

**NESPRESSO**  
PROFESSIONAL



# Nespresso Momento 120

EN User Manual  
DE Bedienungsanleitung  
FR Mode d'emploi  
IT Manuale d'uso  
PT Manual do utilizador

<b>EN</b>	User Manual .....	2
<b>DE</b>	Bedienungsanleitung .....	28
<b>FR</b>	Mode d'emploi .....	54
<b>IT</b>	Manuale d'uso .....	80
<b>PT</b>	Manual do utilizador .....	106

Bienvenue dans l'univers  
**Nespresso** Professionnel

Suivez le guide pour profiter au maximum de votre machine **Nespresso** et découvrir tout ce qu'elle peut faire pour vous. Elle dispose de nombreuses fonctionnalités spécialement pensées pour votre plaisir. Rien n'est plus important pour nous que la qualité de votre café, tasse après tasse. Pour cette raison, nous garantissons les performances de votre machine dans le cadre de notre service après-vente.

À quoi ressemblera votre expérience café idéale ?

# Nespresso Momento 120

Machine à café **Nespresso** Professionnel

## Sommaire

Consignes de sécurité et informations générales .....	4
Présentation de la machine .....	10
Interactions avec la machine .....	12
Installation de la machine et préparation des boissons .....	16
Nettoyage quotidien et entretien .....	18
Diagnostic des pannes.....	24
Annexe.....	26

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INFORMATIONS GÉNÉRALES

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez l'ensemble des instructions contenues dans ce mode d'emploi avant d'utiliser votre machine.

### Consignes de sécurité générales

- En cas d'urgence, éteignez la machine en utilisant l'interrupteur principal situé sous le réservoir d'eau, derrière le bac d'égouttement. Débranchez la machine. Si votre machine est raccordée au réseau d'eau, débranchez l'alimentation d'eau de la machine.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou présentant un manque d'expérience et de connaissance, sous la surveillance d'un adulte ou après avoir été formés à l'utilisation en toute sécurité de la machine y compris les risques que cela comporte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Vérifiez qu'aucun accessoire

(réservoir, tuyaux, etc.) ne présente de dommage (déchirure, fissure, etc.) susceptible d'altérer les fonctionnalités ou les performances de la machine.

- Seul le réservoir à lait fourni avec la machine doit être utilisé pour stocker le lait dans le réfrigérateur de la machine.
- Au moins un exemplaire de ce mode d'emploi doit être conservé dans un endroit accessible à tout moment au personnel d'entretien ou de direction. Les consignes de sécurité doivent être disponibles pour tous les utilisateurs.
- Cette machine contient des aimants.

### AVERTISSEMENT :

#### Risque d'incendie

- Ne pas stocker de substances explosives ou inflammables, comme des aérosols contenant un gaz de propulsion inflammable, dans le réfrigérateur.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du boîtier de l'appa-

reil ou de sa structure.

- Ne pas utiliser d'appareils mécaniques ou de quelconques outils pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur du compartiment à lait exception faite de ceux qui sont recommandés par le fabricant.

### Risque de choc électrique

Tout contact avec des composants électriques pendant le fonctionnement de la machine peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

- Confiez l'installation, le déplacement, le retrait, la réparation ou l'entretien de la machine au service après-vente **Nespresso**.

**IMPORTANT :** cet appareil contient un laser de catégorie 1.

- Assurez-vous que la tension de la machine est identique à celle de votre source d'alimentation.
  - Si nécessaire, des rallonges électriques peuvent être utilisées durant l'installation.
  - N'ouvrez en aucun cas le boîtier.
  - Tenez la machine à l'abri de l'humidité.
  - N'immergez jamais la machine, le câble ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
  - Protégez le câble contre les bords coupants.
  - Les câbles d'alimentation doivent être placés hors de portée des enfants.
  - Arrêtez immédiatement d'utiliser la machine si le câble ou la prise sont endommagés.
  - Toute modification de la prise électrique est strictement interdite afin d'éviter tout risque de choc électrique ou d'incendie.
  - Ne placez pas le câble à proximité ou sur des parties chaudes de la machine. Il est strictement interdit d'utiliser la machine à proximité de flammes nues.
- peut entraîner la mort ou des blessures graves.
- Nettoyez régulièrement la machine, en respectant le manuel d'utilisation.
  - Lors du nettoyage ou du détartrage, vérifiez que la machine ne peut pas être utilisée afin d'éviter toute ingestion d'agent nettoyant ou détartrant. Ne laissez jamais la machine sans surveillance pendant son fonctionnement, y compris durant les opérations de nettoyage, détartrage et vidange.
  - Ne remplissez le réservoir d'eau qu'avec de l'eau potable fraîche.
  - N'utilisez que du lait de vache UHT ou pasteurisé.
  - Ne versez que du lait correctement conservé dans le réservoir à lait (voir l'emballage du lait).
  - Utilisez le lait versé dans le réservoir à lait dans un délai de 24 heures.
  - Si la température dans le réfrigérateur, avec la porte bien fermée, est supérieure à 8 °C pendant plus de 4 heures, retirez le lait et contactez le service après-vente **Nespresso**.
  - Ne conservez jamais de lait dans le réfrigérateur dans un récipient autre que le réservoir à lait fourni.

### **Risque d'intoxication alimentaire**

L'ingestion d'aliments contaminés

- Utilisez uniquement des aliments dont la date de péremption n'est pas dépassée.

### **ATTENTION :**

#### **Risque de brûlure**

Un contact avec des liquides chauds peut causer des blessures légères ou modérées.

- Ne manipulez pas la machine sous les buses.
- Évitez tout contact avec des liquides chauds.
- Ne touchez pas les buses avant ou après la distribution d'une boisson.
- Videz le bac d'égouttement avec précaution lorsque vous nettoyez la machine. Ne nettoyez jamais la buse vapeur du bac d'égouttement sans gants.
- Attendez que la consigne s'affiche à l'écran avant d'ouvrir la porte du réfrigérateur.

#### **Risque de contusions**

Les manipulations à l'intérieur de la machine peuvent causer des blessures légères ou modérées.

- Ne mettez pas les doigts dans les fentes d'insertion des capsules.
- Si une capsule est bloquée dans la fente d'insertion des capsules,

éteignez et débranchez la machine avant toute opération.

### Usage approprié

Cette machine est faite pour être utilisée dans un environnement professionnel par les personnes listées ci-dessous :

- Utilisateurs en libre-service : les utilisateurs en libre-service sont guidés par les instructions à l'écran pour utiliser la machine de façon sécurisée. Les utilisateurs en libre-service ne doivent effectuer aucune opération d'entretien.
- Opérateurs formés : les opérateurs formés sont les personnes autorisées à utiliser la machine et à réaliser les opérations de nettoyage et d'entretien décrites dans ce mode d'emploi.

### Fonctionnement

Cette machine est uniquement prévue pour préparer du café et des boissons à base d'eau chaude et de lait. Veuillez tenir compte des consignes suivantes :

- Cette machine est conçue pour être utilisée avec des capsules **Nespresso** Professionnel, disponibles exclusivement

après de **Nespresso** et ses distributeurs agréés.

