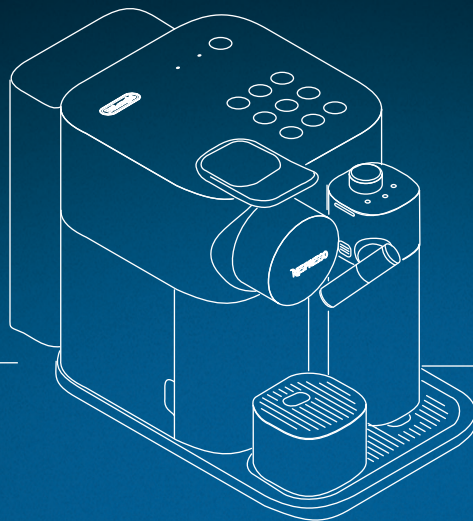




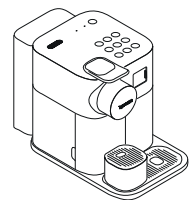
GRAN LATTISSIMA

MY MACHINE*

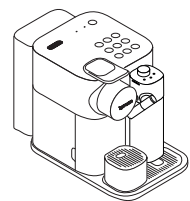


(ES)	Manual de Usuario	(BR)	Manual do usuário	4
(EN)	User manual	(FR)	Guide de l'utilisateur	35

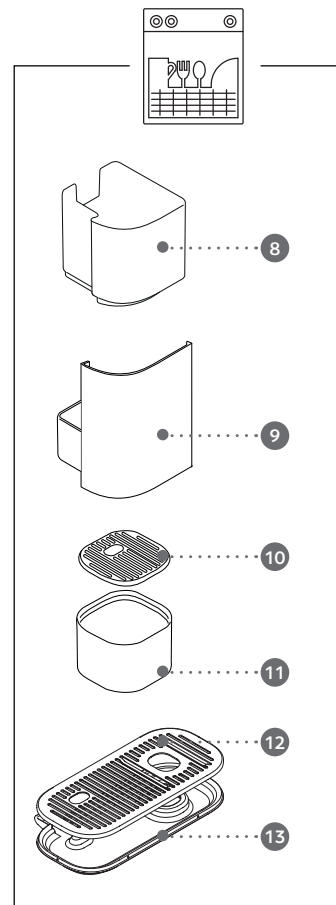
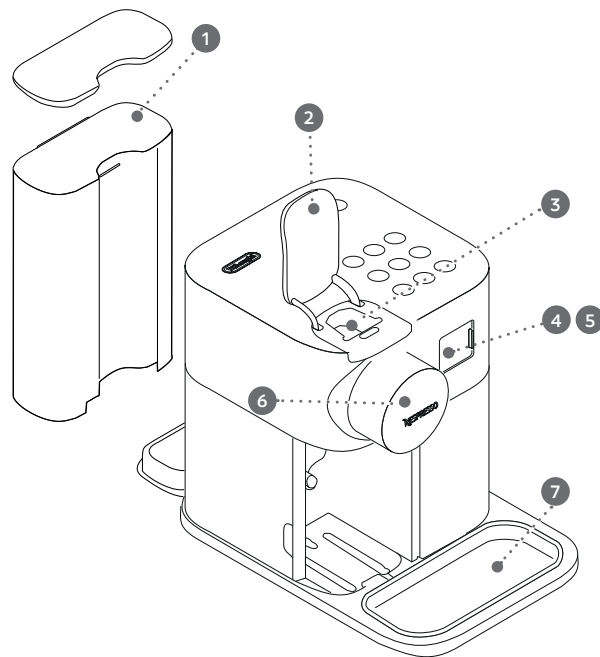
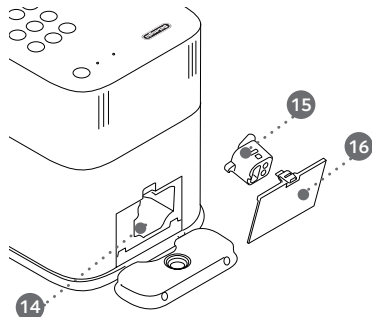
Overview - Visión general



A



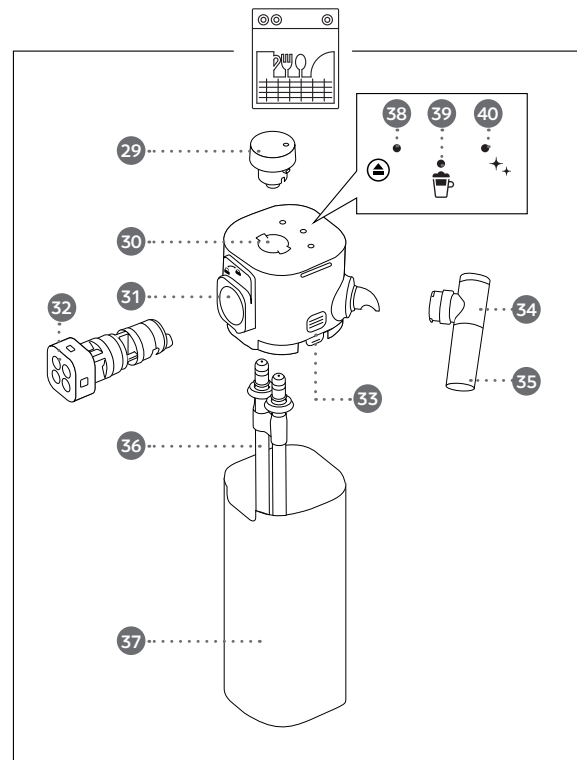
B





Vea las recetas en pág. 16
See recipes on page 45

Consulte as receitas na pág.17
Voir recettes à la page 46



Especificaciones Especificações

Gran Lattissima / F531 / EN650

~ AR/CL: 220-240 V~, 50-60 Hz, 1 300 W
BR: 127 V~, 60 Hz, 1 350 W /
220 V~, 60 Hz, 1 300 W

Pmax 19 bar / 1.9 MPa

 ~5,18 kg

 ~1,3 L

 20,3 cm
 27,4 cm
 36,7 cm

Obtenga asistencia en línea visitando:
www.nespresso.com/help

Obtenha assistência on-line no site:
www.nespresso.com/help

Contenido Conteúdo

Especificaciones/Especificações	5
Contenido/Conteúdo	5
Precauciones	6
Instruções de segurança	10
Contenido del empaque/Conteúdo da Embalagem	14
Gran Lattissima/Gran Lattissima	14
Visión General/Visão Geral	15
Recetas con leche/Receitas de leite	17
Primer uso o después de un largo período sin usarse/Primeiro uso ou após um longo período sem uso	18
Preparación del café/Preparação do café	19
Montaje/Desmontaje del Sistema Rapid Cappuccino/Montagem/Desmontagem do Sistema Rápido de Cappuccino	20
Preparar bebidas a base de leche/Preparando as bebidas à base de leite	21
Cuidado diario/Cuidados diários	23
Lavado a mano del Sistema Rapid Cappuccino/Lavagem manual do Sistema Rápido de Cappuccino	24
Cómo programar la cantidad/Programando a quantidade	25
Restaurando la cantidad a los ajustes de fábrica/Restaurar a quantidade das configurações de fábrica	25
Ajustes de fábrica/Configurações de Fábrica	26
Descalcificación/Descalcificação	27
Ajuste de la dureza del agua/Configuração de dureza da água	29
Vaciar el sistema antes de un período de inactividad, para protección contra heladas o antes de una reparación. / Esvaziar o sistema antes de um período de não utilização, para proteger de congelamento ou antes de um reparo	30
Cambio de apagado automático / Função automática de desligamento	31
Solución de problemas / Solução de problemas	33
Contacte con Nespresso / Contate a Nespresso	34
Garantía limitada / Garantia Limitada	34
Desecho y protección del medio ambiente/ Descarte e Proteção Ambiental	34

ES

BR



**PRECAUCIÓN/
ADVERTENCIA**



PELIGRO ELÉCTRICO



**DESCONECTE
EL CABLE DE
ALIMENTACIÓN
DAÑADO**



**NO TOQUE LAS
SUPERFICIES
CALIENTES DURANTE
O DESPUÉS DE LA
OPERACIÓN DE LA
MÁQUINA O EN LA
DESCALCIFICACIÓN:
LANCETA DE
DESCALCIFICACIÓN Y
SALIDA DE LECHE. USE
MANIJAS Y PERILLAS.**

**⚠ PRECAUCIÓN: CUANDO
VEA ESTE SIGNO, CONSULTE
LAS INDICACIONES DE
SEGURIDAD PARA EVITAR
POSIBLES DAÑOS Y
PERJUICIOS.**

**⚠ PRECAUCIÓN: LAS
PRECAUCIONES DE**

**SEGURIDAD FORMAN PARTE
DE LA MÁQUINA. LÉALAS
DETENIDAMENTE ANTES DE
USAR SU NUEVA MÁQUINA POR
PRIMERA VEZ. GUÁRDELAS EN
UN LUGAR DE FÁCIL ACCESO
PARA FUTURAS CONSULTAS.**

**i NOTA: CONSEJOS PARA EL
USO CORRECTO Y SEGURO DE
SU APARATO.**

- El aparato está diseñado para preparar bebidas de acuerdo con estas instrucciones.
- No utilice el aparato con fines distintos a los que está destinado.
- Este aparato ha sido diseñado para su uso en interiores y bajo condiciones no extremas de temperatura.
- Proteja el aparato de la luz solar directa, del contacto prolongado con salpicaduras de agua y de la humedad.
- Este aparato es de uso

exclusivamente doméstico. No ha sido diseñado para ser utilizado: en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo; granjas; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; entornos de tipo "Bed and Breakfast".

- La máquina no debe ser usada dentro de alacenas o vitrinas.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad, siempre y cuando sean supervisados y hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo, y sean plenamente conscientes de los peligros que implica dicho uso. La limpieza y el mantenimiento de los usuarios no deberán ser realizados por niños, a menos que sean mayores a 8 años y sean supervisados

por un adulto.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o cuya experiencia o conocimiento no sea suficiente, siempre y cuando sean supervisadas o hayan recibido instrucciones para utilizar el dispositivo de manera segura y son conscientes de los peligros.
- Los niños no deben usar el aparato como un juguete.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad y la garantía no se aplicará para cualquier uso comercial, manejo o uso inapropiado del aparato, los daños derivados de su uso para otros fines, la reparación no profesional

o el incumplimiento de las instrucciones.

Evite el riesgo de descargas eléctricas mortales e incendios.

- En caso de emergencia: retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente.
- Enchufe la máquina únicamente a un toma de corriente adecuado, de fácil acceso y con toma de tierra. Asegúrese de que la tensión de red corresponde con la indicada en la placa de especificaciones. El uso de una conexión incorrecta anulará la garantía.
- En caso de que el enchufe no sea compatible con el tomacorriente, use un adaptador que garantice la continuidad de la conexión a tierra entre la máquina y la red eléctrica.

El aparato sólo se debe conectar tras su instalación.

- No jale del cable fíjelo y no permita que cuelgue.
- Mantenga el cable lejos del calor y de la humedad.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben ser reemplazados por el fabricante, el servicio técnico o personal calificado, para evitar todos los riesgos.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- Si se necesita usar un cable de extensión, use solo un cable a tierra con una sección de como mínimo 1,5 mm² o una potencia de entrada equivalente.
- Para evitar daños peligrosos, nunca coloque el aparato sobre o al lado de las superficies calientes, como radiadores, estufas, hornos, quemadores de gas, llamas abiertas, o similares.
- Coloque siempre en una superficie horizontal y estable. La superficie debe ser resistente al calor y los fluidos como agua, café, descalcificador y fluidos similares.
- Desconecte la máquina de la red eléctrica cuando no vaya a utilizarla durante un periodo prolongado. Desconéctela extrayendo el enchufe sin jalar del cable, ya que de lo contrario este podría resultar dañado.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se

enfríe antes de poner o quitar las partes, y antes de limpiar el aparato.

- Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico, luego enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectar, detenga cualquier preparación, apague cualquier control, luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- Nunca toque el cable y el enchufe con las manos mojadas.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones a las personas, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- Nunca sumerja el aparato o parte de éste en el agua o cualquier otro líquido
- Nunca sumerja el aparato o parte de éste en el lavaplatos, excepto el sistema Rapid

Cappuccino.

- La combinación de agua y electricidad es peligrosa y puede provocar descargas eléctricas fatales.
- No abra el aparato. Hay voltaje peligroso en el interior.
- No introduzca ningún objeto por las aberturas. Si lo hace podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.

Evite posibles daños al utilizar el aparato.

- Nunca deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- No utilizar el aparato si ha sido dañado, golpeado o no funciona correctamente. Desenchúfela

inmediatamente del toma corriente. Póngase en contacto con **Nespresso** o con un representante autorizado **Nespresso** para su examen, reparación o ajuste.

-  Un aparato dañado puede causar descargas eléctricas, quemaduras e incendios.
- Siempre cierre completamente la palanca y nunca la levante durante la operación para evitar quemaduras. Riesgo de quemaduras.
- No ponga los dedos debajo de la salida de café, ya que podría sufrir quemaduras.
- La superficie del elemento calefactor permanece caliente después de su uso y la parte exterior del aparato puede retener el calor durante varios minutos dependiendo del uso.
- No coloque los dedos en el

compartimento de la cápsula ni en el eje de la cápsula. Hay peligro de lesiones.

-  No toque las superficies calientes durante o después de la operación de la máquina o en la descalcificación: lanceta de descalcificación y salida de leche. Use manijas y perillas.
- Si el nivel de café programado es superior a 150 ml deje que la máquina se enfríe durante 5 minutos antes de preparar el siguiente café. Riesgo de sobrecalentamiento.
- El agua podría fluir alrededor de una cápsula si ésta no es perforada por las cuchillas y dañar el aparato.
- Nunca utilice una cápsula ya usada, dañada o deformada.
- Si una cápsula queda atascada en el compartimento de las cápsulas, apague la máquina y desconéctela de

la alimentación antes de realizar cualquier operación. Llame a **Nespresso** o al representante autorizado de **Nespresso**

- Llene siempre el depósito con agua fresca y potable.
- Vacíe el tanque de agua si el aparato no se va a usar por un tiempo prolongado (días festivos, etc.).
- Reemplace el agua del tanque cuando no vaya a usar la máquina durante un fin de semana o un periodo similar.
- No utilice el aparato sin la bandeja de goteo y la rejilla de goteo para evitar derramar líquido sobre las superficies circundantes.
- La máquina no está diseñada para usarse con leche bronca.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni disolventes. Use un paño húmedo y un producto de

limpieza suave para limpiar la superficie de la máquina.

- Para limpiar la máquina, use solamente materiales de limpieza apropiados.
- Al desembalar la máquina, retire y deseche la película de plástico.
- Este dispositivo está diseñado para las cápsulas de café **Nespresso** disponibles exclusivamente a través de **Nespresso** o su representante autorizado de **Nespresso**.
- El aparato no es idóneo para personas intolerantes a la lactosa, a la leche o alérgicas y para niños de edad inferior a 3 años.
- Todas las máquinas **Nespresso** se someten a estrictos controles. Las pruebas de fiabilidad se llevan a cabo en condiciones de funcionamiento reales sobre unidades

seleccionadas de forma aleatoria. Por ello, algunas máquinas pueden mostrar señales de un uso previo.

- **Nespresso** se reserva el derecho de modificar las instrucciones sin previo aviso.

Descalcificación

- **El uso correcto del producto descalcificador Nespresso**, ayuda a garantizar el buen funcionamiento de su máquina durante toda su vida útil y que su experiencia con el café sea tan perfecta como el primer día.
- Descalcifique de acuerdo con las recomendaciones del manual del usuario o consulte la información de descalcificación visitando el sitio web de **Nespresso** www.nespresso.com/machine-maintenance

⚠ PRECAUCIÓN: la solución descalcificante puede ser dañina. Evite el contacto con los ojos, piel y superficies. El uso de cualquier agente descalcificante no apto puede causar daños a la máquina o sus partes o llevar a un proceso insuficiente de descalcificación. Si tiene cualquier pregunta acerca de la descalcificación, por favor comuníquese con **Nespresso**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Entréguelas a cualquier posible futuro usuario. Este manual de instrucciones también está disponible en formato PDF en nespresso.com

BR Instruções de segurança



CUIDADO / AVISO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



DESCONECTE O CABO DE ALIMENTAÇÃO SE DANIFICADO



NÃO TOQUE NAS SUPERFÍCIES QUE FORAM AQUECIDAS DURANTE E DEPOIS DA OPERAÇÃO E NA DESCALCIFICAÇÃO: O TUBO DE DESCALCIFICAÇÃO E O BICO DE LEITE. USE AS ALÇAS OU PEGADORES.

⚠ CUIDADO: QUANDO VER ESTE SÍMBOLO, CONSULTE AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA EVITAR POSSÍVEIS DANOS E LESÕES.

⚠ AVISO: AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA SÃO PARTE INTEGRANTE DO

APARELHO. LEIA-AS COM ATENÇÃO ANTES DE USAR A SUA MÁQUINA NOVA PELA PRIMEIRA VEZ. GUARDE-AS EM UM LOCAL ONDE VOCÊ POSSA CONSULTÁ-LAS COM FACILIDADE POSTERIORMENTE.

i INFORMAÇÕES: QUANDO VER ESTE SÍMBOLO, SIGA O AVISO PARA O USO CORRETO E SEGURO DE SUA MÁQUINA.

- A máquina foi criada para a preparação de bebidas de acordo com as seguintes instruções.
- Não use a máquina para outros fins.
- A máquina foi criada para utilização doméstica sob temperaturas normais somente.
- Proteja a máquina dos efeitos da exposição solar e do contato prolongado com a água e a umidade.
- Este é um aparelho apenas

para uso doméstico. Não se destina ao uso comercial, por exemplo: para copas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, sedes de fazendas, para hóspedes de hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial e de breve hospedagem.

- A máquina não deve ser armanezada em locais fechados quando em uso.
- Esta máquina pode ser usada por uma criança com 8 anos de idade ou mais, contanto que seja supervisionada e tenha recebido instruções sobre o uso da máquina com segurança e ciente dos riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças menores de 8 anos de idade e devem ser supervisionadas por um adulto.

- Mantenha a máquina e o seu cabo longe do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Esta máquina pode ser usada por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou mesmo com pouca experiência ou conhecimento, contanto que supervisionadas ou instruídas no uso da máquina com segurança e cientes dos riscos.
- As crianças não podem usar este aparelho como um brinquedo.
- O fabricante não assume nenhuma responsabilidade e a garantia não será aplicável em caso de utilização comercial, manuseamento ou uso inadequado da máquina, dano resultante de uma utilização para outros fins, uso incorreto, reparo não profissional ou incumprimento

das instruções.

Evite qualquer risco de um choque elétrico fatal e incêndio.

- Em caso de emergência: retire imediatamente o plugue da tomada elétrica.
- Ligue a máquina apenas nas tomadas elétricas apropriadas, de fácil acessibilidade e com aterramento. Certifique-se que a tensão da fonte de energia é igual à indicada na placa de identificação. A utilização de uma ligação incorreta anula a garantia.
- No caso de incompatibilidade de plugue e tomada, use um adaptador para assegurar a continuidade do aterramento entre a máquina e a rede.

O equipamento somente pode ser ligado após a instalação.

- Não deixe o cabo de energia tocar bordas afiadas, fixe o cabo ou deixe-o pendurado.

- Mantenha o cabo de energia longe das fontes de calor e umidade.
- Se o cabo de energia ou o plugue estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, um representante ou profissionais igualmente qualificados, para evitar quaisquer riscos.
- Não ligue a máquina com o cabo ou plugue danificado ou após um mau funcionamento da máquina, ou se ela foi danificada de alguma forma. Encaminhe o aparelho para a unidade de serviço autorizado mais próxima para a verificação, reparo ou regulagem.
- Se for necessário usar uma extensão elétrica, use somente um cabo aterrado com uma seção transversal condutora de pelo menos 1,5 mm² ou uma entrada de energia correspondente.
- Para evitar a ocorrência de

danos, nunca coloque a máquina sobre superfícies quentes ou próximo de aquecedores, fogões, fornos, bicos de gás, chamas abertas ou similares.

