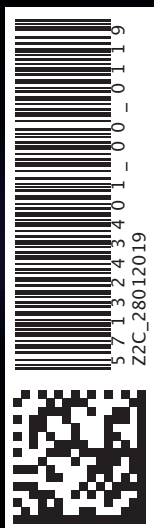


NESPRESSO®



My
Machine

Lattissima Pro







OVERVIEW

Overview of machine

- 1 Machine in coffee only configuration
- 2 Machine with Rapid Cappuccino System (for Cappuccino)
- 3 Machine with hot water spout

- 1 Lever
- 2 ON/OFF button
- 3 Water tank
- 4 Coffee outlet
- 5 Drip grid
- 6 Drip tray
- 7 Pivoting cup support (not removable)
- 8 Used capsule container
- 9 Steam connector door
- 10 Telescopic hot water spout
- 11 Hot water spout storage area
- 12 Steam connector

Display (preparations)

- 13 Lungo
- 14 Espresso
- 15 Ristretto
- 16 Hot water
- 17 Warm milk
- 18 Cappuccino
- 19 Latte Macchiato

Display (navigation)

- 20 Menu
- 21 Scroll up when Menu is activated
- 22 Option selection when Menu is activated
- 23 Scroll down when Menu is activated
- 24 Text display

Rapid Cappuccino System (R.C.S.)

- 25 Milk Froth regulator knob
- 26 Insert position for Milk froth regulator knob
- 27 Min. froth
- 28 Max. froth
- 29 «CLEAN»: automatic rinsing function
- 30 Milk container Lid
- 31 Milk spout
- 32 Milk container
- 33 Milk aspiration tube
- 34 R.C.S. connector

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

CONTENT

 **CAUTION:** when you see this sign, please refer to the safety precautions to avoid possible harm and damage.

 **INFORMATION:** when you see this sign, please take note of the advice for the correct and safe usage of your coffee machine.

OVERVIEW	04	HAND WASHING OF RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.)	13
PACKAGING CONTENT	06	VOLUME FACTORY SETTINGS	14
MENU NAVIGATION.....	06	DESCALING	15
MENU LIST	07	WATER HARDNESS SETTING	16
FIRST USE OR AFTER A LONG PERIOD OF NON-USE	08	TROUBLESHOOTING.....	17
COFFEE PREPARATION	10	SPECIFICATIONS	17
ASSEMBLING/DISASSEMBLING OF RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.)	10	DISPOSAL AND ECOLOGICAL CONCERNS	18
PREPARING CAPPUCCINO AND LATTE MACCHIATO	11	CONTACT THE NESPRESSO CLUB	18
DAILY CARE	13	WARRANTY	18



Coffee machine



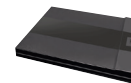
User manual



Safety Instructions



Capsules set



«Welcome to *Nespresso* folder»

MENU NAVIGATION



Enter the Menu list

Press shortly  symbol

Exit from the Menu list

Scroll to [EXIT] option and select.
Or press  symbol for more than 2 seconds.

Browse options

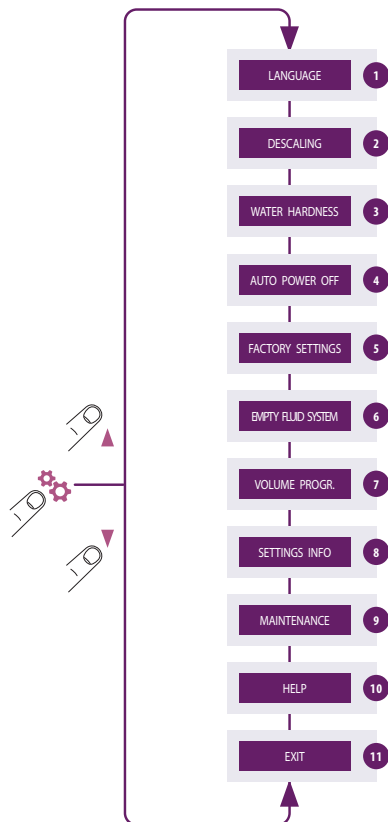
Press   symbol

Select option

Press  symbol

Exit from option and return to Menu list

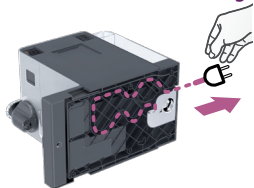
Scroll to [EXIT] option and select.
Or quickly press  symbol.



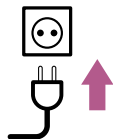
- 1 Select this option to set your preferred language. Follow machine screen instructions.
- 2 Select this option once the descaling alert appears on the display. **Refer to page 15.** You will be guided throughout the descaling process.
- 3 Select this option to set the water hardness level at your location. Use the water hardness sticker provided to determine it. This will optimize the descaling frequency. **Refer to page 16.**
- 4 Select this option to set the time after which the machine switches off automatically. **(Possible options are 9 minutes, 30 minutes, 2 hours, 8 hours).** Follow machine screen instructions.
- 5 Select this option to reset all parameters of the machine to factory settings.
- 6 Emptying the system before a period of non-use, for frost protection or before a repair. Follow machine screen instructions. You will not be able to use the machine for 10 minutes after this process. **ATTENTION:** Storing the machine in a cold environment, might cause damages by frost to the water circuit and create leakages.
- 7 Select this option to program the volume of your beverages (coffee cups, hot water and milk based preparations). Follow machine screen instructions. In addition, you can reset all the beverages volumes to factory settings as well.
- 8 Select this option to get access of all machines settings at a glance.
- 9 Select this option to check the overall status of your machine. The consumption statistics are available either from the first use (absolute) or since the last descaling (relative). The serial number of machine is provided as well.
- 10 Select this option to get the best advice on how to get optimal milk froth quality day after day. For more information on this feature, click on the provided link.
- 11 Exit from the menu list and return to machine ready mode.

EN FIRST USE OR AFTER A LONG PERIOD OF NON-USE

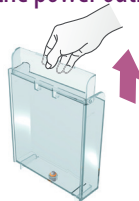
⚠ CAUTION: first read the safety precautions to avoid risks of fatal electrical shock and fire.
Please ensure ground continuity when plugging the machine in the power outlet.



