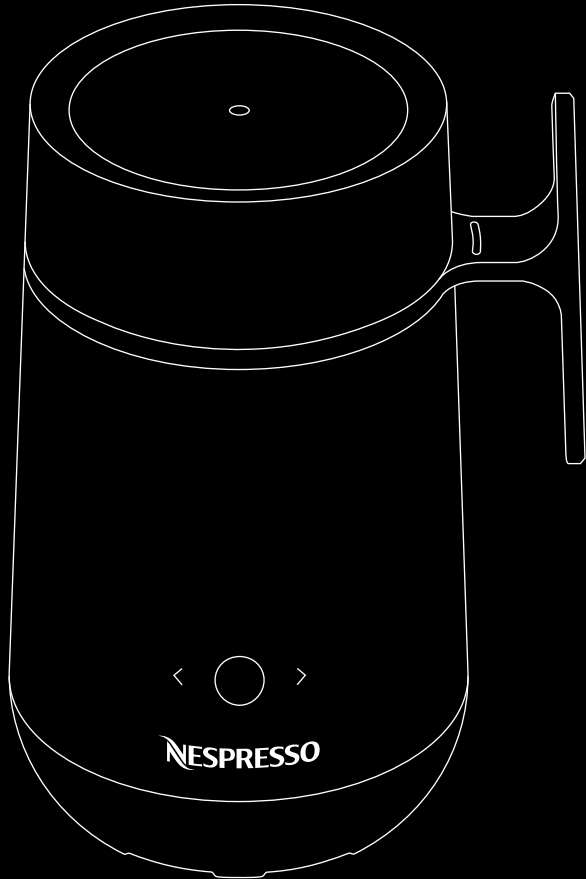
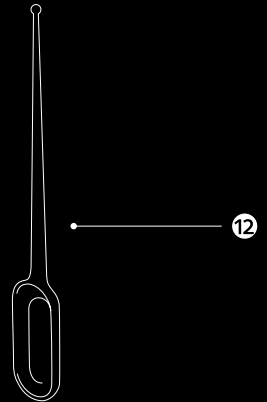
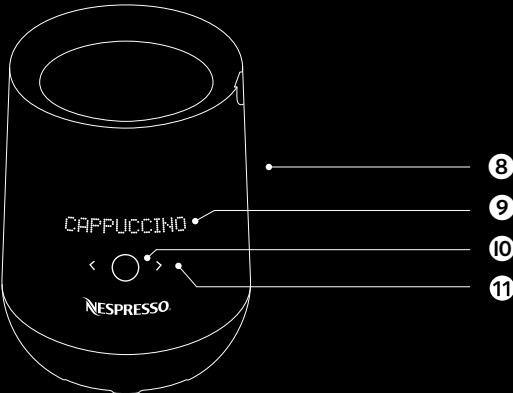
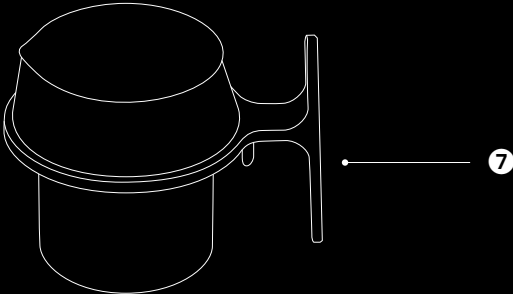
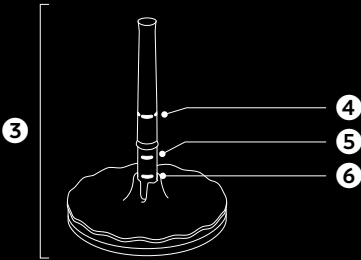
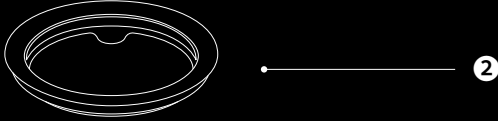
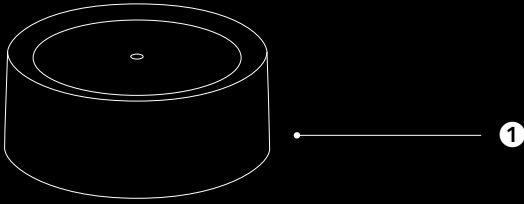


NESPRESSO®



BARISTA

EN	User manual	4
FR	Guide de l'utilisateur	14
ES	Manual del Usuario	24
BR	Manual do usuário	34



# Overview

- 1 Jug Lid (dishwasher safe)
- 2 Rubber Seal (dishwasher safe)
- 3 Whisk for all preparations (2 parts, dishwasher safe)
- 4 MAX level indicator (250 ml / 8.45 fl oz.)
- 5 INTERMEDIATE level indicator (150 ml / 5.07 fl oz.)
- 6 MIN level indicator (100 ml / 3.38 fl oz.)
- 7 Jug (dishwasher safe)
- 8 Power base
- 9 Device instruction Screen
- 10 START / STOP Button
- 11 Navigation Arrows (touch interface)
- 12 Barista Spoon (dishwasher safe)

---

## Content

Overview	4
Barista	4
Safety Precaution	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.

# Safety Precaution



## 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

# Safety Precaution

an earthed cable with a conductor cross-section of at least 1.5 mm<sup>2</sup>/0.06 in<sup>2</sup>.


- The Barista jug is dishwasher safe, but cannot be washed at a temperature higher than 70° C/158° F.



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.

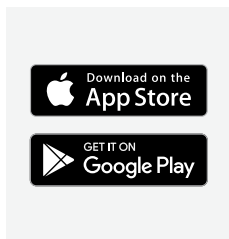
## Disposal

-  Your appliance contains materials which can be recovered or recycled.

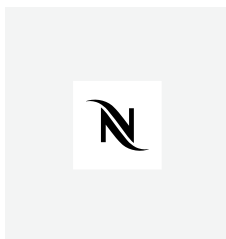
Separation of the remaining waste products into different types facilitates the recycling of raw materials. You can obtain information on disposal from your local authority.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

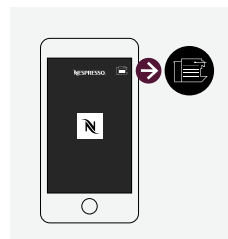
# Get the App



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



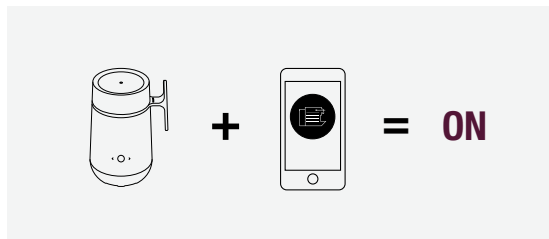
2 Launch the App on your smartphone or tablet.



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

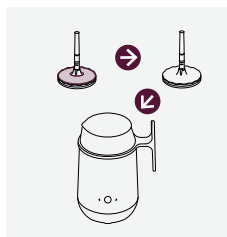


# Preparation

## 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.

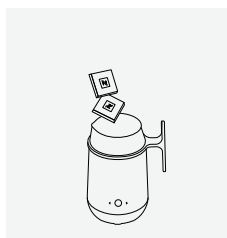


- 2 Fill jug according to level specified in the recipe instructions (in the recipe book or in the app). To avoid any overflow, please note the highest "Max milk" level indicator is 250 ml / 8.45 fl oz.



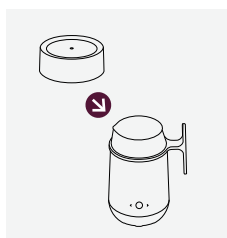
### Iced Recipes

For Iced Recipes, add the icecubes 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.

- 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 / 39.2-42.8 F).
- 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.

---

## How to access the hidden menu

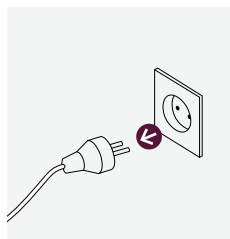
**Press simultaneously the 2 arrows for 3 seconds.**

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

# Cleaning instructions

Clean directly after every use

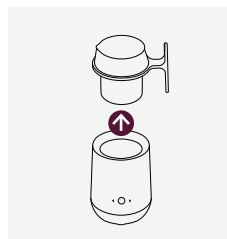
- ⚠ CAUTION:** Ensure the jug is cold before removing it from the power base. Or, if removing with care, rinse with cold water immediately to cool down the jug and avoid burning risks. / In case the power base needs to be cleaned unplug it first and use only a damp cloth. Make sure the connector is dry 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.



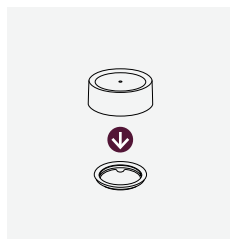
- 1** Unplug the power cord from the power outlet before cleaning.



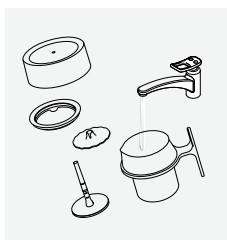
- 2** Remove the whisk. For an optimal cleaning, make sure to disassemble both part of the whisk.



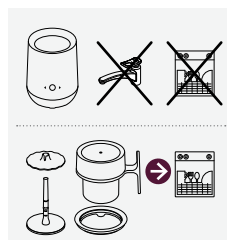
- 3** Wait for the jug to cool down and remove the milk jug from the power base.



- 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 / 158°F.

# 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 / 39.2-42.8 F). 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.

---

**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, voltage detected as out of range.
“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

	<b>US/CA:</b> 120 V, 60 Hz, 660 W	<b>BR:</b> 220 V, 60 Hz, 480 W
	<b>AR:</b> 220-240 V, 50/60 Hz, 480-560 W	<b>BR3:</b> 127 V, 60 Hz, 530 W
	<b>CL:</b> 220-240 V, 50/60 Hz, 480-560 W	<b>CO:</b> 120 V - 127 V, 60 Hz, 660 W
	<b>MX:</b> 120 V - 127 V, 60 Hz, 660 W	
Frequency	2.402 - 2.480 GHz Max Transmit Power 4dBm	
	~ 1.7 kg / 3 lbs	
	 154 mm / 6.06 in	 209 mm / 8.22 in
		 125 mm / 4.92 in

## Warranty

Nespresso warrants this product against defects in materials and workmanship for a period of one year 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](http://www.nespresso.com) to discover more about Nespresso.

