

MAESTRIA BY *NESPRESSO* 

\*ma machine

# my machine





x 1



x 16



x 1



x 1

#### Maestria B/C/D500

US/CA: 120V, 60Hz, 1260W CL: 220V, 50Hz, 2100W → AR: 220-240V, 50/60Hz, 2300W BR/MX: 127V, 60Hz, 1370W BR: 220V, 60Hz, 2100W

Pmax	19 bar
kg	5.3 kg / 11 lbs
	1.4   / 47 oz
Ø	Ø 47 cm Ø 35.2 cm Ø 19.3 cm



1. Water tank
Réservoir à eau
Tanque de agua
Reservatório de água

2. ON/OFF button Interrupteur Marche/Arrêt Botón ON/OFF Botão Liga/Desliga 3. Lever Levier Palanca Alavanca 4. Indication lights
Voyants lumineux
luces indicadoras
Luzes indicadoras

- Power cord and storage
   Cordon d'alimentation et rangement
   Cable de alimentación y almacenamiento
   Cabo de alimentação e armazenamento
- **6.** Espresso and Lungo dials Cadrans Espresso et Lungo Perillas Espresso y Lungo Botões Espresso e Lungo

7. Coffee outlet Sortie café Salida del café Saída de café **8.** Cup support Support à tasse Soporte para tazas Suporte para xícaras



9. Steam pipe and nozzle
Tuyau et buse vapeur
Tubo y boquilla de vapor
Bico de vapor



**10.** Steam handle

Poignée vapeur

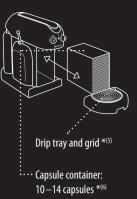
Manija de vapor

Alavanca de vapor

- 1. Frothing position \*(2)
- 2. Vertical position \*(3)
- 3. Steam out position  $*^{(4)}$



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



<sup>\*(1)</sup> position verticale / posición levantada / posição vertical

<sup>\*(2)</sup> position mousse / posición espuma / posição para preparo de espuma

<sup>\*(3)</sup> position verticale/posición vertical/posição vertical

<sup>\*(4)</sup> position sortie vapeur / posición vapor / posição de saída de vapor

<sup>\*(5)</sup> plateau et grille d'égouttage / bandeja y rejilla de goteo / bandeja e grade de gotejamento

<sup>\*(6)</sup> bac à capsules usagées (10-14 capsules) / contenedor de cápsulas (10-14 cápsulas) / recipiente coletor de cápsulas usadas (de 10 a 14 cápsulas)

EN	Instruction Manual	FR	Mode d'emploi	6
ES	Manual de instrucciones	BR	Manual de instruções	28

*Nespresso* is a unique system creating the perfect espresso, time after time.

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

Nespresso est un système unique qui reproduit à l'infini un espresso parfait.

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

#### **CONTENT/TABLE DES MATIÈRES**

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE** 

7 – 10	IMPORTANT SAFEGUARDS/ CONSIGNES DE SÉCURITÉ	22   23	DESCALING/ MODE DÉTARTRAGE
11	PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE/	24	TROUBLESHOOTING/
	PRÉPARATION DE VOTRE MACHINE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION		DÉPANNAGE
11	COFFEE PREPARATION/	25	CONTACT THE NESPRESSO CLUB/
	PRÉPARATION DU CAFÉ		CONTACTER LE CLUB NESPRESSO
12   13	BARISTA: FROTHING YOUR MILK/		DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL PROTECTION/
•	BARISTA : FAIRE MOUSSER LE LAIT		RECYCLAGE ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT
15 – 18	RECIPES/	26	ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM/
	RECETTES		ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM
19	MENU MODES/	27	LIMITED WARRANTY/
	MODE MENU		GARANTIE LIMITÉE
20	EMPTYING MODE/		
	MODE VIDANGE		
21	CARE & CLEANING/		

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

	This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety mes- sages that follow this symbol to avoid possible injury or death.
<b>A</b> WARNING	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.
<b>A</b> CAUTION	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
NOTICE	ls used to provide important information not related to personal injury.
i	When you see this sign, please take note of the advice for the correct and safe use of your appliance.

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

#### Avoid risk of fatal electric shock and fire

- In case of an emergency: immediately remove the plug from the power socket.
- Only plug the appliance into suitable, easily accessible, earthed mains connections.
- The appliance must only be connected after installation.
- Make sure that the voltage of the power source is the same as that specified on the rating plate.
- The use of an incorrect connection voids the warranty.
- Do not pull the cord over sharp edges, clamp it or allow it to hang down.
- Keep the cord away from heat and damp.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons. If the cord is damaged, do not operate the appliance. Return the appliance to the Nespresso Club.
- If an extension cord is required, use only an earthed cord with a conductor cross-section of at least 1.5mm<sup>2</sup> or matching the input power.

- Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to «off», then remove the plug from the outlet.
- To avoid hazardous damage, never place the appliance on or beside hot surfaces such as radiators, stoves, ovens, gas burners, open flames, or similar. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Always place the appliance on a horizontal, stable and even surface. The surface must be resistant to heat and fluids such as water, coffee, descaling agent or similar.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use for a long period. Disconnect by pulling out the plug and not by pulling the cord itself or the cord may become damaged.
- Before cleaning and servicing, remove the plug from the mains socket and let the appliance cool down.
- Never touch the cord with wet hands.
- Never immerse the appliance or part of it in water or any other liquid.
- Never put the appliance or part of it in a dishwasher.
- Electricity and water together are dangerous and can lead to fatal electric shocks.
- Do not open the appliance. Dangerous voltage inside. Do not dismantle the appliance.
- Do not put anything into any openings. Doing so may cause fire or electric shock!

#### Avoid possible harm when operating the appliance

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use the appliance if it is damaged or not operating perfectly. Immediately remove the plug from the power socket. Contact the *Nespresso* Club for examination, repair or adjustment.
- A damaged appliance can cause electric shocks, burns and fire.
- Always close the lever completely and never lift it during operation. Scalding may occur.
- Do not put fingers under coffee outlet, risk of scalding. Do not put fingers into the capsule compartment or capsule shaft. Danger of injury!
- Water could flow around a capsule when not perforated by the blades and damage the appliance.

- Never use a damaged or deformed capsule. If a capsule is stuck in the capsule compartment, turn the
  machine off and unplug it before any operation. Call the Nespresso Club.
- Always fill the water tank with fresh, drinking, cold water. Do not overfill water tank.
- Empty water tank if the appliance will not be used for an extended time (holidays, etc.).
- Replace water in water tank when the appliance is not operated during a weekend or a similar period
  of time.
- Do not use the appliance without the drip tray and drip grid to avoid spilling any liquid on surrounding surfaces.
- Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the appliance.
- Do not use a steam or pressure cleaner to clean the appliance. This may damage the appliance to the
  point of creating a life-threatening hazard.

#### **Short cord instructions**

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

#### Descaling

- Nespresso descaling agent, when used correctly, helps to ensure the proper functioning of your machine over its lifetime and that your coffee experience is as perfect as on the first day. For the correct amount and procedure to follow, refer to the descaling section in the user manual.
- When unpacking the machine, remove the plastic film on the drip grid and dispose.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance uses Nespresso coffee capsules available exclusively through the Nespresso Club or your Nespresso authorized representative. Nespresso quality is only guaranteed when Nespresso capsules are used in Nespresso appliances.
- For your own safety, you should use only parts and appliance accessories from Nespresso that are designed for your appliance.
- All Nespresso appliances pass stringent controls. Reliability tests under practical conditions are randomly performed on selected units. Some units can therefore show traces of previous use.
- Nespresso reserves the right to change instructions without prior notice.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

Pass them on to any subsequent user



This Instruction Manual is also available as a PDF at nespresso.com.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

- Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, l'attacher ou le laisser pendre.
- Protéger le câble d'alimentation de la chaleur et de l'humidité.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de service ou une personne qualifiée. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le câble est endommagé. Renvoyer l'appareil au Club Nespresso.
- Si une rallonge électrique est nécessaire, n'utiliser qu'un câble doté d'une mise à la terre et d'une section de fil de 1,5 mm² au moins ou équivalent à la puissance d'entrée.
- Toujours connecter la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le câble dans la prise électrique. Pour débrancher, éteindre tous les boutons de contrôle puis retirer la fiche de la prise.
- Pour éviter tout dommage, ne jamais placer l'appareil sur ou à côté de surfaces chaudes telles que des radiateurs, des cuisinières, des fours, des brûleurs à gaz, des flammes nues, etc.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Utiliser les leviers et les boutons. Toujours placer l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane. La surface doit être résistante à la chaleur et aux liquides comme l'eau, le café, le détartrant, etc.
- Si l'appareil reste inutilisé pour une période prolongée, débrancher la fiche de la prise électrique.
   Débrancher l'appareil en retirant la fiche et non en tirant sur le câble, ce qui pourrait l'endommager.
- Avant le nettoyage et l'entretien, retirer la fiche de la prise et laisser l'appareil refroidir.
- Ne jamais toucher le câble avec des mains mouillées.
- Ne jamais plonger l'appareil ou une pièce de celui-ci dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas mettre l'appareil ou une partie de celui-ci dans le lave-vaisselle.
- La présence simultanée d'électricité et d'eau est dangereuse et peut entraîner des électrocutions mortelles.
- Ne pas ouvrir l'appareil. Tension dangereuse à l'intérieur! Ne pas démonter l'appareil.
- Ne rien introduire dans les ouvertures de la machine au risque de provoquer un incendie ou une électrocution!

