



Vertuo Creatista

BVE850

-
- EN User Manual
 - FR Manuel d'instructions
 - ES Manual de usuario

Breville

NESPRESSO



EN	User Manual	3
FR	Manuel d'instructions	33
ES	Manual de usuario	63






CONTENTS

PACKAGING CONTENT	2	MILK COFFEE PREPARATION	10	TURN THE BLUETOOTH® / WI-FI® ON-OFF	21
SPECIFICATIONS	2	RECIPE SUGGESTIONS	13	EMPTYING THE SYSTEM	22
MACHINE OVERVIEW	3	MILK COFFEE RECIPES	14	TROUBLESHOOTING	24
CONNECTIVITY	4	DAILY CLEANING	15	BLINKING SUMMARY / ERRORS	27
MACHINE SET UP	5	CLEANING THE COFFEE SYSTEM	15	ENERGY SAVING CONCEPT	30
SETTING THE WATER HARDNESS	6	CLEANING THE STEAM WAND	17	CONTACT NESPRESSO	30
FIRST USE / RINSE CYCLE	7	DESCALING	18	DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL PROTECTION	30
COFFEE PREPARATION	8	RESET TO FACTORY SETTINGS	21		

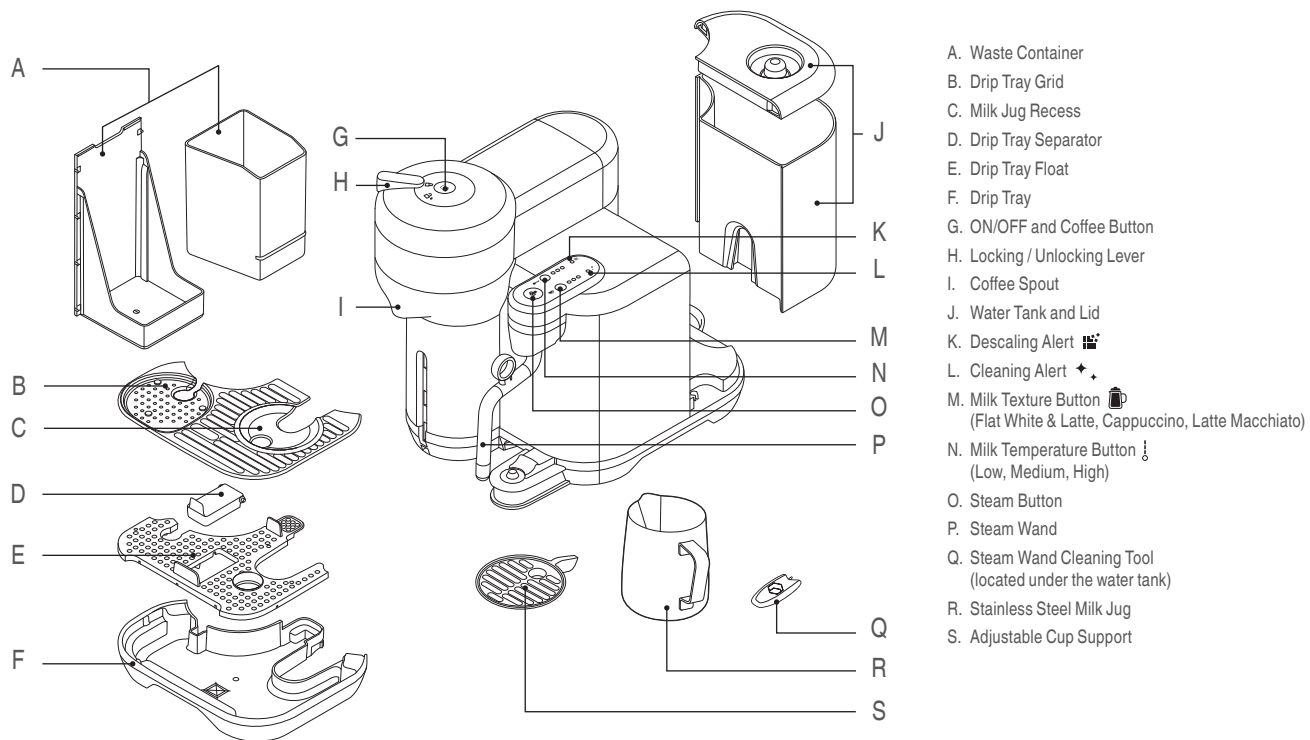
PACKAGING CONTENT

- Vertuo Creatista Coffee Machine
- Tasting Box of Nespresso Vertuo Capsules
- Vertuo Creatista Recipe Milk Jug
- Nespresso Welcome Brochure
- Quick Start Guide
- Safety Booklet
- Warranty Booklet
- Water Hardness Test Strip

SPECIFICATIONS

~	USA / CA:	120 V	60 Hz	1500 W
	MX:	127 V	60Hz	1 380 W
Frequency	2.402 - 2.480 GHz		Max Transmit Power 4dBm	
	23 cm / 9.05 in			
	33 cm / 12.9 in			
	42 cm / 16.5 in			
	8.7 kg / 19.2 lbs			
	2 L / 67.6 fl.oz			

EN **MACHINE OVERVIEW**



- A. Waste Container
- B. Drip Tray Grid
- C. Milk Jug Recess
- D. Drip Tray Separator
- E. Drip Tray Float
- F. Drip Tray
- G. ON/OFF and Coffee Button
- H. Locking / Unlocking Lever
- I. Coffee Spout
- J. Water Tank and Lid
- K. Descaling Alert
- L. Cleaning Alert
- M. Milk Texture Button
- (Flat White & Latte, Cappuccino, Latte Macchiato)
- N. Milk Temperature Button
- (Low, Medium, High)
- O. Steam Button
- P. Steam Wand
- Q. Steam Wand Cleaning Tool
(located under the water tank)
- R. Stainless Steel Milk Jug
- S. Adjustable Cup Support


CONNECTIVITY

GET THE APP

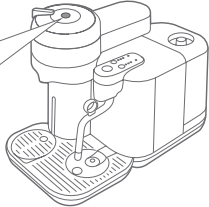
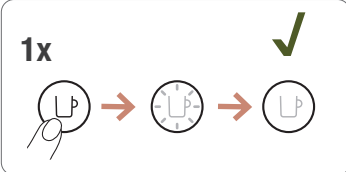

1




Download on the App Store *
GET IT ON Google Play **

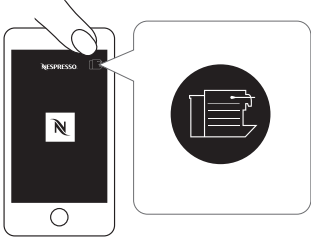


2



 * App Store is a trademark of Apple inc., registered in the U.S. and other countries.
** Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google LLC.


3






Launch the Nespresso app. Select the machine icon. Follow the instructions via the app.

4

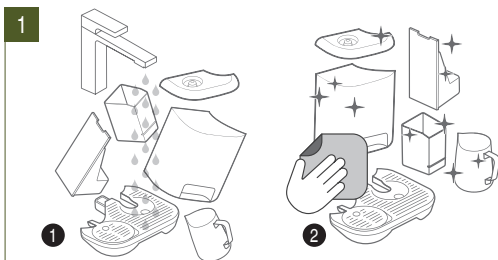


 By default, the Bluetooth® / Wi-Fi® is switched on. Factory reset will also switch the Bluetooth®/ Wi-Fi® on.

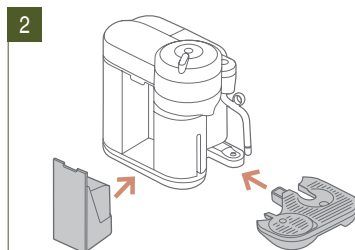
Benefits of connecting your machine:

-  **Smart Coffee:** Enjoy the latest coffee innovations from Nespresso by always keeping your machine up to date.
-  **Expert advice:** Receive real-time tips thanks to step-by-step features such as descaling, rinsing and cleaning your machine.
-  **Machine Care:** Get support and tutorials for your machine care via your smartphone.

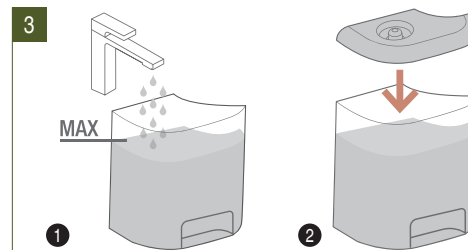
EN **MACHINE SET UP**



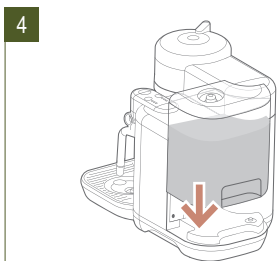
Rinse and dry all removable parts.



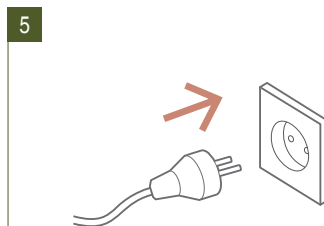
Reassemble the machine.



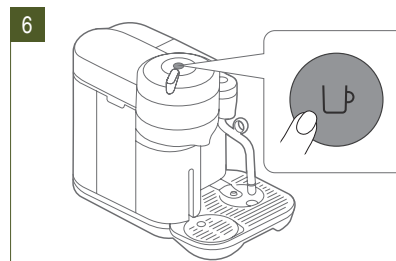
Fill the water tank with fresh potable water.



Properly attach water tank to the machine.

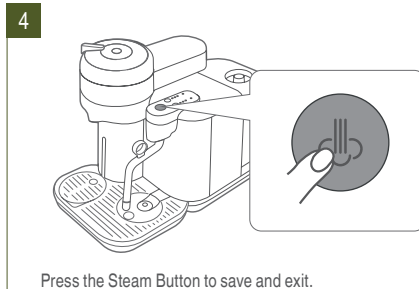
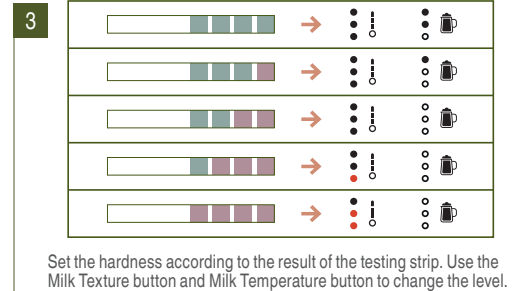
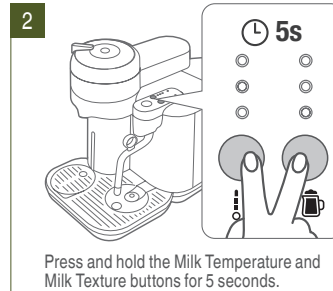
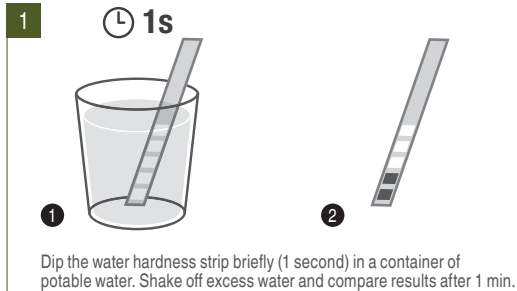


Plug in the power cord and turn on the machine.



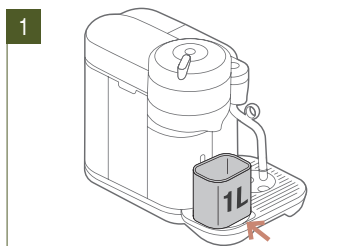
Single press coffee button.

SETTING THE WATER HARDNESS

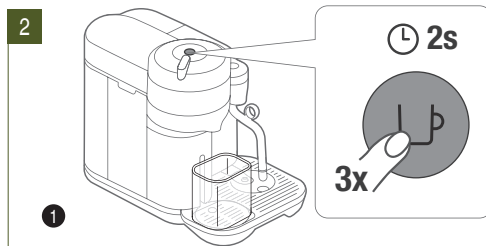


FIRST USE / RINSE CYCLE

⚠ WARNING: Make sure no capsule is inserted into the machine during the rinsing process.



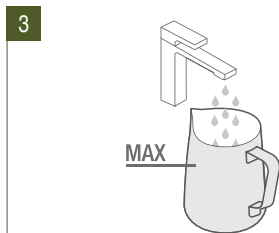
Place the 1 L container on top of the drip tray.



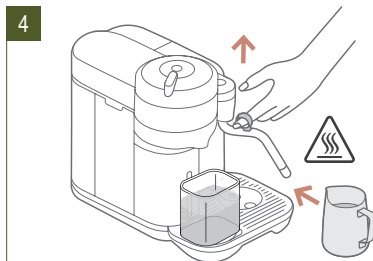
Press the coffee button three times within 2 seconds.



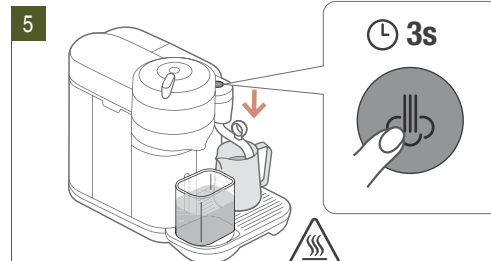
This process will take up to 7 minutes but can be stopped at any time by pushing the coffee button.



Fill the milk jug with potable water to the MAX line.



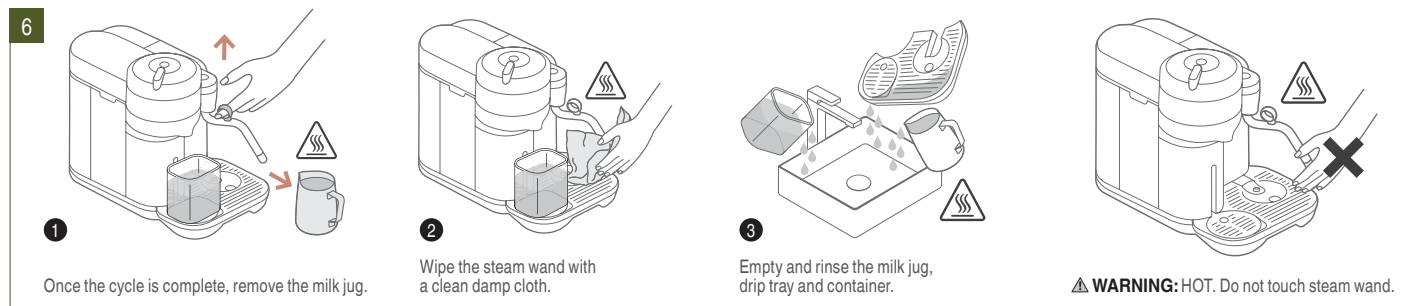
Lift up the steam wand and insert in the milk jug.



Press and hold the Steam Button for 3 seconds.

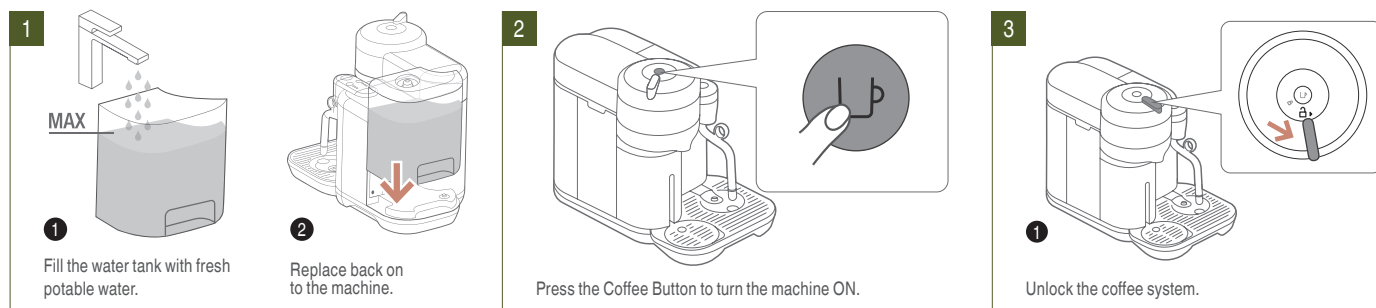
FIRST USE / RINSE CYCLE

⚠ WARNING: Make sure no capsule is inserted into the machine during the rinsing process.



i NOTE: Do not put any parts except the steam wand tip in the dishwasher.

COFFEE PREPARATION

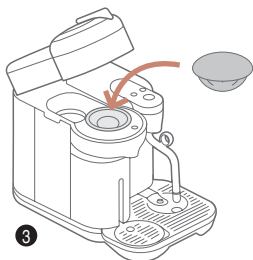


EN **COFFEE PREPARATION**



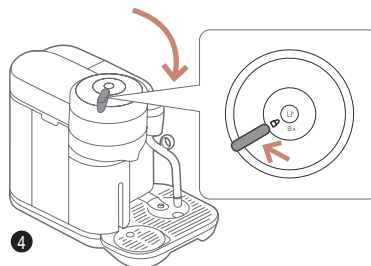
2

Open the coffee system.



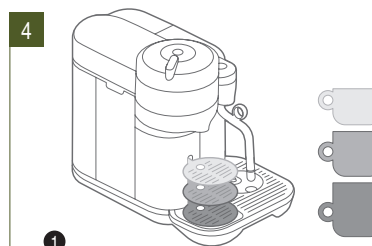
3

Insert a coffee capsule.



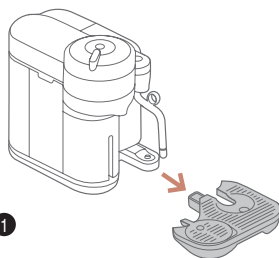
4

Close and lock the coffee system.



4

Adjust the height position of the cup support.



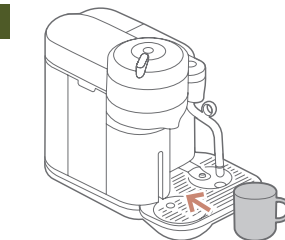
1

Remove the cup support and drip tray when using a carafe.



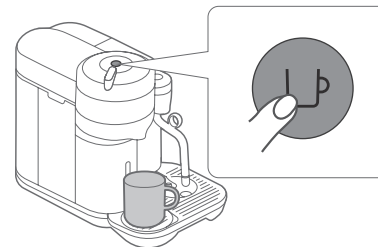
2

5



Place a cup of sufficient capacity under the coffee spout.

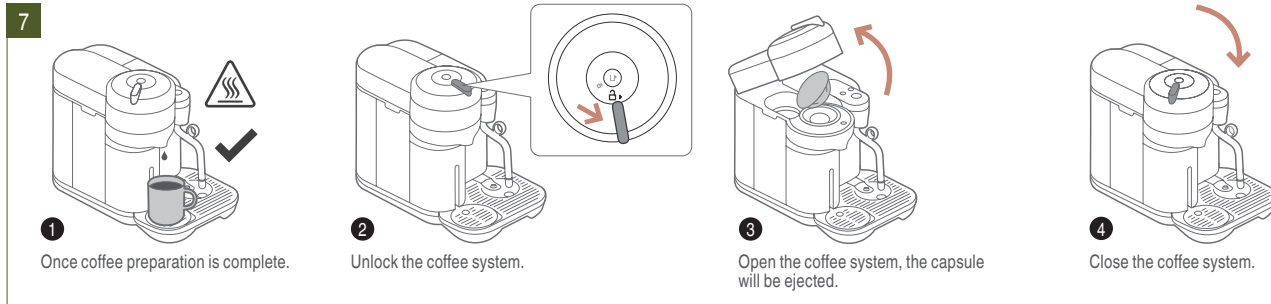
6



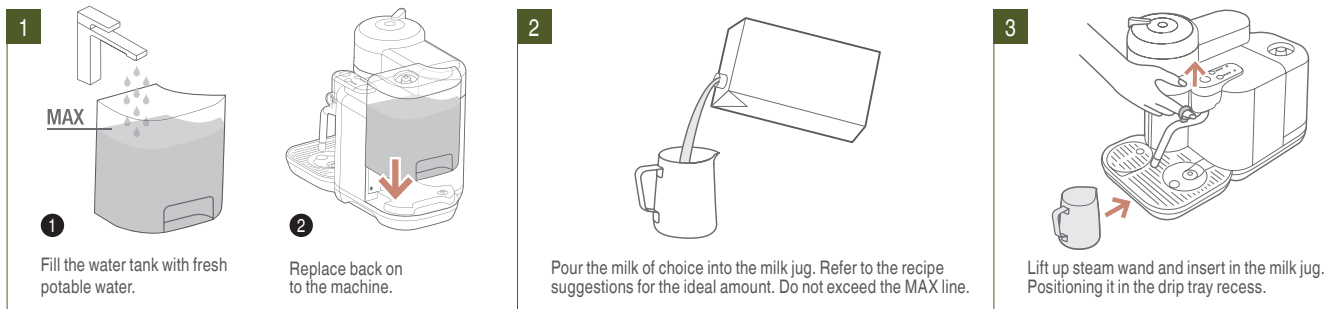
Press the coffee button. To stop the coffee flow early, press the coffee button again.

