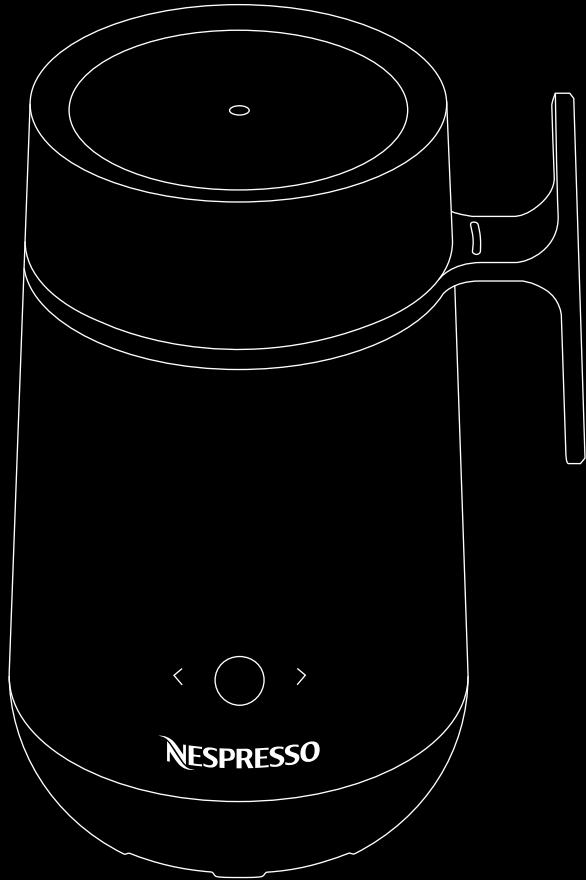
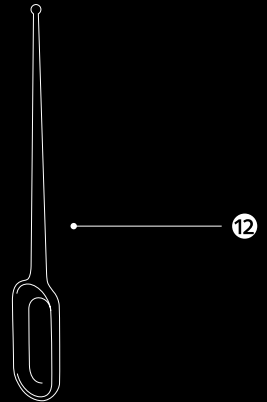
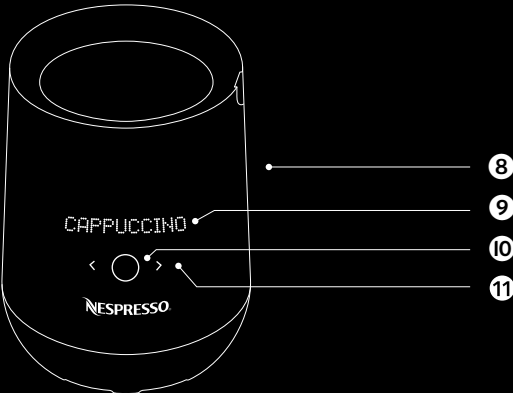
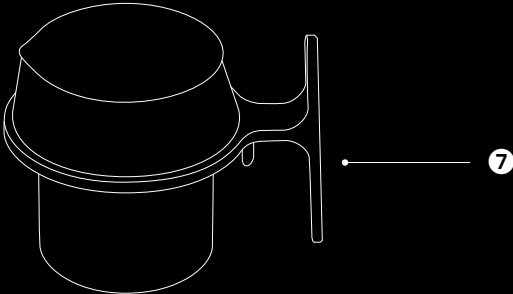
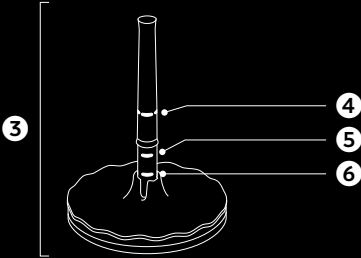
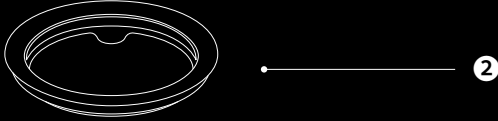
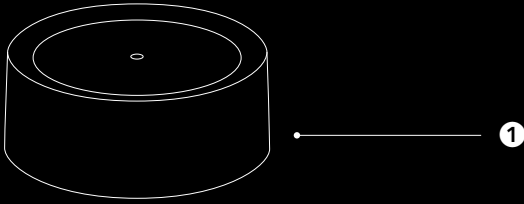


NESPRESSO®



BARISTA

EN	User manual	4
HK	使用指南	14
TW	使用手冊	24
KR	사용 설명서	34
MY	Manual pengguna	44



Overview

- ➊ Jug Lid (dishwasher safe)
- ➋ Rubber Seal (dishwasher safe)
- ➌ Whisk for all preparations (2 parts, dishwasher safe)
- ➍ MAX level indicator (250 ml)
- ➎ INTERMEDIATE level indicator (150 ml)
- ➏ MIN level indicator (100 ml)
- ➐ Jug (dishwasher safe)
- ➑ Power base
- ➒ Device instruction Screen
- ➓ START / STOP Button
- ➔ Navigation Arrows (touch interface)
- ➕ Barista Spoon (dishwasher safe)

Content

Overview	4
Barista	4
Important safeguards	5
Get the App	8
Pairing	8
Connectivity functions	8
Preparation	9
Tips when using your device	10
How to access the hidden menu	10
Cleaning instructions	11
Troubleshooting	12
Specifications	13
Warranty	13

Barista

The *Nespresso* Barista is an invitation to discover a wide world of recipe possibilities. Prepare anything from refreshing iced coffees to elaborate Latte Art at home. With its touch screen and connected app, navigating through the recipes becomes surprisingly easy. Thanks to the connectivity, you'll be able to discover new recipes via the App.

Important safeguards



CAUTION / WARNING



ELECTRICAL DANGER



DISCONNECT DAMAGED SUPPLY CORD



CAUTION HOT SURFACE



MAGNETS INSIDE



NO FERROMAGNETIC TOOLS OR MATERIALS



CAUTION STRONG MAGNETIC FIELD



CAUTION: The instructions are part of the appliance. Read and follow all instructions to avoid possible harm and damage. Save these instructions and pass them on to any subsequent owner.



Avoid risk of fatal electrical shock and fire


- Only plug the power base into a suitable, earthed power socket. Make sure that the voltage of the power source is the same as that specified on the rating plate.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, switch off, then remove plug from wall outlet.
- Do not pull the cable over sharp edges, clamp it or allow it to hang down.
- If the supply cord or the plug are damaged, they must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
- Disconnect the power base from the power socket, when not in use for long periods. Disconnect by pulling out the plug and not pulling the cable itself, as this may damage the cable.
- Never immerse the power base of appliance in water or other liquids. Electricity and water together can cause a fatal electric shock.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or the device base in water or other liquid.
- Disconnect the device from the mains before the appliance is cleaned, and ensure that the inlet is dried before the appliance is used again.
- The appliance is only to be used with the jug provided.
- Short power-supply cords reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.
- Longer (or detachable) cords may be used if care is exercised in their use, and: 1) the marked electrical rating is at least as great as the electrical rating of the appliance 2) a grounding-type 3-wire cord is used 3) cord(s) is arranged so that it will not drape over the counter top or table top, where it can be pulled on or tripped over by anyone.
- If an extension lead is required, use only

Important safeguards


an earthed cable with a conductor cross-section of at least 1.5 mm².


- The Barista jug is dishwasher safe, but cannot be washed at a temperature higher than 70° C.

-  Magnets inside.

-  Hot elements after heating: jug, use handle.

- Hot surface under jug: risk of damaging of table (wood, plastic) or surface when put.

-  Don't use without lid, risk of hot beverage projection and don't remove lid during appliance working.

-  Don't put your fingers or foreign body during preparation: rotating parts, risk of injury.

- Don't fill jug with more liquid than max level, risk of overflowing.

- Don't close opening (cooling air circulation) under device: risk of overheating.

- Don't block fan (under device): risk of overheating.

Avoid possible harm when operating the appliance

- Never leave the appliance unattended during operation. Keep it out of the reach of children. The appliance is only for use by persons who have sufficient experience and knowledge and are physically, sensory, and mentally able to operate the machine safely in accordance with these instructions.
- The appliance is intended to prepare

beverages according to these instructions.

- This appliance is intended to be used in households.


- Except for US and Canada, this appliance is intended to be used in similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, farm houses and other working environments.

- This appliance can be used by children 8 years old and older, as well as persons with reduced physical, sensory, mental capabilities or lack of experience, only if they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8 years old.

- Do not use the appliance if damaged. A damaged appliance can cause electric shocks, burns and fire.

- Only use the appliance with the power base provided.

-  Do not touch hot surfaces. Use handles.

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug in the appliance if it has malfunctioned, dropped or is damaged in any manner. Return



appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

- Do not use outdoors.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Scalding may occur if the lid is removed during the recipe preparation.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Avoid contact with moving parts.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions. It is for use in private households. No liability is accepted for any other purposes, faulty operations or non professional repairs. Guaranteed services are also excluded in such cases.
- To avoid hazards, never place the appliance on or beside hot surfaces, for example, radiators, stove tops, gas burners or similar.
- Don't pour liquid into the power base.
- Only use the appliance with the power base provided.
- Ensure correct placement of the jug inside of the base before use.
- Cleaning: disassemble whisk disk of the whisk for complete cleaning.
- In case of start of recipe without liquid, sides of jug could become hot, use the

handle.

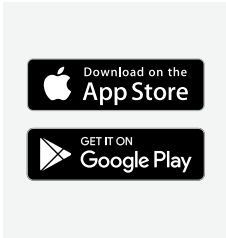
- Use only ingredients mentioned in recipe booklet and App.
- Use device only on flat horizontal surface.

Disposal

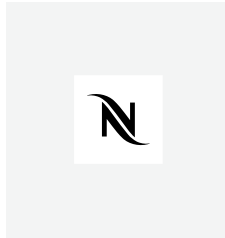
-  Your appliance contains materials which can be  recovered or recycled. Separation of the remaining waste products into different types facilitates the recycling of raw materials. You can obtain information on disposal from your local authority.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

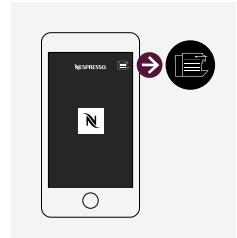
Get the App



1 Download the *Nespresso* App. If you have it already, we recommend to update the App to the latest version.



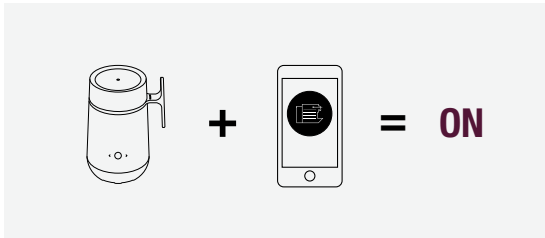
2 Launch the App on your smartphone or tablet.



3 From the *Nespresso* app homepage, click on the Machine icon.

Nespresso Barista is compatible with: IOS (iPhone + iPad), Android.

Pairing



1 **Please make sure that:**

- Your Barista is turned on.
- Your mobile device has *Bluetooth*® turned ON.
- You are close to your Barista while pairing.

2 Follow pairing instruction on the App. When the pairing is completed, Barista icon will appear on the screen. The pairing takes approximately 30-40 seconds.

3 You can add, remove and reorganise your recipes on your Barista via your mobile phone by following the mini-tutorial on the app.

Connectivity functions

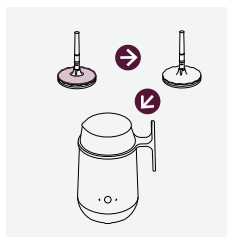
- Recipes management: navigate through the recipes and personalize your Barista
- Recipes step by step: a step by step instructions for each recipe
- Recipes discovery: discover a wide world of recipe possibilities
- Machine status: check machine status
- Alarms: check error messages

Preparation

Milk recipe (hot and cold)

- ⚠ **WARNING:** Risk of electrical shock and fire! Make sure the under side of the milk device's power base and area underneath the power base is dry.
- ⚠ **CAUTION:** Always ensure the whisk is firmly inserted into jug before adding liquid. Make sure the lid and seal is firmly in place before starting the preparation.

TIPS: For optimal milk froth, use cold semi skimmed cow milk at refrigerated temperature (about 4-6 °C). To guarantee hygiene conditions, use heat treated milk (pasteurized), refrigerated & freshly opened only. Milk which has been frozen will not froth. To ensure hygienic conditions and proper maintenance of the equipment, it is highly recommended to not use special enriched milks, powdered reconstituted milks nor flavoured milks.



- 1 Remove the warning label on the whisk before use. Clean before the first use and after each use according to the cleaning instructions. Place the whisk in the jug.

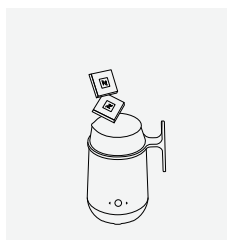


- 2 Fill jug according to level specified in the recipe instructions (in the recipe book or in the app). To avoid any overflow, please note the highest "Max milk" level indicator is 250 ml.



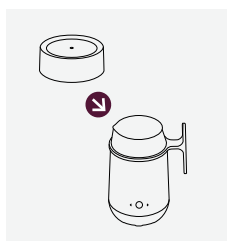
Iced Recipes

For Iced Recipes, add the ice cubes directly in the device.



Chocolate recipe

For chocolate based recipes, add the chocolate squares directly in the device.



- 3 Put the lid on the device. Make sure the jug is dry before you put it in the power base. Always make sure the whisk is in place before adding the ingredients.



- 4 Choose your recipe preparation via the dedicated App or by pressing the device button to start. Via the arrows, navigate left or right to select the desired recipe. You can also connect via the application to select and view the recipes instructions. There will be an animation on the screen during preparation and become steady on when the preparation is ready.

Preparation


- 5 Pour the required amount of cold fresh milk into the jug and cover with jug lid. Always use cold milk and fill the jug between MIN and MAX level markings. To avoid any scratches, use only the dedicated Barista spoon or a non-metal spoon to collect the foam in the jug. For hot and cold milk froth, preparation takes approx. 80 sec. For hot milk, preparation takes approx. 150 sec. Preparation can be stopped at any time by pressing the button or removing the device from the power base.

 **NOTE:** Do not remove jug during preparation. To stop operation at any time, press the START / STOP button once.

 **CAUTION:** Surface of the jug will be hot during and after recipe preparation. Do not place hot jug on heat sensitive surface. Take the hot jug only by the handle.

- 6 Device turns off automatically after 3 minutes of non-use and the display will shutdown. Press any arrows buttons to switch the device ON again, the display will start again. To turn off your device before the auto off, press and hold the main button for 5 seconds.

 **NOTE:** Never operate the appliance without the minimum level of liquid in the jug. For optimum frothing results, do not exceed the MAX indicator inside the jug.

 **NOTE:** When pouring your recipe, make sure to hold the whisk (or remove it) before pouring your recipe.

Tips when using your device

- Always use cold and fresh milk (4-6° C).
- Always respect the recommended milk quantity indicated in the recipe.
- Never exceed the MAX marking inside the jug.
- Before pouring the recipe, swirl the frothed milk in a circular motion.
- Frothed milk that is not used immediately should not be reheated.
- Ensure the jug and whisk are clean before use.
- Suitable liquids: cow milk (Fresh or UHT, full cream, low fat, skim) and any vegetable milk (milk froth is not guaranteed with these milks).
- The milk froth volume depends on the kind of milk that is used and its temperature.
- Suitable Ingredients: chocolate, chocolate flakes, honey, syrup, flavoured powders, sugar, ice cubes.
- Before preparing cold recipes, make sure the jug is cold or quickly cool it down under cold water or with ice.
- Do not use any enriched or special enriched milk or liquid products on the equipment.
- This equipment is specific for milk, not to use other products, therefore not fit for lactose intolerants or milk allergies.

