermez le levier pour éjecter la capsule. Retirez le fouet mousser.



**2** Gently pull on the drip tray to remove the drip base and the capsule container at the same time. Empty them, rinse them using drinking water, dry them using a clean, damp cloth, then put them back in place.

Tirez doucement le bac d'égouttage pour retirer le bac de récupération d'eau et le bac à capsules en même temps. Videz-les, rincez-les avec de l'eau potable, séchez-les à l'aide d'un chiffon propre et humide puis remettez-les en place.



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

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



**3** Remove the water tank, fill it with fresh drinking water. Place a container under the coffee outlet (600 ml), press the Lungo key to rinse the machine.

Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le avec de l'eau potable. Placez un récipient sous la sortie du café (600ml), appuyez sur la touche Lungo pour rincer la machine.




**4** Clean the coffee outlet and the milk frother connection using a clean, damp cloth.


Nettoyez la sortie du café et la connexion du fouet mousser à l'aide d'un chiffon propre et humide.

**5** Clean the machine using a clean, damp, non-abrasive cloth. Nettoyez la machine à l'aide d'un chiffon non abrasif propre et humide.

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


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

 Refer to the safety instructions


 To ensure the proper operation of your machine throughout its service life and to maintain a coffee experience as perfect as on its first day, we recommend the following instructions. Descaling is mandatory when the machine indicates that this is required (blinking "Descaling" alert indicator light). To protect your machine's internal components, if descaling is not performed, after 30 cycles, the "Descaling" alert indicator light lights up steadily and the machine locks itself until the descaling is performed.

Your Nespresso machine determines the moment when descaling is required, based on the quantity of water used and your water's hardness level. This level is defined during the first use by means of the water hardness test stick. (Refer to "Water Hardness Setting").


 Référez-vous aux consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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



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

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

**2** Lift and close the lever to eject the capsule.

Levez et fermez le levier afin d'éjecter la capsule.



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

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



**4** Insert the milk frother.

 Refer to the "Assembly/Disassembly of the milk frother" paragraph.

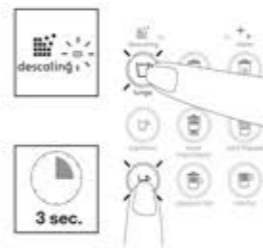
Mettez en place le fouet mousser.

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




**5** Place a minimum 1L container under the head.

Placer un récipient de 1 L minimum sous la tête.




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

 The "Descaling" alert indicator light stays lit orange during the entire descaling process.

 Once in descaling mode, the procedure below must be fully performed so that the machine will return to the normal mode. Any interruption (stoppage of the machine, power outage, etc.) will return the machine to the start of the descaling phase.

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

 Le voyant d'alerte de "Descaling" reste allumé en orange pendant tout le processus de détartrage.

 Une fois dans le mode détartrage, la procédure ci-dessous doit être intégralement effectuée pour que la machine revienne dans le mode normal. Toute interruption (arrêt de la machine, coupure de courant, etc.) ramènera la machine au début de l'étape du détartrage.

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



**8** Once the descaling cycle is done (the water tank is empty), the Lungo + Ristretto keys blink.

Lorsque le cycle de détartrage est terminé (le réservoir d'eau est vide), les touches Lungo + Ristretto clignotent.



- 9 Rinse the water tank and completely fill it with fresh drinking water.

Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le complètement d'eau fraîche potable.

- 11 Once rinsing is done, the machine goes back to ready mode and the "Descaling" alert indicator light shuts off. Remove and store the milk frother in its housing. Fill the water tank with fresh drinking water.

Lorsque le rinçage est terminé, la machine retourne en mode prêt et le voyant d'alerte de "Descaling" s'éteint. Retirez et rangez le fouet mousser dans son logement. Remplissez d'eau fraîche et potable le réservoir d'eau de la machine.



- 10 Press the Lungo + Ristretto keys again. Rinsing continues via the coffee outlet and the milk frother. The Lungo + Ristretto keys blink.

Appuyez sur les touches Lungo + Ristretto à nouveau. Le rinçage continue par la sortie du café et du fouet mousser. Les touches Lungo + Ristretto clignotent.



- 12 Clean the machine using a damp cloth. You have completed the machine's descaling.