CAUTION: Risk of scalding may occur due to hot coffee overflowing.

COFFEE PREPARATION



MILK COFFEE PREPARATION

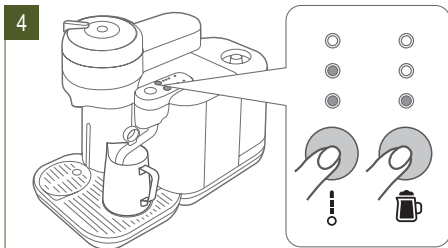


NOTE: For an ideal milk froth, we recommend the use of semi-skimmed pasteurized milk at fridge temperature.

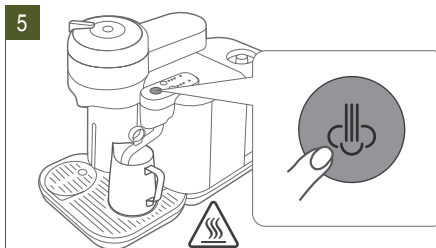
NOTE: You can use soy, almond or oat drink for your drink preparations. Adjust your milk settings to suit your preference.

WARNING: Plant-based beverages contain allergens (eg: soy, almond, gluten) and should be handled carefully by persons suffering from food allergies.

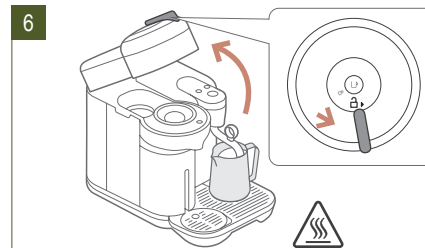
EN MILK COFFEE PREPARATION



Select Milk Temperature level and Milk Texture level.



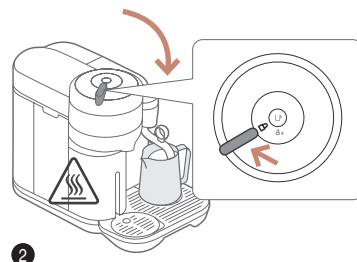
Press the Steam Button to start frothing.



Unlock and open the coffee system.



1 Insert a coffee capsule.



2 Close and lock the coffee system.



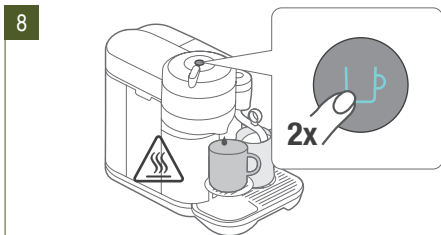
3 Adjust the height position of the cup support.



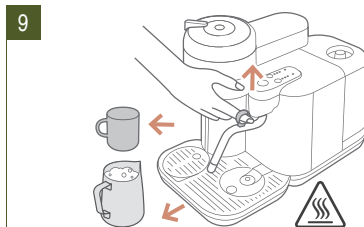
4 Place a cup of sufficient capacity under the coffee outlet.

CAUTION: Risk of scalding may occur due to hot coffee overflowing.

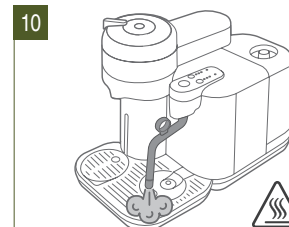
MILK COFFEE PREPARATION



Press the Coffee button twice (2x) for a milk-friendly extraction. To stop the coffee extraction early, press the Coffee button.



Once the coffee extraction and milk texturing are complete, remove the cup and milk jug from the machine.



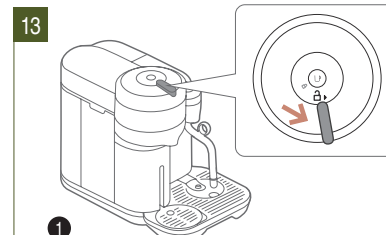
The machine will purge the steam wand once it returns to its downward position.



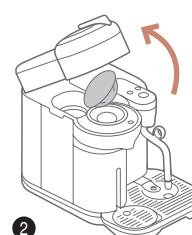
Wipe the steam wand with a clean, damp cloth.



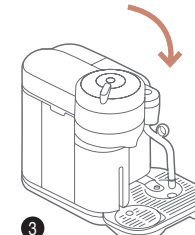
Pour the milk into the coffee.



1 Unlock the coffee system.



2 Open the coffee system, the capsule will be ejected.



3 Close the coffee system.





NOTE: When making a latte macchiato, pour the textured milk into the glass, then position under coffee spout and press the Coffee button (2x) to start the extraction.

EN

RECIPE SUGGESTIONS

CAPPUCCINO + FLAT WHITE



- S**   25 ml / 0.8 fl oz *
- M**   40 ml / 1.3 fl oz *
- L**   80 ml / 2.7 fl oz *

- Min
- Level 1
- Level 2

LATTE MACCHIATO



- Level 1
- Level 2
- Max

CAFÉ LATTE

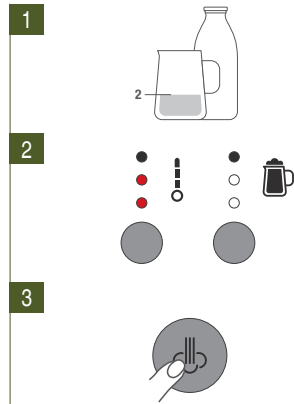


- Level 1
- Level 2
- Max

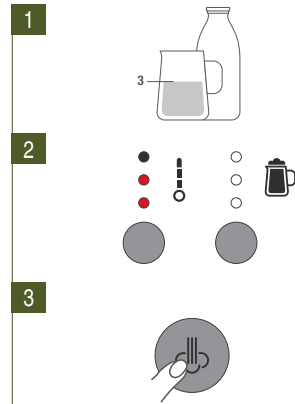
NOTE: For Barista Creations capsules, please refer to the information on the coffee sleeve.

MILK COFFEE RECIPES

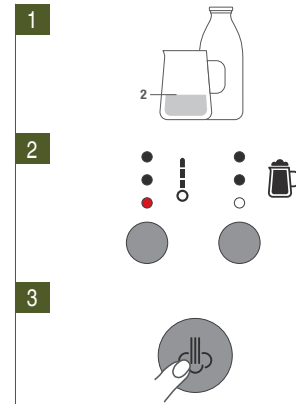
CAPPUCCINO



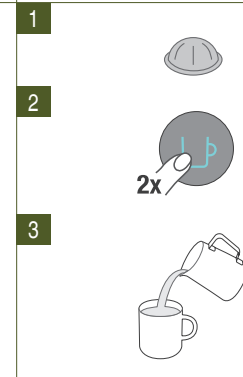
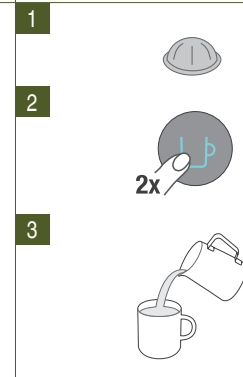
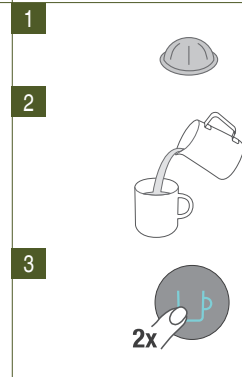
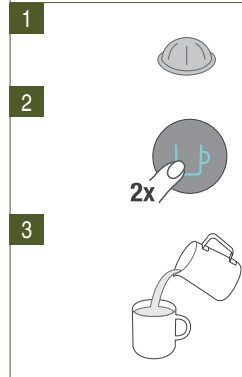
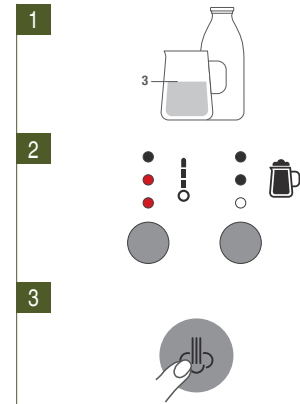
LATTE MACCHIATO



FLAT WHITE

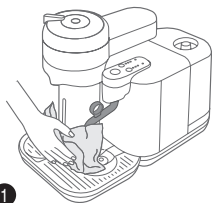


LATTE / CAFÉ LATTE



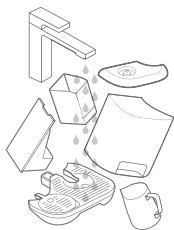
DAILY CLEANING

1



Wipe the steam wand with a clean damp cloth after each use.

2



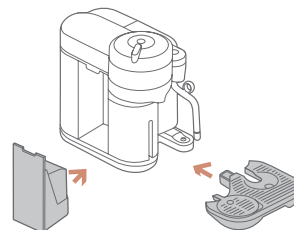
Wash and rinse milk jug, the drip tray, cup support, capsule container and water tank.

3



Wipe dry all parts.

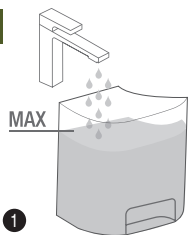
4



Reassemble to the machine.

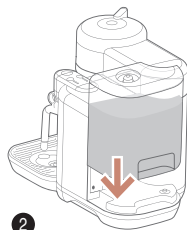
CLEANING THE COFFEE SYSTEM

1



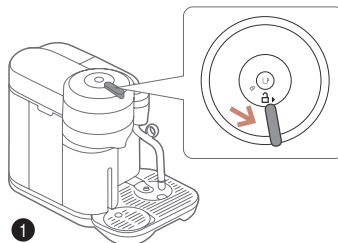
Fill the water tank with fresh potable water.

2



Replace back on to the machine.

2



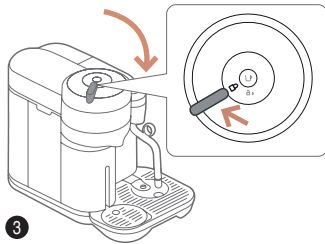
Unlock the coffee system.

2



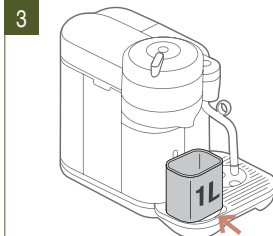
Open it and eject the coffee capsule.

CLEANING THE COFFEE SYSTEM



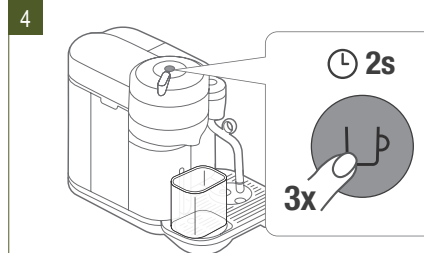
3

Then close and lock the coffee system.



3

Place a 34 fl.oz / 1 L container under the coffee outlet.

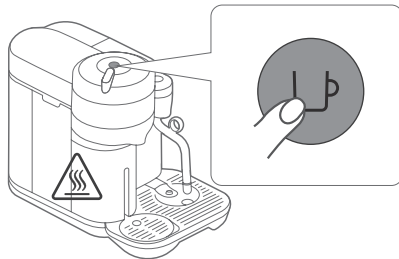


4

Turn the machine ON. Press the coffee button 3 times (within 2 seconds).



7m



NOTE: The clean cycle can be interrupted by pressing the coffee button.



5

1

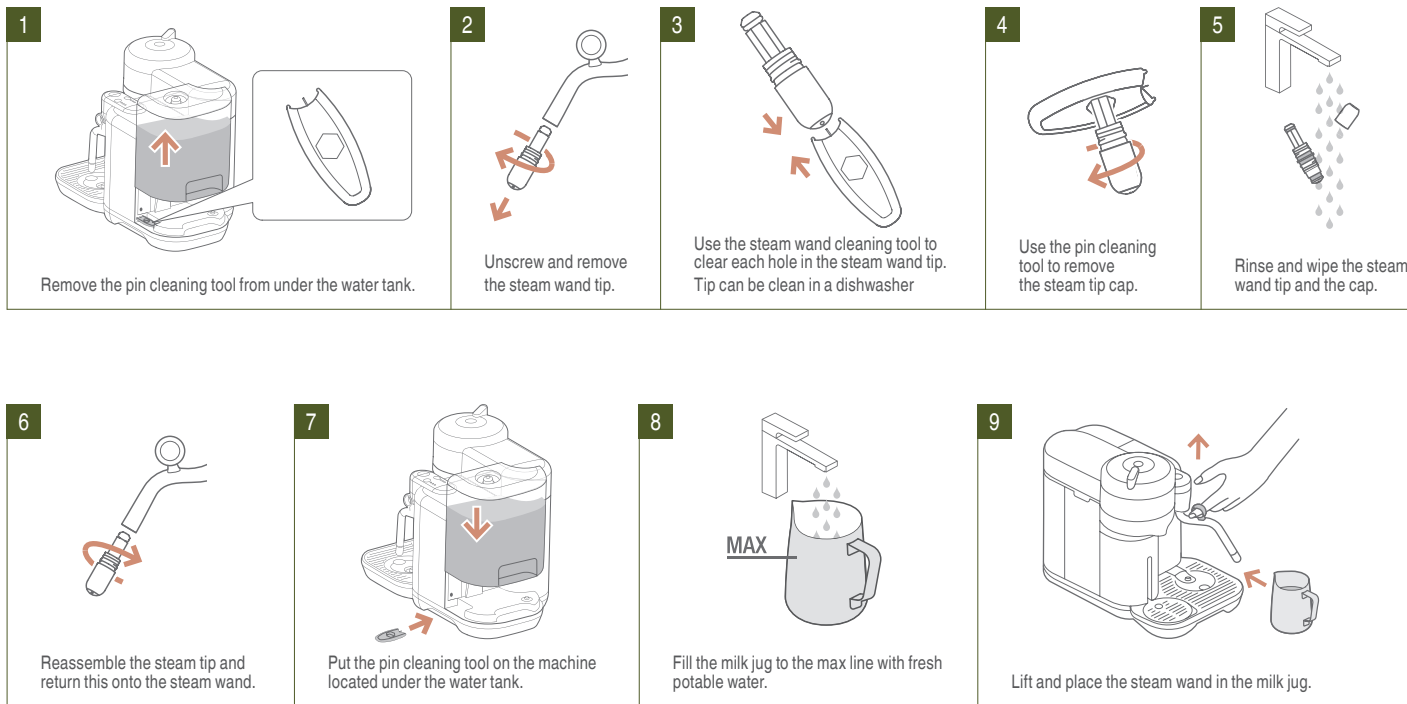
Once the process is complete, wash the drip tray and capsule container in warm water with mild detergent.



2

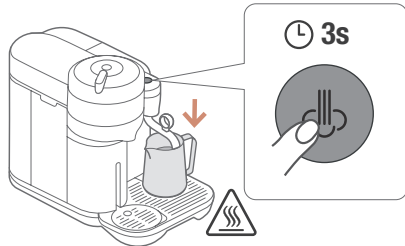
Dry with a clean damp cloth.

CLEANING THE STEAM WAND



CLEANING THE STEAM WAND

10



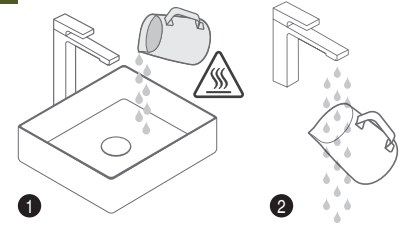
Turn the machine ON. Press and hold the Steam Button for 3 seconds to start the clean cycle.

11



Once complete, lift the steam wand and remove the jug.

12



1 Empty the milk jug.

2 Rinse the milk jug

DESCALING

**WATER HARDNESS
SETTING LEVEL**

**WATER HARDNESS
°fH**

**WATER HARDNESS
°dH**

**WATER HARDNESS
CaCO₃**


1	0 to 5	0 to 3	0 to 50mg/l
2	> 5 to 13	> 3 to 7	>50 to 130mg/l
3	> 13 to 25	> 7 to 14	> 130 to 250mg/l
4	> 25 to 38	> 14 to 21	> 250 to 380mg/l
5	> 38 to 40fH	> 21 to 23	> 380mg/l to 400mg/l

EN DESCALING

TIP: Before descaling, it is recommended to clean the steam wand tip. Refer to the instructions on the previous page.

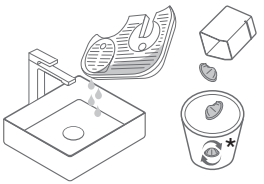
NOTE: The descale and rinse cycle can be paused at anytime by pressing the Steam button. To resume, press the Steam button again.

1



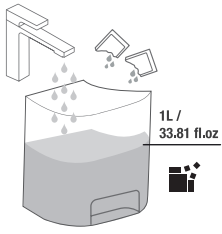
Turn the machine ON. Open, close and turn the lever to the lock position.

2




Empty the drip tray and the capsule container.

3



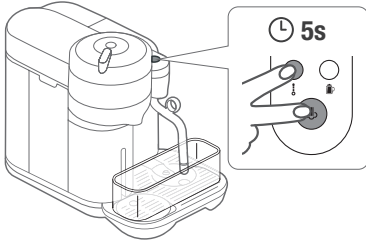
Fill the water tank with potable water to the descale line, then add 2 units of Nespresso liquid.

4



Replace back on to the machine.

5

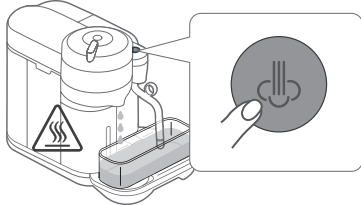


Press the Steam Button and Milk Temperature button for > 5 seconds.

* This is Nespresso. This is recyclable. For more information about recycling your NESPRESSO capsules, visit www.nespresso.com

DESCALING

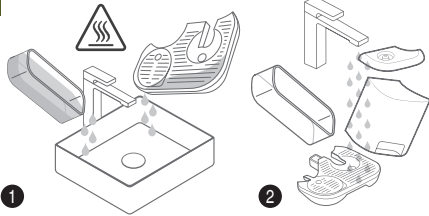
6



Press the steam button to begin the steam and coffee descale cycle.

The diagram shows a coffee machine with a callout box highlighting the steam button on the control panel. A steam icon is also present on the front of the machine.

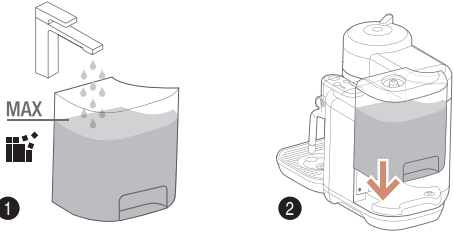
7



Once the steam and coffee descale cycle is complete, remove, empty and rinse the water tank, container and drip tray.

