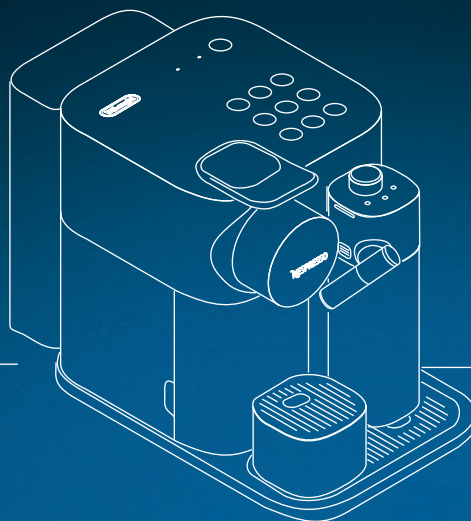




* Ma machine

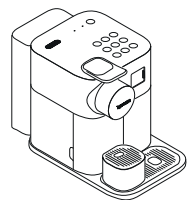


GRAN LATTISSIMA

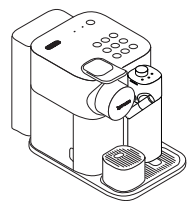
MY MACHINE*

(EN) User manual	(FR) Guide de l'utilisateur	4
(DE) Bedienungsanleitung	(IT) Istruzioni per l'uso	34
(ES) Manual de usuario	(PT) Manual do Utilizador	64
(NL) Gebruiksaanwijzing	(GR) Εγχειρίδιο χρήστη	94
(CZ) Návod k použití	(SK) Návod na použitie	126
(PL) Instrukcja obsługi	(HU) Használati útmutató	155
(RU) Инструкция по эксплуатации		184

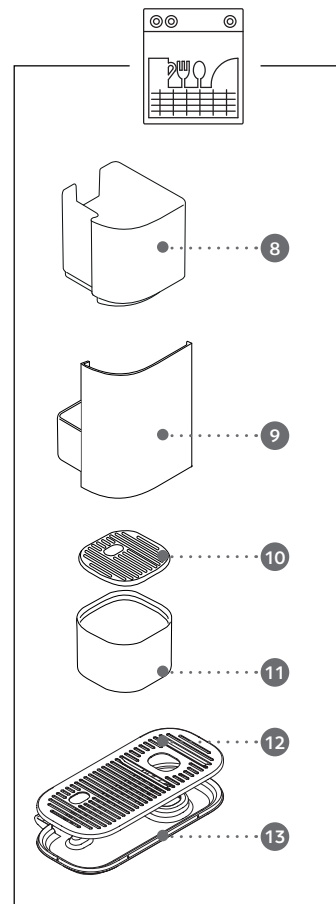
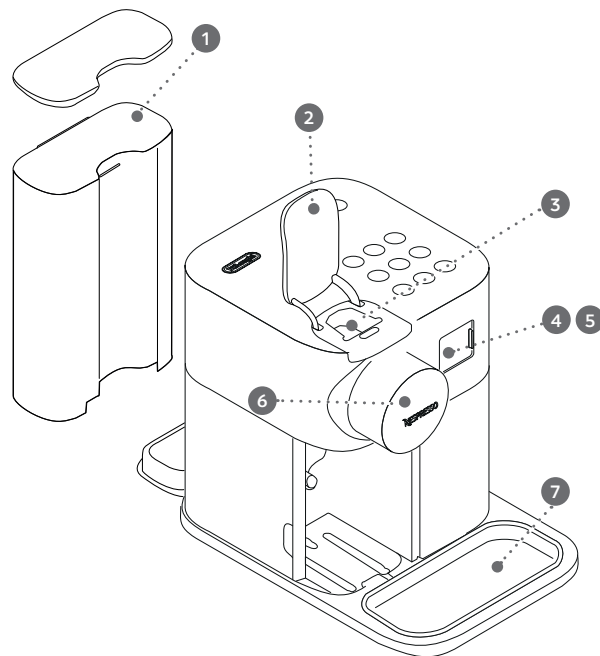
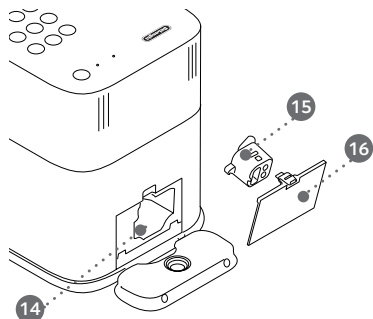
Overview