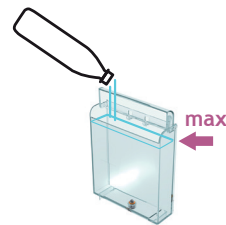
1. Remove the water tank, drip tray, and capsule container. Adjust the cable length and store the excess in the cable guide under the machine.



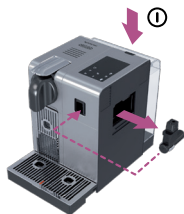
2. Put the machine in upright position, plug machine into mains.



3. The water tank can be carried by its cover.



4. Rinse the water tank before filling with fresh potable water up to maximum level.



5. Insert the hot water spout. Switch machine ON.



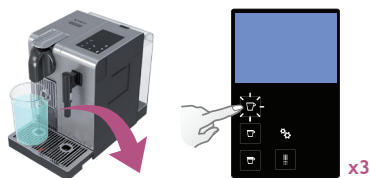
6. SET LANGUAGE: set your preferred language. Press to continue.



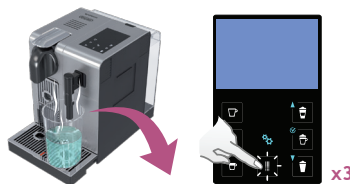
7. LANGUAGE: select your language by scrolling the options using arrow. Press to confirm.



8. Once symbol is pressed, machine heats up.



9. Rinsing: place a container under coffee outlet and press the lungo button. Repeat three times.



10. Rinsing: repeat three times through the hot water spout. Once finished, remove it and store it back in the storage area located on the machine right side. Close the steam connector door.

ⓘ INFORMATION: machines are fully tested after being produced. Some traces of coffee powder could be found in rinsing water.



11. Disassemble the Rapid Cappuccino System (R.C.S.) and clean all 6 components in the upper level of your dishwasher. In case a dishwasher is not available, refer to section «Hand Washing of Rapid Cappuccino System (R.C.S.)». After reassemble and re-attach the R.C.S. to the machine, use the "Clean" button before preparing milk beverage.

ⓘ INFORMATION: refer to section Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino System.

COFFEE PREPARATION

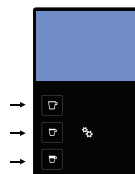
NOTE: during heat up, you can press any coffee buttons. The coffee will then flow automatically when the machine is ready.



1. Lift the lever completely and insert a Nespresso capsule.



2. Close the lever and place a cup under the coffee outlet.



3. Press the Ristretto (25 ml), the Espresso (40 ml) or the Lungo (110 ml) button. Preparation will stop automatically. To stop the coffee flow or top up your coffee, press again.



4. Take the cup. Lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container.

ASSEMBLING/DISASSEMBLING OF RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.)



1. Remove the milk container lid and unplug milk aspiration tube.



2. Remove the milk froth regulator knob by turning it until  and pulling it up.



3. Remove Rapid Cappuccino System connector by unlocking it from  to  and pulling it off.



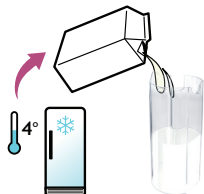
4. Remove the milk spout by pulling it off.

PREPARING CAPPUCCINO AND LATTE MACCHIATO

EN

⚠ CAUTION: do not use the milk container for any other liquid other than milk or potable water. Do not use raw unpasteurised milk and be sure not to use milk after its expiration date as indicated on the packaging.

i INFORMATION: for a perfect milk froth, use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 4°C).

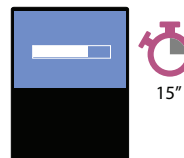


1. Fill the milk container with desired quantity of milk.

i INFORMATION: when the milk container is empty, before refilling, thoroughly rinse it and the milk aspiration tube with potable water.



2. Close the milk container. Open the steam connector door by sliding it to the right. Connect the Rapid Cappuccino System to the machine.



3. Machine heats up for approximately 15 sec.



4. Lift the lever completely and insert a Nespresso capsule.



5. Close the lever, place a Cappuccino cup or a Latte Macchiato glass under the coffee outlet and adjust milk spout position.



6. Adjust the milk froth regulator knob according to the volume of froth you want.



7. Press the Cappuccino or Macchiato button. The preparation starts after a few seconds (first milk and then coffee) and will stop automatically.



8. At the end of the preparation, lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container.

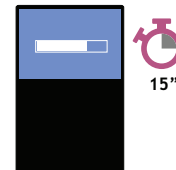


i INFORMATION: rinse the milk system after each use.

9. Place a container under milk spout.



10. Rotate the milk regulator knob in «CLEAN» position. Milk system rinsing process starts and hot water combined with steam flows through the milk spout.



11. Rinsing process lasts approximately 15 sec. and stops automatically.



12. Once rinsing has finished, turn the milk froth regulator knob back in milk position.



13. Disconnect the R.C.S. from machine and place it immediately in the refrigerator. Close the machine steam connector door.



14. After each use, disassemble the Rapid Cappuccino System and clean all components in the upper side of your dishwasher. In case a dishwasher is not available, refer to section Hand washing of Rapid Cappuccino System (R.C.S.).



i INFORMATION: refer to section «Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino system (R.C.S.)».

⚠ CAUTION: this milk should not be kept for more than 2 days in the refrigerator. In the case the milk container is kept outside refrigerator for longer than 2 hours, disassemble the R.C.S. and clean all components (refer to dishwashing or hand washing recommendations).



i INFORMATION: do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a clean damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the machine. Do not put any machine components in dishwasher, except the Rapid Cappuccino System components.

1. Remove drip tray, capsule container. Empty and rinse. Remove water tank. Empty, rinse it before filling with fresh potable water.

2. Lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container. Place a container under coffee outlet and press the Lungo button to rinse. Clean the coffee outlet with a clean damp cloth.

3. Rinse away carefully any dirt residue on the hot water spout under potable water. Clean it with a clean damp cloth.

HAND WASHING OF RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.)

i INFORMATION: when a dishwasher is not available, the R.C.S. components can be washed manually. In that case, the procedure must be performed daily for a maximum efficiency.

1. Disassemble the Rapid Cappuccino System. Refer to «Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino section system (R.C.S.)», rinse all parts with warm/hot potable water.

2. Soak all components in warm/hot potable water together with mild/soft detergent for at least 30 minutes and rinse thoroughly with warm/hot potable water. Do not use strong odor mild/soft detergents.

