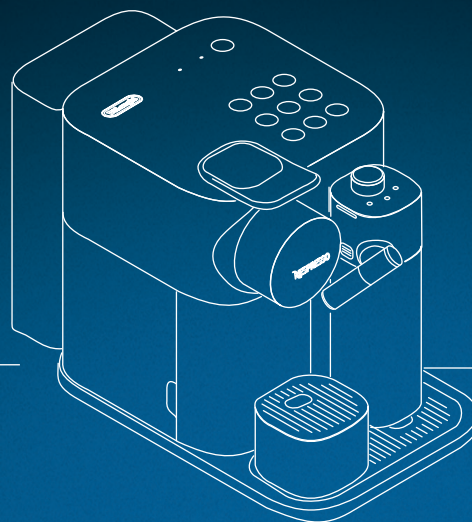




\* Ma machine



# GRAN LATTISSIMA

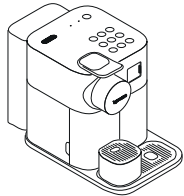
MY MACHINE\*

**DeLonghi**

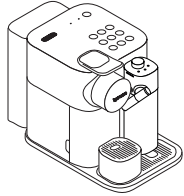
**NESPRESSO®**

EN	User manual	FR	Guide de l'utilisateur	4
ES	Manual de usuario	PT	Manual do Utilizador	60

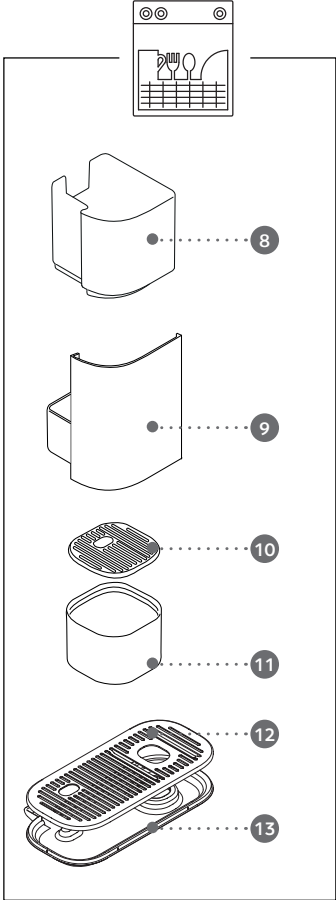
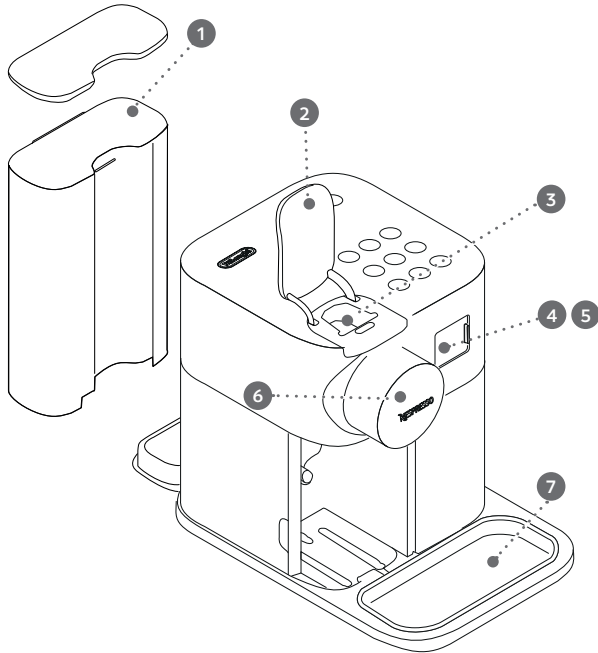
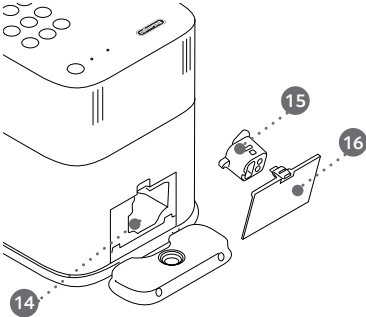
# Overview