# Aperçu

- ❶ Couvercle (lavable au lave-vaisselle)
- ❷ Joint en caoutchouc (peut aller au lave-vaisselle)
- ❸ Fouet pour toutes les préparations (2 pièces, lavable au lave-vaisselle)
- ❹ Indicateur de niveau MAX (250 ml / 8.45 fl oz.)
- ❺ Indicateur de niveau INTERMÉDIAIRE (150 ml / 5.07 fl oz.)
- ❻ Indicateur de niveau MIN (100 ml / 3.38 fl oz.)
- ❼ Carafe (lavable au lave-vaisselle)
- ❽ Base électrique
- ❾ Écran de l'appareil
- ❿ Bouton MARCHE/ARRET
- ⓫ Flèches de navigation (interface tactile)
- ⓬ Cuillère de Barista (lavable au lave-vaisselle)

---

## Contenu

Aperçu	14
Barista	14
Mesures de sécurité	15
Obtenir l'application	18
Jumelage	18
Fonctions de connectivité	18
Préparation	19
Conseils lors de l'utilisation de votre appareil	20
Comment accéder au menu caché	20
Instructions de nettoyage	21
Dépannage	22
Caractéristiques	23
Garantie	23

---

## Barista

Le Barista de *Nespresso* est une invitation à découvrir un vaste monde de possibilités de recettes. De multiples recettes allant d'un café glacé à l'art du latté. Avec son écran tactile et son application connectée, naviguer dans les recettes devient étonnamment facile. Grâce à la connectivité, vous pourrez découvrir de nouvelles recettes via l'application.

# Mesures de sécurité



## ATTENTION / AVERTISSEMENT



## DANGER ELECTRIQUE



## DÉCONNECTEZ LE CORDON D'ALIMENTATION ENDOMMAGÉ



## ATTENTION SURFACE CHAUDE



## AIMANTS À L'INTÉRIEUR



## PAS D'OUTILS FERROMAGNÉTIQUES OU DE MATÉRIAUX



## ATTENTION FORT CHAMP MAGNÉTIQUE



**ATTENTION:** Les instructions font partie de l'appareil. Lisez et suivez toutes les instructions pour éviter tout dommage et blessures. Gardez ces instructions et transmettez-les à tout propriétaire ultérieur.



## Évitez les risques d'électrocution et d'incendie

- Branchez uniquement la base d'alimentation dans une prise de avec mise à la terre. Assurez-vous que la tension de la source d'alimentation est la même que celle spécifiée sur la plaque signalétique.
- Débranchez de la prise de courant l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- Branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, éteignez, puis retirez la fiche de la prise murale.
- Ne tirez pas le câble sur des bords tranchants, ne le serrez pas et ne le laissez pas pendre.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées.
- Débranchez la base d'alimentation de la prise de courant, lorsqu'il n'est pas utilisé pendant de longues périodes. Débranchez-le en tirant sur la prise et en ne tirant pas sur le câble lui-même, car cela pourrait endommager le câble.
- Ne plongez jamais la base de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. L'électricité et l'eau peuvent provoquer un choc électrique mortel.
- Afin de protéger les individus du feu, des chocs électriques et des blessures, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les fiches ou la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique avant de le nettoyer et assurez-vous que le connecteur est sec avant de réutiliser l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec la carafe fournie.
- Les cordons d'alimentation courts réduisent les risques de s'em mêler ou de trébucher sur un long cordon.
- Des cordons plus longs (ou détachables) peuvent être utilisés en faisant attention à leur utilisation, et:
  - 1) la puissance nominale indiquée est

# Mesures de sécurité

au moins aussi élevée que la puissance nominale de l'appareil 2) un cordon à trois fils de mise à la terre est utilisé 3) Le (s) cordon (s) est (sont) agencé (s) de manière à ce qu'il ne puisse pas se déposer sur le comptoir ou le dessus de la table, où il pourrait être tiré ou trébucher par quiconque.


- Si une rallonge est nécessaire, utilisez uniquement un câble mis à la terre avec une section de conducteur d'au moins 1,5 mm<sup>2</sup> / 0,06 in<sup>2</sup>.
- La carafe Barista est lavable au lave-vaisselle, mais ne peut pas être lavée à une température supérieure à 70 ° C / 158 ° F.
-  Aimants à l'intérieur.
-  Éléments chauds après chauffage: carafe, poignée d'utilisation.
- Surface chaude sous la carafe risque d'endommager la table (bois, plastique) ou la surface une fois posée.
-  Ne pas utiliser sans couvercle, risque de projection de boissons chaudes. Ne pas retirer le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil.
-  Ne pas insérer les doigts ou un corps étranger pendant la préparation: pièces en rotation, risque de blessure.
- Ne remplissez pas le récipient avec plus de liquide que le niveau maximum, risque de débordement.
- Ne fermez pas l'ouverture (circulation d'air de refroidissement) sous l'appareil: risque de surchauffe.

- Ne bloquez pas le ventilateur (sous l'appareil): risque de surchauffe.


## Éviter toutes blessures possible lors de l'utilisation de l'appareil

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement. Gardez-le hors de la portée des enfants. L'appareil doit être utilisé uniquement par des personnes ayant une expérience et des connaissances suffisantes et qui sont physiquement, sensoriellement et mentalement capables de faire fonctionner la machine en toute sécurité conformément à ces instructions.
- L'appareil est destiné à préparer des boissons conformément à ces instructions.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à domicile.
- Sauf pour les États-Unis et le Canada, cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications similaires telles que: les espaces de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes et autres environnements de travail.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience, uniquement si elles ont été surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



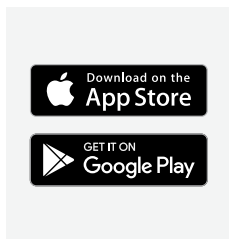
- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils ne soient surveillés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Un appareil endommagé peut causer des décharges électriques, des brûlures et un incendie.
- Utilisez uniquement l'appareil avec la base d'alimentation fournie.
-  Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou et ne pas brancher l'appareil s'il a mal fonctionné, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil à l'établissement de service autorisé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté électriquement ou mécaniquement.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Des brûlures peuvent se produire si le couvercle est retiré pendant la préparation de la recette.
- Des précautions extrêmes doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant des liquides chauds.
- Éviter le contact avec les pièces mobiles.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés pour l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- L'appareil est destiné à préparer des boissons conformément à ces instructions. Il est destiné aux ménages privés. Aucune responsabilité n'est acceptée si l'appareil est utilisé à d'autres fins, de façon incorrecte ou s'il a été réparé de façon non professionnelle. Les services garantis sont également exclus dans de tels cas.
- Pour éviter les dangers, ne placez jamais l'appareil sur ou près de surfaces chaudes, par exemple, des radiateurs, des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz ou autres.
- Ne pas verser de liquide dans la base d'alimentation,
- Utilisez uniquement l'appareil avec la base d'alimentation fournie.
- Assurez-vous que le récipient est correctement placé à l'intérieur de la base avant utilisation
- Nettoyage: démonter le disque du fouet pour un nettoyage complet.

### Recyclage

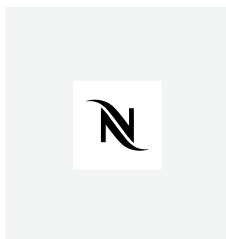
-  Votre appareil contient des matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés. La séparation des déchets restants en différents types facilite le recyclage des matières premières. Vous pouvez obtenir des informations sur la mise au rebut auprès de votre autorité locale.

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

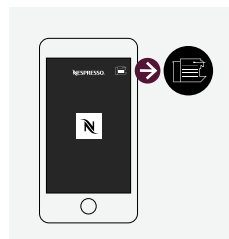
# Obtenir l'application



1 Téléchargez l'application *Nespresso*. Si vous l'avez déjà, nous vous recommandons de mettre à jour l'application à la dernière version.



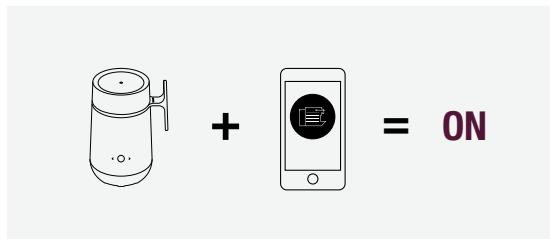
2 Lancez l'application sur votre appareil mobile.



3 Depuis la page d'accueil de l'application *Nespresso*, cliquez sur l'icône *Machine*.

*Nespresso Barista* est compatible avec: iOS (iPhone + iPad), Android.

## Jumelage



1 **Assurez-vous que:**

- Votre Barista est allumé.
- Votre appareil mobile a activé *Bluetooth®*.
- Vous êtes proche de votre Barista pendant le jumelage.

2 Suivez les instructions de jumelage sur l'application. Lorsque l'appariement est terminé, l'icône Barista apparaît sur l'écran. Le jumelage prend environ 30 à 40 secondes.

3 Vous pouvez ajouter, supprimer et réorganiser vos recettes sur votre Barista via votre téléphone portable en suivant le mini-tutoriel sur l'application.

## Fonctions de connectivité

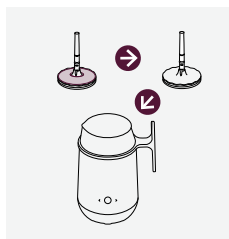
- Gestion des recettes: naviguez dans les recettes et personnalisez votre Barista
- Recettes par étape: un guide étape par étape pour chaque recettes
- Recettes découverte: découvrez un monde de possibilités de recettes
- État de la machine: vérifiez l'état de la machine
- Alarmes: vérifiez les messages d'erreurs

# Préparation

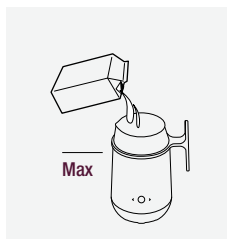
## Recette de lait (chaud et froid)

- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Risque d'électrocution et d'incendie! Assurez-vous que le dessous de la base d'alimentation du dispositif de lait et la zone sous la base électrique sont secs.
- ⚠ **ATTENTION:** Assurez-vous toujours que le fouet est fermement inséré dans la carafe avant d'ajouter du liquide. Assurez-vous que le couvercle et le joint sont bien en place avant de commencer la préparation.