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

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

#### Instructions concernant un câble court

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

#### Descaling

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

# **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

Les transmettre à tout utilisateur ultérieur.



Ce mode d'emploi est également disponible en format PDF au nespresso.com.

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

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

**ATTENTION** Tout d'abord, lisez les précautions de sécurité afin d'éviter les risques d'incendie et de choc éléctrique mortel.

- Lift cup support, remove water tank and maintenance unit.
  - Soulevez le support de tasse, enlevez le réservoir d'eau et l'unité de maintenance.
- **2.** Adjust cord length and store excess under machine with cord storage fixation.

Ajustez la longueur du câble et rangez le surplus sous la machine à l'aide de la fixation du cable de stockage.

**3.** Set steam handle to OFF and nozzle in vertical position.

Placer la poignée vapeur a « OFF » et la buse en position verticale.

**4.** Close lever and plug into mains.

Fermez le levier et branchez la machine.

- 5. Rinse and fill water tank with drinking water. Reposition water tank and maintenance unit. Rincez et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable. Remettez le réservoir d'eau et l'unité de maintenance.
- **6.** Switch machine on. Allumez la machine.

Blinking lights: Heat up (25 seconds) Les voyants lumineux clignotent : la machine chauffe (25 secondes).

- Lift cup support and place container (minimum 0.5L / 17 oz) under coffee
   Soulevez le support de tasse et placez un récipient (minimum 0,5L / 17 oz) sous l'orifice de sortie café.
- **8.** Set Lungo button to 5 and press to rinse the machine. Repeat 3 times.

Tournez le bouton Lungo sur 5 et appuyez sur le bouton pour rincer la machine. Répetez l'opération 3 fois.

Steady: Ready

Les voyants sont allumés en continu : prêt.

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

Remarque: L'arrêt automatique: la machine s'éteint automatiquement après 9 minutes sans utilisation. Pour retirer cet arrêt automatique allez dans le mode menu.

# COFFEE PREPARATION/PRÉPARATION DU CAFÉ

- Rinse and fill water tank with drinking water.
   Rincer puis remplir le réservoir à eau avec de l'eau
   potable.
- **2.** Reposition water tank. Replacer le réservoir à eau.

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

Blinking lights: Heat up (25 seconds)



Les voyants clignotent :

chauffage (25 secondes).

Steady: Ready

0

Les voyants sont allumés en continu : prêt.

- **4.** Lift lever and insert *Nespresso* capsule. Soulever le levier et insérer une capsule *Nespresso*.
- 5. Close lever and place cup under coffee outlet.
  Fermer le levier et placer une tasse sous la sortie café.
- **6.** Cup support can be turned up right to support macchiato glass.

Le support de tasse peut être soulevé pour accueillir un verre à Macchiato.

**7.** Turn dial to desired coffee level.

Tourner le cadran jusqu'à la quantité de café désirée.



3: 40 ml / 1.35 oz

4: 50 ml / 1.7 oz

5:60 ml / 2 oz

1: 70 ml / 2,35 oz 2: 90 ml / 3 oz 3: 110 ml / 3,7 oz 4: 130 ml / 4,4 oz 5: 150 ml / 5 oz **8.** Press button to start brewing. The preparation will stop automatically.

Appuyer sur le bouton pour démarrer la préparation. La préparation s'arrêtera automatiquement.

**9.** Remove cup. Lift and close lever to eject capsule into container.

Retirer la tasse. Soulever et fermer le levier pour éjecter la capsule dans le bac à capsules usagées.

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

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

**A** CAUTION Steam pipe will be hot during and after usage, handle with care to avoid burns.

**ATTENTION** Le tuyau à vapeur sera chaud pendant et après son utilisation, attention aux brûlures.

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

REMARQUE: Après une période d'inutilisation, la machine contient des résidus d'eau laissés par les préparations précédentes. Par conséquent, elle pourrait évacuer de la vapeur pendant le chauffage. Ceci est tout à fait normal et n'endommage pas votre machine.