The diagram is split into two parts. Part 1 shows the water tank being lifted out of the machine. Part 2 shows the water tank, container, and drip tray being rinsed with water.

8

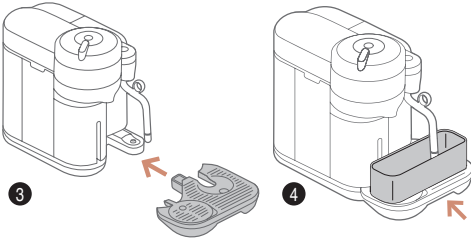


Refill the water tank to the MAX line with fresh potable water.

Reattach to the machine.

The diagram is split into two parts. Part 1 shows the water tank being filled with water up to the 'MAX' line. Part 2 shows the water tank being placed back into the machine, indicated by a red arrow pointing down.

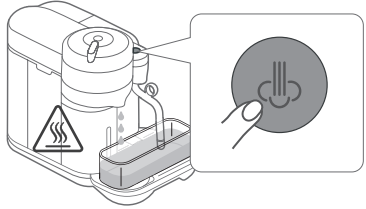
3



Replace the drip tray and container.

The diagram shows the drip tray and container being inserted into the machine. Red arrows indicate the direction of insertion.

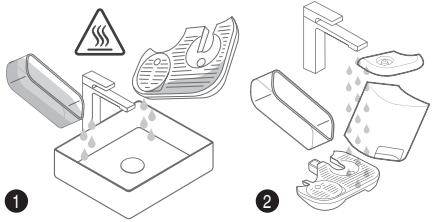
9



Press the Steam button to resume the rinse cycle.

The diagram shows a callout box highlighting the steam button on the control panel.

10



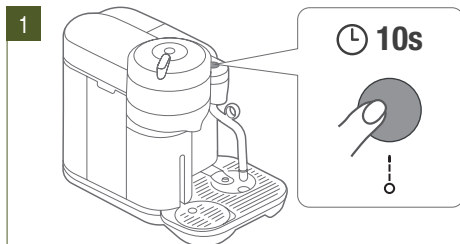
Once complete, remove, empty and rinse, the water tank, container and drip tray.

The diagram is split into two parts. Part 1 shows the water tank being lifted out. Part 2 shows the water tank, container, and drip tray being rinsed with water.

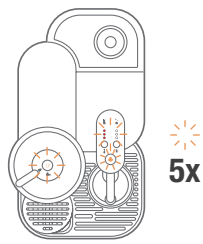
EN

RESET TO FACTORY SETTINGS

THIS WILL RESET ALL REPROGRAMMED VOLUMES, WATER HARDNESS SETTING, MILK TEMPERATURE AND MILK TEXTURE SETTINGS.

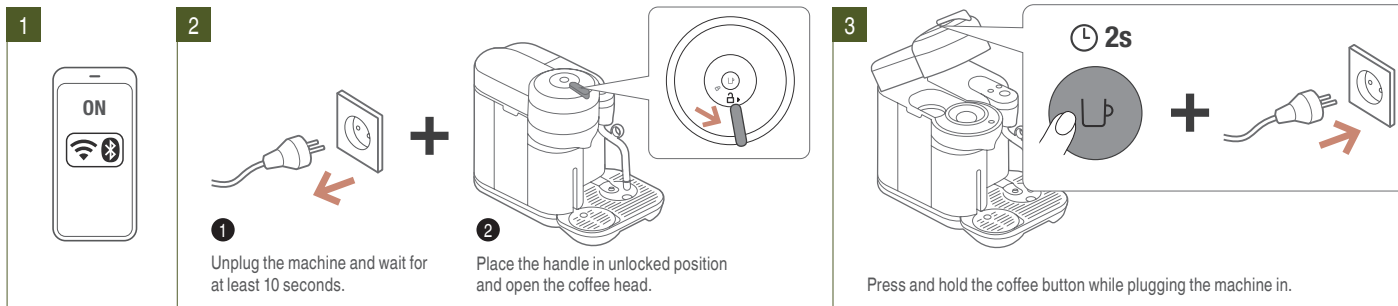


Turn the machine ON. Press and hold the Milk Temperature button for 10 seconds.



All lights will flash 5 times to indicate that the machine has been reset.



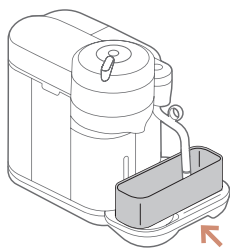
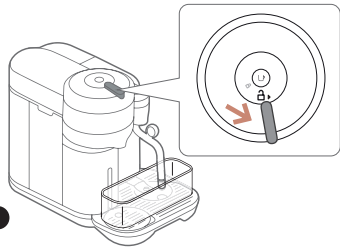
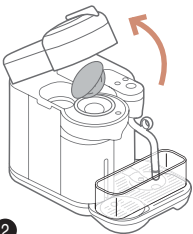
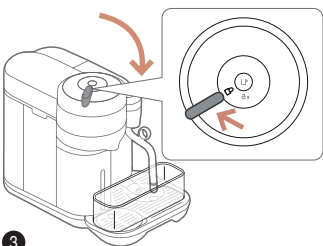
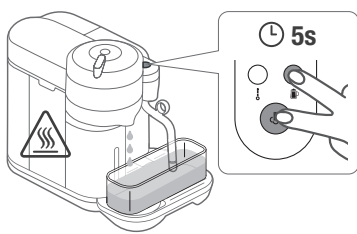
TURN THE BLUETOOTH® / WI-FI® ON-OFF



i By default, the Bluetooth® / Wi-Fi® is switched on. Factory reset will also switch the Bluetooth®/Wi-Fi® on.

EMPTYING THE SYSTEM

EMPTYING THE SYSTEM BEFORE A PERIOD OF NON-USE, FOR FROST PROTECTION OR BEFORE A REPAIR.

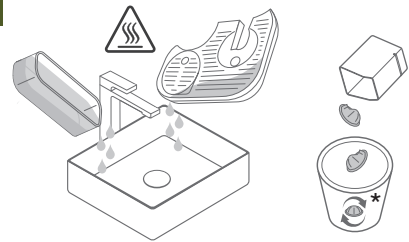
<p>1</p>  <p>1</p> <p>Empty the water tank.</p>	<p>2</p>  <p>2</p> <p>Replace back on to the machine.</p> <p>2</p>  <p>Place a container under the coffee outlet.</p>	<p>3</p>  <p>1</p> <p>Turn the machine ON. Unlock the coffee system.</p>
<p>2</p>  <p>2</p> <p>Open it and eject the coffee capsule.</p>	<p>3</p>  <p>3</p> <p>Then close and lock the coffee system.</p>	<p>4</p>  <p>Press and hold the Steam button and Milk Texture button for 5 seconds. The machine will be cleared of liquid.</p>

EN

EMPTYING THE SYSTEM

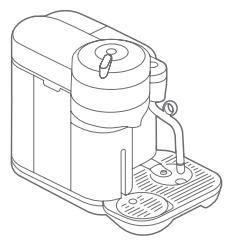
EMPTYING THE SYSTEM BEFORE A PERIOD OF NON-USE, FOR FROST PROTECTION OR BEFORE A REPAIR.

5



Empty container, the drip tray and capsule container.

6



The machine turns OFF automatically when machine is completely empty.

* This is Nespresso. This is recyclable. For more information about recycling your NESPRESSO capsules, visit www.nespresso.com

TROUBLESHOOTING

EN

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
No light on buttons.	<ul style="list-style-type: none">The machine has turned "off" automatically.	<ul style="list-style-type: none">Push coffee or steam button to turn machine on.Check the mains, plug, voltage, and fuse.
No coffee.	<ul style="list-style-type: none">Check that the water tank is filled.Check that a fresh capsule is inserted in correct position, that the handle is properly locked and push the button to start.	<ul style="list-style-type: none">Descale if necessary.Open the machine head and let the capsule be ejected. Then perform a cleaning as per cleaning section.
Coffee is not hot enough.	<ul style="list-style-type: none">Preheat cup with hot drinking water from the tap.	<ul style="list-style-type: none">Descale if necessary.
The machine doesn't start and has Coffee Button light steady on.	<ul style="list-style-type: none">Check that Coffee Lever is properly locked.If brewing coffee, check that a fresh capsule is inserted in correct position, that the handle is properly locked and push the button to start.	<ul style="list-style-type: none">If you are cleaning, descaling or emptying the system, check that no capsule is inserted then close, lock the machine and push the button to start one of these operations.
The machine has stopped and the coffee or steam button blinks red continuously.	<ul style="list-style-type: none">Check that the water tank is filled.	<ul style="list-style-type: none">Fill the water tank and press the coffee or steam button to restart the process.Descale if necessary.
Coffee light blinks while machine is running.	<ul style="list-style-type: none">If coffee is flowing normally, this indicates the machine is working properly.If only water is flowing, the machine is executing a user request for either cleaning, descaling or emptying the system.	<ul style="list-style-type: none">If there is no intention to clean, descale, or empty the system, then push the button to stop the machine. If the machine is still blinking, exit descaling mode by holding the button for at least 7 seconds or refer to next section. If problem persists, call Nespresso.
Coffee light blinks and machine is not running.	<ul style="list-style-type: none">It will take some time before the coffee flow comes out (due to barcode reading and prewetting the coffee).Check that a fresh capsule is inserted in correct position, that the handle is properly locked and push the button to start.Fill the water tank and push button to start.	<ul style="list-style-type: none">Turn the machine to "off mode" by pushing the coffee button for 3 seconds and then push it again to turn the machine "on". Now wait approximately 20 minutes to allow the machine to cool down after extensive use.If the machine doesn't turn "off" then exit descaling mode by pushing the button for at least 7 seconds.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM

POSSIBLE CAUSES

EASY SOLUTION

Machine is not running and Coffee Button light continuously displays 2 blinks Red and 1 pause.

- During regular Coffee/Espresso preparation:
 - 1) Unlock the handle and open the machine head to check that a fresh undamaged capsule is inserted in the correct position.
 - 2) Check that the handle is in "locked" position.
 - 3) Check that the water tank is filled.
- During Descaling, Emptying and Cleaning:
 - 1) Check that capsule is ejected.
 - 2) Check that the handle is in "locked" position.
- During Programming Volume:
 - 1) Check if a capsule has been well inserted.
 - 2) Please refer to the corresponding chapter.

- If problem persists:
 1. Unlock the handle and open machine head.
 2. Replace capsule (if needed).
 3. Disconnect power cord from the outlet and plug the machine back into outlet after 10 seconds.
 4. Close the head and press the button to turn "on" and press again to start brewing. If problem persists, call **Nespresso**.

Leakage or unusual coffee flow.

- Check that the water tank is well positioned.

Machine enters standby.

- To save energy the machine will turn off after 2 minutes of non-use.

- See Energy Saving Concept Section.

Coffee grounds in the cup.

- Perform the cleaning procedure twice.

- See Cleaning the coffee system section.

Coffee light on, but no light on milk side.

- Machine communication error

- Unplug the machine, wait 10 seconds, plug in the machine, wait 10 seconds, press steam button.

Descale alert LED is blinking.

Descale alert LED is on and Steam does not work.

- Machine requires a descaling cycle be completed in order to achieve optimal performance.

- Descale the machine.

Milk steam cycle does not start.

- Check if the water tank is correctly positioned.
- Check steam tip for any blockages and ensure wand is lowered.
- Check coffee brew in progress - steam can only start after coffee finished.
- Check descale alert is showing and requires a descale.
- Check clean led is showing and requires a steam wand clean.

























- Fill water tank.
- Complete a steam wand cleaning cycle.
- Complete a descale cycle.


TROUBLESHOOTING

EN



























PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	EASY SOLUTION
Quality of froth not up to standard.	<ul style="list-style-type: none">• For optimal milk froth, use semi skimmed UHT or pasteurized milk at refrigerated temperature (about 4-6°C / 39-43°F).• Check the milk froth setting.	<ul style="list-style-type: none">• Use the milk jug provided and follow the levels marked.• Clean both the milk jug and steam wand after each use.• Clean the steam wand.• Ensure milk jug is correctly positioned on milk jug recess.
Steam is very wet.		<ul style="list-style-type: none">• Use cold, potable water. Do not use highly filtered, demineralised or distilled water.
Milk overflows.	<ul style="list-style-type: none">• Fill jug with appropriate milk volume.	<ul style="list-style-type: none">• To stop overflow, either reduce the initial volume of milk and/or reduce the froth level. This varies depending on milk type.
Milk temperature is too hot.	<ul style="list-style-type: none">• Use the milk jug provided.• Check the milk jug is positioned correctly, in the recess and on the milk jug temperature sensor.• Check the temperture sensor in the drip tray is clean.	<ul style="list-style-type: none">• Decrease the milk temperature setting.
Milk temperature is not hot enough.	<ul style="list-style-type: none">• Preheat cup.• Use the milk jug provided.• Check the milk jug is positioned in the recess and on the milk jug temperature sensor.	<ul style="list-style-type: none">• Increase the milk temperature setting.• Check the steam tip for blockages.
Clean Steam Wand alert LED is on.	<ul style="list-style-type: none">• Steam wand requires cleaning be completed in order to achieve optimal milk frothing performance.	<ul style="list-style-type: none">• Follow the steps to clean the steam wand.


EN BLINKING SUMMARY / ERRORS

INDICATION					
Power Off	-	-	-	-	-
Heat up mode (coffee)				-	-
Ready mode				-	-
Brewing mode		-		-	-
Recipe Brewing mode		-		-	-
Steaming mode				-	-
Pre-order Brew				-	-
Pre-order recipe brew				-	-

* **NOTE:** Last user milk settings may vary.






















BLINKING SUMMARY / ERRORS


INDICATION					
Steam auto purge ready mode				-	
Steam auto purge mode				-	
Standby mode	-	-	-	-	-
Milk communication error		-	-	-	-
Coffee error				-	-
Coffee overheat				-	-
Milk overheat				-	-
User error				-	-

* **NOTE:** Last user milk settings may vary.

EN

BLINKING SUMMARY / ERRORS

INDICATION					
Water tank empty - during coffee		-		-	-
Water tank empty - during milk	-			-	-
Descale warning					-
Descale Lockout			-		-
Steam wand blocked			-	-	
Cleaning cycle needed		-	-	-	

* **NOTE:** Last user milk settings may vary.

ENERGY SAVING CONCEPT

The machine can be turned "off" at any time (when not operating) by removing the plug from the power outlet.

Automatic "off" Mode: the machine will turn off automatically after 2 minutes of non-use.

i NOTE: In special cases, the machine can take up to 5 minutes to automatically turn off.

CONTACT NESPRESSO

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

Contact details for your nearest Nespresso can be found in the welcome material in your machine box or at [nespresso.com](https://www.nespresso.com)

DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

Your appliance contains valuable materials that can be recovered or can be recycled. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw materials.

Leave the appliance at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.

To know more about Nespresso sustainability strategy, go to www.nespresso.com/positive

EN NOTES



Vertuo Creatista

BVE850

FR
CA Manuel d'instructions

Breville

NESPRESSO






CONTENU

CONTENU DE L'EMBALLAGE	2	PRÉPARATION DU CAFÉ AU LAIT	10	ACTIVER ET DÉSACTIVER LE BLUETOOTH® / WI-FI®	21
SPÉCIFICATIONS	2	SUGGESTIONS DE RECETTES	13	VIDER LE SYSTÈME	22
VUE D'ENSEMBLE DE LA MACHINE	3	RECETTES DE CAFÉ AU LAIT	14	DÉPANNAGE	24
CONNECTIVITÉ	4	NETTOYAGE QUOTIDIEN	15	RÉSUMÉ CLIGNOTANT / ERREURS	27
RÉGLAGE DE LA MACHINE	5	NETTOYAGE DU SYSTÈME DE FILTRATION	15	CONCEPT D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	30
RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	6	NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR	17	CONTACT NESPRESSO	30
PREMIÈRE UTILISATION / CYCLE DE RINÇAGE	7	DÉTARTRAGE	18	ÉLIMINATION ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	30
PRÉPARATION DU CAFÉ	8	RÉINITIALISER LES PARAMÈTRES D'USINE	21		

CONTENU DE L'EMBALLAGE

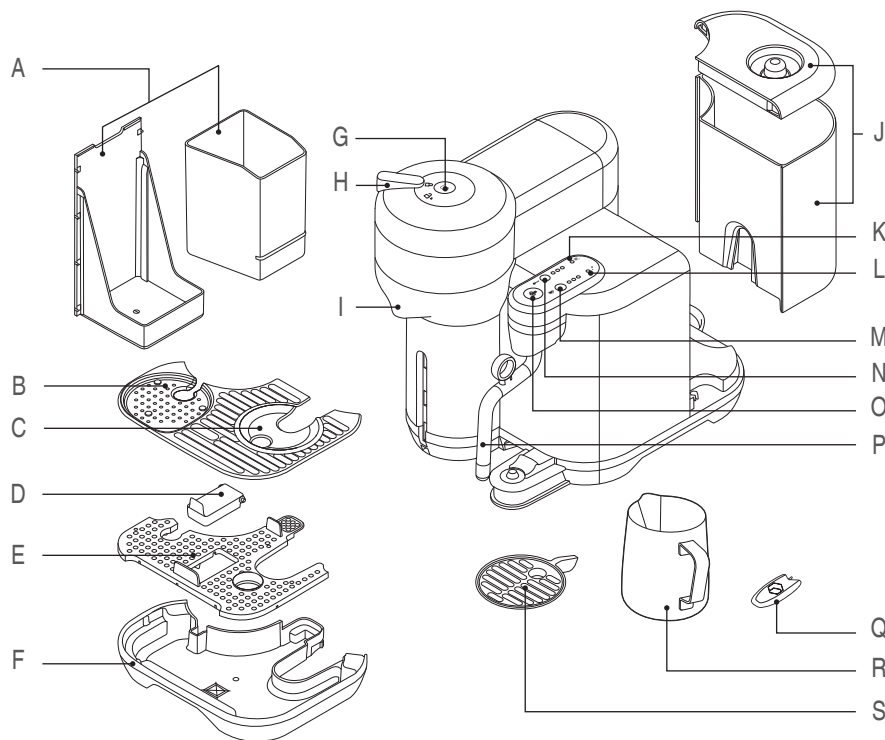
- Machine à café Vertuo Creatista
- Boîte de dégustation de capsules Nespresso Vertuo
- Pot à lait Vertuo Creatista Recipe
- Brochure de bienvenue Nespresso
- Guide de démarrage rapide
- Livret de sécurité
- Livret de garantie
- Bandelette de test de dureté de l'eau

SPÉCIFICATIONS

~	USA / CA:	120 V	60 Hz	1500 W
	MX:	127 V	60Hz	1 380 W
	23 cm / 9.05 po			
	33 cm / 12.9 po			
	42 cm / 16.5 po			
	8.7 kg / 19.2 lbs			
	2 L / 67.6 oz liq			