How to access the hidden menu

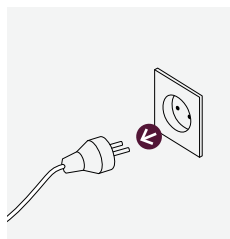
Press simultaneously the 2 arrows for 3 seconds.

- Language: choose your language by navigating via the arrows and confirm with the center button.
- *Bluetooth®*: to activate or deactivate the *Bluetooth®* mode.
- Exit: to exit the hidden menu.
- Reset: press the center button to confirm factory reset.

Cleaning instructions

Clean directly after every use

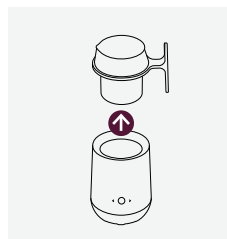
- ⚠ CAUTION:** Ensure the jug is cold before removing it from the power base. Or, if removing with care, rinse with cold water immediately to cool down the jug and avoid burning risks. / In case the power base needs to be cleaned unplug it first and use only a damp cloth. Make sure the connector is dry before operation. Do not immerse the power base in water neither put in the dishwasher. / Do not place directly over the dishwasher pin as it may cause damage to inner surface. / If the bottom part of the jug is wet, dry it before putting it back in contact with the power base station. / Only use non-abrasive cleaning materials. Do not use abrasives, sharp objects, brushes: risk of scratches and harm to the jug surface.



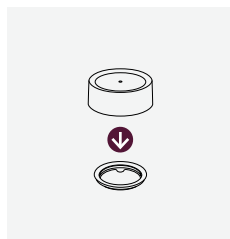
- 1** Unplug the power cord from the power outlet before cleaning.



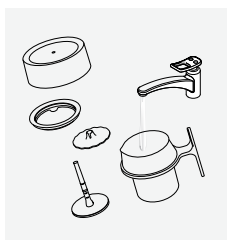
- 2** Remove the whisk. For an optimal cleaning, make sure to disassemble both part of the whisk.



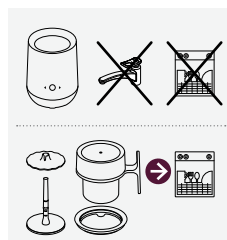
- 3** Wait for the jug to cool down and remove the milk jug from the power base.



- 4** Remove silicon seal from lid. Disassemble all part of the whisk, by gently turning the upper whisk part to remove it.



- 5** Hand washing: wash inner jug, seal, lid and whisk with detergent and rinse with warm/hot water. Do not use abrasive material that might damage the surface of the equipment. Make sure to remove the warning label before cleaning the whisk.



- 6** Dishwashing: put all parts except the power base in the dishwasher at maximum 70°C.

Cleaning instructions



i NOTE: Only the jug, jug lid, lid seal, whisk and spoon can be washed in the dishwasher.

- 7** Dry all device parts with a fresh and clean towel, cloth or paper and reassemble all parts.

Troubleshooting

Pairing has not succeeded.

- Check that the *Bluetooth*[®] on the smartphone or tablet is activated.
- Check the compatibility of your smartphone or tablet with the machine (see page 8).
- Ensure the smartphone or tablet is placed next to the machine (max distance 20 cm) during the pairing.
- Make sure to not turn ON any microwave close to the machine during pairing. If you want to unpair your machine, via the App.
- Go on the App "Name", click on "Machine status", then click on "Unpair this machine".
- Click on "unpair this device" to confirm the unpairing.
- Note: In case of an unpairing, all the setups and specifications will be lost and the machine will be reset to factory settings.

No light on and no message. - Check if device is plugged, press any button, if nothing happens call *Nespresso*.

Quality of milk froth not up to standard.

- For optimal milk froth, use cold cow milk or semi skimmed cow milk at refrigerated temperature (about 4-6° C). To guarantee hygiene conditions, use heat treated milk (pasteurized), refrigerated & freshly opened only, and 0% milk for Café viennois. Milk which has been frozen will not froth.
- Be sure Barista and the whisk are clean.
- It is highly recommended to not use special enriched milks, powdered reconstituted milks nor flavoured milks.
- Jug has to be really cold for optimal recipe (after hot recipe, please cool down until ambient temperature +/- 25 °C).

Milk overflows.

- Ensure that the jug is well placed on the power base.
- Check correct position of the lid.
- Quantity of milk has to be between MIN level and MAX level.

Display Message

"Call *Nespresso*" and Error code (E01 to E34)

- Device needs to be repaired, please call *Nespresso* and mention error code: E01 to E34, phone number available on *Nespresso* website.

"Replace Jug"

- Check if jug is present and in good position. If not replace jug in good position.
- Check if whisk is present and in good position. If not place whisk with whisk disk wheel positioned in good position.

"Add milk"

- There is not or not enough milk inside jug.







"Restart recipe"

- Restart recipe, if persist unplug wait for 3 mn and replug, if persist call *Nespresso*.

“Whisk removed, decoupled or jumped”	- Whisk decoupling: machine could vibrate and make noise, no risk for device or consumer; ingredient is probably too dense. - Check if standard ingredients (see recipes). - If too thick ingredient, add 10-20 ml of water.
“Empty and restart”	- Whisk or motor is blocked, preparation is too thick, please empty, refill and restart.
“Replug”	- Please unplug and plug again to reinitialise the device.
“Empty and replace whisk”	- Whisk or motor is blocked, preparation is too thick, please empty, refill and restart.
“Cooling down. please wait...”	- One component of the device is too hot, please wait, device cool down and restart.

Specifications

BARISTA W10 / W11

	EUR: 220-240 V, 50/60 Hz, 480-560 W
Frequency	2.402 - 2.480 GHz Max Transmit Power 4dBm
	~ 1.7 kg
	 154 mm  209 mm  125 mm

Warranty

Nespresso warrants this product against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. During this period, Nespresso will either repair or replace, at its discretion, any defective product at no charge to the owner. Replacement products or repaired parts will be guaranteed for only the unexpired portion of the original warranty or six months, whichever is greater.

This limited warranty does not apply to any defect resulting from accident, misuse, improper maintenance, or normal wear and tear. Except to the extent allowed by applicable law, the terms of this limited warranty do not exclude, restrict or modify, and are in addition to, the mandatory statutory rights applicable to the sale of the product to you. If you believe your product is defective, contact Nespresso for instructions on where to send or take it for repair.

Please visit our website at www.nespresso.com to discover more about Nespresso.

概覽

- ❶ 壺蓋 (可放入洗碗機)
- ❷ 膠圈 (可放入洗碗機)
- ❸ 用以調製所有飲料的攪拌器 (兩個組件, 可放入洗碗機)
- ❹ 最高刻度 (250毫升)
- ❺ 中間刻度 (150毫升)
- ❻ 最低刻度 (100毫升)
- ❼ 奶壺 (可放入洗碗機)
- ❽ 電源底座
- ❾ 打奶器操作顯示屏
- ❿ 「開始/停止」按鈕
- ⓫ 瀏覽選項箭咀鍵 (觸控式)
- ⓬ Barista咖啡匙 (可放入洗碗機)

內容

概覽	14
Barista	14
重要安全措施	15
取得應用程式	18
連接	18
連接功能	18
製作奶泡	19
打奶器使用提示	20
如何存取隱藏的菜單	20
清洗指引	21
問題解答	22
規格	23
保養條款	23

Barista

Nespresso Barista 邀請你探索一系列的咖啡食譜。可以輕鬆地在家調製一杯清新的凍咖啡以至咖啡拉花。只需觸控螢幕及連接應用程式, 瀏覽食譜變得容易。你可以透過應用程式探索最新食譜。

重要安全措施

 **注意／警告**

 **觸電危險**


 **切斷受損電源線**

 **注意灼熱表面**

 **內有磁石**

 **切勿接近強磁器材或物料**



 **注意：強磁場**

 **注意：**本使用指引屬本機器的一部分。使用前請仔細閱讀並依從所有指引，以避免發生任何損傷及損壞。請保存本使用指引，以供日後使用者參考。



 **避免致命觸電與火災的危險**

- 只把電源底座插入到適當的接地電源。確保該電源的電壓與標牌上顯示的相符。
- 閑置及清洗前請先拔掉機器插頭。待本機器冷卻後，方可組裝或拆卸組件，以及進行清洗。
- 插頭須接上牆面插座。如要切斷電源，先把電掣關掉，再拔除機器插頭。
- 切忌讓電線接觸到鋒利的邊緣，也不要夾緊電線或任其下垂。
- 如果電源線或插頭受損，必須由製造商、其服務代理商或相關合資格人士進行更換。
- 長期停用時，請把連接至底座的


電源切斷。切斷電源時，請由插頭部分拔除，不要拉扯電線，以免造成損壞。

- 切勿將本機器的電源底座浸入水或其他液體中。水電相接可能引致觸電並對生命構成危險。
- 為避免著火、觸電或受傷，請勿將電線、插頭或裝置底部浸於水中或其他液體。
- 清潔本機器前須先切斷電源，並於再次操作前請先確保接頭部分完全乾燥。
- 本機器限用於所提供之奶壺。
- 較短的電線可以避免出現長電線所引起的纏繞或絆倒的情況。
- 較長的（或可拆卸的）電線應小心使用，並應符合下列各項：1) 其標記電氣額定值應至少與本機器的電氣額定值一樣大。2) 應使用接地三線電源線。3) 電線須整理好，不應掛在櫃台或桌邊，以免被任何人拉扯或絆倒。
- 如果須要使用拖板，只能使用接地電線，其導體截面至少為1.5平方毫米。
- Barista打奶器的奶壺可以放入洗碗機中，但清洗溫度不可超過70°C。
-  本機器包含磁石。
-  加熱後壺身會變得滾燙，請使用手柄。
- 與奶壺下方接觸的表面會受熱，或會損壞桌子（木或膠質）或任何用以放置奶壺的表面。

重要安全措施


-  切勿在沒有壺蓋的情況下使用本機器，或在操作時打開蓋子，以免被滾燙的液體濺到燙傷。
-  切勿在調製時置入手指或其他異物，因旋轉中的組件可引致受傷風險。
- 切勿在奶壺注入超越最高刻度 (MAX) 的液體，以免溢出。
- 切勿遮蔽打奶器底部的開口部分 (空氣循環冷卻口)，以免機件過熱。
- 切勿阻擋風扇 (設於打奶器底部)，以免機件過熱。

避免在操作時可能造成的損傷

- 切勿將操作中的機器擱置不管。本機器亦應存放於兒童接觸不到的地方。本機器僅適用於具經驗及知識，且擁有相關體能、感覺或精神力，能夠跟從本指引操作本機器的人士使用。
- 本機器的用途為依照本使用指引的指示調製飲料。
- 本機器乃為於家居使用而設。
- 除了美國及加拿大以外，本機器乃為於以下類似的環境使用而設，例如商店、辦公室的員工茶水間、農舍等其他工作環境。
- 8歲及以上兒童與體能、感覺或精神力退減、或缺乏經驗之人士，如果受過安全地使用本機器的監督或指導，並理解其中潛在危害，即可以使用本機器。請勿讓兒童把玩打奶器。
- 除非兒童的年齡為8歲以上及有成年人監督，否則不應由兒童清洗或維修打奶器。本機器及電線應放置於8歲以下兒童接觸不到的地方。
- 一旦機器損壞，切勿繼續使用。已受損的打奶器可導致觸電、燙傷或火警意外。
- 本機器限用於所提供之電源底座。
-  切勿觸碰滾燙的表面，應使用手柄。
- 如本機器出現電線或插頭損壞、機器失靈、曾經掉下或任何形式的損壞情況，請停止使用，並把本機器送往就近的認可商戶檢查、維修，或進行電力或機械調節。
- 切勿於戶外使用。
- 請勿將本機器作其他用途。
- 在食譜製作期間打開壺蓋，或會導致燙傷。
- 在移動盛有滾燙液體的機器時，須額外留神。
- 請避免接觸活動組件。
- 如使用非本機器建議的配件，或會引致火災、觸電或人身傷害。
- 本機器的用途為依照本使用指引的指示調製飲料，僅為於家居使用，如用作其他用途、作不正常運作或進行非專業維修，本公司將不承擔任何風險責任，此情況下亦不提供保養服務。
- 為免損壞本機器，切勿將它放在受熱表面上方或旁邊，例如散熱器、爐具、易燃氣裝置或類似物品。
- 切勿把液體倒進電源底座。

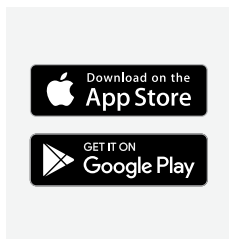
- 本機器限用於所提供之電源底座。
- 使用前需確保奶壺已妥善放置在電源底座上。
- 清洗：拆卸攪拌器轉盤，以進行清洗。
- 若食譜一開始沒有使用液體，壺的側邊會變得很燙，請使用把手。
- 請僅使用食譜及 App 中提到的材料。
- 請僅在平坦的表面使用裝置。

棄置

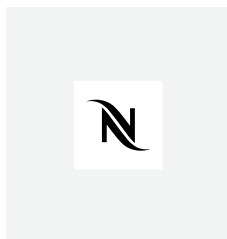
-  您的機器含有可回收或循環再造的有用物料。棄置機器時如能將餘下的廢棄物分類處理，有利於將有用的原材料循環再造。您可透過當地機構獲取有關棄置的資訊。

請保存本使用指引

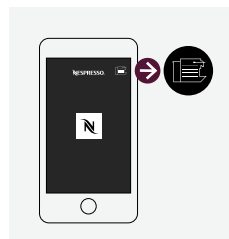
取得應用程式



1 下載Nespresso應用程式。已經下載應用程式？請更新程式至最新版本。



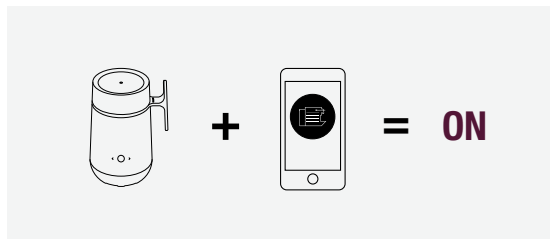
2 於智能手機或流動裝置啟動應用程式。



3 於Nespresso應用程式主頁點選「咖啡機」標誌。

Nespresso Barista打奶器可與IOS (iPhone及iPad) 以及Android兼容。

連接



1 請確保：
- Barista打奶器已啟動。
- 流動裝置上的藍牙®功能已啟動。
- 連接時，您位處Barista打奶器鄰近。

2 請依從應用程式上的連接指示。完成連接後，Barista打奶器標誌會在顯示屏上出現。連接過程需時約30至40秒。

3 透過手機，您可按照應用程式中的教學小指引，新增、移除及重新編配Barista打奶器的咖啡食譜。

連接功能

- 管理食譜：瀏覽食譜並個性化你的Barista
- 提供逐步指示的食譜：每個食譜均提供逐步指示
- 探索食譜：可探索世界性的食譜
- 打奶器狀態：檢查打奶器狀態
- 通知：檢查故障訊息

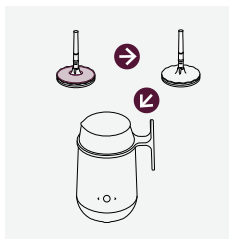
製作奶泡

鮮奶咖啡食譜 (冷熱奶泡)