3. Clean the interior of the Milk tank with mild/soft detergent and rinse with warm/hot potable water. Do not use abrasive material that might damage the surface of the equipment.

4. Dry all parts with a fresh and clean towel, cloth or paper and reassemble.

5. After reassemble and re-attach the RCS to the machine, use the “Clean” button before preparing milk beverage.



Ristretto 25 ml



Espresso 40 ml



Lungo 110 ml



Hot water 125 ml



Cappuccino Milk*: 50 ml/Coffee: 40 ml



Latte Macchiato Milk*: 150 ml/Coffee: 40 ml



Warm milk* 120 ml

i NOTE: *the milk froth volume depends on the kind of milk that is used, its temperature and the position of the milk regulator knob.

i NOTE: we recommend you to keep factory settings for Ristretto, Espresso and Lungo to ensure the best in cup results for each of our coffee varieties.

Water volume can be programmed from 50 to 400 ml.

Milk volume can be programmed from 30 to 200 ml.

Coffee volume can be programmed from 25 to 200 ml.

⚠ CAUTION: if coffee volumes higher than 150 ml are programmed: let the machine cool down for 5 minutes before making the next coffee. Risk of overheating!

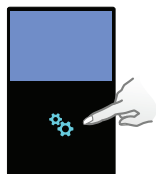
DESCALING

EN

⚠ CAUTION: refer to safety precautions.



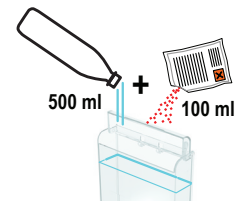
1. Lift and close the lever to eject any capsule in the used capsule container.



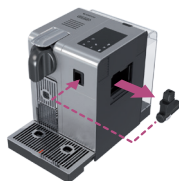
2. Enter the Menu, browse the options and select [DESCALING]. You will be guided throughout the whole process. Follow machine display instructions.



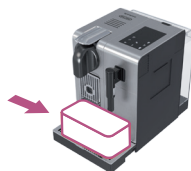
3. Descaling process: empty the drip tray and the used capsules container.



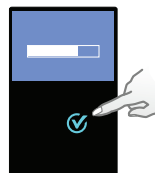
4. Descaling process: fill water tank with 100 ml of *Nespresso* descaling agent and 500ml of potable water.



5. Descaling process: insert the hot water spout.



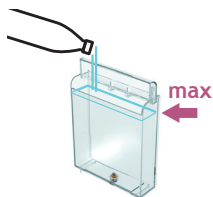
6. Descaling process: place one container of minimum 1 litre under both the coffee outlet and the hot water spout.



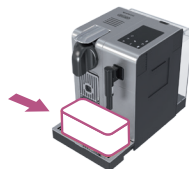
7. Press  to confirm. The descaling agent flows alternately through the coffee outlet, hot water nozzle and drip tray.



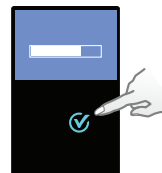
8. Rinsing process: empty the drip tray and the used capsules container. Rinse with potable water.



9. Rinsing process: rinse and fill water tank with fresh potable water up to MAX level.



10. Rinsing process: place one container of minimum 1 litre under both the coffee outlet and the hot water spout.

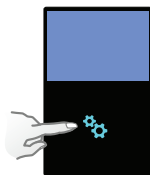


11. Press  to confirm. The rinsing cycle continues alternately through the coffee outlet, hot water nozzle and drip tray until the water tank runs empty.

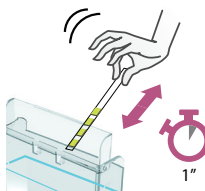


12. Once the rinsing process is finished, the machine switches off. Rinse the hot water spout and clean it with a damp cloth. You have now finished descaling the machine.

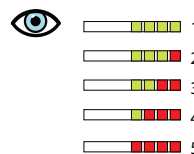
WATER HARDNESS SETTING



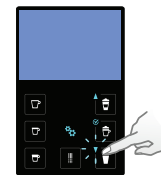
1. Enter the menu, browse the options and select [WATER HARDNESS]. You will be guided to set the value. Follow machine display instructions.



2. Place the water hardness sticker under water for 1 second.



3. The number of red squares indicates the water hardness level.



4. Set the value accordingly.

No light on display.	→ Check the mains, plug, voltage, and fuse. Press the ON button located behind the machine display. In case of problems, call the <i>Nespresso Club</i> .
Machine too hot message, indicated in display.	→ In certain conditions, machine heater reaches high temperature, (ie. after an emptying of the fluid system). Simply wait, machine will cool down automatically.
Coffee comes out very slowly.	→ Flow speed depends on the coffee variety. → Descale if necessary; see Descaling section.
Coffee is not hot enough.	→ Preheat cup. → Descale if necessary; see Descaling section.
Capsule area is leaking (water in capsule container).	→ Position capsule correctly. If leakages occur, call the <i>Nespresso Club</i> .
Irregular blinking.	→ Send appliance to repair or call the <i>Nespresso Club</i> .
No coffee, just water runs out (despite inserted capsule).	→ In case of problems, call the <i>Nespresso Club</i> .
Lever cannot be closed completely.	→ Empty capsule container. Make sure that no capsule is blocked inside the capsule container.
Quality of milk froth is not up to standard.	→ For a perfect milk froth, use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 4° C). → Rinse after each milk based preparation. Place a recipient under milk outlet, rotate the milk regulator knob until «CLEAN» position. → After each use, disassemble the R. C. S. and clean all components in the upper level of a dishwasher.
Machine needs repair message, indicated in display.	→ Contact the <i>Nespresso Club</i> or <i>Nespresso</i> authorized representative for examination, repair or adjustment.

SPECIFICATIONS

Lattissima Pro

 **EUR, AUS, NZ: 220-240 V, 50-60 Hz, 1300 W**

P_{max} Max 19 bar

 **~ 6.5 kg**

 **1.3 L**

 **0.5 L**

 **13-16 capsules**

  **19.4 cm**  **27.4 cm**  **33.2 cm**

Disposal and Environmental Protection

Your appliance contains valuable materials that can be recovered or recycled. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw material. Leave the appliance at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.