- Sempre coloque a máquina sobre superfícies horizontais estáveis e planas. A superfície deve ser resistente ao calor e líquidos como água, café, descalcificador ou semelhantes.
- Desligue a máquina da tomada elétrica se não for utilizar por longos períodos. Desligue a máquina pelo plugue e não pelo cabo elétrico, caso contrário, pode danificar o cabo.
- Desplugue da tomada quando fora de uso e antes da limpeza. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar as partes e para limpar o aparelho.
- Sempre conecte primeiro o conector da máquina e depois o plugue da tomada

da parede. Para desconectar: pare qualquer preparação em andamento, desligue e, em seguida, remova o plugue da tomada da parede.

- Nunca toque no cabo elétrico com as mãos molhadas.
- Para proteção contra incêndio, choque elétrico e lesão pessoal, nunca submerja o cabo ou plugues na água ou em outro líquido.
- Nunca submerja a máquina total ou parcialmente em água ou outro líquido
- Salvo o Sistema rápido de Cappuccino, nunca coloque o aparelho ou parte dele em uma máquina de lavar louças.
- A combinação de eletricidade e água é perigosa e pode resultar em um choque elétrico fatal.
- Não abra a máquina. Risco de tensão elétrica no interior!
- Não coloque nada em nenhuma abertura. Caso contrário, pode haver risco de

incêndio ou choque elétrico!

- O uso de um acessório não recomendado pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou lesionar pessoas.

Evite qualquer risco ao manusear a máquina.

- Nunca deixe a máquina sem supervisão durante a sua utilização.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado, se tiver sido derrubado ou não funciona perfeitamente. Remova imediatamente o plugue da tomada elétrica. Contate a **Nespresso** ou um representante autorizado da **Nespresso** para verificação, reparo ou regulagem.
-  Uma máquina danificada pode causar choque elétrico, queimaduras e incêndio.
- Feche sempre a alavanca por completo e nunca a levante

durante a utilização. Risco de queimaduras.

- Não coloque os dedos debaixo da saída de café, risco de queimaduras.
- A superfície do elemento de aquecimento permanece quente após o uso e a parte externa da máquina pode reter o calor por vários minutos dependendo do uso.
- Não coloque os dedos no compartimento da cápsula ou no orifício da cápsula. Perigo de lesão!
-  Não toque nas superfícies que foram aquecidas durante e após a operação e a descalcificação como o tubo de descalcificação e o bico de leite. Use alças ou pegadores.
- Se forem programados volumes de café superiores a 150 ml, deixe a máquina esfriar por 5 minutos antes de preparar o próximo café. Risco de superaquecimento!

- Se a cápsula não for devidamente perfurada pelas lâminas, a água pode correr em volta da cápsula danificando a máquina.
- Nunca use uma cápsula já utilizada, danificada ou deformada.
- Se uma cápsula estiver bloqueada no compartimento da cápsula, desligue a máquina e retire da alimentação elétrica antes de qualquer operação. Ligue para a **Nespresso** ou um representante da **Nespresso**.
- Encha o tanque de água somente com água fresca e potável.
- Esvazie o reservatório de água caso a máquina não seja usada durante um longo período de tempo (férias, etc.).
- Substitua a água do tanque de água quando a máquina não tiver sido usada durante um fim de semana ou um

período de tempo similar.

- Não use a máquina sem a pingadeira e a respectiva grelha para evitar o derramamento de qualquer líquido nas superfícies do ambiente.
- Leite não pasteurizado não deve ser usado nesta máquina.
- Não use nenhum detergente com agente de limpeza forte ou solvente. Use um pano úmido e um agente de limpeza suave para limpar a superfície da máquina.
- Para limpar a máquina, use somente equipamentos de limpeza que estejam limpos.
- Ao desembalar a máquina, retire e elimine a película de plástico.
- Esta máquina foi produzida para cápsulas de café **Nespresso** disponíveis exclusivamente através da **Nespresso** ou de

um representante da

Nespresso.

- O aparelho não é adequado para pessoas intolerantes ao leite e à lactose ou alérgicas e para crianças com idade inferior a 3 anos.
- Todas as máquinas **Nespresso** passam por controles rigorosos. Os testes de fiabilidade são realizados em condições reais em unidades selecionadas de forma aleatória. Esse teste monitora sinais de utilização prévia.
- A **Nespresso** reserva-se o direito de modificar estas instruções sem aviso prévio.

Descalcificação

- Quando usado corretamente, o agente descalcificante **Nespresso** proporciona o correto funcionamento de sua máquina durante o seu tempo de uso e assegura a

experiência de degustação do seu café tão perfeita como no primeiro dia.

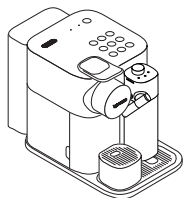
- Faça a descalcificação de acordo com as recomendações do manual do usuário ou consulte as informações de descalcificação visitando o site da **Nespresso** www.nespresso.com/machine-maintenance
- ⚠ CUIDADO: o kit de descalcificação pode ser perigoso. Evite contato com os olhos, pele e superfícies. O uso de um agente descalcificante inadequado pode causar danos aos componentes da máquina ou um processo de descalcificação insuficiente. Para perguntas adicionais sobre a descalcificação, entre em contato com a **Nespresso**.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

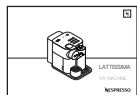
Entregue-as para o próximo usuário.

- Este manual de instruções também está disponível em formato PDF na nespresso.com

Contenido del empaque Conteúdo da Embalagem



- 1 Cafetera
Cafeteira



- 2 Manual del usuario
Manual do Usuário



- 3 Cápsulas
Kit de cápsulas



- 4 "Bienvenido a Nespresso"
Brochura "Bem-vindo ao Nespresso"



- 5 1x stick de prueba de dureza del agua, en el manual del usuario
1x Vareta de Teste da Dureza da Água, no Manual do Usuário

Gran Lattissima/ Gran Lattissima

LA EXPERIENCIA CLÁSICA DE ESPRESSO

Con el sistema Nespresso Original, le invitamos a disfrutar la esencia de un espresso, con o sin leche. Inspirado por la tradición del café italiano, le presentamos una vivencia atemporal con el toque de un botón. Las cafeteras y cápsulas Nespresso Original le ofrecen una rica variedad de aromas para satisfacer todos los gustos. Espresso o lungo, negro o en receta, siempre nivelado con una crema suave o con una espuma indulgente. Esto solo es posible gracias a la presión de 19 Bares presentes en cada cafetera. Extrae los sabores óptimos de cada cápsula para revelarlos en su taza.

Nespresso original, clásico a su manera.

A EXPERIÊNCIA CLÁSSICA DO EXPRESSO

O sistema Nespresso Original é um convite para saborear a essência do café expresso, com ou sem leite. Inspirado na tradição do café italiano... com o simples toque de um botão, uma experiência inesquecível começa. As máquinas e cápsulas de café Nespresso Original oferecem uma variedade de aromas capaz de satisfazer todos os paladares. Seja Espresso, lungo, preto, ou em uma receita original, sempre pode vir coberto com creme doce ou espuma a gosto. Somente possível graças à pressão de 19 bar de cada máquina. Sabores encorpados extraídos de cada cápsula serão revelados na sua xícara de café.

Nespresso Original, um clássico do seu jeito.

⚠ PRECAUCIÓN: cuando vea este signo, consulte las indicaciones de seguridad para evitar posibles daños y perjuicios.

⚠ CUIDADO: quando ver este símbolo, consulte as instruções de segurança para evitar possíveis danos e lesões.

i INFORMACIÓN: cuando vea este letrero, tome nota de los consejos para el uso correcto y seguro de su aparato.
Informações: quando ver este símbolo, siga o aviso para o uso correto e seguro de sua cafeteira.

Visión General

Visão Geral

ES

BR

Descripción general de la cafetera

Montagem da máquina

- A** Cafetera sin sistema Rapid Cappuccino
Máquina sem o Sistema Rápido de Cappuccino
- B** Máquina con sistema Rapid Cappuccino (para recetas con leche)
Máquina com o Sistema Rápido de Cappuccino (para receitas à base de leite)
- 1** Tanque de agua (1,3 litro)
Tanque de água (1,3 L)
- 2** Palanca
Alavanca
- 3** Contenedor de cápsulas
Compartimento da cápsula
- 4** Puerta del conector de vapor
Porta do conector de vapor
- 5** Conector de vapor
Conector de vapor
- 6** Salida de café
Saída de café
- 7** Carcasa de goteo
Alojamento da bandeja coletora
- 8** Contenedor de cápsulas usadas
Recipiente de cápsulas usadas
- 9** Charola de goteo
Pingadeira
- 10** Rejilla para taza pequeña
Grade de xícara pequena
- 11** Soporte de taza pequeña
Suporte de xícara pequena
- 12** Rejilla de la taza
Grade de xícara
- 13** Recolector de goteo
Bandeja coletora
- 14** Alojamiento de tubo descalcificador
Compartimento do tubo de descalcificação
- 15** Tubo descalcificador
Tubo de descalcificação
- 16** Cubierta del tubo descalcificador
Tampa do tubo de descalcificação

Alertas

Avisos

- 17** "DESCALCIFICACIÓN" : alerta de descalcificação, consulte la sección "Descalcificación"
"DESCALCIFICAÇÃO" : aviso de descalcificação, consulte a seção
- 18** "DESCALCIFICACIÓN" : alerta de descalcificação, consulte la sección "Descalcificación"
Descalcificação "LIMPEZA" : aviso de limpeza do sistema de leite, consulte a seção "Preparando bebidas à base de leite"

Botones táctiles de bebidas

Botões de toque das bebidas

- 19** Botón de Modo de espera (consumo en modo de espera: 0,22 Wh)
Botão de Espera (consumo no modo de espera; 0,22 Wh)
- 20** Lungo 110 ml
Lungo 110 ml
- 21** Espresso 40 ml
Espresso 40 ml
- 22** Ristretto 25 ml
Ristretto 25 ml
- 23** Cappuccino
Cappuccino
- 24** Flat white
Flat white
- 25** Caffè latte
Caffè latte
- 26** Hot milk
Hot milk
- 27** Latte macchiato
Latte macchiato
- 28** Hot foam
Hot foam

Sistema Rapid Cappuccino (RCS)

Sistema Rápido de Cappuccino

- 29** Perilla reguladora de espuma de leche
Botão regulador da espuma do leite
- 30** Tapa del recipiente de leche
Tampa do recipiente de leite
- 31** Cubierta del RCS
Compartimento do Sist Rap Cappuccino
- 32** Conector RCS
Conector do Sist Rap Cappuccino
- 33** Botones de separación de la tapa
Botões de soltura da tampa
- 34** Conector de salida de leche
Conector do bico de leite
- 35** Salida de leche
Bico de leite
- 36** Tubo de aspiración de leche
Tubo de aspiração do leite
- 37** Tapa del recipiente de leche
Recipiente do leite
- 38** Posición "retirar perilla"
Posição "Retirada do botão"
- 39** Posición de "espuma"
Posição "Espuma"
- 40** Posición de "limpiar"
Posição "Limpar"

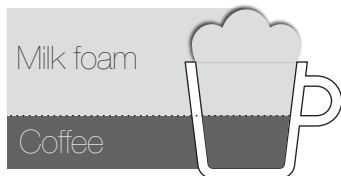
ES Recetas con leche



CAPPUCCINO:

Un cappuccino se caracteriza por un café con leche cubierto con una capa gruesa de espuma de leche en la parte superior.

Proporciones recomendadas



Cantidad: 100 ml de espuma de
leche
40 ml de café

Elección de café:

Ristretto o cápsula de espresso

Elección de la taza:

Una taza de cappuccino

Sugerencias:

La calidad y el aspecto de la espuma de leche podrían verse afectados por el tipo, la frescura y la temperatura de la leche (idealmente almacenada a 4° C)

CAFFE LATTE:

Un caffè latte es un café al que se agrega una cantidad generosa de leche caliente ligeramente espumada.

Proporciones recomendadas:



Cantidad: 110 ml café
140 ml de leche
60 ml de espuma de
leche

Elección de café:

Cápsula de lungo

Elección de la taza:

Un vaso de recetas

Sugerencias:

La capa delgada de espuma de leche en la parte superior debe ser de aproximadamente 1 cm. Por lo general es de color marrón, con un ligero color café.

LATTE MACCHIATO

Un latte macchiato es una receta en la que el café se vierte en un vaso lleno de leche espumada. Se caracteriza por las 2 capas de "espuma de leche-café".

Proporciones recomendadas:



Cantidad: 230 ml de espuma de
leche
40 ml de café

Elección de café:

Ristretto o cápsula de espresso

Elección de la taza:

Un vaso de recetas

Sugerencias:

La calidad y el aspecto de la espuma de leche podrían verse afectados por el tipo, la frescura y la temperatura de la leche (idealmente almacenada a 4° C)

FLAT WHITE:

Un flat white es un espresso al que se agrega una cantidad generosa de leche caliente ligeramente espumada.

Proporciones recomendadas:



Cantidad: 40 ml de café
100 ml de leche

Elección de café:

Cápsula de espresso o ristretto

Elección de la taza:

Una taza de cappuccino

Sugerencias:

La capa delgada de espuma de leche en la parte superior debe ser de aproximadamente 1 cm. Por lo general es de color marrón, teñido con color café y más líquido y brillante con burbujas muy pequeñas.

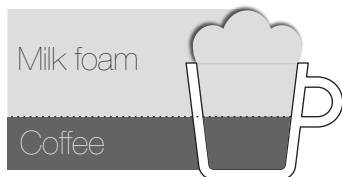
Receitas de leite



CAPPUCCINO:

Um cappuccino é um café com leite coberto com uma grossa camada de espuma de leite por cima.

Proporções recomendadas:



Quantidade: 100 ml espuma de leite
40 ml café

Opção de café:

Cápsula Ristretto ou Espresso

Opção de xícara:

Uma xícara de cappuccino

Dicas:

A qualidade e o aspecto da espuma do leite podem ser afetadas pelo tipo, frescor e a temperatura do leite (conservado idealmente a 4°C)

CAFFÈ LATTE:

O caffè latte é um café ao qual se acrescenta uma quantidade generosa de leite quente levemente espumado.

Proporções recomendadas:



Quantidade: 110 ml café
140 ml leite
60 ml espuma de leite

Opção de café:

Cápsula Lungo

Opção de xícara:

Um copo da receita

Dicas:

A camada fina de espuma do leite por cima deve ser cerca de 1cm. Em geral, pega um tom castanho proveniente do café.

LATTE MACCHIATO:

O latte macchiato é uma receita na qual o café é despejado sobre um copo cheio de leite espumoso. Marcado por 2 camadas "café-espuma".

Proporções recomendadas:



Quantidade: 230 ml espuma de leite
40 ml café

Opção de café:

Cápsula Ristretto ou Espresso

Opção de xícara:

Um copo da receita

Dicas:

A qualidade e o aspecto da espuma do leite podem ser afetadas pelo tipo, frescor e a temperatura do leite (conservado idealmente a 4°C)

FLAT WHITE:

O Flat white é um café expresso ao qual foi acrescentado uma quantidade generosa de leite quente levemente espumado.

Proporções recomendadas:



Quantidade: 40 ml café
100 ml de leite

Opção de café:

Cápsula Espresso ou Ristretto

Opção de xícara:

Uma xícara de cappuccino

Dicas:

A camada de espuma de leite por cima deve ser fina, cerca de meio centímetro. Geralmente com um tom castanho proveniente do café, mais líqüida e brilhante com muitas bolhas minúsculas.

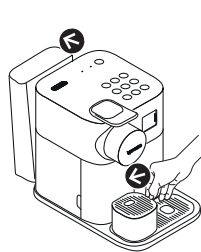
Primer uso o después de un largo período sin usarse Primeiro uso ou após um longo período sem uso

⚠ PRECAUCIÓN: lea primero las precauciones de seguridad para evitar riesgos de descarga eléctrica e incendio.
CUIDADO: leia primeiro as instruções de segurança para prevenir o risco de um choque elétrico fatal e incêndio.

i **NOTA:** para apagar la máquina, presione el botón de Modo de espera (consumo en modo de espera: 0.22 Wh).
NOTA: para desligar a máquina, pressione o Botão de Espera (consumo no modo de espera: 0,22 Wh).

- 1** Al desempacar la máquina, retire y deseche la película de plástico. Ajuste la longitud del cable y almacene el exceso en la guía del cable debajo de la máquina.

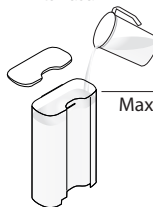
Ao desembalar a máquina, remova a película plástica, o tanque de água, a pingadeira e o recipiente de cápsula. Ajuste o comprimento do cabo e guarde o excedente na guia do cabo embaixo da máquina.



- 2** Enjuague el tanque de agua antes de llenar con agua potable fresca hasta el nivel máximo. Conecte la cafetera a la corriente.

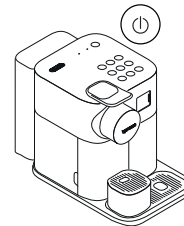
Lave o tanque de água antes de enchê-lo com água potável fresca até o nível máximo. Plugue a máquina na rede elétrica.

⚠ PRECAUCIÓN: Asegúrese de la continuidad de la conexión a tierra al conectar la máquina a la toma de corriente
ADVERTÊNCIA: Assegure a continuidade do aterramento antes de plugar a máquina na tomada



- 3** Encienda la máquina presionando el botón de espera
- Luces parpadeantes (botones de café): calentamiento (25 s) -
Luces fijas: listo

Ligue a máquina pressionando o botão de espera - Luces intermitentes (botões de café): aquecendo (25 s) Luces estáveis: prontidão

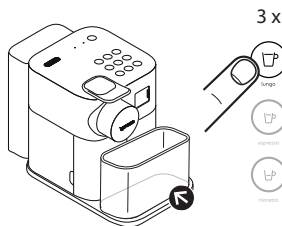


- 4** Enjuague: coloque un recipiente (no incluido con la máquina) debajo de la salida de café y presione el ☐ (lungo) botón. Repita tres veces.

Lavagem: coloque um recipiente (não fornecido com a máquina) na saída de café e pressione o botão ☐ (lungo). Repetir três vezes.

i Las máquinas son probadas en su totalidad después de ser producidas. Se pueden encontrar algunos restos de café en el agua de enjuague.

As máquinas foram totalmente testadas após a sua produção. Alguns vestígios de pó de café podem ser encontrados na água da lavagem.

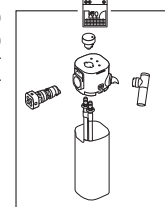


- 5** Desensamble el sistema del mecanismo espumador y limpie todos los componentes en la parte superior de su lavavajillas. Si no contara con una máquina lavaplatos, consulte la sección "Lavado a mano del sistema Rapid Cappuccino". Tras rearmar y reconectar el RCS a la cafetera, use la función ✦ (Limpiar) antes de preparar una bebida con leche (consulte página 22)

Desmonte o Sistema Rápido de Cappuccino e lave todos os componentes no nível superior de sua máquina de lavar louças. Caso não tenha uma máquina lava-louças, consulte a seção "Lavagem manual do Sistema Rápido de Cappuccino". Após a remontagem e a nova fixação do Sist Rap Cappuccino na máquina, use a função ✦ (Limpar) antes da preparação de sua bebida com leite (consulte a página 22).

i Consulte la sección "Montaje/desmontaje del sistema Rapid Cappuccino" (consulte la página 20).

Consulte a seção "Montagem/Desmontagem do Sistema Rápido de Cappuccino" (consulte a página 20).



Preparación del café

Preparação do café

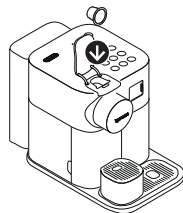
ES

BR

i **NOTA:** durante el calentamiento, puede presionar cualquier botón de café. El café fluirá automáticamente cuando la máquina esté lista.
NOTA: durante o aquecimento, os botões de café podem ser pressionados. Quando a máquina estiver pronta, o café fluirá automaticamente.