⚠️ **警告：觸電及火災危險！**請確保打奶器的電源底座及底座下方位置完全乾燥後才可使用。

⚠️ **注意：**加入液體前，請確保攪拌器已妥善安裝在奶壺內。開始調製前，亦請確保壺蓋及膠圈已安裝妥當。

貼士：請使用冷藏的半脫脂牛奶(4至6°C)，以達至最理想的奶泡效果。為確保衛生，所用鮮奶應經熱力處理(低溫巴氏奶)並保持冷藏，且每次製作時均應使用全新開封的鮮奶。如果鮮奶結冰，則無法製成奶泡。為確保衛生情況，並妥善保養本機器，強烈建議避免使用特殊配方營養奶、奶粉或調味奶。



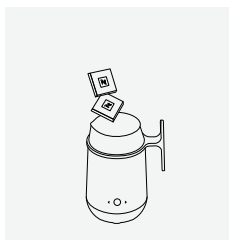
1 使用前，先移除攪拌器上的警告標貼。首次使用前及每次使用後，均須按照指引把打奶器清潔乾淨。把攪拌器放入奶壺。



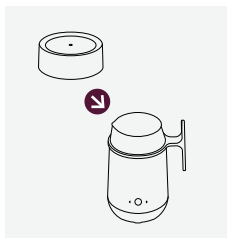
2 按照食譜指示(食譜書或應用程式內)，將鮮奶倒入奶壺至指定水平。為免鮮奶溢出，請注意可注入奶量的最高水平(MAX)為250毫升。



冰奶泡
如要沖調冰奶泡，請直接將冰塊加進打奶器中。



朱古力奶泡
如要沖調朱古力奶泡，請直接將朱古力塊加進打奶器中。



3 蓋上打奶器，確認奶壺壺身乾燥後，再放上電源底座。在加入食材前，必須先確認攪拌器已安裝妥當。



4 在專屬應用程式上點選食譜，或按下打奶器上的按鈕，開始製作奶泡。您可以使用箭咀鍵，向左或右瀏覽並選擇食譜，亦可在連接應用程式後，透過智能裝置選擇並檢視食譜詳情。奶泡製作期間，打奶器顯示屏會播放動畫，製作完成後，畫面即會靜止。

製作奶泡

- 5 在壺中加入所需的冷鮮奶，並蓋上蓋。切記必須使用冷鮮奶，而且奶量必須介乎最低 (MIN) 和最高 (MAX) 刻度之間。為免刮花壺身，請使用專屬Barista咖啡匙或非金屬匙羹盛出奶泡。製作冷熱奶泡需時約80秒，加熱鮮奶則需約150秒，您亦可隨時按下按鈕或將打奶器移除電源底座，終止製作。

i 註：製作期間切勿移除奶壺。任何時候如要終止製作，只須按一下「開始/停止」按鈕。

△ 注意：奶泡製作期間及完成之後，壺身表面會較熱，切勿放置在熱感表面上。僅用把手拿取熱壺。

- 6 打奶器開置3分鐘後即會自動關機，顯示屏亦會熄滅。按下任何一個箭咀鍵，即可啟動打奶器及顯示屏。如需於自動關機前關掉打奶器，請按著「開始/停止」按鈕5秒。

i 註：切勿在壺內奶量未達至最低刻度 (MIN) 的情況下，操作打奶器。此外，奶量必須保持在最高刻度 (MAX) 以下，方能達至最佳奶泡製作效果。

i 註：倒出奶泡前，請先確保固定 (或移除) 攪拌器。

打奶器使用提示

- 必須使用新鮮的冷鮮奶 (4-6°C)。
- 必須依從食譜指示的建議奶量。
- 奶量切勿超越壺內標示的最高刻度 (MAX)。
- 倒出前，先以打圈方式攪拌奶泡。
- 奶泡須即時食用，不能在之後翻熱再用。
- 使用前，先確保奶壺及攪拌器清潔。
- 適用奶類：牛奶 (新鮮或超高溫保鮮奶，全脂、低脂或脫脂均可) 及任何植物奶 (不保證上述鮮奶的奶泡製作效果)。
- 奶泡分量須視乎所用鮮奶種類及溫度。
- 適用材料：朱古力、朱古力碎、蜜糖、糖漿、沖劑、糖、冰塊。
- 在製作冷咖啡食譜前，請先確認壺身是冷的，或以冷水/冰塊將其快速冷卻。
- 請勿在裝置中使用任何強化牛奶或含有特殊成分的牛奶或液體產品。
- 本裝置僅可使用牛奶，不得使用其他產品，因此不適合乳糖不耐或對牛奶過敏的人士。

如何存取隱藏的菜單

同時長按兩個箭咀按鈕3秒。

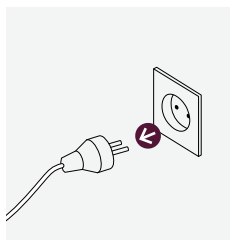
- 語言：透過箭咀鍵瀏覽及選擇你的語言，並按下中間「開始/停止」按鈕以確認。
- 重設：按下中間「開始/停止」按鈕以確定恢復原廠設定。

- 藍牙：以啟動或關閉藍牙模式。
- 退出：以退出隱藏菜單。

清洗指引

每次使用後均須立即清洗

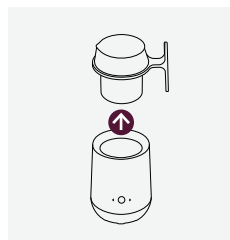
- ▲ 注意：**待奶壺冷卻後，方可移離電源底座。如欲立即移離奶壺，必須保持小心，並盡快以冷水冷卻奶壺，以免灼傷。／清潔電源底座時須先拔掉插頭，並只能使用濕布。操作前請先確保接頭部分完全乾燥。切勿將電源底座浸入水中或放入洗碗機中。／請勿直接放於洗碗機的架上清洗，以免內部塗層受損。／如壺子底部潮濕，必須先抹乾，才可放回電源底座，接觸接頭部分。／只能用柔軟的抹布，避免使用粗糙工具、尖銳工具或刷子，以免劃花及損壞壺子的塗層。



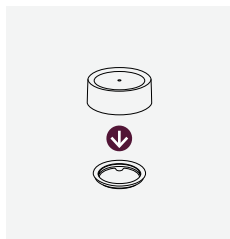
- 1 清洗前先拔除電源。



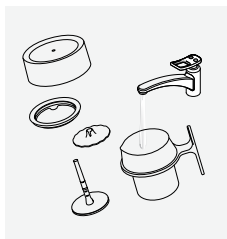
- 2 移除攪拌器。為了達到最佳清潔效果，請務必把攪拌器拆開為兩部分。



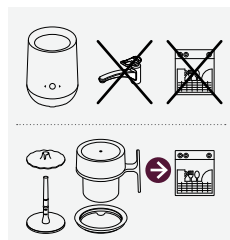
- 3 待奶壺冷卻後，方可移離電源底座。



- 4 移除蓋上膠圈，輕輕轉動攪拌器上半部分，拆開及移除所有攪拌器組件。



- 5 手洗：以清潔劑清洗奶壺內部、膠圈、蓋子及攪拌器，並以暖／熱水沖洗。切勿使用粗糙物料清潔壺子，以免損壞其表面，並應於清潔前應先移除警告標貼。



- 6 洗碗機：將電源底座以外的所有組件放入洗碗機中，但溫度不可超過70°C。

清洗指引



i 註：僅奶壺、壺蓋、膠圈、攪拌器及匙羹可以用洗碗機清洗。

- 7** 以潔淨清爽的毛巾、抹布或紙張抹乾打奶器所有組件，之後再進行組裝。

問題解答

連接不成功。

- 檢查手機或智能裝置上的藍牙®功能是否已啟動。
- 檢查您的手機或智能裝置是否可支援本打奶器 (詳看頁18)。
- 確保您的手機或智能裝置在連接時位處打奶器鄰近 (20厘米範圍內)。
- 連接期間切勿在打奶器附近啟動任何微波產品。如欲中斷連接，可以透過應用程式執行。
- 前往應用程式，點選「名稱」，按「咖啡機狀態」，然後按「中斷連接此咖啡機」。
- 按「中斷連接此裝置」以確定。
- 註：如中斷連接，所有設定將被取消，打奶器將重設至原廠狀態。

沒有燈號及任何提示信息。

- 檢查是否已接上電源，按下任何鍵，如沒有反應請聯絡Nespresso俱樂部。

奶泡質量不夠好。

- 請使用冷藏的牛奶或半脫脂牛奶 (4至6°C)，以達至最理想的奶泡效果。為確保衛生，所用鮮奶應經熱力處理 (低溫巴氏奶) 並保持冷藏，且每次製作時均應使用全新開封的鮮奶。另外Café Viennois須以完全脫脂 (0%脂肪) 鮮奶製作。如果鮮奶結冰，則無法製成奶泡。
- 確保Barista打奶器及攪拌器清潔衛生。
- 強烈建議避免使用特殊配方營養奶、奶粉或調味奶。
- 壺必須冷卻後使用方能達到最佳效果 (處理熱食譜後，請冷卻至 25 °C 左右)。

鮮奶溢出。

- 確保奶壺已妥善放置在電源底座上。
- 檢查壺蓋是否已正確合上。
- 奶量必須介乎最低 (MIN) 和最高 (MAX) 刻度之間。

提示訊息：

「聯絡Nespresso」及錯誤編碼 (E01至E34)

- 打奶器須要維修，請致電Nespresso並提供錯誤編碼E01至E34。請瀏覽Nespresso網站，查詢當地的聯絡電話。

「放置奶壺」

- 檢查是否已放上奶壺，並確保其位置正確。如有需要，請重新妥善放置奶壺。
- 檢查是否已放上攪拌器，並確保其位置正確。如有需要，請重新妥善安裝攪拌器連轉盤。

「加入鮮奶」

- 奶壺內沒有足夠或根本並無鮮奶。


「重新開始製作」	- 重新開始程序，若問題持續，可拔除電源三分鐘再插回，若問題依然持續，請聯絡 Nespresso®
「攪拌器移除、分離或跳動」	- 攪拌器分離：機器會震動且發出噪音，但對裝置或使用者無害；材料可能過於濃稠。 - 檢查材料與份量是否符合食譜所示。 - 若材料過於濃稠，可加入 10-20 ml 的水。
「清空奶壺並重新開始」	- 壺內奶泡過濃，攪拌器或摩打受阻，請清空後重新加入鮮奶，再作嘗試。
「重新接上電源」	- 拔除電源後再重新接上，重啟打奶器。
「清空奶壺並安裝攪拌器」	- 壺內奶泡過濃，攪拌器或摩打受阻，請清空後重新加入鮮奶，再作嘗試。
「冷卻中，請稍候...」	- 部分組件過熱，請等候打奶器冷卻，並重新啟動。

規格

BARISTA W10 / W11

 220-240 V, 50/60 Hz, 480-560 W

頻率 2.402 - 2.480 GHz
最大發射功率 4dBm

 ~ 1.7 公斤

  154 毫米  209 毫米  125 毫米

保養條款

Nespresso 對本產品之物料及做工損壞保用 2 年。保用期由購買日開始，Nespresso 要求出示證明購買之單據正本，以確定日期。在保用期間，Nespresso 將憑其酌情權維修或替換任何有缺陷的產品。受保的更換產品或維修部份，只適用於尚未過期的保用期或六個月，以最長保用期為準。此有限保用期，不適用於因疏忽、意外、誤用、護理不當或正常磨損而導致的任何損毀。除非於可應用法律允許下的範圍內，此有限保用期之條款並不排除、限制或修改適用於本產品於銷售的強制性法定的權利，並於這些權利以上。如果您認為您的產品有損壞，請聯絡 Nespresso 以了解詳情及如何進行維修。請瀏覽我們的網站 www.nespresso.com 查詢詳細的聯絡資訊。

商品總攬

- 1 咖啡大師調理機杯蓋 (可放置洗碗機)
- 2 橡膠密封圈 (可放置洗碗機)
- 3 用以調製所有飲品的奶泡環 (兩個零組件 可放置洗碗機)
- 4 最高容量刻度(250毫升)
- 5 中等容量刻度(150毫升)
- 6 最低容量刻度(100毫升)
- 7 咖啡大師調理機 (可放置洗碗機)
- 8 電源底座
- 9 顯示畫面
- 10 開始 / 停止 按鈕
- 11 瀏覽選項箭頭(觸控界面)
- 12 Barista咖啡匙 (可放置洗碗機)

內容

商品總攬	24
咖啡大師調理機	24
重要安全措施	25
取得應用程式	28
配對	28
連接功能	28
調製準備	29
咖啡大師調理機使用提示	30
如何進入隱藏選單	30
清洗步驟	31
故障排解	32
產品規格	33
有限保固	33

咖啡大師調理機

Nespresso 咖啡大師調理機，邀您探索無限的創意食譜。在家中即可輕鬆製作從冰咖啡甚至到拉花咖啡等各式飲品。透過調理機的觸控螢幕與App連接，不僅可輕鬆挑選想要製作的飲品，還可隨時收到線上更新的食譜資訊。

重要安全措施

 **注意 / 警告**

 **電器危險**


 **拔除損壞的電源線**

 **注意熱表面**

 **內部有磁鐵**

 **請勿接近強磁力的器材或材料**



 **注意有強大磁場**

 **注意:** 本使用手冊為機器一部分。使用前請仔細閱讀本使用和安全指引避免受傷和損害。請保存本使用手冊，並交給以後的任何使用者。

 **避免致命觸電與火災的危險**



- 插座請連接接地電源線。插入電壓與產品標示請務必相同。
- 當不使用時和清潔前請從插座上拔下插頭。在裝上、取下零件或是清潔設備之前，請先等機器冷卻。
- 請將電源線插入牆上插座。要斷開連接，請先關機，然後從牆上插座上拔下插頭。
- 請勿在鋒利邊緣處拉扯電線、鉗住或任其下垂。
- 如果電源線受損，須由製造商、或已授權維修商進行更換。
- 若長時間未使用時，請將咖啡大師調理機自底座上移開。拔除插

座時，請由插座頭移開，不可拉扯電源線。

- 切勿將底座浸入水中或其他液體中。水電接觸相接可能導致觸電並危及生命安全。
- 為了避免著火、觸電或受傷，請勿將電線、插頭或裝置底部浸於水中或其他液體。
- 在機器清潔之前，請斷開機器與主電源的連接，並確保在機器再次使用前入口已乾燥。
- 咖啡大師調理機限用於提供之底座。
- 較短的電源線能降低被纏住或被較長的電線絆倒導致的風險。
- 如果謹慎小心的使用，較長（或可拆卸）線可能可以使用在：
 - 1) 被標記的電器額定值至少要和咖啡大師調理機一樣大的的電器額定值。
 - 2) 使用接地三線電源線。
 - 3) 電線（多個）需被放置於不會被拉動或使任何人絆倒處，同時也不會覆蓋在櫃檯或桌子上。
- 如果需要使用延長線，只能使用具有接地電線。其導體截面至少為1.5平方毫米之延長線。
- 咖啡大師調理機是可放置洗碗機清洗的，但是清洗溫度不能高於70°C。
-  內部有磁鐵。
-  加熱後的咖啡大師調理機會燙，請使用把手。
- 發熱的表面在咖啡大師調理機下方：將咖啡大師調理機放置在