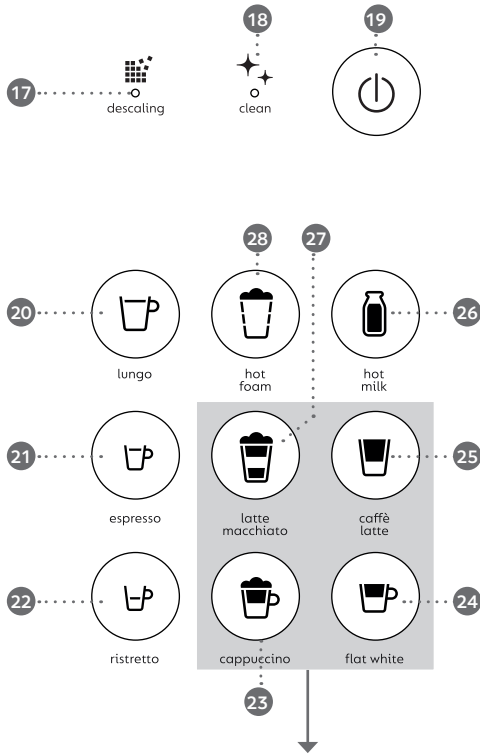


A

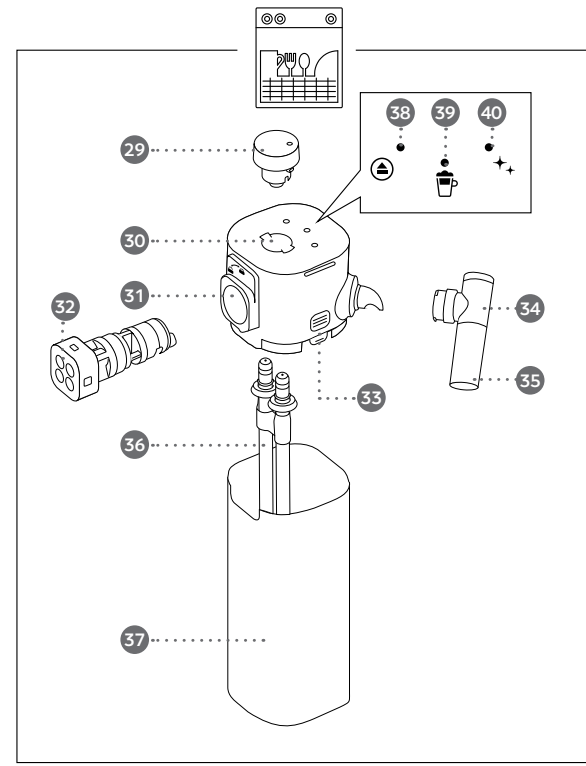


B





See recipes on page 12  
 Voir recettes à la page 13  
 “Recetas con leche”, página 38  
 «Receitas de leite», página 39





# Specifications Caractéristiques techniques

## Gran Lattissima / F531

 120 V~, 60 Hz, 1300 W

**P<sub>max</sub>** 19 bar / 1.9 MPa

 ~5,18 kg / 1141.9 lb

 ~1 L / 34fl oz

 20.3 cm / 79.9 in  
 27.4 cm / 107.8 in  
 36.7 cm / 104.4 in

Get online assistance by visiting:  
[www.nespresso.com/machine-assistance](http://www.nespresso.com/machine-assistance)

Une assistance en ligne est disponible sur  
 le site :  
[www.nespresso.com/machine-assistance](http://www.nespresso.com/machine-assistance)

# Content Contenu

Specifications/Caractéristiques techniques	5
Content/Contenu	5
Safety Precautions/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 <b>Nespresso</b> /Contactez <b>Nespresso</b>	33
Limited Guarantee/ Garantie limitée	33
Disposal and Environmental Protection/ Élimination et Protection de l'environnement	33

# 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 overflow 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. Descale 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.

### 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)**

## FR 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 détartrage 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 détartrant, 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*.

#### 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:

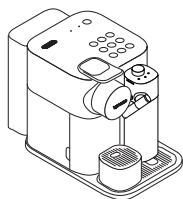
- 1) La tension électrique décrite du câble d'alimentation amovible ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la tension électrique de l'appareil.
- 2) Si l'appareil est fourni avec une fiche de 3 brins - mise à terre, la rallonge doit aussi posséder une fiche de 3 brins - mise à terre.
- 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

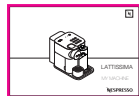
**Les transmettre à tout utilisateur ultérieur.**

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

EN Packaging Content  
FR 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





### 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 (1.0 L/ 34fl oz)  
Réservoir d'eau (1,0L).
  - 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.)

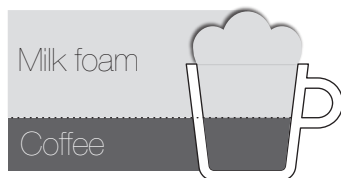
- 29** Milk froth regulator knob  
Bouton du réglage de la mousse de lait
- 30** Milk container lid  
Couvercle pot à lait
- 31** R.C.S. housing  
Logement R.C.S.
- 32** R.C.S. connector  
Connecteur R.C.S.
- 33** Lid detach buttons  
Boutons de déverrouillage du couvercle
- 34** Milk spout connector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

### CAFFÈ 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

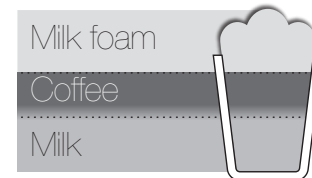
#### Tips:

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: 140 ml/ 4.73 fl oz milk  
140 ml/ 4.73 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.

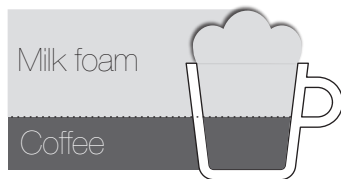
# Boissons à base de lait



## 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

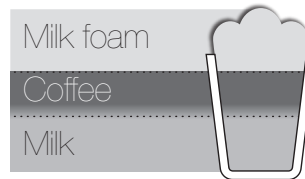
### Suggestions :

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 : 140 ml de lait  
140 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.

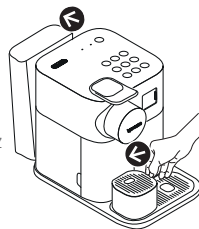
# First use or after a long period of non-use Première utilisation ou après une inutilisation prolongée :

**⚠ 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.

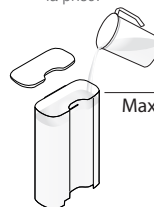
Après avoir déballé la machine retirez le film plastique, le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et le bac à capsules usagées. Réglez la longueur du câble et rangez le câble en excès dans l'espace prévu à cet effet sous la machine.