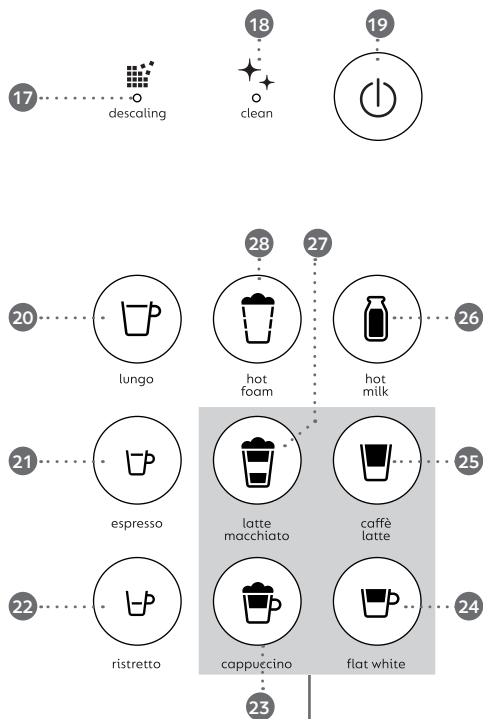


A



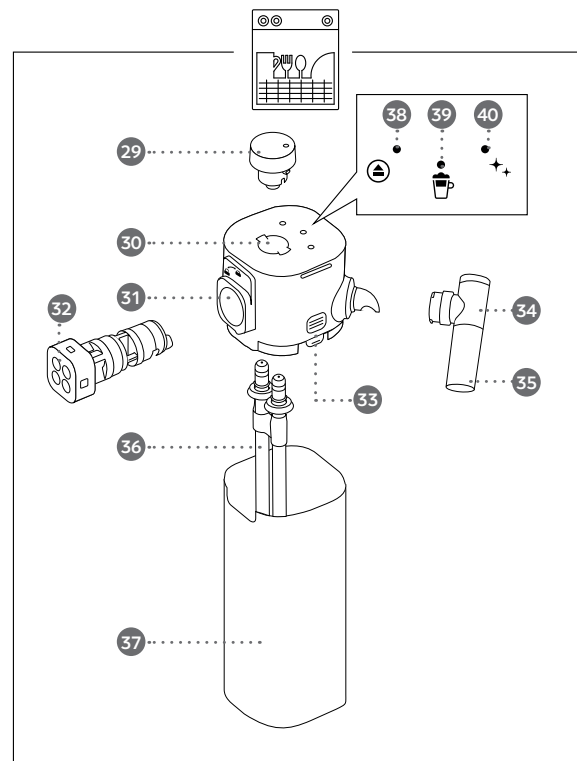
B





See recipes on page 15
 Siehe Rezepte auf Seite 45
 Vea las recetas en pág. 75
 Zie de recepten op pag. 107
 Viz recepty na strane 136
 Zobacz przepisy na str. 165
 Смотрите рецепты на странице 192

Voir recettes à la page 16
 Vedi le ricette a pagina 46
 Consulte as receitas na pág.76
 Δείτε τις συνταγές στη σελίδα 108
 Pozrite si recepty na strane 137
 Lásd a recepteket a(z) 166 old.



Specifications Caractéristiques techniques

Gran Lattissima / EN650

 220-240 V~, 50-60 Hz, 1400 W

P_{max} 19 bar / 1.9 MPa

 ~5,18 kg

 ~1.3 L

 20.3 cm
 27.4 cm
 36.7 cm

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	5
Content/Contenu	5
Safety Precautions	6
Consignes de sécurité	9
Packaging Content/Contenu de l'emballage	13
Gran Lattissima/Gran Lattissima	13
Overview/Informations générales	14
Milk recipes/Boissons à base de lait	16
First use or after a long period of non-use/Première utilisation ou après une inutilisation prolongée :	17
Coffee preparation/Préparation du café	18
Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino System/Montage/Démontage du système Rapid Cappuccino	19
Preparing Milk-based beverages/Préparation de boissons à base de lait.	20
Daily care/Entretien quotidien	22
Hand washing of Rapid Cappuccino System/Nettoyage manuel du système Rapid Cappuccino	23
Programming quantity/Programmation de la quantité	24
Restoring quantity to factory settings/Restaurer les réglages d'usine	24
Factory settings/Réglages d'usine	25
Descaling/Détartrage	26
Water hardness setting/Réglage de la dureté de l'eau	28
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.	29
Changing Automatic power off/Arrêt automatique	30
Troubleshooting/Dépannage	32
Contact Nespresso /Contactez Nespresso	33
Limited Guarantee/ Garantie limitée	33
Disposal and Environmental Protection/ Élimination et Protection de l'environnement	33

EN

FR

EN Safety Precautions



CAUTION / WARNING



ELECTRICAL DANGER



DISCONNECT DAMAGED SUPPLY CORD



DO NOT TOUCH SURFACES THAT BECOME HOT DURING AND AFTER OPERATION AND DESCALING: DESCALING PIPE AND MILK SPOUT. USE HANDLES OR KNOBS.

⚠ CAUTION: WHEN YOU SEE THIS SIGN, PLEASE REFER TO THE SAFETY PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE HARM AND DAMAGE.

⚠ CAUTION: THE SAFETY PRECAUTIONS ARE PART OF THE APPLIANCE. READ THEM CAREFULLY BEFORE USING YOUR NEW APPLIANCE FOR THE FIRST TIME. KEEP THEM IN A PLACE WHERE YOU CAN FIND AND REFER TO THEM LATER ON.

i INFORMATION: WHEN YOU SEE THIS SIGN, PLEASE TAKE NOTE OF THE ADVICE FOR THE CORRECT AND SAFE USAGE OF YOUR APPLIANCE.

- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- This appliance has been designed for indoor and non-extreme temperature conditions use only.
- Protect the appliance from direct sunlight effect, prolonged water splash and humidity.
- 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.

- This appliance shall not be placed in a cabinet when in use.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and they are supervised by an adult.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.

- Children shall not use the device as a toy.
- The manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply for any commercial use, inappropriate handling or use of the appliance, any damage resulting from use for other purposes, faulty operation, non-professionals' repair or failure to comply with the instructions.



Avoid risk of fatal electric shock and fire.