- Assurez-vous que toutes les opérations d'entretien sont réalisées conformément aux instructions et aux intervalles recommandés dans ce mode d'emploi.
- Nettoyez, videz et débranchez la machine si elle n'est pas utilisée pendant une durée prolongée (plusieurs semaines). Commencez par procéder au nettoyage automatisé. Débranchez la machine de la prise électrique. Retirez, videz, nettoyez et rangez le réservoir à lait séparément, le couvercle ouvert. Laissez la porte du réfrigérateur ouverte. Reportez-vous au chapitre « Réglages » et à la partie « Nettoyage et entretien » pour obtenir plus d'informations.
- Le réservoir à lait est strictement destiné à la conservation de lait froid. Ne remplissez pas ce réservoir de substances enrichies, comme des liquides sucrés, de l'alcool, etc.
- La température du lait versé dans le réservoir à lait doit être comprise entre 3 ° et 5 °C dans la mesure où le réfrigérateur est uniquement conçu pour maintenir le lait au frais, et non faire

baisser sa température. Ceci permet d'obtenir une qualité de mousse de lait optimale, laquelle pourra varier selon le type de lait utilisé.

- Toute opération non mentionnée dans ce mode d'emploi doit uniquement être réalisée par des techniciens **Nespresso** et/ou des prestataires de services agréés et formés associés à un centre après-vente.

### Nettoyage de la machine

- La machine doit être nettoyée quotidiennement pour respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires applicables, préserver la durée de vie de votre machine et garantir une excellente expérience **Nespresso**.
- Le nettoyage et l'entretien de la machine ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Cette machine doit être détartrée et nettoyée. Lisez toujours les précautions de sécurité indiquées sur l'emballage du produit de détartrage et/ou de nettoyage avant de l'utiliser. Évitez tout contact avec les yeux, la peau et les surfaces.
- Utilisez uniquement les tablettes

de nettoyage pour le lait, adaptées, comme indiqué par **Nespresso**. N'utilisez aucun autre détergent ou désinfectant. Pour commander des tablettes de nettoyage, rendez-vous dans la boutique en ligne **Nespresso** ou contactez **Nespresso**.

- N'utilisez jamais de bac autre que le réservoir de nettoyage fourni pour effectuer le nettoyage automatisé.
- Effectuez toujours le nettoyage selon les instructions données par la machine ou avant d'éteindre la machine (dans la mesure où le lait ne doit pas être conservé dans la machine éteinte).
- Procédez toujours au détartrage selon les instructions données par la machine.
- Seuls de l'essuie-tout ou des serviettes en papier jetables prévus à cet effet doivent être utilisés pour nettoyer le réservoir à lait, le réfrigérateur, le tuyau d'aspiration du lait et toutes les buses (café, lait, eau). L'essuie-tout ou les serviettes en papier prévus à cet effet doivent être soigneusement essorés pour s'assurer qu'ils sont humides, mais pas mouillés,

car cela pourrait présenter un risque plus important de choc électrique.

- Si le nettoyage est effectué avant d'éteindre la machine pendant une période prolongée (le lait ne devant pas rester dans une machine éteinte), débranchez la machine de sa prise électrique une fois le nettoyage terminé. Retirez, videz, nettoyez et rangez le réservoir à lait séparément, le couvercle ouvert. Laissez la porte du réfrigérateur ouverte.
- La machine doit être nettoyée si, pour quelque raison, du lait est resté dans le réservoir à lait dans le réfrigérateur qui n'a pas été refroidi pendant un certain temps.
- L'essuie-tout ou les serviettes en papier jetables prévus à cet effet et utilisés pour nettoyer les parties extérieures de la machine doivent être traités de manière adéquate pour prévenir toute contamination bactérienne.
- Reportez-vous au chapitre « Nettoyage quotidien et entretien » afin d'obtenir un guide complet pour le nettoyage optimal de votre machine.

### **Évitez toute contamination pendant la manipulation de la machine :**

- Contamination microbiologique : tous les produits utilisés (par ex. essuie-tout ou serviette en papier) ou les mains de l'opérateur doivent être désinfectés avant toute opération sur la machine. Utilisez de l'essuie-tout ou des serviettes en papier jetables prévus à cet effet uniquement pour nettoyer le réservoir à lait, le réfrigérateur et le tuyau d'aspiration du lait.
- Contamination chimique : utilisez des agents chimiques adaptés pour les opérations de nettoyage (par ex. produits chimiques inodores, produits nettoyants non agressifs et adaptés au milieu alimentaire).
- Contamination physique : n'introduisez aucun corps étranger susceptible de tomber dans la tasse du consommateur.
- Contamination allergène : utilisez des outils spécifiques pour le nettoyage des buses de sortie du café et du lait. N'utilisez jamais d'outils ayant été en contact avec d'autres produits alimentaires (par ex. du lait).



- Respectez les règles d'hygiène élémentaires pour verser le lait dans le réservoir à lait.
- Ne mettez aucune pièce plastique ou n'importe quel composant de la machine au micro-ondes.
- Ne passez aucun élément de la machine au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans ce mode d'emploi.
- Ne nettoyez pas les pièces plastiques avec de l'alcool, de l'éthanol, du méthanol, des alcools dénaturés ou des désinfectants. N'utilisez pas non plus de produits nettoyants comprenant des agents acides forts tels que des acides acétiques.
- Ne nettoyez pas la machine avec des appareils haute pression, comme des jets d'eau.
- Nettoyez les buses de sortie du café et du lait uniquement avec de l'essuie-tout ou des serviettes en papier jetables prévus à cet effet.

### Hygiène de la machine

- Un rinçage automatisé fréquent (à l'intérieur et à l'extérieur) permet de maintenir des normes d'hygiène élevées tout au long de la vie de la machine.

### Opérations d'entretien

- La machine doit être entretenue par des techniciens **Nespresso** et/ou des prestataires de services agréés et formés, au moins une fois par an ou toutes les 9 000 boissons.
- Une notification s'affiche à l'écran de la machine à café lorsqu'un entretien est nécessaire.

### Mise au rebut

- Nous vous recommandons de contacter **Nespresso** pour la mise au rebut de la machine, de ses composants et de son emballage ; ou de suivre les réglementations locales en vigueur.

### Limitations de responsabilité

- Le fabricant n'assumera aucune responsabilité en cas de blessures ou d'accidents dus au non-respect des consignes de sécurité décrites dans le présent manuel.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable d'aucun dommage causé par un usage impropre ou une manipulation inappropriée de la machine.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité face aux consé-

quences de modifications internes et externes apportées à la machine.

### Dispositions de garantie

- Les dispositions de garantie s'appliqueront comme convenu avec **Nespresso**.
- Aucun dysfonctionnement dû à un usage impropre ou à des branchements inadaptés ne sera couvert.
- Les pièces usées et cassées ne sont pas couvertes par la garantie.
- Toutes les machines **Nespresso** doivent passer des contrôles rigoureux. Des tests de fiabilité effectués dans des conditions pratiques sont réalisés de façon aléatoire sur des unités sélectionnées. Celles-ci peuvent donc présenter les traces d'une précédente utilisation.