**CONSEILS:** Pour une mousse de lait optimale, utiliser du lait de vache demi-écrémé froid à température réfrigérée (environ 4 à 6 °C). Pour garantir des conditions d'hygiène, utiliser du lait traité thermiquement (pasteurisé), réfrigéré et fraîchement ouvert uniquement. Le lait qui a été congelé ne mousse pas. Pour assurer des conditions d'hygiène et un bon entretien de l'équipement, il est fortement recommandé de ne pas utiliser de laits enrichis spéciaux, de laits reconstitués en poudre ou de laits aromatisés.



- 1 Retirez l'étiquette d'avertissement sur le fouet avant utilisation. Nettoyez avant la première utilisation et après chaque utilisation selon les instructions de nettoyage. Placez le fouet dans la carafe.



- 2 Remplir la carafe selon le niveau spécifié dans les instructions de recette (dans le livre de recettes ou dans l'application). Pour éviter tout débordement, veuillez noter que le plus haut indicateur de niveau «Max lait» est de 250 ml / 8.45 fl oz.



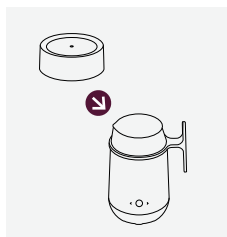
### Recettes glacées

Pour les recettes glacées, ajoutez les glaces directement dans l'appareil.



### Recette au chocolat

Pour les recettes à base de chocolat, ajoutez les carrés de chocolat directement dans l'appareil.



- 3 Mettez le couvercle sur l'appareil. Assurez-vous que la carafe est sèche avant de la mettre sur la base électrique. Assurez-vous toujours que le fouet est en place avant d'ajouter les ingrédients.



- 4 Choisissez votre préparation de recette via l'application dédiée ou en appuyant sur le bouton de l'appareil pour démarrer. Via les flèches, naviguez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la recette désirée. Vous pouvez également vous connecter via l'application pour sélectionner et afficher les instructions de recettes. Il y aura une animation sur l'écran pendant la préparation qui deviendra stable lorsque la préparation sera prête.


# Préparation


- 5 Verser la quantité requise de lait frais froid dans la carafe et couvrir avec le couvercle de la carafe. Utilisez toujours du lait froid et remplissez la carafe entre les marquages de niveau MIN et MAX. Pour éviter les rayures, n'utilisez que la cuillère Barista dédiée ou une cuillère non métallique pour collecter la mousse dans la carafe. Pour la mousse de lait chaude et froide, la préparation prend env. 80 sec. Pour le lait chaud, la préparation prend env. 150 sec. La préparation peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton ou en retirant l'appareil de la base électrique.

 **REMARQUE:** Ne pas retirer la carafe pendant la préparation. Pour arrêter le fonctionnement à tout moment, appuyez une fois sur le bouton START / STOP.

 **ATTENTION:** La surface de la carafe sera chaude pendant et après la préparation de la recette. Ne placez pas la carafe chaude sur une surface sensible à la chaleur.

- 6 L'appareil s'éteint automatiquement après 3 minutes d'inactivité et l'écran s'éteint. Appuyez sur l'une des touches de flèches pour allumer l'appareil à nouveau, l'affichage recommencera. Pour éteindre la machine avant l'extinction automatique, appuyez sur le bouton principal et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes.

 **REMARQUE:** N'utilisez jamais l'appareil sans le niveau de liquide minimum dans la carafe. Pour des résultats de moussage optimaux, ne dépassez pas l'indicateur MAX à l'intérieur de la carafe.

 **REMARQUE:** Lorsque vous versez une recette, assurez-vous de tenir le fouet (ou retirez-le) avant de verser votre recette.

---

## Conseils lors de l'utilisation de votre appareil

- Toujours utiliser du lait frais et froid (4-6 ° C / 39,2-42,8 F).
- Toujours respecter la quantité de lait recommandée indiquée dans la recette.
- Ne dépassez jamais le repère MAX à l'intérieur de la carafe.
- Avant de verser la recette, mélanger le lait moussé dans un mouvement circulaire.
- Le lait en mousse qui n'est pas utilisé immédiatement ne doit pas être réchauffé.
- Assurez-vous que la cruche et le fouet sont propres avant l'utilisation.
- Liquides appropriés: Lait de vache (frais ou UHT, crème entière, faible en gras, écrémé) et tout lait végétal (la mousse de lait n'est pas garantie avec ces laits).
- Le volume de la mousse de lait dépend du type de lait utilisé et de sa température.
- Ingrédients appropriés: chocolat, flocons de chocolat, miel, sirop, poudres aromatisées, sucre, glaçons.
- Avant de préparer des recettes froides, assurez-vous que le récipient est froid ou refroidissez-le rapidement sous l'eau froide ou avec de la glace.

---

## Comment accéder au menu caché

Appuyez simultanément sur les 2 flèches pendant 3 secondes.

- Langue: choisissez votre langue en naviguant via les flèches et confirmez avec le bouton central.
- Réinitialiser: appuyez sur le bouton central pour confirmer les

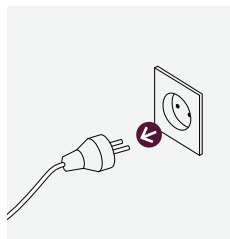
réglages d'usine.

- *Bluetooth*: pour activer ou activer le mode *Bluetooth*.
- Quitter: pour quitter le menu caché.

# Instructions de nettoyage

Nettoyer immédiatement après chaque utilisation

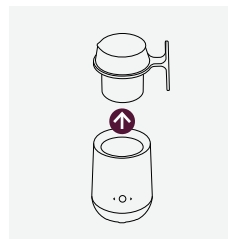
**⚠ ATTENTION:** Assurez-vous que la carafe est froide avant de la retirer de la base électrique. Ou, si vous enlevez avec précaution, rincez immédiatement à l'eau froide pour refroidir la carafe et éviter les risques de brûlure. / Si la base d'alimentation doit être nettoyée, débranchez-la d'abord et utilisez uniquement un chiffon humide. Assurez-vous que le connecteur est sec avant l'utilisation. Ne plongez pas la base d'alimentation dans l'eau et ne la mettez pas dans le lave-vaisselle. / Ne pas placer directement sur la broche du lave-vaisselle car cela pourrait endommager la surface interne. / Si la partie inférieure de la carafe est mouillée, séchez-la avant de la remettre en contact avec la base électrique. / N'utilisez que des produits de nettoyage non abrasifs. Ne pas utiliser d'abrasifs, d'objets tranchants, de brosses: risque de rayures et de dommages à la surface de la carafe.



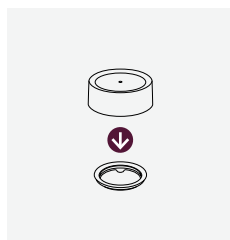
- 1** Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant avant de le nettoyer.



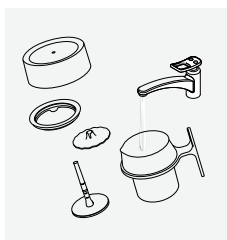
- 2** Retirez le fuet. Pour un nettoyage optimal, veillez à bien séparer les deux parties du fuet.



- 3** Attendez que la cruche refroidisse et retirez la carafe de la base électrique.

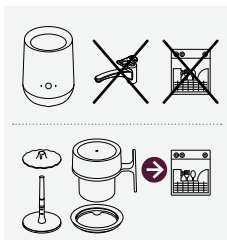


- 4** Retirer le joint en silicone du couvercle. Démontez toute la partie du fuet, en tournant doucement la partie supérieure du fuet pour l'enlever.



- 5** Lavage à la main: laver la cruche intérieure, le joint, le couvercle et le fuet avec un détergent et rincer à l'eau tiède / chaude. N'utilisez pas de matériaux abrasifs susceptibles d'endommager la surface de l'équipement. Assurez-vous de retirer l'étiquette d'avertissement avant de nettoyer le fuet.

# Instructions de nettoyage



- 6** Lavage de la vaisselle: mettre toutes les pièces à l'exception de la base électrique dans le lave-vaisselle à une température maximale de 70 ° C / 158 ° F.



- 7** Séchez toutes les pièces de l'appareil avec une serviette, un chiffon ou du papier frais et propre et réassemblez toutes les pièces.

**i** **REMARQUE:** Seuls la carafe, le couvercle de la carafe, le joint du couvercle, le fouet et la cuillère peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

## Dépannage

### Echec du jumelage.

- Vérifiez que le *Bluetooth*® sur l'appareil mobile est activé.
- Vérifiez la compatibilité de votre appareil mobile avec la machine (voir page 18).
- Assurez-vous que l'appareil mobile est placé à côté de la machine (distance maximale de 20 cm) pendant le jumelage.
- Assurez-vous de ne pas allumer le micro-ondes près de la machine pendant l'appariement. Si vous voulez dissocier votre machine, utilisez l'application.
- Allez sur l'application "Nom", cliquez sur "Etat machine", puis cliquez sur "Dissocier cette machine".
- Cliquez sur "Dissocier cette machine" pour confirmer l'annulation du jumelage.
- Remarque: En cas de dissociation, toutes les configurations et spécifications seront perdues et la machine sera réinitialisée aux réglages d'usine.

### Pas de lumière et pas de message.

- Vérifiez si l'appareil est branché, appuyez sur n'importe quel bouton, si rien ne se passe, appelez *Nespresso*.