- 1** Levante la palanca completamente e inserte la cápsula.

Levante a alavanca completamente e insira uma cápsula.



- 2** Cierre la palanca y coloque una taza debajo de la salida de café.

Feche a alavanca e coloque uma xícara sob a saída de café.



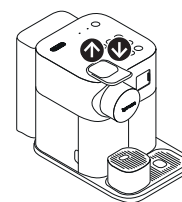
- 3** Presione el botón ristretto, espresso o lungo). La preparación se detendrá automáticamente.

Pressione o botão ristretto, espresso ou lungo). A preparação para automaticamente.



- 4** Para detener el flujo de café o llenarlo al tope, presione nuevamente. Levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula en el contenedor de cápsula usado.

Para parar o fluxo de café ou cobrir o seu café, pressione o botão novamente. Levante e feche a alavanca para ejetar a cápsula no recipiente de cápsulas usadas.



Montaje/Desmontaje del Sistema Rapid Cappuccino

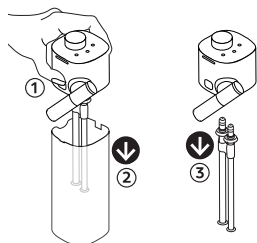
Montagem/Desmontagem do Sistema Rápido de Cappuccino

- ❶ Retire el recipiente de leche presionando los botones a los lados de la jarra de leche. Desenganche el tubo de aspiración de leche

Retire o recipiente do leite pressionando os botões laterais da jarra de leite. Desconecte o tubo de aspiração.

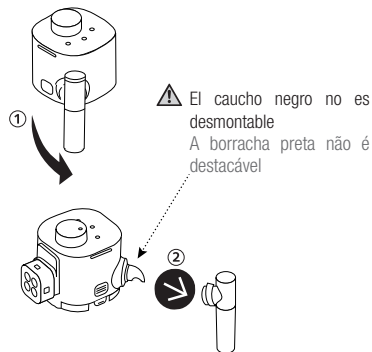
⚠ PRECAUCIÓN: al ensamblar el RCS, inserte bien el tubo de aspiración hasta que no pueda moverse.

ADVERTÊNCIA: Quando estiver remontando o Sist Rap Cappuccino, insira o tubo de aspiração firmemente até fixá-lo.



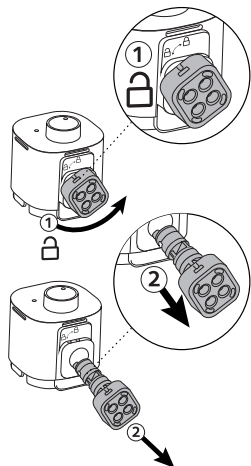
- ❷ Coloque la salida de leche verticalmente para desmontar y volver a montar.

Para desmontar e remontar, posicione o bico de leite verticalmente.



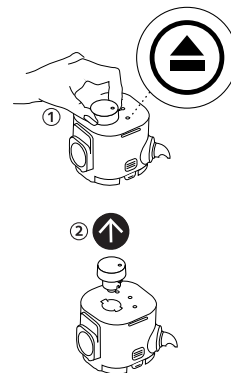
- ❸ Gire el conector del sistema Rapid Cappuccino hasta el símbolo de "desbloqueo" y extraíga.

Vire o conector do Sistema Rápido de Cappuccino até o símbolo de "desbloquear" e tire-o.



- ❹ Gire la perilla del regulador de espuma de leche en la posición "quitar perilla" y extraíga.

Vire o botão regulador da espuma do leite até a posição "Retirada do botão" e retire-o.



Preparar bebidas con leche

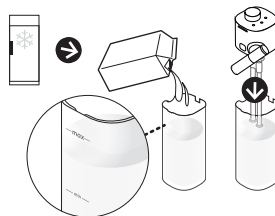
Preparando as bebidas à base de leite

ES

BR

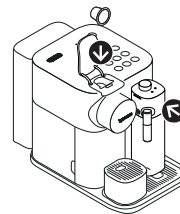
- i** Para obtener una espuma de leche perfecta, use leche descremada o semidescremada, leche de vaca a temperatura del refrigerador (aproximadamente 4° C). Puede utilizar bebida de soja, almendra o avena. El volumen de la espuma puede variar según la naturaleza y de la temperatura de la bebida. Limpiar el Rapid Cappuccino System después de cada uso.
Para obter a espuma do leite perfeita, use leite de vaca desnatado ou semidesnatado gelado (cerca de 4°C). Pode ser usado bebida de soja, amêndoa ou aveia. O volume da espuma depende da natureza e da temperatura da bebida utilizada. É necessário limpar o Rapid Cappuccino System após cada uso.

- 1** Llene el recipiente de leche.
No llene en exceso el recipiente de leche: respete el nivel MAX 4°C.
Llene el recipiente de leche.
Encha o recipiente de leite.
Não encha demais o recipiente do leite: respeite o nível MÁXIMO.
Feche o recipiente do leite.



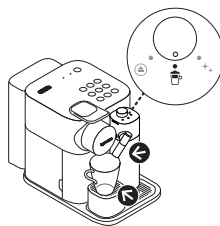
- 2** Levante la palanca completamente e inserte la cápsula. Cierre la palanca. Cierre el recipiente de leche y conecte el sistema Rapid Cappuccino a la cafetera. La cafetera se calentará por aproximadamente 15 segundos (luces parpadeantes).

Levante a alavanca completamente e insira uma cápsula. Feche a alavanca. Feche o recipiente do leite e conecte o Sistema Rápido de Cappuccino na máquina. A máquina aquece em aproximadamente 15 segundos (luzes intermitentes).



- 3** Coloque una taza de Cappuccino o un vaso de Latte Macchiato debajo de la salida del café y ajuste la posición de la salida de la leche girándola hacia el centro de la taza. Gire la perilla del regulador de espuma de leche a la posición de (espuma).

Coloque uma xícara de cappuccino ou um copo de Latte macchiato sob a saída de café e ajuste a posição do bico de leite girando-o até o meio da xícara. Gire o botão regulador da espuma do leite até a posição (Espuma).



- 4** Presione el botón correspondiente a la bebida con leche deseada. Consulte la página 16 para obtener más información sobre cada bebida con leche.

Pressione o botão da bebida de leite desejada. Consulte mais informações de cada bebida à base de leite na página 16.



- i** La preparación comienza después de unos segundos y se detendrá automáticamente.

A preparação começa após alguns segundos e para automaticamente.

ES

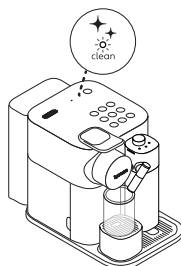
BR

PRECAUCIÓN: la leche no debe conservarse por más de 2 días en el refrigerador. En el caso de que el recipiente de leche se mantenga fuera del refrigerador por más de 30 minutos, desmonte el sistema Rapid Cappuccino System y limpie todos los componentes (consulte las recomendaciones para lavar en lavaloza o lavado manual).

CUIDADO: o leite não pode ser mantido na geladeira por mais de 2 dias. No caso de o recipiente do leite ser mantido fora da geladeira por mais de 30 min, desmonte o Sistema Rápido de Cappuccino e limpe todos os componentes (consulte as recomendações de lavagem na lava-louça ou lavagem manual).

- 5 Al final de la preparación, la  alerta (Limpiar) se iluminará de color naranja para indicar que es necesario limpiar el Sistema Rapid Cappuccino.

No final da preparação, o alerta laranja  (Limpar) se acende indicando que é necessário limpar o Sistema Rápido de Cappuccino.



- 7 Levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula en el contenedor de cápsula usado.

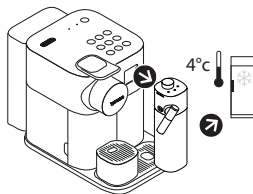
Levante e feche a alavanca para ejetar a cápsula no recipiente de cápsulas usadas.



- 9 Si hay leche en el Sistema Rapid Cappuccino:
a Desconecte el sistema Rapid Cappuccino System de la máquina y colóquelo inmediatamente en el refrigerador. Cierre la puerta del conector de vapor de la cafetera.

Se houver leite no Sistema Rápido de Cappuccino:

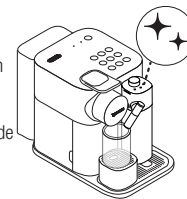
Desconecte o Sistema Rápido de Cappuccino da máquina e coloque-o imediatamente na geladeira. Feche a porta do conector de vapor da máquina.



-  **NOTA:** consulte la sección "Montaje/Desmontaje del sistema Rapid Cappuccino".
NOTA: Consulte a seção "Montagem / Desmontagem do Sistema Rápido de Cappuccino".

- 6 Coloque un recipiente debajo de la salida de café. Gire la perilla del regulador de espuma de leche a la posición  (Limpiar). El proceso de enjuague del sistema de leche comienza y el agua caliente combinada con el vapor fluye a través de la salida de la leche. El proceso de enjuague se detiene automáticamente.

Coloque um recipiente sob a saída de café. Vire o botão regulador da espuma do leite na posição  (Limpar). O processo de lavagem do sistema de leite começa e a água quente flui com vapor pelo bico de leite. O processo de lavagem para automaticamente.



- 8 Cuando finaliza el proceso de enjuague, la alerta de limpieza se apaga. Vuelva a colocar la perilla en la posición  (espuma).

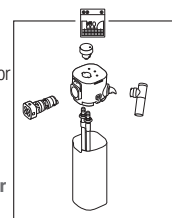
Quando tiver terminado o processo de lavagem, o aviso de limpeza desliga. Coloque o botão novamente na posição  (Espuma).



- 9 Si no hay más leche en el RCS o no hay suficiente para las siguientes recetas o si han pasado 2 días, antes de volver a llenarlo, desmonte el RCS y limpie todos los componentes colocándolos en la parte superior de su lavavajilla. En caso de que no disponga de un lavavajilla, refiérase a la sección de "Lavado a mano de sistema Rapid Cappuccino".

Se não houver leite no Sist Rap Cappuccino, ou se tiver se passado 2 dias, antes do enchimento, desmonte o Sist Rap Cappuccino e lave todos os componentes

no lado superior da sua lava-louças. Caso não tenha uma máquina lava-louças, consulte a seção "Lavagem manual do Sistema Rápido de Cappuccino".



Cuidado diario

Cuidados diários

ES

BR

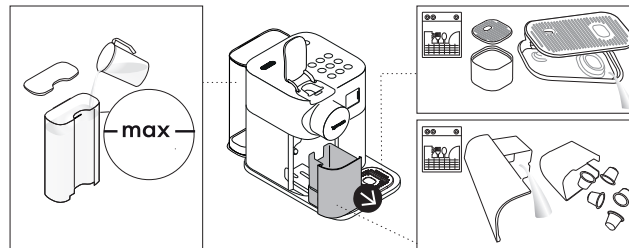


No utilice productos de limpieza agresivos ni disolventes. Use un paño húmedo y un producto de limpieza suave para limpiar la superficie de la máquina. No coloque ningún componente de la máquina en el lavaplatos, excepto los componentes del sistema Rapid Cappuccino, la bandeja de goteo y el contenedor de cápsulas usadas. Siempre verifique si el componente es apto para lavavajillas antes de ponerlo en el lavavajillas (ver "Overview - Visión general", página 3)

Não use nenhum detergente com agente de limpeza forte ou solvente. Use um pano úmido e um agente de limpeza suave para limpar a superfície da máquina. Não coloque nenhum componente na lava-louças, exceto os componentes do Sistema Rápido de Cappuccino, a pingadeira e o recipiente de cápsulas usadas. Sempre confira se o componente pode ser lavado em uma lava-louças antes de colocá-lo nela (Ver "Overview - Visión general", página 3)

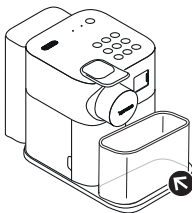
- 1 Levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula en el contenedor de cápsula usado. Vacíe la bandeja de goteo, el contenedor de cápsulas usadas, el soporte para vasos y el colector de goteo. Vacíe y enjuague. Retire el tanque de agua. Vacíe y enjuague antes de llenarla con agua potable fresca.

Levante e feche a alavanca para ejetar a cápsula no recipiente de cápsulas usadas. Remova a pingadeira, recipiente de cápsulas usadas, suporte de xícara e bandeja coletora. Esvazie e limpe. Remova o tanque de água. Esvazie, limpe-o antes de encher com água potável fresca.



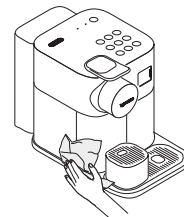
- 2 Coloque un recipiente debajo de la salida de café y presione el botón ☞ (lungo) para enjuagar.

Coloque um recipiente sob a saída de café e pressione o botão de lavagem ☞ (lungo).



- 3 Limpie la salida de café y la superficie de la máquina con un paño limpio y húmedo.

Limpe a saída de café e a superfície da máquina com um pano limpo úmido.



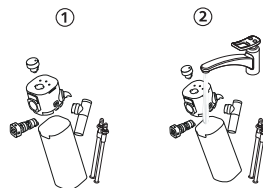
Lavado a mano del Sistema Rapid Cappuccino

Lavagem manual do Sistema Rápido de Cappuccino

- i** **Se recomienda un lavaplatos:** si no se cuenta con uno, los componentes del Sistema Rapid Cappuccino se pueden lavar a mano. El procedimiento debe realizarse después de cada uso.
Recomenda-se o uso da lava-louça: quando uma lava-louça não estiver disponível, os componentes do Sistema Rápido de Cappuccino podem ser lavados manualmente. Esse procedimento deve ser realizado após cada uso.

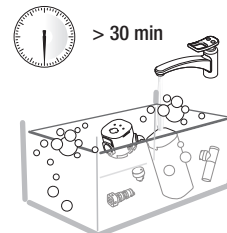
- 1** Desmantele el sistema Rapid Cappuccino. Consulte la sección "Montaje/desmontaje del sistema Rapid Cappuccino". Enjuague cuidadosamente cualquier residuo de leche con agua potable caliente (40°C/104°F). Elimine toda la suciedad visible con una esponja.

Desmonte o Sistema Rápido de Cappuccino. Consulte a seção "Montagem/Desmontagem do Sistema Rápido de Cappuccino". Lave cuidadosamente qualquer resíduo de leite com água potável quente (40°C/104°F). Remova toda a sujeira visível com uma esponja.



- 2** Con agua potable caliente (40°C/104°F) y detergente suave durante al menos 30 minutos y enjuague bien con agua potable caliente (40°C/104°F). No utilice detergentes con aroma.

Enxágue todos os componentes com água potável quente (40°C/104°F) e detergente suave / moderado por no mínimo 30 minutos e lave-os completamente com água potável quente (40°C/104°F). Não use detergentes com odor suave.



- 3** Limpie el interior del tanque de leche, el conector de la salida de leche y la perilla de la leche con un detergente suave y enjuague con agua potable caliente (40°C / 104 °F).

* Asegúrese de que la entrada de aire esté limpia. Esto asegurará la espuma perfecta.

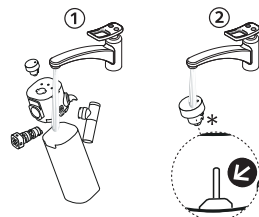
No utilice material abrasivo que pueda dañar la superficie del equipo.

Limpe o interior do tanque de leite, o conector do bico de leite e o botão do leite com detergente suave e lave com água potável quente (40°C/104°F).

* Tenha certeza que a entrada de ar está limpa.

Dessa forma, a espuma perfeita está garantida.

Não use um material abrasivo que poderá danificar a superfície do equipamento.



- 4** Seque bien todas las partes con un paño limpio o papel y vuelva a ensamblar. Seque todas las piezas con una toalla, paño o papel fresco y limpio y vuelva a armar. Si el Sistema Rapid Cappuccino estaba muy sucio, proceda con dos enjuagues del sistema girando la perilla del regulador de espuma de leche a la posición (Limpiar). El proceso de enjuague del sistema de leche comienza y el agua caliente combinada con el vapor fluye a través de la salida de la leche.

Seque todas as partes com uma toalha, pano ou papel não usado e limpo e depois, remonte as partes. Se o Sistema Rápido de Cappuccino estiver muito sujo, lave o sistema duas vezes com o giro do botão regulador da espuma do leite para a posição (Limpar). O processo de lavagem do sistema de leite começa e a água quente flui com vapor pelo bico de leite.



- i** Si nota que después de la limpieza, el Sistema Rapid Cappuccino aún está sucio, le recomendamos que compre uno nuevo por medio del Centro de Servicio.

Se após o processo de limpeza, o Sistema Rápido de Cappuccino ainda estiver parecendo sujo, recomendamos comprar um novo entrando em contato com o Centro de Atendimento.

Cómo programar la cantidad

Programando a quantidade

i **NOTA:** consulte la sección de configuración de fábrica para conocer las cantidades mínimas/ máximas programables.
NOTA: consulte a seção de configurações de fábrica de quantidades mín./máx. programáveis.

- 1 Mantenga presionado el botón correspondiente a la bebida que desea programar durante al menos 3 segundos para iniciar el modo de programación. La preparación comienza y el botón parpadea rápidamente.
Toque e mantenha pressionado o botão da bebida desejada por pelo menos 3 segundos para o programa entrar no modo de programação. A preparação começa e o botão passa a piscar rápido.



- 2 Suelte el botón cuando se llene al nivel deseado. Si la receta incluye otros ingredientes, presione nuevamente el botón y manténgalo presionado hasta alcanzar el volumen deseado, luego suéltelo. Cuando se agrega el último ingrediente (ver tablas en la página 25), el botón parpadea 3 veces para confirmar el nuevo volumen de bebida. El volumen de la bebida ahora se almacena para las siguientes preparaciones.

Solte o botão quando alcançar o volume desejado. Se a receita inclui outros ingredientes, pressione o botão de novo e mantenha pressionado até alcançar o volume desejado, e então, solte. Quando o último ingrediente for colocado, (consulte os quadros na página 25), o botão piscará 3 vezes para confirmar o novo volume da bebida. O volume da bebida agora está salvo para as próximas preparações.

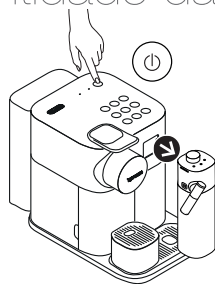


Restaurando a los ajustes de fábrica

Restaurar a quantidade das configurações de fábrica

- 1 Encienda la máquina.
Ligue a máquina ON.

i **NOTA:** quitar la jarra de leche.
NOTA: retire a jarra de leite.



- 2 Presione al mismo tiempo los botones (hot milk) y (flat white) durante 3 segundos para entrar en el Modo de Menú: Las alertas de descalcificación y de limpieza parpadearán.
Pressione simultaneamente os botões (hot milk) e por 3 segundos para entrar no modo Menu: os avisos de descalcificação e limpeza começam a piscar.

i **NOTA:** El Modo de menú sale automáticamente después de 30 segundos si no se lleva a cabo ninguna acción o se puede salir manualmente presionando al mismo tiempo los botones (hot milk) y (flat white) durante 3 segundos.

NOTA: após 30 segundos o menu desliga automaticamente se não for realizada nenhuma ação ou poderá sair manualmente do menu pressionando simultaneamente os botões (hot milk) e (flat white) por 3 segundos.



- 3 Presione (flat white): parpadeará.
Pressione (flat white): ela pisca.



- 4 Presione el botón (flat white): parpadea 3 veces rápidamente para confirmar la restauración de la cantidad a la configuración de fábrica.

Pressione o botão (flat white): ela pisca rapidamente 3 vezes para confirmar a restauração da quantidade na configuração da fábrica

Ajustes de fábrica

Configurações de Fábrica

⚠ PRECAUCIÓN: Si el nivel de café programado es superior a 150 ml deje que la máquina se enfríe durante 5 minutos antes de preparar el siguiente café. Riesgo de sobrecalentamiento.

ATENÇÃO: se a quantidade de café programada exceder 150 ml, deixe a máquina esfriar por 5 minutos antes de preparar o próximo café. Risco de superaquecimento!