- In case of an emergency: immediately remove the plug from the power socket.
- Only plug the appliance into suitable, easily accessible, earthed mains connections. Make sure that the voltage of the power source is the same as that specified on the rating plate. The use of an incorrect connection voids the guarantee.

- In case of plug incompatibility with the socket, use an adaptor ensuring the ground continuity between the machine and the network.

The appliance must only be connected after installation.

- Do not pull the cord over sharp edges, clamp it or allow it to hang down.
- Keep the cord away from heat and damp.
- If the supply cord or the plug are damaged, they must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons, in order to avoid all risks.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service

facility for examination, repair or adjustment.

- If an extension cord is required, use only an earthed cord with a conductor cross-section of at least 1.5 mm² or matching input power.
- To avoid hazardous damage, never place the appliance on or beside hot surfaces such as radiators, stoves, ovens, gas burners, open flame, or similar.
- Always place it on a horizontal, stable and even surface. The surface must be resistant to heat and fluids, like water, coffee, descaler or similar liquids.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use for a long period. Disconnect by pulling out the plug and not by pulling the cord itself or the cord may become damaged.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting

on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, stop any preparation, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Never touch the cord and the plug with wet hands.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, or plugs, in water or other liquid.
- Never immerse the appliance or part of it in water or other liquid
- Never put the appliance or part of it in a dishwasher, except the Rapid Cappuccino System.
- Electricity and water together is dangerous and can lead to fatal electrical shocks.
- Do not open the appliance. Hazardous voltage inside!
- Do not put anything into any openings. Doing so may cause fire or electrical shock!

- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.

Avoid possible harm when operating the appliance.

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use the appliance if it is damaged, has been dropped or not operating perfectly. Immediately remove the plug from the power socket. Contact **Nespresso** or **Nespresso** authorized representative for examination, repair or adjustment.
-  A damaged appliance can cause electrical shocks, burns and fire.
- Always completely close the lever and never lift it during operation. Scalding may occur.
- Do not put fingers under

coffee outlet, risk of scalding.

- The surface of the heating element remains hot after use and the outside of the appliance may retain the heat for several minutes depending on use.
- Do not put fingers into capsule compartment or the capsule shaft. Danger of injury!
-  Do not touch surfaces that become hot during and after operation and descaling: descaling pipe and milk spout. Use handles or knobs.
- If coffee volumes higher than 150 ml are programmed: let the machine cool down for 5 minutes before making the next coffee. Risk of overheating!
- Water could flow around a capsule when not perforated by the blades and damage the appliance.
- Never use an already used, damaged or deformed capsule.
- If a capsule is blocked in the

capsule compartment, turn the machine off and unplug it before any operation. Call

Nespresso or **Nespresso** authorized representative

- Always fill the water tank with cold, fresh drinking water.
- Empty water tank if the appliance will not be used for an extended time (holidays, etc.).
- Replace water in water tank when the appliance is not operated for a weekend or a similar period of time.
- Do not use the appliance without the drip tray and drip grid to avoid spilling any liquid on surrounding surfaces.
- The machine is not intended for use with raw milk.
- Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the appliance.
- To clean machine, use only clean cleaning tools.
- When unpacking the

machine, remove the plastic film and dispose.

- This appliance is designed for **Nespresso** coffee capsules available exclusively through **Nespresso** or your **Nespresso** authorized representative.
- All **Nespresso** appliances pass stringent controls. Reliability tests under practical conditions are performed on randomly selected units. This can show traces of any previous use.
- **Nespresso** reserves the right to change instructions without prior notice.

Descaling

- **Nespresso** descaling agent, when used correctly, helps ensure the proper functioning of your machine over its lifetime and that your coffee experience is as perfect as the first day.
- Descale according to user

manual recommendations, or consult the descaling information by visiting the **Nespresso** website www.nespresso.com/machine-maintenance

⚠ CAUTION: the descaling solution can be harmful. Avoid contact with eyes, skin and surfaces. The use of any unsuitable descaling agent may lead to machine component damage or an insufficient descaling process. For any additional questions you may have regarding descaling, please contact **Nespresso**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Pass them on to any subsequent user.

This instruction manual is also available as a PDF at nespresso.com



**ATTENTION /
AVERTISSEMENT**



DANGER ÉLECTRIQUE



**DÉBRANCHEZ
LE CÂBLE
D'ALIMENTATION S'IL
EST ENDOMMAGÉ**



**NE TOUCHEZ PAS
LES SURFACES QUI
DEVIENNENT CHAUDES
PENDANT ET APRÈS LE
FONCTIONNEMENT ET
LE DÉTARTRAGE : TUBE
DE DÉTARTRAGE ET
BUSE À LAIT. UTILISEZ
LES POIGNÉES OU LES
BOUTONS**

**⚠ ATTENTION: LORSQUE
CE SYMBOLE APPARAÎT,
VEUILLEZ CONSULTER LES
CONSIGNES DE SÉCURITÉ
POUR ÉVITER D'ÉVENTUELS
DANGERS ET DOMMAGES.**

**⚠ ATTENTION: LES
CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

**FONT PARTIE INTÉGRANTE
DE L'APPAREIL. VEUILLEZ LES
LIRE ATTENTIVEMENT AVANT
D'UTILISER VOTRE APPAREIL
POUR LA PREMIÈRE
FOIS. CONSERVEZ CETTE
NOTICE DANS UN ENDROIT
FACILEMENT ACCESSIBLE
AFIN DE POUVOIR VOUS Y
REPORTER ULTÉRIEUREMENT.**

i INFORMATION: lorsque
ce symbole apparaît, veuillez
prendre connaissance des
conseils pour une utilisation
sûre et conforme de votre
appareil.