CONTACT THE NESPRESSO CLUB

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

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

WARRANTY

Nespresso guarantees this product against defects in materials and workmanship for a period of 2 years. The warranty period begins on the date of purchase and *Nespresso* requires presentation of the original proof of purchase to ascertain the date. During the warranty period, *Nespresso* will either repair or replace, at its discretion, any defective product at no charge to the owner. Replacement products or repaired parts will be warranted only for the unexpired portion of the original warranty or six months, whichever is greater. This limited warranty does not apply to any defect resulting from negligence, accident, misuse, or any other reason beyond *Nespresso's* reasonable control, including but not limited to: normal wear and tear, negligence or failure to follow the product instructions, improper or inadequate maintenance, calcium deposits or descaling, connection to improper power supply, unauthorized product modification or repair, use for commercial purposes, fire, lightning, flood or other external causes. This warranty is valid only in the country of purchase or in such other countries where *Nespresso* sells and services the same model with identical technical specifications. Warranty service outside the country of purchase is limited to the terms and conditions of the corresponding warranty in the country of service. Should the cost of repairs or replacement not be covered by this warranty, *Nespresso* will advise the owner and the cost shall be charged to the owner. This limited warranty shall be the full extent of *Nespresso's* liability however caused. Except to the extent allowed by applicable law, the terms of this limited warranty do not exclude, restrict or modify the mandatory statutory rights applicable to the sale of this product and are in addition to those rights. The limited warranty applies only to this single-branded *Nespresso* products. Products marked with both the *Nespresso* Brand and another producer are governed exclusively by the warranty provided by that other producer. If you believe your product is defective, contact *Nespresso* for instructions on how to proceed with a repair. Any defect or dysfunction resulting from the use of non-genuine *Nespresso* capsules will be not covered by this warranty. Please visit our website at www.nespresso.com for contact details.

רישוי והגנה על הסביבה

מוצר זה מכיל חומרים בעלי ערך שיכולים לשמש למיחזור נוסף.
הפרדה של חומרי הפסולת שנותרו לסוגים שונים מאפשרת מחזור של חומרי גלם שונים.
אנא העבר את המכונה לאתר פסולת ייעודי או לאנשי שירות הלקוחות המוסמכים במועדון Nespresso.

יצירת קשר עם מועדון Nespresso

לקבלת מידע נוסף, במקרה של תקלה או ליעוץ, נא להתקשר למועדון Nespresso.
את פרטי ההתקשרות ניתן למצוא בערכת «ברוך הבא ל-Nespresso» שבתוך אריזת המכונה ובאתר www.nespresso.co.il

אחריות

Nespresso תהיה אחראית לכל פגם בחומר ובטיב המכונה למשך שנה אחת מתאריך הרכישה. בתקופת האחריות Nespresso תתקן או תחליף כל מוצר פגום על פי שיקול דעתה וללא תשלום הרוכש. האחריות על מוצרים שהוחלפו או חלקים מתוקנים, תהיה למשך הזמן הנותר לתקופת האחריות המקורית או שישה חודשים, הזמן הארוך מביניהם.

אחריות מוגבלת זו, אינה מכסה פגם הנוצר עקב תאונה, הזנחה, שימוש שגוי, אי הקפדה על הוראות ההפעלה, בלאי ושבך, שימוש מסחרי, שימוש במתח או בזרם חורג מהנקוב על המוצר, שינוי תוואי המוצר ללא אישור, שריפה, מכת ברק, שיטפון או סיבות חיצוניות אחרות.

פרט להיקף שמתיר החוק, התנאים לאחריות מוגבלת זו, אינם שוללים, אינם מגבילים או משנים את הזכויות החוקיות התקפות בעת מכירת מוצר זה והם נוספים לזכויות אלו. אם הנך סבור שהמוצר פגום, צור קשר בהקדם עם מועדון Nespresso על מנת לעדכן את דרכי ההתקשרות לאיסוף ולהחזרת המכשיר.

אחריות זו תקפה גם לגבי שימוש בקפסולות שאינן של Nespresso. למעט מקרים בהם התקלה או הפגם אשר נגרמו למכונה נוצרו בשל שימוש בקפסולות מסוג זה.

מפרט

Lattissima Pro

EUR, AUS, NZ: 220-240 V, 50-60 Hz, 1300 W

19 בר P_{max}

6.5 ק"ג

1.3 ליטר

0.5 ליטר

13-16 קפסולות

33.2 ס"מ, 19.4 ס"מ, 27.4 ס"מ

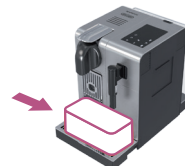
נורית הצג אינה דולקת.	← בדוק את אספקת המתח, התקע, סיווג המתח והנתיך. לחץ על כפתור ההדלקה (ON) הממוקם בחלק האחורי של המכונה. במקרה של בעיה, פנה למועדון Nespresso.
התראה כי המכונה חמה מידי מופיעה על הצג.	← במקרים מסוימים, חום המכונה מגיע לטמפרטורה גבוהה (כמו בתהליך ריקון המערכת). אנא המתן. המכונה תתקרר באופן אוטומטי ותחזור לשימוש.
הקפה זורם באיטיות רבה.	← מהירות הזרימה תלויה בסוג הקפה. ← אם יש צורך בהסרת אבנית; ראה סעיף הסרת אבנית.
הקפה אינו חם דיו.	← חמם את הספל מראש. ← אם יש צורך בהסרת אבנית; ראה סעיף הסרת אבנית.
דליפה באזור הקפסולה (מים במיכל הקפסולה).	← מקם את הקפסולה כראוי. ← מקרה של דליפה חוזרת, פנה למועדון Nespresso.
הבהוב לא סדיר.	← פנה למועדון Nespresso.
אין יציאה של קפה אלא רק של מים (אף על פי שהוכנסה קפסולה).	← צור קשר עם מועדון Nespresso לבדיקה.
ידית ההרמה אינה נסגרת כהלכה.	← רוקן את מיכל הקפסולות המשומשות. ← וודא כי אין קפסולה תקועה במערכת החליטה.
איכות קצף החלב אינה משביעת רצון.	← לקצף חלב מושלם, מומלץ להשתמש בחלב 3% בטמפרטורת מקרר (כ-4 מעלות צלזיוס). ← שטוף לאחר כל הכנה של מתכון חלב. הנח כלי קיבולת תחת פתח יציאת החלב סובב את הכפתור למצב ניקוי «CLEAN». ← לאחר כל שימוש, יש לפרק את מערכת הכנת החלב (RCS) ולנקות את כל הרכיבים בחלק העליון של מדיח הכלים.
התראת תיקון המכונה מופיעה על הצג.	← צור קשר עם מועדון Nespresso לבדיקה.