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

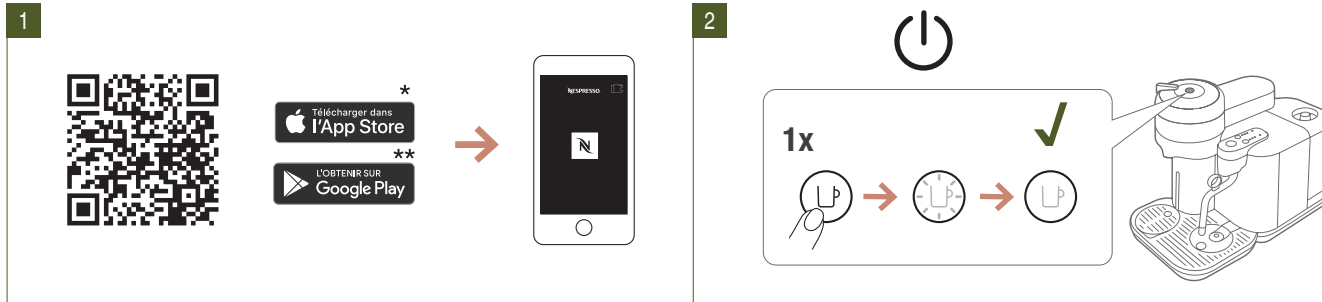
FR
CA



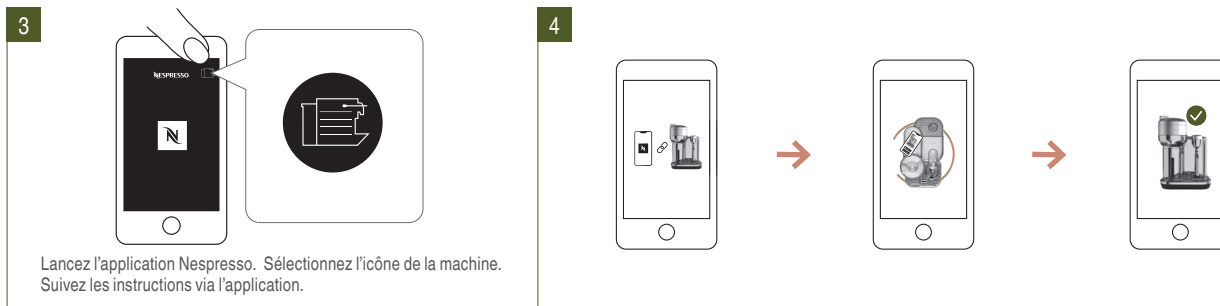
- A. Récipient à déchets
- B. Grille pour égouttoir
- C. Encastrement du pot à lait
- D. Séparateur d'égouttoir
- E. Flotteur pour égouttoir
- F. Égouttoir
- G. Bouton marche/arrêt et bouton café
- H. Levier de verrouillage / Déverrouillage
- I. Bec verseur de café
- J. Réservoir d'eau et couvercle
- K. Alerte de détartrage
- L. Alerte de nettoyage
- M. Bouton de texture du lait (Voie Blanc et Latte, Cappuccino, Latte Macchiato)
- N. Bouton de température du lait (Basse, Moyenne, Élevée)
- O. Bouton vapeur
- P. Buse à vapeur
- Q. Outil de nettoyage de la buse vapeur (situé sous le réservoir d'eau)
- R. Pot à lait en acier inoxydable
- S. Support de tasse réglable

CONNECTIVITÉ

OBTENIR L'APPLICATION



i * App Store est une marque déposée d'Apple Inc. déposée aux États-Unis et dans d'autres pays.
** Google Play et le logo Google Play sont des marques commerciales de Google LLC.



i Par défaut, le Bluetooth® / Wi-Fi® est activé. La réinitialisation d'usine activera également le Bluetooth® / Wi-Fi®.

Avantages de la connexion de votre machine:

- Café intelligent:** Profitez des dernières innovations de Nespresso en matière de café en gardant votre machine à jour.
- Conseils d'experts:** Recevez des conseils en temps réel grâce à des fonctionnalités étape par étape telles que le détartrage, le rinçage et le nettoyage de votre machine.
- Entretien de la machine:** Bénéficiez d'une assistance et de tutoriels pour l'entretien de votre machine via votre smartphone.

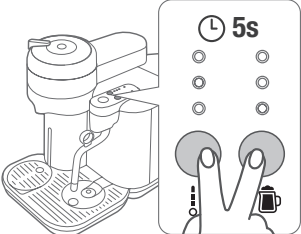
RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

1



Plongez brièvement (1 seconde) la bandelette de mesure de la dureté de l'eau dans un récipient d'eau potable. Secouez l'excédent d'eau et comparez les résultats après 1 minute.

2



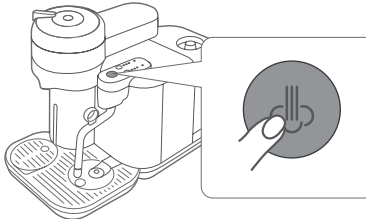
Appuyer sur les boutons "Température du lait" et "Texture du lait" et les maintenir enfoncés pendant 5 secondes.

3

	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	
	→	

Régler la dureté en fonction du résultat de la bandelette de test.
Utiliser les touches Texture du lait et Température du lait pour modifier le niveau.

4

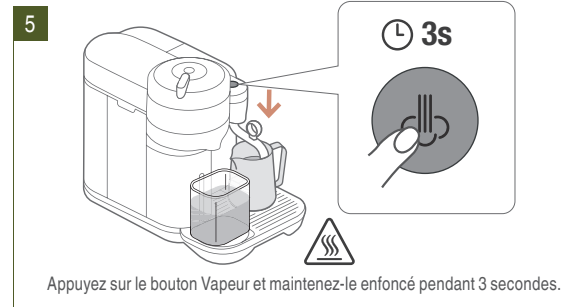
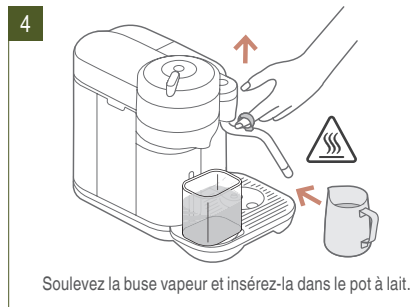
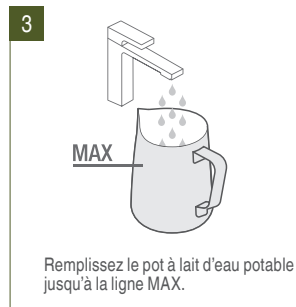
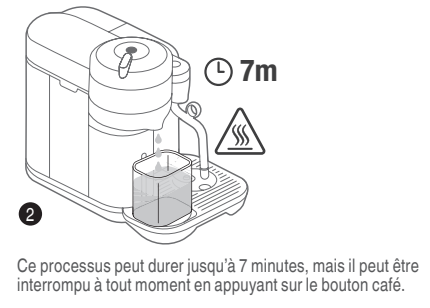
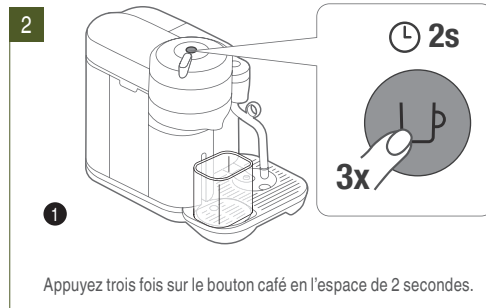
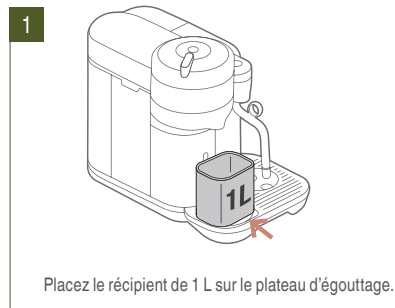


Appuyez sur le bouton Vapeur pour enregistrer et quitter.

PREMIÈRE UTILISATION / CYCLE DE RINÇAGE

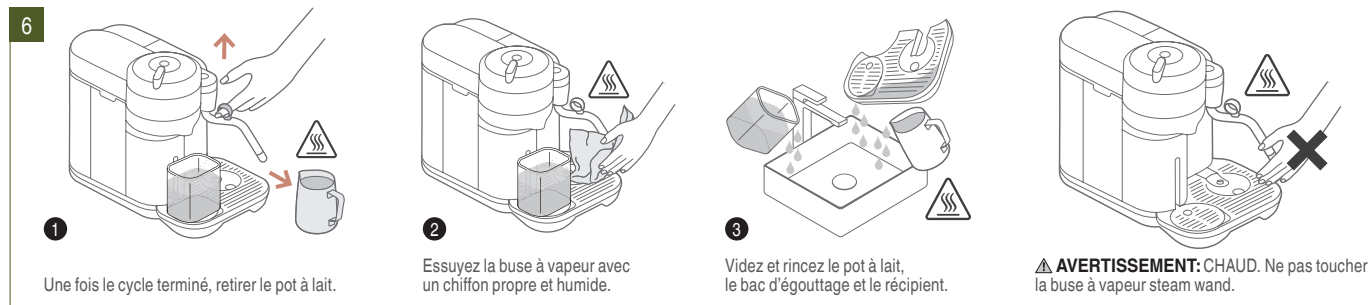
FR
CA

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous qu'aucune capsule n'est insérée dans la machine pendant le processus de rinçage.



PREMIÈRE UTILISATION / CYCLE DE RINÇAGE

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous qu'aucune capsule n'est insérée dans la machine pendant le processus de rinçage.



i REMARQUE: Ne mettez aucune pièce, à l'exception de l'embout de la buse vapeur, dans le lave-vaisselle.

PRÉPARATION DU CAFÉ

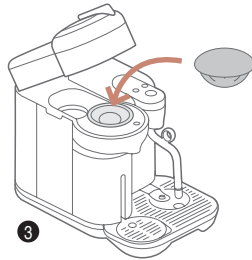


PRÉPARATION DU CAFÉ



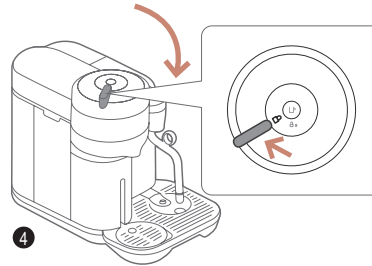
2

Ouvrez le système de filtration.



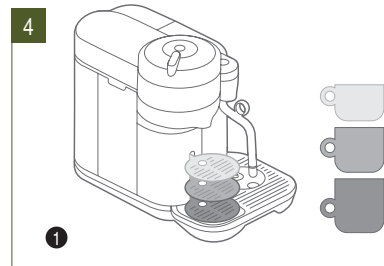
3

Insérez une capsule de café.



4

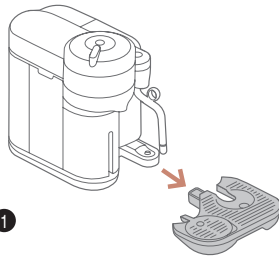
Fermez et verrouillez le système de filtration.



4

1

Réglez la hauteur du support de tasse.



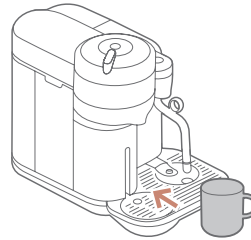
1

Retirez le support de tasse et le plateau d'égouttage si vous utilisez une carafe.



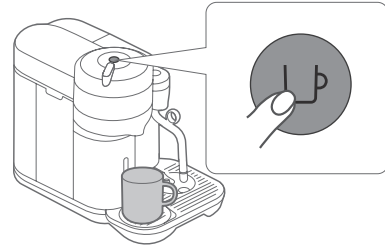
2

5



Placez une tasse de capacité suffisante sous l'écoulement de café.

6



Appuyez sur la touche café. Pour arrêter l'écoulement du café plus tôt, appuyez à nouveau sur la touche café.

⚠ ATTENTION: Le débordement de café chaud peut entraîner un risque de brûlure.

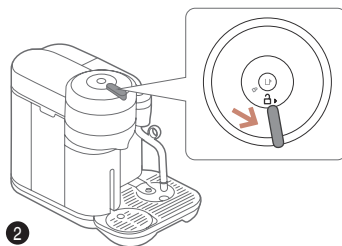
PRÉPARATION DU CAFÉ

7



1

Une fois la préparation du café terminée.



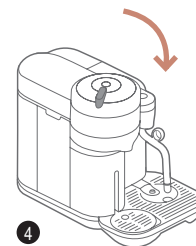
2

Déverrouiller le système de filtration.



3

Ouvrez le système de filtration, la capsule sera éjectée.

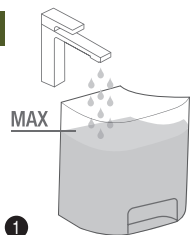


4

Fermez le système de filtration.

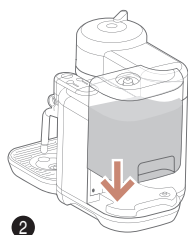
PRÉPARATION DU CAFÉ AU LAIT

1



1

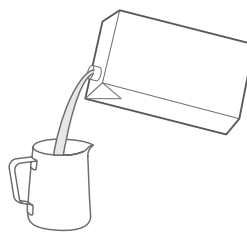
Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche.



2

Remettre la machine en place.

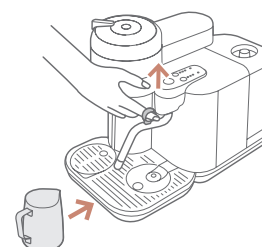
2



2

Versez le lait de votre choix dans le pot à lait. Reportez-vous aux suggestions de recettes pour connaître la quantité idéale. Ne pas dépasser la ligne MAX.

3



3

Relevez la buse vapeur et insérez le pot à lait. Positionnez-le dans la cavité du plateau d'égouttage.

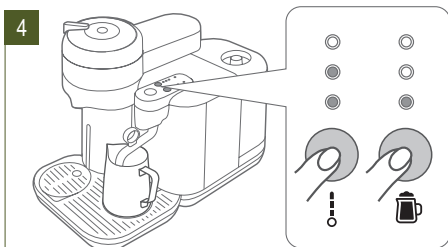
REMARQUE: Pour obtenir une mousse de lait idéale, nous recommandons d'utiliser du lait pasteurisé semi-écrémé à la température du réfrigérateur.

REMARQUE: Vous pouvez utiliser du lait de soja, d'amande ou d'avoine pour la préparation de vos boissons. Ajustez vos paramètres de lait en fonction de vos préférences.

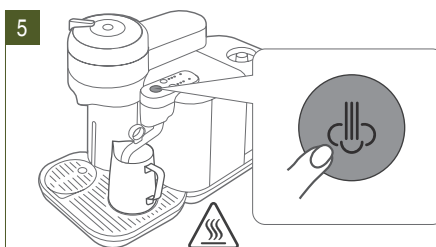
AVERTISSEMENT: Les boissons à base de plantes contiennent des allergènes (par exemple : soja, amande, gluten) et doivent être manipulées avec précaution par les personnes souffrant d'allergies alimentaires.

PRÉPARATION DU CAFÉ AU LAIT

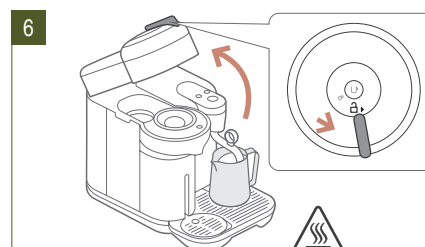
FR
CA



4 Sélectionnez le niveau de température du lait et le niveau de texture du lait.



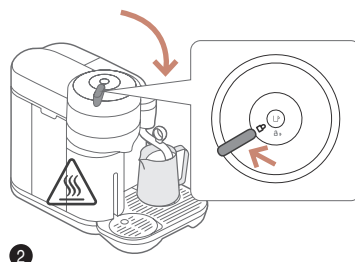
5 Appuyez sur le bouton Vapeur pour commencer à faire mousser le lait.



6 Déverrouillez et ouvrez la machine à café.



7
1 Insérer une capsule de café.



2 Fermez et verrouillez le système de filtration.



3 Réglez la hauteur du support de tasse.

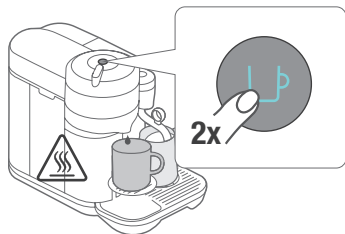


4 Placez une tasse de capacité suffisante sous l'écoulement de café.

⚠ ATTENTION: Le débordement de café chaud peut entraîner un risque de brûlure.

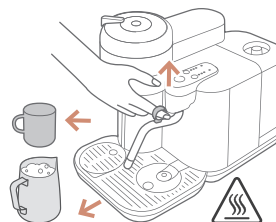
PRÉPARATION DU CAFÉ AU LAIT

8



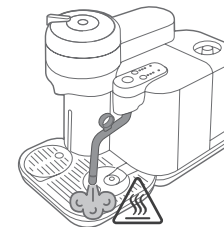
Appuyez deux fois (2x) sur la touche Café pour une extraction douce pour le lait. Pour arrêter prématurément l'extraction du café, appuyez sur la touche Café.

9



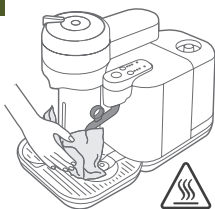
Une fois l'extraction du café et la texturation du lait terminées, retirez la tasse et le pot à lait de la machine.

10



La machine purge la buse vapeur lorsqu'elle revient en position basse.

11



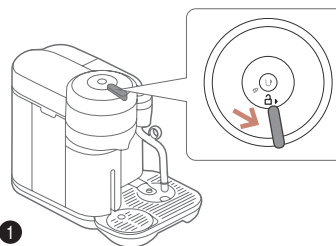
Essuyez la buse vapeur avec un chiffon propre et humide.

12



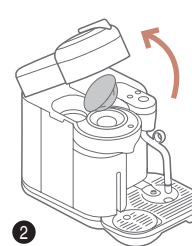
Versez le lait dans le café.

13



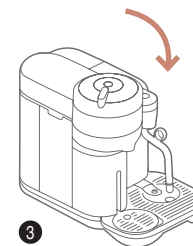
1

Déverrouiller la machine à café.



2

Ouvrez la machine à café, la capsule sera éjectée.



3

Fermez la machine à café.

REMARQUE: Lors de la préparation d'un latte macchiato, versez le lait texturé dans le verre, puis placez-le sous l'écoulement du café et appuyez deux fois (2x) sur le bouton Café pour lancer l'extraction.

SUGGESTIONS DE RECETTES

CAPPUCCINO + FLAT WHITE (VOILE BLANC)



P   25 ml / 0.8 oz liq *

M   40 ml / 1.3 oz liq *

G   80 ml / 2.7 oz liq*

Min

Niveau 1

Niveau 2

LATTE MACCHIATO



Niveau 1

Niveau 2

Max

CAFÉ LATTE



Niveau 1

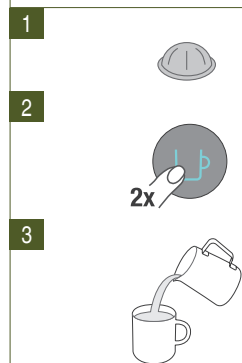
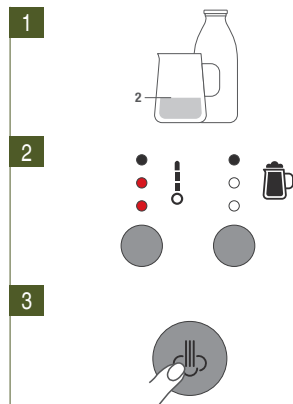
Niveau 2

Max

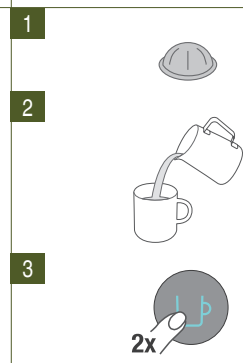
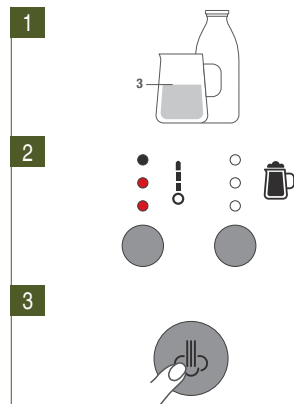
REMARQUE: Pour les capsules Barista Creations, veuillez vous référer aux informations figurant sur l'étui du café.