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

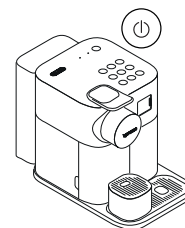
Rincez le réservoir d'eau avant de le remplir avec de l'eau potable jusqu'au niveau maximum. Branchez la machine sur une prise de courant.

**⚠ 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

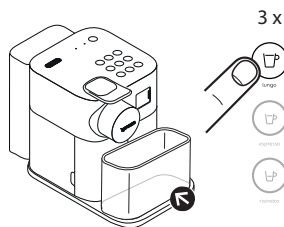


- 4** Rinsing: place a container (not provided with the machine) under coffee outlet and press the ☐ (lungo) button. Repeat three times.

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.

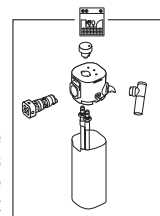
**i** Machines are fully tested after being produced. Some traces of coffee powder could be found in rinsing water.

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 18).

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 18).



- i** Refer to section "Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino System" section (refer to page 16).

Consultez la section «Montage/Démontage du système Rapid Cappuccino» (voir page 16).

# 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.

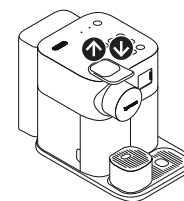


- 3** Press the ☞ (ristretto), ☞ (espresso) or ☞ (lungo) button.  
Preparation will stop automatically.

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.



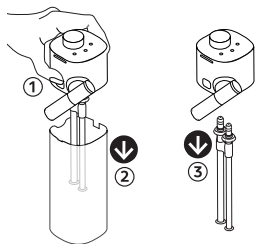
EN Assembling / Disassembling of Rapid Cappuccino System  
 FR Montage / Démontage du système Rapid Cappuccino

- 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.

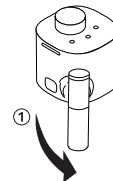
- CAUTION:** When assembling the R.C.S., insert well the aspiration tube until it cannot move.

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

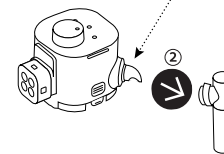


- 2 Position the milk spout vertically to disassemble and to reassemble.

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

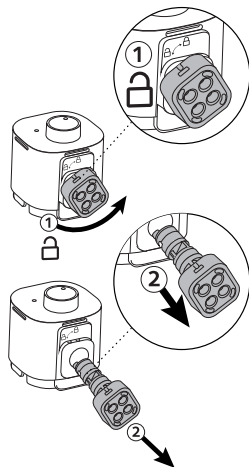


**⚠** The black rubber is not detachable  
 La partie en caoutchouc noir ne peut pas être retirée.



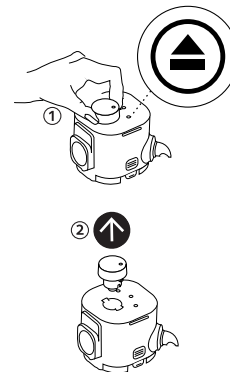
- 3 Turn the Rapid Cappuccino System connector until the "unlock" symbol is visible and extract it.

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.

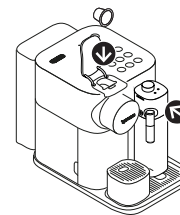
- i** For a perfect milk froth, use skimmed or semi-skimmed, cow milk at refrigerator temperature (about 4°C/ 39.2 °F). The milk system has not been designed to work with vegetable milk.  
Pour une mousse de lait optimale, utilisez du lait de vache écrémé ou demi-écrémé à température de réfrigérateur (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.

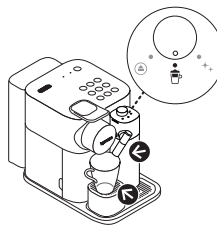


- 2** Lift the lever completely and insert the capsule.  
Close the lever. Close the milk container and connect the Rapid Cappuccino System to the machine. Machine heats up for approximately 15 seconds (blinking lights).

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 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.

**EN** **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).


**FR**


**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).

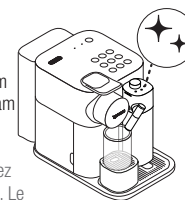
- 5** At the end of the preparation, the  (Clean) alert illuminates orange to indicate it is necessary to clean the Rapid Cappuccino System.

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



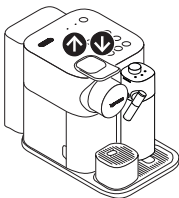
- 6** Place a container under the coffee outlet. Turn the milk froth regulator knob to  (Clean) position. Milk system rinsing process starts and hot water combined with steam flows through the milk spout. The rinsing process stops automatically.


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.

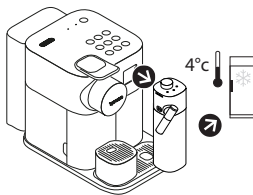
À la fin du cycle de rinçage le voyant nettoyage s'éteint. Ramenez le bouton sur  (mousse).



- 9** **If there is milk in the Rapid Cappuccino System:**  
**a** 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 :**

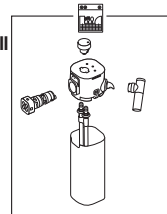
Débranchez le système Rapide Cappuccino de la machine et mettez-le rapidement au réfrigérateur. Fermez le volet du connecteur de vapeur.



- 9** **If there is no more milk in the R.C.S or not enough 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 l'n'y en a plus assez pour d'autres recettes 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 / Démontrage du système Rapid Cappuccino».