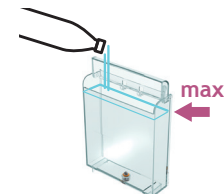
12. ברגע שתהליך השטיפה מסתיים, המכונה תיכבה באופן אוטומטי. שטוף את אביזר המים החמים ונקה במטלית לחה. תהליך ניקוי האבנית הסתיים.



11. לחצו לאישור. תהליך השטיפה מתבצע על ידי זרימת המים במקביל דרך פתח יציאת הקפה, אביזר המים החמים ואגן הניקוז.



10. תהליך השטיפה: הנח מיכל של 1 ליטר לפחות מתחת לפתח יציאת הקפה ומתחת לאביזר המים החמים.



9. תהליך השטיפה: שטוף את מיכל המים ומלא במי שתיה עד לקו המקסימום.

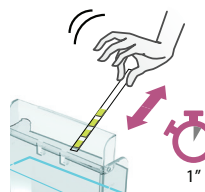
הגדרות קשיות מים



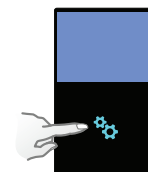
4. הגדר את רמת קשיות המים בהתאמה.



3. מספר הקוביות האדומות אשר יופיע על המקלון יצביע על רמת קשיות המים.

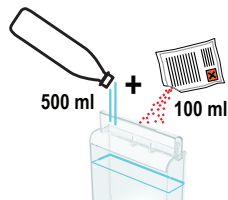


2. הנח את מקלון בדיקת קשיות המים במים למשך שניה אחת.



1. כנס לתפריט, בחר באפשרות קשיות מים (הגדרות קשיות מים). תקבל הנחיות להגדרת מידת קשיות המים. עקוב אחר ההנחיות המופיעות.

⚠️ זהירות: ראה כללי בטיחות. משך תהליך ניקוי האבנית כ- 25 דקות

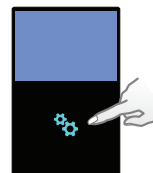


4. תהליך ניקוי האבנית:

מלא את מיכל המים ב-100 מ"ל של מסיר האבנית של Nespresso וב-500 מ"ל מים.



3. תהליך ניקוי האבנית: רוקן את אגן הניקוז ואת מיכל הקפסולות המושמשות.



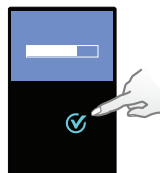
2. כנס לתפריט, בחר באפשרות ניקוי אבנית [ניקוי אבנית]. לקבלת הנחיות להגדרת מידת קשיות המים. עקוב אחר ההנחיות המופיעות.



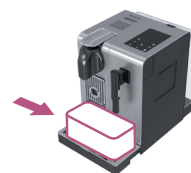
1. פתח וסגור את הידית לפליטה אוטומטית של הקפסולה המושמשת לתוך מיכל הקפסולות המושמשות.



8. תהליך השטיפה: רוקן את אגן הניקוז ואת מיכל הקפסולות המושמשות. שטוף במי שתייה.



7. לחצו ☑️ לאישור. נוזל ניקוי האבנית יזרום במקביל דרך פתח יציאת הקפה, אביזר המים החמים ואגן הניקוז. יש להמתין עד שהתהליך יושלם.



6. תהליך ניקוי האבנית: הנח מיכל של 1 ליטר לפחות מתחת לפתח יציאת הקפה ומתחת לאביזר המים החמים.



5. תהליך ניקוי האבנית: הכנס את אביזר המים החמים.



מים חמים 125 מ"ל



אספרסו ארוך 110 מ"ל



אספרסו 40 מ"ל



ריסטרטו 25 מ"ל



חלב חם 120 מ"ל



לאטה מקיאטו *חלב: 150 מ"ל/
קפה: 40 מ"ל



קפוצ'ינו *חלב: 50 מ"ל/
קפה: 40 מ"ל

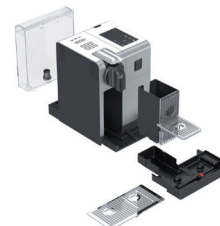
⚠️ זehירות: אם כמות הקפה שתוכנתה גבוהה מ
150 מ"ל: יש לתת למכונה להתקרר במשך 5 דקות
לפני הוצאת הקפה הבא. סכנה של התחממות יתר!

i הערות: *גובה קצף החלב תלוי בסוג החלב, הטמפרטורה ומצב וסת החלב.

i הערות: אנו ממליצים לשמור על הגדרות היצרן לכמויות הריסטרטו, אספרסו ולונגו כדי להבטיח את התוצאה הטובה ביותר בספל הקפה לכל מגוון התערובות.

ניתן לתכנת את גובה המים מ 50 מ"ל ועד 400 מ"ל.
ניתן לתכנת את כמות החלב מ 30 מ"ל ועד 200 מ"ל.
ניתן לתכנת את כמות הקפה מ 25 מ"ל ועד 200 מ"ל.

מידע: אין להשתמש בחומרי ניקוי חזקים או בחומרים ממיסים. יש לנקות את דפנות המכונה במטלית לחה ובחומר ניקוי עדין. אין להכניס את כל רכיבי המכונה למדיח כלים, פרט לרכיבי מערכת הכנת הקפוצ'ינו.



1. הוצא את אגן הניקוז ואת מיכל הקפסולות המושמות. רוקן ושטוף. הוצא את מיכל המים. רוקן ושטוף טרם מילוי במי שתיה.

2. פתח וסגור את הידית לפליטה אוטומטית של הקפסולה המושמת לתוך מיכל האגירה הפנימי. הנח מיכל קיבולת תחת פתח יציאת הקפה ולחץ על כפתור האספרסו הארוך לשיטה. נקה את פתח יציאת הקפה במטלית לחה ונקיה.

3. שטוף בזהירות את כל שאריות הלכלוך מאביזר המים החמים במים ראויים לשתייה. נקו אותו עם מטלית לחה ונקיה.