Nettoyez la machine à l'aide d'un chiffon humide et non abrasif. Vous avez terminé le détartrage de la machine.

Priming, after emptying or unpriming /  
Amorçage, après vidange ou désamorçage

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

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



- 1 Insert the milk frother. Turn on the machine by pressing one of the 9 keys.

⚠ The milk frother must be inserted before starting the procedure.

Mettez en place le fouet mousser. Allumez la machine en appuyant sur l'une des 9 touches.

⚠ Le fouet mousser doit être mis en place avant de commencer la procédure.

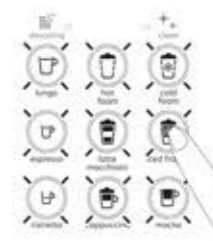
- 2 The 9 recipes keys blink non-stop.  
Les 9 touches recettes clignotent sans s'arrêter.

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



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

- 5 Fill the water tank and put it back in place.  
Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le en place.



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

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

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





- 1 Insert the milk frother. Turn on the machine by pressing one of the 9 keys.

⚠ The milk frother must be inserted before starting the procedure.

Mettez en place le fouet mousser. Allumez la machine en appuyant sur l'une des 9 touches.

⚠ Le fouet mousser doit être mis en place avant de commencer la procédure.



- 2 Remove the water tank. Lift the lever to eject the capsule. Leave the lever open. Place a container (600 ml) under the head.

Retirez le réservoir d'eau. Levez le levier pour éjecter la capsule. Laissez le levier ouvert. Placez un récipient (600 ml) sous la tête.



- 3 Simultaneously press the Cold Foam + Ristretto keys for 3 seconds: both keys blink.

Appuyez simultanément sur les touches Cold Foam + Ristretto pendant 3 secondes : les 2 touches clignotent.

- 4 Simultaneously press the Cold Foam + Ristretto keys again.

⚠ Some steam may come out of the coffee outlet and milk frother during emptying.

Appuyez simultanément sur les touches Cold Foam + Ristretto à nouveau.

⚠ De la vapeur peut sortir de la sortie café et du fouet mousser.

- 5 The keys blink softly and emptying is underway.

Les touches clignotent doucement et la vidange est en cours.



- 6 Once emptying is done, both keys blink 3 times and the machine turns off automatically.

Lorsque la vidange est terminée, les 2 touches clignotent 3 fois, la machine s'éteint automatiquement.



- 7 Close the lever. Remove the container, milk frother, drip tray, capsule container and drip base. Clean them.

Abaissez le levier. Enlevez le récipient, le fouet mousser, le bac d'égouttage, le bac de récupération d'eau et le bac à capsules. Nettoyez-les.



Videos are available via the Nespresso Mobile Application and on [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com) – Consult the "Services" section.