重要安全措施


桌上(木頭, 塑膠)有破壞桌子表面的風險。

-  不要在沒有蓋子的情況下使用, 有熱飲製作時, 請不要移開咖啡大師調理機杯蓋。
-  切勿在調製時置入手指或其他異物, 因旋轉中的組件可引致受傷風險。
- 切勿在咖啡大師調理機注入超越最高刻度 (MAX) 的液體, 以免溢出。
- 切勿遮蔽咖啡大師調理機底部的開口部分 (空氣循環冷卻口), 以免機器過熱。
- 切勿阻擋風扇 (設於咖啡大師調理機底部), 以免機器過熱。

避免在操作時可能造成的損壞

- 切勿讓機器於無人看守時運作。將機器放置在兒童接觸不到的地方。該設備僅適用於擁有足夠的經驗和知識, 在身體, 感官, 和精神上能夠按照這些指示安全操作機器的人使用。
- 根據使用手冊, 本機器用途為準備飲品之奶泡使用。
- 本機器僅旨於為家用電器
- 除了美國和加拿大以外, 本機器乃為於以下類似的環境使用而設, 例如商店、辦公室的員工茶水間、農舍等其他工作環境。
- 本產品不適合於8歲以下孩童使用。身心障礙或心智不成熟人士使用本咖啡大師調理機時, 需有專業人從旁提供協助並教導如何使用安全使用本咖啡大師調理機與可能產生的危險。請勿讓


孩童接觸奶泡機。

- 8歲以下或在沒有監督下, 兒童不能為咖啡大師調理機進行清潔及保養。把奶泡機及電線放置於8歲以下兒童接觸不到的地方。
- 一旦機器損壞, 切勿繼續使用。受損機體可能導致觸電、灼傷和火災。
- 只能使用所提供的電源設備。
-  勿直接碰觸高溫表面, 請使用把手。
- 不要使用損壞的電源線操作的任何設備或插入機器, 如果它出現故障, 掉落或以任何方式損壞。將設備返回最近的授權服務機構進行檢查, 維修或電氣或機械調整。
- 請勿在戶外使用。
- 請勿將此咖啡大師調理機作其他用途。
- 如果在調製食譜過程中取下蓋子, 可能會造成燙傷。
- 移動含有熱液體的咖啡大師調理機時, 必須非常小心。
- 避免與轉動零件部位接觸
- 如使用非原廠建議的配件可能會導致火災, 人員電擊或受傷
- 根據機器說明書調製飲品, 僅適用於私人家庭場所。如用於任何商業用途、非適當處理或使用, 或因作其他用途、操作錯誤、由非專業人士進行維修或不遵守指引而導致本產品任何損壞, 生產商既不負任何責任, 亦不提供保固。
- 為避免本機損壞的危險, 切勿

將它放在受熱表面上，例如散熱器、烹飪設施、易燃氣裝置或類似物品。

- 勿將液體倒入電源底座。
- 只能使用所提供的電源設備。
- 使用前請先確認咖啡大師調理機放置在底座。
- 清潔：拆卸奶泡環上的攪拌器以完成清潔。
- 若食譜一開始沒有使用液體，壺的側邊會變得很燙，請使用把手。
- 請僅使用食譜及 App 中提到的原料。
- 請僅在平坦水平的表面使用裝置。

棄置

-  本機器含有可回收或循環再使用的物料。將剩餘廢料分類，可有助回收此等可貴的物料。建議您可向當地有關部門洽詢或索取棄置處理相關資料。

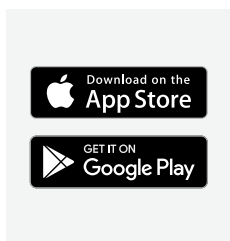
低功率警語

- 經型式認證合格之低功率射頻電機，非經許可，公司、商號或使用者均不得擅自變更頻率、加大功率或變更原設計之特性及功能。
- 低功率射頻電機之使用不得影響飛航安全及干擾合法通信；經發現有干擾現象時，應立即停用，並改善至無干擾時方得繼續使用。前項合法通信，指依電信法規定作業之無線電通信。低功

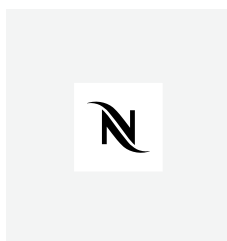
率射頻電機須忍受合法通信或工業、科學及醫療用電波輻射性電機設備之干擾。

請妥善保存使用手冊

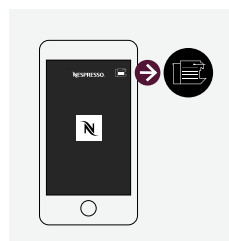
取得應用程式



1 下載 Nespresso 應用程式。如果您已經有應用程式，請確認已更新至最新版本。



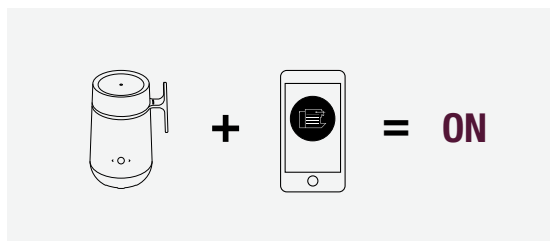
2 執行應用程式。



3 從 Nespresso 應用程式最新消息中，點選機器圖示。

Nespresso 咖啡大師調理機和 IOS (iPhone + iPad), Android 相容。

配對



1 請確保以下設定：

- 您的咖啡大師調理機是開啟狀態
- 您的手機藍牙是開啟狀態
- 當配對時，請將您的手機靠近咖啡大師調理機

2 根據應用程式內配對的說明。配對完成後，咖啡大師調理機圖示將出現在顯示畫面上。配對大約需要30-40秒。

3 透過手機，您可按照應用程式中的教學小指引，新增、移除及重新編配咖啡大師調理機的咖啡食譜。

連接功能

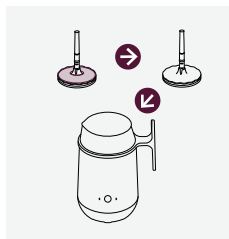
- 管理食譜：瀏覽食譜和個人化設定
- 調製食譜步驟：每個食譜製作的說明
- 探索食譜：探索創意咖啡食譜的無限可能
- 機器狀態：檢查機器狀態
- 警告：檢查錯誤訊息

調製準備

牛奶食譜 (冷熱奶泡)

- ⚠ **警告:** 電擊和火災! 請確認底座和咖啡大師調理機外表底部完全乾燥,才可以使用。
- ⚠ **注意:** 倒入液體之前,請一定要確認奶泡環已經安裝在咖啡大師調理機中。準備調製飲品前,請確認咖啡大師調理機杯蓋和密封圈已經放置妥當。

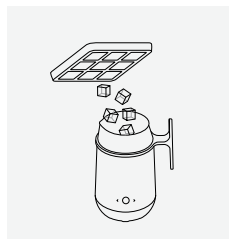
提示: 要製作最佳奶泡,請使用冷藏的脫脂鮮奶(約攝氏 4-6 °C)。為確保乾淨衛生,請使用已加熱(已消毒)、已冷藏及剛開封的鮮奶。已經冷凍的牛奶不會有產生奶泡。



- 1 使用前請取下奶泡環上的警告標籤。請根據清潔說明在第一次使用之前和每次使用之後進行清潔。把奶泡環放置在咖啡大師調理機中。

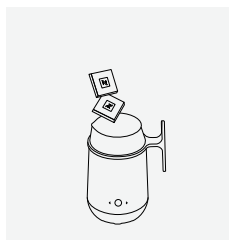


- 2 根據食譜說明中所指定的液體容量(在食譜書或應用程式中)倒入咖啡大師調理機。為了避免溢出,請注意”最高容量刻度的牛奶”水平是250毫升。



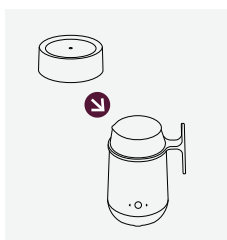
冰食譜

關於冰食譜,請直接在咖啡大師調理機中加入冰塊。



巧克力食譜

關於以巧克力基底的食譜,請直接加入巧克力在咖啡大師調理機中。



- 3 將咖啡大師調理機杯蓋蓋上咖啡大師調理機。在將咖啡大師調理機放入電源底座前,請確保咖啡大師調理機是乾的。再添加配料前,請一定要確認奶泡環安裝在咖啡大師調理機中。



- 4 透過專屬的應用程式或按下咖啡大師調理機按鈕開始選擇你的食譜。透過箭頭鍵向左或向右瀏覽選擇所需的食譜。您也可以透過應用程式進行連接來選擇並查看食譜說明。在調製過程中,顯示螢幕上會播放動畫,製作完成後,畫面即會靜止。

調製準備

- 5 在咖啡大師調理機中加入所需要牛奶，並蓋上咖啡大師調理機杯蓋。請務必使用冷藏牛奶，並將牛奶倒入在最低和最高容量刻度水位之間。為避免刮傷，只能使用專屬的Barista咖啡匙或非金屬湯匙來盛出奶泡。製作冷熱牛奶奶泡，大約需要80秒。製作熱牛奶，大約需要150秒。可以隨時按下按鈕或從電源底座上移除咖啡大師調理機來停止調製飲品。

i 注意：在調製飲品過程中請不要移動咖啡大師調理機。若要隨時停止操作，請按下開啟/停止按鈕。

⚠ 小心：在調製飲品過程中和使用過後，機器表面會變熱。不要將咖啡大師調理機放置在熱感應表面上。僅用把手拿取熱壺。

- 6 超過3分鐘機器沒有使用，機器會自動關機和顯示螢幕也會關閉。按下任意箭頭鍵可以再次啟動機器和顯示螢幕。在自動關機前想要關閉咖啡大師調理機，請按壓主要按鍵五秒鐘。

i 注意：請不要在咖啡大師調理機內牛奶量未達到最低容量刻度的情況下操作機器。為了達到最佳的奶泡，請不要將牛奶加入咖啡大師調理機超過最高容量刻度。

i 注意：在倒入您的咖啡食譜前，請確保握住奶泡環（或是移除）。

咖啡大師調理機使用提示

- 請一定要使用冷藏的鮮奶(4-6°C)。
- 請一定要遵守食譜中所建議的牛奶容量。
- 絕對不要超過咖啡大師調理機內所標示的最高容量刻度。
- 倒出前，先以打圓圈方式攪拌奶泡。
- 奶泡必須立即食用，不能之後在加熱使用。
- 使用前請確認咖啡大師調理機和奶泡環是乾淨的。
- 適用的奶類：牛奶(新鮮、保久乳、全脂、低脂或脫脂)和任何植物牛奶(無法保證以上牛奶的奶泡製作效果)。
- 牛奶奶泡量取決於使用的鮮奶和其溫度。
- 合適的添加配料：巧克力、蜂蜜、糖漿、粉末、糖和冰塊。
- 在準備調製冷食譜之前，確保調理機是冷的，或是在冷水或冰塊下迅速將其冷卻。
- 請勿在裝置中使用任何強化牛奶或含有特殊成分的牛奶或液體產品。
- 本裝置僅可使用牛奶，不得使用其他產品，因此不適合乳糖不耐或對牛奶過敏的人士。

如何進入隱藏選單

同時按下兩個箭頭三秒鐘。

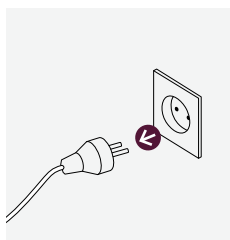
- 語言：藉著瀏覽選項箭頭來選取您的語言，並按下中間按鍵確認。
- 原廠設定：按下中間按鍵確認回復原廠設定。

- 藍牙：啟動或是停止藍牙模式。
- 退出：退出隱藏選單。

清洗步驟

每次使用後請直接清洗

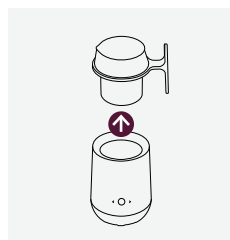
- ⚠ 警告:**從電源底座移開時,請確認咖啡大師調理機已經冷卻下來或使用冷水清洗使咖啡大師調理機降溫以避免火災危險。假使電源底座要清潔,請先拔下插頭。只能使用濕布清潔。請確認連接器在操作前是乾燥的。請勿將電源底座浸泡在水中或是放置洗碗機中。請勿直接將咖啡大師調理機放置在洗碗機插銷上,可能會造成內部表面損傷。如果咖啡大師調理機底部是濕的,請先擦乾它再放置於電源底座上。請只使用濕布做清潔。避免使用尖銳物體、刷子或是粗糙工具:有刮傷和損壞咖啡大師調理機表面的風險。



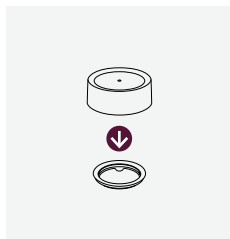
- 1** 清潔之前,請先把電源插座上的電源線拔除。



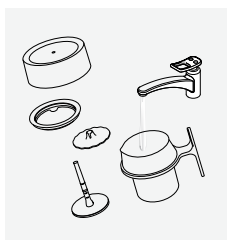
- 2** 移除奶泡環。要達到最佳清潔效果,請務必將奶泡環的兩個零件拆下來清洗。



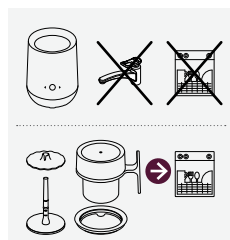
- 3** 等待咖啡大師調理機冷卻並將咖啡大師調理機從電源底座取下。



- 4** 從咖啡大師調理機杯蓋上移除密封圈。輕輕轉動奶泡環上半部分,拆開及移除所有奶泡環零組件。



- 5** 手動清洗:使用清潔劑清洗咖啡大師調理機、密封圈、上蓋、奶泡環和彈簧,並用溫/熱水沖洗乾淨。請勿使用會傷害奶泡機表面的材料。清潔咖啡大師調理機前應先取下警告標籤。



- 6** 洗碗機:將除電源底座之外的所有零件放在洗碗機中,最高溫度為70°C。

清洗步驟



i 注意: 只有咖啡大師調理機, 咖啡大師調理機杯蓋, 咖啡大師調理機密封圈, 奶泡環和咖啡匙可以放在洗碗機中清洗。

- 7** 使用乾淨的包巾或布擦乾所有的零件並且重新組裝。

故障排解

配對不成功。

- 檢查智慧型手機或平板裝置上的藍牙功能, 是否於開啟狀態。
- 檢查智慧型手機或平板裝置上的配對規格。
- 確保智慧型手機或平板裝置與機器, 在可配對的最大距離範圍內(最大距離:20公分)。
- 請確認在連接過程中, 微波爐保持關閉且遠離機器。如果你不要連接您的機器, 可以經由應用程式。
- 進去應用程式, “名字”, 點選”機器狀態”, 然後選擇”取消配對機器”。
- 點選”取消配對機器”來確認取消配對。
- 注意: 如果再次取消配對機器, 所有設定和規格都會重新回到原廠設定。

所有機器燈號關閉。

- 檢查咖啡大師調理機是否有插上插座, 案下任何按鍵, 假如沒有反應請致電 Nespresso。

奶泡的品質達不到標準。

- 提示: 要製作最佳奶泡, 請使用冷藏的脫脂鮮奶(約攝氏 4-6 °C)。為確保乾淨衛生, 請使用已加熱(已消毒)、已冷藏、且每次製作時均應使用全新開封的牛奶。另外Café Viennois須以完全脫脂(0%脂肪)牛奶製作。如果牛奶結冰, 則無法製成奶泡。
- 確保咖啡大師調理機和奶泡環是已清潔。
- 強烈建議避免使用特殊配方營養奶、奶粉或調味奶。
- 壺必須冷卻後使用才能達到最佳效果(處理熱飲食譜後, 請降溫至 25 °C 左右)。