שטיפה ידנית של מערכת הכנת קפוצ'ינו (R.C.S.)

מידע: במידה ואין בנמצא מדיח כלים, ניתן לשטוף ידנית את מערכת הכנת הקפוצ'ינו (R.C.S.). במקרה זה, יש לשטוף את המערכת יום יום ליעילות אופטימלית.

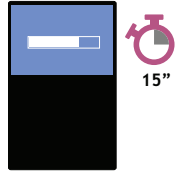
1. פרק את מערכת הכנת מתכוני החלב. עבור להנחיות הרכבה / פירוק של מערכת הכנת החלב (R.C.S.). שטוף באופן יסודי את שאריות החלב עם מי שתיה.

2. השרה את כל החלקים במים חמים (40°C לערך) יחד עם סבון כלים למשך 30 דקות לפחות. שטוף עם מי שתיה יבש באמצעות מטלית נקיה. אין להשתמש בחומרי ניקוי בעלי ריח חזק.

3. נקה את פנים מיכל החלב באמצעות חומרי ניקוי עדינים ושטוף באמצעות מי שתיה חמים. המנע משימוש בחפצים חדים או גסים. סכנת שריטות ונזק לשטח המכשיר.

4. ייבש את כל החלקים באמצעות מטלית נקיה או נייר וחבר בחזרה.

5. לאחר הרכבה וחייבור מחדש של מערכת הכנת החלב (R.C.S.), לחץ על כפתור ה"ניקוי" טרם הכנת משקאות חלב.



11. משך התהליך אורך כ- 15 שניות ונעצר אוטומטית.



10. סובב את הכפתור למצב «CLEAN». תהליך שטיפת מערכת החלב בתחיל, מים חמים וקיסור זורמים דרך מערכת החלב.



9. הנח מיכל קיבולת תחת פתח יציאת החלב.

מידע: שטוף את מערכת החלב אחרי כל שימוש.



14. לאחר כל שימוש, יש לפרק את מערכת הכנת החלב (R.C.S.) ולנקות את כל הרכיבים בחלק העליון של מדיח כלים. במידה ואין בנמצא מדיח כלים, עבור להנחיות שטיפה ידנית של מערכת הכנת החלב (R.C.S.).

מידע: עבור להנחיות הרכבה/פירוק של מערכת הכנת הקפוצ'ינו.



13. נתק את מערכת "הכנת מתכוני החלב" מן המכונה והכנס אותה למקרר. סגור את דלת חיבור הקיסור של המכונה.



12. ברגע שתהליך הניקוי הסתיים, כוון את הכפתור בחזרה למצב חלב.

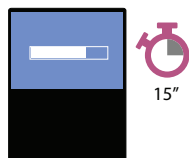
⚠ זehירות: אין לשמור במקרר את החלב במיכל למשך יותר מיומיים. במידה ומיכל החלב נשמר מחוץ למקרר במשך שעתיים ומעלה, פרק ונקה את מערכת הכנת הקפוצ'ינו (עבור להנחיות שטיפה במדיח כלים או שטיפה ידנית).

הכנת קפוצ'ינו ולאטה מקיאטו

⚠️ זהירות: אין להשתמש במיכל החלב לנוזלים אחרים מלבד חלב או מי שתיה. אין להשתמש בחלב שאינו מפוסטר או חלב שפג תוקפו כפי שמצוין על גבי האריזה. **מידע:** לקצף חלב מושלם, מומלץ להשתמש בחלב 3% בטמפרטורת מקרר (כ-4 מעלות צלזיוס).



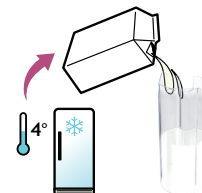
4. הרם את הידית במלואה והכנס קפסולת Nespresso.



3. המכונה מתחממת ומוכנה לשימוש תוך 15 שניות.



2. סגור את מיכל החלב. פתח את דלת חיבור הקיטור על-ידי הסתתה לימין. חבר את מערכת הכנת הקפוצ'ינו למכונה.



1. מלא את מיכל החלב בכמות החלב הרצויה.

מידע: כאשר המיכל מתרוקן ולפני מילוי מחדש, שטוף אותו במים ביסודיות (מומלץ לפחות פעם ביומיים).



8. בסיום ההכנה, הרם את הידית על מנת לפלוט את הקפסולה המושמשת. לאחר מכן סגור את הידית.



7. לחץ על לחצן הקפוצ'ינו או המקיאטו. ההכנה מתחילה לאחר מספר שניות (ראשית ייצא החלב ולאחר מכן הקפה) ונפסקת אוטומטית.



6. כוון את ווסת הקצף בהתאם לכמות הקצף הרצויה.

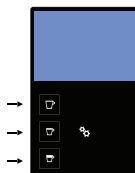


5. סגור את הידית, הנח ספל קפוצ'ינו או ספל לאטה מקיאטו מתחת לפתח יציאת הקפה וכוון את צינורית החלב.

שים לב: בזמן התחממות המכונה, ניתן לבחור את ספל הקפה המועדף עליך. זרימת הקפה תחל אוטומטית ברגע שמכונת הקפת תהיה מוכנה.



4. הרם את הספל. פתח וסגור את הידית לפליטה אוטומטית של הקפסולה המשומשת לתוך מיכל האגירה הפנימי.



3. לחץ על כפתור ספל ריסטרטו (25 מ"ל), אספרסו (40 מ"ל) או אספרסו ארוך (110 מ"ל). הכנת הקפה תיעצר אוטומטית. כדי להפסיק באופן ידני יש ללחוץ שוב על הכפתור.



2. סגור את הידית והנח ספל מתחת לפתח יציאת הקפה.



1. הרם את הידית והכנס קפסולת Nespresso.

פירוק/הרכבה של מערכת הכנת הקפוצ'ינו



4. הסר את פיית החלב על-ידי משיכתה כלפי חוץ.



3. הסר את מחבר מיכל החלב על-ידי שחרורו מ ל- ומשיכתו כלפי חוץ.



2. הסר את כפתור הוויסות של קצף החלב על-ידי סיבובו עד ל ומשוך כלפי מעלה.



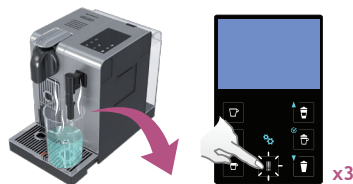
1. הסר את מכסה מיכל החלב ונתק את צינורית שאיבת החלב.