### La qualité de la mousse de lait n'est pas conforme aux normes.

- Pour une mousse de lait optimale, utiliser du lait de vache froid ou du lait de vache semi-écrémé à température réfrigérée (environ 4-6 ° C / 39,2-42,8 F). Pour garantir des conditions d'hygiène, utilisez du lait traité thermiquement (pasteurisé), réfrigéré et fraîchement ouvert seulement, et du lait 0% pour le Café viennois. Le lait qui a été congelé ne mousse pas.
- Assurez-vous que le Barista et le fouet sont propres.
- Il est fortement recommandé de ne pas utiliser de laits enrichis spéciaux, de laits reconstitués en poudre ou de laits aromatisés.

### Le lait déborde.

- Assurez-vous que la carafe est bien placée sur la base électrique.
- Vérifiez que la position du couvercle soit correcte.
- La quantité de lait doit être comprise entre le niveau MIN et le niveau MAX.

### Messages à l'écran

#### "Appelez *Nespresso*" et le code d'erreur (E01 à E34)

- L'appareil doit être réparé, veuillez appeler *Nespresso* et mentionnez le code d'erreur: E01 à E34, numéro de téléphone disponible sur le site *Nespresso*.







#### "Remplacer la carafe"

- Vérifiez si la carafe est présente et en bonne position. Si ce n'est pas le cas, remplacez la cruche en bonne position.
- Vérifiez si le fouet est présent et en bonne position. Si ce n'est pas le cas placez le fouet dans une bonne position.

“Ajouter du lait”	- Il n'y a pas ou pas assez de lait dans la cruche.
“Redémarrer la recette”	- Redémarrez la recette, la tension électrique ne respecte pas les normes.
“Vider et redémarrer”	- Le fouet ou le moteur est bloqué, la préparation est trop épaisse, s'il vous plaît vider remplir et redémarrer.
“Reconnecter”	- Veuillez débrancher et rebrancher pour réinitialiser l'appareil.
“Vider et remplacer le fouet”	- Le fouet ou le moteur est bloqué, la préparation est trop épaisse, s'il vous plaît vider remplir et redémarrer.
“Refroidissement, veuillez patienter ...”	- Une composante de l'appareil est trop chaude, veuillez patienter, l'appareil se refroidit et redémarre.

## Caractéristiques

### BARISTA W10 / W11

	<b>US/CA:</b> 120 V, 60 Hz, 660 W	<b>BR:</b> 220 V, 60 Hz, 480 W
	<b>AR:</b> 220-240 V, 50/60 Hz, 480-560 W	<b>BR3:</b> 127 V, 60 Hz, 530 W
	<b>CL:</b> 220-240 V, 50/60 Hz, 480-560 W	<b>CO:</b> 120 V - 127 V, 60 Hz, 660 W
	<b>MX:</b> 120 V - 127 V, 60 Hz, 660 W	
Fréquence électrique	2.402 - 2.480 GHz	
	Puissance d'émission maximale 4dBm	
	~ 1,7 kg / 3 lbs	
	 154 mm	 209 mm
	 125 mm	

## Garantie

Nespresso garantit ce produit contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Pendant cette période, Nespresso réparera ou remplacera, à sa discrétion, tout produit défectueux sans frais pour le propriétaire. Les produits de remplacement ou les pièces réparées seront garantis seulement pour la partie non expirée de la garantie d'origine ou six mois, selon le montant le plus élevé. Cette garantie limitée ne s'applique pas aux défauts résultant d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'un entretien incorrect ou d'une usure normale. Sauf dans la mesure permise par la loi applicable, les termes de cette garantie limitée n'excluent, ne limitent ou ne modifient pas, et s'ajoutent, aux droits légaux obligatoires applicables à la vente du produit pour vous. Si vous pensez que votre produit est défectueux, contactez Nespresso pour savoir où l'envoyer ou le faire réparer. S'il vous plaît visitez notre site Web à [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com) pour en savoir plus sur Nespresso.

# Vista general

- 1 Tapa (apta para el lavavajillas)
- 2 Empaque (apto para el lavavajillas)
- 3 Batidor para todas las preparaciones (2 piezas, apto para el lavavajillas)
- 4 Indicador MAX (máximo) de nivel (250 ml)
- 5 Indicador INTERMEDIATE (medio) de nivel (150 ml)
- 6 Indicador MIN (mínimo) de nivel (100 ml)
- 7 Jarra (apta para lavavajillas)
- 8 Base
- 9 Pantalla de instrucciones
- 10 Botón de INICIAR / PARAR
- 11 Flechas de navegación (interfaz touch)
- 12 Cuchara Barista (apta para el lavavajillas)

---

## Contenido

Vista general	24
Barista	24
Instrucciones de Seguridad	25
Obtenga la App	28
Sincronización	28
Funciones de conectividad	28
Preparación	29
Tips para el uso de su dispositivo	30
Acceso al menú oculto	30
Instrucciones de limpieza	31
Resolución de problemas	32
Especificaciones	33
Garantía	33

---

## Barista

*Nespresso* Barista es una invitación a descubrir un amplio mundo de posibilidades y recetas. Prepare cualquier cosa, desde un refrescante café frío hasta hermosos Arte Latte en casa. Con su pantalla touch y sincronización con la app, navegar por distintas recetas se vuelve increíblemente sencillo. Gracias a su conectividad, podrá descubrir nuevas recetas mediante la app.



# Instrucciones de Seguridad



## PRECAUCIÓN / ADVERTENCIA



## RIESGO ELÉCTRICO



## DESCONECTE EL CABLE ELÉCTRICO SI ESTA DAÑADO



## PRECAUCIÓN SUPERFICIE CALIENTE



## EL APARATO CONTIENE IMANES



## NO UTILICE HERRAMIENTAS O MATERIALES ELECTROMAGNÉTICOS



## PRECAUCIÓN: CAMPO MAGNÉTICO FUERTE



**PRECAUCIÓN:** Las instrucciones son parte del aparato. Lea y siga estas instrucciones para evitar un posible daño. Guarde estas intrucciones para futuras referencias o para cualquier futuro usuario.







## Evite el riesgo de descarga eléctrica o incendio

- Enchufe la base solamente en tomacorriente adecuados y con conexión de tierra. Asegúrese que la tensión de la fuente de alimentación es el mismo que el especificado en la placa de características.
- Desconecte de la luz cuando no este en uso y antes de la limpieza. Permita que se enfríe antes de retirar o colocar partes y antes de la limpieza.
- Conecte el cable en un tomacorriente de pared. Para desconectarlo, apáguelo y retire el cable del tomacorriente.
- No tire el cable sobre superficies filosas, ni lo grape o deje que cuelgue.
- Si el cordón de alimentación o el enchufe está dañado, deberá sustituirlo el fabricante, el servicio de mantenimiento que este designe o personas con una cualificación similar a fin de evitar todos los riesgos.
- Desconecte la base del tomacorriente cuando no se vaya a utilizar por largos periodos. Desconéctelo tirando del enchufe no el cable pues podría dañarse.
- Nunca sumerja la base en agua u otros líquidos. La combinación de electricidad y agua puede ocasionar electrocución.
- Para evitar incendios, shocks eléctricos y lesiones, no sumerja cables, enchufes ni la base del aparato en agua u otros líquidos.
- Desconecte el aparato de la corriente antes de limpiarlo y asegúrese de que la entrada del aparato ubicada en la parte inferior de la jarra, se encuentra seca antes de colocarlo en la base.
- El aparato solo puede ser utilizado con la jarra integrada.
- El reducir el largo del cable de electricidad puede reducir los riesgos de tropiezo.
- Los cables largos (o desmontables) pueden ser utilizados siempre que se adopten las debidas precauciones:
  - 1) La especificación eléctrica

# Instrucciones de Seguridad

sea como mínimo, igual que la especificación eléctrica del aparato

2) Un cable con conexión a tierra sea utilizado 3) El cable sea acomodado para evitar que cubran la mesa y que pueda ocurrir en que sea jalado accidentalmente


- Si se requiere una extensión, utilice una con conexión a tierra y con conductores cuya sección transversal mínima sea 1,5 mm<sup>2</sup> / 0.06 in<sup>2</sup>.
- La jarra Barista es apta para lavavajillas pero no debe ser lavada a una temperatura mayor de 70 °C / 158 °F.
-  Contiene imanes.
-  Elementos calientes después del uso: jarra, utilice el asa.
- Superficie caliente debajo de la jarra: riesgo de daño a superficies (madera, plástico u otras).
-  No lo utilice sin la tapa, riesgo de proyección de líquidos calientes. No retirar la tapa durante el funcionamiento.
-  No coloque los dedos o algún objeto extraño durante la preparación: elementos rotatorios, riesgo de lesión.
- No llene la jarra con más líquido que el marcado por el nivel MAX (máximo). Riesgo de derrame.
- No cierre la apertura debajo del dispositivo (circulación de aire para enfriamiento). Riesgo de sobrecalentamiento.

- No bloquee el ventilador. Riesgo de sobrecalentamiento.

## Evite una posible lesión al operar el aparato


- Nunca deje el aparato desatendido durante su operación. No se deje al alcance de los niños. El aparato solo es para uso de personas que cuentan con suficiente experiencia, conocimiento y que son física, sensorial y mentalmente aptas para operar el aparato de manera segura y de acuerdo a estas instrucciones.
- El aparato esta diseñado para la preparación de bebidas de acuerdo a estas instrucciones.
- Este aparato esta diseñado para ser utilizado en hogares.
- A excepción de EUA y Canadá, este aparato está destinado para su uso exclusivamente doméstico y en aplicaciones similares como: pequeñas cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; también para clientes de hoteles, moteles, albergues y otros alojamientos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales y/o mentales reducidas o sin experiencia siempre que cuenten con vigilancia y guía del uso adecuado del aparato y el entendimiento de los riesgos involucrados. Los niños no deberán usar este aparato como un

juguete.