### Risque de dégâts matériels

- Cet équipement doit être installé conformément aux prescriptions nationales ou régionales en matière de plomberie.
- Toute mauvaise manipulation de la machine risque d'endommager l'équipement.

- Cette machine est exclusivement destinée à un usage en intérieur. Elle doit être conservée dans un environnement contrôlé (à l'écart de la poussière, des projections d'eau, de la lumière directe du soleil, des nuisibles, etc.).
- Assurez-vous que des systèmes de lutte contre les nuisibles sont en place et que la machine est située dans une zone dotée d'une surveillance anti-nuisibles.
- Positionnez la machine sur une surface plane, horizontale, stable, résistant à la chaleur et aux liquides.
- Ne positionnez pas la machine dans un endroit où des projections d'eau peuvent se produire.
- Ne remplissez les réservoirs qu'avec les liquides qu'ils sont censés contenir (eau ou lait). Ne remplissez jamais le réservoir d'eau avec du lait.
- Stockez la machine dans un environnement sec et sans poussière, à une température toujours supérieure à 0° C.
- La machine et les meubles bas sont disponibles en option dans une configuration conforme aux normes d'accessibilité pour les personnes handicapées.

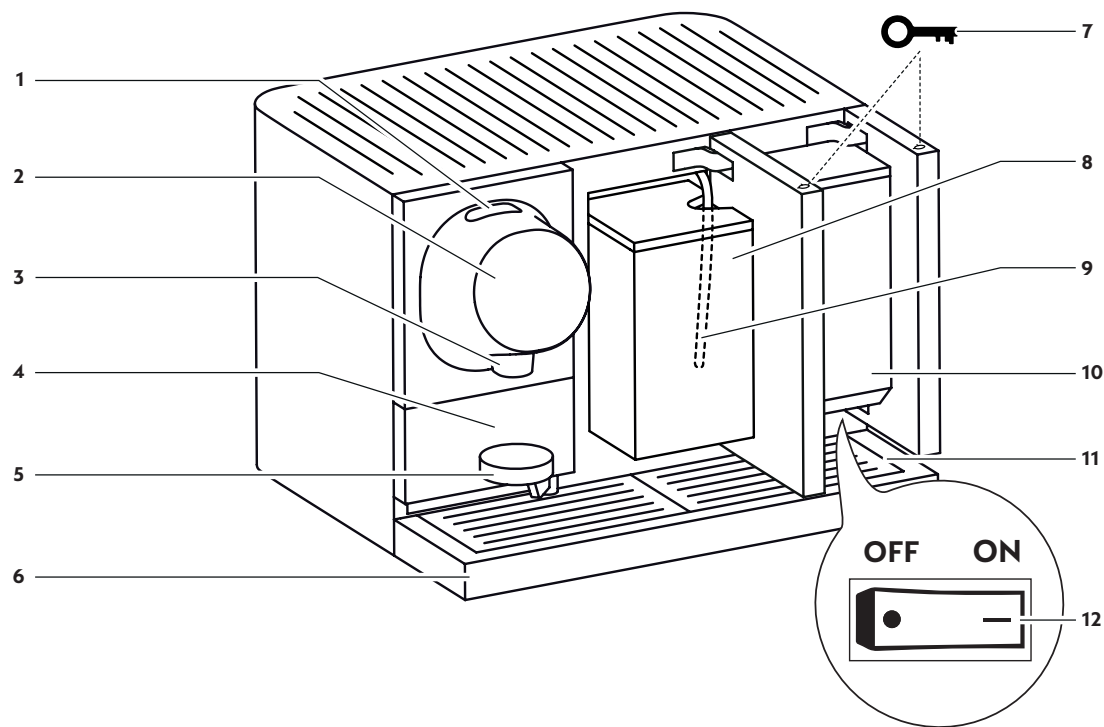
Contactez vos autorités locales pour obtenir plus d'informations.

- N'utilisez jamais la machine sans sa grille d'écoulement.
- Pour des performances optimales, la température ambiante doit être comprise entre 5 °C et 32 °C.

### **Rappel**

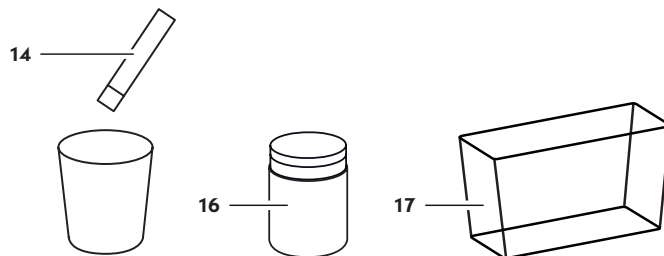
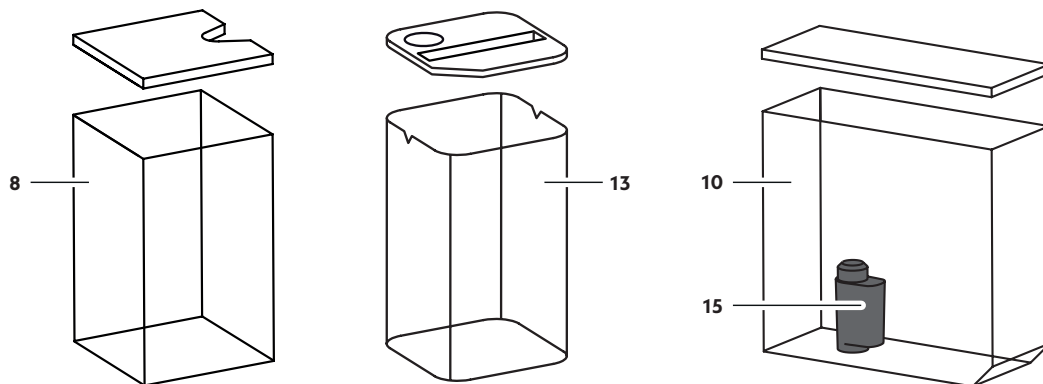
Au moins un exemplaire de ce mode d'emploi doit être conservé dans un endroit accessible à tout moment au personnel d'entretien ou de direction. Les consignes de sécurité doivent être disponibles pour tous les utilisateurs.

# PRÉSENTATION DE LA MACHINE



## Présentation des pièces de la machine


- 1 Fente d'insertion des capsules
- 2 Panneau de commande tactile
- 3 Buses de sortie du café et du lait
- 4 Réservoir à capsules
- 5 Support de tasse
- 6 Bac d'égouttement
- 7 Clé de la porte du réservoir à eau et du réfrigérateur
- 8 Réservoir à lait avec couvercle
- 9 Tuyau d'aspiration du lait
- 10 Réservoir d'eau avec couvercle
- 11 Grille d'égouttement
- 12 Interrupteur principal
- 13 Bac de nettoyage avec couvercle
- 14 Bande de test de la dureté de l'eau
- 15 Filtre à eau
- 16 Boîte à tablettes de nettoyage
- 17 Bac à eau (durant le processus de nettoyage)





**i** Des bandes de test se trouvent dans la boîte du filtre à eau.


### Symboles récurrents

**i** Servez-vous des symboles affichés à l'écran pour naviguer.

 Aller à l'écran précédent

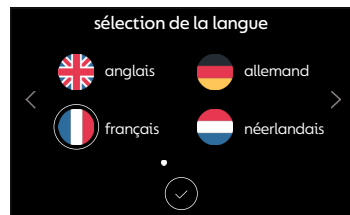
 Aller à l'écran suivant

 Symbole « Valider »

 Annuler (retour à l'écran principal)

# INTERACTIONS AVEC LA MACHINE

**Écran d'accueil :** les fonctions mousse de lait chaud, eau chaude et lait chaud peuvent toutes être sélectionnées à partir de l'écran d'accueil. Voir la liste des recettes à la page 66.