It is recommended to steam out your machine before and after each milk preparation.

Il est recommandé d'évacuer la vapeur de votre machine avant et après chaque préparation à base de lait.

#### STEAM OUT: / ÉVACUER LA VAPEUR:

Fill water tank with drinking water.
 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau potable.

la vapeur dans la buse pendant 5 secondes pour

évacuer la vapeur.

- Lift cup support and adjust steam pipe into steam out position.
   Soulever le support à tasse et placer le tuyau vapeur en
  - Soulever le support à tasse et placer le tuyau vapeur en position sortie vapeur.
- 4. Move steam handle to . Run steam through nozzle for 5 seconds to steam out.
   Déplacer la poignée vapeur vers . Faire passer
   Move steam handle back to ON when done.
   Une fois l'opération terminée, replacer la poignée vapeur à ON.

- **3.** Set steam handle to ON. Régler la poignée vapeur à ON.
  - Middle light blinking: heat up O - o La lumière du milieu clignote : chauffage.
  - Middle light steady: ready

    O O O La lumière du milieu est
    allumée en continu : prêt.

 $Note:\ When\ steam\ handle\ is\ set\ to\ ON,\ steamer\ function\ will\ remain\ in\ heat\ up\ mode.\ When\ done\ move\ handle\ to\ OFF.$ 

Remarque: Lorsque la poignée vapeur est en position ON, la fonction vapeur demeure en mode chauffage. Une fois l'opération terminée, placer la poignée à OFF.

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

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

Astuces: Pour une mousse de lait parfaite, utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur (environ 4° C / 39° F). Pour de meilleurs résultats, utiliser un pot à lait pour faire mousser votre lait

1. Complete previous steam out steps.
Suivre les étapes précédentes pour évacuer la vapeur.

- Fill milk jug to required amount based on recipe.
   Remplir le pot à lait jusqu'à la quantité requise selon la recette.
- **3.** Adjust steam pipe into frothing position, and hold it in bottom of jug to avoid splashes.

Ajuster le tuyau à vapeur en position mousse, et le tenir au fond du pot pour éviter toute éclaboussure.

**4.** Move steam handle to **♣**.

Déplacer la poignée vapeur vers **♣**.

- 5. Once milk froth has reached desired level or temperature (about 65° C / 150° F), it is ready. La mousse de lait est prête une fois qu'elle a atteint la température ou le niveau souhaité (environ 65° C / 150° F).
- **6.** Before removing steam pipe from milk jug, move steam handle back to ON.

Avant de retirer le tuyau à vapeur du pot à lait, replacer la poignée vapeur à ON.

Make sure to steam out your machine and clean your steam pipe and nozzle after each usage (see care and cleaning section).

Assurez-vous d'évacuer la vapeur de la machine et de nettoyer le tuyau et la buse vapeur après chaque utilisation (voir la section Entretien et nettoyage).

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

Remarque: Si vous souhaitez uniquement chauffer le lait sans le faire mousser, assurez-vous que le tuyau de vapeur est poussé le plus haut possible, de manière à ce qu'il y ait un espace entre le bas du tuyau et la buse vapeur.

# CLASSIC RECIPES/RECETTES CLASSIQUES





**Proportions:** 

1 espresso capsule

Topped up with hot milk froth

Prepare an espresso in a Cappuccino cup and top up with hot milk froth.
Intense: Ristretto Grand Cru / Light: Rosabaya de Columbia Grand Cru

**Proportions:** 

1 capsule espresso

à laquelle on ajoute de la mousse de lait chaude

Préparer un espresso dans une tasse à Cappuccino et ajouter de la mousse de lait chaude. Intense : Grand Cru Ristretto / Léger : Grand Cru Rosabaya de Columbia



#### CAFFÉ LATTE/CAFÉ LATTE

Proportions:

1 Lungo capsule

Topped up with hot milk

Prepare a Lungo in a tall glass (350 ml / 11,8 oz) and top up with hot milk. Intense: Fortissio Lungo Grand Cru / Light: Vivalto Lungo Grand Cru

**Proportions:** 

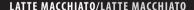
1 capsule lungo

à laquelle on ajoute du lait chaud

Préparer un Lungo dans un grand verre (350 ml / 11,8 oz) et ajouter du lait chaud. Intense : Grand Cru Fortissio Lungo / Léger : Grand Cru Vivalto Lungo