牛奶溢出。

- 確認咖啡大師調理機是放置在電源底座上。
- 確認咖啡大師調理機杯蓋的位置是否正確。
- 牛奶量必須在最低容量和最高容量刻度之間。

顯示訊息

“致電 Nespresso 和錯誤代碼 (E01 到 E34)”

- 咖啡大師調理機需要修理, 請致電 Nespresso 並提供錯誤代碼: E01 到 E34。請瀏覽 Nespresso 網站, 查詢免付費客服專線。

“安裝咖啡大師調理機”

- 檢查咖啡大師調理機是否放置在正確位置。如果沒有, 請將咖啡大師調理機更換至正確位置上。
- 檢查奶泡環是否放置在正確位置。如果沒有, 請將奶泡環更換至正確奶泡環的位置上。

“添加牛奶”

- 咖啡大師調理機內沒有牛奶或不足夠的牛奶。


“重新設定食譜”

- 重新開始程序, 若問題持續存在, 可拔除電源三分鐘再插回, 若問題依然持續, 請聯絡 Nespresso。

“攪拌器移除、分離或跳動”	- 攪拌器分離：機器會震動且發出噪音，但對裝置或使用者無害；成份可能過於濃稠。 - 檢查材料與份量是否符合食譜所示。 - 若材料過於濃稠，可加入 10-20 ml 的水。
“清空並重新啟動”	- 奶泡環或啟動馬達阻塞，請清空後重新加入牛奶和重新啟動。
“重插電源”	- 請拔下抽頭並再次插上抽頭以重新初始化奶泡機。
“清空並安裝奶泡環”	- 奶泡環或啟動馬達阻塞，請清空後重新加入牛奶和重新啟動。
“降溫中，請等待...”	- 咖啡大師調理機的零組件太熱，請等待咖啡大師調理機降溫之後再重新啟動。

產品規格

BARISTA W10 / W11

 110 V, 60 Hz, 530 W

頻率 2.402 - 2.480 GHz
最大輸出功率 4dBm

 ~ 1.7 公斤

  154 公釐  209 公釐  125 公釐

有限保固

Nespresso提供2年商品有限保固，保固期限內擔保本產品在材料及製作上的瑕疵。保固期由購買日開始計算，客戶須出示證明購買之單據正本，以確認日期。在保固期限內損壞的產品，Nespresso將依其狀況決定修理或更換。產品或零件在保固期內更換或維修後，2年保固期限將仍按原購買日期起計，而非維修日期。本產品之有限保固並不適用下列原因所造成的損壞：包括意外人為疏失、插錯電壓插頭、使用不當或其他Nespresso無法合理控制的原因而導致之任何缺陷、不依產品說明書使用、鈣質沉積、不適當或不正確的保養、正常的耗損、非授權產品調整或維護，使用於商業用途、火災、閃電、水災或其他天然災害。本保固只適用於所購買的國家內，或於其他Nespresso有完全相同電壓技術規格而出售和提供服務之國家內。於購買國家以外的保固服務，須遵守當地服務國家內所訂之相關保固條款。不在保固範圍內之維修，Nespresso將依服務國家所訂條款向客戶收取維修費。本保固適用於Nespresso機器。如您確信購買的產品有瑕疵，請聯絡Nespresso以了解詳情及如何進行維修。請瀏覽我們的網站 www.nespresso.com，查詢詳細聯絡資訊。

개요

- ❶ 저그 뚜껑 (식기 세척기 사용 가능)
- ❷ 밀폐 고무 (식기 세척기 사용 가능)
- ❸ 휘스크 (2개의 부품 식기 세척기 사용 가능)
- ❹ 최대 용량 표시 (250ml)
- ❺ 중간 용량 표시 (150ml)
- ❻ 최소 용량 표시 (100ml)
- ❼ 저그 (식기 세척기 사용 가능)
- ❽ 전원 베이스
- ❾ 가이드 스크린
- ❿ 시작/중지 버튼
- ⓫ 탐색 화살표 (터치 조작)
- ⓬ 바리스타 스폰 (식기 세척기 사용 가능)

목차

개요	34
바리스타	34
중요 안전 지침	35
앱 설치하기	38
페어링하기	38
연결 기능	38
준비하기	39
머신 사용 참고 사항	40
숨김 메뉴 들어가기	40
세척 방법	41
문제 해결	42
제품 사양	43
제한적 보증	43

바리스타

네스프레소 바리스타는 여러분을 다양한 레시피의 세계로 초대합니다.

상쾌한 아이스 커피부터 정교한 라테 아트까지 집에서 손쉽게 만들 수 있습니다.

머신의 터치 스크린과 연결된 앱을 통해 편리하게 다양한 레시피를 찾을 수 있으며, 앱을 통해 새로운 레시피를 확인할 수 있습니다.

중요 안전 지침

 주의 / 경고

 감전 위험


 손상된 전원 코드 분리


 화상 주의

 자석 물질 포함

 강한 자성을 띄는 도구나 물체 사용 금지

 강한 자성을 띄는 부위





 **주의:** 본 사용설명서는 제품 구성의 일부로 제품 사용시 발생할 수 있는 상해를 방지하기 위해 반드시 제품 사용전 사용설명서를 읽고 따라 주시기 바랍니다. 사용설명서는 따로 잘 보관하시고 다음 사용자에게 전달 하십시오.

 **치명적인 전기 감전 사고 및 화재 예방 수칙**

- 반드시 머신의 사양에 표기되어 있는 전압과 동일한 전압의 접지된 콘센트를 사용하십시오.
- 사용을 하지 않거나 청소를 할 때는 반드시 콘센트에서 제품을 분리 하십시오. 부품을 탈부착 하거나 청소를 할때는 반드시 머신을 냉각 시키신 후에 진행 하십시오.
- 전원 코드를 벽 콘센트에 연결하십시오. 사용 후에는 먼저 머신의 전원을 끈후 벽 콘센트에서


- 전원 코드를 분리하십시오.
- 전원 케이블을 날카로운 모서리 위로 당기거나, 고정하거나 늘어뜨려 사용하지 마십시오.
- 만약 전원 코드나 케이블이 손상되었을 경우 반드시 공인된 수리기사에 의해 수리 및 부품교체 되어야 합니다.
- 장기간 사용하지 않을 시, 전원 코드를 콘센트에서 분리하여 보관 하십시오. 케이블을 당겨 콘센트를 분리할 시, 케이블이 손상될 수 있습니다.
- 머신의 전원 베이스를 절대 물이나 다른 액체에 담그지 마십시오. 전기와 물을 함께 사용하면 치명적인 감전을 야기할 수 있습니다.
- 화재, 감전 및 부상을 방지하기 위해 코드, 플러그 또는 기기 아랫부분을 물 또는 기타 액체에 담그지 마십시오.
- 저그를 세척하기 전 전원 베이스에서 분리하고, 세척 후 다시 사용 시에는 베이스 안쪽 부분이 건조된 상태에서 사용하십시오.
- 본 머신은 반드시 함께 제공된 거품기 저그만을 사용해야 합니다.
- 전원 케이블을 짧게 사용하시면 꼬임이나 걸려 넘어지는 상해를 방지할 수 있습니다.
- 전원 케이블을 길게 혹은 연장하여 사용하실 경우 안전 사고에 주의하시고, 1) 연장선은 머신에 표기되어 있는 전력의 용량보다 높아야 하며 2) 둥근 모양의 3 wire

중요 안전 지침

- 코드가 사용되어야 하며,
3) 당겨지거나 걸려 넘어 지지 않도록 정리가 되어야 합니다.
- 만약 코드 연장이 필요한 경우, 전도체 단면이 최소 1.5 mm² 이상인 접지된 코드를 사용하십시오.
- 바리스타 거품기 저그는 식기 세척기를 사용하여 세척이 가능하나, 70°C 이상 온도의 물은 사용할 수 없습니다.
-  자석 물질 포함.
-  가열 후에 뜨거워지는 부위: 거품기 저그, 손잡이를 사용하십시오.
- 머신 아래의 뜨거워지는 부위: 나무 소재 혹은 플라스틱 소재 테이블의, 표면을 손상시킬 위험이 있습니다.
-  뜨거운 음료로 인한 상해 방지를 위해 뚜껑없이 사용하거나 사용 중 뚜껑을 열지 마십시오.
-  작동중인 머신에 손가락이나 다른 물질을 넣지 마십시오. 상해의 위험이 있습니다.
- 최대 용량보다 많은 양을 사용하지 마십시오. 넘침의 위험이 있습니다.
- 머신의 아래 부분을 막지 마십시오. 과열의 위험이 있습니다.
- (머신 아래의) 냉각팬을 막지 마십시오. 과열의 위험이 있습니다.



제품 사용시 안전 수칙

- 제품이 작동 중에는 자리를 비우지 마십시오. 어린이들의 손이 닿지 않는 곳에서 사용하십시오. 이 머신은 반드시 적절한 경험과 지식이 있고, 신체적, 정신적, 감각적인 부분에서 사용 설명서에 따라 안전하게 사용 가능한 사람에 한해 사용되어야 합니다.
- 이 머신은 사용 설명서의 지침에 따라 음료를 제작하기 위한 용도로 사용되어야 합니다.
- 이 머신은 가정에서의 사용을 목적으로 만들어 졌습니다.
- 미국과 캐나다에 한해, 본 머신은 다음과 같은 환경에서 사용하실 수 있습니다: 매장내 직원 식당, 사무실, 농장 등의 작업 환경.
- 머신을 안전하게 사용하는 방법과 머신 사용시 발생할 수 있는 위험 요소에 대해 충분한 안내를 받은 후, 안전에 대한 지도 및 감독이 이뤄진 경우, 8살 이상의 어린이나 신체적, 정신적, 감각적 제한을 가지고 있는 사람도 머신을 사용할 수 있습니다. 어린이가 머신으로 장난을 치지 않도록 주의하십시오.
- 청소와 사용 관리는 지도 및 감독이 있는 경우라도 어린이가 하지 않도록 주의하십시오. 머신과 전원 케이블이 8세 이하 어린이의 손이 닿지 않도록 하십시오.
- 머신이 파손된 경우 사용하지 마십시오. 감전, 화상, 화재등의 위험이 있을 수 있습니다.

- 반드시 함께 제공된 전원 베이스만 사용 하십시오.
-  뜨거운 표면 주의: 손잡이를 사용하십시오.
- 머신의 케이블이나 플러그가 손상된 경우 절대 사용하지 마시고 공인된 서비스 센터를 통해 점검 및 수리를 받으십시오.
- 야외에서 사용하지 마십시오.
- 머신 본래의 목적 이외의 용도로 사용하지 마십시오.
- 레시피 제작 중 저그 뚜껑이 분리되면 화상을 입을 수 있습니다.
- 뜨거운 액체가 담겨 있는 머신을 사용시에는 안전사고 방지를 위한 특별한 주의를 필요로 합니다.
- 움직이는 부품을 만지지 마십시오.
- 머신에 붙이는 악세서리를 사용하지 마십시오. 화재, 감전 혹은 상해의 위험이 있습니다.
- 이 머신은 사용법에 따른 음료를 제작하기 위한 목적으로 만들어 졌으며, 가정용입니다. 본래의 목적과 다른 용도로의 사용, 잘못된 작동법이나 공인되지 않은 사람에 의한 수리에 대한 품질 및 서비스는 보장되지 않습니다.
- 상해를 방지하기 위해 절대 머신을 라지에이터, 난로의 상판, 가스버너와 비슷한 종류의 뜨거운 표면 위나 옆에 두지 마십시오.
- 전원 베이스에 액체를 쏟지 마십시오.
- 반드시 함께 제공된 전원 베이스만 사용 하십시오.
- 사용 전 전원 베이스에 저그가

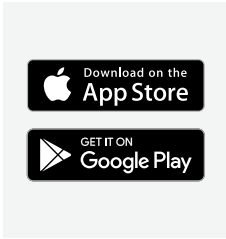
- 정확히 장착 되었는지 확인합니다.
- 청소: 깨끗한 세척을 위해 휘스크의 디스크를 분리하여 세척해 주십시오.
- 액체가 없는 상태에서 레시피가 시작될 경우 용기의 측면이 뜨거워질 수 있으므로 손잡이를 사용하십시오.
- 레시피 설명서 및 앱에서 언급된 재료만 사용하십시오.
- 평평한 수평면에서만 기기를 사용하십시오.

폐기

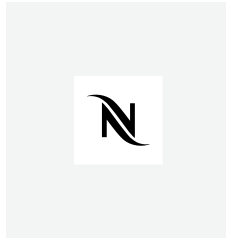
-  이 제품은 재사용하거나 재활용 가능한 소중한 재료들을 가지고 있습니다.  종류별로 분리 하여 소중한 원 재료들을 재활용 합니다. 제품 폐기에 대한 정보는 거주지 관할 관청에서 얻으실 수 있습니다.

본 사용 설명서를 잘 보관하십시오

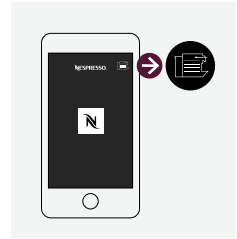
앱 설치하기



- 1 네스프레소 앱을 다운로드 받습니다. 이미 앱을 설치 하셨다면 가장 최신 버전으로 업데이트 하십시오.



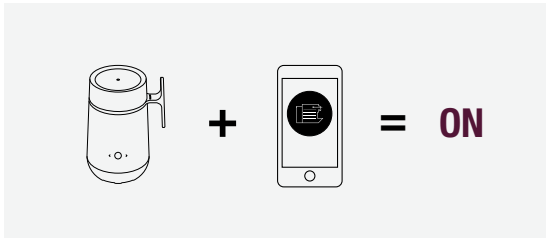
- 2 단말기의 앱을 실행 합니다.



- 3 네스프레소 앱의 홈페이지에서 머신 아이콘을 클릭합니다.

네스프레소 바리스타는 IOS(아이폰 + 아이패드), Android 단말기와 호환됩니다.

페어링하기



- 1 다음을 확인 하십시오.
 - 바리스타의 전원을 켭니다.
 - 단말기의 블루투스를 실행 합니다.
 - 페어링이 진행되는 동안 머신에서 떨어지지 마십시오.

- 2 앱의 안내를 따라 페어링을 진행 합니다. 페어링이 완료되면 바리스타 아이콘이 화면에 나타 납니다. 페어링에는 약 30~40 초가 소요 됩니다.

- 3 단말기를 사용하여 앱을 통해 간단 사용법 안내와 함께 바리스타의 레시피를 추가하거나 삭제, 설정이 가능합니다.

연결 기능

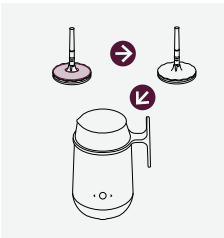
- 레시피 관리: 레시피 탐색 및 개인 설정
- 단계별 레시피 진행하기: 각 레시피를 안내되는 단계로 진행
- 레시피 찾기: 사용 가능한 다양한 레시피 찾기
- 머신 상태: 머신 상태 확인
- 알람: 여러 메시지 확인

준비하기

밀크 레시피 (따뜻한 음료 및 차가운 음료)

- ⚠ **경고:** 감전과 화재의 위험이 있습니다! 반드시 전원 베이스의 바닥과 테이블에 물기가 없는 상태에서 사용하십시오.
- ⚠ **주의:** 액체를 담기 전에 휘스크가 제대로 장착이 되어 있는지 확인하십시오. 머신의 작동전 뚜껑과 밀폐 고무가 제대로 장착되어 있는지 확인하십시오.