# Daily care

## Entretien quotidien

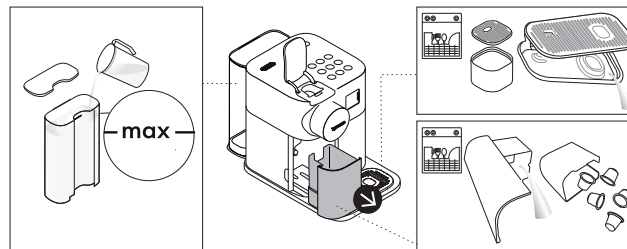
EN  
FR

- 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 11)

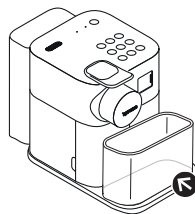
Ne nettoyez jamais votre appareil avec un produit abrasif ou un solvant. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface de l'appareil. Ne lavez aucun composant de la machine au lave-vaisselle, à l'exception des composants du système rapide Cappuccino, le bac d'égouttage et le bac à capsules usagées. Contrôlez toujours que le composant est lavable en lave-vaisselle avant de le mettre dans le lave-vaisselle (voir page 11).

- 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.

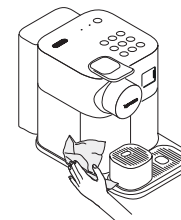
Soulevez et abaissez le levier pour éjecter la capsule directement dans le bac à capsules usagées. Retirez le bac d'égouttage, le bac à capsules usagées, le support de tasse et le bac à gouttes. Videz et rincez. Retirez le réservoir d'eau. Videz-le et rincez-le avant de le remplir d'eau potable.



- 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.



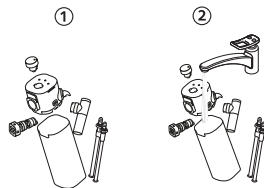
# EN Hand washing of Rapid Cappuccino System

# FR 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.

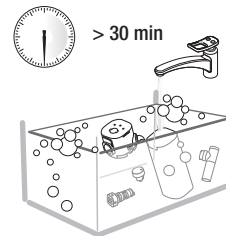
- 1** Disassemble the Rapid Cappuccino System. Refer to section "Assembling / Disassembling of Rapid Cappuccino System". Rinse away carefully any milk residue with hot potable water (40°C/104°F). Remove all the visible dirt with a sponge.

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).

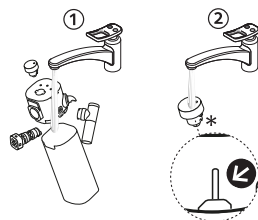
\* Ensure air inlet is clean. This will ensure perfect foam.

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 du lait avec un détergent délicat ou neutre et rincez à l'eau potable chaude (40°C).

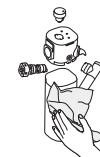
\* Assurez-vous que l'arrivée d'air est propre. Cela vous permettra d'obtenir une mousse parfaite.

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 appuyantsimultanément 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 25 to 150 ml (from 0.85 to 5.07 fl.oz).  
Vous pouvez programmer un volume de café entre 25 et 150 ml.

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


**⚠ CAUTION:** refer to safety precautions.

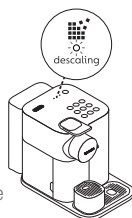
**ATTENTION :** consultez les consignes de sécurité.

**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.

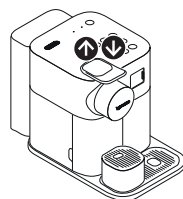
- 1** Descale the machine when  (descaling) alert shines orange in ready mode.

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



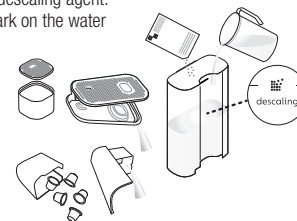
- 2** Lift and close the lever to eject any capsules in the used capsule container.

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



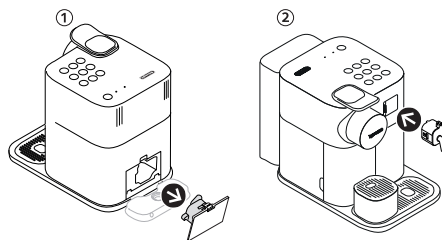
- 3** Empty the drip tray, used capsule container, support, and drop collector. Fill the water tank with 100 ml (3.71 fl oz) of Nespresso descaling agent. Add water up to the Descaling mark on the water tank (~500 ml/ 16.9 fl oz).

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).



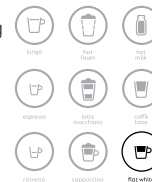
- 4** Take the descaling pipe situated at the back of the machine and plug the descaling pipe into steam connector of machine. Replace water tank.

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



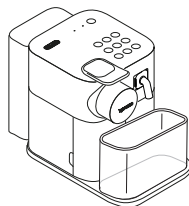
- 5** The machine enters the descaling mode. The descaling alert blinks orange during the entire descaling process. The flat white button illuminates white.

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.



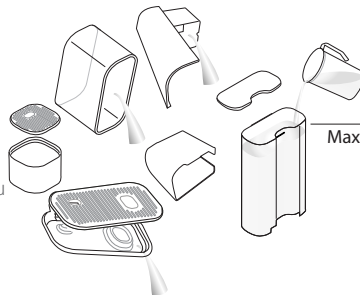
- 6 Place a container with a minimum 1 litre/34fl oz ( capacity under both the coffee outlet and under the descaling pipe nozzle.

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.