# CLASSIC RECIPES/RECETTES CLASSIQUES





**Proportions:** 

1 espresso capsule

Topped up with hot milk froth

Fill a tall glass with hot milk froth (300 ml / 10 oz). Top up with an espresso preparation. Intense: Indriya from India Grand Cru./ Light: Volluto Grand Cru

**Proportions:** 

1 capsule espresso

A laquelle on ajoute de la mousse de lait chaude

Remplir un grand verre de mousse de lait chaude (300 ml / 10 oz). Ajouter un espresso. Intense : Grand Cru Indriya from India / Léger : Grand Cru Volluto



#### ESPRESSO MACCHIATO/ESPRESSO MACCHIATO

**Proportions:** 

1 espresso capsule

Topped up with hot milk froth

Prepare an espresso in an espresso cup and top up with hot milk froth. Intense: Indriya from India Grand Cru / Light: Volluto Grand Cru

**Proportions:** 

1 capsule espresso

A laquelle on ajoute de la mousse de lait chaude

Préparer un espresso dans une tasse à espresso et ajouter de la mousse de lait chaude. Intense : Grand Cru Indriya from India / Léger : Grand Cru Volluto

# **GOURMET RECIPES/RECETTES GOURMET**



#### ICED VANILLA CARAMEL COFFEE/CAFÉ GLACÉ VANILLE CARAMEL

#### Proportions:

2 Volluto espresso capsules

1 scoop of vanilla ice cream

 $2\ teaspoons\ of\ caramel\ syrup$ 

1 teaspoon of chocolate chips

Topped up with hot milk froth

Prepare the hot milk froth, add the caramel syrup to it and set aside. Prepare two espresso coffees into a cup and pour them into a cold glass (350 ml / 11,8 oz). Immediately add the scoop of ice cream and top up with the hot milk froth. Decorate with chocolate chips.

#### **Proportions:**

2 capsules espresso Volluto

1 boule de crème glacée à la vanille

2 cuillères à café de sirop de caramel

1 cuillère à café de pépites de chocolat

Auxquels on ajoute de la mousse de lait

Préparer la mousse de lait chaude, ajouter le sirop de caramel et laisser reposer. Préparer deux cafés espresso dans une tasse et les verser dans un verre froid (350 ml / 11,8 oz). Ajouter immédiatement la boule de crème glacée puis la mousse de lait chaude. Décorer de pépites de chocolat.

# **GOURMET RECIPES/RECETTES GOURMET**



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

Proportions:

1 Capriccio espresso capsule
After Eight® mint chocolate
Nougat chocolate
Topped up with hot milk froth

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

1 capsule espresso Capriccio Chocolat à la menthe After Eight® Chocolat au nougat Auxquels on ajoute de la mousse de lait chaude

Préparer la capsule de Capriccio dans une tasse à espresso. Ajouter de la mousse de lait chaude. Saupoudrer de copeaux de chocolat au nougat et ajouter un chocolat After Eight® à la mousse de lait pour terminer. Servir immédiatement.

## MENU MODES/MODE MENU

- To enter menu modes press the espresso button while turning the machine on (Middle light blinks orange).
   Pour accéder au mode menu, appuyer sur le bouton espresso et allumer simultanément la machine. (le voyant du milieu est orange et clignote).
- **2.** Set the dials to the required settings (see chart below).

Régler les cadrans aux paramètres désirés (voir le tableau ci-dessous).

Once selected, press lungo button to confirm (Middle light steady to confirm, and blinks orange accordingly to selected number).

Une fois votre sélection terminée, appuyer sur le bouton lungo pour confirmer. (le voyant du milieu demeure allumé pour confirmer et clignote en orange selon le numéro sélectionné).

√ <sup>1</sup> √	Set espresso dial to:  RÉGLER LE CADRAN ESPRESSO À :	Set lungo dial to:  RÉGLER LE CADRAN LUNGO À :
1:	Auto Shut Off Mise en veille automatique	1: 9 minutes, 2: 30 minutes, 3: 60 minutes, 4: 2 hours, 5: 8 hours 1: 9 minutes, 2: 30 minutes, 3: 60 minutes, 4: 2 heures, 5: 8 heures
2:	Water Hardness Dureté de l'eau	1: hard, 2: medium, 3: soft 1 : Dure, 2 : Moyenne, 3 : Douce
3:	Emptying Vidange	See emptying section Voir la section Vidange
4:	<b>Descaling</b> Détartrage	See descaling section Voir la section Détartrage
5:	Reset To Factory Setting Réinitialisation aux paramètres d'usine	Simply press the lungo button to reset to factory setting (power save: 9 minutes water hardness level: hard). Appuyer simplement sur le bouton lungo pour réinitialiser les paramètres d'usine (économie d'énergie : 9 minutes, dureté de l'eau : dure).