사용 방법: 최적의 우유 거품을 만들기 위해 4~6°C 냉장 보관된 차가운 저지방 우유를 사용하십시오. 위생적인 관리를 위해 고온으로 살균 처리된 우유를 냉장 보관하여 사용하고, 개봉한지 오래된 우유는 사용하지 마십시오. 냉동되었던 우유는 거품의 품질을 보장할 수 없습니다. 최적의 위생 상태와 머신의 적절한 운영을 위해 성분이 조정된 우유, 분유, 가향된 우유의 사용을 자제해 주십시오.



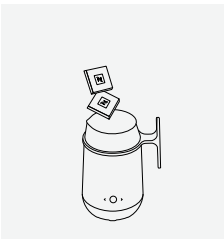
- 1 사용전 머신에 붙어 있는 경고 라벨을 제거해 주십시오. 처음 사용하기 전에 머신을 세척한 후 사용하고 매 사용 후, 청소 가이드에 따라 세척을 진행하시고 휘스크를 다시 원래의 위치에 장착하십시오.



- 2 레시피에 맞는 양을 거품기 저그에 채워 주십시오.(레시피 책자 혹은 앱 참조). 넘침을 방지하기 위해 최대 용량 250ml를 넘지 않도록 주의하십시오.



- 아이스 레시피**
얼음을 거품기 저그에 직접 넣어 아이스 레시피를 만들 수 있습니다.



- 초콜릿 레시피**
초콜릿을 거품기 저그에 직접 넣어 초콜릿 레시피를 만들 수 있습니다.



- 3 머신의 뚜껑을 덮습니다. 전원 베이스에 장착하기전 거품기 저그에 물기가 없도록 확인합니다. 거품기 저그에 재료를 넣기전 휘스크를 미리 장착 합니다.



- 4 원하시는 레시피를 전용 앱이나 머신의 버튼을 눌러 시작합니다. 탐색 화살표를 왼쪽 혹은 오른쪽으로 터치하여 원하는 메뉴를 찾습니다. 앱 연결을 통해 레시피를 참고하고 선택할 수 있습니다. 레시피가 만들어지는 동안 스크린에는 애니메이션이 나타나며 준비가 완료되면 머신이 준비 상태를 유지 합니다.

준비하기

- ⑤ 적당량의 차갑고 신선한 우유를 거품기 저그에 넣고 뚜껑을 닫습니다. 언제나 차가운 우유를 사용하고 최소와 최대 용량 사이의 용량을 사용합니다. 거품기 저그 내부의 손상을 막기 위해 언제나 동봉된, 바리스타 스푼 혹은 금속 소재가 아닌 스푼을 사용 하십시오. 차갑거나 따뜻한 우유거품을 만드는 데 약 80초 정도 소요되며 따뜻한 우유를 만드는 데는 150초 정도 소요됩니다. 작동 중에는 버튼을 누르거나 전원베이스에서 거품기 저그를 분리하여 작동을 중지할 수 있습니다.

참고: 작동 중에는 거품기 저그를 분리하지 마세요. 작동을 중지 하려면 시작/중지 버튼을 한번 누르십시오.

주의: 거품기 저그가 작동중이거나 작동한 후에는 표면이 뜨겁습니다. 민감한 재질의 표면에 뜨거운 거품기 저그를 올려놓지 마십시오. 뜨거운 용기는 반드시 손잡이를 사용해야 합니다.

- ⑥ 마지막 사용 후 3분이 지나면 머신의 전원이 자동으로 꺼집니다. 탭색 화살표 버튼을 터치하면 다시 켜짐 상태가 되며 디스플레이가 켜집니다. 자동 꺼짐 전에 머신의 전원을 끄려면 시작/중지 버튼을 5초간 누릅니다.

참고: 절대 최소 용량 표시 이하의 액체로 사용하지 마십시오. 최적의 우유 거품의 품질을 얻기 위해서는 최대 용량 이상의 액체를 사용하지 마십시오.

참고: 레시피를 완성하여 컵에 옮길 때, 반드시 휘스크 부분을 잡거나 분리한 후에 옮기십시오.

머신 사용 참고 사항

- 언제나 차갑고 신선한 우유를 사용합니다. (4~6° C).
- 레시피에 명시되어 있는 양의 우유를 사용합니다.
- 최대 용량 표시 이상의 액체를 넣지 않습니다.
- 준비된 음료를 따르기 전, 우유 거품을 한 방향으로 돌려 준비 하십시오.
- 한번 가열된 우유와 거품은 다시 가열하지 않습니다.
- 사용전에 반드시 휘스크와 거품기 저그를 세척해줍니다.
- 적합한 액체: 우유(신선한, 고온처리된, 지방 함유된, 저지방, 무지방) 및 기타 식물성 밀크 (식물성 밀크를 사용시 거품의 품질은 보장되지 않습니다).
- 우유 거품의 품질은 사용된 우유의 특성과 온도에 따라 달라집니다.
- 적합한 재료: 초콜릿, 초콜릿 조각, 꿀, 시럽, 가향 가루, 설탕, 얼음.
- 아이스 레시피를 만들 때에는 반드시 차가운 저그를 사용하시거나 차가운 물이나 얼음을 이용하여 차갑게 만든 후 사용하십시오.
- 농축 또는 특수 농축 우유 또는 액상 제품을 기기에 사용하지 마십시오.
- 이 기기는 우유만 사용하도록 설계되었으며 다른 제품은 해당되지 않으므로 유당불내증 또는 우유 알레르기에 적합하지 않습니다.

숨김 메뉴 들어가기

화살표 버튼 2개를 동시에 3초 간 눌러 주십시오.

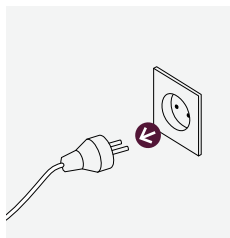
- 언어: 화살표로 원하는 언어를 선택한 후 가운데 버튼을 눌러 설정하십시오. (한국어는 지원되지 않습니다)
- 초기화: 가운데 버튼을 눌러 공장 출하 상태의 초기값으로 설정합니다.

- 블루투스: 블루투스 기능을 활성화하거나 비활성화합니다.
- 나가기: 숨김 메뉴에서 나가기.

세척 방법

매 사용후 반드시 세척을 합니다.

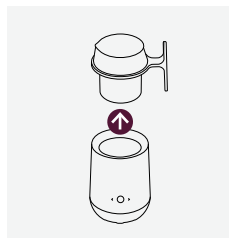
- ⚠ 주의:** 전원 베이스에서 분리하기전 거품 저그가 뜨겁지 않은지 주의하고 분리 하십시오. 머신을 냉각하기 위해 사용 후에는 바로 차가운 물로 헹궈주십시오. 만약 전원 베이스의 세척이 필요한 경우, 반드시 전원에서 분리하시고 젖은 천을 사용해 닦아 주십시오. 연결부는 항상 물기가 없도록 관리 하십시오. 전원베이스를 물에 담그거나 식기 세척기에 넣지 마십시오. 거품기 저그를 식기 세척기의 핀에 직접 꽂지 마십시오. 내부의 코팅된 표면에 상처를 입을 수 있습니다. 만약 거품기 저그의 바닥이 젖어 있다면 전원 베이스에 사용하기전 반드시 닦아 건조하여 주십시오. 세척에 사용되는 도구는 날카롭거나 거친 소재를 사용 하지 마십시오. 거품기 저그 내부의 코팅된 표면에 상처를 낼 수 있습니다.



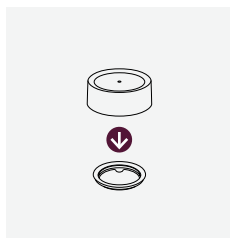
- 1** 세척을 하기전 반드시 콘센트에서 전원 플러그를 분리 합니다.



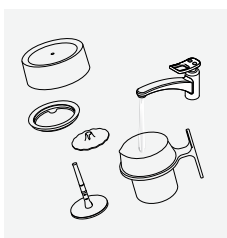
- 2** 휘스크를 분리 합니다. 완벽한 세척을 위해 휘스크를 2개의 부품으로 분리 후 세척합니다.



- 3** 거품기 저그의 열이 식을때까지 기다린 후, 전원 베이스에서 분리 합니다.

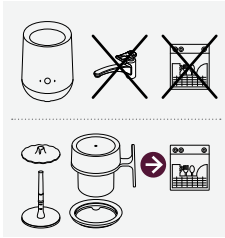


- 4** 뚜껑에서 밀폐 고무를 분리 합니다. 휘스크의 모든 부품을 분리 합니다. 휘스크의 윗부분을 천천히 돌려 분리 합니다.

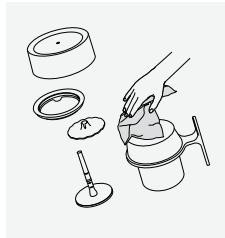


- 5** 손으로 세척하기: 거품기 저그의 안쪽, 밀폐 고무, 뚜껑과 휘스크를 세제를 이용하여 세척하고 따뜻한 물로 헹궈줍니다. 거친 소재의 도구를 사용하여 세척시 내부 코팅에 상처를 입힐 수 있으니 사용하지 마십시오. 휘스크를 세척하기전 경고 라벨을 반드시 제거해 줍니다.

세척 방법



6 식기 세척기로 세척하기: 전원 베이스를 제외한 모든 부품을 최대 70°C로 세척하여 주십시오.



7 깨끗한 천으로 세척된 부품들을 건조 시킨 후 원래의 상태로 재조립합니다.

참고: 거품기 저그, 뚜껑, 뚜껑 밑페 부품, 휘스크와 스푼만 식기 세척기로 세척 가능합니다.

문제 해결

페어링이 되지 않습니다.

- 단말기의 블루투스 기능이 활성화 되어 있는지 확인 합니다.
- 사용하시는 단말기와 머신이 호환되는지 확인 합니다. (38 페이지를 확인하세요)
- 페어링 하는 동안 연결하고자 하는 단말기와 머신이 떨어져 있지 않도록 확인 합니다. (최대 20cm)
- 페어링을 하는 동안 주변에서 전자레인지 사용하지 않습니다.
- 만약 앱을 통해 페어링을 해지 하시려면.
- 앱에 접속하여 "Name"으로 들어간 후, Machine Status를 선택 한후 'Unpair this machine'을 선택하여 해지 합니다.
- 참고: 페어링을 해지 하면 기존에 입력 했던 설정값이 모두 공장 출하 상태의 초기값으로 설정 됩니다.

불빛이 들어 오지 않고 메시지가 나오지 않음.

- 머신에 전원이 연결되어 있는지 확인 합니다, 아무 버튼이나 누릅니다. 반응이 없으면 네스프레소 클럽으로 연락 주십시오.

우유 거품의 품질이 좋지 않음.

- 최적의 우유 거품을 만들기 위해서는 차가운 우유 혹은 냉장 상태의(약 4-6°C)의 저지방 우유를 사용 하십시오. 위생적인 관리를 위해 고온으로 살균 처리된 우유를 냉장 보관하여 사용하고, 개봉한지 오래된 우유는 사용하지 마십시오. 냉동되었던 우유는 거품의 품질을 보장할 수 없습니다.
- 스팀스타 머신과 휘스크는 항상 깨끗하게 관리 합니다.
- 성분이 추가된 우유나 분유 혹은 가향된 우유의 사용을 추천 하지 않습니다.
- 최적의 조리를 위해 용기는 매우 차가워야 합니다. (뜨거운 음료 조리 후에는 25°C 전후로 식히십시오).

우유 넘침.

- 거품기 저그가 전원 베이스에 제대로 장착되어 있는지 확인 합니다.
- 뚜껑이 제대로 장착되어 있는지 확인 합니다.
- 우유의 용량이 최대와 최소 용량 사이인지 확인 합니다.

디스플레이 문구

"Call Nespresso" 혹은 에러코드 (E01 to E34)

- 머신의 점검이 필요 합니다. 네스프레소 클럽으로 연락하시고 에러 코드를 알려주시기 바랍니다.

"Replace Jug"

- 거품기 저그가 제대로 장착 되어 있는지 확인 합니다. 만약 그렇지 않다면 다시 제대로 장착 하십시오.
- 휘스크가 제대로 장착 되어 있는지 확인 합니다. 만약 그렇지 않다면 다시 제대로 장착 하십시오.

“Add milk”	- 거품기 저그 안에 우유가 없거나 양이 부족한 상태입니다.
“Restart recipe”	- 레시피를 다시 시작합니다. 문제가 지속되면 플러그를 뽑고 3분간 기다린 후 다시 플러그를 연결합니다. 여전히 문제가 지속되면 Nespresso에 문의하십시오.
“Whisk removed, decoupled or jumped”	- 거품기 분리: 기계가 진동하고 소음을 낼 수 있으나 기기 또는 소비자에게 위험은 없습니다. 재료의 농도가 너무 진할 수 있습니다. - 분량과 재료가 레시피의 단계와 일치하는지 확인하십시오. - 너무 농도가 진한 재료의 경우 10-20ml 정도의 물을 넣으십시오.
“Empty and restart”	- 휘스크나 모터가 블록된 상태 이거나 음료가 너무 걸쭉한 상태입니다. 비우고 다시 장착한 후 작동 하십시오.
“Replug”	- 전원 플러그를 다시 꽂아 주십시오.
“Empty and replace whisk”	- 휘스크나 모터가 블록된 상태 이거나 음료가 너무 걸쭉한 상태입니다. 비우고 다시 장착한 후 작동 하십시오.
“Cooling down. please wait...”	- 머신이 과열되었습니다. 잠시 기다리십시오. 냉각이 완료 되면 다시 시작합니다.

제품 사양

BARISTA W10 / W11	
	220 V AC, 60 Hz, 480 W
주파수	2.402 - 2.480 GHz 최대 송신 전력 4dBm
	~ 1.7 kg
	154 mm 209 mm 125 mm

제한적 보증

네스프레소는 구입일로부터 2년 동안 제품의 결함에 대해 보증합니다. 보증 기간 동안 네스프레소는 제품을 무상으로 수리 또는 교환해드립니다. 교환된 머신 혹은 수리된 부품은 원래의 보증기간에서 남아 있는 기간 혹은 6개월중 긴 기간으로 보증기간이 제공 됩니다. 본 제한적 보증은 제품 사용 지침을 따르지 않거나, 사고, 오사용, 공인되지 않은 사람에 의한 개조나 수리, 부적절한 유지 관리로 인한 결함이나 소모품과 정상적인 마모 및 균열은 보증에 포함하지 않습니다. 제품 사용중 문제가 있다고 생각되면, 수리 진행을 위해 네스프레소로 연락 하십시오. 자세한 사항은 www.nespresso.com을 방문해 주십시오.