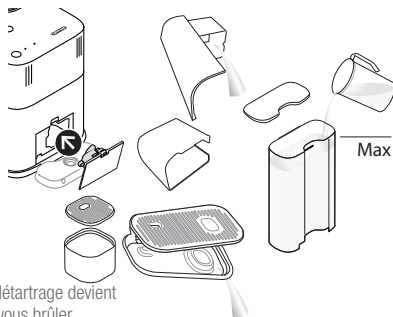
- 8 Empty the drip tray, used capsule container, cup support, and drop collector, rinse out and fill the water tank with fresh potable water up to level MAX.

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.



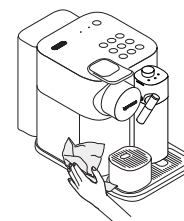
- 9 Press the ☕ (flat white) button again. The rinsing cycle continues through the coffee outlet, descaling pipe and drip tray until the water tank turns empty.

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.





# Water hardness setting

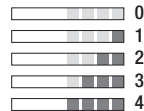
## Réglage de la dureté de l'eau

- 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.

**i** 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".

- 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.

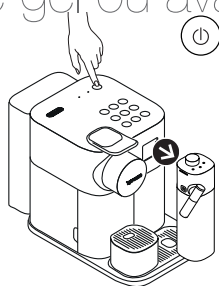
Water hardness Level/ Niveau de dureté de l'eau	Button to press/ Touche à presser.	fH	dH	CaCO3
	hot foam	<5	<3	< 50 mg/l
	latte macchiato	>7	>4	> 70 mg/l
	cappuccino	>13	>7	> 130 mg/l
	hot milk	>25	>14	> 250 mg/l
	caffè latte	>38	>21	> 380 mg/l

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

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

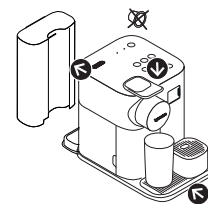
- 1 Switch the machine ON.  
Allumez la machine.

**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

**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 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 <b>Nespresso</b> .
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 <b>Nespresso</b> .
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 <b>Nespresso</b> .
Irregular blinking.	- Send appliance to repair or call <b>Nespresso</b> .
All buttons blink simultaneously for 10 seconds and then machine switches off automatically.	- Error alarm, machine needs repair. Send appliance to repair or call <b>Nespresso</b> .
All coffee buttons blinking fast 3 times and then machine goes back in ready mode.	- Water tank is empty.
Descaling and clean alerts blink.	- Machine is in menu mode, press simultaneously <b>hot milk</b> and <b>flat white</b> buttons for 3 seconds to exit menu mode or wait 30 seconds to exit automatically. - 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 <b>flat white</b> 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".
All coffee buttons and all milk recipe buttons flash alternately.	- Machine overheat, wait until machine cools down. - 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 <b>hot milk</b> and <b>flat white</b> 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 <b>Nespresso</b> .
Le café et l'eau ne s'écoulent pas	- Le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir d'eau. - Déterminez si nécessaire : voir section "Détartrage"
Le café s'écoule très lentement.	- La vitesse d'écoulement dépend de la variété du café. - Déterminez si nécessaire : voir section "Détartrage"
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 <b>Nespresso</b> .
Le café n'est pas assez chaud.	- Préchauffez la tasse. - Déterminez si nécessaire : voir section "Détartrage"
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 <b>Nespresso</b> .
Les touches clignotent de façon intermittente.	- Expédiez la machine au service réparation ou contactez <b>Nespresso</b> .
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 <b>Nespresso</b> .
Toutes les touches café clignotent rapidement 3 fois, puis la machine revient en mode "machine prête".	- Le réservoir d'eau est vide.
Les voyants détartrage et nettoyage clignotent.	- La machine est en mode Menu, appuyez simultanément sur les touches <b>hot milk</b> et <b>flat white</b> pendant 3 secondes pour quitter le mode menu ou attendre 30 secondes pour le quitter automatiquement. - Le cycle de détartrage a été interrompu. Répétez le cycle de détartrage.
Le voyant de détartrage devient orange.	- La machine déclenche l'alerte détartrage en fonction de la fréquence d'utilisation. Procédez au détartrage de la machine. Voir section "Détartrage".
L'alerte détartrage clignote orange et la touche flat white est allumée fixe.	- La machine est en mode détartrage. Appuyez sur la touche flat white pour démarrer le processus de détartrage.
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.	- Déterminez la machine (voir section "Détartrage") - 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 <b>hot milk</b> et <b>flat white</b> pendant 3 secondes. - Retirez le tube de détartrage.
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**

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](http://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](http://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](http://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](http://www.nespresso.com) pour en savoir plus.

# Especificaciones Especificações

## Gran Lattissima / F531

 120 V~, 60 Hz, 1300 W

**P<sub>max</sub>** 19 bar/1.9 MPa

 ~5,18 kg/ 1141.9 lb

 ~1 L / 34fl oz

 20.3 cm/ 79.9 in  
 27.4 cm/ 107.8 in  
 36.7 cm/ 104.4 in

Obtenga asistencia en línea visitando:  
[www.nespresso.com/machine-assistance](http://www.nespresso.com/machine-assistance)

Obtenha assistência on-line no site:  
[www.nespresso.com/machine-assistance](http://www.nespresso.com/machine-assistance)

# Contenido Conteúdo

Especificaciones / Especificações	5
Contenido / Conteúdo	5
Precauciones	6
Instruções de segurança	10
Contenido del paquete / Conteúdo da Embalagem	14
Gran Lattissima / Gran Lattissima	14
Visión General / Visão Geral	15
Recetas con leche	16
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 <b>Nespresso</b> / Contate a <b>Nespresso</b>	<b>34</b>
Garantía limitada / Garantia Limitada	34
Desecho y protección del medio ambiente / Descarte e Proteção Ambiental	34



# MX Precauciones

**⚠** Es usado para alertar sobre riesgos potenciales de lesión. Obedecer todos los mensajes de seguridad que siguen a este símbolo, con el fin de eliminar posibles lesiones o muerte.