RECETTES DE CAFÉ AU LAIT

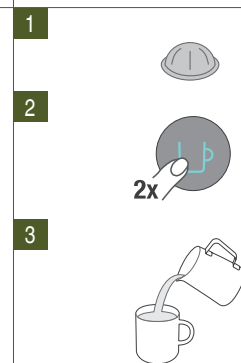
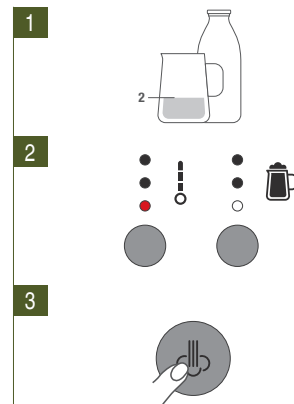
CAPPUCCINO



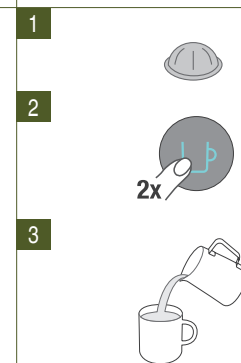
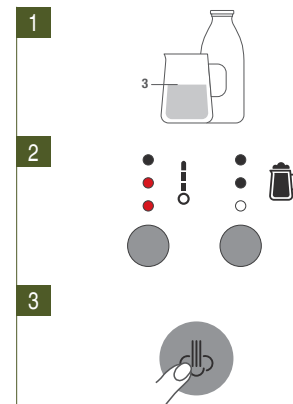
LATTE MACCHIATO



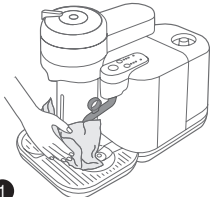
FLAT WHITE (VOILE BLANC)





LATTE / CAFÉ LATTE

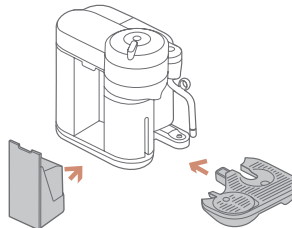


NETTOYAGE QUOTIDIEN

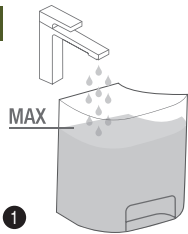
1  **1** Essuyez la buse vapeur avec un chiffon propre et humide après chaque utilisation.


2  **2** Lavez et rincez le pot à lait, le plateau d'égouttage, le support de tasse, le récipient à capsules et le réservoir d'eau.

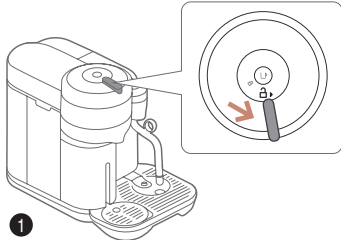
3  **3** Essuyez toutes les pièces.


4  **4** Réassemblez la machine.

NETTOYAGE DU SYSTÈME DE FILTRATION

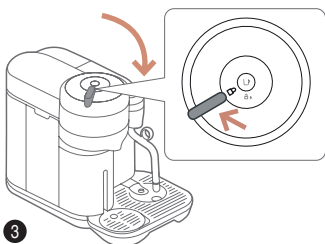
1  **1** Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche.

2  **2** Remettez-le en place sur la machine.

1  **1** Déverrouillez le système de filtration.

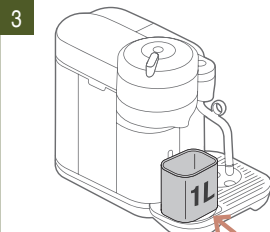
2  **2** Ouvrez-le et éjectez la capsule de café.

NETTOYAGE DU SYSTÈME DE FILTRATION



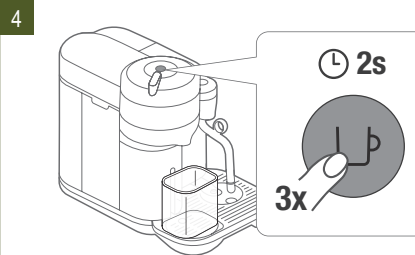
3

Refermez et verrouillez le système de filtration.



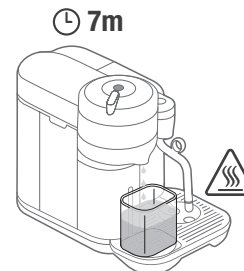
3

Placez un récipient de 34 fl.oz / 1 L sous l'orifice de sortie du café.

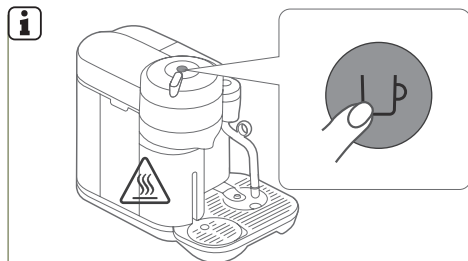


4

Allumez la machine à café. Appuyez sur le bouton café 3 fois (en 2 secondes).



⌚ 7m



REMARQUE: Le cycle de nettoyage peut être interrompu en appuyant sur la touche café.



1

Une fois l'opération terminée, lavez le plateau d'égouttage et le conteneur de capsules à l'eau tiède avec un détergent doux.

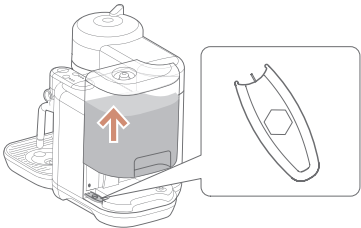
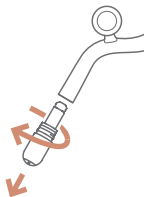
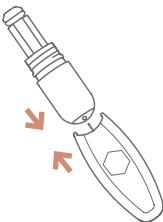

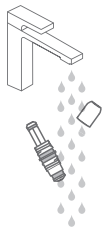
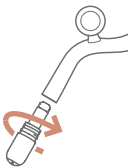


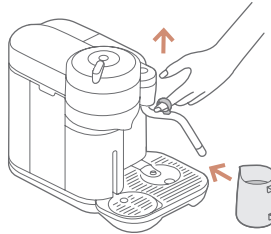


2

Séchez-les avec un chiffon propre et humide.

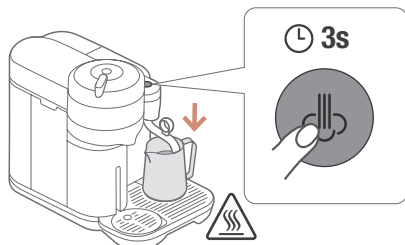
NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

FR
CA

<p>1</p>  <p>Retirez l'outil de nettoyage de la tige sous le réservoir d'eau.</p>	<p>2</p>  <p>Dévissez et retirez l'embout de la buse vapeur.</p>	<p>3</p>  <p>Utilisez l'outil de nettoyage de la buse vapeur pour dégager chaque trou de l'embout de la buse vapeur. L'embout peut être nettoyé au lave-vaisselle.</p>	<p>4</p>  <p>Utilisez l'outil de nettoyage de l'épingle pour retirer le capuchon de l'embout vapeur.</p>	
<p>5</p>  <p>Rincez et essuyez l'embout de la buse vapeur et le capuchon.</p>	<p>6</p>  <p>Remontez l'embout vapeur et replacez-le sur la buse vapeur.</p>	<p>7</p>  <p>Placez l'outil de nettoyage à pointes sur la machine, sous le réservoir d'eau.</p>	<p>8</p>  <p>Remplissez le pot à lait jusqu'à la ligne maximale avec de l'eau potable fraîche.</p>	<p>9</p>  <p>Soulevez et placez la buse vapeur dans le pot à lait.</p>

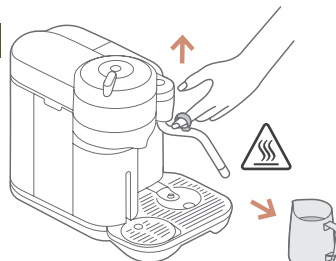
NETTOYER LA BUSE VAPEUR

10



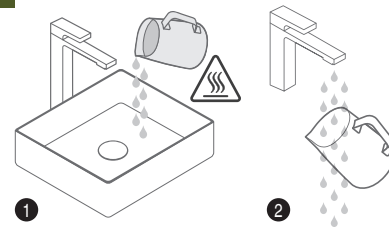
Allumez la machine à café. Appuyez sur le bouton Vapeur et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour lancer le cycle de nettoyage.

11



Une fois le cycle terminé, retirez la buse vapeur et le pot à lait.

12



1 Videz le pot à lait.

2 Rincer le pot à lait.

DÉTARTRAGE

NIVEAU DE RÉGLAGE
DE LA DURETÉ DE L'EAU

DURETÉ DE L'EAU
°fH

DURETÉ DE L'EAU
°dH

DURETÉ DE L'EAU
CaCO₃


1	0 à 5	0 à 3	0 à 50mg/l
2	> 5 à 13	> 3 à 7	>50 à 130mg/l
3	> 13 à 25	> 7 à 14	> 130 à 250mg/l
4	> 25 à 38	> 14 à 21	> 250 à 380mg/l
5	> 38 à 40fH	> 21 à 23	> 380mg/l à 400mg/l

DÉTARTRAGE

CONSEIL: Avant de procéder au détartrage, il est recommandé de nettoyer l'embout de la buse vapeur. Reportez-vous aux instructions de la page précédente.

REMARQUE: Le cycle de détartrage et de rinçage peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton Vapeur. Pour reprendre, appuyez à nouveau sur le bouton Vapeur.

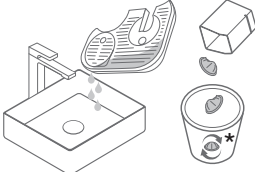
1



1 2 3

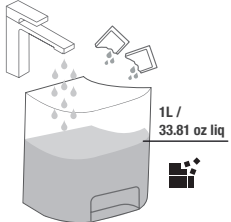
Allumez la machine à café. Ouvrez, fermez et tournez le levier en position de verrouillage.

2



Videz le bac d'égouttage et le récipient à capsules.


3



1L / 33.81 oz liq

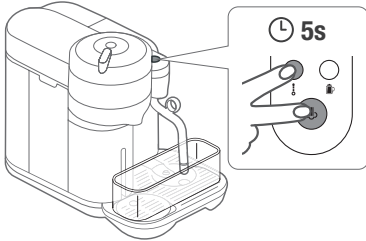
Remplir le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne de détartrage, puis ajouter 2 unités de liquide de détartrage Nespresso.

4



Remettre la machine en place.

5



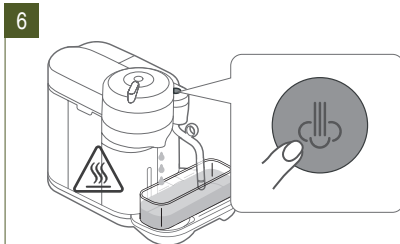
5s

Placer au moins un récipient de 2 litres sous la sortie du café.

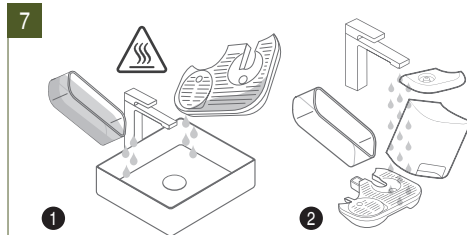
Appuyez sur le bouton Vapeur et sur le bouton Température du lait pendant >5 secondes.

* C'est Nespresso. C'est recyclable. Pour plus d'informations sur le recyclage de vos capsules NESPRESSO, rendez-vous sur www.nespresso.com

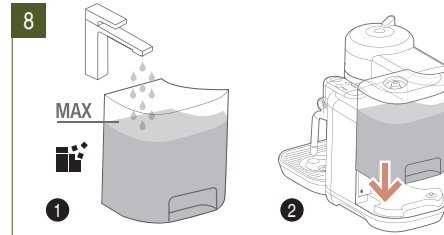
DÉTARTRAGE



Appuyez sur la touche vapeur pour lancer le cycle de vapeur et de détartrage du café.

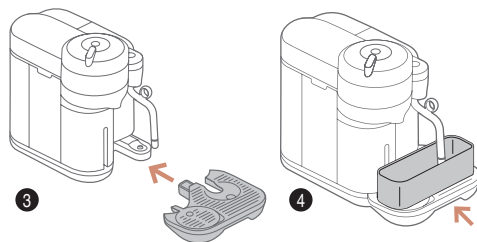


Une fois le cycle de vapeur et de détartrage du café terminé, retirez, videz et relevez le réservoir d'eau, le conteneur et le plateau d'égouttage.

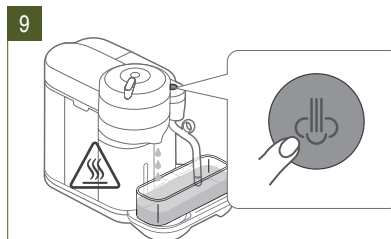


Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau potable fraîche.

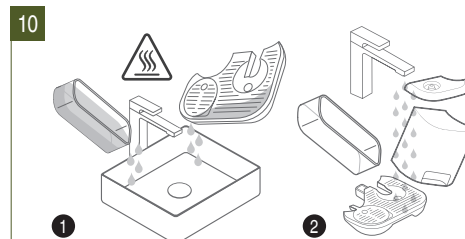
Remettez l'appareil en place.



Remettez en place le bac d'égouttage et le récipient.



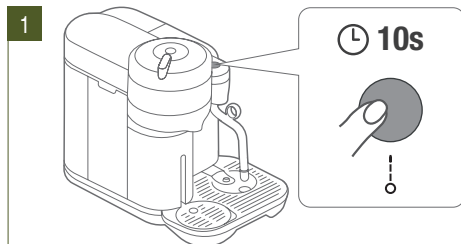
Appuyez sur le bouton Vapeur pour reprendre le cycle de rinçage.



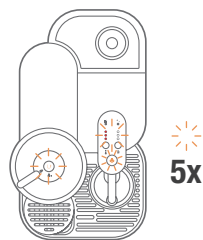
Une fois le cycle terminé, retirez, videz et rincez le réservoir d'eau, le récipient et le bac de récupération.

RÉINITIALISATION DES RÉGLAGES D'USINE

CETTE OPÉRATION RÉINITIALISE TOUS LES VOLUMES REPROGRAMMÉS, LE RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU, LA TEMPÉRATURE ET LA TEXTURE DU LAIT.

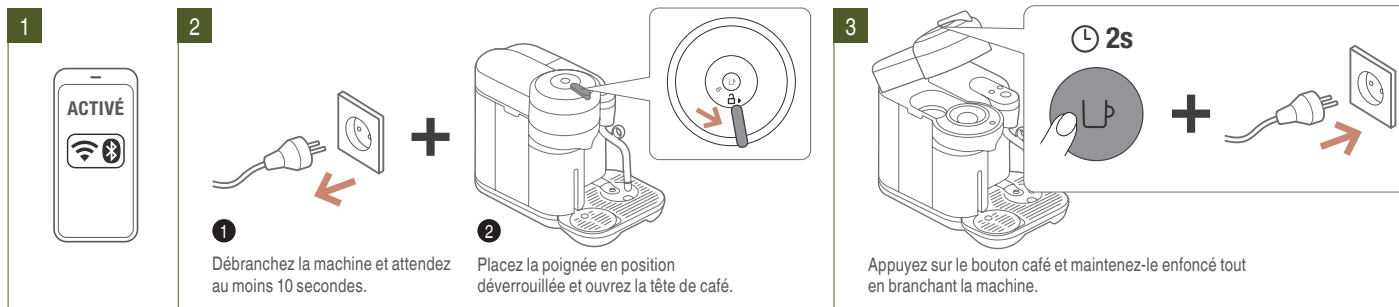


Allumez la machine à café. Maintenez enfoncée le bouton température du lait pendant 10 secondes.



Tous les voyants clignotent 5 fois pour indiquer que la machine a été réinitialisée.

ACTIVER / DÉSACTIVER LE BLUETOOTH® / WI-FI®




i Par défaut, le Bluetooth® / Wi-Fi® est activé. La réinitialisation d'usine activera également le Bluetooth® / Wi-Fi®.

VIDANGE DU SYSTÈME

VIDER LE SYSTÈME AVANT UNE PÉRIODE D'INUTILISATION, POUR LA PROTECTION CONTRE LE GEL OU AVANT UNE RÉPARATION.


1



1

Videz le réservoir d'eau.

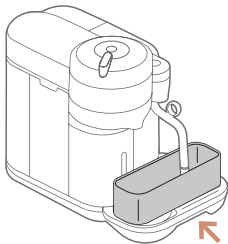
2



2

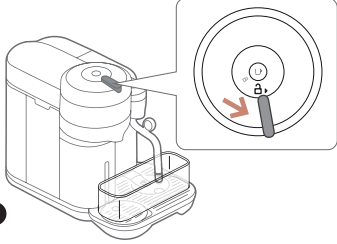
Remettez-le en place sur la machine.

2



Placer un récipient sous l'écoulement du café.


3



1

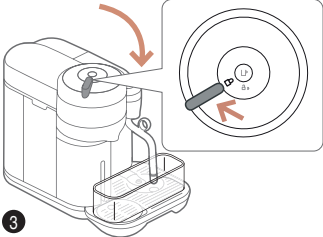
Allumez la machine à café. Déverrouiller le système de filtration.

2



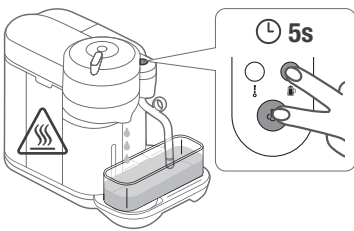
Ouvrez-le et éjectez la capsule de café.

3



Puis refermez et verrouillez le système de filtration.

4

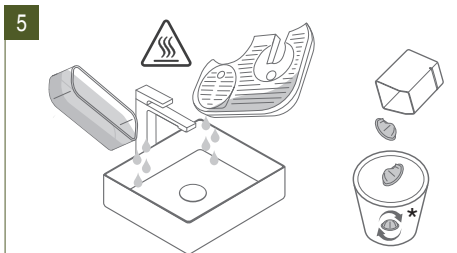


Appuyez sur les boutons Vapeur et Texture du lait et maintenez-les enfoncés pendant 5 secondes. La machine sera débarrassée du liquide.

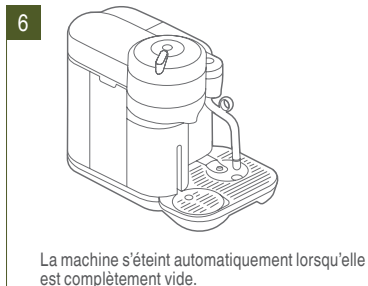
VIDANGE DU SYSTÈME

FR
CA

VIDER LE SYSTÈME AVANT UNE PÉRIODE D'INUTILISATION, POUR LA PROTECTION CONTRE LE GEL OU AVANT UNE RÉPARATION.



Videz le récipient, le plateau d'égouttage et le bac à capsules.