**Écran de langues :** Sélectionnez la langue souhaitée et appuyez sur le symbole « confirmer ».

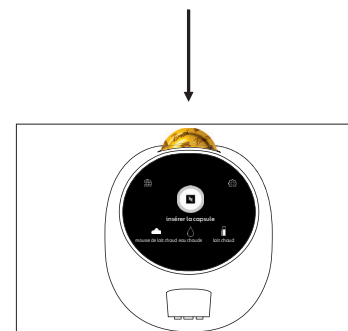


## Symboles rouges sur l'écran principal

- A** Symbole « détartre » rouge : la machine a besoin d'être détartree (voir page 75)
- B** Symbole « nettoyer » rouge : la machine a besoin d'être nettoyée (voir page 70)
- C** Symbole « filtre » rouge : changer le filtre à eau (voir page 74)



\*Si ce symbole apparaît, contactez Nespresso.

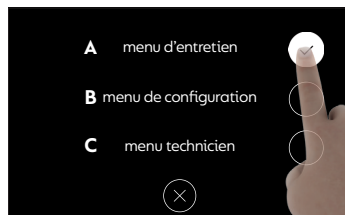


**Position de la capsule Nespresso Professionnel dans la fente d'insertion des capsules**

- i** La capsule n'entrera pas entièrement dans la tête de la machine tant que la boisson n'aura pas été sélectionnée.



**Température du lait :** la température idéale du lait est de 4 °C. Elle ne doit en aucun cas dépasser 12 °C. En cas de température supérieure à 12 °C, pour des raisons de qualité, la machine ne proposera pas de recettes lactées.



**Menu des réglages :**

- A** Menu d'entretien : opérations de service (code par défaut : « 8888 »)
- B** Menu de configuration : réglages généraux
- C** Menu Technicien : accessible uniquement par un technicien **Nespresso** dûment formé

Le code par défaut du menu d'entretien et du menu de configuration est 8888.



**Écran des recettes :** l'écran des recettes s'affiche dans un délai de 2 secondes suite à l'insertion d'une capsule dans la fente d'insertion des capsules.

Les recettes standard (ristretto, espresso et lungo) ne peuvent pas être supprimées de cet écran.












Les recettes sont sélectionnées à partir d'un menu.







Voir la liste des recettes à la page 66.




Les recettes recommandées s'affichent en surbrillance en fonction de la capsule sélectionnée.

## Liste des recettes

Chaque recette utilise différents ingrédients selon le tableau ci-dessous.  
Une fois la préparation terminée, la recette peut être rechargée avec le dernier ingrédient.

Recette*	Tasses Nespresso				Recharge Recharge maximale 50 ml
	S = 80 ml M = 180 ml L = 350 ml	1 <sup>er</sup> ingrédient	2 <sup>e</sup> ingrédient	3 <sup>e</sup> ingrédient	
<b>Ristretto</b> (25 ml) 	S	Café (25 ml)			Café
<b>Espresso</b> (40 ml) 	S	Café (40 ml)			Café
<b>Lungo</b> (110 ml) 	M	Café (110 ml)			Café
<b>Americano</b> (150 ml) 	M	Café (25 ml)	Eau chaude (125 ml)		Eau chaude
<b>Large Americano</b> (210 ml) 	L	Café (50 ml)	Eau chaude (160 ml)		Eau chaude
<b>Espresso Macchiato</b> (75 ml) 	S	Mousse de lait chaud (35 ml)	Café (40 ml)		Café
<b>Cortado Lungo</b> (120 ml) 	M	Café (40 ml)	Mousse de lait chaud (80 ml)		Mousse de lait chaud
<b>Latte Piccolo</b> (85 ml) 	M	Mousse de lait chaud (40 ml)	Lait chaud (20 ml)	Café (25 ml)	Café
<b>Cappuccino</b> (170 ml) 	M	Mousse de lait chaud (130 ml)	Café (40 ml)		Café
<b>Cappuccino Lungo</b> (170 ml) 	M	Café (40 ml)	Mousse de lait chaud (40 ml)	Lait chaud (90 ml)	Lait chaud
<b>Cappuccino Chiaro</b> (170 ml) 	M	Mousse de lait chaud (40 ml)	Lait chaud (90 ml)	Café (40 ml)	Café

Recette*	Tasses Nespresso			1 <sup>er</sup> ingrédient	2 <sup>e</sup> ingrédient	3 <sup>e</sup> ingrédient	Recharge Recharge maximale 50 ml
	S = 80 ml M = 180 ml L = 350 ml						
<b>Latte Macchiato</b> (260 ml) 	L		Mousse de lait chaud (120 ml)	Lait chaud (100 ml)	Café (40 ml)	Café	
<b>Macchiatissimo</b> (330 ml) 	L		Mousse de lait chaud (120 ml)	Lait chaud (100 ml)	Café (110 ml)	Café	
<b>Cortado</b> (55 ml) 	S		Café (40 ml)	Lait chaud (15 ml)		Lait chaud	
<b>Flat white</b> (150 ml) 	M		Café (40 ml)	Lait chaud (90 ml)	Mousse de lait chaud (20 ml)	Mousse de lait chaud	
<b>Latte</b> (180 ml) 	L		Café (40 ml)	Lait chaud (140 ml)		Lait chaud	
<b>Latte Grande</b> (300 ml) 	L		Café (110 ml)	Lait chaud (190 ml)		Lait chaud	

Fonction**	1 <sup>er</sup> ingrédient					
<b>Mousse de lait chaud</b> (150 ml) 	M		<b>Mousse de lait chaud</b> (150 ml)			
<b>Lait chaud</b> (150 ml) 	M		<b>Lait chaud</b> (150 ml)			
<b>Eau chaude</b> (300 ml) 	L		<b>Eau chaude</b> (300 ml)			

\* Afin de conserver la proportion optimale de la boisson, seule la longueur générale de la recette peut être définie. Une plage de -10 % à +30 % est possible par rapport à la recette standard. La taille des tasses indiquée dans le tableau se base sur la taille des recettes standard **Nespresso**. Rendez-vous au menu de configuration. Sélectionnez « définir les recettes » et suivez les instructions à l'écran. Le volume exact de la tasse pourra varier selon le type de lait utilisé. Les noms des recettes affichés à l'écran peuvent varier légèrement de ceux indiqués dans ce mode d'emploi.