**⚠ ADVERTENCIA**  
Indica una situación peligrosa, que si no es evitada, podría resultar en una muerte o lesión grave.

**⚠ PRECAUCIÓN**  
Indica una situación peligrosa, que si no es evitada, podría resultar en una lesión menor o moderada.


**i** Es usada para proveer información importante, no relacionada con lesiones personales. Cuando se observe esta señalización, favor de tomar nota para el uso correcto y seguro del aparato.

## Leer todas las instrucciones

1. No tocar superficies que se calienten durante y después de la operación, así como durante la descalsificación (tubería de descalsificación y surtidor de

- leche). En caso de hacerlo, utilizar asas y perilas.
2. Siempre colocar primero el conector al aparato, después conectar el cable en la pared.
3. No dejar que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, tampoco permitir que toque superficies calientes o bordes filosos. No permitir que el cable cuelgue (riesgo de accidente).
4. No operar ningún aparato con cable dañados, enchufe con problemas de funcionamiento, o que estén dañado de cualquier otra forma. Desconectar cable inmediatamente. Contactar al servicio de asistencia del Club *Nespresso*.
5. No colocar sobre o cerca de un horno de gas, eléctrico, radiador, climatizador o tapa de un horno. Colocar siempre en una superficie estable o uniforme. La superficie deberá ser resistente al calor y fluidos, como el agua, café, descalcificador o similar.
6. No usar en exteriores.
7. Desconectar de la corriente cuando no este en uso, así como antes de limpiar. Permitir enfriar, antes de agregar o remover partes, así como antes de limpiar el aparato. No usar

- ningún agente limpiador fuerte o solventes limpiadores. Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar la superficie de la máquina.
8. Para proteger contra el fuego, choques eléctricos y lesiones a personas, no sumergir el cable, conectores, o aparatos en agua o cualquier otro líquido. Nunca tocar el cable con las manos húmedas. No sobrellenar el tanque de agua. Nunca poner el aparato o parte de este dentro del lava platos, a excepción del Sistema de Cappuccino Rápido (R.C.S.)
9. ADVERTENCIA: para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, no remueva la cubierta. No contiene piezas reparables por el usuario dentro. No intente reparar o modificar la máquina, de lo contrario se anulará la garantía. La reparación se deberá realizar solamente por personal autorizado.
10. No poner los dedos bajo la salida de café o de leche, riesgo de quemaduras. La salida de leche se calienta. Riesgo de quemaduras. Tener cuidado.
11. Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. No ha ES 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".
12. Nunca permitir que el aparato sea manipulado por niños.
13. No levantar la palanca durante el ciclo de extracción. Pueden producirse quemaduras.
14. La máquina no debe ser usada dentro de alacenas o vitrinas.
15.  La superficie calefactora retendrá calor aún después de su uso.
16. Nunca debe usarse una cápsula usada, dañada o deformada. El agua puede fluir alrededor de la cápsula cuando no sea perforada por las cuchillas, y el aparato podría sufrir un daño.
17. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, choques eléctricos o lesiones a las personas. Usar siempre el contenedor de leche (Sistema de Cappuccino Rápido) provisto con la máquina. Riesgo de quemaduras si el contenedor de leche no esta insertado correctamente.



18. Si los volúmenes de café están programados arriba de 150 ml (5 oz): dejar enfriar la máquina por 5 minutos antes de hacer el siguiente café para prevenir riesgo de sobrecalentamiento.
19. Descalcificar la máquina cuando se observe la alerta de descalcificar. Leer las precauciones de seguridad en el paquete de descalcificación cuidadosamente. La solución para descalcificar puede ser dañina. Evitar el contacto con los ojos, piel y otras superficies. Recomendamos el kit para descalcificar de *Nespresso*, disponible en el Club *Nespresso*, ya que está especialmente adaptado a la máquina. No usar otros productos (como vinagre) que pudieran afectar el sabor del café. Para cualquier pregunta adicional que se pudiera tener sobre descalcificar, favor de contactar al Club *Nespresso*.
20. Esta máquina trabaja con cápsulas *Nespresso* disponibles exclusivamente a través del Club *Nespresso*.
21. Este dispositivo está diseñado para cápsulas de café *Nespresso* disponibles exclusivamente a

través del Club *Nespresso* o su representante *Nespresso* autorizado.

### Instrucciones de cable corto

Este dispositivo tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No anule el propósito de seguridad del enchufe polarizado.

- a) Un cable eléctrico corto o el cable de alimentación desmontable se facilita para reducir riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- b) Los cables de alimentación más largos y separables o cables de extensión están disponibles y pueden ser utilizados si se tiene cuidado en su uso.
- c) Si un cable de extensión es usado:
- 1) La capacidad eléctrica marcada en el cable de alimentación desmontable o cable de extensión

debe ser por lo menos igual que la capacidad eléctrica del dispositivo.