- La limpieza y mantenimiento no debe ser realizado por niños a menos que sea mayor de 8 años y bajo vigilancia. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No utilice el aparato si esta dañado. Un aparato dañado puede ocasionar descargas eléctricas, quemaduras o incendios.
- Utilice solamente la base incluida con el aparato.
-  No toque las superficies calientes. Utilice el asa.
- No opere el aparato si el cordón de alimentación se encuentra dañado, si ha fallado o se ha roto. Solicite apoyo técnico especializado para la revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No utilice el aparato para un uso distinto al establecido.
- El retirar la tapa durante la preparación de receta, puede ocasionar quemaduras.
- Se deben extremar precauciones al mover un aparato que contiene líquidos calientes.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- El uso de accesorios no recomendados para el aparato puede resultar en incendios, descargas eléctricas, falla en la operación del aparato o lesiones a los usuarios.

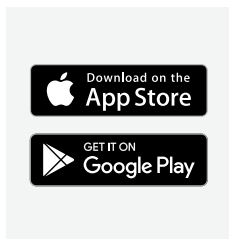
- El aparato esta diseñado para preparar bebidas de acuerdo a estas instrucciones. Esta destinado para uso doméstico o similares. El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de daños producidos por el uso inadecuado del aparato o para una finalidad distinta de aquella para la que fue diseñado. La garantía tampoco será válida en estos casos.
- Para evitar lesiones, nunca coloque el aparato sobre o junto a superficies calientes, por ejemplo, radiadores, estufas, calentadores de gas o similares.
- No vierta líquidos sobre la base.
- Solo utilice el aparato con la base incluida.
- Asegure que la jarra fue colocada correctamente previo al uso.
- Limpieza: retire el disco del batidor para una limpieza completa.

### Reciclaje

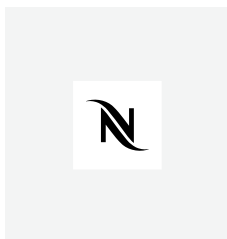
-  Su aparato contiene elementos que pueden ser recuperados para reciclaje. La clasificación de los desechos, facilita su reciclaje. Puede obtener información del reciclaje con su autoridad local.

### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

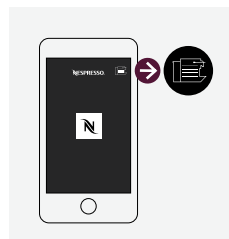
# Obtenga la App



- 1 Descargue la app de *Nespresso* en su dispositivo móvil o tableta. Si ya cuenta con la app, le sugerimos actualizarla a la versión más reciente.



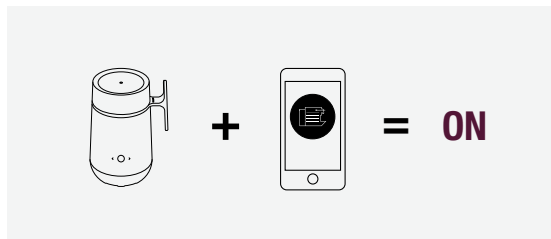
- 2 Ejecute la app en su dispositivo móvil o tableta.



- 3 Desde la página principal de la *Nespresso* app, presione el icono.

*Nespresso Barista* es compatible con iOS (iPhone, iPad) y Android.

## Sincronización



- 1 **Por favor asegúrese que:**
  - Su Barista se encuentra encendido.
  - Su dispositivo móvil cuenta con *Bluetooth®* y esta encendido.
  - Se encuentra cerca de su Barista durante la sincronización.

- 2 Siga las instrucciones de sincronización en la App. Cuando la sincronización finalice, el icono de Barista aparecerá en la pantalla. La sincronización tarda aproximadamente 30-40 segundos.

- 3 Puede añadir, eliminar y reorganizar sus recetas en su Barista mediante su dispositivo móvil siguiendo un mini tutorial en la app.

## Funciones de conectividad

- Manejo de recetas: visualice las recetas y personalice su Barista
- Recetas paso a paso: instrucciones paso a paso para cada receta
- Descubra recetas: descubra un amplio mundo de recetas posibles
- Estado de la máquina: revise el estado de sus máquinas
- Alertas: revise las alertas de error

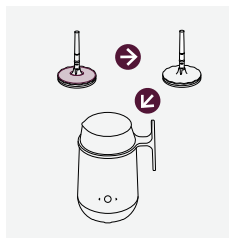
# Preparación

## Receta con leche (caliente o fría)

**⚠ PRECAUCIÓN:** ¡Riesgo de descarga eléctrica e incendio! Asegúrese que la base, la base de la jarra y la superficie donde se encuentra el aparato esta seca.

**⚠ PRECAUCIÓN:** Siempre asegúrese que el batidor se encuentra correctamente colocado en la jarra antes de vertir el líquido e iniciar la preparación.

**TIPS:** Para lograr mejores resultados en el espumado, utilice leche de vaca semidescremada fría a temperatura de refrigeración (de 4 a 6 °C). Para garantizar las condiciones de inocuidad, utilice leche tratada térmicamente (pasteurizada), refrigerada y recientemente abierta. La leche que está congelada, no espumará. Para asegurar las condiciones higiénicas y el correcto mantenimiento del equipo, es altamente recomendado no usar leches enriquecidas, en polvo, leche reconstituida o saborizada.



- 1 Remueva la etiqueta de seguridad del batidor antes de su uso. Lave antes del primer uso y después de cada uso de acuerdo a las instrucciones de limpieza. Coloque el batidor en la jarra.



- 2 Llene la jarra de acuerdo al nivel especificado en las instrucciones (en el libro de recetas o en la app). Para evitar cualquier derrame, por favor note que el nivel máximo (MAX de leche) es de 250 ml.

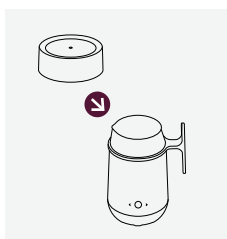


- Recetas Frías**  
para recetas en frío, añada los cubos de hielo directamente en el dispositivo.



### Recetas con chocolate

Para recetas con chocolate, añada cubos de chocolate directamente en el dispositivo.




- 3 Coloque la tapa en el dispositivo. Asegúrese que la jarra esta seca antes de ponerla en la base. Siempre asegúrese de que el batidor está correctamente colocado antes de añadir los ingredientes.




- 4 Seleccione una receta para preparación mediante la App o al oprimir el botón de inicio del aparato. Con las flechas, navegue hacia la izquierda o la derecha para seleccionar la receta deseada. También puede conectarse mediante la aplicación para seleccionar y ver las instrucciones de cada receta. En la pantalla habrá una animación durante la preparación y termina cuando la preparación ha concluido.


# Preparación


- 5 Vierta la cantidad necesaria de leche en la jarra y cubra con la tapa. Siempre utilice leche fría y llene la jarra entre los niveles MIN y MAX. Para evitar el daño de la jarra, solo utilice la cuchara Barista incluida o una cuchara no metálica para tomar la espuma. Para espuma de leche caliente o fría, la preparación toma aproximadamente 80 segundos. Para leche caliente, la preparación toma 150 segundos aproximadamente. La preparación puede ser detenida en cualquier momento al presionar el botón.

 **NOTA:** No remueva la jarra durante la preparación. Para detener la preparación en cualquier momento, presione el botón de Encendido / Apagado una vez.

 **PRECAUCIÓN:** La superficie de la jarra se encontrará caliente durante y después de la preparación de la receta. No coloque la jarra caliente en una superficie no resistente al calor.

- 6 El dispositivo se apaga automáticamente después de 3 minutos sin uso y la pantalla se apagará. Presione cualquier botón de flecha para encender el dispositivo nuevamente. Para apagar el aparato antes del apagado automático, presione el botón principal por 5 segundos.

 **NOTA:** Nunca opere el aparato sin el nivel mínimo de líquido en la jarra. Para un espumado óptimo, no exceda el nivel máximo (MAX) indicado en la jarra.

 **NOTA:** Al vaciar su receta, asegúrese de sostener el batidor (o retirarlo) previamente.

---

## Tips para el uso de su dispositivo

- Siempre utilice leche fresca y fría (4-6 °C / 39,2-42,8 F).
- Siempre respete la cantidad de leche recomendada e indicada en cada receta.
- Nunca exceda la marca interna de la jarra MAX (máximo).
- Antes de verter la receta, agite la leche espumada con movimientos circulares.
- La leche espumada que no se utilice inmediatamente, no debe ser recalentada.
- Asegúrese que la jarra y el batidor están limpios antes de su uso.
- Líquidos compatibles: leche de vaca (fresca o UHT, entera, baja en grasa, descremada) y cualquier otra leche vegetal (el espumado con leches vegetales no está garantizado).
- El volumen de la leche espumada depende del tipo de leche que se utilice y su temperatura.
- Ingredientes compatibles: chocolate, chispas de chocolate, miel, polvos saborizados, azúcar, cubos de hielo.
- Antes de preparar recetas en frío, se recomienda enfriar la jarra con agua fría o hielo.

---

## Acceso al menú oculto

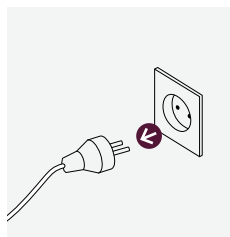
**Presione simultáneamente las dos flechas por tres segundos.**

- Idioma: seleccione su idioma mediante la navegación con las flechas y confirme la selección con el botón central.
- Reiniciar: presione el botón central y confirme el restablecimiento a los ajustes de fábrica.
- *Bluetooth*: para activar o desactivar el modo *Bluetooth*.
- Salir: para salir del menú oculto.

# Instrucciones de limpieza

Lave el dispositivo después de cada uso

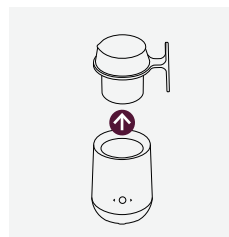
- ⚠ PRECAUCIÓN:** Asegúrese que la jarra esta fría antes de retirarla de la base o retírela con cuidado e inmediatamente enfríela con agua para evitar riesgos de quemadura. En caso de que la base necesite limpieza, desconéctela primero y después use un paño húmedo. Asegúrese que el conector está seco antes de la operación. Nunca sumerja la base en agua o el lavavajillas. No coloque el aparato directamente en las varillas de las lavavajillas pues puede dañar el recubrimiento interior. Si la base de la jarra esta húmeda, séquela antes de ponerla de nuevo en la base. Solamente utilice limpiadores no abrasivos. No use objetos filosos u abrasivos pues puede dañar la superficie de la jarra.