- L'appareil est conçu pour
préparer des boissons
conformément à ces
instructions.
- N'utilisez pas l'appareil pour
d'autres usages que ceux
prévus.
- Cet appareil a été conçu
exclusivement pour un
usage intérieur et dans des
conditions de températures

non extrêmes.

- Protégez votre appareil des
effets directs des rayons du
soleil, des éclaboussures
d'eau et de l'humidité.
- Cet appareil est destiné
exclusivement à un usage
domestique. Il n'est pas
destiné à être utilisé
dans les espaces cuisine
destinés au personnel
de magasins, bureaux et
autres environnements
professionnels, gîtes ruraux,
hôtels, meublés, motels et
autres hébergements.
- Pendant son utilisation,
l'appareil ne doit pas être
placé dans une niche fermée.
- Cet appareil peut être
utilisé par des enfants
âgés d'au moins 8 ans, à
condition qu'ils bénéficient
d'une surveillance, qu'ils
aient reçu des instructions
concernant l'utilisation de
l'appareil en toute sécurité
et qu'ils comprennent bien

- les dangers encourus. Le
nettoyage et l'entretien ne
doivent pas être effectués par
des enfants, à moins qu'ils
ne soient âgés de plus de 8
ans et qu'ils soient sous la
surveillance d'un adulte.
- Conservez l'appareil et son
câble hors de portée des
enfants âgés de moins de 8
ans.
 - Cet appareil peut être utilisé
par des personnes dont
les capacités physiques,
sensorielles ou mentales sont
réduites ou dont l'expérience
ou les connaissances ne
sont pas suffisantes, à
condition qu'ils bénéficient
d'une surveillance ou qu'ils
aient reçu des instructions
quant à l'utilisation de
l'appareil en toute sécurité
et en comprennent bien les
dangers potentiels.
 - Les enfants ne doivent pas
utiliser l'appareil comme un
jouet.

- Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas en cas d'usage commercial de l'appareil, d'utilisation non conforme aux instructions, de dommages résultant d'un usage autre que ceux prévus, d'un usage inapproprié, d'une réparation par un non-professionnel ou du non respect des instructions.

Évitez les risques d'incendie et de choc électrique.

- En cas d'urgence: débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique.
- Branchez l'appareil uniquement sur des prises adaptées, facilement accessibles et reliées à la terre. Vérifiez que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Un

mauvais branchement annule la garantie.

- Si la fiche n'est pas compatible avec la prise, utilisez un adaptateur garantissant la continuité de la liaison à la terre entre l'appareil et le réseau.

L'appareil doit être branché uniquement après l'installation.

- Placez le câble d'alimentation de façon à ce qu'il ne puisse pas être endommagé par des bords tranchants, ne le fixez pas et ne le laissez pas pendre.
- Veillez à ce que le câble reste éloigné des sources de chaleur et d'humidité.
- Si la fiche ou le câble d'alimentation sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant ou par un professionnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez pas l'appareil si

le câble ou la fiche sont endommagés, en cas de mauvais fonctionnement ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour contrôle, réparation ou réglage.

- Si une rallonge s'avère nécessaire, utilisez exclusivement un câble relié à la terre, d'une section de 1,5mm au moins² ou ayant une puissance d'entrée correspondante.
- Pour éviter tout dommage, ne placez jamais l'appareil sur une surface chaude ou à côté de sources de chaleur telles que radiateurs, plans de cuisson, flammes nues ou autres.
- Placez 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 détartrant ou tout autre fluide similaire.

- En cas d'inutilisation prolongée débranchez l'appareil de la prise de courant. Pour débrancher l'appareil saisissez la prise et retirez-la de la prise. Ne tirez pas sur le câble car il pourrait s'abîmer.
- Après utilisation et avant le nettoyage débranchez la fiche de la prise. Laissez refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des composants et avant de le nettoyer.
- Branchez d'abord la fiche sur l'appareil puis le câble à la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, arrêtez la préparation, éteignez-le à l'aide du bouton puis retirez la fiche de la prise de courant.
- Ne touchez jamais la fiche avec des mains mouillées.
- Pour éviter tout incendie, décharge électrique et lésion, ne plongez jamais le câble ou

les fiches dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- Ne plongez jamais l'appareil, en entier ou en partie, dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne lavez jamais la machine ou ses composants au lave-vaisselle, à l'exception du système Rapid Cappuccino.
- En présence d'électricité l'eau est source de danger et peut entraîner des chocs électriques mortels.
- N'ouvrez pas l'appareil. Risque de décharges électriques !
- N'introduisez aucun objet dans les ouvertures de l'appareil. Danger d'incendie ou de décharges électriques!
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, des décharges électriques ou des blessures.

Veillez à ne pas vous faire mal pendant l'utilisation de l'appareil.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé, s'il est tombé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Contactez **Nespresso** ou un revendeur agréé **Nespresso** pour faire contrôler, réparer ou régler l'appareil.
-  Un appareil endommagé peut provoquer des décharges électriques, des brûlures et un incendie.
- Refermez toujours complètement le levier et ne le relevez pas pendant le fonctionnement. Risque de brûlure.
- Ne mettez pas les doigts

sous le bec de sortie du café. Risque de brûlure.