- 2) Si el dispositivo está equipado con 3 cables, cable de conexión a tierra, la extensión deberá ser una conexión a tierra de tipo 3 - ALAMBRE DE CABLE.
- 3) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o mesa donde pueda ser jalado por niños o tropezarse con él.

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

**Transmitirlas a cualquier usuario posterior.**

**El Manual de Instrucción también está disponible como PDF en [nespresso.com](http://nespresso.com)**

## BR) Informações de Segurança Importantes

**⚠ Usado para alertá-lo sobre riscos de ferimentos em potencial. Siga todas as mensagens de segurança com este símbolo para evitar possíveis ferimentos ou morte.**

**⚠ AVISO**  
Indica uma situação de perigo que, se não for evitada, poderá resultar em morte ou ferimentos graves.

**⚠ CUIDADO**  
Indica uma situação de perigo que, se não for evitada, poderá resultar em ferimentos leves ou moderados.

**i Usado para fornecer informações importantes não relacionadas a ferimentos. Ao ver este sinal, observe os conselhos para uma utilização correta e segura de seu aparelho.**

### Leia todas as instruções

1. Não toque nas superfícies que foram aquecidas durante e após a operação e a descalcificação: o tubo de descalcificação e o bico de leite. Use as alças ou os botões.
2. Sempre conecte o plugue ao aparelho primeiro e, depois,

conecte o cabo à tomada. Para desconectá-lo, coloque todos os controles na posição «desligado» e, em seguida, retire-o da tomada. Não desligue o aparelho apenas desconectando o cabo da tomada.


3. Não deixe o cabo pendurado para fora de mesas ou aparadores, nem permita que ele encoste em superfícies quentes ou objetos afiados. Não deixe o cabo pendurado (risco de acidentes).
4. Não utilize nenhum aparelho que esteja com o cabo ou o plugue danificados, ou caso o aparelho apresente algum defeito ou tenha sido danificado de alguma forma. Desconecte o cabo imediatamente. Entre em contato com o Serviço de Assistência do Nespresso Club.
5. Não coloque o aparelho sobre ou próximo a queimadores elétricos ou a gás, em um forno aquecido ou sobre radiadores ou fogões. Sempre o coloque sobre superfícies estáveis e planas. A superfície deve ser resistente a calor e fluidos, como água, café, descalcificador ou substâncias semelhantes.
6. Não use ao ar livre.
7. Desconecte o aparelho da tomada quando não estiver em uso e

antes de limpá-lo. Aguarde o resfriamento do aparelho antes de adicionar ou remover peças e antes de limpá-lo. Não use nenhum produto de limpeza ou solvente de limpeza forte. Use um pano úmido e um produto de limpeza suave para limpar a superfície da máquina.

8. Para se proteger contra fogo, choques e ferimentos, não mergulhe o cabo, os conectores ou o aparelho em água ou outros líquidos. Nunca toque no cabo com as mãos molhadas. Não encha demais o reservatório de água. Nunca coloque o aparelho ou parte dele em uma máquina de lavar louças, com exceção do Sistema Rápido de Cappuccino (S.R.C.).
9. AVISO: para reduzir o risco de incêndio ou choques, não remova a tampa. As peças internas não se destinam à manutenção pelo usuário. Não tente reparar nem modificar o aparelho, já que isso anulará a garantia. Os reparos devem ser executados apenas por pessoal de manutenção autorizado.
10. Não coloque os dedos sob a saída do café ou sob bico de leite, pois há risco de queimaduras. O bico

- de leite fica muito quente. Risco de queimaduras. Use com cuidado.
11. Este é um aparelho apenas para uso doméstico. Ele não se destina aos seguintes usos: copas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, sedes de fazendas, por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial e ambientes de hospedagem breve.
  12. Nunca permita o uso do aparelho por crianças. Esta máquina só deve ser administrada por crianças com mais de 8 anos, pessoas com deficiências físicas ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, sob a supervisão de um adulto devidamente instruído sobre o uso seguro do aparelho, compreendendo o perigo de manipulação indevida da máquina. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho. A limpeza e manutenção da máquina não podem ser feitas por crianças sem supervisão de um adulto.
  13. Não levante a alavanca durante os ciclos de extração. Podem ocorrer queimaduras.
  14. A máquina não deve ser

armazenada em locais fechados quando em uso.

15.  A superfície de aquecimento, está sujeita a permanecer quente após o uso.
16. Nunca use uma cápsula já utilizada, danificada ou deformada. Poderá haver fluxo de água ao redor da cápsula se ela não for perfurada pelas lâminas, danificando o aparelho.
17. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em fogo, choques ou ferimentos. Sempre use o recipiente de leite (Sistema Rápido de Cappuccino) fornecido com a máquina. Há risco de queimaduras caso o recipiente de leite não seja inserido corretamente.
18. Se forem programados volumes de café superiores a 150 ml: deixe a máquina esfriar por 5 minutos antes de preparar o próximo café a fim de evitar o risco de superaquecimento!
19. Descalcifique a máquina ao ver o alerta de descalcificação. Leia cuidadosamente as instruções

- de segurança indicadas na embalagem de descalcificação. A solução de descalcificação pode ser prejudicial. Evite o contato com os olhos, a pele e outras superfícies de contato. É recomendável usar o kit de descalcificação *Nespresso* disponibilizado pelo *Nespresso Club*, pois ele é especificamente adaptado à sua máquina. Não use outros produtos (como o vinagre) que possam afetar o sabor do café. Para obter informações adicionais sobre a descalcificação, entre em contato com o *Nespresso Club*.
20. Esta máquina funciona com as cápsulas *Nespresso* disponíveis exclusivamente no *Nespresso Club*.
21. Este aparelho foi projetado para usar as cápsulas de café *Nespresso* disponíveis exclusivamente pelo *Nespresso Club* ou pelo representante autorizado da *Nespresso*.