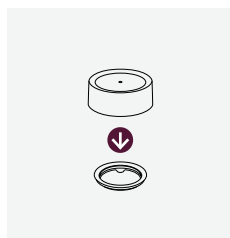
- 1** Desconecte de la electricidad antes de limpiar el aparato.



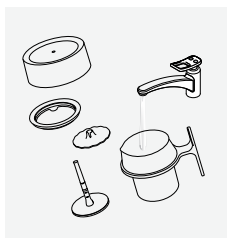
- 2** Retire el batidor. Para una limpieza óptima, asegúrese de desarmar ambas partes del batidor.



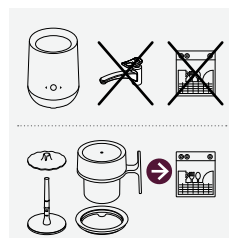
- 3** Espere a que la jarra se enfríe y retírela de la base.



- 4** Retire el empaque de silicón de la tapa. Desarme el batidor mediante un gentil giro en la parte superior para removerlo.



- 5** Lavado a mano: lave el interior de la jarra, la tapa y el batidor con detergente y enjuague con agua tibia o caliente. No utilice materiales abrasivos pues pueden dañar la superficie del equipo. Asegúrese de retirar la etiqueta de precaución antes de limpiar el batidor.



- 6** Lavavajillas: coloque todas las partes, excepto la base, en el lavavajillas a una temperatura máxima de 70°C / 158 F.

# Instrucciones de limpieza



**i** **NOTA:** Solo la jarra, la tapa de la jarra, el empaque de la tapa, el batidor y la cuchara Barista pueden ser lavadas en el lavavajillas.

- 7** Seque todas las partes con un paño o toalla de papel y vuelva a montar el aparato.

---

## Resolución de problemas

---

### La sincronización no fue exitosa.

- Revise que el *Bluetooth®* de su dispositivo móvil o tableta se encuentra activado.
- Revise la compatibilidad de su dispositivo móvil o tableta con el aparato (vea página 28).
- Asegúrese que su dispositivo móvil o tableta se encuentra junto al aparato (distancia máxima 20 cm) durante la sincronización.
- Asegúrese de no encender ningún dispositivo con microondas cerca del aparato durante la sincronización. Si quiere desincronizar su aparato mediante la App.
- En la App seleccione "Nombre", a continuación "Estado de la máquina", después en "Desvincular esta máquina".
- Seleccione "Desvincular esta máquina" para confirmar.
- NOTA: En caso de desvincular una máquina, todos los ajustes y especificaciones de la máquina serán reestablecidos a los de fábrica.

---

### Sin luz de encendido y sin mensaje.

- Revise si el dispositivo está conectado, presione cualquier botón, si no ocurre nada, llame al Club *Nespresso*.

---

### La calidad de la espuma de leche no es la deseada.

- Para resultado óptimos en el espumado, utilice leche de vaca entera o semidescremada a temperatura de refrigeración (4-6°C / 39.2-42.8 F). Para garantizar condiciones higiénicas, utilice leche pasteurizada, refrigerada y fresca. La leche congelada no espumará.
- Asegúrese que el batidor de Barista está limpio.
- Es altamente recomendado no usar leches enriquecidas, en polvo o reconstituidas ni saborizadas.

---

### La leche se derrama.

- Asegúrese que la jarra esta correctamente colocada en la base.
- Revise la correcta posición de la tapa.
- La cantidad de la leche tiene que estar entre los niveles MIN y MAX.

---

### Mensaje en pantalla

---

#### "Contacte al Club *Nespresso*" y código de error (E01 a E34)

- El dispositivo requiere reparación, por favor contacte *Nespresso* y mencione los códigos de error: E01 a E34. El teléfono de contacto *Nespresso* se encuentra en el sitio web.

---

#### "Reemplace la jarra"







- Revise si la jarra se encuentra colocada correctamente. Si no, ajuste la jarra.
  - Revise si el batidor esta colocado y correctamente colocado. Si no, ajuste la posición del batidor.
-



“Añada leche”	- No hay suficiente leche en la jarra.
“Reinicie la receta”	- Reinicie la receta, el voltaje se encuentra fuera de rango.
“Vacíe y reinicie”	- El motor del batidor se encuentra bloqueado, el líquido es muy espeso, por favor vacíe la jarra, vuelva a llenarla y reinicie la preparación.
“Reconecte”	- Por favor desconecte y vuelva a conectar el dispositivo para reiniciarlo.
“Vacíe y reemplace el batidor”	- El batidor o el motor está bloqueado, el líquido es muy espeso, por favor vacíe, vuelva a llenar y reinicie la preparación.
“Enfriando...espere por favor”	- Algún componente del dispositivo se encuentra sobrecalentado, por favor espere a que el dispositivo se enfríe y reanude la preparación.

## Especificaciones

### BARISTA W10 / W11

	<b>US/CA:</b> 120 V, 60 Hz, 660 W	<b>BR:</b> 220 V, 60 Hz, 480 W
	<b>AR:</b> 220-240 V, 50/60 Hz, 480-560 W	<b>BR3:</b> 127 V, 60 Hz, 530 W
	<b>CL:</b> 220-240 V, 50/60 Hz, 480-560 W	<b>CO:</b> 120 V - 127 V, 60 Hz, 660 W
	<b>MX:</b> 120 V - 127 V, 60 Hz, 660 W	
Frecuencia	2.402 - 2.480 GHz Potencia máxima de transmitancia 4dBm	
	~ 1,7 kg / 3 lbs	
	 154 mm	 209 mm  125 mm

## Garantía

Nespresso garantiza este producto contra defectos en los materiales y defectos de fábrica por un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Durante este periodo, Nespresso reparará o reemplazará a su entera discreción cualquier producto defectuoso sin cargo alguno para el propietario. El producto reemplazado o las piezas reparadas tendrán una garantía equivalente al periodo no vencido de la garantía o de seis meses, el que sea más amplio. Esta garantía limitada no aplica para cualquier defecto resultado de accidentes, mal uso, mantenimiento inadecuado o desgaste normal. Salvo que la ley aplicable establezca lo contrario, los términos de esta garantía limitada no excluyen, restringen ni modifican, los derechos legales obligatorios aplicables a la venta del producto y son complementarios a estos. Si cree que su producto es defectuoso, contacte al Club Nespresso para recibir información sobre dónde puede enviarlo o repararlo. Visite nuestro sitio web en [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com) para descubrir más información sobre Nespresso.

# Visão geral

- 1 Tampa (pode ser lavada em máquinas de lavar louças)
- 2 Vedação de borracha (pode ser lavada em máquinas de lavar louças)
- 3 Batedor para todos os preparos (2 partes, pode ser lavado em máquinas de lavar louças)
- 4 Indicador de nível MÁX. (250 ml)
- 5 Indicador de nível INTERMEDIÁRIO (150 ml)
- 6 Indicador de nível MÍN. (100 ml)
- 7 Bule (pode ser lavado em máquinas de lavar louças)
- 8 Base de alimentação de energia
- 9 Tela de instruções do dispositivo
- 10 Botão INICIAR/PARAR
- 11 Setas de navegação (interface tátil)
- 12 Colher Barista (pode ser lavada em máquinas de lavar louças)

---

## Conteúdo

Visão geral	34
Barista	34
Instrução de segurança	35
Obtenha o aplicativo	38
Emparelhamento	38
Funções de conectividade	38
Preparo	39
Dicas ao utilizar seu dispositivo	40
Como acessar o menu escondido	40
Instruções de limpeza	41
Solução de problemas	42
Especificações	43
Garantia	43

---

## Barista

O *Nespresso* Barista é um convite para descobrir um mundo oculto de possíveis receitas. prepare o que quiser, desde cafés gelados até receitas elaboradas com leite em casa. Com sua tela Touch screen e aplicativos conectados, navegar através das receitas é surpreendentemente fácil. graças a conectividade, você será capaz de descobrir novas receitas via aplicativo.

# Instrução de segurança



## CUIDADO/AVISO



## RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



## DESCONECTE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DANIFICADO



## CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE



## ÍMÃS NA PARTE INTERNA



## SEM FERRAMENTAS OU MATERIAIS FERROMAGNÉTICOS



## CUIDADO CAMPO MAGNÉTICO FORTE



**CUIDADO:** as instruções fazem parte do aparelho. Leia e siga todas as instruções para evitar possíveis ferimentos e danos. Guarde estas instruções e transmita-as para qualquer proprietário subsequente.







## Evite riscos de incêndio e choques elétricos fatais

- Conecte a base de alimentação de energia apenas a tomadas elétricas adequadas e aterradas. Certifique-se de que a voltagem da fonte de energia seja igual à especificada no aparelho.
- Desconecte o aparelho da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. Aguarde o resfriamento do aparelho antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo.
- Conecte o cabo na tomada. para desconectar o cabo, desligue o aparelho e, em seguida, remova o cabo da tomada.
- Não passe o cabo sobre objetos afiados, não prenda-o com grampos nem deixe-o pendurado.
- Se o cabo de alimentação ou o plugue forem danificados, eles deverão ser substituídos pelo fabricante, por um agente de serviços ou por profissionais igualmente qualificados.
- Se a base de alimentação de energia não for utilizada por períodos longos, desconecte-a da tomada. Desconecte o cabo puxando-o pelo plugue e não pelo próprio cabo, para que ele não seja danificado.
- Nunca mergulhe a base de alimentação do aparelho em água ou outros líquidos. O contato de componentes elétricos com a água pode provocar choques elétricos fatais.
- Para proteger contra fogo, choque elétrico e ferimentos, não mergulhe o fio, tomadas ou a base do dispositivo em água ou qualquer outro líquido.
- Desligue o dispositivo da tomada antes de limpar o aparelho, e verifique se a entrada está seca antes de voltar a utilizar o aparelho.
- O aparelho só deve ser usado com o bule fornecido.
- Os cabos de alimentação curtos reduzem os riscos de que alguém tropece em um cabo longo.
- Cabos mais longos (ou desacopláveis) podem ser usados se forem tomados os devidos cuidados e se: 1) a voltagem informada for pelo menos

# Instrução de segurança


igual à voltagem do aparelho, 2) for usado um cabo de aterramento com três fios e 3) os cabos forem organizados de forma que não fiquem pendurados sobre aparadores ou mesas, onde possam ser puxados ou pisados por alguém.