Tablas de recetas (cantidades predeterminadas)/ Quadro das receitas (quantidades predefinidas)

Receta/ Receita	Ingredientes y secuencia de la máquina/ Ingredientes e Sequência da Máquina	Cantidad/ Quantidade (ml)	Receta/ Receita	Ingredientes y secuencia de la máquina/ Ingredientes e Sequência da Máquina	Cantidad/ Quantidade (ml)	Receta/ Receita	Ingredientes y secuencia de la máquina/ Ingredientes e Sequência da Máquina	Cantidad/ Quantidade (ml)
 lungo	Café/ Café	110	 hot foam	Leche/Leite	200	 hot milk	Leche/Leite	150
 espresso	Café/ Café	40	 latte macchiato	1. Leche/ Leite 2. Espuma de leche/ Espuma de leite 3. Café/Café	140 140 40	 caffè latte	1. Café/ Café 2. Leche/Leite 3. Espuma de leche/ Espuma de leite	110 140 60
 ristretto	Café/ Café	25	 cappuccino	1. Espuma de leche/ Espuma de leite 2. Café/Café	100 40	 flat white	1. Café/Café 2. Leche/Leite	40 100

i NOTA: el volumen de espuma de leche depende del tipo de leche que se utiliza y de su temperatura.
NOTA: o volume da espuma do leite depende do tipo de leite usado e de sua temperatura.

i NOTA: le recomendamos que mantenga la configuración de fábrica para ☞ (espresso) y ☞ (lungo) para garantizar los mejores resultados de taza para cada una de nuestras variedades de café.
NOTA: recomendamos que as configurações de fábrica ☞ (espresso) e ☞ (lungo) sejam mantidas para obter as melhores xícaras de cada uma de nossas variedades de café.

El volumen de café se puede programar de 15 a 150 ml, dependiendo de la receta
O volume do café pode ser programado de 15 a 150 ml, dependendo da receita

Leche máxima (+ espuma de leche, si así lo requiere la receta)
volumen programable: 400ml.

Volume programável máx. de leite (+ espuma de leite, se solicitada na receita): 400ml.

Descalcificación Descalcificação

A quantidade de água correta é essencial para a descalcificação total.

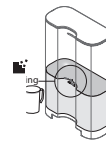
La cantidad correcta de agua es indispensable para completar el proceso de descalcificación.

ETAPA 1: DESCALCIFICAÇÃO

Adicione descalcificador e água até o nível com o símbolo

PASO 1: DESCALCIFICACION

Agregue el agua y el agente descalcificante hasta el nivel

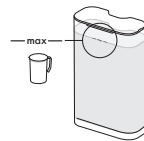


ETAPA 2: LAVAGEM

Adicione água até o nível máximo (max).

PASO 2: ENJUGUE

Agregue agua hasta el nivel máximo (max).



⚠ PRECAUCIÓN: consultar los consejos de seguridad.

CUIDADO: consulte as instruções de segurança.

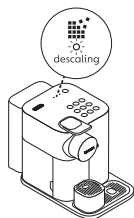
i NOTA: el tiempo de descalcificación es de aproximadamente 20 minutos.

NOTA: o tempo de descalcificação é cerca de 20 minutos.

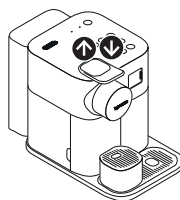
i NOTA: para garantizar el correcto funcionamiento de su máquina durante toda su vida útil y que su experiencia con el café sea tan perfecta como el primer día, siga el proceso que se describe a continuación.

NOTA: para garantir o funcionamento apropriado de sua máquina por um longo tempo de vida útil e que a degustação do seu cafezinho continue tão perfeita quanto no primeiro dia, siga o seguinte processo.

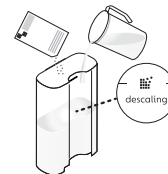
- 1** Descalcifique la máquina cuando la alerta (descalcificación) se encienda en naranja en el modo listo. Descalcifique a máquina quando o alerta laranja (descalcificação) acender no modo de prontidão.



- 2** Levante y cierre la palanca para expulsar cualquier cápsula en el contenedor de cápsulas usadas. Levante e feche a alavanca para ejetar a cápsula no recipiente de cápsulas usadas.

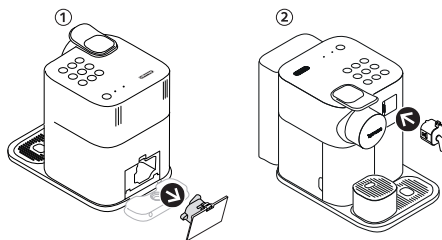


- 3** Vacíe la bandeja de goteo, el contenedor de cápsulas usadas, el soporte para vasos y el colector de gotas. Llene el tanque de agua con 100 ml del producto descalcificador Nespresso. Añada agua hasta la marca de descalcificación en el tanque de agua (~500ml). Esvazie a pingadeira, o recipiente de cápsulas usadas, o suporte de xícara e a bandeja coletora. Encha o tanque de água com o agente de descalcificação Nespresso de 100 ml. Acrescente água até a marca de Descalcificação no tanque de água (~500 ml).

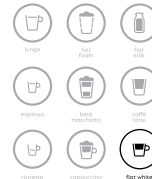


- 4** Tome el tubo de descalcificación situado en la parte posterior de la máquina y enchufe el tubo de descalcificación en el conector de vapor de la máquina. Reemplace el tanque de agua.

Pegue o tubo de descalcificação situado atrás da máquina e plugue o tubo de descalcificação no conector de vapor da máquina. Substitua o tanque de água.



- 5** La cafetera entra en modo de descalcificación. La alerta de descalcificación parpadea en naranja durante todo el proceso de descalcificación. El botón flat white se enciende de blanco. A máquina entra no modo de descalcificação. O alerta laranja de descalcificação pisca durante o processo inteiro da descalcificação. O botão Flat White emite uma luz branca.

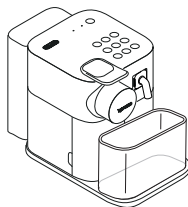


ES

BR

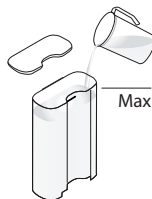
- 6 Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 1 litro debajo de la salida de café y debajo de la boquilla del tubo de descalcificación.

Coloque um recipiente com capacidade para no mínimo 1 litro sob a saída de café e sob o bocal do tubo de descalcificação.



- 8 Vacíe la bandeja de goteo, el contenedor de cápsulas usadas, el soporte para vasos y el colector de gotas, enjuague y llene el tanque de agua con agua potable fresca hasta el nivel MAX.

Esvazie a pingadeira, o recipiente de cápsulas usadas, o suporte de xicara e a bandeja coletora, lave e encha o tanque de água com água potável fresca até o nível MAX.



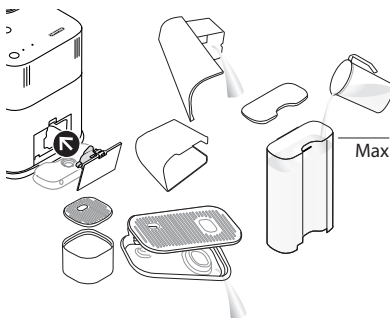
- 10 Cuando finaliza el proceso de enjuague, se reanuda la alerta de limpieza. Retire el tubo descalcificador con manijas o perillas y almacénelo. Vacíe la charola de goteo y el contenedor de cápsulas usadas. Llene siempre el depósito con agua fresca y potable.

Assim que o processo de lavagem estiver terminado, a máquina desliga. Remova o tubo de descalcificação pelas alças ou com pegadores e guarde-o. Esvazie a pingadeira e o recipiente de cápsulas usadas. Encha o tanque de água com água potável fresca.



PRECAUCIÓN: El tubo descalcificador se calienta durante el funcionamiento. Use manijas o perillas para evitar posibles quemaduras.

ATENÇÃO: O tubo de descalcificação fica quente durante a operação. Use alças ou pegadores para evitar possíveis queimaduras.



- 7 Presiona el botón  (flat white). El producto descalcificador fluye alternativamente a través de la salida de café, el tubo de descalcificación y la bandeja de goteo. Cuando finaliza el ciclo de descalcificación (el depósito de agua se vacía), el botón flat white se enciende.

Pressione o botão  (flat white). O produto de descalcificação pode fluir alternadamente da saída de café, do tubo de descalcificação e da pingadeira. Quando tiver acabado o ciclo de descalcificação (o tanque de água está vazio), o botão flat white acenderá.



- 9 Presione nuevamente el botón  (flat white). El ciclo de enjuague continúa a través de la salida de café, el tubo de descalcificación y la bandeja de goteo hasta que el tanque de agua se vacía.

Pressione o botão  (flat white) de novo. O ciclo de lavagem continua pela saída de café, tubo de descalcificação e pingadeira até o tanque de água ficar vazio.



- 11 Limpie la máquina con un paño húmedo. Ya ha terminado de descalcificar la máquina.

Limpe a máquina usando um pano úmido. Agora você terminou de descalcificar a sua máquina.

NOTA: Se o ciclo de descalcificação não estiver concluído corretamente (isto é, por falta de energia elétrica, desconexão do tubo de descalcificação, falta de água no tanque), a máquina pedirá para repetir o ciclo a partir do enxágue (ponto 8).

NOTA: Si el ciclo de descalcificación no se completa correctamente (p. ej. Se queda sin electricidad, la manguera de descalcificación se desconecta, falta agua en el tanque) la máquina solicita que se repita el ciclo desde el enjuague (punto 8).



Ajuste de la dureza del agua

Configuração de dureza da água

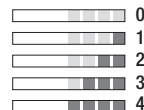
ES
BR

- 1 Tome la tira de dureza del agua colocada en la primera página del manual del usuario y colóquela del agua durante 1 segundo.



Pegue a vareta de dureza da água que se encontra na primeira página do manual do usuário e coloque-a embaixo da água por 1 segundo.

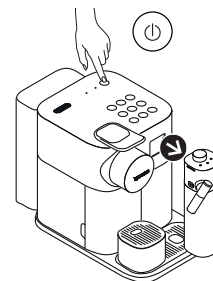
- 2 El número de cuadrados rojos indica el nivel de dureza del agua.



O número de quadrados vermelhos indica o nível de dureza da água.

- 3 Encienda la máquina.
Ligue a máquina ON.

i **NOTA:** quitar la jarra de leche.
NOTA: retire a jarra de leite.



- 4 Presione al mismo tiempo los botones (hot milk) y (flat white) durante 3 segundos para entrar en el Modo de Menú: Las alertas de descalcificación y de limpieza parpadearán.



Pressione simultaneamente os botões (hot milk) e (flat white) por 3 segundos para entrar no modo Menu: os avisos de descalcificação e limpeza começam a piscar.



- 5 Presiona el botón (cappuccino).

Pressione o botão (cappuccino).



- 6 El número de cuadrados rojos indica cuáles botones debe presentar (ver tabla abajo). Ahora, dentro de 30 segundos, puede establecer el valor deseado presionando el botón correspondiente. Parpadean 3 veces rápidamente para confirmar un nuevo valor. El menú sale automáticamente y la máquina vuelve al modo listo.

O número de quadrados vermelhos indica qual botão você deve pressionar (consulte a tabela abaixo). Agora, em 30 segundos, pode ser definido o valor desejado pressionando o botão correspondente. Para confirmar o novo valor, piscará 3 vezes. O menu desliga automaticamente e a máquina volta para o modo de prontidão.

- i** **NOTA:** el modo de Menú se cierra automáticamente después de 30 segundos si no se realizan acciones. Puede salir manualmente presionando simultáneamente los botones (hot milk) y (flat white) durante 3 segundos.

NOTA: o modo Menu desliga automaticamente após 30 segundos. Se nenhuma ação for realizada. Pode sair do menu manualmente pressionando simultaneamente os botões (hot milk) e (flat white) por 3 segundos.

Nivel de dureza del agua / Nível da dureza da água	Botón para presionar / Botão a ser pressionado	fH	dH	Carbonato de calcio
	hot foam	<5	<3	<50 mg/l
	latte macchiato	>7	>4	> 70 mg/l
	cappuccino	>13	>7	> 130 mg/l
	hot milk	>25	>14	> 250 mg/l
	caffè latte	>38	>21	> 380 mg/l

ES
BR

Vaciar el sistema antes de un período de inactividad, para protección contra congelamiento o antes de una reparación.

Esvaziar o sistema antes de um período de não utilização, para proteger de congelamento ou antes de um reparo

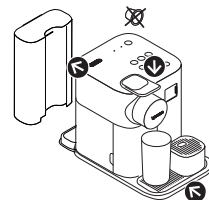
- 1 Encienda la máquina.
Ligue a máquina ON.

i **NOTA:** quitar la jarra de leche.
NOTA: retire a jarra de leite.



- 2 El tanque de agua está vacío. Levante y cierre la palanca para expulsar cualquier cápsula restante. Coloque un recipiente debajo de la salida de café.

Retire o tanque de água. Levante e feche a alavanca para ejetar qualquer cápsula restante. Coloque um recipiente sob a saída de café.



- 3 Presione al mismo tiempo los botones  (hot milk) y  (flat white) durante 3 segundos para entrar en el Modo de Menú: Las alertas de descalcificación y de limpieza parpadearán.

Pressione simultaneamente os botões  (hot milk) e  (flat white) por 3 segundos para entrar no modo Menu: os alertas de descalcificação e limpeza começam a piscar.

i **NOTA:** el modo de Menú se cierra automáticamente después de 30 segundos si no se realizan acciones. Puede salir manualmente presionando simultáneamente los botones  (hot milk) y  (flat white) durante 3 segundos.

NOTA: o modo Menu desliga automáticamente após 30 segundos. Se nenhuma ação for realizada. Pode sair do menu manualmente pressionando simultaneamente os botões  (hot milk) e  (flat white) por 3 segundos.



- 4 Presione  (espresso).
Pressione  (espresso).



- 5 Presione el botón  (espresso) para confirmar. Al momento de presionar comienza el vaciado. Todos los botones parpadearán alternadamente: modo de vaciado en progreso. Cuando el proceso finaliza, la máquina se apaga automáticamente.

Pressione o botão  (espresso) para dar a confirmação. Após pressionado, o esvaziamento começa. Todos os botões piscam alternadamente: modo de esvaziamento em progresso. Assim que o processo estiver terminado, a máquina desliga automaticamente.

i **NOTA:** el aparato se bloqueará durante aproximadamente 10 minutos después del vaciado.
NOTA: o aparelho fica bloqueado por aproximadamente 10 minutos após o esvaziamento.

⚠ PRECAUCIÓN: Si almacena la cafetera en un ambiente frío, podría causar daños por congelación al circuito de agua y crear fugas.
CUIDADO: Guarde a máquina em um ambiente frio, o congelamento pode causar danos no circuito de água e provocar rachaduras.

Cambio de apagado automático

Função automática de desligamento

ES

BR

i Esta máquina está equipada con un excelente perfil de consumo de energía, así como una función de apagado automático (0 W) que le permite ahorrar energía. Según los ajustes de fábrica, el aparato se apaga después de 9 minutos después del último uso.

O perfil de consumo de energia desta máquina é excelente, além de oferecer uma função automática de desligamento (0 W), a qual possibilita economizar mais energia. Conforme as configurações de fábrica, o aparelho desliga após 9 minutos após a última utilização.

1 Encienda la máquina.

Ligue a máquina ON.

i **NOTA:** quitar la jarra de leche.
NOTA: retire a jarra de leite.



2 Presione al mismo tiempo los botones (hot milk) y (flat white) durante 3 segundos para entrar en el Modo de Menú: Las alertas de descalcificación y de limpieza parpadearán.

Pressione simultaneamente os botões (hot milk) e por 3 segundos para entrar no modo Menu: os alertas de descalcificação e limpeza começam a piscar.

i **NOTA:** el modo de Menú se cierra automáticamente después de 30 segundos si no se realizan acciones. Puede salir manualmente presionando simultáneamente los botones (hot milk) y durante 3 segundos.

NOTA: o modo Menu desliga automaticamente após 30 segundos. Se nenhuma ação for realizada. Poderá sair do menu manualmente pressionando simultaneamente os botões (hot milk) e por 3 segundos.



3 Presione (ristretto).

Pressione (ristretto).



4 Ahora, durante 30 segundos, puede cambiar el apagado automático y establecer el valor deseado presionando el botón correspondiente. Consulte la tabla para más detalles. Parpadean 3 veces rápidamente para confirmar un nuevo valor. El menú se cierra automáticamente y la máquina vuelve al modo listo.

Agora, em 30 segundos, você pode alterar para desligamento automático e definir o valor desejado pressionando o botão correspondente. Consulte mais detalhes na tabela.

Para confirmar o novo valor, piscará 3 vezes. O menu desliga automaticamente e a máquina volta para o modo de prontidão.

Apagado automático / Função automática de desligamento

ristretto ➔ 9 minutos / minutos

espresso ➔ 30 minutos / minutos

lungo ➔ 8 horas / horas

ES Solución de problemas

Sin indicador luminoso.	- Revise que la máquina esté conectada a la corriente eléctrica. En caso de problemas, llame a Nespresso .
No hay café, no hay agua.	- El tanque de agua está vacío. Llene el tanque de agua. - Descalcifique si es necesario; Consulte la sección "Descalcificación".
El café sale muy lentamente.	- La velocidad de flujo depende de la variedad de café. - Descalcifique si es necesario; Consulte la sección "Descalcificación".
Sin café, solo se agota el agua (a pesar de la cápsula insertada).	- En caso de problemas, envíe el aparato a reparar o llame a Nespresso .
El café no está suficientemente caliente	- Precalentar la taza. - Descalcifique si es necesario; Consulte la sección "Descalcificación".
El área de la cápsula tiene fugas (agua en el contenedor de la cápsula).	- Coloque la cápsula correctamente. Si se producen fugas, llame a Nespresso .
Parpadeo irregular.	- Envíe el aparato a reparar o llame a Nespresso .
Todos los botones parpadean simultáneamente durante 10 segundos y luego la máquina se apaga automáticamente.	- Alarma de error, la máquina necesita reparación. Envíe el aparato a reparar o llame a Nespresso .
Todos los botones de café parpadean rápido 3 veces tras lo cual la máquina vuelve al modo listo.	- El tanque de agua está vacío.
Las alertas de descalcificación y limpieza parpadean.	- La máquina está en modo de menú, presione simultáneamente los botones de Hot Milk y Flat White durante 3 segundos para salir del modo de menú o espere 30 segundos para salir automáticamente. - La descalcificación no se ha completado correctamente. Repita el ciclo de descalcificación.
La alerta de descalcificación brilla de color naranja.	- La máquina envía la alerta de descalcificación de acuerdo al uso y consumo de bebidas. Descalcifique la máquina. Consulte la sección "Descalcificación".
La alerta de descalcificación parpadea en naranja y la luz del botón flat white permanece.	- La máquina se encuentra en modo descalcificación. Presione el botón de flat white para comenzar el proceso de descalcificación. - Si no llenó el tanque de agua hasta el nivel MÁX (~ 1.3 L) para el proceso de enjuague, repita el enjuague siguiendo las instrucciones del punto 8 de la sección "Descalcificación", llenando el tanque de agua hasta el nivel MÁX (~1.3 L). - Consulte la sección "Descalcificación"
La alerta de limpieza se enciende en naranja.	- Desensamble el sistema del mecanismo espumador y limpie todos los componentes en la parte superior de su lavavajillas. En caso de que no disponga de un lavavajilla, refiérase a la sección de "Lavado a mano de sistema Rapid Cappuccino".
Todos los botones de café y todos los botones de receta de leche parpadean alternadamente.	- Máquina sobrecalentada, espere hasta que la máquina se enfríe. - El dispositivo se bloqueará durante aproximadamente 10 minutos después del procedimiento de vaciado (consulte la sección "Vaciado del sistema antes de un período de no uso, para protección contra heladas o antes de una reparación").
La palanca no se puede cerrar completamente.	- Vacíe el contenedor de cápsulas. Asegúrese de que no hay alguna cápsula bloqueando dentro del contenedor de cápsulas. - Use leche de vaca descremada o semidescremada a temperatura del refrigerador (aproximadamente 4° C). - La perilla del regulador de espuma de leche está en la posición  . Gírela a la posición  (Espuma). - Enjuague después de cada preparación de leche (consulte la sección "Lavado de manos del sistema Rapid Cappuccino"). - Descalcifique la máquina (consulte la sección "Descalcificación"). - No utilice leche congelada. - Asegúrese de que el tubo de aspiración de aire esté limpio. Refiérase a la sección de "Limpieza Rápida del mecanismo espumador de leche". - Asegúrese de que todos los componentes del sistema Rapid Cappuccino estén bien ensamblados.
La calidad de la espuma de leche no está a la altura.	- Asegúrese de retirar la jarra de leche. - Asegúrese de presionar simultáneamente los botones Hot Milk y los botones Flat White durante 3 segundos. - Asegúrese de retirar el tubo de descalcificación.
No puedo entrar en el modo de menú.	- Presione los botones a los lados de la jarra de leche para quitar las partes. - Consulte la sección "Montaje/desmontaje del sistema Rapid Cappuccino".
La jarra de leche no puede ser desmantelada.	- Presione el botón de Modo de espera (la máquina está en espera - consumo de 0,22 Wh).
Apague la máquina.	
La jarra de leche está insertada pero los botones de leche no están habilitados	- La perilla del regulador de espuma de leche está en la posición  (Limpiar). Gírela a la posición  (Espuma).