## **EMPTYING MODE/MODE VIDANGE**

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

Remarque: Votre machine devrait être vidée avant et après une période d'inutilisation prolongée.

#### COFFEE:/CAFÉ:

1. While in menu mode, set espresso button to position 3 for emptying.

En mode menu, régler le bouton espresso à 3 pour vider la machine.

- 2. Remove water tank and lift lever.

  Retirer le réservoir à eau et soulever le levier.
- Press lungo button to empty machine (ready when middle light blinks).
   Appuyer sur le bouton lungo pour vider la machine (prêt lorsque le voyant central clignote).

#### STEAM PIPE:/TUYAU À VAPEUR:

**4.** Turn steam handle to ON. Tourner le levier vapeur à ON.

- **5.** Adjust steam pipe into steam out position. Placer le tuyau vapeur à la position sortie vapeur.
- **6.** Set steam handle to **⋄**: Régler le levier vapeur à **⋄**:
  - o -ò( o Kalu
- Middle light blinking: emptying. La lumière du milieu clignote : vidange.

- **7.** After 5 seconds move steam handle to OFF. Après 5 secondes, tourner le levier vapeur à OFF.
- **8.** Machine switches off automatically. La machine s'éteint automatiquement.

Middle light steady: done.

O La lumière du milieu est allum ée en continu : terminé.

## CARE AND CLEANING/ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**A** CAUTION DO NOT WASH PIECES IN A DISHWASHER

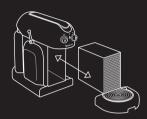
ATTENTION NE PAS LAVER LES PIÈCES DANS LE LAVE-VAISSELLE

**1.** To assemble/disassemble maintenance unit, make sure cup support is in upright position.

Pour assembler/démonter l'unité de maintenance, s'assurer que le support à tasse est en position verticale.

**2.** Maintenance unit can be removed in one piece and separated for easy cleaning.

L'unité de maintenance peut être retirée en un morceau puis séparée pour faciliter le nettoyage.



#### STEAM PIPE CLEANING/NETTOYAGE DU TUYAU À VAPEUR

It is recommended to clean your steam pipe after each usage to avoid milk residues from remaining inside and outside the steam nozzle.

Il est recommandé de nettoyer le tuyau à vapeur après chaque utilisation afin d'éviter que des résidus de lait restent à l'intérieur et à l'extérieur de la buse vapeur.

A CAUTION Use extreme caution when handling the steam pipe. Turn steam handle to OFF and allow for it to cool down before handling to avoid injury.

ATTENTION Faire très attention lors de la manipulation du tuyau à vapeur. Placer la poignée vapeur à « OFF » et laisser refroidir pour éviter toute brûlures.

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



To remove the frothing sleeve, twist the nozzle clockwise until it comes out then pull the sleeve downwards. Sleeve can be washed in soapy water. Make sure openings are free of residue. Pour ôter l'embout à mousse, tourner la buse dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'enlève puis tirer l'embout vers le bas. L'embout peut être lavé dans de l'eau savonneuse. S'assurer qu'il n'y a pas de résidu dans les ouvertures.

# DESCALING MODE/MODE DÉTARTRAGE

Note: Duration approximately 20 minutes. Descaling alert will flash when machine is ready to be descaled (see troubleshooting section).

Remarque: Durée: environ 20 minutes. Une alerte de détartrage cliqnotera lorsque la machine doit être détartrée (voir la section Dépannage)

**1.** Turn machine off and set espresso button to 4 and lungo button to 1.

Éteindre la machine et régler le bouton espresso à 4 et le bouton lungo à 1.

- **2.** Open and close the lever to eject the capsule. Ouvrir et fermer le levier pour éjecter la capsule.
- **3.** Empty drip tray and used capsule container. Vider le plateau d'égouttage et le bac à capsules usagées.

**4.** To enter descaling mode press the espresso button while turning the machine on.

Pour accéder au mode détartrage, appuyer sur le bouton espresso et allumer simultanément la machine.

**5.** Fill water tank with 2 *Nespresso* descaling liquid agents and the rest with water.

Remplir le réservoir à eau avec 2 agents liquides de détartrage *Nespresso* et compléter avec de l'eau.

**6.** Place a container (minimum 1.5L / 50 oz) below coffee outlet and steam pipe.

Placer un contenant (minimum 1,5 L / 50 oz) sous la sortie café et le tuyau à vapeur.