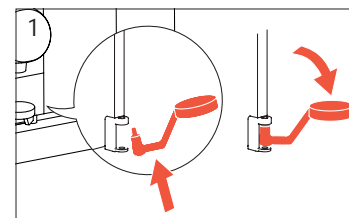
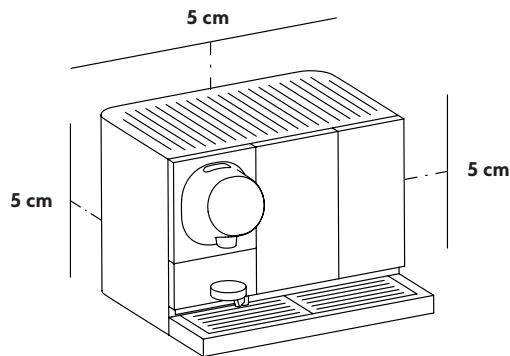
\*\* ne peut pas être reprogrammé



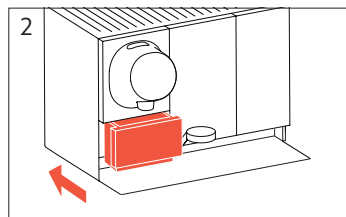
# INSTALLATION DE LA MACHINE ET PRÉPARATION DES BOISSONS

## Installation de la machine

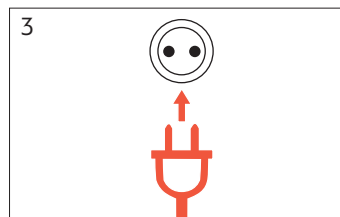
- i Assurez-vous que la machine est placée dans un endroit suffisamment ventilé (au moins 5 cm d'espace à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de la machine).



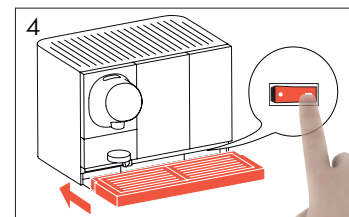
Insérez le support de tasse en l'inclinant pour le fixer.



Insérez le réservoir à capsules.

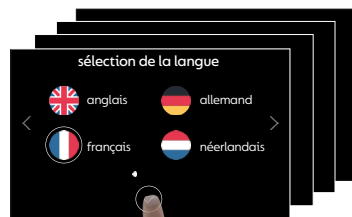


Branchez le cordon d'alimentation à la prise électrique. Assurez-vous d'utiliser le bon voltage, conformément aux « Spécifications » fournies à la page 78.



Allumez la machine. Insérez le bac d'égouttement avec la grille.

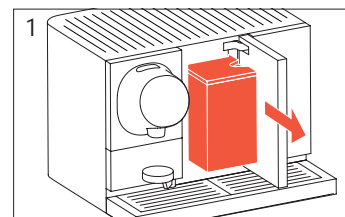
## Configuration de la machine



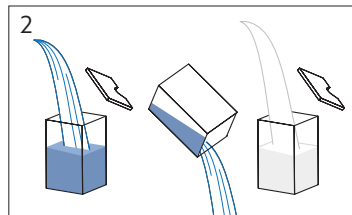
Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran pour définir les paramètres de votre machine.

### Paramètres :

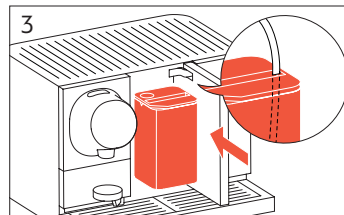
- sélectionner la langue
- régler le fuseau horaire
- régler l'heure
- définir la date
- définir les modes d'économie d'énergie
- configurer la machine
- choisir la température
- choisir la taille de la tasse
- définir les recettes
- choisir la longueur de la recette
- définir le code d'accès
- installer le filtre à eau (suivez les instructions concernant le filtre à eau indiquées à l'étape 2)



Dès que la configuration sera terminée, la machine se mettra à chauffer. Retirez le réservoir à lait de la machine.



Retirez le couvercle du réservoir à lait. Rincez-le à l'eau potable fraîche. Remplissez le réservoir à lait avec du lait frais et refermez le couvercle.



Réinsérez le réservoir à lait dans la machine. Fermez la porte du réservoir à lait pour maintenir le lait à la bonne température (dans le réfrigérateur à l'intérieur de la machine). La machine est prête. Bonne dégustation !

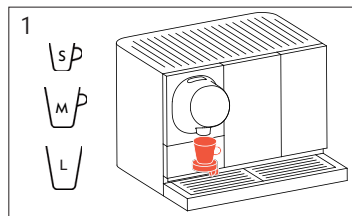
### AVERTISSEMENT

N'utilisez que du lait de vache pasteurisé ou UHT (1,5 à 2,5 % de matières grasses). La température idéale du lait est de 4 °C. Elle ne doit en aucun cas dépasser 12 °C. En cas de température supérieure à 12 °C, la machine ne doit pas proposer de recettes à base de lait.

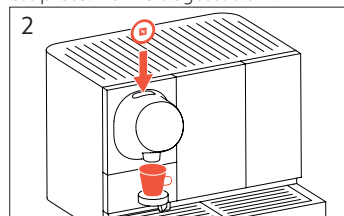
- ⓘ Les dentelures du réservoir à lait doivent se situer sur le côté droit pour insérer correctement le réservoir à lait dans la machine. Assurez-vous que le tuyau d'aspiration du lait est correctement positionné dans le réservoir à lait.

## Préparation des recettes

- ⓘ Les fonctions mousse de lait chaud, eau chaude et lait chaud peuvent toutes être sélectionnées à partir de l'écran d'accueil.



Sélectionnez la bonne tasse (taille) pour votre boisson (reportez-vous à la page 66). Utilisez le support de tasse pour les petites et moyennes tasses. Placez le support de tasse sur le côté si vous utilisez une grande tasse.



Placez la tasse sous les buses de sortie. Insérez la capsule dans la fente d'insertion des capsules.



Sélectionnez une recette. Les recettes recommandées pour la capsule insérée sont mises en surbrillance.

# NETTOYAGE QUOTIDIEN ET ENTRETIEN

## Introduction

Votre machine **Nespresso** a été conçue en respectant les normes de qualité et de fiabilité les plus élevées. Pour garantir d'excellentes performances et une qualité élevée de vos boissons, veuillez réaliser les opérations d'entretien suivantes à la fréquence requise.

### Nettoyez l'unité de production de lait, le réservoir à lait et le réservoir d'eau (quotidiennement).

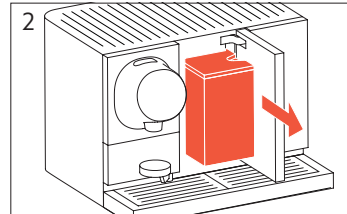


#### nettoyer

- i** Si les symboles « nettoyer » et « détartrer » apparaissent en rouge au même moment, commencez par détartrer la machine, puis suivez la procédure de nettoyage.
- i** Utilisez toujours des produits nettoyants inodores non agressifs et des accessoires non abrasifs.

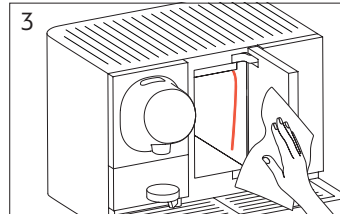


La machine doit être nettoyée dès que le symbole « nettoyage » apparaît en rouge. Appuyez sur le symbole « nettoyer » rouge et suivez les instructions à l'écran.