- Se for necessária uma extensão, use apenas cabos aterrados cujo condutor tenha pelo menos 1,5 mm<sup>2</sup>.
- O bule Barista pode ser lavado em máquinas de lavar louças, mas não em temperaturas superiores a 70° C.
-  Ímãs na parte interna.
-  Elementos quentes após aquecimento: bule, use a alça.
- Superfície quente sob o bule: risco de danos a mesas (madeiras, plásticas) ou superfícies quando apoiado.
-  Não use sem a tampa (risco de projeção de bebidas quentes) e não remova a tampa durante o funcionamento do aparelho.
-  Não coloque seus dedos nem objetos estranhos durante o preparo: peças giratórias, risco de ferimentos.
- Não encha o bule com mais líquido do que o nível máximo: risco de transbordamento.
- Não feche a abertura (circulação de ar de resfriamento) sob o dispositivo: risco de superaquecimento.
- Não bloqueie a ventoinha (sob o dispositivo): risco de superaquecimento.

## Evite possíveis danos ao utilizar o aparelho

- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão. Mantenha-o fora do alcance de crianças. O aparelho deve ser usado apenas por pessoas que tenham experiência e conhecimento suficientes e que sejam física, sensorial e mentalmente capazes de utilizá-lo com segurança, de acordo com estas instruções.
- O aparelho foi projetado para preparar bebidas de acordo com estas instruções.
- Este aparelho destina-se ao uso em instalações domésticas.
- Exceto para os EUA e o Canadá: este aparelho destina-se ao uso em instalações como copas de funcionários em lojas, escritórios, sedes de fazendas e outros ambientes de trabalho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão e tenham sido instruídas sobre o uso seguro do aparelho e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos


e estejam sendo supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

- Não use o aparelho se ele estiver danificado. Um aparelho danificado pode causar choques elétricos, queimaduras e incêndios.
- Use o aparelho apenas com a base de alimentação de energia fornecida.
-  Não toque nas superfícies quentes. Use as alças.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou o plugue estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito ou tiver sido derrubado ou danificado de alguma forma. Leve o aparelho ao serviço autorizado mais próximo para verificação, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
- Não use ao ar livre.
- Não use o aparelho para nenhuma finalidade diferente daquela para a qual ele foi projetado.
- Vazamentos podem ocorrer se a tampa for removida durante a preparação da receita.
- Deve-se ter extremo cuidado ao se movimentar um aparelho contendo líquidos quentes.
- Evite o contato com peças móveis.
- O uso de acessórios não recomendados pelo aparelho pode resultar em incêndio, choques elétricos ou ferimentos.
- O aparelho foi projetado para preparar bebidas de acordo com

estas instruções. Ele destina-se a uso doméstico. Nenhuma responsabilidade será aceita em caso de uso para outras finalidades, do uso do aparelho danificado ou de reparos feitos por não profissionais. Os serviços previstos na garantia também são excluídos nesses casos.

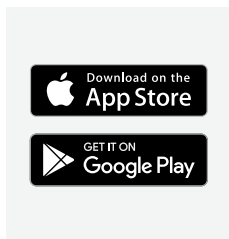
- Para evitar danos, nunca coloque o aparelho sobre ou próximo a superfícies quentes, por exemplo, radiadores, fogareiros, queimadores a gás ou similares.
- Não despeje líquido na base de alimentação de energia.
- Use o aparelho apenas com a base de alimentação de energia fornecida.
- Garanta a posição correta do bule dentro da base antes de usar.
- Limpeza: desmonte o disco batedor do batedor para uma limpeza completa.

### Descarte

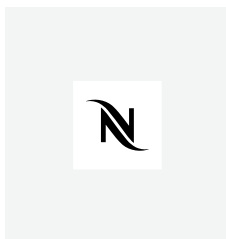
-  Seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados. A separação de produtos residuais em diferentes tipos facilita a reciclagem de matérias-primas. Você pode obter mais informações sobre descarte com as autoridades locais responsáveis.

### GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

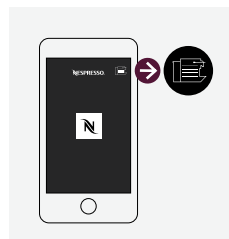
# Obtenha o aplicativo



- 1 Baixe o Aplicativo da *Nespresso*. Se já tiver feito isso, recomendamos atualizar o Aplicativo para a versão mais recente.



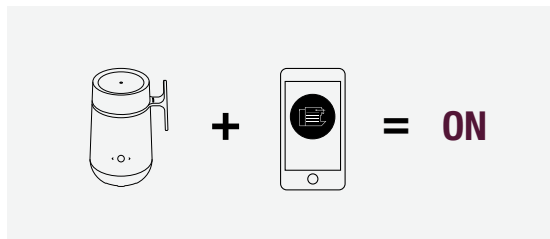
- 2 Inicie o Aplicativo em seu smartphone ou tablet.



- 3 Na página inicial do Aplicativo da *Nespresso*, clique no ícone de Máquina.

O *Nespresso Barista* é compatível com: iOS (iPhone + iPad), Android.

## Emparelhamento



- 1 **Certifique-se de que:**
  - O Barista esteja ativado.
  - O *Bluetooth®* esteja **ATIVADO** em seu dispositivo móvel.
  - Você esteja perto do Barista durante o emparelhamento.

- 2 Siga as instruções de emparelhamento do Aplicativo. Quando o emparelhamento estiver concluído, o ícone do Barista será exibido na tela. O emparelhamento leva aproximadamente 30 a 40 segundos.

- 3 Você pode adicionar, remover e reorganizar suas receitas em seu Barista usando seu telefone celular seguindo o minitutorial sobre o aplicativo.

## Funções de conectividade

- Gerenciamento de receitas: navegue através das receitas e personalize seu Barista
- Receitas passo a passo: uma instrução passo a passo para cada receita
- Descoberta de receitas: descubra um amplo mundo de possibilidade de receitas
- Status da máquina: verifique o status da máquina
- Alarmes: verificar mensagens de erro

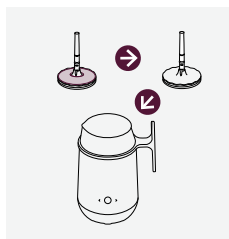
# Preparo

## Receita à base de leite (quente e fria)

**⚠ AVISO:** risco de incêndio e choque elétrico! Certifique-se de que a parte inferior da base de alimentação de energia do dispositivo de leite e a área sob a base estejam secas.

**⚠ CUIDADO:** certifique-se sempre de que o batedor esteja firmemente posicionado no bule antes de adicionar líquidos. Verifique se a tampa e a vedação estão firmes no lugar antes de iniciar o preparo.

**DICAS:** para obter uma espuma de leite ideal, use leite semidesnatado gelado (entre 4 °C e 6 °C). Para garantir as condições de higiene, use leite pasteurizado, refrigerado e recentemente aberto. O leite que foi congelado não produzirá espuma. Para assegurar condições de higiene adequadas e a manutenção correta do aparelho, é altamente recomendável não utilizar leites enriquecidos especiais, leite em pó reconstituído ou leite saborizado.



- 1 Remova a etiqueta de aviso sobre o batedor antes do uso. Limpe antes do primeiro uso e após cada uso, de acordo com as instruções de limpeza. Coloque o batedor no bule.



- 2 Encha o bule de acordo com o nível especificado nas instruções da receita (no livro de receitas ou no aplicativo). Para evitar transbordamento, observe que o indicador de nível de "leite máximo" é 250 ml.



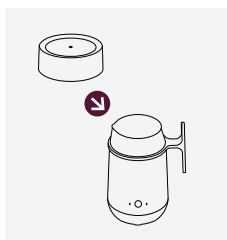
### Receitas geladas

Para receitas geladas, acrescente os cubos de gelo diretamente no dispositivo.



### Receitas com chocolate

Para receitas à base de chocolate, acrescente os pedaços de chocolate diretamente no dispositivo.



- 3 Coloque a tampa no dispositivo. Certifique-se de que o bule esteja seco antes de colocá-lo na base de alimentação de energia. Certifique-se sempre de que o batedor esteja colocado antes de acrescentar os ingredientes.



- 4 Escolha o preparo de receita desejado usando o Aplicativo dedicado ou pressionando o botão do dispositivo para começar. Usando as setas, navegue para a esquerda ou para a direita a fim de selecionar a receita desejada. Você também pode se conectar por meio do aplicativo para selecionar e visualizar as instruções das receitas. Haverá uma animação na tela durante o preparo, e ela ficará estática acesso quando o preparo terminar.

# Preparo

- 5 Despeje a quantidade necessária de leite fresco gelado no bule e feche-o com a tampa. Sempre use leite gelado e encha o bule entre as marcações de nível MIN. e MÁX. Para evitar arranhões, use apenas a colher Barista dedicada ou uma colher que não seja de metal para coletar a espuma do bule. Para espuma de leite quente e fria, o preparo leva aproximadamente 80 segundos. Para leite quente, o preparo leva aproximadamente 150 segundos. O preparo pode ser interrompido a qualquer momento pressionando-se o botão ou retirando o dispositivo da base de alimentação de energia.

**i** **OBSERVAÇÃO:** não remova o bule durante o preparo. Para interromper a operação a qualquer momento, pressione o botão INICIAR/PARAR uma vez.