7. Set steam handle to ♣. Régler le levier vapeur à ♣.

- **8.** Press lungo button to start descaling.

  Appuyer sur le bouton lungo pour démarrer le détartrage.
- A mix of operations between coffee and steam pipe flow will
   occur. Do not touch the machine during this operation. Steady middle light indicates descaling is complete.

Plusieurs opérations auront lieu entre les sorties café et vapeur. Ne pas toucher la machine pendant cette opération. Lorsque la lumière du milieu est allumée en continu, cela signifie que le détartrage est terminé.

- 10. Once done, empty and rinse water tank, drip tray and capsule container.
  Une fois l'opération terminée, vider et rincer le réservoir à eau, le plateau d'égouttage et le bac à capsules usagées.
- **11.** Fill water tank with drinking water. Remplir le réservoir à eau avec de l'eau potable.
- **12.** Replace empty container as per step 6. Replacer le bac à capsules usagées vide (voir étape 6).

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

  Régler le cadran lungo sur 2 pour un rinçage et appuyer sur le bouton lungo. Lorsque les voyants sont allumés en continu, le rincage est terminé.
- 14. Once done, move steam handle to OFF. Empty container and drip tray.
  Une fois l'opération terminée, tourner la poignée vapeur à OFF. Vider le bac à capsules usagées et le plateau d'égouttage.

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

ATTENTION La solution de détartrage peut être nocive. Éviter tout contact avec les yeux, la peau et les surfaces. Ne jamais utiliser un produit autre que la trousse de détartrage Nespresso disponible auprès du Club Nespresso afin d'éviter d'endommager votre machine. Le tableau suivant indique la fréquence de détartrage nécessaire pour assurer la performance optimale de votre machine, selon la dureté de l'eau. Pour toute autre question concernant le détartrage, prière de contacter votre Club Nespresso.

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



Water hardness:		Descale after:		
Dureté de	e l'eau :	Détartrez après :		
			(40 ml / ) 1,35 oz)	
fH	dH	CaCO₃		¥
36	20	360 mg/l	800	60 minutes
18	10	180 mg/l	2400	45 minutes
0	0	0 mg/l	3600	30 minutes

fh French grade Degré français

dh German grade Degré allemand

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

# TROUBLESHOOTING/DÉPANNAGE

No lights.	→ The machine has switched off automatically; press ON/OFF button.	
	→ Check the mains: plug, voltage, fuse.	
No coffee, no water.	→ Check the water tank, if empty, fill with drinking water. Descale it if necessary.	
	→ Lift the lever. Press one coffee button and wait until water comes out.	
Coffee is not hot enough.	→ Preheat cup. Descale the machine if necessary.	
No milk froth when using steam pipe.	→ Adjust steam pipe and nozzle correctly.	
The lever cannot be closed completely.	→ Empty the capsule container / Check that there is not a capsule blocked inside the machine.	
Leakage or unusual coffee flow.	→ Check that the water tank is in position.	
Middle light blinks orange consistently.	→ Descaling needed.	
No coffee, water just comes out (despite	→ In case of difficulties, call the <i>Nespresso</i> Club.	
inserted capsule).		
Machine switches itself off automatically.	→ To save energy the machine will turn itself off after 9 minutes of non use. See paragraph on "Menu Modes".	
	→ To change this setting see 'menu modes' page 19.	

Aucun voyant lumineux.	→ La machine s'est automatiquement éteinte; appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.		
	→ Vérifier le réseau électrique : fiche, tension, fusible.		
Pas de café, pas d'eau.	→ Vérifier le réservoir à eau; s'îl est vide, le remplir d'eau potable. Détartrer si nécessaire.		
	→ Soulever le levier. Appuyer sur un bouton café et attendre jusqu'à ce que de l'eau s'écoule.		
Le café n'est pas assez chaud.	→ Préchauffer la tasse. Détartrer la machine si nécessaire.		
S'assurer qu'il n'y a pas de mousse.	→ Ajuster correctement le tuyau et la buse vapeur.		
Le levier ne se ferme pas complètement.	→ Vider le bac à capsules usagées / vérifier qu'aucune capsule n'est coincée dans la machine.		
Fuite ou débit inhabituel de café	→ Vérifier que le réservoir à eau est bien placé.		
La lumière du milieu clignote constamment en	→ Détartrage requis.		
orange.			
Il n'y a pas de café, seule de l'eau s'écoule	→ En cas de difficulté, appeler le Club <i>Nespresso.</i>		
(malgré l'insertion d'une capsule).			
La machine s'éteint automatiquement.	→ Pour économiser de l'énergie, la machine s'éteint après 9 minutes de non-utilisation.		
	→ Pour changer ce paramètre, voir la section « Mode menu » à la page 19.		