שימוש ראשון לאחר תקופה ארוכה שבמהלכה המכשיר לא הופעל



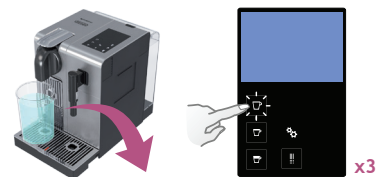
11. פרק את מערכת הכנת הקפוצ'ינו (R.C.S.) נקה
את כל הרכיבים בחלק העליון של מדיח הכלים.
במידה ואין בנמצא מדיח כלים, עבור להנחיות שטיפה
ידנית של מערכת הכנת הקפוצ'ינו (R.C.S.). לאחר
הרכבה וחייבור מחדש של מערכת הכנת החלב
(R.C.S.), לחץ על כפתור ה"ניקוי" טרם הכנת משקאות
חלב.

מידע: עבור להנחיות הרכבה/פירוק של מערכת
הכנת הקפוצ'ינו.



10. שטיפה: לחץ על כפתור המים החמים. חזור על
הפעולה שלוש פעמים. בסיום התהליך, הסר ואחסן
את האביזר בתא האחסון בצד המכונה. סגור את דלת
חיבור הקיטור.

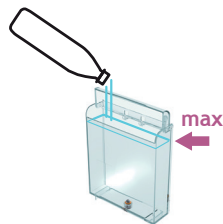
מידע: המכונות עוברות בדיקה מלאה לאחר
הייצור ועלויות להכיל שאריות מים.



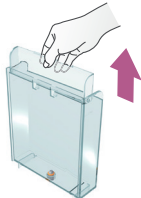
9. שטיפה: הנח מיכל קיבולת תחת פתח יציאת
הקפה ולחץ על כפתור האספרסו הארוך. חזור 3
פעמים.

שימוש ראשון לאחר תקופה ארוכה שבמהלכה המכשיר לא הופעל

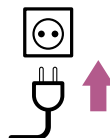
⚠️ זהירות: קרא ומלא אחר הוראות הבטיחות במלואן כדי למנוע פגיעה ונזק אפשריים.
ודא המשכיות הקרקע בעת חיבור המכשיר לשקע החשמל.



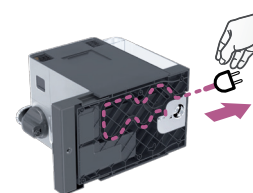
4. יש לשטוף את מיכל המים לפני מילוי במים טריים עד למפלס המקסימום.



3. ניתן לשאת את מיכל המים באמצעות המכסה.



2. הנח את המכונה במצב אנכי, חבר אותה לשקע החשמל שבקיר.



1. הסר את מיכל המים, אגן הניקוז ואת מיכל אגירת הקפסולות. התאם את אורך הכבל באמצעות מקום האיחסון שמתחת למכונה.



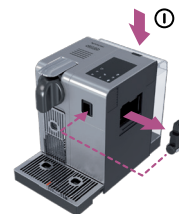
8. ברגע לחיצה על האייקון ☺ המכונה תתחמם.



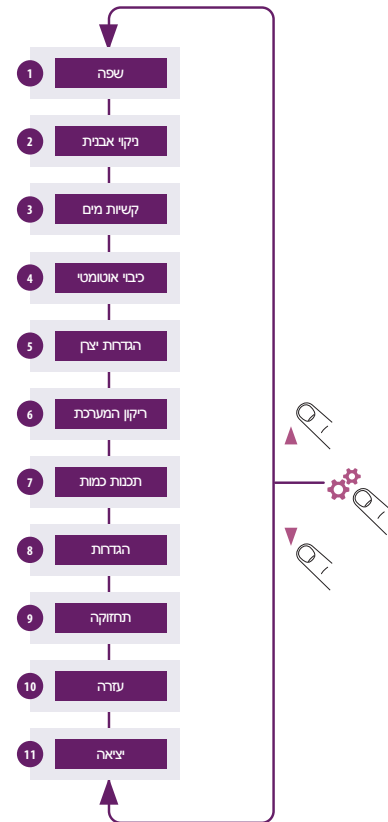
7. LANGUAGE: בחר את השפה המועדפת עליך על ידי גלילת האפשרויות ▼ ▲. לחץ ☺ לאישור.



6. SET LANGUAGE: בחר את השפה המועדפת עליך. לחץ ☺ להמשך.



5. הכנס את אביזר המים החמים. הדלק את המכונה.



1 בחר באפשרות זו להגדרת השפה המועדפת עליך. עקוב אחר ההוראות המופיעות במסך.

2 בחר באופציה זו כאשר התראת ניקוי אבנית מופיעה. **עבור לעמוד 15.** הנחיות ינתנו בתהליך ניקוי האבנית.

3 בחר באופציה זו להגדרת רמת קשיות המים. השתמש במקלון לקביעת רמת קשיות המים. לטובת קביעת תדירות אופטימלית לתהליך ניקוי האבנית. **עבור לעמוד 16.**

4 בחר באפשרות זו להגדרת זמן כיבוי אוטומטי. **האפשרויות הן:** 9 דקות, 30 דקות, שעתיים, 8 שעות. עקוב אחר ההוראות המופיעות במסך.

5 בחר באופציה זו על מנת להחזיר את המכונה להגדרות יצרן.

6 ריקון המערכת לפני תקופה ללא שימוש, להגנה מפני הקפאה או לפני תיקון. עקוב אחר ההוראות המופיעות במסך. לאחר סיום התהליך המכונה תיהיה חסומה לשימוש למשך 10 דקות. שים לב: אחסון המכונה בסביבה קרה עלול לגרום לנזק כתוצאה מהקפאה במעגל המים וליצור דליפות.

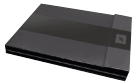
7 בחר באפשרות זו לתכנות כמות. עקוב אחר ההוראות המופיעות במסך. בנוסף, תוכל להחזיר את כיוון הכמות להגדרות יצרן.

8 בחר באפשרות זו לקבלת גישה להגדרות מכונה מהירות.