**⚠** **CUIDADO:** a superfície do bule estará quente durante e após o preparo da receita. Não coloque o bule quente sobre superfícies sensíveis ao calor.

- 6 O dispositivo é desligado automaticamente após 3 minutos de inatividade, e o visor será desligado. Pressione qualquer botão de seta para LIGAR o dispositivo novamente, e o visor será iniciado novamente. Para desligar o seu aparelho antes do desligamento automático, pressione e segure o botão principal por 5 segundos.

**i** **OBSERVAÇÃO:** nunca utilize o aparelho sem o nível mínimo de líquido no bule. Para obter uma espuma ideal, não exceda o indicador MÁX. dentro do bule.

**i** **NOTA:** quando estiver derramando sua receita, tenha certeza de segurar o batedor (ou remover ele) antes de derramar sua receita.

## Dicas ao utilizar seu dispositivo

- Use sempre leite fresco e gelado (de 4 °C a 6 °C).
- Sempre respeite a quantidade de leite recomendada indicada na receita.
- Nunca exceda a marcação MÁX. dentro do bule.
- Antes de despejar a receita, agite a espuma de leite em um movimento circular.
- A espuma de leite que não for usada imediatamente não deve ser reaquecida.
- Certifique-se de que o bule e o batedor estejam limpos antes do uso.
- Líquidos adequados: leite de vaca (fresco ou UHT, creme de leite, baixa caloria, nata) e qualquer leite vegetal (a espuma de leite não é garantida com esse tipo de leite).
- O volume de espuma de leite depende do tipo de leite usado e de sua temperatura.
- Ingredientes adequados: chocolate, flocos de chocolate, mel, xarope, pós saborizados, açúcar e cubos de gelo.
- Antes de preparar receitas geladas, tenha certeza de que a jarra esta gelada ou resfrie ela em baixo de agua gelada ou gelo.

## Como acessar o menu escondido

**Pressione simultaneamente as duas flechas por 3 segundos.**

- Língua: escolha sua língua navegando através das flechas e confirme com o botão central.
- Reset: pressione o botão central para confirmar o reset para

padrões de fábrica.

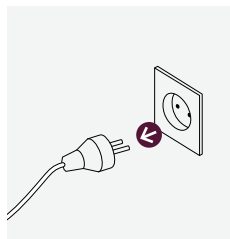
- *Bluetooth*: para ativar ou desativar o modo *Bluetooth*.
- Saída: para sair do menu escondido.



# Instruções de limpeza

Limpe imediatamente após cada uso

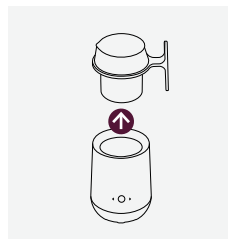
- ⚠ CUIDADO:** certifique-se de que o bule esteja frio antes de retirá-lo da base de alimentação. Você também pode retirá-lo cuidadosamente e enxaguá-lo com água fria imediatamente para resfriar o bule e evitar riscos de queimaduras. / Caso a base de alimentação de energia precise ser limpa, desligue-a da tomada primeiro e utilize apenas um pano úmido. Certifique-se de que o conector esteja seco antes da operação. Não mergulhe a base de alimentação na água nem a coloque na máquina de lavar louças. / Não coloque o aparelho diretamente sobre o pino da máquina de lavar louças para evitar danos à superfície interna. / Se a parte inferior do bule for molhada, seque-a antes de colocá-la novamente em contato com a base de alimentação. / Use apenas materiais de limpeza não abrasivos. Não utilize produtos abrasivos, objetos pontiagudos nem escovas: risco de arranhões e danos à superfície do bule.



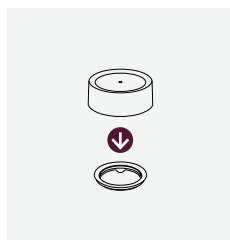
- 1** Desligue o cabo de alimentação de energia da tomada elétrica antes da limpeza.



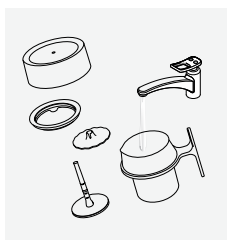
- 2** Remova o batedor. Para uma limpeza ideal, certifique-se de separar ambas partes do batedor.



- 3** Espere o bule esfriar e retire-o da base de alimentação.

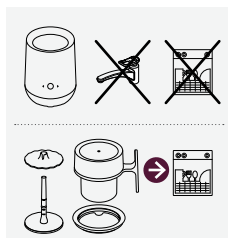


- 4** Remova a vedação de silicone da tampa. Desmonte o batedor girando suavemente a parte superior do batedor para removê-lo.



- 5** Lavagem manual: lave a parte interna do bule, a vedação, a tampa e o batedor com detergente e enxágue com água morna/quente. Não utilize materiais abrasivos que possam danificar a superfície do equipamento. Certifique-se de remover a etiqueta de aviso antes de limpar o batedor.

# Instruções de limpeza



- 6** Lavagem em máquina: coloque todas as peças, com exceção da base de alimentação, na máquina de lavar louças à temperatura máxima de 70 °C.



- 7** Seque todas as peças do dispositivo com uma toalha, um pano ou um papel limpo e monte todas as peças novamente.

**i OBSERVAÇÃO:** apenas o bule, a tampa do bule, a vedação da tampa, o batedor e a colher podem ser lavados em máquinas de lavar louças.

## Solução de problemas

### Houve falha no emparelhamento.

- Verifique se o *Bluetooth®* foi ativado no smartphone ou tablet.
- Verifique a compatibilidade de seu smartphone ou tablet com a máquina (consulte a página 38).
- Certifique-se de que o smartphone ou tablet esteja próximo da máquina (distância máxima de 20 cm) durante o emparelhamento.
- Certifique-se de não LIGAR nenhum aparelho de micro-ondas perto da máquina durante o emparelhamento. Se você quiser desemparelhar a máquina por meio do Aplicativo.
- No Aplicativo, selecione "Name" e clique em "Machine status" e "Unpair this machine".
- Clique em "unpair this device" para confirmar o desemparelhamento.
- Observação: no caso de desemparelhamento, todas as configurações e especificações serão perdidas, e a máquina será redefinida para as configurações de fábrica.

### As luzes não acendem e não há mensagens.

- Verifique se o dispositivo está conectado, pressione qualquer botão, se nada acontecer ligue para a *Nespresso*.

### A qualidade da espuma de leite não está à altura do padrão esperado.

- Para obter uma espuma de leite ideal, use leite de vaca ou semidesnatado refrigerado (entre 4 °C e 6 °C). Para garantir as condições de higiene, use apenas leite pasteurizado, refrigerado e recentemente aberto, e leite 0% para o Café viennois. O leite que foi congelado não produzirá espuma.
- Certifique-se de que o Barista e o batedor estejam limpos.
- É altamente recomendável não utilizar leites enriquecidos especiais, leite em pó reconstituído ou leite saborizado.

### Transbordamentos de leite.

- Certifique-se de que o bule esteja bem posicionado sobre a base de alimentação.
- Verifique a posição correta da tampa.
- A quantidade de leite deve estar entre os níveis MÍN. e MÁX.

### Mensagem do visor

#### "Ligue para a *Nespresso*" e código de erro (E01 a E34)

- O dispositivo precisa de reparos. Ligue para a *Nespresso* e mencione o código de erro: E01 a E34. O número de telefone está disponível no site da *Nespresso*.

#### "Recolete o bule"

- Verifique se o bule está presente e bem posicionado. Se não estiver, reposicione o bule corretamente.
- Verifique se o batedor está presente e bem posicionado. Se não estiver, posicione o batedor com o disco batedor corretamente.

“Adicione Leite”	- Não há leite no bule ou o leite não é suficiente.
“Reinicie a receita”	- Reinicie a receita; a tensão detectada está incorreta.
“Esvazie e recomece”	- O batedor ou o motor está bloqueado porque o preparo é espesso demais. Esvazie, encha novamente e reinicie.
“Reconecte”	- Desconecte e reconecte para reinicializar o dispositivo.
“Esvazie e recoloque o batedor”	- O batedor ou o motor está bloqueado porque o preparo é espesso demais. Esvazie, encha novamente e reinicie.
“Esfriando. espere por favor...”	- Um componente do dispositivo está quente demais. Espere o dispositivo esfriar e reinicie.

## Especificações

### BARISTA W10 / W11

~	<b>US/CA:</b> 120 V, 60 Hz, 660 W	<b>BR:</b> 220 V, 60 Hz, 480 W
	<b>AR:</b> 220-240 V, 50/60 Hz, 480-560 W	<b>BR3:</b> 127 V, 60 Hz, 530 W
	<b>CL:</b> 220-240 V, 50/60 Hz, 480-560 W	<b>CO:</b> 120 V - 127 V, 60 Hz, 660 W
	<b>MX:</b> 120 V - 127 V, 60 Hz, 660 W	

Frequência 2.402 - 2.480 GHz  
Potência máxima de transmissão 4dBm

 ~ 1,7 kg

  154 mm  209 mm  125 mm

## Garantia

A Nespresso garante este produto contra defeitos de materiais e fabricação por um período de um ano a partir da data da compra. Durante esse período, a Nespresso fará o reparo ou a substituição, de acordo com seus critérios, de qualquer produto com defeito sem nenhum custo para o proprietário. Os produtos de reposição ou as peças consertadas terão garantia apenas durante o período restante da garantia original ou por seis meses, o que for maior. Esta garantia limitada não se aplica a nenhum defeito resultante de acidentes, uso incorreto, manutenção indevida ou do desgaste causado pelo uso normal. Com exceção do que for permitido pelas leis aplicáveis, os termos desta garantia limitada não excluem, restringem nem alteram os direitos estatutários obrigatórios aplicáveis à venda do produto a você, mas são um adendo a eles. Caso acredite que seu produto esteja com defeito, entre em contato com a Nespresso para obter instruções sobre reparo. Visite nosso site, em [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com), para descobrir mais sobre a Nespresso.







BARISTA W10 / W11