Solução de problemas

Nenhum indicador luminoso.	- Verifique a rede elétrica, o conector, a voltagem e o fusível. Caso tenha problemas, contate a Nespresso .
Sem café, sem água.	- O reservatório de água está vazio. Encha o reservatório de água. - Descalcifique se necessário, consulte a seção "Descalcificação".
O café sai muito lentamente.	- A velocidade do fluxo depende da variedade do café. - Descalcifique se necessário, consulte a seção "Descalcificação".
Não sai café, sai apenas água (mesmo com a cápsula inserida).	- Caso tenha problemas, envie o aparelho para reparo ou ligue para a Nespresso .
O café não está suficientemente quente.	- Preecha a xícara. - Descalcifique se necessário, consulte a seção "Descalcificação".
A área da cápsula está vazando (água no recipiente da cápsula).	- Posicione a cápsula corretamente. Se ocorrerem vazamentos, ligue para a Nespresso .
Os botões piscam irregularmente.	- Envie o aparelho para reparo ou ligue para a Nespresso .
Todos os botões piscam simultaneamente por 10 segundos e, em seguida, a máquina se desliga automaticamente.	- Alarme de erro, a máquina precisa de reparo. Envie o aparelho para reparo ou ligue para a Nespresso .
Todos os botões de café piscam rapidamente 3 vezes e, então, a máquina volta para o modo de prontidão.	- O reservatório de água está vazio.
Os alertas de descalcificação e limpeza piscam.	- A máquina está no modo Menu, pressione simultaneamente os botões leite quente e flat white por 3 segundos para sair do modo de menu ou aguarde 30 segundos para sair automaticamente. - A descalcificação não foi concluída adequadamente. Repita o ciclo de descalcificação.
O alerta laranja de descalcificação pisca.	- A máquina aciona um alerta de descalcificação de acordo com o consumo de bebidas. Descalcifique a máquina. Consulte a seção "Descalcificação".
O alerta de descalcificação piscará laranja e o botão Flat white acenderá de modo fixo.	- A máquina está no modo de descalcificação. Pressione o botão Flat white para começar o processo de descalcificação. - Se você não encheu o tanque de água até o nível MAX (~1,3 L) para o processo de lavagem, repita a lavagem seguindo as instruções a partir do ponto 8 da seção "Descalcificação", encha o tanque de água até o nível MAX (~1,3 L). - Consulte a seção "Descalcificação".
O alerta laranja de limpeza pisca.	- Desmonte o Sistema Rápido de Cappuccino e lave todos os componentes no nível superior de sua lava-louças. Caso não tenha uma lava-louças, consulte a seção "Lavagem manual do Sistema Rápido de Cappuccino".
Todos os botões de café e das receitas à base de leite piscam alternadamente.	- Superaquecimento da máquina, aguarde até que a máquina esfrie. - O aparelho será bloqueado por aproximadamente 10 minutos após o processo de esvaziamento (consulte a seção "Esvaziar o sistema antes de um período de não utilização, para proteger de congelamento ou antes de um reparo").
Não é possível abaixar completamente a alavanca.	- Esvazie o recipiente de cápsulas. Confira se tem alguma cápsula presa dentro do recipiente de cápsulas usadas. - Para uma espuma de leite perfeita, use leite de vaca desnatado ou semidesnatado gelado (cerca de 4° C). - Botão regulador da espuma do leite na posição  . Gire para a posição  (Espuma). - Enxágue após cada preparo de receita à base de leite (consulte a seção "Lavagem manual do Sistema Rápido de Cappuccino"). - Descalcifique a máquina (consulte a seção "Descalcificação"). - Não use leite congelado. - Certifique-se de que a peça de aspiração de ar está limpa. Consulte a seção "Lavagem manual do Sistema Rápido de Cappuccino". - Assegure que todos os componentes do Sistema Rápido de Cappuccino estão bem montados.
A qualidade da Espuma de Leite não está à altura do padrão esperado.	- A jarra de leite deve ter sido retirada. - Pressione simultaneamente os botões hot milk e flat white por 3 segundos. - Verifique se o tubo de descalcificação foi retirado.
Não consigo entrar no modo Menu.	- Pressione os botões nas laterais da jarra de leite para remover as partes. - Consulte a seção "Montagem/Desmontagem do Sistema Rápido de Cappuccino".
Não consigo desmontar a jarra de leite.	- Pressione o botão de espera (A máquina entra em modo de espera - consumo 0,22 Wh).
Desligue a máquina.	- O botão regulador da espuma do leite na posição  (Limpar). Gire para a posição  (Espuma).
A jarra de leite está colocada, mas os botões do leite não foram habilitados.	

Contate con **Nespresso** Contate a **Nespresso**

Es posible que no hayamos previsto todos los usos de su aparato; en caso de que necesite información adicional, que experimente problemas o simplemente para pedir consejo, llame a **Nespresso** o a su representante autorizado de **Nespresso**. Los datos de contacto de su **Nespresso** más cercano o su representante **Nespresso** autorizado pueden encontrarse en la carpeta «Bienvenido a Nespresso» en la caja de su máquina o en nespresso.com

Se alguma dúvida sobre o uso de sua cafeteira não está coberta neste manual, ou precise de informações adicionais, ou em caso de problemas, ou se simplesmente precisa de uma orientação, ligue para a **Nespresso** ou para o seu representante autorizado da **Nespresso**.

Os detalhes de contato da **Nespresso** ou de seu representante autorizado da **Nespresso** podem ser encontrados na brochura "Bem-vindo à Nespresso" dentro da caixa da máquina ou na nespresso.com

Garantía limitada Garantia Limitada

Nespresso garantiza este producto contra defectos materiales y de fabricación por un período de 1 año. El período de garantía comienza en la fecha de compra y Nespresso requiere la presentación del comprobante de compra original para corroborar dicha fecha. Durante este período, Nespresso reparará o reemplazará, a su criterio, cualquier producto defectuoso. Los productos reemplazados o las piezas reparadas estarán bajo garantía sólo por el período de garantía original que no hubiera expirado o por seis meses desde la fecha de reparación, rigiendo de estos dos períodos el que sea mayor. La presente garantía limitada no se aplica a todos los desperfectos causados por negligencia, accidente, mal uso, o cualquier otro motivo fuera del control razonable de Nespresso, incluyendo pero no limitado a: uso y desgaste normal, negligencia o incumplimiento de las instrucciones del producto, mantenimiento incorrecto o inadecuado, acumulación de calcio o descalcificación, conexión a fuente de energía inadecuada, modificación o reparación del producto no autorizada, uso para fines comerciales; incendio, tormentas, inundaciones u otras causas externas. Esta garantía sólo será válida en el país de compra o en los demás países en los que Nespresso comercialice o provea los servicios del mismo modelo, con idénticas especificaciones técnicas. El servicio de garantía fuera del país de compra estará limitado a los términos y condiciones de la correspondiente garantía del país en cuestión. Cuando el costo de las reparaciones o reemplazo no sea cubierto por esta garantía, Nespresso lo comunicará al propietario y el costo estará a cargo del mismo. Esta Garantía limitada tendrá el alcance de la responsabilidad de Nespresso, cual fuere su causa. Hasta el alcance permitido por la ley aplicable, las condiciones de la presente garantía limitada no excluyen, limitan ni modifican los derechos legales obligatorios aplicables a la venta de este producto, sino que se suman a aquellos derechos. Si considera que su producto posee alguna falla, por favor contáctese con Nespresso y recibirá las instrucciones para que el mismo sea reparado. Por favor visite nuestra página web www.nespresso.com para detalles de contacto.

A Nespresso garante este produto contra defeitos de materiais e fabricação por um período de 1 ano. O período de garantia começa na data da compra, e a Nespresso exige a apresentação da nota fiscal original de compra para determinar a data. Durante o período de garantia, a Nespresso irá reparar ou substituir, a seu critério, qualquer produto com defeito. Os produtos de reposição ou as peças consertadas terão garantia apenas durante o período restante da garantia original ou por seis meses, o que for maior. Esta garantia limitada não se aplica a nenhum defeito resultante de negligência, acidente, uso incorreto ou outro motivo fora do controle razoável da Nespresso, incluindo, sem limitação: desgaste causado pelo uso normal, negligência ou não observação das instruções do produto, manutenção indevida ou inadequada, depósitos de cálcio ou descalcificação; conexão a fontes de alimentação inadequadas; modificação ou eparo não autorizado do produto; uso para fins como chais; incêndios, raios, inundações ou outros motivos externos. Esta garantia é válida apenas no país de aquisição ou em outros países nos quais a Nespresso comercialize ou faça a manutenção do mesmo modelo, com especificações técnicas idênticas. O serviço de garantia fora do país de aquisição está limitado aos termos e condições da garantia correspondente no país de serviço. Nos casos em que o custo dos reparos ou da substituição não sejam cobertos por esta garantia, a Nespresso fornecerá aconselhamento ao proprietário, sendo os custos de responsabilidade do proprietário. Esta garantia limitada representará a extensão total da responsabilidade da Nespresso, seja qual for o motivo. Com exceção do que for permitido pelas leis aplicáveis, os termos desta garantia limitada não excluem, restringem ou alteram os direitos estatutários obrigatórios aplicáveis à venda deste produto e são um adendo a eles. Caso acredite que seu produto esteja com defeito, entre em contato com a Nespresso para obter instruções sobre como proceder quanto ao reparo. Visite nosso site, em www.nespresso.com, para ver os detalhes de contato.

Specifications Caractéristiques techniques

Gran Lattissima / F531

 120 V~, 60 Hz, 1300 W

Pmax 19 bar / 1.9 MPa

 ~5,18 kg/ 1141.9 lb

 ~1,3 L / 44 fl oz

 20.3 cm/ 7.99 in

 27.4 cm/ 10.78 in

 36.7 cm/ 14.44 in

Get online assistance by visiting:
www.nespresso.com/help

Une assistance en ligne est disponible sur
le site :
www.nespresso.com/help

Content Contenu

Specifications/ Caractéristiques techniques	35
Content / Contenu	35
Important Safeguards	36
Consignes de Sécurité	38
Packaging Content / Contenu de l'emballage	40
Gran Lattissima/ Gran Lattissima	40
Overview / Informations générales	41
Milk recipes / Boissons à base de lait	43
First use or after a long period of non-use / Première utilisation ou après une inutilisation prolongée :	44
Coffee preparation / Préparation du café	45
Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino System / Montage /Démontage du système Rapid Cappuccino	46
Preparing Milk-based beverages / Préparation de boissons à base de lait.	47
Daily care / Entretien quotidien	49
Hand washing of Rapid Cappuccino System / Nettoyage manuel du système Rapid Cappuccino	50
Programming quantity/ Programmation de la quantité	51
Restoring quantity to factory settings / Restaurer les réglages d'usine	51
Factory settings / Réglages d'usine	52
Descaling / Détartrage	53
Water hardness setting / Réglage de la dureté de l'eau	55
Emptying the system before a period of non-use, for frost protection or before a repair / Vidange du système avant une période d'inutilisation, pour la protection contre le gel ou avant une réparation.	56
Changing Automatic power off / Arrêt automatique	57
Troubleshooting / Dépannage	59
Contact Nespresso / Contactez Nespresso	60
Limited Guarantee / Garantie limitée	60

EN

FR

Important Safeguards

⚠ Is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

⚠ WARNING
Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION
Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

i Is used to provide important information not related to personal injury. When you see this sign, please take note of the advice for the correct and safe use of your appliance.

Read all instructions

1. Do not touch surfaces that become hot during and after operation and descaling: telescopic hot water spout and milk spout. Use handles or knobs.
2. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall. To

disconnect, turn any control to «off», then remove plug from wall outlet. Do not unplug by pulling the cord.

3. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces or sharp edges. Do not allow cord to dangle (risk of accident).
4. Do not operate any appliance with a damaged cord, or plug in after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Unplug cord immediately. Contact the Assistance Service of the *Nespresso* Club.
5. Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, radiators or range top. Always place on a stable and even surface. The surface must be resistant to heat and fluids, like water, coffee, descaler, or similar.
6. Do not use outdoors.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before adding or removing parts, and before cleaning the appliance. Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the machine.
8. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid. Never touch cord with wet hands. Do not overfill water tank. Never put the appliance or part of it into dishwasher, except the Rapid Cappuccino System (R.C.S.).
9. **WARNING:** to reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the cover. No user serviceable parts inside. Do not attempt to repair or modify the machine, doing so will void the warranty. Repair should be done by authorized service personnel only.
10. Do not put fingers under coffee outlet or milk spout due to risk of scalding. The milk spout gets hot. Risk of burns. Use with care.
11. This is a household appliance only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
12. Never allow the appliance to be used by children.

13. Do not lift lever during brewing cycles. Scalding may occur.

14. Coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.

15.  Heating element surface is subject to residual heat after use.

16. Never use an already used, damaged or deformed capsule. Water could flow around the capsule when not perforated by the blades and damage appliance.

17. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons. Always use the milk container (Rapid Cappuccino System) supplied with the machine. Risk of scalding if milk container is not inserted properly.

18. If coffee volumes are programmed higher than 150 ml (5 oz): let the machine cool down for 5 minutes before making the next coffee to prevent the risk of overheating!

19. Descal the machine when you see the descaling alert. Read the safety precautions on the descaling package carefully. The descaling solution can be harmful.

Avoid contact with eyes, skin and surfaces. We recommend the *Nespresso* descaling kit available from the *Nespresso* Club as it is specifically adapted to your machine. Do not use other products (such as vinegar) that would affect the taste of the coffee. For any additional questions you may have regarding descaling, please contact your *Nespresso* Club.

- 20. This machine works with *Nespresso* capsules available exclusively through the *Nespresso* Club.
- 21. This appliance is designed for *Nespresso* coffee capsules available exclusively through the *Nespresso* Club or your *Nespresso* authorized representative.
- 22. This appliance is not suitable for persons with milk or lactose intolerances and allergies, and for children under age of 3.

Short cord Instructions

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the

plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.

- a) A short power-supply cord or detachable power-supply cord is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is provided with 3- wire, grounding type cord, the extension should be a GROUNDING TYPE 3 - WIRE CORD.
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Pass them on to any subsequent user.

This Instruction Manual is also available as a PDF at [nespresso.com](https://www.nespresso.com)

Consignes de Sécurité

⚠ Ce symbole est une alerte de sécurité. Il vous indique qu'il y a un risque de blessure. Respectez toujours les consignes de sécurité qui suivent l'apparition de ce symbole pour éviter tout risque de blessure ou de décès.

⚠ AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou mortelles.

⚠ ATTENTION

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères à modérées.

ℹ Lorsque vous voyez ce symbole, veuillez prendre note des conseils pour utiliser votre appareil de façon correcte et sécuritaire.

Lire toutes les instructions

1. Ne pas toucher directement les surfaces qui chauffent pendant ou après le fonctionnement ou le

détartrage: tuyau de détartage et buse à lait. Utiliser les leviers ou les boutons.

2. Toujours connecter la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le câble dans la prise électrique. Pour débrancher, éteindre tous les boutons de contrôle, puis retirer la fiche de la prise. Ne pas débrancher en tirant sur le câble d'alimentation.
3. Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre au bout de la table ou du comptoir, et le tenir loin des surfaces chaudes ou des bords tranchants. Ne pas laisser le câble pendre (risque d'accident).
4. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé de n'importe quelle manière. Retirer immédiatement la fiche de la prise électrique. Contacter le service d'assistance du Club *Nespresso*.
5. Ne jamais placer l'appareil sur des surfaces chaudes ou près de celles-ci: brûleurs à gaz ou électrique, fours, radiateurs ou équivalent. Toujours placer l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane. La surface doit être résistante à la chaleur et aux liquides comme l'eau, le café, le détartant, etc.
6. Ne pas utiliser à l'extérieur.
7. Débrancher la fiche de la prise, si l'appareil n'est pas utilisé pour une période prolongée ou avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir, avant toute manipulation de pièces mobiles de l'appareil et avant le nettoyage. Ne pas utiliser de détergent puissant ou de solvant. Utiliser un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface de l'appareil.
8. Afin d'éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne jamais plonger le câble électrique, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais toucher le câble avec des mains mouillées. Ne pas mettre l'appareil ou une partie de celui-ci dans le lave-vaisselle, excepté le Système Rapide Cappuccino (R.C.S.).
9. Avertissement: pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer le couvercle. Aucune pièce est réparable par l'utilisateur. Ne pas tenter de réparer ou modifier la machine, cela annulerait la garantie. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le

personnel de service autorisé.

10. Ne pas placer les doigts sous la sortie de café, ou sous la buse à lait; risque de brûlure. La buse à lait est chaude. Risque de brûlure. À utiliser avec précaution.
11. Cette machine est destinée à un usage exclusivement domestique. Elle n'est pas conçue pour être utilisée dans les conditions suivantes: espaces cuisine des magasins, bureaux et autres environnements de travail; fermes; hôtels, motels ou autres environnements résidentiels; environnements de type bed & breakfast.
12. Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil.
13. Ne pas lever le levier pendant la préparation. Des brûlures peuvent se produire.
14. La cafetière ne doit pas être placée dans une armoire lorsqu'en marche.
15.  La surface de l'élément chauffant peut dégager de la chaleur résiduelle après utilisation.
16. N'utilisez jamais une capsule usagée, endommagée ou déformée. L'eau pourrait s'écouler autour de la capsule alors qu'elle n'est

pas perforée par les lames et endommager l'appareil.

17. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer incendie, choc électrique ou blessure. Toujours utiliser le Système Rapide Cappuccino fourni avec la machine. Risque de brûlure si le contenant de lait n'est pas inséré correctement.
18. Si la quantité de café programmée excède 150ml (5oz): laisser la machine refroidir pendant 5 minutes avant de préparer un autre café, afin d'éviter les risques de surchauffe.
19. Détartrer votre machine lorsque vous voyez l'alerte détartrage. Lire attentivement les consignes de sécurité sur l'emballage du détartrant. La solution de détartrage peut être nocive. Éviter tout contact avec les yeux, la peau et les surfaces. Nous préconisons le kit de détartrage *Nespresso* disponible auprès du Club *Nespresso* car il est spécialement adapté à votre machine. Ne pas utiliser d'autres produits (du type vinaigre) qui affecteraient le goût de votre café et pourrait endommager la machine. Pour tout renseignement complémentaire sur le détartrage,

- veuillez contacter le Club *Nespresso*
20. Cet appareil fonctionne avec des capsules *Nespresso* disponibles exclusivement via le Club *Nespresso*.
21. Cet appareil est conçu pour les capsules de café *Nespresso*, disponibles exclusivement auprès du Club *Nespresso* ou de votre représentant autorisé *Nespresso*.
22. Cet appareil ne convient pas aux personnes souffrant d'intolérances et d'allergies au lait ou au lactose, et aux enfants de moins de 3 ans

Instructions concernant un câble court

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (l'un des côtés est plus large que l'autre). Pour diminuer le risque d'électrocution, cette fiche doit être branchée correctement dans une prise polarisée en un seul sens. Si la fiche n'entre pas correctement, il faut la tourner pour essayer de l'autre côté. Si elle n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. N'essayer pas de modifier la fiche.