No light on the keys and indicator lights.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the outlet, plug, voltage and fuse.</li> <li>- Turn on the machine by pressing one of the 9 keys.</li> <li>- If the problem persists, call Nespresso.</li> </ul>	Milk-based recipes keys do not light up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Set up the milk frother so that all keys light up.</li> </ul>
The "Descaling" alert blinks orange and the milk-based drinks keys work.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descaling is required: a few cycles remain before your machine locks itself. Descale the machine.</li> </ul>	Milk overflows from the mug during preparation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Refer to "Milk recipe preparations" paragraph prior to making milk-based preparations to adjust the quantity of milk or to choose a more suitable mug.</li> </ul>
When you press the recipe key, it does not start and the "Descaling" alert, Lungo and Ristretto keys blink.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The machine is in safety mode against scale; use is blocked. Descale the machine; refer to the "Descaling" paragraph.</li> </ul>	The "Clean" alert is a steady orange light.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remove the milk frother. Rinse it.</li> </ul>
During descaling, the Lungo + Ristretto keys blink and the "Descaling" indicator light remains lit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Your water tank is empty, but the descaling cycle is not completed. Rinse the water tank and completely fill it with fresh drinking water. Press the Lungo + Ristretto keys to resume the cycle.</li> </ul>	The lever does not fully close.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Empty the capsule container. Ensure that there are no capsules blocked in the capsule container.</li> </ul>
The 9 keys blink quickly non-stop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The water tank is empty. Several recipes in a row were launched with no water in the water tank; the priming mode will be launched after pressing any key. Pour water in the water tank. Place the milk frother and a container under the head. Press any key. Take care, some water and steam will flow out from the milk frother connection for a few seconds. If you have lost the milk frother, Press and hold Espresso and Iced frappé keys during 3 seconds.</li> </ul>	Leakage around the capsule (water present in the capsule container).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Properly insert the capsules. In the event of a leak, call Nespresso.</li> </ul>
The recipe key blinks rapidly during preparation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The water tank is empty. Fill the water tank.</li> </ul>	No coffee, no water.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The water tank is empty: fill it.</li> <li>- Descale if necessary, see the "Descaling" paragraph.</li> </ul>
The milk foam is insufficient.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Use refrigerated skimmed or semi-skimmed milk (approximately 4° C).</li> <li>- Rinse the milk frother after each preparation.</li> <li>- Descale the machine (see the "Descaling" paragraph).</li> <li>- Refer to the paragraph "Milk recipe preparations".</li> <li>- Correctly center the cup relative to the machine.</li> <li>- Clean the milk frother connection.</li> </ul>	The coffee flows very slowly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The flow rate depends on the capsule type.</li> <li>- Descale if necessary, see the "Descaling" paragraph.</li> </ul>
		No coffee, only water is flowing (despite having inserted a capsule).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Call Nespresso.</li> </ul>
		The coffee is not hot enough.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preheat the cup.</li> <li>- Perform a rinse of the machine.</li> <li>- Descale if necessary, see the "Descaling" paragraph.</li> </ul>
		Cannot go to the Menu Mode (e.g. "Descaling" "Automatic Power Saving Setting").	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Turn on the machine.</li> <li>- Ensure that you simultaneously press the keys for 3 seconds.</li> <li>- Plug/unplug the machine.</li> <li>- If the problem persists, call Nespresso.</li> </ul>
		Irregular blinking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Send the machine to the repair center or call Nespresso.</li> </ul>
		The 9 keys blink simultaneously for 10 seconds and the machine turns off.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Breakdown Alarm: Arrange to have the machine repaired or call Nespresso.</li> </ul>

 Des vidéos sont disponibles sur l'Application Mobile *Nespresso* et sur [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com) – Consultez la section « Services ».

Pas de lumière sur les touches et voyants.

- Vérifiez la prise, la fiche, la tension, le fusible.
- Allumez la machine en appuyant sur une des 9 touches.
- Si le problème persiste, appelez *Nespresso*.

L'alerte "Descaling" clignote orange. Les touches cafés et boissons lactées fonctionnent.

- Le détartrage est nécessaire. Il vous reste quelques cycles avant la mise en sécurité (blocage) de votre machine. Détartrez la machine.

Lorsque vous appuyez sur la touche recette, celle-ci ne se lance pas, le voyant "Descaling", Lungo et Ristretto clignotent.

- La machine est en mode sécurité contre le tartre, elle est bloquée. Détartrez la machine en vous référant au paragraphe "Détartrage".

En cours de détartrage les touches Lungo + Ristretto clignotent, le voyant "Descaling" est allumé fixe.

- Votre réservoir d'eau est vide alors que le cycle de détartrage n'est pas terminé. Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le complètement d'eau fraîche potable. Appuyez sur les touches Lungo + Ristretto pour terminer le cycle.

Les 9 touches clignotent rapidement sans arrêter.

- Le réservoir d'eau est vide. Plusieurs recettes ont été lancées de suite sans eau dans le réservoir d'eau. La machine s'est mise en mode amorage. Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau. Placez le fouet mousser et un récipient sous la tête et appuyez sur n'importe quelle touche. Faites attention, de l'eau et de la vapeur peuvent s'écouler par le fouet mousser pendant quelques secondes.
- Si vous avez perdu le fouet mousser, appuyez pendant 3 secondes sur les touches Espresso et Iced Frappé.

La touche recette en cours de préparation clignote rapidement.

- Le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir d'eau.

La mousse de lait est insuffisante.

- Utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé à température du réfrigérateur (4° C environ).
- Rincez le fouet mousser après chaque préparation.
- Détartrez la machine (voir le paragraphe "Détartrage").
- Référez-vous aux paragraphes recettes lactées.
- Centrez la tasse correctement par rapport à la machine.
- Nettoyez la connexion du fouet mousser.