- La surface de l'élément chauffant reste chaude après l'utilisation et les parties extérieures de l'appareil peuvent rester chaudes pendant plusieurs minutes selon l'utilisation.
- Ne mettez pas vos doigts dans le compartiment à capsules ou dans le bac à capsules usagées. Risque de blessure!
-  Pendant ou après une préparation ou un détartrage, ne touchez pas les surfaces ayant chauffé, telles que le tube de détartrage et la buse à lait. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Si la quantité de café programmée excède 150 ml, laissez la machine refroidir pendant 5 minutes avant de préparer le café suivant. Risque de surchauffe!
- L'eau peut s'écouler autour d'une capsule, quand celle-ci n'a pas été perforée par les lames, et endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais une capsule usagée, endommagée ou déformée.
- Si une capsule est bloquée dans le compartiment à capsules, éteignez l'appareil et débranchez-le avant toute opération. Appelez **Nespresso** ou un revendeur agréé **Nespresso**.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et potable.
- Videz le réservoir d'eau si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (vacances etc...).
- Remplacez l'eau du réservoir d'eau si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de deux jours.
- Afin d'éviter de renverser

du liquide sur les surfaces environnantes, n'utilisez pas l'appareil sans le bac d'égouttage et la grille.

- Il n'est pas possible d'utiliser du lait cru.
- 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.
- Pour nettoyer la machine, utilisez uniquement des accessoires propres.
- Lors du déballage de la machine retirez et éliminez le film plastique.
- Cet appareil est conçu pour des capsules de café **Nespresso** disponibles exclusivement via **Nespresso** ou votre revendeur **Nespresso** agréé. Tous les appareils **Nespresso** sont soumis à des contrôles rigoureux.

Des tests de fiabilité, dans les conditions réelles d'utilisation, sont effectués au hasard sur des unités sélectionnées. Certains appareils peuvent donc montrer des traces d'une utilisation antérieure.

- **Nespresso** se réserve le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis.

Détartrage

- Lorsqu'il est utilisé correctement, le produit détartrant **Nespresso** permet d'assurer le bon fonctionnement de votre machine tout au long de sa durée de vie et de vous garantir une expérience de dégustation optimale, tasse après tasse.
- Lors du détartrage, suivez les recommandations de la notice ou consultez les

informations de détartrage disponibles sur le site Web de **Nespresso**: www.nespresso.com/descaling

- **⚠ ATTENTION:** la solution de détartrage peut être nocive. Évitez le contact avec les yeux, la peau et les surfaces. L'utilisation de solutions de détartrage non appropriées peut endommager les composants de la machine ou ne pas assurer un détartrage optimal. Pour tout renseignement complémentaire sur le détartrage, veuillez contacter **Nespresso**.

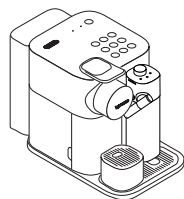
CONSERVEZ CETTE NOTICE

Remettez-la aux utilisateurs ultérieurs de la machine.

- Cette notice est également disponible en format PDF sur nespresso.com

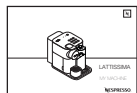
Packaging Content

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

EN

FR

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

Overview of machine

Présentation de la machine

- Machine without Rapid Cappuccino System
Machine sans le système Rapid Cappuccino
- 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)
Réservoir d'eau (1,3L).
- 2 Lever
Lever
- 3 Capsule compartment
Compartiment 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
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
Lait chaud
- 27 Latte macchiato
Latte macchiato
- 28 Hot foam
Mousse chaude

Rapid Cappuccino System (R.C.S.)

Système Rapid Cappuccino (R.C.S.)

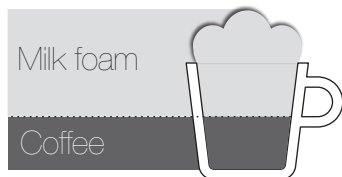
- 29 Milk froth regulator knob
Bouton du réglage de la mousse de lait
- 30 Milk container lid
Couvercle pot à lait
- 31 R.C.S. housing
Logement R.C.S.
- 32 R.C.S. connector
Connecteur R.C.S.
- 33 Lid detach buttons
Boutons de déverrouillage du couvercle
- 34 Milk spout connector
Connecteur pour buse 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: 100 ml milk foam
40 ml 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)

CAFFE LATTE:

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

Recommended proportions:



Quantity: 110 ml coffee
140 ml milk
60 ml 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 milk foam
40 ml 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)

FLAT WHITE:

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

Recommended proportions:



Quantity: 40 ml coffee
100 ml 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.

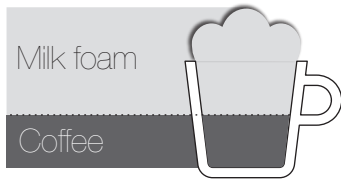
FR Boissons à base de lait



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

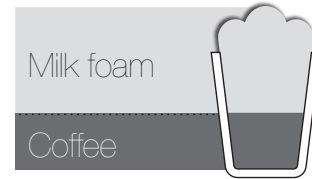
Suggestions :

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'un demi-centimètre environ. Elle est d'habitude brunâtre, couleur café, et plus liquide et brillante avec des bulles très petites.

First use or after a long period of non-use

Première utilisation ou après une inutilisation prolongée :

EN
FR

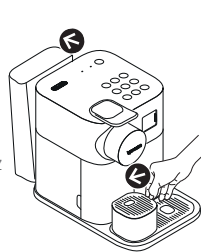
⚠ CAUTION: first read the safety precautions to avoid risks of fatal electrical shock and fire.