9 בחר באפשרות זו לבדיקה כוללת של מצב המכונה. נתוני צריכת הקפסולות מופיעים מהשימוש הראשון או מניקוי האבנית האחרון. קבלת מספר הסידורי של המכונה.

10 בחר באפשרות זו לקבלת טיפים כיצד ליהנות מאיכות חלב מוקצף אופטימלי פעם אחר פעם.

11 צא מממצב תפריט וחזור למצב הכן.



ערכת «ברוך הבא ל Nespresso»



ערכת 16 קפסולות



הוראות בטיחות



הוראות הפעלה



מכונת הקפה

ניווט בתפריט



בחר אפשרות
לחץ על כפתור ☑

אופציות בחירה
לחצני ניווט ▲ ▼

הכנס למצב תפריט
לחיצה קצרה על האייקון ⚙

צא ממצב בחירה לתפריט הראשי
גלול לאפשרויות ובחר [יציאה] או לחץ על האייקון ⚙

צא ממצב תפריט
גלול לאפשרויות ובחר [יציאה] או לחץ על האייקון ⚙ למשך 2 שניות.

Nespresso, מערכת אקסלוסיבית להפקת אספרסו מושלם פעם אחר פעם. כל מכונות Nespresso בעלות מערכת מיצוי ייחודית הפועלת על לחץ מיצוי גבוה ביותר (19 בר). כל פרמטר במערכת תוכנן בזהירות רבה ובדיוק נרחב על מנת להבטיח כי כל הניחוחות, בכל תערובות הקפה, יתבטאו במלוא עוצמתן ויעניקו גוף, מרקם סמיך וקרמה קטיפתית וחלקה.

תוכן עניינים

⚠ זehירות: יש לקרוא ולמלא אחר הוראות הבטיחות במלואן כדי למנוע פגיעה ונזק אפשריים.

i מידע: יש לקרוא את העצות לשימוש בטוח וטוב יותר.

13	שטיפה ידנית של מערכת הכנת קפוצ'ינו (R.C.S.)	04	סקירה
14	הגדרות יצרן למתכוני הקפה	06	תוכן האריזה
15	ניקוי אבנית	06	ניווט בתפריט
16	הגדרות קשיות מים	07	תפריט
17	תפעול תקלות	08	שימוש ראשון לאחר תקופה ארוכה שבמהלכה המכשיר לא הופעל
17	מפרט	10	הכנת קפה
18	מיחזור וחשיבה אקולוגית	10	פירוק/הרכבה של מערכת הכנת הקפוצ'ינו
18	צרו קשר עם מועדון NESPRESSO	11	הכנת קפוצ'ינו ולאטה מקיאטו
18	אחריות	13	תחזוקה יום יומית

סקירה כללית

- 1 מכונה ללא מערכת להכנת מתכוני חלב
- 2 מכונה עם מערכת להכנת מתכוני חלב
- 3 מכונה עם אביזר מים חמים
- 4 ידית הרמה
- 5 כפתור הדלקה / כיבוי
- 6 מיכל מים
- 7 פתח יציאת הקפה
- 8 סבכה
- 9 אגן הניקוז
- 10 מגש
- 11 מיכל הקפסולות המשומשות
- 12 דלת חיבור הקיטור
- 13 אביזר מים חמים
- 14 אזור אחסון אביזר מים חמים
- 15 חיבור הקיטור

לחצני הכנת מתכוני קפה

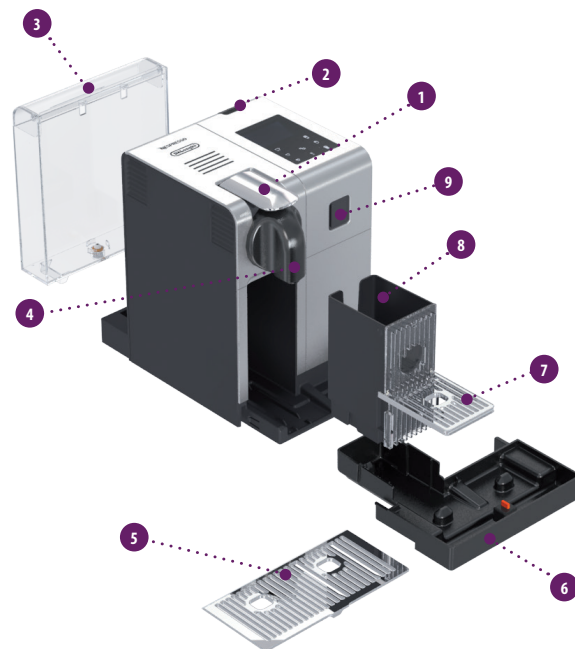
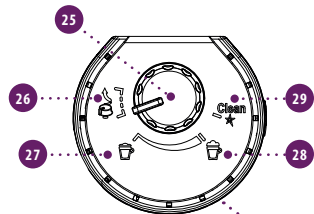
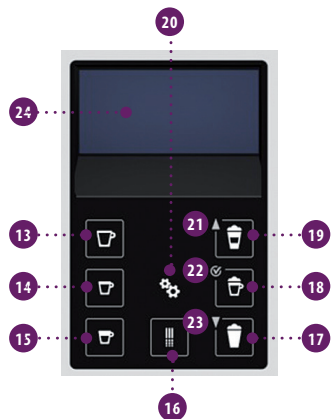
- 16 אספרסו ארוך
- 17 אספרסו
- 18 ריסטרטו
- 19 מים חמים
- 20 חלב חם
- 21 קפוצ'ינו
- 22 לאטה מקיאטו

ניווט תפריט

- 23 תפריט
- 24 גלול למעלה כאשר מצב תפריט הופעל
- 25 בחירת אפשרות כאשר מצב תפריט הופעל
- 26 גלול למטה כאשר מצב תפריט הופעל
- 27 מסך תצוגה

מערכת הכנת קפוצ'ינו

- 28 כפתור ויסות הקצפת החלב
- 29 הכנס למצב ויסות הקצפת החלב
- 30 הקצפה מינימלית
- 31 הקצפה מקסימלית
- 32 «CLEAN»: לחצן שטיפה אוטומטי
- 33 מכסה מיכל החלב
- 34 צינורית החלב
- 35 מיכל חלב
- 36 צינורית שאיבת החלב
- 37 מחבר מערכת הכנת מתכוני חלב





NESPRESSO®



My
Machine

Lattissima Pro