* C'est Nespresso. C'est recyclable. Pour plus d'informations sur le recyclage de vos capsules NESPRESSO, rendez-vous sur www.nespresso.com

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
Les boutons ne sont pas allumés.	<ul style="list-style-type: none"> La machine s'est éteinte automatiquement. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton café ou vapeur pour mettre la machine en marche. Vérifiez le secteur, la fiche, la tension et le fusible.
Pas de café.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le réservoir d'eau est rempli. Vérifier qu'une capsule non usagée y soit insérée et mise en bonne position, et que la poignée soit bien verrouillée. Appuyer sur le bouton pour démarrer la préparation de café. 	<ul style="list-style-type: none"> Détartrer si nécessaire. Ouvrir la partie supérieure de la machine; la capsule usagée est expulsée automatiquement. Ensuite, lancer la procédure de nettoyage, conformément à la section «Nettoyage» du présent manuel.
Le café n'est pas assez chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffer la tasse avec de l'eau chaude du robinet. 	<ul style="list-style-type: none"> Détartrer si nécessaire.
La machine ne fonctionne pas et le voyant est allumé en continu sur «marche».	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si la poignée est adéquatement verrouillée. Pour préparer un café, vérifier si la capsule est neuve et correctement insérée, et si la poignée est adéquatement verrouillée, puis appuyer sur le bouton. 	<ul style="list-style-type: none"> Pour la procédure de nettoyage, de détartrage ou de vidange, vérifier que le compartiment de capsules est bel et bien vide, fermer et verrouiller la machine, puis appuyer sur le bouton pour lancer la procédure voulue.
La machine s'est arrêtée et la touche café ou vapeur clignote en rouge en continu.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir le réservoir d'eau et appuyer sur la touche café ou vapeur pour relancer le processus. Détartrer si nécessaire.
Le voyant clignote pendant que la machine fonctionne.	<ul style="list-style-type: none"> Si le café coule normalement, la machine fonctionne bien. Si la machine n'expulse que de l'eau, elle effectue un nettoyage, un détartrage ou une vidange, selon la demande de l'utilisateur. 	<ul style="list-style-type: none"> Si l'utilisateur n'avait pas l'intention de nettoyer, de détartrer ou de vider la machine, il doit appuyer sur le bouton pour arrêter la procédure. Ensuite, si le voyant continue à clignoter, l'utilisateur doit quitter la procédure de détartrage en tenant le bouton enfoncé pendant au moins 7 secondes ou voir la section suivante. Si le problème persiste, appeler Nespresso.
Le voyant clignote alors que la machine ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Il y a un temps d'attente pour observer un écoulement de l'orifice de la machine (dû à la lecture du code barres et l'ajout d'eau au café). Vérifier si la capsule est neuve et correctement insérée, et si la poignée est adéquatement verrouillée, puis appuyer sur le bouton. Remplir le réservoir d'eau, puis appuyer sur le bouton. 	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre la machine en appuyant sur le bouton pendant 3 secondes, puis appuyer à nouveau pour remettre la machine sous tension. Ensuite, laisser la machine refroidir pendant environ 20 minutes après une utilisation prolongée. Si la machine ne s'éteint pas, quittez le mode détartrage en appuyant sur le bouton pendant au moins 7 secondes.

GUIDE DE DÉPANNAGE

FR
CA

PROBLÈME

CAUSES POSSIBLES

SOLUTION FACILE

La machine ne fonctionne pas et le voyant du bouton café affiche en continu 2 clignotements rouges et 1 pause.

- Pendant la préparation du Café ou d'un Espresso:
 - 1) Déverrouiller le levier, l'ouvrir et vérifier qu'il n'y ait pas de capsules endommagées à l'intérieur.
 - 2) Vérifier que le levier est en position «VERROUILLÉ».
 - 3) Vérifier que le réservoir d'eau est rempli.
- Pendant le détartrage, la vidange et le nettoyage:
 - 1) Vérifier que la capsule est éjectée.
 - 2) Vérifier que le levier est en position «VERROUILLÉ».
- Durant la programmation du volume:
 - 1) Vérifier si une capsule a bien été insérée.
 - 2) Se référer au chapitre correspondant.

- Si le problème persiste:
 1. Déverrouiller le levier et ouvrir la tête de la machine.
 2. Remplacer la capsule (si nécessaire).
 3. Déconnecter le câble de la machine et le brancher au bout de 10 secondes.
 4. Fermer la tête et appuyer sur le bouton pour allumer la machine et appuyer de nouveau pour commencer la préparation de café. Si le problème persiste, appeler **Nespresso**.

Il y a une fuite ou le café s'écoule de façon inhabituelle.

- Vérifier si le réservoir d'eau est correctement positionné.

La machine se met en veille.

- Pour économiser de l'énergie, la machine s'éteint automatiquement après 2 minutes d'inutilisation.
- Voir la section intitulée «Concept d'économie d'énergie».

Des résidus de café présents dans la tasse.

- Lancer la procédure de nettoyage deux fois de suite.
- Voir la section intitulée «Nettoyage».

La lumière du café est allumée, mais pas la lumière du côté du lait.

- Erreur de communication avec la machine
- Débranchez la machine, attendez 10 secondes, branchez la machine, attendez 10 secondes, appuyez sur le bouton vapeur.

Le voyant d'alerte de détartrage clignote.

Le voyant d'alerte de détartrage est allumé et la vapeur ne fonctionne pas.

- La machine nécessite qu'un cycle de détartrage soit effectué afin d'obtenir des performances optimales.

- Détartrez la machine.

Le cycle de vapeur du lait ne démarre pas.

























- Vérifiez que le réservoir d'eau est correctement positionné.
- Vérifiez que l'embout vapeur n'est pas bloqué et que la buse est abaissée.
- Vérifiez que l'infusion du café est en cours - la vapeur ne peut démarrer qu'une fois le café terminé.
- L'alerte de détartrage s'affiche et nécessite un détartrage.
- Vérifiez que le voyant de nettoyage s'affiche et qu'il faut nettoyer la buse à vapeur.

- Remplir le réservoir d'eau.
- Effectuez un cycle de nettoyage de la buse à vapeur.
- Effectuez un cycle de détartrage.

GUIDE DE DÉPANNAGE



























PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION FACILE
La qualité de la mousse n'est pas conforme aux attentes.	<ul style="list-style-type: none">• Pour une mousse de lait optimale, utilisez du lait UHT ou pasteurisé semi-écrémé à température réfrigérée (environ 4-6°C / 39-43°F).• Vérifiez le réglage de la mousse de lait	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez le pot à lait fourni et respectez les niveaux indiqués.• Nettoyez le pot à lait et la buse à vapeur après chaque utilisation.• Nettoyez la buse à vapeur.• Assurez-vous que le pot à lait est correctement positionné sur le logement du pot à lait.
La vapeur est très humide.		<ul style="list-style-type: none">• Utilisez de l'eau froide et potable. N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée.
Le lait déborde.	<ul style="list-style-type: none">• Remplissez le pot avec le volume de lait approprié.	<ul style="list-style-type: none">• Pour arrêter le débordement, il faut soit réduire le volume initial de lait et/ou réduire le niveau de mousse. Cela varie en fonction du type de lait.
La température du lait est trop chaude.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez le pot à lait fourni.• Vérifiez que le pot à lait est correctement positionné, dans le logement et sur le capteur de température du pot à lait.• Vérifiez que le capteur de température du bac de récupération est propre.	<ul style="list-style-type: none">• Diminuez le réglage de la température du lait.
La température du lait n'est pas assez élevée.	<ul style="list-style-type: none">• Préchauffez la tasse.• Utilisez le pot à lait fourni.• Vérifiez que le pot à lait est bien positionné dans l'encoche et sur le capteur de température du pot à lait.	<ul style="list-style-type: none">• Augmentez le réglage de la température du lait.• Vérifiez que l'embout vapeur n'est pas obstrué.
Le voyant d'alerte du nettoyeur à vapeur est allumé.	<ul style="list-style-type: none">• La buse à vapeur doit être nettoyée pour obtenir une performance optimale de moussage du lait.	<ul style="list-style-type: none">• Suivez les étapes pour nettoyer la buse à vapeur.

RÉSUMÉ CLIGNOTANT / ERREURS

INDICATION					
Mise hors tension	-	-	-	-	-
Mode chauffage (café)				-	-
Mode prêt				-	-
Mode infusion		-		-	-
Mode d'infusion de la recette		-		-	-
Mode vapeur				-	-
Infusion avant commande				-	-
Préparation d'une recette à l'avance				-	-

*  **REMARQUE:** Les réglages du lait du dernier utilisateur peuvent varier.






















RÉSUMÉ CLIGNOTANT / ERREURS


INDICATION					
Mode prêt pour la purge automatique de la vapeur				-	
Mode purge automatique de la vapeur				-	
Mode veille	-	-	-	-	-
Erreur de communication du lait		-	-	-	-
Erreur de café				-	-
Surchauffe du café				-	-
Surchauffe du lait				-	-
Erreur de l'utilisateur				-	-

* **REMARQUE:** Les réglages du lait du dernier utilisateur peuvent varier.

RÉSUMÉ CLIGNOTANT / ERREURS

FR
CA

INDICATION					
Réservoir d'eau vide - pendant le café		-		-	-
Réservoir d'eau vide - pendant le lait	-			-	-
Avertissement de détartrage					-
Verrouillage du détartrage			-		-
Buse vapeur bloquée			-	-	
Cycle de nettoyage nécessaire		-	-	-	

*  **REMARQUE:** Les réglages du lait du dernier utilisateur peuvent varier.

CONCEPT D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

L'appareil peut être éteint à tout moment (lorsqu'il ne fonctionne pas) en débranchant la fiche de la prise de courant.
Mode "arrêt" automatique : l'appareil s'éteint automatiquement après 2 minutes d'inutilisation.

REMARQUE: Dans certains cas, la machine peut prendre jusqu'à 5 minutes pour s'éteindre automatiquement.

CONTACTER NESPRESSO

Si vous avez besoin d'informations supplémentaires, en cas de problème ou simplement pour demander conseil, appelez Nespresso.

Les coordonnées du Nespresso le plus proche se trouvent dans le matériel de bienvenue dans le coffret de votre machine ou sur le site [nespresso.com](https://www.nespresso.com)

ÉLIMINATION ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Votre appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés. La séparation des déchets restants en différents types facilite le recyclage de matières premières précieuses.

Déposer l'appareil à un point de collecte. Pour obtenir des renseignements sur le recyclage, communiquer avec les autorités locales.

Pour en savoir plus sur la stratégie de développement durable de Nespresso, rendez vous sur www.nespresso.com/positive.



Vertuo Creatista

BVE850

ES
MX Manual de usuario

Breville

NESPRESSO






CONTENIDO

CONTENIDO DEL EMPAQUE	2	PREPARACIÓN DE CAFÉ CON LECHE	10	ENCENDER Y APAGAR BLUETOOTH® / WI-FI®	21
ESPECIFICACIONES	2	SUGERENCIAS DE RECETAS	13	VACIAR EL SISTEMA	22
VISIÓN GENERAL	3	RECETAS DE CAFÉ CON LECHE	14	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	24
CONECTIVIDAD	4	LIMPIEZA DIARIA	15	RESUMEN DE PARPADEOS / ERRORES	27
CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA	5	LIMPIEZA DEL SISTEMA DE CAFÉ	15	AHORRO DE ENERGÍA	30
AJUSTE DE LA DUREZA DEL AGUA	6	LIMPIEZA DE LA LANCETA DE VAPOR	17	CONTACTO NESPRESSO	30
PRIMER USO / CICLO DE ENJUAGUE	7	DESCALCIFICACIÓN	18	DISPOSICIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	30
PREPARACIÓN DE CAFÉ	8	RESTABLECER LOS AJUSTES PROGRAMADOS DE FÁBRICA	21		

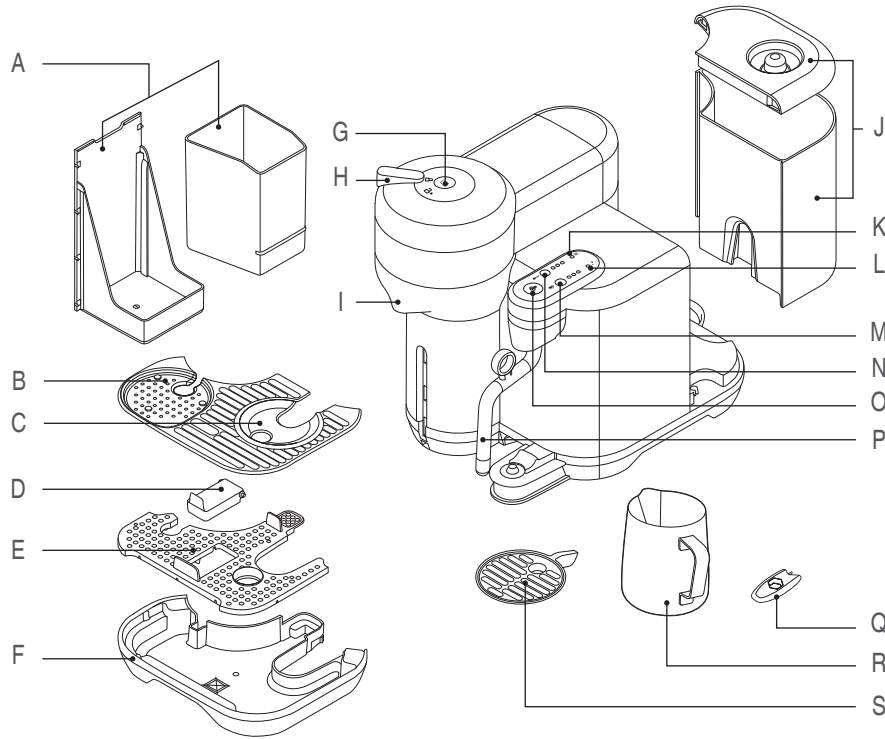
CONTENIDO DEL EMPAQUE





- Cafetera Vertuo Creatista
- Café Puro Tostado y Molido y Café Puro Tostado y Molido Descafeinado
- Contenedor de Leche
- Carta de bienvenida Nespresso
- Guía de Inicio Rápido
- Precauciones de Seguridad
- Garantía
- Tira de Prueba de Dureza de Agua

ESPECIFICACIONES

~	USA / CA:	120 V	60 Hz	1500 W
	MX:	127 V	60Hz	1 380 W
	23 cm / 9.05 in			
	33 cm / 12.9 in			
	42 cm / 16.5 in			
	8.7 kg / 19.2 lbs			
	2 L / 67.6 fl.oz			

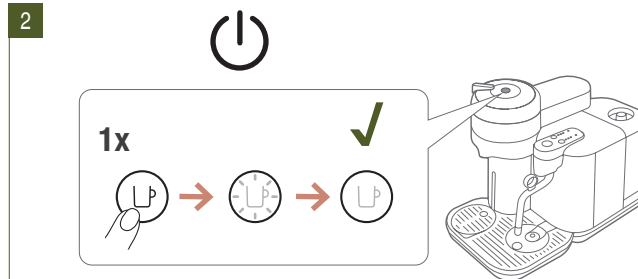
VISIÓN GENERAL



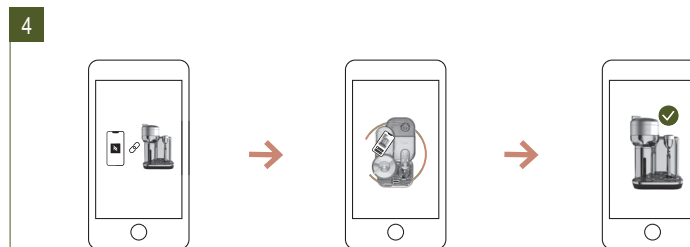
- A. Contenedor de Cápsulas Usadas
- B. Agarre de la Bandeja de Goteo
- C. Espacio para Jarra de Leche
- D. Separador de Bandeja de Goteo
- E. Flotador de Bandeja de Goteo
- F. Bandeja de Goteo
- G. Botón de Encendido / Apagado de Café
- H. Palanca de Bloqueo / Desbloqueo
- I. Salida de Café
- J. Tanque de Agua y Tapa
- K. Alerta de Descalcificación 
- L. Alerta de Limpieza 
- M. Botón de Consistencia de Leche  (Flat White & Latte, Cappuccino, Latte Macchiato)
- N. Botón de Temperatura de Leche  (Baja, Media, Alta)
- O. Botón de Vapor
- P. Lanceta de Vapor
- Q. Herramienta de Limpieza de Lanceta de Vapor (localizada debajo del tanque de agua)
- R. Jarra de Leche de Acero Inoxidable
- S. Soporte de Taza Ajustable

CONECTIVIDAD

OBTENGA LA APLICACIÓN



i * App Store es una marca registrada de Apple Inc.. Registrada en Estados Unidos y otros países.
 ** Google Play y Google Play Logo son marcas registradas de Google LLC..



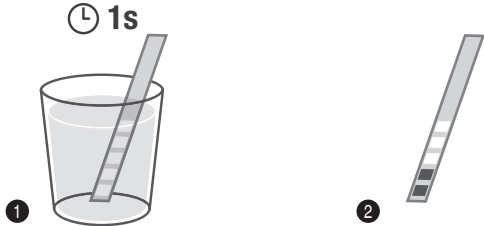
i Por default, el Bluetooth® / Wi-Fi® se encuentran activados. El restablecer los ajustes programados de fábrica también encenderá el Bluetooth® / Wi-Fi®.

Beneficios de conectar su máquina:

- Café inteligente:** Disfruta de las últimas innovaciones en café de Nespresso, manteniendo siempre tu máquina actualizada.
- Asesoramiento de expertos:** Reciba consejos en tiempo real gracias a las funciones paso a paso como descalcificación, enjuague y limpieza de su máquina.
- Cuidado de la máquina:** Reciba soporte y tutoriales para el cuidado de su máquina a través de su teléfono.

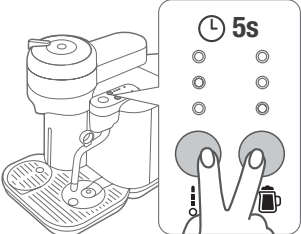
AJUSTE DE LA DUREZA DEL AGUA

1



Sumergir la tira de dureza del agua brevemente (1 segundo) en un recipiente con agua potable. Sacudir el exceso de agua y comparar los resultados después de 1 minuto.

2



Mantener presionados los botones de temperatura y consistencia de leche por 5 segundos.

3

	→		
	→		
	→		
	→		
	→		

Establecer la dureza de acuerdo al resultado de la tira de prueba. Use el botón de consistencia de la leche y el botón de temperatura de leche para cambiar el nivel.

4

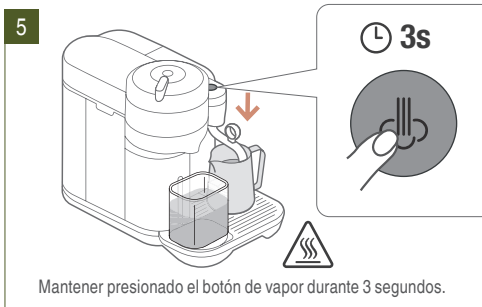
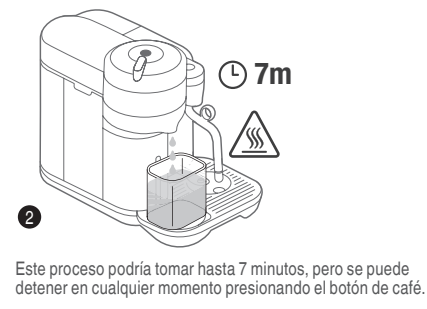
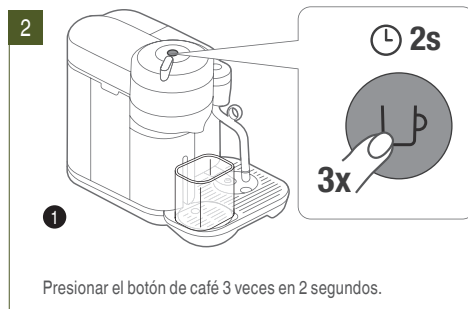


Presionar el botón de vapor para guardar y salir.

PRIMER USO / CICLO DE ENJUAGUE

ES
MX

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que no se inserte ninguna cápsula en la máquina durante el proceso de enjuague.