- a) Un câble d'alimentation court ou amovible est fourni afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chute accidentelle liés à un câble plus long.

- b) Un câble d'alimentation amovible plus long ou une rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution.

- c) En cas d'utilisation d'une rallonge:

- 1) La tension électrique décrite du câble d'alimentation amovible ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la tension électrique de l'appareil.

- 2) Si l'appareil est fourni avec une fiche de 3 brins - mise à terre, la rallonge doit aussi posséder une fiche de 3 brins - mise à terre.

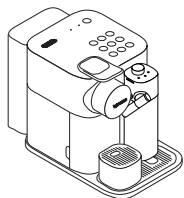
- 3) Le câble plus long doit être fixé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table: des enfants pourraient tirer dessus et il y a risque de trébucher.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

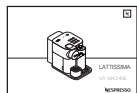
Les transmettre à tout utilisateur ultérieur.

Ce mode d'emploi est également disponible en format PDF au [nespresso.com](https://www.nespresso.com)

Packaging Content Contenu de l'emballage



- 1 Coffee Machine
Machine à café



- 2 User Manual
Mode d'emploi



- 3 Capsules set
Assortiment de capsules



- 4 "Welcome to Nespresso folder"
Pochette "Bienvenue chez Nespresso"



- 5 1x Water Hardness Test Stick, in the User Manual
1 bandelette de test de dureté de l'eau, dans la notice utilisateur

Gran Lattissima/ Gran Lattissima

THE CLASSIC ESPRESSO EXPERIENCE

With the Nespresso Original system, you're invited to enjoy the essence of an espresso, with or without milk. Inspired by the Italian coffee tradition, it's a timeless experience at the touch of a button. The Nespresso Original machines and capsules offer an array of aromas to fit all coffee tastes. Espresso or lungo, black or in a recipe, always layered with a soft crema or an indulgent foam. This is only made possible thanks to the 19-bar pressure in every machine. It extracts the optimal flavours from each capsule, to reveal them in your cup. Nespresso Original, classic in its own way.

L'EXPÉRIENCE D'UN ESPRESSO CLASSIQUE

Le système Nespresso Original vous invite à vivre l'expérience d'un authentique espresso, avec ou sans lait. Inspiré de la tradition du café italien c'est une expérience intemporelle en appuyant simplement sur un bouton. Les machines et les capsules Nespresso Original vous offrent un large éventail d'arômes pour satisfaire tous les goûts. Café espresso ou long, noir ou personnalisé, toujours crémeux ou avec une crème onctueuse. Cela est possible grâce aux 19 bars de pression de la machine. Elle extrait tous les arômes de chaque capsule et les transfère dans votre tasse. Nespresso Original, classique à sa façon.

⚠ CAUTION: when you see this sign, please refer to the safety precautions to avoid possible harm and damage.
ATTENTION: lorsque ce symbole apparaît, veuillez consulter les consignes de sécurité pour éviter d'éventuels dangers et dommages.

i INFORMATION: when you see this sign, please take note of the advice for the correct and safe usage of your coffee machine.
Informations: lorsque ce symbole apparaît, veuillez prendre connaissance des conseils pour une utilisation sûre et conforme de votre appareil.

Overview

Informations générales

EN

FR

Overview of machine

Présentation de la machine

- A** Machine without Rapid Cappuccino System
Machine sans le système Rapid Cappuccino
- B** Machine with Rapid Cappuccino System (for milk-based recipes)
Machine avec le système Rapid Cappuccino (pour des recettes à base de lait)
- 1** Water tank (1.3 L / 44 fl oz)
Réservoir d'eau (1,3L).
- 2** Lever
Lever
- 3** Capsule compartment
Compartment à capsules
- 4** Steam connector door
Volet du connecteur vapeur
- 5** Steam connector
Connecteur vapeur
- 6** Coffee outlet
Sortie du café
- 7** Drop collector housing
Logement bac à gouttes
- 8** Used capsule container
Bac à capsules usagées
- 9** Drip tray
Bac d'égouttage
- 10** Small cup grid
Grille petite tasse
- 11** Small cup support
Support pour petite tasse
- 12** Cup grid
Grille tasse
- 13** Drop collector
Bac collecteur de gouttes
- 14** Descaling pipe storage
Logement tube de détartrage
- 15** Descaling pipe
Tube de détartrage
- 16** Descaling pipe cover
Couvercle tube de détartrage

Alerts

Alertes

- 17** "DESCALING"  : descaling alert refer to section "Descaling"
"Descaling"  : alerte de détartrage, voir section "Détartrage"
- 18** "CLEAN"  : milk system cleaning alert refer to section "Preparing Milk-based beverages"
"Clean"  : alerte de nettoyage système lait, voir section "Préparation de boissons à base de lait"

Tactile beverage buttons

Touches tactiles boissons

- 19** On-Standby button (standby mode consumption: 0.22 Wh)
Bouton Marche / Veille (consommation en mode veille : 0,22 Wh)
- 20** Lungo 110 ml/ 3.71 fl oz
Lungo 110 ml/ 3.71 fl oz
- 21** Espresso 40 ml/ 1.35 fl oz
Espresso 40 ml/ 1.35 fl oz
- 22** Ristretto 25 ml/ 0.84 fl oz
Ristretto 25 ml/ 0.84 fl oz
- 23** Cappuccino
Cappuccino
- 24** Flat white
Flat white
- 25** Caffè latte
Caffè latte
- 26** Hot milk
Lait chaud
- 27** Latte macchiato
Latte macchiato
- 28** Hot foam
Mousse chaude

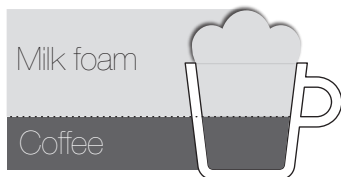
Rapid Cappuccino System (R.C.S.)

Système Rapid Cappuccino (R.C.S.)

- 29** Milk froth regulator knob
Bouton du réglage de la mousse de lait
- 30** Milk container lid
Couvercle pot à lait
- 31** R.C.S. housing
Logement R.C.S.
- 32** R.C.S. connector
Connecteur R.C.S.
- 33** Lid detach buttons
Boutons de déverrouillage du couvercle
- 34** Milk spout connector
Connecteur pour buse à lait
- 35** Milk spout
Buse à lait
- 36** Milk aspiration tube
Tube d'aspiration du lait
- 37** Milk container
Pot à lait
- 38** "Remove knob" position
Position "Retirer bouton"
- 39** "Froth" position
Position "Mousse"
- 40** "Clean" position
Position "Nettoyage"

**CAPPUCCINO:**

A cappuccino is characterized by a milky coffee topped with a thick layer of milk froth on the top.

Recommended proportions:

Quantity: 100ml/ 3.38 fl oz milk foam
40ml/ 1.35 fl oz coffee

Choice of coffee:

Ristretto or espresso capsule

Choice of cup:

A cappuccino cup

Tips:

The milk froth quality and aspect could be affected by the type, freshness and temperature of the milk (ideally stored at 4°C/ 39.2 °F)

CAFFE LATTE:

A caffè latte is a coffee to which a generous amount of hot slightly frothed milk is added.

Recommended proportions:

Quantity: 110ml/ 3.71 fl oz coffee
140 ml/ 4.73 fl oz milk
60ml/ 2.02 fl oz milk foam

Choice of coffee:

Lungo capsule

Choice of cup:

A recipe glass

Tips:

The thin layer of milk froth on top should be about 1cm. It is usually brownish, tinted with coffee colour.

LATTE MACCHIATO:

A latte macchiato is a recipe in which coffee is poured into a glass full of frothed milk. It is characterised by the 3 "milk-coffee-froth" layers.

Recommended proportions:

Quantity: 230 ml/ 7.77 fl oz milk foam
40ml/ 1.35 fl oz coffee

Choice of coffee:

Ristretto or espresso capsule

Choice of cup:

A recipe glass

Tips:

The milk froth quality and aspect could be affected by the type, freshness and temperature of the milk (ideally stored at 4°C/ 39.2 °F)

FLAT WHITE:

A flat white is an espresso coffee to which a generous amount of hot slightly frothed milk is added.

Recommended proportions:

Quantity: 40ml/ 1.35 fl oz coffee
100ml/ 3.38 fl oz milk

Choice of coffee:

Espresso or ristretto capsule

Choice of cup:

A cappuccino cup

Tips:

The layer of milk froth on top should be thin of about half centimeter. It is usually brownish, tinted with coffee colour and more liquid and shiny with very tiny bubbles.

Boissons à base de lait

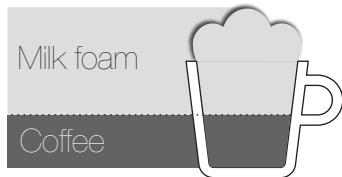


FR

CAPPUCCINO :

Le cappuccino est un café surmonté d'une épaisse couche de mousse de lait.

Proportions conseillées :



Quantités : 100 ml de mousse de lait
40 ml de café

Choix du café :

Capsule ristretto ou espresso

Choix de la tasse :

Une tasse à cappuccino

Suggestions :

La qualité et l'aspect de la mousse de lait peuvent varier selon le type, la fraîcheur et la température du lait (de préférence conservé à 4°C).

CAFFÈ LATTE :

Un caffè latte est un café auquel on ajoute une quantité généreuse de lait chaud légèrement mousseux.

Proportions conseillées :



Quantités : 110 ml de café
140 ml de lait
60 ml de mousse de lait

Choix du café :

Capsule Lungo

Choix de la tasse :

Un verre à caffè latte

Suggestions :

La couche de mousse de lait devrait être de 1 cm environ. Généralement il est brun, tirant sur le café.

LATTE MACCHIATO :

Le latte macchiato est une recette où on verse le café dans un verre plein de lait fouetté. Il se caractérise par les 3 couches : "lait-café-mousse"

Proportions conseillées :



Quantités : 230 ml de mousse de lait
40 ml de café

Choix du café :

Capsule ristretto ou espresso

Choix de la tasse :

Un verre à caffè latte

Suggestions :

La qualité et l'aspect de la mousse de lait peuvent varier selon le type, la fraîcheur et la température du lait (de préférence conservé à 4°C).

FLAT WHITE :

Un flat white est un café espresso auquel on ajoute une généreuse dose de lait chaud légèrement fouetté.

Proportions conseillées :



Quantités : 40 ml de café
100 ml de lait

Choix du café :

Capsule espresso ou ristretto

Choix de la tasse :

Une tasse à cappuccino

Suggestions :

La fine couche de mousse de lait devrait être d'1 centimètre environ. Il est d'habitude brunâtre, couleur café, et plus liquide et brillant avec des bulles très petites.

First use or after a long period of non-use Première utilisation ou après une inutilisation prolongée :

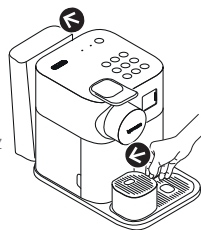
⚠ CAUTION: first read the safety precautions to avoid risks of fatal electrical shock and fire.

ATTENTION : lisez au préalable les consignes de sécurité pour éviter tout risque de décharges électriques et d'incendie.

i NOTE: to turn off the machine, press the On-Standby button (standby mode consumption: 0.22 Wh).
IMPORTANT : pour éteindre la machine appuyez sur la touche Marche / Veille (consommation en mode veille : 0,22 Wh)

- 1** When unpacking the machine, remove the plastic film, water tank, drip tray, and capsule container. Adjust the cable length and store the excess in the cable guide under the machine.

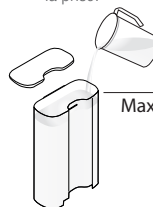
Après avoir déballé la machine retirez le film plastique, le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et le bac à capsules usagées. Réglez la longueur du câble et rangez le câble en excès dans l'espace prévu à cet effet sous la machine.



- 2** Rinse the water tank before filling with fresh potable water up to maximum level. Plug machine into mains.

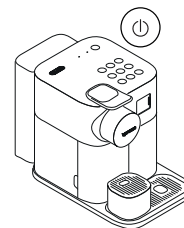
Rincez le réservoir d'eau avant de le remplir avec de l'eau potable jusqu'au niveau maximum. Branchez la machine sur une prise de courant.

⚠ CAUTION: Please ensure ground continuity when plugging the machine in the power outlet
ATTENTION : Vérifiez la continuité de la liaison à la terre quand vous branchez la machine sur la prise.



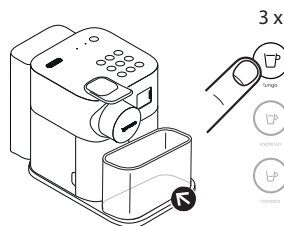
- 3** Switch the machine on by pressing the on-standby button - Blinking lights (coffee buttons): heating-up (25 s) - Steady lights: ready

Allumez la machine en appuyant sur la touche Marche / Veille - Voyants clignotants (touches café) : chauffage (25 s) - Voyants fixes : machine prête



- 4** Rinsing: place a container (not provided with the machine) under coffee outlet and press the ☐ (lungo) button. Repeat three times.

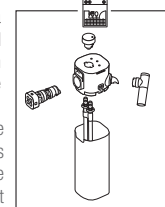
Rinçage : placez un récipient (non fourni avec la machine) sous le bec de sortie du café et appuyez sur la touche lungo (☐). Répétez trois fois.



i Machines are fully tested after being produced. Some traces of coffee powder could be found in rinsing water.
Après la fabrication les machines sont soumises à une série de tests complets. Il est possible de trouver des traces de café en poudre dans l'eau de rinçage.

- 5** Disassemble the Rapid Cappuccino System and clean all 6 components in the upper level of your dishwasher. In case a dishwasher is not available, refer to the "Hand Washing of Rapid Cappuccino System" section. After reassemble and re-attach the R.C.S. to the machine, use the ✦✦ (Clean) function before preparing milk beverage (refer to page 48).

Démontez le système Rapid Cappuccino et lavez les 6 pièces qui le composent dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Si vous ne possédez pas de lave-vaisselle, consultez la section «Nettoyage à la main du système Rapid Cappuccino». Après avoir remonté et raccordé le RCS à la machine, utilisez ✦✦ la fonction (Clean) avant de préparer des boissons base de lait (voir page 48).



i Refer to section "Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino System" section (refer to page 46).

Consultez la section «Montage/Démontage du système Rapid Cappuccino» (voir page 46).

Coffee preparation

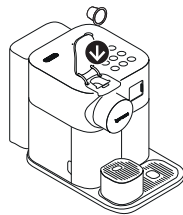
Préparation du café

EN

FR

i NOTE: during heat up, you can press any coffee buttons. The coffee will then flow automatically when the machine is ready.
IMPORTANT : pendant le chauffage il est possible d'appuyer sur n'importe quel bouton du café. Le café sera préparé automatiquement dès que la machine sera prête à l'emploi.

- 1** Lift the lever completely and insert the capsule.
 Soulevez complètement le levier et insérez la capsule.



- 2** Close the lever and place a cup under the coffee outlet.
 Abaissez le levier et placez une tasse sous le bec de sortie du café.

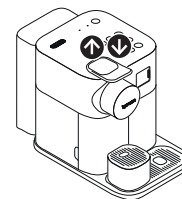


- 3** Press the ☞ (ristretto), ☞ (espresso) or ☞ (lungo) button.
 Preparation will stop automatically.

Appuyez sur la touche ☞ (ristretto), ☞ (espresso) ou ☞ (lungo) . La préparation s'arrête automatiquement.



- 4** To stop the coffee flow or top up your coffee, press again. Lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container.
 Pour arrêter l'écoulement du café ou pour rajouter du café appuyez de nouveau sur la touche. Soulevez et abaissez le levier pour éjecter la capsule directement dans le bac à capsules usagées.



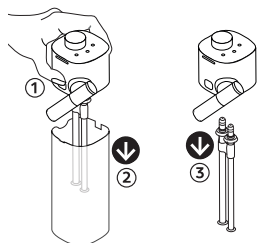
Assembling / Disassembling of Rapid Cappuccino System Montage /Démontage du système Rapid Cappuccino

- 1 Remove the milk container by pressing the buttons on the sides of the milk jug. Unplug the aspiration tube.

Retirez le pot à lait en appuyant sur les touches qui se trouvent sur le côté du pot à lait. Détachez le tube d'aspiration du lait.

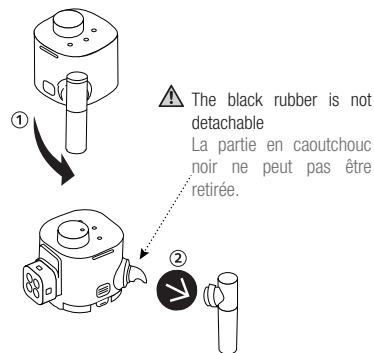
CAUTION: When assembling the R.C.S., insert well the aspiration tube until it cannot move.

ATTENTION: Pendant le montage du R.C.S. insérez avec soin le tube d'aspiration jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.



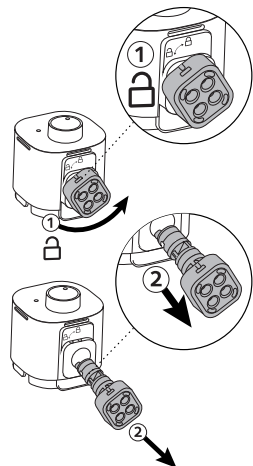
- 2 Position the milk spout vertically to disassemble and to reassemble.

Pour démonter et remonter la buse à lait placez-la verticalement.



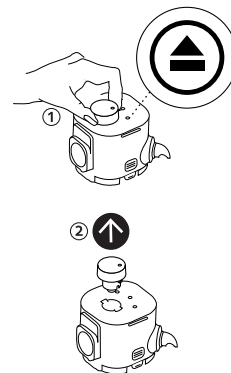
- 3 Turn the Rapid Cappuccino System connector until the "unlock" symbol and extract it.

Tournez le connecteur du système Rapid Cappuccino jusqu'au symbole de "déverrouillage" et retirez-le.



- 4 Turn the milk froth regulator knob on the "remove knob" position and extract it.

Tournez le bouton de réglage de la mousse sur "retirer le bouton" et retirez-le.



Preparing Milk-based beverages

Préparation de boissons à base de lait.

EN

FR

- i** For a perfect milk froth, use skimmed or semi-skimmed, cow milk at refrigerator temperature (about 4°C/ 39.2 °F). You can use soy, almond or oat drink for your preparations. The volume of froth depends on the nature of the beverage used, and its temperature. It is required to clean the Rapid Cappuccino System after each use.

Pour une mousse de lait optimale, utilisez du lait de vache écrémé ou demi-écrémé à température de réfrigérateur (env. 4°C). Vous pouvez utiliser une boisson de soja, d'amande ou d'avoine pour vos préparations. Le volume de mousse dépend de la nature de la boisson utilisée et de sa température. Il est nécessaire de nettoyer le système Rapid Cappuccino après chaque utilisation.

- 1** Fill the milk container.

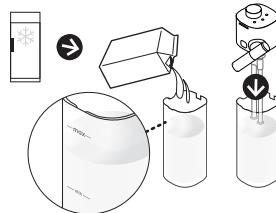
Do not overfill the milk container: respect the MAX level. 4°C

Close the milk container.

Remplir le pot à lait.

Ne remplissez pas trop le pot à lait : respectez le niveau MAX

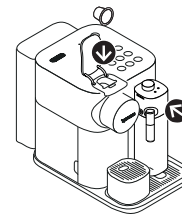
Fermez le pot à lait.



- 2** Lift the lever completely and insert the capsule.