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.

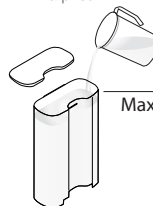
Après avoir déballé la machine retirez le film plastique, le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et le bac à capsules usagées. Réglez la longueur du câble et rangez le câble en excès dans l'espace prévu à cet effet sous la machine.



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

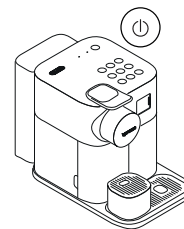
Rincez le réservoir d'eau avant de le remplir avec de l'eau potable jusqu'au niveau maximum. Branchez la machine sur une prise de courant.

⚠ 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.



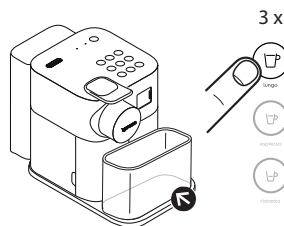
3 Switch the machine on by pressing the on-standby button - Blinking lights (coffee buttons): heating-up (25 s) - Steady lights: ready

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.

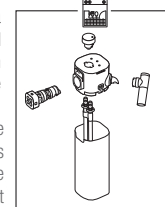
Rinçage : placez un récipient (non fourni avec la machine) sous le bec de sortie du café et appuyez sur la touche lungo (☐). Répétez trois fois.



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 21).

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 21).



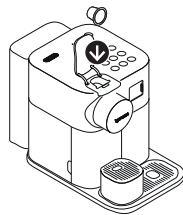
i Refer to section "Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino System" section (refer to page 19).

Consultez la section «Montage/Démontage du système Rapid Cappuccino» (voir page 19).

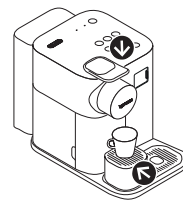
Coffee preparation Préparation du café

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.

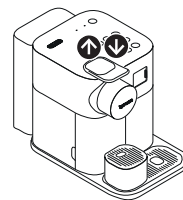


- 3** Press the ☞ (ristretto), ☞ (espresso) or ☞ (lungo) button.
Préparation will stop automatically.

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

EN

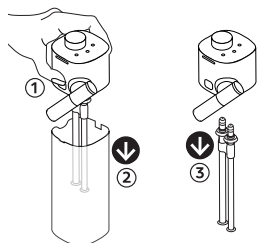
FR

- 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.

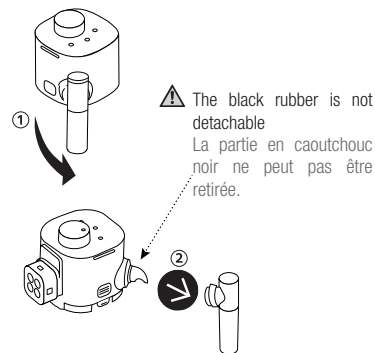
⚠ CAUTION: When assembling the R.C.S., insert well the aspiration tube until it cannot move.

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



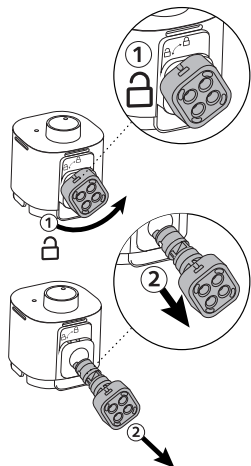
- 2** Position the milk spout vertically to disassemble and to reassemble.

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



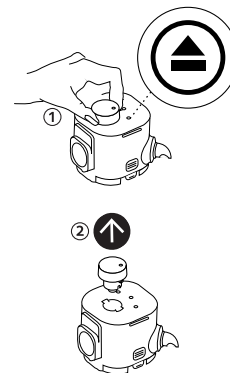
- 3** Turn the Rapid Cappuccino System connector until the "unlock" symbol and extract it.

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.

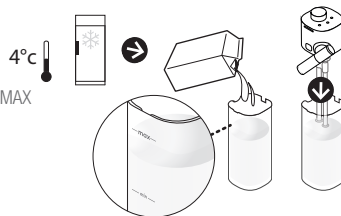
Tournez le bouton de réglage de la mousse sur "retirer le bouton" et retirez-le.



EN FR Preparing Milk-based beverages Préparation de boissons à base de lait.

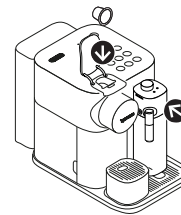
- i** For a perfect milk froth, use skimmed or semi-skimmed, cow milk at refrigerator temperature (about 4°C). The milk system has not been designed to work with vegetable milk.
 Pour une mousse de lait optimale, utilisez du lait de vache écrémé ou demi-écrémé à température de réfrigérateur (env. 4°C). Le système lait n'est pas conçu pour l'utilisation de lait végétal.

- 1** Fill the milk container.
 Do not overfill the milk container: respect the MAX level.
 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.

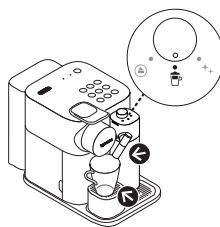


- 2** Lift the lever completely and insert the capsule.
 Close the lever. Close the milk container and connect the Rapid Cappuccino System to the machine. Machine heats up for approximately 15 seconds (blinking lights).

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 15 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 16.