Basculez le support de tasse sur le côté et retirez, puis videz et nettoyez le réservoir à lait. Nettoyez le réservoir à lait au lave-vaisselle ou avec de l'es-suie-tout ou des serviettes en papier jetables et du liquide vaisselle.

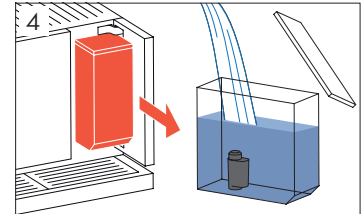
- i** Une autre option consiste à accéder au menu d'entretien pour commencer la procédure de nettoyage. Sélectionnez « nettoyer la machine à lait » et suivez les instructions à l'écran.



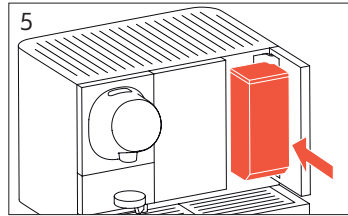
Nettoyez le tuyau d'aspiration du lait et la conduite du réservoir à lait.

### Éléments requis :

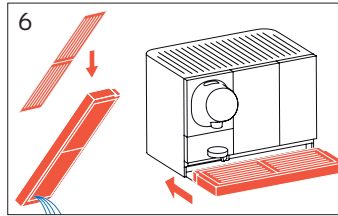
- bac de nettoyage
- bac à eau usée
- 1 tablette de nettoyage, voir « Contact **Nespresso** » en annexe.
- durée : ~28 minutes



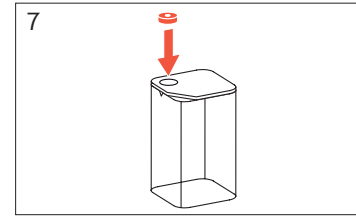
Retirez le réservoir d'eau de la machine. Remplissez complètement le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche.



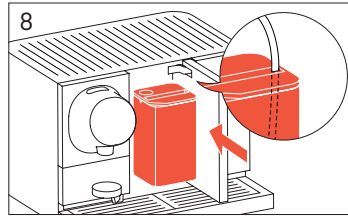
5  
Insérez à nouveau le réservoir d'eau dans la machine.



6  
Retirez le bac d'égouttement avec la grille de la machine. Videz le bac d'égouttement. Nettoyez les deux éléments avec de l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les. Réinsérez dans la machine le bac d'égouttement avec la grille.

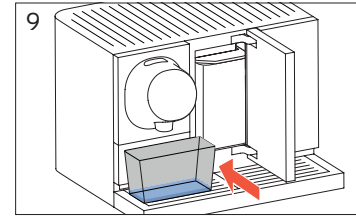


7  
Placez la tablette de nettoyage à l'emplacement prévu à cet effet dans le réservoir de nettoyage. La procédure de nettoyage ne peut pas commencer tant qu'une tablette n'a pas été insérée.

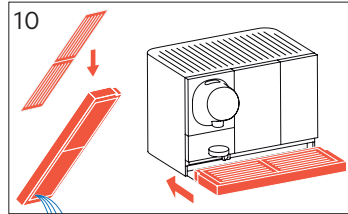


8  
Insérez le réservoir de nettoyage. Les dentelures du bac de nettoyage doivent être positionnées sur le côté avant gauche pour qu'il puisse être correctement inséré.

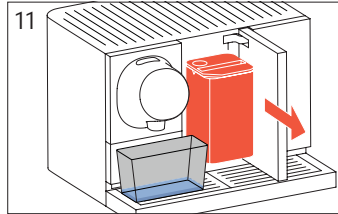
Assurez-vous que le tuyau d'aspiration du lait est correctement positionné dans le bac de nettoyage.




9  
Placez le bac à eau en dessous des buses de sortie. **Laissez la porte du réfrigérateur ouverte** (pour éviter la condensation dans la conduite du réservoir à lait).



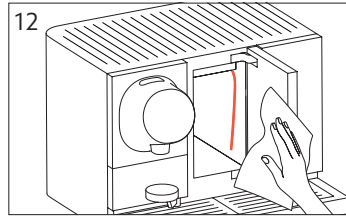
10  
Une fois le processus de nettoyage terminé, retirez le bac d'égouttement avec la grille de la machine. Videz le bac d'égouttement. Nettoyez les deux éléments avec de l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les. Réinsérez dans la machine le bac d'égouttement avec la grille.



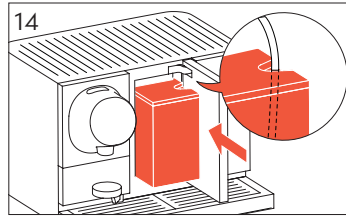
11  
Retirez, videz et nettoyez le réservoir à eau. Retirez le bac de nettoyage, enlevez le couvercle, videz le bac et nettoyez le bac et le couvercle. Manipulez le réservoir de nettoyage avec

 Sélectionnez « continuer » pour lancer la procédure de nettoyage et suivez les instructions à l'écran.

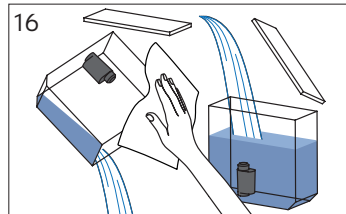
soin dans la mesure où la solution de nettoyage est chaude et se compose d'un agent nettoyant.



Nettoyez le tuyau d'aspiration du lait et le bac à lait avec de l'essuie-tout ou des serviettes en papier jetables. Vérifiez visuellement que le filtre du tuyau d'aspiration du lait n'est pas obstrué.



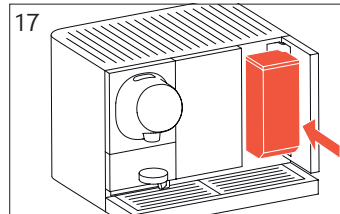
Remplissez à nouveau le réservoir à lait avec du lait frais. Réinsérez le réservoir à lait dans la machine.



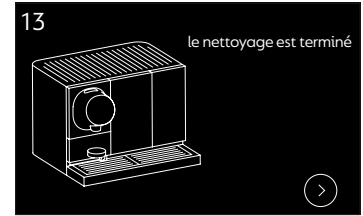
Retirez le couvercle du réservoir d'eau. Videz-le et nettoyez-le avec un essuie-tout ou une serviette en papier jetable, puis rincez-le avec de l'eau potable fraîche. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche et fixez à nouveau le couvercle.

Si c'est le cas, retirez-le et nettoyez-le avec de l'eau potable fraîche.

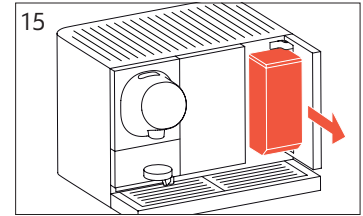
*i* Le lait préalablement refroidi (à 5 °C) peut être placé dans la machine une fois la procédure de nettoyage terminée. Il faut à la machine environ 15 minutes pour être prête à préparer des recettes à base de lait.