Les voyants des touches recettes lactées ne s'allument pas.

- Mettez en place le fouet mousser pour que les toutes les touches s'allument.

Le lait déborde de la tasse lors de la préparation.

- Référez-vous aux instructions de préparation de recettes lactées pour ajuster la quantité de lait ou choisir une tasse plus adaptée.

L'alerte "Clean" est orange fixe.

- Enlevez le fouet mousser. Rincez-le.

Le levier ne se ferme pas complètement.

- Videz le bac à capsules. Assurez-vous qu'aucune capsule n'est bloquée dans le bac à capsules.

Fuite autour de la capsule (présence d'eau dans le bac à capsules).

- Insérez correctement la capsule. En cas de fuite, appelez *Nespresso*.

Pas de café, pas d'eau.

- Le réservoir d'eau est vide: remplissez-le.
- Détartrez si nécessaire, voir le paragraphe "Détartrage".

Le café s'écoule très lentement.

- La vitesse d'écoulement dépend du type de capsule.
- Détartrez si nécessaire, voir le paragraphe "Détartrage".

Pas de café, seulement de l'eau coule (malgré l'insertion d'une capsule).

- Appelez *Nespresso*.

Le café n'est pas assez chaud.

- Préchauffez la tasse.
- Réalisez un rinçage de la machine.
- Détartrez si nécessaire, voir le paragraphe "Détartrage".

Je ne peux pas entrer dans le Mode Menu (par exemple "Détartrage" / Réglage de l'arrêt automatique).

- Allumez la machine.
- Assurez-vous d'appuyer simultanément pendant 3 secondes sur les touches.
- Branchez/débranchez la machine.
- Si le problème persiste, appelez *Nespresso*.

Clignotements irréguliers.

- Envoyez la machine au service de réparation ou appelez *Nespresso*.

Les 9 touches clignotent simultanément pendant 10 secondes et la machine s'éteint.

- Alarme Panne : Envoyez la machine au service de réparation ou appelez *Nespresso*.



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



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

## Nespresso Contact Information / Contact Nespresso

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

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

Les coordonnées du Centre de Relations Clients Nespresso sont indiquées dans la pochette "Bienvenue chez Nespresso" dans le carton de votre machine ou sur [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)

## Guarantee / Garantie

Krups guarantees this product against all material and manufacturing defects over a period of two years starting from the purchase date or delivery date. A proof of purchase is required to validate this guarantee. During this period, Krups will, at its discretion, repair or replace any defective product at no additional cost to its owner. The replacement products or repaired parts will be exclusively guaranteed for the non-expired portion of the initial guarantee or for six months, the actual duration being the longer of the two. This limited guarantee shall not apply to any defect resulting from an accident, inappropriate use of the machine, improper maintenance or normal wear and tear nor commercial use. Unless set out in current legislation, the conditions of this limited guarantee shall not exclude, restrict or modify the statutory legal rights pertaining to your purchase. For full details of the terms and conditions of this guarantee please visit: [www.krups.com](http://www.krups.com)

If you consider your product to be defective, contact Nespresso for details regarding the address where it should be sent or brought for repairs. Please consult our website, [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com), to learn more about Nespresso.

Krups garantit ce produit contre tous les défauts matériels et de fabrication pour une période de deux ans à compter de la date d'achat. Pendant cette période, Krups réparera ou remplacera, à sa discrétion, tout produit défectueux sans frais supplémentaires pour son propriétaire. Les produits de remplacement ou les pièces réparées seront exclusivement garantis pour la part non expirée de la garantie initiale ou pendant six mois, la durée retenue étant la plus longue. Cette garantie limitée ne s'applique pas à un quelconque défaut résultant d'un accident, d'un usage inapproprié de la machine, d'un mauvais entretien ou d'une usure normale. Sauf si cela est prévu par la législation en vigueur, les conditions de cette garantie limitée n'excluent, ni ne restreignent, ni ne modifient les droits légaux obligatoires relatifs à votre achat, voire y sont complémentaires. Si vous estimez que votre produit est défectueux, contactez Nespresso pour obtenir des précisions sur l'adresse à laquelle il convient de l'envoyer ou de l'apporter pour réparation. Veuillez consulter notre site web [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com) pour en savoir plus sur Nespresso.