- 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).

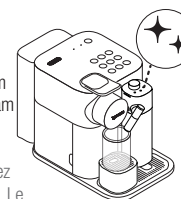
- 5** At the end of the preparation, the  (Clean) alert illuminates orange to indicate it is necessary to clean the Rapid Cappuccino System.

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



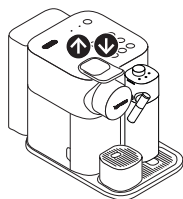
- 6** Place a container under the coffee outlet. Turn the milk froth regulator knob to  (Clean) position. Milk system rinsing process starts and hot water combined with steam flows through the milk spout. The rinsing process stops automatically.

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.



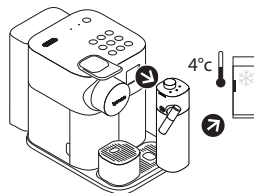
- 8** When the rinsing process is finished, the clean alert is resumed. Put back the knob to  (froth) position. À la fin du cycle de rinçage le voyant nettoyage s'éteint. Ramenez le bouton sur  (mousse).



- 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 :

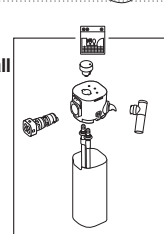
Débranchez le système Rapide Cappuccino de la machine et mettez-le rapidement au réfrigérateur. Fermez le volet du connecteur de vapeur.



- 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».



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

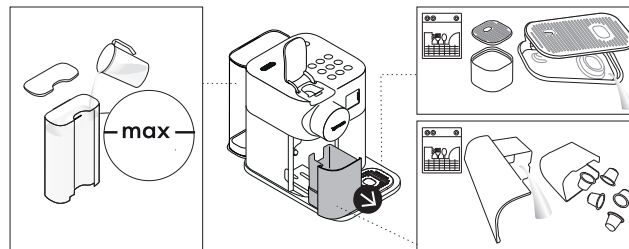
Daily care

Entretien quotidien

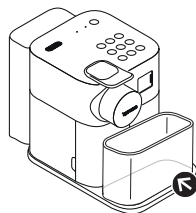
- i** Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a clean damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the machine. Do not put any machine components in dishwasher, except the Rapid Cappuccino System components, drip tray and used capsule container. Always check if the component is dishwasher safe before putting it in dishwasher (see page 14)

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 14).

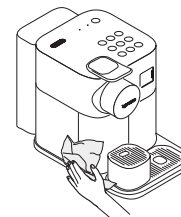
- 1** Lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container. Remove drip tray, used capsule container, cup support and drop collector. Empty and rinse. Remove water tank. Empty, rinse it before filling with fresh potable water. Soulevez et abaissez le levier pour éjecter la capsule 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

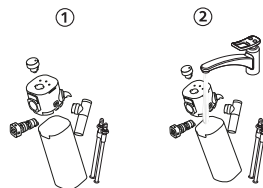
EN

FR

- 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.

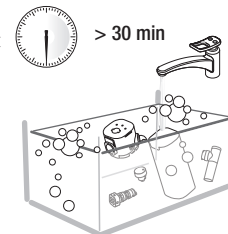
- 1** Disassemble the Rapid Cappuccino System. Refer to section "Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino System". Rinse away carefully any milk residue with hot potable water (40°C/104°F). Remove all the visible dirt with a sponge.

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.



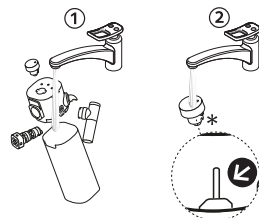
- 3** Clean the interior of the milk tank, the milk spout connector, and the milk knob with mild/ soft detergent and rinse with hot potable water (40°C/104°F).

* 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 25), 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 25) 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 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)	Recipe/ Recette	Ingredients and Machine Sequence/ Ingrédients et ordre sur la machine	Quantity/ Quantité (ml)	Recipe/ Recette	Ingredients and Machine Sequence/ Ingrédients et ordre sur la machine	Quantity/ Quantité (ml)
 largo	Coffee/Café	110	 hot foam	Milk/Lait	200	 hot milk	Milk/Lait	150
 espresso	Coffee/Café	40	 latte macchiato	1. Milk foam/Mousse de lait 2. Coffee/Café	230 40	 coffee latte	1. Coffee/Café 2. Milk/Lait 3. Milk foam/Mousse de lait	110 140 60
 ristretto	Coffee/Café	25	 cappuccino	1. Milk foam/Mousse de lait 2. Coffee/Café	100 40	 flat white	1. Coffee/Café 2. Milk/Lait	40 100

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 ☐ (largo) 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 ☐ (largo) 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, depending on the recipe.
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.

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

Descaling Détartrage

⚠ CAUTION: refer to safety precautions.

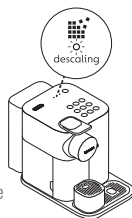
ATTENTION : consultez les consignes de sécurité.

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.

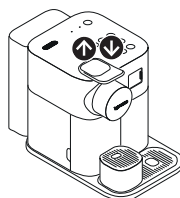
- 1** Descal the machine when  (descaling) alert shines orange in ready mode.

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



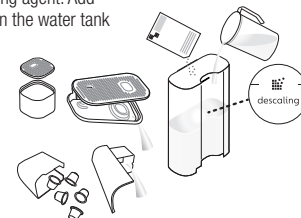
- 2** Lift and close the lever to eject any capsules in the used capsule container.