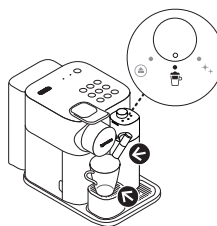
Close the lever. Close the milk container and connect the Rapid Cappuccino System to the machine. Machine heats up for approximately 15 seconds (blinking lights).

Soulevez complètement le levier et insérez la capsule. Abaissez le levier. Fermez le pot à lait et raccordez le système Rapid Cappuccino à la machine. La machine chauffe pendant 15 secondes environ (voyants clignotants).



- 3** Place a Cappuccino cup or a Latte Macchiato glass under the coffee outlet and adjust milk spout position by rotating it up to the centre of the cup. Turn the milk froth regulator knob to the (Froth) position.

Placez une tasse à cappuccino ou un verre à latte macchiato sous le bec de sortie du café et orientez la buse à lait vers le centre de la tasse. Tournez le bouton de réglage de la mousse de lait sur (Mousse).



- 4** Press the button relative to the desired milk-based beverage. See page 12 for further information on each milk-based beverage. Appuyez sur la touche correspondant à la boisson voulue. Voir plus d'informations sur les boissons à base de lait page 13.



- i** The preparation starts after a few seconds and will stop automatically.
La préparation commence au bout de quelques secondes et s'arrêtera automatiquement.

CAUTION: the 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 30 min, disassemble the Rapid Cappuccino System and clean all components (refer to dishwashing or hand washing recommendations).

ATTENTION : le lait doit être conservé 2 jours au maximum au réfrigérateur . Si le pot à lait est conservé hors du réfrigérateur plus de 30 minutes, démontez le système Rapid Cappuccino et nettoyez tous les composants (voir les conseils donnés pour le lavage en lave-vaisselle ou à la main).

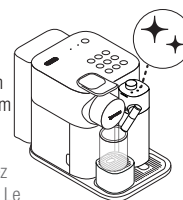
- 5 At the end of the preparation, the  (Clean) alert illuminates orange to indicate it is necessary to clean the Rapid Cappuccino System.

À la fin de la préparation le voyant  pour le nettoyage s'allume orange pour indiquer qu'il faut nettoyer le système Rapid Cappuccino.



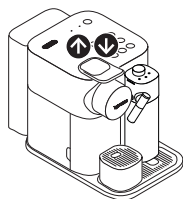
- 6 Place a container under the coffee outlet. Turn the milk froth regulator knob to  (Clean) position. Milk system rinsing process starts and hot water combined with steam flows through the milk spout. The rinsing process stops automatically.

Placez un récipient sous le bec de sortie du café. Tournez le bouton de réglage de la mousse sur  (Nettoyage). Le cycle de rinçage du système lait commence et un mélange d'eau chaude et de vapeur coule à travers la buse à lait. Le processus de rinçage s'arrête automatiquement.



- 7 Lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container.

Soulevez et abaissez le levier pour éjecter la capsule directement dans le bac à capsules usagées.



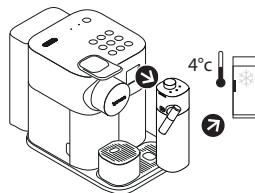
- 8 When the rinsing process is finished, the clean alert is resumed. Put back the knob to  (froth) position. À la fin du cycle de rinçage le voyant nettoyage s'éteint. Ramenez le bouton sur  (mousse).



- 9 a **If there is milk in the Rapid Cappuccino System:** Disconnect the Rapid Cappuccino System from machine and place it immediately in the refrigerator. Close the machine steam connector door.

S'il y a du lait dans le système Rapid Cappuccino :

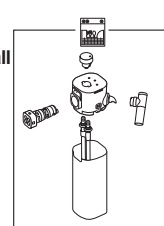
Débranchez le système Rapide Cappuccino de la machine et mettez-le rapidement au réfrigérateur. Fermez le volet du connecteur de vapeur.



- 9 b **If there is no more milk in the R.C.S. or not enough for the following recipes or 2 days have passed, before refilling it, disassemble the R.C.S and clean all the components** in the upper side of your dishwasher. In case a dishwasher is not available, refer to section "Hand washing of Rapid Cappuccino System".

S'il n'y a plus de lait dans le R.C.S. ou si le lait se trouve dans le pot depuis plus de 2 jours, avant de le remplir, démontez le R.C.S. et lavez tous les composants dans le panier supérieur du lave-vaisselle..

Si vous ne possédez pas de lave-vaisselle, consultez la section «Nettoyage à la main du système Rapid Cappuccino».



- NOTE:** refer to section "Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino system".
IMPORTANT : consultez la section «Montage / Démontage du système Rapid Cappuccino».

Daily care

Entretien quotidien

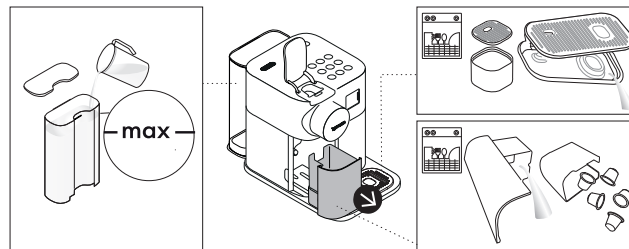
EN

FR

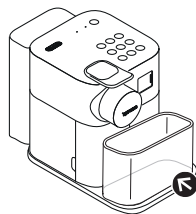
- i** Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a clean damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the machine. Do not put any machine components in dishwasher, except the Rapid Cappuccino System components, drip tray and used capsule container. Always check if the component is dishwasher safe before putting it in dishwasher (see page 41)

Ne nettoyez jamais votre appareil avec un produit abrasif ou un solvant. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface de l'appareil. Ne lavez aucun composant de la machine au lave-vaisselle, à l'exception des composants du système rapide Cappuccino, le bac d'égouttage et le bac à capsules usagées. Contrôlez toujours que le composant est lavable en lave-vaisselle avant de le mettre dans le lave-vaisselle (voir page 41).

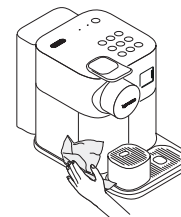
- 1** Lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container. Remove drip tray, used capsule container, cup support and drop collector. Empty and rinse. Remove water tank. Empty, rinse it before filling with fresh potable water. Soulevez et abaissez le levier pour éjecter la capsule directement dans le bac à capsules usagées. Retirez le bac d'égouttage, le bac à capsules usagées, le support de tasse et le bac à gouttes. Videz et rincez. Retirez le réservoir d'eau. Videz-le et rincez-le avant de le remplir d'eau potable.



- 2** Place a container under coffee outlet and press the ☐ (lungo) button to rinse. Placez un récipient sous le bec de sortie du café et appuyez sur la touche ☐ (lungo) pour rincer.



- 3** Clean the coffee outlet and machine surface with a clean damp cloth. Nettoyez régulièrement le bec de sortie du café et l'extérieur de la machine avec un chiffon humide.



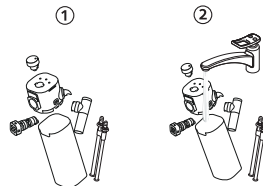
Hand washing of Rapid Cappuccino System

Nettoyage manuel du système Rapid Cappuccino

i Dishwashing is recommended: when a dishwasher is not available, the Rapid Cappuccino System components can be washed by hand. The procedure must be performed after each use.
Nous conseillons le lavage en lave-vaisselle : si vous n'avez pas de lave-vaisselle lavez les composants du système Rapid Cappuccino à la main. Le nettoyage doit être effectué après chaque utilisation.

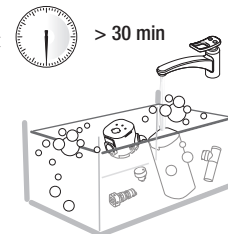
- 1** Disassemble the Rapid Cappuccino System. Refer to section "Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino System". Rinse away carefully any milk residue with hot potable water (40°C/104°F). Remove all the visible dirt with a sponge.

Démontez le système Rapid Cappuccino Consultez la section «Montage/Démontage du système Rapid Cappuccino». Rincez soigneusement à l'eau chaude potable (40°C) pour éliminer tous les résidus de lait. Retirez la saleté visible avec une éponge.



- 2** Soak all components in with hot potable water (40°C/104°F) together with mild/ soft detergent for at least 30 minutes and rinse thoroughly with hot potable water (40°C/104°F). Do not use odor mild/soft detergents.

Plongez tous les composants dans l'eau chaude à 40°C avec un détergent délicat ou neutre pendant au moins 30 minutes et rincez abondamment à l'eau chaude à 40°C. N'utilisez pas de détergents parfumés.



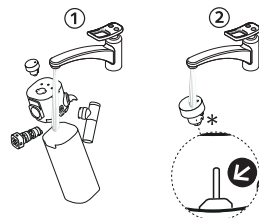
- 3** Clean the interior of the milk tank, the milk spout connector, and the milk knob with mild/ soft detergent and rinse with hot potable water (40°C/104°F).

* Ensure air inlet is clean. This will ensure perfect foam.

Do not use abrasive material that might damage the surface of the equipment.

Nettoyez l'intérieur du réservoir à lait, le connecteur de la buse à lait et le bouton de lait avec un détergent délicat ou neutre et rincez à l'eau potable chaude (40°C).

* Assurez-vous que l'arrivée d'air est propre. Cela vous permettra d'obtenir une mousse parfaite. N'utilisez pas de produit abrasif : cela pourrait endommager la surface de l'appareil.



- 4** Dry all parts with a fresh and clean towel, cloth or paper and reassemble. If the Rapid Cappuccino System was very dirty, proceed with two rinsing of the system by turning the milk froth regulator knob to ✨ (Clean) position. Milk system rinsing process starts and hot water combined with steam flows through the milk spout.

Séchez tous les composants avec un chiffon ou un torchon sec et propre, ou avec du papier absorbant, puis remontez-le. Si le système Rapid Cappuccino est très sale, effectuez deux cycles de rinçage en tournant le bouton de réglage de la mousse sur ✨ (Nettoyage). Le rinçage du système lait commence et un mélange d'eau chaude et de vapeur coule à travers la buse à lait.



i If you see that after the cleaning process the Rapid Cappuccino System is still dirty, we recommend to purchase a new one addressing to a Service Centre.

Si après le nettoyage le système Rapid Cappuccino est encore sale, il est conseillé d'en acheter un neuf dans un Centre d'Assistance.

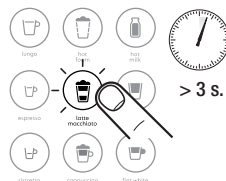
Programming quantity

Programmation de la quantité

i NOTE: please refer to factory settings section for min/max programmable quantities.
IMPORTANT : se reporter à la section "Réglages d'usine" pour connaître les quantités programmables min/max.

- 1 Touch and hold the button relative to the drink you want to programme for at least 3 s. to enter the programming mode. Brewing starts and button blinks fast.

Appuyez sur la touche correspondant à la boisson que vous souhaitez programmer pendant au moins 3 sec pour accéder au mode programmation. La préparation commence et la touche clignote rapidement.



- 2 Release button when desired volume is reached. If the recipe includes other ingredients, press again the button and keep pressed until the desired volume is reached, then release. When the last ingredient is delivered (see charts on page 22), button blinks 3 times to confirm the new drink volume. Drink volume is now stored for the next preparations.

Relâchez la touche quand le volume voulu est atteint. Si la recette comprend d'autres ingrédients appuyez de nouveau sur la touche et maintenez-la pressée jusqu'à ce que le volume voulu soit atteint, puis relâchez-la. Quand le dernier ingrédient s'est écoulé (voir tableaux page 22) la touche clignote 3 fois pour confirmer le nouveau volume de la boisson. La quantité de boisson est mémorisée pour les préparations suivantes.



Restoring quantity to factory settings

Restaurer les réglages d'usine

- 1 Switch the machine ON.

Allumez la machine.

i NOTE: remove milk jug.
IMPORTANT : retirez le pot à lait.



- 2 Press simultaneously (hot milk) and (flat white) buttons for 3 seconds to enter Menu mode: descaling and clean alert start blinking.

Appuyez simultanément sur les touches (hot milk) et (flat white) pendant 3 secondes pour accéder au mode Menu: les voyants de détartrage et de nettoyage commencent à clignoter.

- i NOTE:** the Menu mode exits automatically after 30 seconds if no actions are performed or can be exited manually by pressing simultaneously (hot milk) and (flat white) buttons for 3 seconds.

IMPORTANT : si aucune touche n'est actionnée la machine quitte automatiquement le mode Menu au bout de 30 secondes; vous pouvez également quitter le menu manuellement, en appuyant simultanément sur les touches (flat white) et (hot milk) pendant 3 secondes.



- 3 Press (flat white): it blinks.

Appuyez sur (flat white): la machine clignote



- 4 Press (flat white) button: it blinks 3 times rapidly to confirm restoring the quantity to factory setting

Appuyez sur la touche (flat white): la machine clignote 3 fois rapidement pour confirmer la réinitialisation de la quantité aux réglages d'usine.

Factory settings Réglages d'usine

⚠ CAUTION: if coffee volumes higher than 150 ml/ 3.55 fl oz are programmed: let the machine cool down for 5 minutes before making the next coffee. Risk of overheating!

ATTENTION : Si vous programmez plus de 150 ml de café, laissez la machine refroidir pendant 5 minutes avant de préparer un autre café. Risque de surchauffe!

Recipes charts (default quantities) / Tableau des recettes (quantités prédéfinies)

Recipe/ Recette	Ingredients and Machine Sequence/ Ingrédients et ordre sur la machine	Quantity/ Quantité (ml/ fl oz)	Recipe/ Recette	Ingredients and Machine Sequence/ Ingrédients et ordre sur la machine	Quantity/ Quantité (ml/ fl oz)	Recipe/ Recette	Ingredients and Machine Sequence/ Ingrédients et ordre sur la machine	Quantity/ Quantité (ml/ fl oz)
 lungo	Coffee/Café	110/ 3.71	 hot foam	Milk/Lait	200/ 6.76	 hot milk	Milk/Lait	150/ 5.07
 espresso	Coffee/Café	40/ 1.35	 latte macchiato	1. Milk/Lait 2. Milk foam/Mousse de lait 3. Coffee/Café	140/ 4.73 140/ 4.73 40/ 1.35	 caffè latte	1. Coffee/Café 2. Milk/Lait 3. Milk foam/Mousse de lait	110/ 3.71 140/ 4.73 60/ 2.02
 ristretto	Coffee/Café	25/ 0.85	 cappuccino	1. Milk foam/Mousse de lait 2. Coffee/Café	100/ 3.71 40/ 1.35	 flat white	1. Coffee/Café 2. Milk/Lait	40/ 1.35 100/ 3.71

i NOTE: the milk froth volume depends on the kind of milk that is used and its temperature.
IMPORTANT : le volume de mousse de lait dépend du type de lait utilisé et de sa température.

i NOTE: we recommend you to keep factory settings for ☐ (espresso) and ☐ (lungo) to ensure the best in cup results for each of our coffee varieties.

IMPORTANT: nous vous conseillons de respecter les paramètres d'usine pour ☐ (espresso) et ☐ (lungo) afin d'obtenir les meilleurs résultats en tasse pour chacune de nos variétés de café.

Coffee volume can be programmed from 15 to 130 ml (from 0.50 to 4.39 fl.oz).
Vous pouvez programmer un volume de café entre 15 et 130 ml, selon la recette.

Max milk (+ milk foam, if required by the recipe) volume programmable: 400ml (13.52 fl oz).

Volume maximum de lait (+ mousse de lait, selon la recette) programmable : 400ml

Descaling Détartrage

EN

FR

⚠ CAUTION: refer to safety precautions.

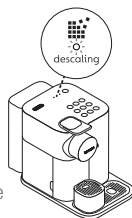
ATTENTION : consultez les consignes de sécurité.

i NOTE: descaling time is approximately 20 minutes.
IMPORTANT : le cycle de détartrage dure environ 20 min

i NOTE: to ensure the proper functioning of your machine over its lifetime and that your coffee experience is as perfect as the first day, follow the below process.
IMPORTANT : pour assurer le bon fonctionnement de la machine tout au long de sa durée de vie et profiter d'une expérience de dégustation optimale, tasse après tasse,, nous vous recommandons de suivre les instructions ci-dessous.

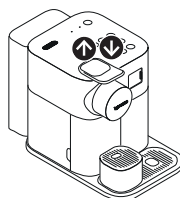
- 1** Descalce the machine when  (descaling) alert shines orange in ready mode.

Détartrez la machine dès que le voyant  (détartrage) devient orange en mode "Machine prête".



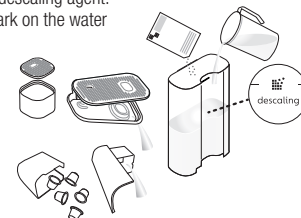
- 2** Lift and close the lever to eject any capsules in the used capsule container.

Soulevez et abaissez le levier pour éjecter les capsules directement dans le bac à capsules usagées.



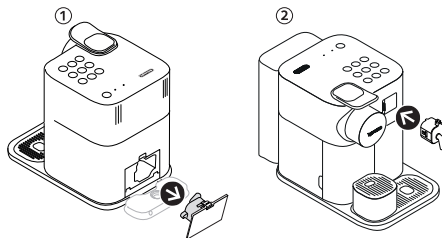
- 3** Empty the drip tray, used capsule container, cup support, and drop collector. Fill the water tank with 100 ml (3.71 fl oz) of Nespresso descaling agent. Add water up to the Descaling mark on the water tank (~500 ml/ 16.9 fl oz).

Videz le bac d'égouttage, le bac à capsules usagées, le support de tasse et le bac à gouttes. Remplissez le réservoir d'eau avec 100 ml de produit détartrant Nespresso. Ajoutez de l'eau jusqu'au repère Détartrage sur le réservoir d'eau (~ 500 ml).



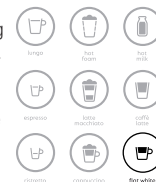
- 4** Take the descaling pipe situated at the back of the machine and plug the descaling pipe into steam connector of machine. Replace water tank.

Insérez le tube de détartrage, situé à l'arrière de la machine, dans le connecteur de vapeur. Remettez en place le réservoir d'eau.



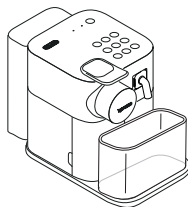
- 5** The machine enters the descaling mode. The descaling alert blinks orange during the entire descaling process. The flat white button illuminates white.

Le mode détartrage est activé. Le voyant de détartrage devient orange et clignote pendant tout le cycle de détartrage. Le bouton flat white s'allume en blanc.



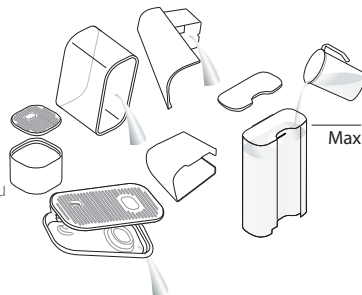
- 6** Place a container with a minimum 1 litre/34fl oz (capacity under both the coffee outlet and under the descaling pipe nozzle.

Placez un récipient d'une capacité d'au moins 1 litre sous le bec de sortie de café et sous la buse du tube de détartrage.



- 8** Empty the drip tray, used capsule container, cup support, and drop collector, rinse out and fill the water tank with fresh potable water up to level MAX.

Videz le bac d'égouttage, le bac à capsules usagées, le support de tasse et le bac à gouttes, rincez et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable jusqu'au niveau MAX.



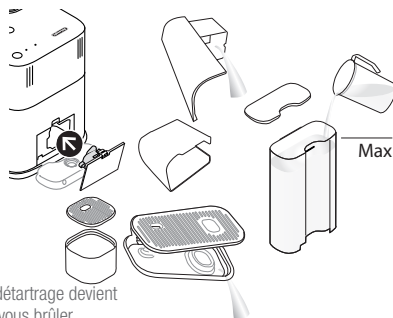
- 10** Once the rinsing process is finished, the machine switches off. Remove descaling pipe with handles or knobs, and store it. Empty drip tray and used capsules container. Fill water tank with fresh potable water.