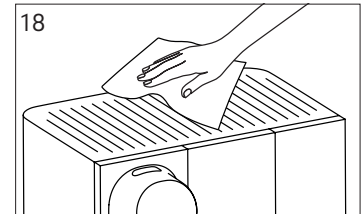
Insérez à nouveau le réservoir d'eau dans la machine.



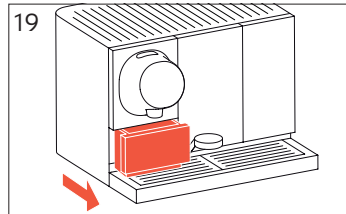
Le processus de nettoyage est terminé.



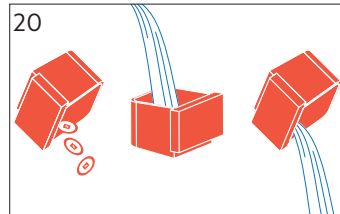
Retirez le réservoir d'eau de la machine.



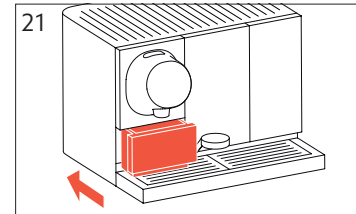
Nettoyez le dessus de la machine avec un mouchoir en papier jetable ou de l'essuie-tout. Attention, cette surface peut être chaude.



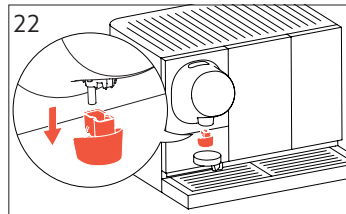
Basculez le support de tasse sur le côté et retirez le réservoir à capsules.



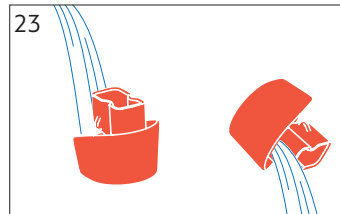
Videz le réservoir à capsules, lavez-le avec de l'eau savonneuse et séchez-le.



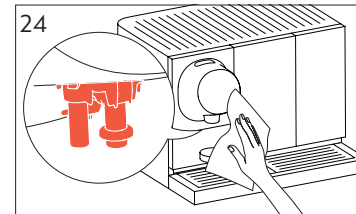
Réinsérez le réservoir à capsules dans la machine.



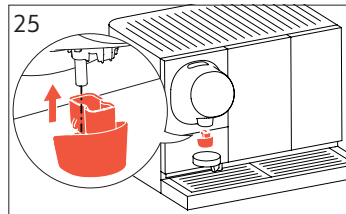
Retirez les caches des buses de sortie. Faites attention : des gouttes d'eau chaude pourraient s'écouler.



Rincez les buses de sortie à l'eau potable fraîche et séchez-les.



Nettoyez les buses de sortie du café et du lait avec une serviette en papier jetable ou de l'essuie-tout.



Remettez les caches des buses de sortie en place dans la machine.

## Changer le filtre à eau

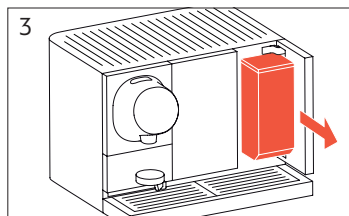


filtre

- i Les réservoirs d'eau doivent être nettoyés à chaque changement de filtre (ou au moins une fois par semaine en mode de connexion directe).



Lorsque le symbole « filtre » apparaît en rouge, le filtre à eau de la machine a besoin d'être remplacé. Appuyez sur le symbole « filtre » rouge et suivez les instructions à l'écran.

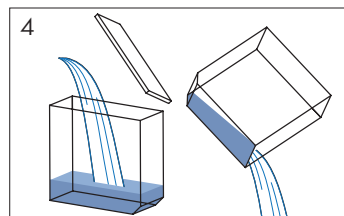


3 Dès que la dureté de l'eau est définie, retirez le bac à eau.

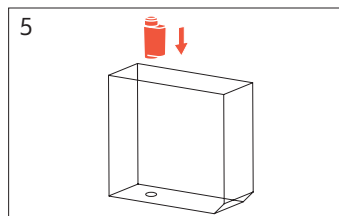
- i Vous pouvez également lancer la procédure de changement de filtre à eau en accédant au menu d'entretien lorsque le symbole « filtre » apparaît en rouge. Sélectionnez « changer le filtre interne » et suivez les instructions à l'écran.



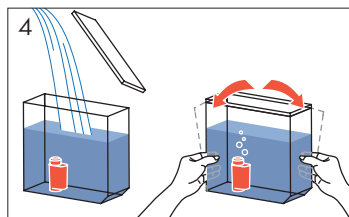
Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran pour définir la dureté de l'eau dans la machine et le nouveau filtre à eau.



4 Retirez le couvercle du réservoir d'eau. Rincez-le à l'eau potable fraîche.



5 Retirez l'ancien filtre à eau et insérez le nouveau. (dans le cas de la première utilisation, insérez simplement le nouveau filtre à eau.)



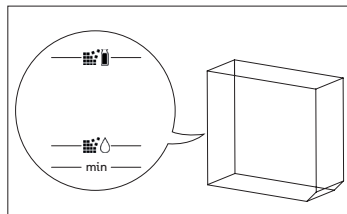
4 Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche et fixez à nouveau le couvercle. Inclinez le réservoir d'eau de chaque côté pour retirer les bulles d'air du filtre. Insérez à nouveau le réservoir d'eau dans la machine.

## Détartrage

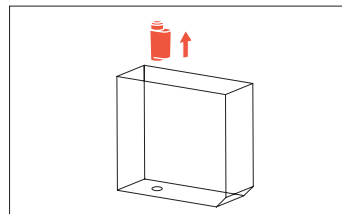


détartrer

- i** Si les symboles « nettoyer » et « détartrer » apparaissent en rouge au même moment, commencez par détartrer la machine, puis suivez la procédure de nettoyage.



Le réservoir d'eau présente plusieurs niveaux de détartrage pour le café (signe du bas) et pour le lait (signe du haut).



Si la machine est dotée d'un filtre à eau, retirez toujours le filtre à eau avant de procéder au détartrage.

- i** Le détartrage des modules à café et à lait consiste en deux procédures distinctes. Lorsque l'une des procédures de détartrage est nécessaire, l'écran informera l'utilisateur du délai attendu jusqu'à ce que l'autre procédure de détartrage soit requise.

## Détartrage : café



Lorsque le symbole « détartrer » apparaît en rouge, la machine a besoin d'être détartrée. Appuyez sur le symbole « détartrer » en rouge. La machine vous informera qu'elle requiert

un détartrage du module à café. Suivez les instructions à l'écran.

- i** Vous pouvez également lancer la procédure de détartrage depuis le menu « entretien ».

### Éléments requis :

Préparez ce qui suit pour réaliser la procédure de détartrage :

- bac de nettoyage
- bac à eau usée
- 2 sachets de détartrant liquide **Nespresso**
- 1 litre d'eau

Cette procédure prend environ 20 minutes.