Gambaran penuh

- 1 Penutup jag (Selamat digunakan untuk mesin cuci pinggan mangkuk)
- 2 Penutup getah (Selamat digunakan untuk mesin cuci pinggan mangkuk)
- 3 Bancuh untuk semua penyediaan (2 bahagian, selamat digunakan untuk mesin cuci pinggan mangkuk)
- 4 Penanda paras MAKSIMUM (250 ml)
- 5 Penanda paras SEDERHANA (150 ml)
- 6 Penanda paras MINIMUM (100 ml)
- 7 Jag (Selamat digunakan untuk mesin pinggan mangkuk)
- 8 Pangkalan kuasa
- 9 Skrin peranti arahan
- 10 Butang MULA / BERHENTI
- 11 Arahan navigasi (sentuhan antara muka)
- 12 Sudu Barista (Selamat digunakan untuk mesin cuci pinggan mangkuk)

Kandungan

Gambaran penuh	44
Barista	44
Perlindungan penting	45
Dapatkan Aplikasi	48
Pemadanan	48
Fungsi Sambungan	48
Penyediaan	49
Tip ketika menggunakan peranti	50
Bagaimana untuk akses menu tersembunyi	50
Arahan pembersihan	51
Pencarisilapan	52
Spesifikasi	53
Waranti	53

Barista

Nespresso Barista membawa anda bersama selami pelbagai jenis pilihan resipi. Satukan kopi ais dan seni Latte menggunakan satu sentuhan di skrin berserta resipi terpilih yang disambungkan terus ke aplikasi dengan mudah. Terima kasih kepada teknologi kerana anda kini boleh memilih resipi baru menerusi aplikasi.

Perlindungan penting



AMARAN



BAHAYA ELEKTRIK



PUTUSKAN KORD BEKALAN YANG ROSAK



AWAS PERMUKAAN PANAS



MAGNET DI DALAM



TIADA ALAT ATAU BAHAN FEROMAGNET



AWAS TARIKAN MAGNETIK YANG KUAT



AMARAN: Arahan ini merupakan sebahagian daripada alatan.

Baca dan ikuti semua arahan bagi mengelakkan kerosakan yang mungkin berlaku. Simpan arahan ini dan serahkan kepada pemilik yang seterusnya.







Elakkan risiko kejutan dan kebakaran elektrik yang membawa maut

- Hanya pasangankan pangkalan kuasa ke soket kuasa yang dibumikan dan sesuai. Pastikan voltan sumber kuasa adalah sama seperti yang dinyatakan pada plat penarafan.
- Cabut palam dari soket apabila tidak digunakan dan sebelum dibersihkan. Biarkan ianya sejuk sebelum memasang atau mencabut alatan, dan sebelum membersihkan perkakas.
- Pasang kabel ke salur keluar dinding. Untuk memutuskan sambungan,

matikan sebarang kawalan ke “off” dan cabut palam dari soket dinding.

- Jangan tarik kabel ke bahagian yang tajam, pasangankan atau biarkan ia tergantung.
- Jika kord bekalan atau palam rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, agen perkhidmatan atau orang yang berkeelayakan.
- Putuskan sambungan pangkalan kuasa dari soket kuasa jika tidak digunakan dalam jangka masa yang lama. Putuskan sambungan dengan mencabut keluar palam dan pastikan kabel tidak ditarik kerana ini boleh mengakibatkan kerosakan pada kabel.
- Jangan rendam perkakas berpangkalan kuasa ke dalam air atau cecair yang lain. Elektrik dan air boleh mengakibatkan kejutan elektrik yang membawa maut.
- Untuk mengelakkan kebakaran, renjatan elektrik dan kecederaan kepada sesiapa, jangan masukkan wayar, palam atau dasar peranti ke dalam air atau lain-lain cecair.
- Putuskan sambungan peranti dari sesalur sebelum perkakas dibersihkan, dan pastikan salur masuk dikeringkan sebelum perkakas ini digunakan semula.
- Perkakas ini hanya boleh digunakann dengan jag yang disediakan.
- Kord bekalan kuasa pendek mengurangkan risiko yang mengakibatkan ia terbelit atau tersadung pada kord panjang.

Perlindungan penting

- Kord yang lebih panjang (atau ditanggalkan) boleh digunakan jika dijaga rapi dan: 1) penarafan elektrik bertanda sama dengan penarafan elektrik perkakas 2) kabel 3 jenis dawai digunakan 3) kord disusun rapi supaya ia tidak dibiarkan tidak terurus di atas kaunter atau meja yang boleh ditarik atau dicapai oleh sesiapa sahaja.
- Sekiranya sambungan diperlukan, guna kabel yang dibumikan dengan sekatan saliran konduktor sekurang-kurangnya 1.5 mm².
- Jag Barista selamat digunakan untuk mesin cuci pinggan mangkuk tetapi tidak boleh dicuci pada suhu melebihi 70° C.
-  Magnet di dalam.
-  Elemen panas selepas sesi pemanasan: jag, gunakan pemegang.
- Permukaan di bawah jag: risiko merosakkan permukaan meja (kayu, plastik) jika diletakkan.
-  Jangan gunakan tanpa penutup, risiko air panas tertumpah dan jangan alihkan penutup ketika perkakas sedang digunakan.
-  Jangan letak jari atau anggota badan yang lain ketika perkakas sedang digunakan; bahagian berpusing, boleh mengakibatkan risiko kecederaan.
- Jangan isi jag dengan cecair melebihi sukatan maksimum, boleh mengakibatkan risiko air melimpah.
- Jangan tutup pembukaan (sistem


peredaran udara sejuk) di bawah peranti: boleh mengakibatkan risiko pemanasan yang melampau.

- Jangan halang kipas (di bawah peranti): boleh mengakibatkan risiko pemanasan yang melampau.

Elakkan kecederaan dan kerosakan ketika mengendalikan perkakas

- Jangan tinggalkan perkakas tidak dijaga ketika sedang digunakan. Jauhkan dari kanak-kanak. Perkakas ini hanya boleh digunakan oleh mereka yang mempunyai pengalaman, pengetahuan serta fizikal, deria rasa dan mental yang kuat bagi mengendalikan mesin ini dengan selamat.
- Perkakas ini digunakan bagi tujuan menyediakan minum mengikut arahan yang disediakan.
- Perkakas ini digunakan bagi tujuan penggunaan di dalam rumah.
- Perkakas ini digunakan untuk aplikasi yang serupa seperti, kawasan kakitangan dapur di dalam kedai, pejabat, rumah ladang dan persekitaran kerja yang lain kecuali di Amerika Syarikat dan Kanada.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur 8 tahun ke atas, atau digunakan oleh mereka yang kurang keupayaan fizikal, deria rasa, mental atau kurang pengalaman dan hanya jika diberi pengawasan serta arahan tentang cara penggunaan perkakasan dengan selamat. Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain


dengan perkakas ini.

- Pembersihan dan penyelenggaraan tidak harus dilakukan oleh kanak-kanak kecuali had umur yang melebihi 8 tahun dan diawasi. Pastikan perkakas dan kord tidak boleh dicapai oleh kanak-kanak di bawah umur 8 tahun.
- Jangan gunakan perkakas jika rosak. Perkakas rosak boleh mengakibatkan kejutan elektrik, melecur dan terbakar.
- Hanya gunakan perkakas dengan pangkalan kuasa yang disediakan.
-  Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang.
- Jangan gunakan perkakas dengan kord rosak atau palam perkakas tidak berfungsi, terjatuh atau rosak. Pulangkan perkakas ke pusat servis berdekatan bagi tujuan pemeriksaan, pembaikan atau pelarasan mekanikal atau elektrik.
- Tidak boleh digunakan di luar.
- Jangan gunakan perkakas untuk penggunaan lain.
- Penutup yang dibuang ketika menyediakan resipi boleh mengakibatkan melecur.
- Sila berjaga-jaga ketika menggerakkan perkakasan dengan cecair panas.
- Elakkan bersentuhan dengan bahagian yang bergerak.
- Penggunaan alatan tambahan pada perkakas tidak digalakkan kerana ia boleh mengakibatkan terbakar, kejutan elektrik dan kecederaan.
- Perkakas ini digunakan bagi tujuan menyediakan minum mengikut arahan

yang disediakan. Ia digunakan untuk isi rumah persendirian. Tiada liabiliti diterima untuk tujuan lain, kerosakan mesin atau pembaikan yang tidak profesional. Jaminan perkhidmatan tidak dikecualikan untuk kes yang sama.

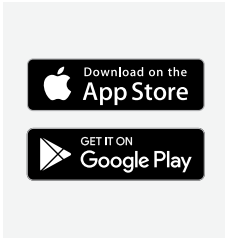
- Jangan letakkan perkakas di atas atau bersebelahan dengan permukaan panas seperti radiator, atas dapur, pembakar gas atau sejenis dengannya bagi mengelak bahaya.
- Jangan tuang cecair ke pangkalan kuasa.
- Hanya gunakan perkakas dengan pangkalan kuasa yang disediakan.
- Pembersihan: Cabut pemukul bahan bagi pembersihan yang menyeluruh.
- Sekiranya resipi bermula tanpa cecair, bahagian sisi jag boleh menjadi panas, gunakan pemegang.
- Gunakan hanya bahan yang disebutkan dalam buku kecil dan Api resipi.
- Gunakan peranti hanya pada permukaan mendatar yang rata.

Pelupusan

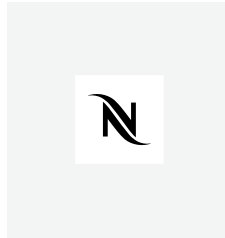
-  Perkakas anda mengandungi bahan yang boleh dikitar semula. Asingkan sisa buangan mengikut jenis-jenis sisa bagi memudahkan proses pengitaran semula. Anda boleh dapatkan maklumat tentang bahan buangan daripada pihak berkuasa.

SIMPAN ARAHAN INI

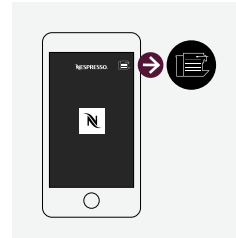
Dapatkan Aplikasi



1 Muat turun aplikasi *Nespresso*. Jika anda sudah muat turun aplikasi ini, kami ingin ingatkan anda untuk mengemaskini aplikasi ini ke versi terbaru.



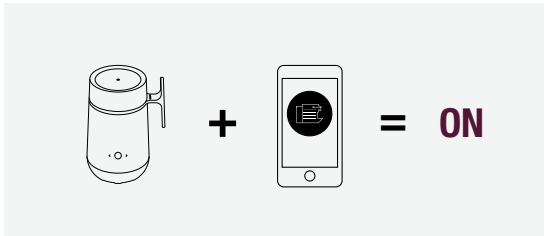
2 Lancarkan aplikasi ke telefon pintar atau tablet anda.



3 Klik ikon Mesin di laman utama aplikasi *Nespresso*.

Nespresso Barista boleh digunakan untuk: IOS (iPhone + iPad), Android.

Pemadanan



1 **Sila pastikan:**

- Barista anda dihidupkan.
- *Bluetooth®* pada peranti mudah alih anda dihidupkan.
- Anda berhampiran Barista ketika sesi pemadanan.

2 Ikut arahan pemadanan di aplikasi anda. Ketika pemadanan selesai, ikon Barista akan muncul di skrin. Sesi pemadanan akan mengambil masa selama 30-40 saat.

3 Anda boleh tambah, buang, dan susun kembali resipi di Barista menerusi telefon mudah alih dengan ikuti tutorial mini di aplikasi anda.

Fungsi Sambungan

- Susunan Resipi: Navigasi melalui resipi dan tetapkan Barista kegemaran anda
- Langkah-langkah resipi: Cara-cara untuk menyediakan setiap jenis resipi
- Pilihan resipi: Terokai pelbagai citarasa resipi dunia
- Status mesin: Semak status mesin
- Penggera: Semak mesej ralat

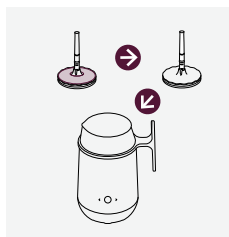
Penyediaan

Resipi susu (panas dan sejuk)

⚠️ **AMARAN:** Risiko kejutan elektrik dan kebakaran! Pastikan bahagian bawah peranti susu dan kawasan pangkalan kuasa dalam keadaan yang kering.

⚠️ **AMARAN:** Selalu pastikan pengacau bahan dipasang rapi ke jag sebelum memasukkan cecair. Sila pastikan penutup dan pendedap dipasang rapi sebelum memulakan penyediaan.

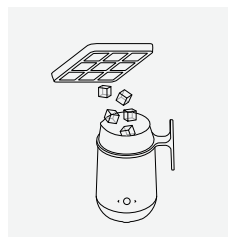
TIP: Untuk buih susu yang optimum, gunakan susu skim separa sejuk pada suhu yang disejukkan (kira-kira 4-6 ° C). Bagi memastikan kebersihan terjaga, gunakan susu pasteur yang telah dipanaskan, susu yang disejukkan dan susu yang baru dibuka. Tiada buih untuk susu yang dibekukan. Untuk memastikan kebersihan dan penyelenggaraan peralatan yang betul, elak menggunakan susu yang diperkaya, susu tepung atau susu berperisa.



1 Buang label pada pengacau bahan sebelum menggunakannya. Bersihkan sebelum penggunaan pertama dan selepas penggunaan mengikut arahan pembersihan. Pasang pengacau bahan di dalam jag.

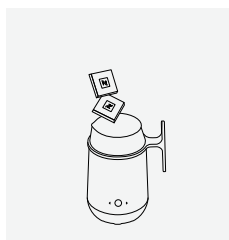


2 Isikan jag berdasarkan spesifikasi label dalam arahan resipi (di dalam buku resipi atau dalam aplikasi). Untuk mengelakkan limpahan, sila beri perhatian bahawa penanda paras "Maksimum Susu" adalah pada 250 ml.



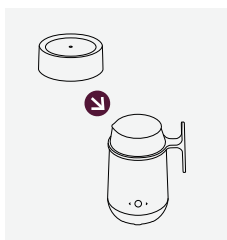
Resipi Ais

Masukkan terus kiub ais ke dalam peranti.



Resipi Coklat

Untuk resipi berasaskan coklat, kepingan coklat dimasukkan terus ke dalam peranti.



3 Letakkan penutup pada peranti. Pastikan jag kering sebelum anda letakkan di pangkalan kuasa. Sentiasa pastikan pengacau bahan dalam keadaan tepat sebelum menambah bahan-bahan.



4 Pilih penyediaan resipi melalui Aplikasi atau dengan menekan butang peranti untuk mulakan. Gunakan arahan untuk navigasi ke kiri atau ke kanan dan pilih resipi pilihan anda. Anda juga boleh membuat sambungan aplikasi untuk pilih dan lihat arahan resipi. Akan terdapat animasi di skrin ketika penyediaan dan menjadi lebih mantap apabila penyediaan telah siap sedia.

Penyediaan

- 5 Tuangkan jumlah susu sejuk segar ke dalam jag dan tutup dengan penutup jag. Sentiasa gunakan susu sejuk dan isikan jag antara penanda paras MINIMUM dan MAKSIMUM. Untuk mengelakkan geseran, hanya gunakan sudu barista atau sudu bukan metal untuk mengambil busa di dalam jag. Untuk buih susu panas dan sejuk, persiapan mengambil masa lebih kurang 80 saat. Untuk susu panas, penyediaan mengambil masa 150 saat. Penyediaan boleh dihentikan ada bila-bila masa dengan menekan butang atau mengeluarkan peranti daripada pangkalan kuasa.

i **NOTA:** Jangan keluarkan jag semasa persediaan. Untuk menghentikan operasi pada bila-bila masa, tekan butang MULA / BERHENTI serentak.