# CONTACT THE NESPRESSO CLUB/ CONTACTER LE CLUB NESPRESSO

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

Contact details for your nearest *Nespresso* Club can be found in the «Welcome to *Nespresso*» folder in your machine box or at nespresso.com

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

Les coordonnées de votre Club *Nespresso* sont disponibles dans le dossier « Bienvenue chez *Nespresso* » dans la boîte de votre machine ou sur nespresso.com

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



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

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

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



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

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



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

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



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

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

# LIMITED WARRANTY/GARANTIE LIMITÉE

Nespresso warrants this professional product against defects in materials and workmanship for a period of 1 year. The warranty period begins on the date of purchase and Nespresso requires presentation of the original proof of purchase to ascertain the date.

During the warranty period, Nespresso will either repair or replace, at its discretion, any defective product at no charge of the owner.

Replacement products or repaired parts will be warranted only for the unexpired portion of the original warranty or six months, whichever is greater. This limited warranty does not apply to any defect resulting from negligence, accident, misuse, or any other reason beyond Nespresso's reasonable control, including but not limited to: normal wear and tear, negligence or failure to follow the product instructions, improper or inadequate maintenance, calcium deposits or descaling; connection to improper power supply; unauthorized product modification or repair; use for commercial purposes, fire, lightning, flood or other external causes. This warranty is valid only in the country of purchase or in such other countries where Nespresso sells and services the same model with identical technical specifications. Warranty service outside the country of purchase is limited to the terms and conditions of the corresponding warranty in the country of service. Should the cost of repairs or replacement not be covered by this warranty, Nespresso will advise the owner and the cost shall be charged to the owner.

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

Please visit our website at www.nespresso.com for contact details.

Nespresso garantit ce produit contre les défauts au niveau des matériaux et de la fabrication pour une période de 1 an. La période de garantie commence à la date d'achat et Nespresso exige la présentation de la preuve originale d'achat pour en constater la date. Durant la période de garantie, Nespresso réparera ou remplacera, à sa discrétion, tout produit défectueux sans frais pour le propriétaire. Les produits échangés et les pièces réparées seront garantis uniquement pendant la durée restante de la garantie originale ou durant six mois, l'échéance la plus lointaine faisant foi. Cette garantie limitée ne s'applique pas à tout défaut résultant d'une négligence, d'un accident, d'une utilisation inadaptée ou de toute autre raison hors du contrôle raisonnable de Nespresso, y compris mais sans s'y limiter: l'usure normale, la négligence ou le non-respect du mode d'emploi du produit, l'entretien inadapté ou inadéquat, les dépôts calcaires ou le détartrage; le branchement à une sortie électrique inadaptée; la modification ou la réparation non autorisée du produit; l'utilisation à des fins commerciales, les dommages causés par le feu, la foudre, les inondations ou toute autre cause extérieure. Cette garantie n'est valable que dans le pays où l'appareil a été acheté et dans les pays où Nespresso vend et assure l'entretien du même modèle avec des caractéristiques techniques identiques. Le service de garantie hors du pays d'achat se limite aux conditions de la garantie correspondante dans le pays où l'entretien est effectué. Si le coût des réparations ou de remplacement n'est pas couvert par cette garantie, Nespresso informera le propriétaire qui devra honorer ces frais.

Cette garantie limitée constituera l'intégralité de la responsabilité de Nespresso, quelque soit la cause. Les conditions de la présente garantie limitée s'ajoutent aux droits statutaires obligatoires applicables à la vente du produit et ne les excluent, ni ne les restreignent ou modifient en rien, sauf dans les limites autorisées par la loi. La garantie limitée ne s'applique qu'à ce produit de marque exclusive Nespresso. Les produits de marque Nespresso et d'autres fabricants sont régis par la garantie fournie par l'autre fabricant exclusivement. Si vous pensez que votre produit est défectueux, veuillez contacter Nespresso pour obtenir des renseignements concernant la marche à suivre pour le faire réparer. Tout défaut ou mauvais fonctionnement résultant de l'utilisation de capsules Nespresso non authentiques ne sera pas couvert par cette garantie. Veuillez consulter notre site Internet au www.nespresso.com pour obtenir les coordonnées de contact.