PRIMER USO / CICLO DE ENJUAGUE

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que no se inserte ninguna cápsula en la máquina durante el proceso de enjuague.

6

1 Una vez que el ciclo se complete, remover la jarra de leche.

2 Limpiar la lanceta de vapor con un paño limpio y humedo.

3 Vaciar y enjuagar la jarra de leche, bandeja de goteo y contenedor.

⚠ ADVERTENCIA: CALIENTE. No tocar la lanceta.

i NOTA: No colocar ninguna pieza en el lavavajillas, excepto la punta de la lanceta de vapor.

PREPARACIÓN DE CAFÉ

1

1 Llenar el tanque de agua con agua potable.

2

2 Volver a colocarlo en la máquina.

3

1 Presionar el botón de café para encender la máquina.

3

1 Desbloquear el sistema de café.

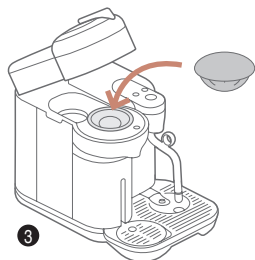
PREPARACIÓN DE CAFÉ

ES
MX



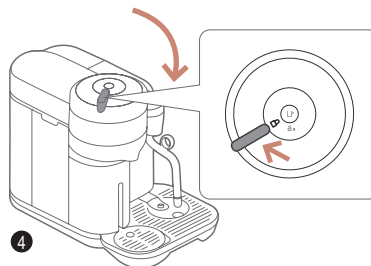
2

Abrir el sistema de café.



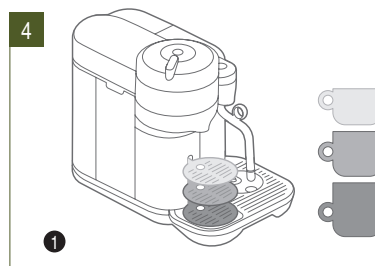
3

Insertar un cápsula de café.



4

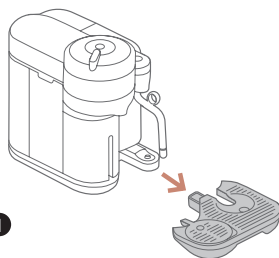
Cerrar y bloquear el sistema de café.



4

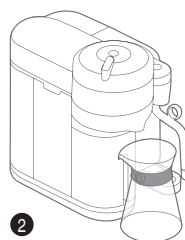
1

Ajustar la altura del soporte de la taza.



1

Retirar el soporte de la taza y la bandeja de goteo cuando se use carafe.



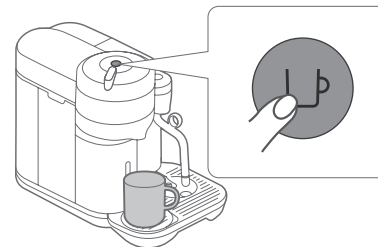
2

5



Colocar una taza de capacidad suficiente debajo de la salida de café.

6

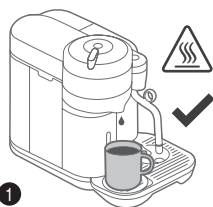


Para detener el flujo de café antes, presionar el botón de café nuevamente.

⚠ PRECAUCIÓN: Puede producirse riesgo de quemadura debido al desbordamiento del café caliente.

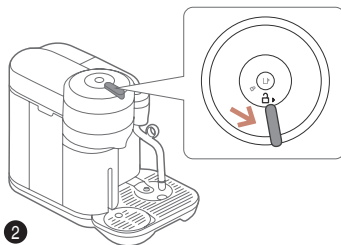
PREPARACIÓN DE CAFÉ

7



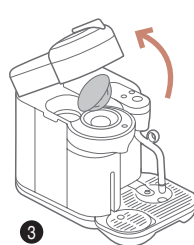
1

Una vez finalizada la preparación del café.



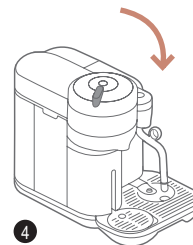
2

Desbloquear el sistema de café.



3

Abrir el sistema de café, la capsula será expulsada.

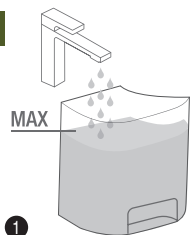


4

Cerrar el sistema de café.

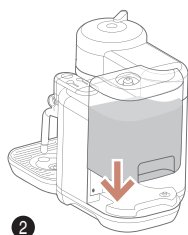
PREPARACIÓN DE CAFÉ CON LECHE

1



1

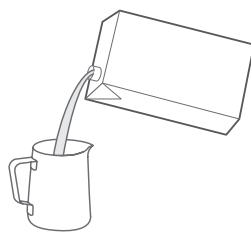
Lenar el tanque de agua con agua potable.



2

Volver a colocarlo en la máquina.

2



Verter la leche de su elección en la jarra de leche. Consultar las sugerencias de recetas para conocer la cantidad ideal. No exceder la línea máxima.

3



Levantar la lanceta de vapor e insertar la jarra de leche. Colocarla en el espacio de la bandeja de goteo.

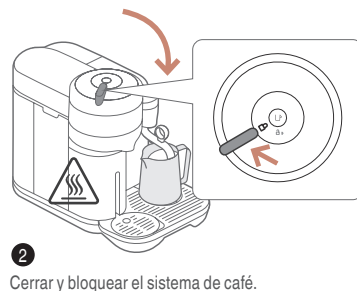
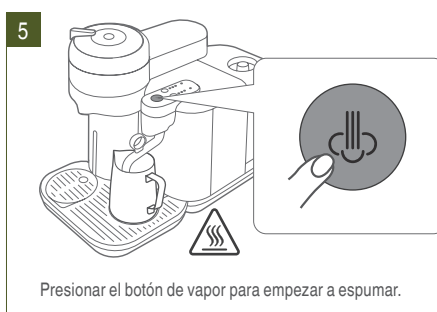
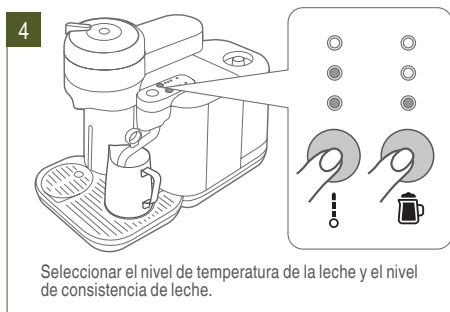
NOTA: Para una espuma de leche ideal, se recomienda el uso de leche semidescremada pasteurizada y fría.

NOTA: Se puede usar leche de soja, almendra o avena para la preparación de tu bebida. Ajustar la configuración de la leche según sus preferencias.

ADVERTENCIA: Las bebidas vegetales contienen alérgenos (por ejemplo soja, almendra, gluten) y deben de ser manipuladas con cuidado por personas que sufren de alergias alimentarias.

PREPARACIÓN DE CAFÉ CON LECHE

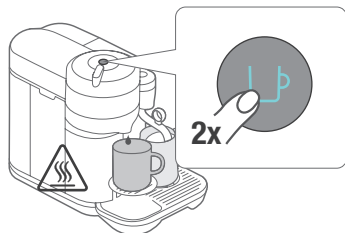
ES
MX



⚠ PRECAUCIÓN: Puede producirse riesgo de quemadura debido al desbordamiento del café caliente.

PREPARACIÓN DE CAFÉ CON LECHE

8



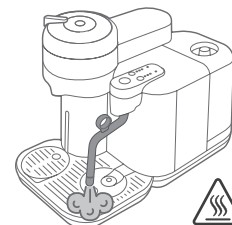
Presionar el botón de café dos veces (2x) para una extracción amigable con la leche. Para detener la extracción de café antes, presione el botón de café.

9



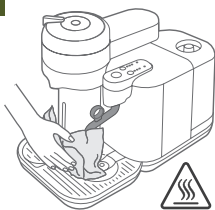
Una vez que la extracción de café y la consistencia de la leche se haya completado, quitar la taza y jarra de leche de la máquina.

10



La máquina purgará la lanceta de vapor una vez que se finalice el proceso, regrese a su posición hacia abajo.

11



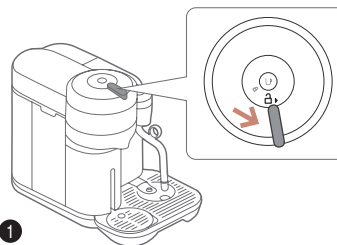
Limpiar la lanceta de vapor con un paño limpio y húmedo.

12



Verter la leche en el café.

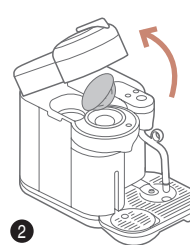
13



1

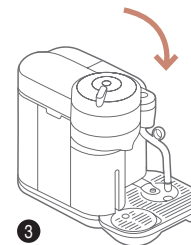
Desbloquear el sistema de café.

2



Abrir el sistema de café, la capsula será expulsada.

3



Cerrar el sistema de café.



NOTA: Al hacer un latte macchiato, verter la leche en el vaso, luego colocarlo debajo de la salida de café y presionar el botón de café dos veces (2x) para comenzar la extracción.



SUGERENCIAS DE RECETAS



ES
MX

CAPPUCCINO + FLAT WHITE



S   25 ml / 0.8 fl oz *

M   40 ml / 1.3 fl oz *

L   80 ml / 2.7 fl oz *

Mínimo

Nivel 1

Nivel 2

LATTE MACCHIATO



Nivel 1

Nivel 2

Máximo

CAFÉ LATTE



Nivel 1

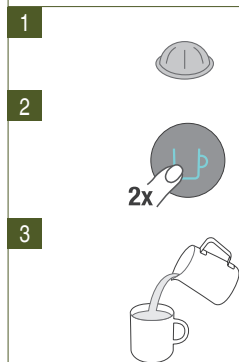
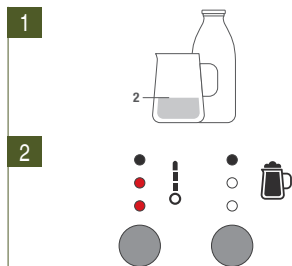
Nivel 2

Máximo

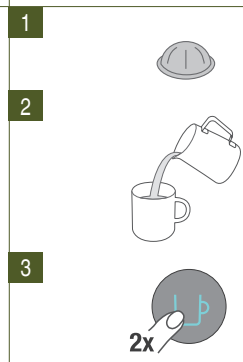
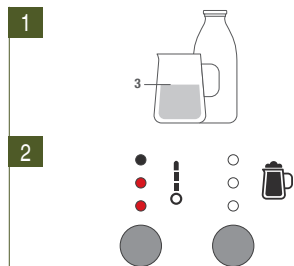
NOTA: Para las cápsulas de Barista Creations, referirse a la información del sleeve del café.

RECETAS DE CAFÉ CON LECHE

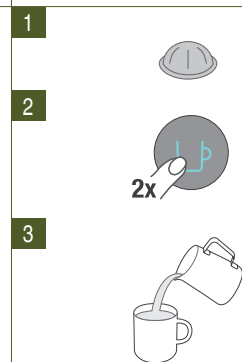
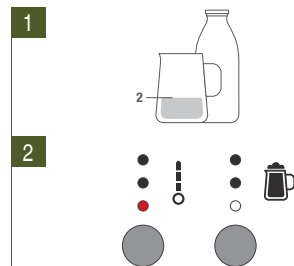
CAPPUCCINO



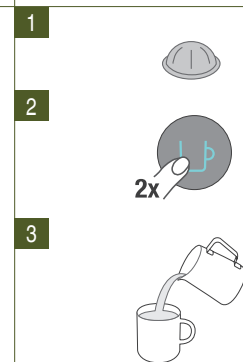
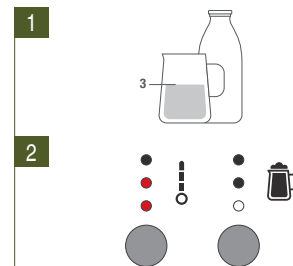
LATTE MACCHIATO



FLAT WHITE



LATTE / CAFÉ LATTE



LIMPIEZA DIARIA

ES
MX



1

Limpiar la lanceta de vapor con un paño limpio y húmedo después de cada uso.



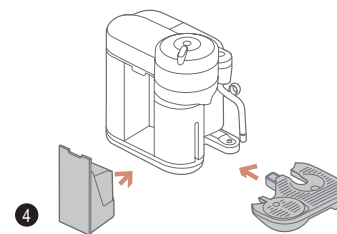
2

Lavar y enjuagar la jarra de leche, bandeja de goteo, soporte de taza, contenedor de cápsulas y tanque de agua.



3

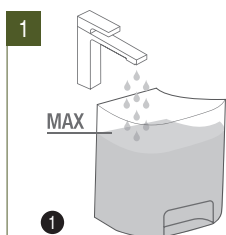
Limpiar y secar todas las piezas.



4

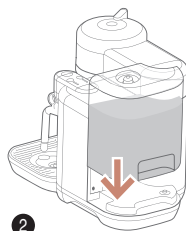
Volver a colocarlo en la máquina.

LIMPIEZA DEL SISTEMA DE CAFÉ



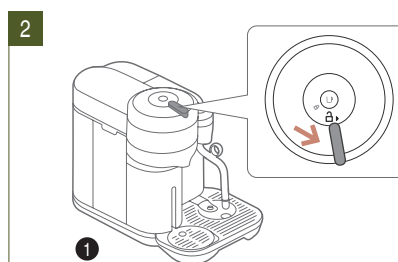
1

Lenar el tanque de agua con agua potable.



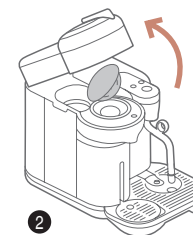
2

Volver a colocarlo en la máquina.



1

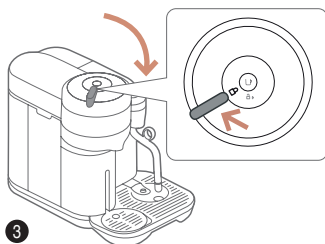
Desbloquear el sistema de café.



2

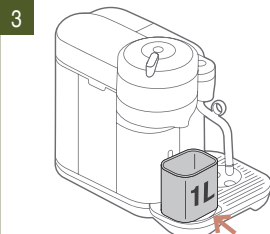
Abrir y expulsar la cápsula de café.

LIMPIEZA DEL SISTEMA DE CAFÉ



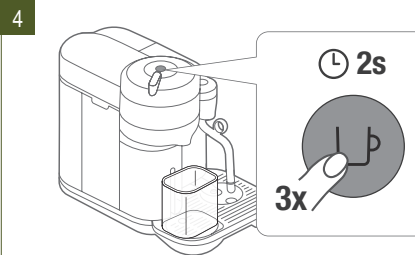
3

Después cerrar y bloquear el sistema de café.



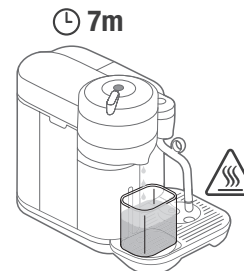
3

Colocar un recipiente de 1L debajo de la salida de café.

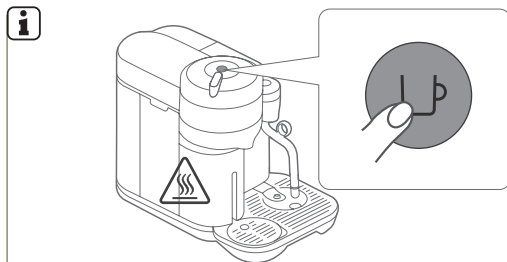


4

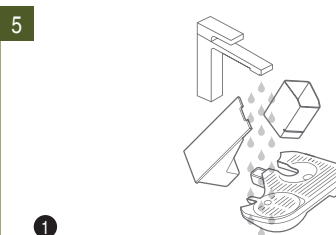
Encender la máquina de café. Presionar el botón de café 3 veces en 2 segundos.



7m



NOTA: El ciclo de limpieza puede ser interrumpido presionando el botón de café.



5

1

Una vez que el proceso se haya completado, lavar la bandeja de goteo y el contenedor de cápsulas en agua caliente con detergente.



2

Secar con un paño limpio y húmedo.

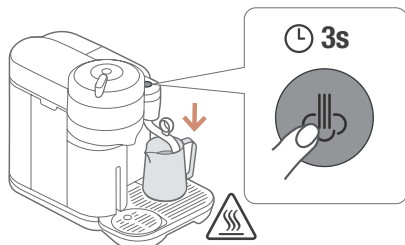
LIMPIEZA DE LA LANCETA DE VAPOR

ES
MX

<p>1</p>  <p>Retirar la herramienta de limpieza de lanceta que se encuentra debajo del tanque de agua.</p>	<p>2</p>  <p>Desenroscar y retirar la lanceta de vapor.</p>	<p>3</p>  <p>Usar la herramienta de limpieza de la lanceta de vapor para limpiar cada orificio en la punta de la lanceta. La punta se puede lavar en un lavavajillas.</p>	<p>4</p>  <p>Usar la herramienta de limpieza de la lanceta para quitar la tapa de la boquilla de vapor.</p>	
<p>5</p>  <p>Enjuagar y limpiar la punta de la lanceta de vapor y la tapa.</p>	<p>6</p>  <p>Volver a colocar la punta de la lanceta y devolverla a su posición original.</p>	<p>7</p>  <p>Colocar la herramienta de limpieza de la lanceta en la máquina, ubicada debajo del tanque de agua.</p>	<p>8</p>  <p>MAX</p> <p>Llenar la jarra de leche con agua potable hasta la línea máxima.</p>	<p>9</p>  <p>Levantar y colocar la lanceta de vapor en la jarra de leche.</p>

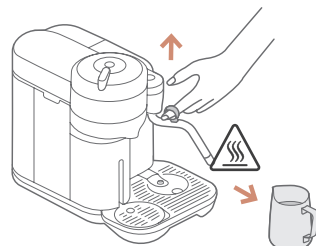
LIMPIEZA DE LA LANCETA DE VAPOR

10



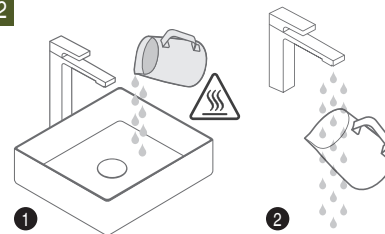
Encender la máquina de café. Mantener presionado el botón de vapor por 3 segundos para iniciar el ciclo de limpieza.

11



Una vez completado, levantar la lanceta de vapor y retirar la jarra.

12



1 Vaciar la jarra de leche.

2 Enjuagar la jarra de leche.

DESCALCIFICACIÓN

NIVEL DE AJUSTE
DE LA DUREZA DEL AGUA

DUREZA DEL AGUA
°fH

DUREZA DEL AGUA
°dH

DUREZA DEL AGUA
CaCO₃

1	0 to 5	0 to 3	0 to 50mg/l
2	> 5 to 13	> 3 to 7	>50 to 130mg/l
3	> 13 to 25	> 7 to 14	> 130 to 250mg/l
4	> 25 to 38	> 14 to 21	> 250 to 380mg/l
5	> 38 to 40fH	> 21 to 23	> 380mg/l to 400mg/l


DESCALCIFICACIÓN

ES
MX

RECOMENDACIÓN: Antes de descalcificar, limpiar la punta de la lanceta. Consultar las instrucciones de la página anterior.

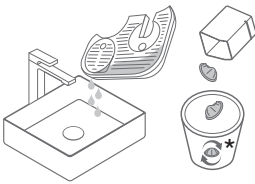
NOTA: EL proceso de descalcificación y enjuague se puede pausar en cualquier momento presionando el botón de vapor. Para reanudar, presionar el botón de vapor nuevamente.