- i** Pour le détartrage, utilisez un détartrant liquide **Nespresso**. N'utilisez **jamais** de vinaigre.

## Détartrage : lait



La machine doit être détartrée dès que le symbole « détartrer » apparaît en rouge. Appuyez sur le symbole « détartrer » en rouge. La machine vous informera qu'elle requiert un

détartrage du module de lait. Suivez les instructions à l'écran.

- i** Vous pouvez également lancer la procédure de détartrage depuis le menu « entretien ».

### Éléments requis :

Préparez ce qui suit pour réaliser la procédure de détartrage :

- bac de nettoyage
- bac à eau usée
- 4 sachets de détartrant liquide **Nespresso**
- 2 litres d'eau

Cette procédure prend environ 45 minutes.

- i** Pour le détartrage, utilisez un détartrant liquide **Nespresso**. N'utilisez **jamais** de vinaigre.



# DIAGNOSTIC DES PANNES

Problème	Solution potentielle
La langue qui s'affiche n'est pas la bonne.	Modifiez les paramètres de langue dans le menu de configuration de votre machine. Veuillez contacter l'assistance <b>Nespresso</b> si le problème persiste.
La machine passe en mode veille / arrêt trop rapidement.	Modifiez les paramètres d'économie d'énergie dans le menu de configuration de votre machine. Veuillez contacter l'assistance <b>Nespresso</b> si le problème persiste.
Les boissons <b>Nespresso</b> Momento 120 sont trop chaudes / trop froides.	Modifiez les paramètres de température dans le menu de configuration de votre machine. Veuillez contacter l'assistance <b>Nespresso</b> si le problème persiste.
Les boissons <b>Nespresso</b> Momento 120 sont trop longues / trop courtes.	Modifiez les paramètres relatifs à la taille des tasses / longueur des recettes dans le menu de configuration de votre machine. Veuillez contacter l'assistance <b>Nespresso</b> si le problème persiste.
Le système <b>Nespresso</b> Momento 120 semble fonctionner, mais la tête de café ne distribue pas d'eau / de café.	Vérifiez qu'il y a bien de l'eau dans le(s) réservoir(s) de la machine. Vérifiez qu'il n'y a pas d'air coincé dans le filtre à eau. Pour ce faire, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche, insérez le filtre à l'envers et assurez-vous d'enlever tout l'air du filtre. Placez le filtre dans le réservoir dans le bon sens, et réessayez d'utiliser la machine.
Aucune lumière sur l'écran.	La machine est peut-être en mode veille profond. Touchez l'écran pour réactiver la machine. Si cela ne fonctionne pas, vérifiez que la machine est allumée et que le cordon d'alimentation est branché à la prise électrique.



# ANNEXE

## Connexion au réseau d'eau

La machine peut être directement connectée au réseau d'eau potable. Le filtre à eau peut ainsi être remplacé moins fréquemment. Aucun remplissage d'eau n'est nécessaire.

## Télémetrie

La machine peut être connectée à **Nespresso** via internet. Cela permet d'établir une communication bidirectionnelle avec la machine, ce qui confère les avantages suivants :

- Visualiser la consommation et l'état de fonctionnement de la machine
- Mettre à jour les options de la machine\*
- Recevoir des services **Nespresso** supplémentaires

\* Il se peut donc que les images, animations ou textes sur écran présentés dans le présent mode d'emploi ne reflètent pas exactement ceux qui s'affichent sur l'écran de votre machine.

## Spécifications

Un technicien **Nespresso** formé doit effectuer le raccordement (opération de plomberie) et la pression doit être comprise entre 2 et 4 bars.

### Alimentation électrique :

220 à 240 V / 50 à 60 Hz (certification IEC)  
200 V / 50/60 Hz (certification IEC)  
208 V / 60 Hz (certification UL)

Poids : 39 kg

**Plage de températures de fonctionnement :**  
+5 °C – +32 °C

**Plage de température de stockage :**  
+25 °C – +60 °C

(vider la machine pour un stockage longue durée)

**Capacité du réservoir d'eau :** 5 l

**Capacité du réservoir à lait :** 3 l

**Dimensions (L x p x h) :** 560 x 500 x 420 mm

**Émissions sonores :** < 55 dBA

**Fluide frigorigène :** R600a

**Puissance du compresseur du réfrigérateur :** 50 W

## Spécifications de télémetrie

### Bandes de fréquence du modem :

- Bandes 2G (GSM/EDGE) : 850, 900, 1 800 et 1 900 MHz
- Bandes 3G (UMTS) : 800, 850, 900, 1 900 et 2 100 MHz

### Émissions de radiofréquence maximales :

- Bandes 2G : 33 dBm
- Bandes 3G : 25 dBm

## Spécifications du capteur de proximité

**Fréquence :** 5,8+/-0,075 GHz

### Puissance maximale :

- Pays ETSI : ca 2 mW / ca 3 dBm
- Pays FCC : < 50 mV/m, < 94 dBuV/m

## Plaque d'identification

La plaque d'identification fournit les détails suivants :

**Type de machine :** Nespresso Machine à café et lait professionnelle

**Modèle :** Nespresso Momento 120

**Type :** 232/NP120

**Tension :** selon plaque d'identification

**Puissance :** selon plaque d'identification

**Numéro de série :** selon plaque d'identification

**Date de production :** selon plaque d'identification

## Système de pression par chaudière à vapeur

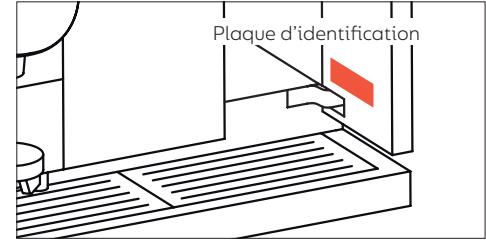
**Pression nominale en fonctionnement :** 2,8 bars

**Température nominale en fonctionnement :** 142 °C

**Pression maximale de la chaudière :** 5 bars

**Pression minimale de la chaudière :** -0,2 bar

**Pression testée de la chaudière :** 7,5 bar



## Recyclage des capsules et fin de vie de la machine

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/CE. L'emballage et la machine contiennent des matériaux recyclables.

Votre machine contient des matériaux de valeur pouvant être récupérés ou recyclés.

La séparation des éléments restants en plusieurs catégories facilite le recyclage des matières premières de valeur.

Déposez la machine dans un point de collecte.

Contactez les autorités locales pour obtenir plus d'informations sur la mise au rebut de votre machine.

Pour plus d'informations sur la stratégie de durabilité de **Nespresso**, rendez-vous sur

[www.nespresso.com/positive](http://www.nespresso.com/positive)

## Détails de publication

**Version :** Mode d'emploi **Nespresso** Momento 120  
Mode d'emploi original

## Contactez Nespresso

Pour les appels de service, veuillez contacter le représentant **Nespresso** de votre pays sur

[www.nespresso.com](http://www.nespresso.com).



**Nestlé Nespresso SA**  
Avenue d'Ouchy 4-6  
1006 Lausanne  
Suisse



[www.nespresso.com/pro](http://www.nespresso.com/pro)