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



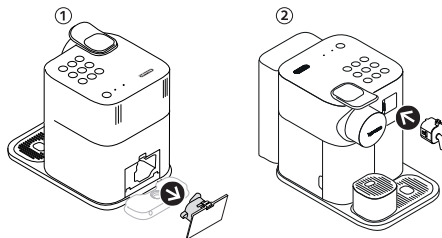
- 3** Empty the drip tray, used capsule container, cup support, and drop collector. Fill the water tank with 100 ml of Nespresso descaling agent. Add water up to the Descaling mark on the water tank (~500 ml).

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).



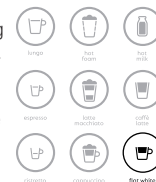
- 4** Take the descaling pipe situated at the back of the machine and plug the descaling pipe into steam connector of machine. Replace water tank.

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



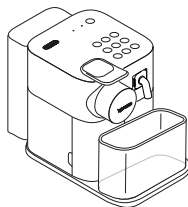
- 5** The machine enters the descaling mode. The descaling alert blinks orange during the entire descaling process. The flat white button illuminates white.

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.



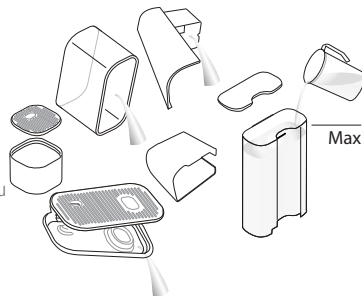
- 6 Place a container with a minimum 1 litre capacity under both the coffee outlet and under the descaling pipe nozzle.

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.



- 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.



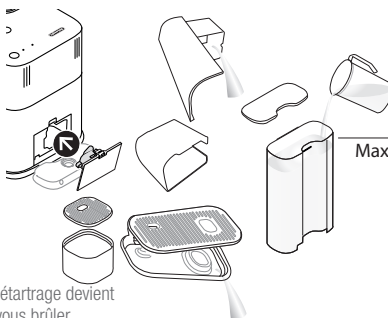
- 9 Press the ☕ (flat white) button again. The rinsing cycle continues through the coffee outlet, descaling pipe and drip tray until the water tank turns empty.

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.



- 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.

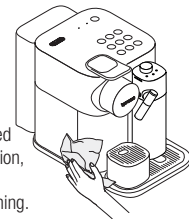
AVERTISSEMENT : Pendant le fonctionnement le tube de détartrage devient chaud. Utilisez des poignées ou des boutons pour éviter de vous brûler.

- 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

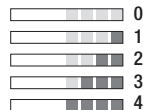
- 1 Take water hardness sticker placed on the first page of the user manual and place it under water for 1 second.



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

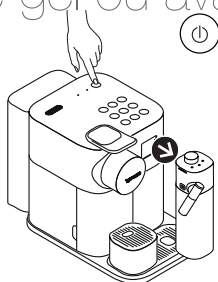
Emptying the system before a period of non-use, for frost protection or before a repair

EN
FR

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

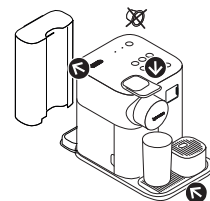
- 1** Switch the machine ON.
Allumez la machine.

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.

EN FR Changing Automatic power off Arrêt automatique

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

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.

Dépannage

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).

Contact **Nespresso**

Contactez **Nespresso**

EN

FR

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

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.

Limited Guarantee

Garantie limitée

De'Longhi warrants this product against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. During this period, De'Longhi will either repair or replace, at its discretion, any defective product at no charge to the owner. Replacement products or repaired parts will be guaranteed for only the unexpired portion of the original warranty or six months, whichever is greater. This limited warranty does not apply to any defect resulting from accident, misuse, improper maintenance, or normal wear and tear. Except to the extent allowed by applicable law, the terms of this limited warranty do not exclude, restrict or modify, and are in addition to, the mandatory statutory rights applicable to the sale of the product to you. If you believe your product is defective, contact **Nespresso** for instructions on where to send or bring it for repair.

Please visit our website at www.nespresso.com for contact details.

De'Longhi garantit ce produit contre tous les défauts de fabrication et de matériaux pour une période de deux ans à compter de la date d'achat. Pendant cette période, De'Longhi réparera ou remplacera, à sa discrétion, tout produit défectueux sans frais supplémentaires pour son propriétaire. Les produits de remplacement ou les pièces réparées seront garantis exclusivement pour le temps restant à courir sur la durée de la garantie initiale ou pendant six mois, la durée retenue étant la plus longue. Cette garantie limitée ne s'applique pas aux défauts résultant d'un accident, d'un usage inapproprié de la machine, d'un mauvais entretien ou d'une usure normale. Les conditions de cette garantie limitée n'excluent, ni ne restreignent, ni ne modifient les droits accordés par les lois en vigueur sur la protection du consommateur. Si vous estimez que votre produit est défectueux, contactez **Nespresso** pour obtenir des précisions sur l'adresse à laquelle il convient de l'envoyer ou de l'apporter pour réparation.

Veuillez visiter notre site web à l'adresse www.nespresso.com pour en savoir plus.

Disposal and Environmental Protection

Élimination et Protection de l'environnement

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



Votre appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés. La collecte séparée facilite le recyclage des matières premières précieuses. Rapportez votre appareil dans un centre de collecte agréé. Contactez les autorités locales pour plus de renseignements.