1



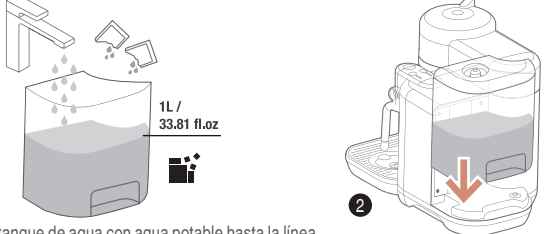
Encender la máquina de café. Abrir, cerrar y girar la palanca a la posición de bloqueo.

2



Vaciar la bandeja de goteo y el contenedor de cápsulas.

3

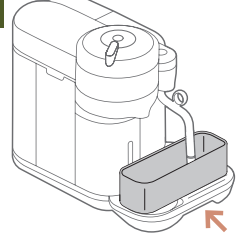


1L / 33.81 fl.oz

1 Llenar el tanque de agua con agua potable hasta la línea de descalcificación, después agregar 2 unidades del líquido de descalcificación Nespresso.

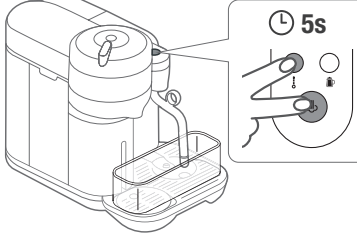
2 Volver a colocarlo en la máquina.

4



Colocar un recipiente de al menos 2 litros debajo de la salida de café.

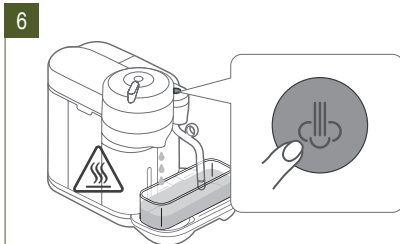
5



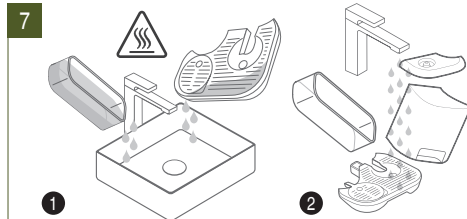
Presionar los botones de vapor y temperatura de leche por más de 5 segundos.

* Esto es Nespresso, es reciclable. Para más información de nuestro programa de reciclaje, visita www.nespresso.com

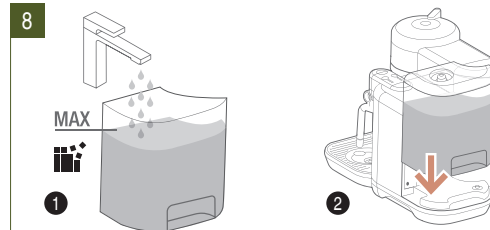
DESCALCIFICACIÓN



Presionar el botón de vapor para iniciar el ciclo de descalcificación de vapor y café.

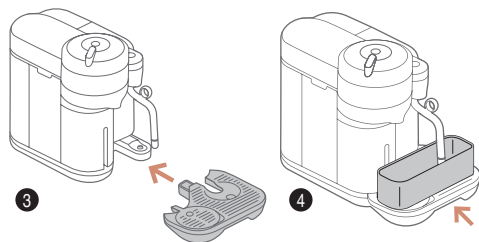


Una vez que el ciclo de descalcificación de vapor y café se haya completado, remover, vaciar y enjuagar el tanque de agua, contenedor y bandeja de goteo.

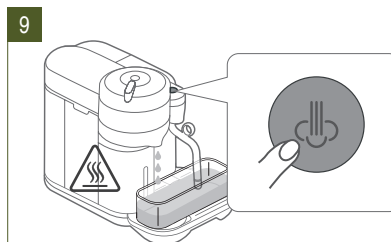


Rellenar el tanque de agua hasta la línea máxima con agua potable.

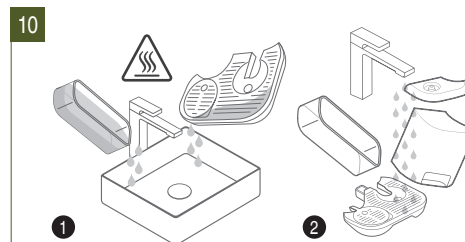
Volver a colocarlo en la máquina.



Volver a colocar la bandeja de goteo y contenedor.



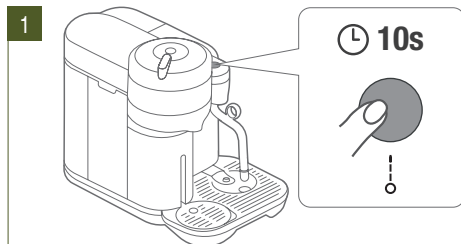
Presionar el botón de vapor para reanudar el ciclo de enjuague.



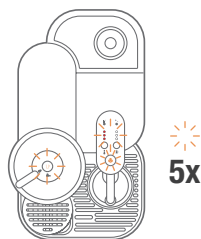
Una vez que se haya completado, remover, vaciar y enjuagar el tanque de agua, contenedor y bandeja de goteo.

RESTABLECER LOS AJUSTES PROGRAMADOS DE FÁBRICA

ESTO RESTABLECERÁ TODOS LOS VOLÚMENES REPROGRAMADOS, LAS CONFIGURACIONES DE DUREZA DEL AGUA, LA TEMPERATURA DE LA LECHE Y LAS CONFIGURACIONES DE CONSISTENCIA DE LA LECHE.

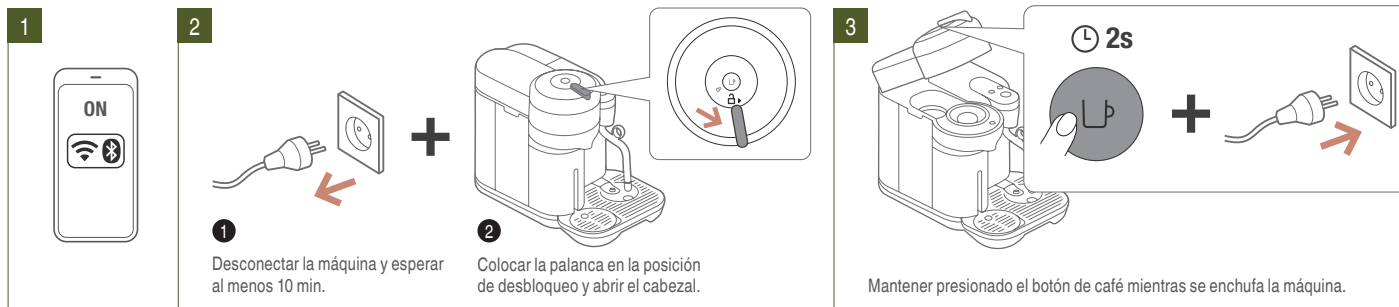


Encender la máquina de café. Mantener pulsado el botón de temperatura de la leche durante 10 segundos.



Todas las luces parpadearán 5 veces para indicar que la máquina se ha reiniciado.

ENCENDER Y APAGAR BLUETOOTH® / WI-FI®




Por default, el Bluetooth® / Wi-Fi® se encuentran activados. El restablecer los ajustes programados de fábrica también encenderá el Bluetooth® / Wi-Fi®.

VACIAR EL SISTEMA


VACIAR EL SISTEMA ANTES DE UN PERIODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD, PARA EVITAR LA HELADA O ANTES DE SU REPARACIÓN.

1



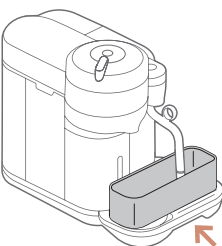
1 Vaciar el tanque de agua.

2



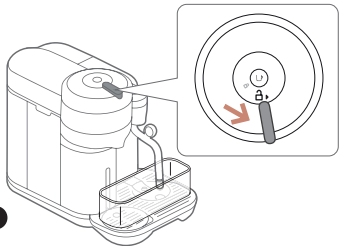
2 Volver a colocarlo en la máquina.

2



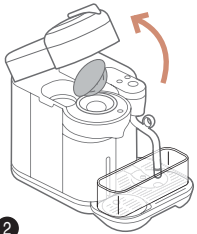
Colocar un contenedor debajo de la salida de café.

3



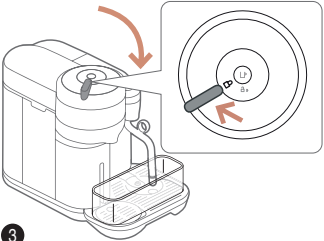
1 Encender la máquina de café. Desbloquear el sistema de café.

2



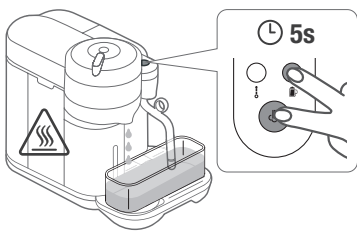
2 Abrir y expulsar la cápsula de café.

3



3 Después cerrar y bloquear el sistema de café.

4

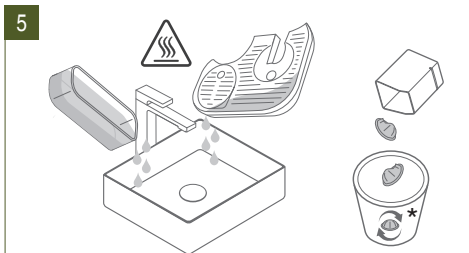


Mantener presionados los botones de vapor y consistencia de leche por 5 segundos. La máquina se limpiará de líquido.

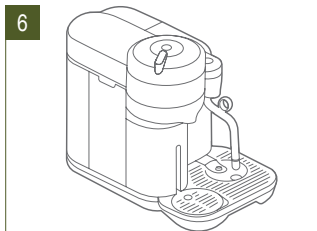
VACIAR EL SISTEMA

ES
MX

VACIAR EL SISTEMA ANTES DE UN PERIODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD, PARA EVITAR LA HELADA O ANTES DE SU REPARACIÓN.



Contenedor vacío, bandeja de goteo y contenedor de cápsulas.



La máquina se apagará automáticamente cuando esté completamente vacía.

* Esto es Nespresso, es reciclable. Para más información de nuestro programa de reciclaje, visita www.nespresso.com

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN FÁCIL
No hay luz en los botones.	<ul style="list-style-type: none"> La máquina se ha apagado automáticamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón de café o vapor para encender la máquina. Revise la conexión, voltaje y fusibles.
No extrae café.	<ul style="list-style-type: none"> Revise que el tanque de agua esté lleno. Revise que una cápsula nueva haya sido colocada en posición correcta, que la manija está correctamente cerrada y presione el botón para iniciar la preparación. 	<ul style="list-style-type: none"> Descalcifique de ser necesario. Abra el cabezal de la máquina y permita que se deseche la cápsula usada. Después, realice la limpieza con base en lo mencionado en la sección "Limpieza".
El café no está lo suficientemente caliente.	<ul style="list-style-type: none"> Precalente la taza con agua caliente de la llave. 	<ul style="list-style-type: none"> Descalcifique de ser necesario.
La máquina no inicia y el botón de café tiene una luz fija.	<ul style="list-style-type: none"> Revise que la palanca está correctamente cerrada. Si está extrayendo café, revise que una cápsula nueva ha sido colocada en posición correcta, que la palanca está correctamente bloqueada y presione el botón de inicio. 	<ul style="list-style-type: none"> Si está limpiando, descalcificando o vaciando el sistema, revise que no haya cápsula insertada y cierre el cabezal, bloquee la máquina y presione el botón de inicio para alguna de estas operaciones.
La máquina se detuvo y el botón de café o vapor parpadean rojo de manera continua.	<ul style="list-style-type: none"> Revise que el tanque de agua está lleno. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el tanque de agua y presione el botón de café o vapor para reiniciar el proceso. Descalcifique de ser necesario.
La luz del botón de café parpadea mientras la máquina está en funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> Si el café fluye de manera regular, esto indica que la máquina funciona de manera correcta. Si solo fluye agua, la máquina está ejecutando una solicitud del usuario para su limpieza, descalcificación o vaciado del sistema". 	<ul style="list-style-type: none"> Si no tiene intención de limpiar la máquina, descalcificarla o vaciar el sistema, entonces presione el botón para detener la máquina. Si la máquina aún parpadea, salga del modo de descalcificación mediante la presión por al menos 7 segundos del botón o refiérase a la siguiente sección. Si el problema persiste, contacte a Nespresso.
La luz del botón de café parpadea mientras la máquina no está en funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> Tomará un poco de tiempo para que el café fluya debido a la lectura del código de barras y el remojo del café. Revise que una cápsula de café nueva haya sido colocada en la posición correcta dentro del cabezal, que la manija está correctamente cerrada y presione el botón para iniciar la preparación. Llene el tanque de agua y presione el botón para iniciar. 	<ul style="list-style-type: none"> Apague la máquina mediante la presión del botón por 3 segundos y presiónelo de nuevo para encenderla. Ahora, espere aproximadamente 20 minutos para que la máquina pueda enfriarse después de un uso extenso. Si la máquina no se apaga, entonces salga del modo de descalcificación mediante la presión del botón por 7 segundos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES
MX

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN FÁCIL
La máquina no inicia y el botón de café tiene una luz que parpadea con 2 parpadeos rojos y 1 pausa.	<ul style="list-style-type: none">• Durante la preparación regular de café/espresso:<ol style="list-style-type: none">1) Desbloquee la manija y abra el cabezal para revisar que una cápsula en buen estado haya sido colocada en el cabezal.2) Revise que la palanca está en la posición de bloqueo.3) Revise que el tanque de agua está lleno.• Durante la descalcificación, vaciado y limpieza:<ol style="list-style-type: none">1) Revise que la cápsula se retire del cabezal.2) Revise la palanca y que esté en la posición de bloqueo.• Durante la programación de volumen:<ol style="list-style-type: none">1) Revise que la cápsula fue correctamente colocada.2) Refiérase al capítulo correspondiente.	<ul style="list-style-type: none">• Si el problema persiste:<ol style="list-style-type: none">1. Desbloquee la máquina y abra el cabezal.2. Reemplace la cápsula de ser necesario.3. Desconecte la máquina de la electricidad y conéctela nuevamente después de 10 segundos.4. Cierre el cabezal y presione el botón para encenderla y presiónelo de nuevo para iniciar la extracción. Si el problema persiste, llame a Nespresso.
Fuga o flujo anormal de café.	<ul style="list-style-type: none">• Revise que el tanque de agua está correctamente colocado.	
La máquina entra en modo de espera.	<ul style="list-style-type: none">• Para ahorrar energía la máquina se apagará después de 2 minutos sin uso.	<ul style="list-style-type: none">• Revise la sección de Ahorro de energía.
Hay restos de café en la taza.	<ul style="list-style-type: none">• Realice el proceso de limpieza dos veces.	<ul style="list-style-type: none">• Revise la sección de "limpieza".
La luz del botón de café parpadea pero del botón de leche no hay luz.	<ul style="list-style-type: none">• Error de comunicación de la máquina.	<ul style="list-style-type: none">• Desconecte la máquina, espere 10 segundos, conecte la máquina y espere 10 segundos, presione el botón de vapor.
La alerta de descalcificación parpadea. El LED de descalcificación está encendido y no funciona el vapor.	<ul style="list-style-type: none">• La máquina requiere un ciclo de descalcificación para asegurar el uso óptimo.	<ul style="list-style-type: none">• Descalcifique la máquina.
El ciclo de vapor no inicia.	<ul style="list-style-type: none">• Revise que el tanque de agua está colocado de manera correcta.• Revise que la salida de vapor no tenga bloqueos.• Revise la preparación de café en proceso - el vapor solo puede iniciar hasta que el café termina.• Revise la descalcificación.• Revise el LED de limpieza.	<ul style="list-style-type: none">• Llene el tanque de agua y presione el botón de café o vapor para reiniciar el proceso.• Descalcifique de ser necesario"

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA

CAUSAS POSIBLES

SOLUCIÓN FÁCIL

La calidad de la espuma no es la ideal.

- Para la calidad óptima utilice leche fría pasteurizada o UHT a temperatura de refrigeración (4 °C a 6°C).
- Revise los ajustes de espumado.

- Utilice la jarra de leche proporcionada.
- Limpie la jarra de leche y la lanceta de vapor después de cada uso.
- Limpie la lanceta de vapor.
- Asegure que la jarra de leche está correctamente posicionada.

El vapor está muy húmedo.

- Utilice agua fría y potable. No utilice agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada.

La leche de desborda.

- Llene correctamente la jarra de leche.

- Para evitar el desbode, puede reducir el volumen inicial de leche o reducir el nivel de espumado. Esto depende de la leche utilizada.

La leche está demasiado caliente.

- Utilice la jarra de leche proporcionada.
- Asegure que la jarra de leche está correctamente posicionada en el sensor de temperatura.
- Revise el sensor de temperatura y la charola de goteo.

- Reajuste la temperatura de la leche.

La leche no está caliente.

- Precaliente la taza.
- Utilice la jarra provista.
- Revise que la jarra está colocada en la posición correcta y sobre el sensor de temperatura.

- Aumente el ajuste de temperatura.
- Revise la lanceta por posibles bloqueos.

























El LED para la limpieza de la lanceta está prendido.

- La lanceta requiere limpieza para asegurar el espumado ideal.

- Siga los pasos para la limpieza de la lanceta.

RESUMEN DE PARPADEOS / ERRORES



























ES
MX

INDICACIÓN					
Apagado	-	-	-	-	-
Modo de calentamiento (café)				-	-
Modo listo				-	-
Modo de reparación		-		-	-
Modo de elaboración de recetas		-		-	-
Modo de vapor				-	-
Pre-ordenar infusión				-	-
Preordenar infusión de receta				-	-

* **NOTA:** La configuración de leche del último usuario puede variar.

RESUMEN DE PARPADEOS / ERRORES





















INDICACIÓN

					
Modo listo para purga automática de vapor				-	
Modo de purga automática de vapor				-	
Modo de espera	-	-	-	-	-
Error de comunicación de leche		-	-	-	-
Error de café				-	-
Sobrecalentamiento del café				-	-
Sobrecalentamiento de la leche				-	-
Error de usuario				-	-

* **NOTA:** La configuración de leche del último usuario puede variar.

RESUMEN DE PARPADEOS / ERRORES

ES
MX

INDICACIÓN					
Tanque de agua vacío - durante la preparación del café		-		-	-
Tanque de agua vacío - durante la preparación de la leche	-			-	-
Advertencia de descalcificación					-
Bloqueo de descalcificación			-		-
Lanceta de vapor bloqueada			-	-	
Ciclo de limpieza necesario		-	-	-	

* **NOTA:** La configuración de leche del último usuario puede variar.

CONCEPTO DE AHORRO DE ENERGÍA

La máquina se puede apagar en cualquier momento (cuando no esté en funcionamiento) quitando el enchufe de la toma de corriente.

Modo automático de apagado: La máquina se apagará automáticamente después de 2 minutos de inactividad.

NOTA: En casos especiales, la máquina puede tardar hasta 5 minutos para apagarse automáticamente.

CONTACTO NESPRESSO

Si necesita información adicional, en caso de problemas o simplemente se busca asesoramiento, ponerse en contacto con el club Nespresso.

La información de contacto del Nespresso o representantes autorizados se encuentra en el sobre de bienvenida de la caja de la cafetera o en nespresso.com

DISPOSICIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Su máquina contiene materiales que pueden recuperarse o reciclarse. La separación de los materiales de desecho restantes en diferentes tipos facilita el reciclaje de materias primas. Dejar la máquina en un punto de recolección. Para saber más sobre el programa de reciclaje de Nespresso, visite www.nespresso.com/positive

NOTAS

NOTAS



NESPRESSO® **Breville**®

BVE850 USCM IB 120V B23