⚠ **AMARAN:** Permukaan jag akan menjadi panas ketika dan selepas persiapan resepi. Jangan letakkan jag panas di atas permukaan yang sensitif. Pegang jag panas hanya menggunakan pemegang.

- 6 Peranti dimatikan secara automatik selepas 3 minit tanpa aktiviti dan paparan akan dihentikan. Tekan mana-mana butang arahan untuk hidupkan peranti sekali lagi, paparan akan mula semula.

i **NOTA:** Jangan kendalikan perkakas tanpa level minimum cecair di dalam jag. Untuk dapatkan buih optimum, jangan melebihi paras MAKSIMUM di dalam jag.

i **NOTA:** Apabila menuang resepi, pastikan untuk memegang pengacau bahan (atau keluarkannya) sebelum menuang resepi anda.

Tip ketika menggunakan peranti

- Sentiasa gunakan susu segar dan sejuk (4-6° C).
- Sentiasa mengikut kuantiti susu yang ditunjukkan dalam resepi.
- Tidak melebihi tanda MAKSIMUM dalam jag.
- Sebelum menuang resepi, putarkan buih susu dalam gerakan melingkar.
- Buih susu yang tidak digunakan terus tidak boleh dipanaskan.
- Pastikan jag dan pengacau bahan adalah bersih sebelum digunakan.
- Cecair sesuai: Susu lembu (Segar or UHT, penum krim, rendah lemak, skim) dan apa juga susu sayuran (buih susu tidak dijamin dengan susu-susu ini).
- Isi padu buih susu bergantung pada jenis susu digunakan dan suhunya.
- Bahan-bahan sesuai: coklat, kepingan coklat, madu, sirap, serbuk perisa, gula, ais kiub.
- Sebelum menyediakan resepi sejuk, pastikan jag adalah sejuk atau cepat-cepat disejukkan dengan air sejuk atau dengan ais.
- Jangan gunakan sebarang susu yang diperkayakan atau diperkayakan khas atau produk cecair pada peralatan.
- Peralatan ini khusus untuk susu, jangan gunakan produk lain, oleh itu tidak sesuai untuk menerima laktosa atau alahan susu.

Bagaimana untuk akses menu tersembunyi

Tekan 2 arahan serentak selama 3 saat.

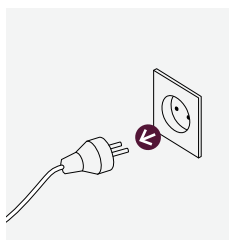
- Bahasa: pilih bahasa anda dengan navigasi melalui arahan dan sahkan dengan butang tengah.
- Set semula: tekan butang tengah untuk mengesahkan set semula kilang.

- *Bluetooth®*: untuk mengaktifkan atau tidak mengaktifkan mod *Bluetooth®*.
- Keluar: untuk keluar daripada menu tersembunyi.

Arahan pembersihan

Cuci terus selepas tiap kali guna

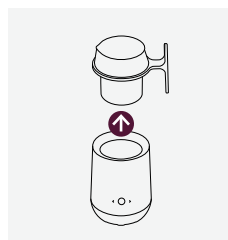
⚠️ AMARAN: Pastikan jag adalah sejuk sebelum dikeluarkan daripada pangkalan kuasa, Atau, dikeluarkan dengan cermat, bilas dengan air sejuk secepat mungkin untuk menyejukkan jag dan mengelakkan risiko terbakar. / Dalam kes pangkalan kuasa perlu dibersihkan buka plag dahulu dan hanya gunakan kain lembab. Pastikan sambungan adalah kering sebelum pengendalian. Jangan rendam pangkalan kuasa dalam air atau letakkan dalam pencuci pinggan mangkuk. / Jangan letakkan secara terus dalam penutup pencuci pinggan mangkuk kerana mungkin akan merosakkan permukaannya. Jika bahagian bawah jag basah, keringkan dulu sebelum letakkan balik ke stesen pangkalan kuasa. / Hanya gunakan material pembersih tidak abrasif. Jangan gunakan abrasif, objek tajam, berus-berus: risiko goresan dan merosakkan permukaan jag.



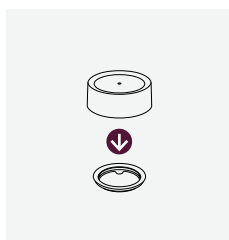
- 1** Keluarkan plag kord kuasa daripada paparan kuasa sebelum pembersihan.



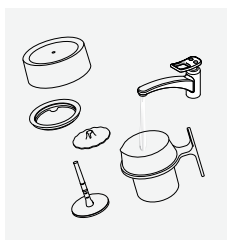
- 2** Keluarkan pengacau bahan. Untuk pembersihan optimum, pastikan kedua-dua bahagian pengacau bahan telah dikeluarkan.



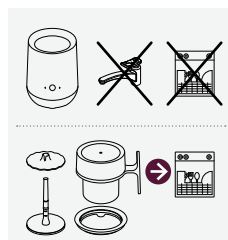
- 3** Tunggu jag sejuk dan keluarkan jag susu daripada pangkalan kuasa.



- 4** Keluarkan silikon pengedap daripada penutup. Buka semua bahagian pembancuh, dengan cermat dan pusing bahagian atas pembacuh untuk keluarkannya.

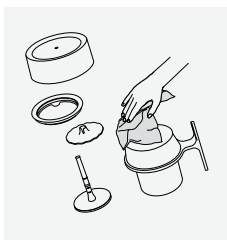


- 5** Cuci tangan: basuh bahagian dalam jag, pengedap, penutup dan pembancuh dengan detergen dan bilas dengan air suam/panas. Jangan gunakan bahan abrasif yang mungkin merosakkan permukaan perkakas. Pastikan untuk keluarkan label amaran sebelum mencuci pembancuh.



- 6** Memasuh pinggan mangkuk: letakkan semua bahagian kecuali pangkalan kuasa di dalam pencuci pinggan mangkuk pada maksimum 70°C.

Arahan pembersihan



i **NOTA:** Hanya jag, penutup jag, penutup pendedap, pengacau bahan dan sudu yang boleh dibersihkan dalam pencuci pinggan mangkuk.

- 7** Keringkan semua bahagian peranti dengan tuala bersih, kain atau kertas dan pasang semula bahagian-bahagian peranti.

Pencarisilapan

Pemadanan tidak berjaya.

- Semak *Bluetooth®* pada telefon pintar atau tablet telah diaktifkan.
- Semak kesesuaian telefon pintar atau tablet anda dengan mesin (lihat muka surat 48).
- Pastikan telefon pintar atau tablet diletakkan berdekatan mesin (jarak maksimum 20 cm) ketika pemadanan.
- Memastikan untuk tidak menekan butang dihidupkan pada mana-mana ketuhar berdekatan dengan mesin ketika pemadanan. Jika anda mahu memutuskan pemadanan dengan mesin, gunakan melalui Aplikasi.
- Pergi ke "Nama" dalam Aplikasi, klik pada "Status Mesin", kemudian klik pada "Tidak padankan mesin ini".
- Klik pada "tidak padankan peranti ini" untuk mengesahkan tidak padanan.
- Nota: dalam kes tidak padanan, semua penyediaan dan spesifikasi akan hilang dan mesin akan di tetap semula mengikut tetapan Kilang.

Tiada cahaya dan tiada mesej.

- Semak jika peranti telah di plag. Untuk menyemak, tekan mana-mana butang. Jika tiada apa yang berlaku, hubungi pihak *Nespresso*.

Kualiti buih susu tidak mencapai standard.

- Untuk buih susu optimum, gunakan susu lembu sejuk atau susu lembu semi skim pada suhu sejuk (lebih kurang 4-6° C). Untuk memastikan kebersihan terjaga, menjamin kondisi kebersihan, gunakan susu (pasteur) yang telah dipanaskan, susu yang disejukkan dan yang baru dibuka sahaja, dan 1% susu untuk Café viennois. Susu yang dibekukan tidak akan menghasilkan buih.
- Pastikan Barista dan pengacau bahan adalah bersih.
- Adalah sangat digalakkan untuk tidak menggunakan susu yang diperkaya, susu tepung atau susu berperisa.
- Jag perlu betul-betul sejuk untuk resipi yang optimal (selepas resipi panas, sila sejukkan sehingga suhu ambien +/- 25 °C).

Susu melimpah.

- Memastikan jag diletakkan dengan betul di pangkalan kuasa.
- Semak posisi tepat penutup.
- Kuantiti susu mestilah di antara level MINIMUM DAN MAKSIMUM.

Paparan Mesej

"Hubungi *Nespresso*" dan kod ralat (E01 ke E34)

- Peranti perlu dibaiki. Hubungi pihak *Nespresso* dan sebut kod ralat: E01 ke E34. Nombor telefon tersedia di laman web *Nespresso*.







"Tukar jag"

- Semak jika jag dalam keadaan baik. jika tidak tukar jag dalam keadaan baik.
- Semak jika terdapat pengacau bahan dan berada dalam posisi terbaik. Jika tidak letakkan pengacau bahan dengan cakera roda pengacau bahan dalam posisi yang betul.

“Tambah susu”	- Tidak ada atau tidak cukup susu dalam jag.
“Mula semua resipi”	- Mulakan semula resipi, jika berterusan, cabut palam dan tunggu selama 3 min, pasangkan semula palam, jika berterusan, hubungi <i>Nespresso</i> .
“Pemukul dikeluarkan, dinyahganding atau dilompat”	- Nyahganding pemukul : mesin boleh bergetar dan membuat bising, tiada risiko untuk peranti atau pengguna; bahan mungkin terlalu pekat. - Periksa jika kuantiti dan bahan adalah sejajar dengan langkah-langkah resipi. - Jika bahan terlalu pekat, tambahkan 10-20 ml air.
“Kosong dan mula semula”	- Pengacau bahan atau motor terhalang, penyediaan adalah tebal, sila kosongkan, mengisi semula dan mula semula.
“Plag semula”	- Sila buka plag dan plag sekali lagi untuk mengasal peranti.
“Kosongkan dan tukar pengacau bahan”	- Pengacau bahan atau motor terhalang, penyediaan adalah tebal, sila kosongkan, mengisi semula dan mula semula.
“Menyejuk. tunggu dulu...”	- Satu komponen peranti terlalu panas, tunggu dulu, peranti akan sejuk dan mula semula.

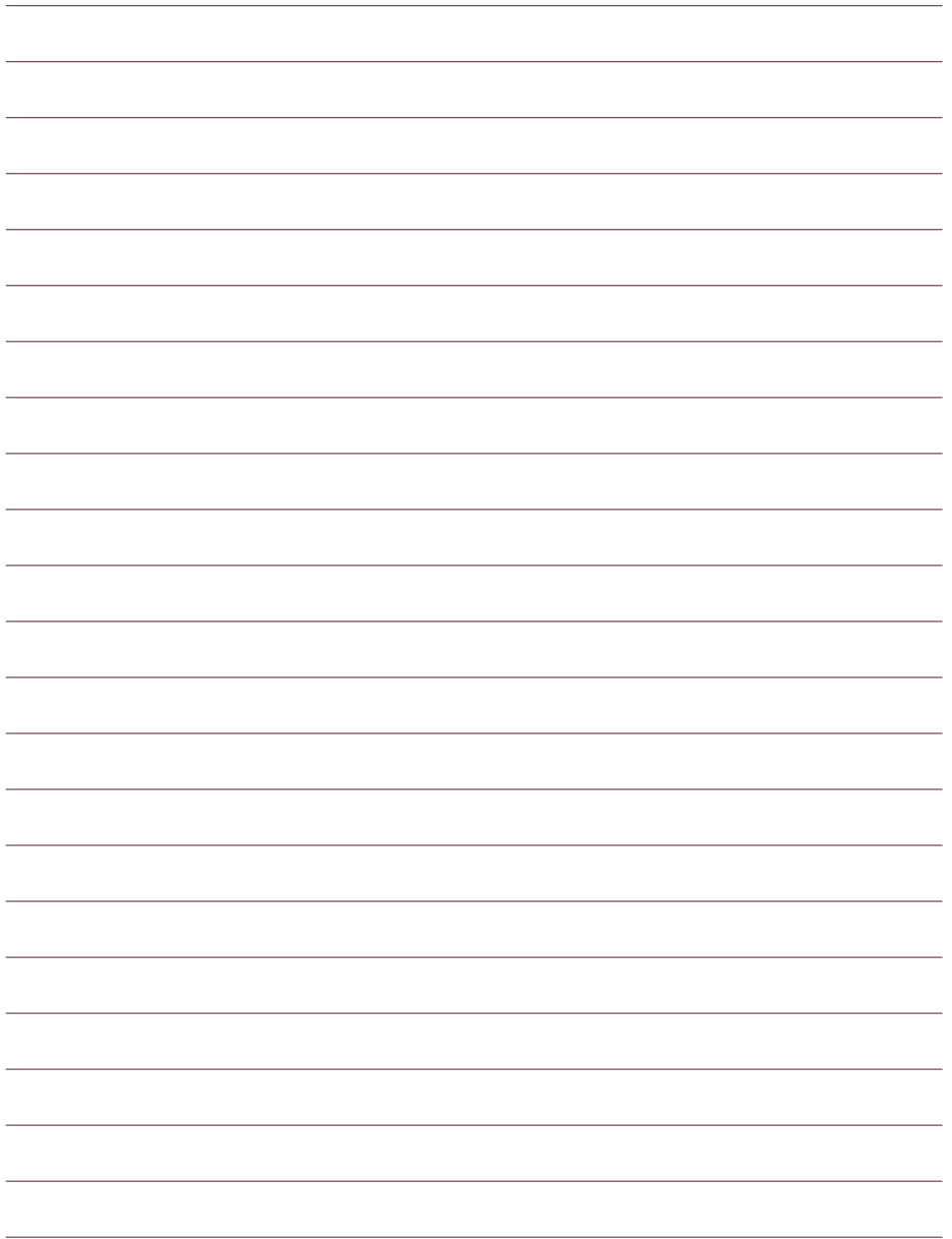
Spesifikasi

BARISTA W10 / W11

	EUR: 220-240 V, 50/60 Hz, 480-560 W
Frekuensi	2.402 - 2.480 GHz Pancar Kuasa Maksimum 4dBm
	~ 1.7 kg
	 154 mm  209 mm  125 mm

Waranti

Nespresso menjamin produk ini daripada kecacatan bahan dan mutu penghasilan untuk tempoh dua tahun daripada tarikh pembelian. Sepanjang tempoh ini, *Nespresso* akan sama ada memperbaiki atau menukar, mengikut budi bicara, atas kerosakan produk tanpa caj kepada pemilk. Produk- produk yang diganti atau dibaiki akan dijamin untuk hanya sebahagian daripada jaminan asal atau enam bulan, yang mana lebih besar. Jaminan terhadap ini tidak akan terpakai untuk sebarang kerosakan akibat kemalangan, salah penggunaan, salah penyelenggaraan, atau haus dan lusuh. Kecuali setakat yang dibenarkan oleh undang-undang, terma kepada jaminan terhadap ini tidak termasuk, menyekat atau mengubahsuai, dan tambahan kepada, hak berkanun mandatori yang tertakluk kepada penjualan produk kepada anda. Jika anda mengesan kerosakan kepada produk, hubungi *Nespresso* untuk arahan penghantaran atau pengambilan untuk dibaiki. Sila kunjungi laman web kami di www.nespresso.com untuk ketahui lebih lanjut mengenai *Nespresso*.





BARISTA W10 / W11