Lorsque le cycle de rinçage est terminé, la machine s'éteint. Retirez le tube de détartrage à l'aide de poignées ou de boutons et rangez-le. Videz le bac d'égouttage et le bac à capsules usagées. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable.



WARNING: Descaling pipe becomes hot during operation. Use handles or knobs to avoid possible burns.

AVERTISSEMENT : Pendant le fonctionnement le tube de détartrage devient chaud. Utilisez des poignées ou des boutons pour éviter de vous brûler.



- 7** Press the  (flat white) button. Descaling product flows alternately through the coffee outlet, descaling pipe and drip tray. When the descaling cycle is finished (water tank runs empty), the flat white button shines.

Appuyez sur la touche  (flat white). Le produit détartrant coule alternativement par la sortie café, le tube de détartrage et le bac d'égouttage. Quand le cycle de détartrage est terminé (le réservoir de l'eau est vide) la touche flat white s'allume.



- 9** Press the  (flat white) button again. The rinsing cycle continues through the coffee outlet, descaling pipe and drip tray until the water tank turns empty.

Appuyez de nouveau sur la touche  (flat white). Le cycle de rinçage continue à travers la sortie café, le tube de détartrage et le bac d'égouttage jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

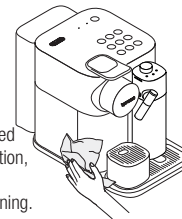


- 11** Clean the machine using a damp cloth. You have now finished descaling the machine.

Nettoyez la machine avec un chiffon humide. Le détartrage de la machine est terminé.

- i NOTE:** If the descaling cycle is not completed correctly (e.g. no electricity, pipe disconnection, insufficient water in the tank) the machine requests to repeat the cycle from the beginning.

IMPORTANT: Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle ;



Water hardness setting

Réglage de la dureté de l'eau

EN

FR

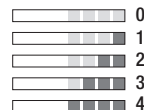
- 1 Take water hardness sticker placed on the first page of the user manual and place it under water for 1 second.



Placez la bandelette de test de dureté de l'eau, que vous trouverez sur la première page de cette notice, sous l'eau courante pendant 1 seconde.



- 2 The number of red squares indicates the water hardness level.



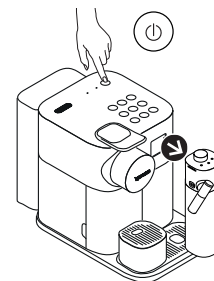
Le nombre de carrés rouges indique le niveau de dureté de votre eau.

- 3 Switch the machine ON.

Allumez la machine.

NOTE: remove milk jug.

IMPORTANT : retirez le pot à lait.



- 4 Press simultaneously (hot milk) and (flat white) buttons for 3 seconds to enter Menu mode: descaling and clean alert start blinking.



Appuyez simultanément sur les touches (hot milk) et (flat white) pendant 3 secondes pour accéder au mode Menu: les voyants de détartrage et de nettoyage commencent à clignoter.

- 5 Press (cappuccino) button.

Appuyez sur la touche (cappuccino).



- 6 The number of red squares indicates which button you should press (see table below). Now, within 30 seconds, you can set the desired value by pressing the corresponding button. They blink 3 times rapidly to confirm new value. The menu exits automatically and machine returns to ready mode.

Le nombre de carrés rouges indique sur quelle touche vous devez appuyer (voir le tableau ci-dessous). Vous disposez de 30 secondes pour régler la dureté de l'eau en appuyant sur la touche correspondante. Les touches clignotent rapidement 3 fois pour confirmer la nouvelle valeur. La machine quitte automatiquement le Menu et revient en mode "machine prête".

- NOTE:** the Menu mode exits automatically after 30 seconds if no actions are performed. It can be exit manually by pressing simultaneously (hot milk) and (flat white) buttons for 3 seconds.

IMPORTANT : la machine quitte automatiquement le mode Menu au bout de 30 secondes si aucune touche n'est actionnée. Vous pouvez également le quitter manuellement en appuyant simultanément sur les touches (hot milk) et (flat white) pendant 3 secondes.

Water hardness Level/ Niveau de dureté de l'eau	Button to press/ Touche à presser.	fH	dH	CaCO3
	hot foam	<5	<3	< 50 mg/l
	latte macchiato	>7	>4	> 70 mg/l
	cappuccino	>13	>7	> 130 mg/l
	hot milk	>25	>14	> 250 mg/l
	caffè latte	>38	>21	> 380 mg/l

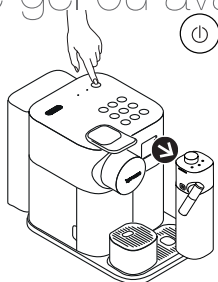
EN
FR

Emptying the system before a period of non-use, for frost protection or before a repair

Vidange du système avant une période d'inutilisation, pour la protection contre le gel ou avant une réparation.

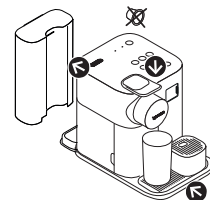
- 1** Switch the machine ON.
Allumez la machine.

i **NOTE:** remove milk jug.
IMPORTANT : retirez le pot à lait.



- 2** Remove the water tank. Lift and close the lever to eject any remaining capsule. Place a container under the coffee outlet.

Retirez le réservoir d'eau. Soulevez et abaissez le levier pour éjecter la capsule usagée éventuellement présente dans la machine. Placez un récipient sous le bec de sortie du café.



- 3** Press simultaneously (hot milk) and (flat white) buttons for 3 seconds to enter Menu mode: descaling and clean alert start blinking.

Appuyez simultanément sur les touches (hot milk) et (flat white) pendant 3 secondes pour accéder au mode Menu: les voyants de détartrage et de nettoyage commencent à clignoter.

i **NOTE:** the Menu mode exits automatically after 30 seconds if no actions are performed. It can be exit manually by pressing simultaneously (hot milk) and (flat white) buttons for 3 seconds.

IMPORTANT : la machine quitte automatiquement le mode Menu au bout de 30 secondes si aucune touche n'est actionnée. Vous pouvez également le quitter manuellement en appuyant simultanément sur les touches (hot milk) et (flat white) pendant 3 secondes.



- 4** Press (espresso).
Appuyez sur (espresso).



- 5** Press the (espresso) button for confirmation. Once pressed, the emptying starts. All buttons blink alternately: emptying mode in progress. When the process is finished, the machine switches off automatically.

Appuyez sur la touche (espresso) pour valider. Une fois que vous avez appuyé sur la touche le cycle de vidange commence. Tous les voyants clignotent alternativement : le cycle de vidange est en cours. Quand le cycle est terminé la machine s'éteint automatiquement.

i **NOTE:** appliance will be blocked for approximately 10 minutes after emptying.
IMPORTANT: la machine reste bloquée pendant environ 10 minutes après la vidange.

⚠ CAUTION: Storing the machine in a cold environment, might cause damages by frost to the water circuit and create leakages.

ATTENTION : Le gel peut endommager le circuit d'eau et provoquer des fuites. Ne rangez pas la machine dans un endroit froid.

Changing Automatic power off

Arrêt automatique

EN

FR

- i** This machine is equipped with an excellent energy consumption profile as well as an automatic power off function (OW) which enables you to save energy. Based on factory settings, the appliance switches off after 9 minutes after last use.

Cette machine affiche un excellent profil de consommation d'énergie, de plus elle est munie d'une fonction d'arrêt automatique (OW) qui vous permet d'économiser de l'énergie. L'appareil s'éteint après 9 minutes de non utilisation (réglage d'usine).

- 1** Switch the machine ON.

Allumez la machine.

- i** **NOTE:** remove milk jug.
IMPORTANT : retirez le pot à lait.



- 2** Press simultaneously (hot milk) and (flat white) buttons for 3 seconds to enter Menu mode: descaling and clean alert start blinking.

Appuyez simultanément sur les touches (hot milk) et (flat white) pendant 3 secondes pour accéder au mode Menu: les voyants de détartrage et de nettoyage commencent à clignoter.

- i** **NOTE:** the Menu mode exits automatically after 30 seconds if no actions are performed. It can be exit manually by pressing simultaneously (hot milk) and (flat white) buttons for 3 seconds.

IMPORTANT : La machine quitte automatiquement le mode Menu au bout de 30 secondes si aucune touche n'est actionnée. Vous pouvez également le quitter manuellement en appuyantsimultanément sur les touches (hot milk) et (flat white) pendant 3 secondes.



- 3** Press (ristretto).

Appuyez sur (ristretto).



- 4** Now, within 30 seconds, you can change the automatic power off and set the desired value by pressing the corresponding button. See table for more details.
They blink 3 times rapidly to confirm new value. The menu exists automatically and machine returns to ready mode.

Vous disposez de 30 secondes pour modifier l'arrêt automatique et paramétrer la valeur voulue en appuyant sur la touche correspondante. Voir le tableau pour plus de détails.
Les touches clignotent rapidement 3 fois pour confirmer la nouvelle valeur. La machine quitte automatiquement le Menu et revient en mode "machine prête".

Automatic power off / Arrêt automatique

ristretto	➡	9 minutes / minutes
espresso	➡	30 minutes / minutes
lungo	➡	8 hours / heures

EN Troubleshooting

No light indicator.	- Check the mains, plug, voltage, and fuse. In case of problems, call Nespresso .
No coffee, no water.	- Water tank is empty. Fill water tank. - Descale if necessary; refer to section "Descaling".
Coffee comes out very slowly.	- Flow speed depends on the coffee variety. - Descale if necessary; refer to section "Descaling".
No coffee, just water runs out (despite inserted capsule).	- In case of problems, send appliance to repair or call Nespresso .
Coffee is not hot enough.	- Preheat cup. - Descale if necessary; refer to section "Descaling".
Capsule area is leaking (water in capsule container).	- Position capsule correctly. If leakages occur, call Nespresso .
Irregular blinking.	- Send appliance to repair or call Nespresso .
All buttons blink simultaneously for 10 seconds and then machine switches off automatically.	- Error alarm, machine needs repair. Send appliance to repair or call Nespresso .
All coffee buttons blinking fast 3 times and then machine goes back in ready mode.	- Water tank is empty. - Machine is in menu mode, press simultaneously hot milk and flat white buttons for 3 seconds to exit menu mode or wait 30 seconds to exit automatically.
Descaling and clean alerts blink.	- Descaling has not properly completed. Repeat the descaling cycle.
Descaling alert shines orange.	- Machine triggers descaling alert according beverages consumption usage. Descale machine. Refer to section "Descaling".
Descaling alert blinks orange and flat white button steady light.	- Machine is in descaling mode. Press flat white button to start descaling process.
Clean alert shines orange.	- 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". - Machine overheat, wait until machine cools down.
All coffee buttons and all milk recipe buttons flash alternatively.	- Appliance will be blocked for approximately 10 minutes after emptying procedure (refer to section "Emptying the system before a period of non-use, for frost protection or before a repair").
Lever cannot be closed completely.	- Empty capsule container. Make sure that no capsule is blocked inside the capsule container. - Use skimmed or semi-skimmed cow milk at refrigerator temperature (about 4° C). - Milk froth regulator knob is on ☺ position. Turn it to ☹ (Froth) position.
Quality of Milk froth is not up to standard.	- Rinse after each milk preparations (see section "Hand Washing of Rapid Cappuccino System"). - Descale the machine (refer to section "Descaling"). - Do not use frozen milk. - Ensure the air aspiration part is clean. Refer to the section "Hand washing of Rapid Cappuccino System". - Ensure all the components of the Rapid Cappuccino System are well assembled.
I cannot enter Menu mode.	- Be sure to remove the milk jug. - Be sure to press simultaneously hot milk and flat white buttons for 3 seconds. - Be sure to remove descaling pipe.
Milk jug cannot be dismantled.	- Press the buttons on the sides of the milk jug to remove the parts. - Refer to section "Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino System".
Turn off the machine.	- Press the on-standby button (The machine is on stand-by - consumption 0.22 Wh).
Milk jug is inserted but the milk buttons are not enabled	- The milk froth regulator knob is on ✨ (Clean) position. Turn it to ☹ (Froth) position.

Aucun voyant lumineux ne s'allume.	- Vérifiez l'alimentation secteur, la prise, la tension et le fusible. En cas de problèmes, appelez Nespresso .
Le café et l'eau ne s'écoulent pas	- Le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir d'eau. - Démarrez si nécessaire : voir section "Démarriage"
Le café s'écoule très lentement.	- La vitesse d'écoulement dépend de la variété du café. - Démarrez si nécessaire : voir section "Démarriage"
Le café ne s'écoule pas, la machine ne distribue que de l'eau (malgré la présence d'une capsule).	- En cas de problèmes, expédiez la machine au service réparation ou appelez Nespresso .
Le café n'est pas assez chaud.	- Préchauffez la tasse. - Démarrez si nécessaire : voir section "Démarriage"
De l'eau coule du compartiment à capsules (présence d'eau dans le bac à capsules).	- Insérez correctement la capsule. En cas de fuites, contactez Nespresso .
Les touches clignotent de façon intermittente.	- Expédiez la machine au service réparation ou contactez Nespresso .
Toutes les touches clignotent simultanément pendant 10 secondes, puis la machine s'éteint automatiquement.	- Alarme indiquant une panne: la machine a besoin d'être réparée. Expédiez la machine au service réparation ou contactez Nespresso .
Toutes les touches café clignotent rapidement 3 fois, puis la machine revient en mode "machine prête".	- Le réservoir d'eau est vide.
Les voyants démarrage et nettoyage clignotent.	- La machine est en mode Menu, appuyez simultanément sur les touches hot milk et flat white pendant 3 secondes pour quitter le mode menu ou attendre 30 secondes pour le quitter automatiquement. - Le cycle de démarrage a été interrompu. Répétez le cycle de démarrage.
Le voyant de démarrage devient orange.	- La machine déclenche l'alerte démarrage en fonction de la fréquence d'utilisation. Procédez au démarrage de la machine. Voir section "Démarriage".
L'alerte démarrage clignote orange et la touche flat white est allumée fixe.	- La machine est en mode démarrage. Appuyez sur la touche flat white pour démarrer le processus de démarrage.
Le voyant nettoyage est orange.	- Démontez le système Rapid Cappuccino et placez toutes ses pièces dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Si vous ne possédez pas de lave-vaisselle, consultez la section «Nettoyage à la main du système Rapid Cappuccino ».
Toutes les touches de sélection du café et toutes les touches pour la préparation de recettes à base de lait clignotent alternativement.	- La machine est en surchauffe, attendez qu'elle refroidisse. - Après la vidange la machine sera bloquée pendant environ 10 minutes (consultez la section "Vidange du système avant une période d'inutilisation, pour la protection contre le gel ou avant une réparation").
Je ne parviens pas à abaisser complètement le levier.	- Videz le bac à capsules. Veillez à ce qu'aucune capsule ne soit bloquée dans le bac à capsules. - Utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé à température du réfrigérateur (environ 4 °C). - Le bouton de réglage de la mousse est sur  Tournez-le sur  (Mousse). - Rincez le système après chaque préparation de boisson à base de lait (voir section «Nettoyage à la main du système Rapid Cappuccino»).
La qualité de la mousse de lait n'est pas satisfaisante.	- Démarrez la machine (voir section "Démarriage") - N'utilisez pas de lait congelé. - Assurez-vous que l'arrivée d'air est propre. Consultez la section «Nettoyage à la main du système Rapid Cappuccino». - Assurez-vous que toutes les pièces du système Rapid Cappuccino soient bien assemblées.
Je ne parviens pas à accéder au mode menu.	- Retirez le pot à lait. - Appuyez simultanément sur les touches hot milk et flat white pendant 3 secondes. - Retirez le tube de démarrage.
Je n'arrive pas à retirer le pot à lait.	- Appuyez sur le bouton situé sur le côté du pot à lait pour retirer les composants. - Consultez la section «Montage/Démontage du système Rapid Cappuccino».
Comment éteindre la machine?	- Appuyez sur le bouton Marche / veille (la machine est en veille - consommation 0.22 Wh)
Le pot à lait est inséré mais les touches lait ne sont pas activées.	- Le bouton de réglage de la mousse est allumé position  (Clean) Tournez-le sur  (Mousse).

EN

FR

Contact **Nespresso**

Contactez **Nespresso**

As we may not have foreseen all uses of your appliance, should you need any additional information, in case of problems or simply to seek advice, call **Nespresso** or your **Nespresso** authorized representative.

Contact details for your nearest **Nespresso** or your **Nespresso** authorized representative can be found in the «Welcome to Nespresso» folder in your machine box or at [nespresso.com](https://www.nespresso.com)

Comme nous ne pouvons pas prévoir toutes les utilisations de votre appareil, pour de plus amples renseignements, ou en cas de problèmes ou tout simplement pour demander des conseils, appelez **Nespresso** ou votre revendeur agréé **Nespresso**. Vous trouverez les coordonnées de la boutique **Nespresso** ou du revendeur agréé **Nespresso** plus proche dans la pochette "Bienvenue chez Nespresso" qui se trouve dans l'emballage de votre machine ou sur [nespresso.com](https://www.nespresso.com).

Limited Guarantee

Garantie limitée



Nespresso warrants this professional product against defects in materials and workmanship for a period of 1 year. 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. This warranty also covers the use of capsules other than those of Nespresso, except if the defect or dysfunction results from the use of such capsules. In the event of a dispute, it will be for Nespresso to prove that this defect or dysfunction results from the use of such capsules. Please visit our website at www.nespresso.com for contact details.

Nespresso garantit ce produit contre les défauts au niveau des matériaux et de la fabrication pour une période d'une année. La période de garantie commence à la date d'achat et Nespresso exige la présentation de la preuve originale d'achat pour en constater la date. Durant la période de garantie, Nespresso réparera ou remplacera, à sa discrétion, tout produit défectueux sans frais pour le propriétaire. Les produits échangés et les pièces réparées seront garantis uniquement pendant la durée restante de la garantie originale ou durant six mois, l'échéance la plus lointaine faisant foi. Cette garantie limitée ne s'applique pas à tout défaut résultant d'une négligence, d'un accident, d'une utilisation inadaptée ou de toute autre raison hors du contrôle raisonnable de Nespresso, y compris mais sans s'y limiter: l'usure normale, la négligence ou le non-respect du mode d'emploi du produit, l'entretien inadapté ou inadéquat, les dépôts calcaires ou le détartage, le branchement à une sortie électrique inadaptée, la modification ou la réparation non autorisée du produit, l'utilisation à des fins commerciales, les dommages causés par le feu, la foudre, les inondations ou toute autre cause extérieure. Cette garantie n'est valable que dans le pays où l'appareil a été acheté et dans les pays où Nespresso vend et assure l'entretien du même modèle avec des caractéristiques techniques identiques. Le service de garantie hors du pays d'achat se limite aux conditions de la garantie correspondante dans le pays où l'entretien est effectué. Si le coût des réparations ou de remplacement n'est pas couvert par cette garantie, Nespresso informera le propriétaire qui devra honorer ces frais. Cette garantie limitée constituera l'intégralité de la responsabilité de Nespresso, quelque soit la cause. Les conditions de la présente garantie limitée s'ajoutent aux droits statutaires obligatoires applicables à la vente du produit et ne les excluent, ni ne les restreignent ou modifient en rien, sauf dans les limites autorisées par la loi. La garantie limitée ne s'applique qu'à ce produit de marque exclusive Nespresso. Les produits de marque Nespresso et d'autres fabricants sont régis par la garantie fournie par l'autre fabricant exclusivement. Si vous pensez que votre produit est défectueux, veuillez contacter Nespresso pour obtenir des renseignements concernant la marche à suivre pour le faire réparer. La garantie s'applique aussi en cas d'utilisation de capsules autres que de marque Nespresso, sauf si le dommage ou le dysfonctionnement constaté a été causé par l'utilisation de telles capsules. En cas de différend, il appartiendra à Nespresso de prouver que le dommage ou le dysfonctionnement a été causé par l'utilisation de ces capsules. Pour obtenir nos coordonnées, n'hésitez pas à vous rendre sur notre site Internet www.nespresso.com



GRAN LATTISSIMA