#### Instruções sobre o cabo curto

Este aparelho tem um plugue polarizado (um pino é mais largo do que o outro). Para reduzir o risco de choque elétrico, esse plugue destina-

se ao uso em uma tomada polarizada em apenas uma posição. Caso ele não se encaixe perfeitamente na tomada, inverta o plugue. Se ele ainda não se encaixar, consulte um electricista qualificado. Não anule a finalidade de segurança do plugue polarizado.

- a) Um cabo de alimentação curto ou um cabo de alimentação desacoplável é fornecido para reduzir os riscos de acidentes que podem ocorrer, por exemplo, se alguém tropeçar em um cabo mais longo.
- b) Cabos de alimentação desacopláveis mais longos ou extensões são disponibilizados e podem ser usados com cuidado.
- c) Se for utilizada uma extensão:
- 1) A voltagem informada para o cabo de alimentação desacoplável ou para a extensão deve ser pelo menos igual à voltagem do aparelho.
  - 2) Se o aparelho for fornecido com um cabo aterrado com 3 fios, a extensão deverá ser do tipo ATERRADA COM 3 FIOS.
  - 3) O cabo mais longo deve ser colocado de forma que não fique

pendurado sobre aparadores ou mesas, onde possa ser puxado por uma criança ou pisado.

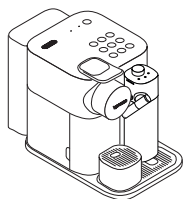
## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

**Transmita-as para qualquer usuário subsequente.**

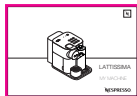
**Este Manual de instruções também está disponível em formato PDF no [nespresso.com](http://nespresso.com)**

(MX)  
(BR)

# Contenido del paquete Conteúdo da Embalagem



- 1 Cafetera  
Cafeteira



- 2 Manual del usuario  
Manual do Usuário



- 3 Cápsulas  
Kit de cápsulas



- 4 "Bienvenido a la carpeta **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



## 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 a base de leche)  
Máquina com o Sistema Rápido de Cappuccino (para receitas à base de leite)
- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li><b>1</b> Tanque de agua (1.0 litro)<br/>Tanque de água (1 L)</li><li><b>2</b> Palanca<br/>Alavanca</li><li><b>3</b> Contenedor de cápsulas<br/>Compartimento da cápsula</li><li><b>4</b> Puerta del conector de vapor<br/>Porta do conector de vapor</li><li><b>5</b> Conector de vapor<br/>Conector de vapor</li><li><b>6</b> Salida de café<br/>Saída de café</li><li><b>7</b> Carcasa de goteo<br/>Alojamento da bandeja coletora</li><li><b>8</b> Contenedor de cápsulas usadas<br/>Recipiente de cápsulas usadas</li><li><b>9</b> Charola de goteo<br/>Pingadeira</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li><b>10</b> Rejilla para taza pequeña<br/>Grade de xícara pequena</li><li><b>11</b> Soporte de taza pequeña<br/>Suporte de xícara pequena</li><li><b>12</b> Rejilla de la taza<br/>Grade de xícara</li><li><b>13</b> Recolector de goteo<br/>Bandeja coletora</li><li><b>14</b> Alojamiento de tubo descalcificador<br/>Compartimento do tubo de descalcificação</li><li><b>15</b> Tubo descalcificador<br/>Tubo de descalcificação</li><li><b>16</b> Cubierta del tubo descalcificador<br/>Tampa do tubo de descalcificação</li></ul> |
|--|--|

## Alertas

### Avisos

- 17** "DESCALCIFICACIÓN" : alerta de descalcificación, consulte la sección "Descalcificación"  
"DESCALCIFICAÇÃO" : aviso de descalcificação, consulte a seção Descalcificação
- 18** "DESCALCIFICACIÓN" : alerta de descalcificación, consulte la sección "Descalcificación"  
"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

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li><b>19</b> Botón de Modo de espera (consumo en modo de espera: 0.22 Wh)<br/>Botão de Espera (consumo no modo de espera; 0,22 Wh)</li><li><b>20</b> Lungo 110 ml<br/>Lungo 110 ml</li><li><b>21</b> Espresso 40 ml<br/>Espresso 40 ml</li><li><b>22</b> Ristretto 25 ml<br/>Ristretto 25 ml</li><li><b>23</b> Cappuccino<br/>Cappuccino</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li><b>24</b> Flat white<br/>Flat white</li><li><b>25</b> Caffè latte<br/>Caffè latte</li><li><b>26</b> Hot milk<br/>Hot milk</li><li><b>27</b> Latte macchiato<br/>Latte macchiato</li><li><b>28</b> Hot foam<br/>Hot foam</li></ul> |
|---|---|

## 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"

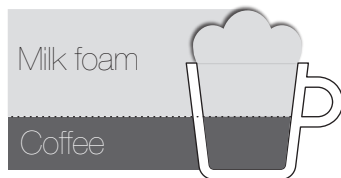
# MX Recetas con leche



## CAPPUCCINO:

Un capuchino 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 capuchino

### 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)

## CAFFÈ 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

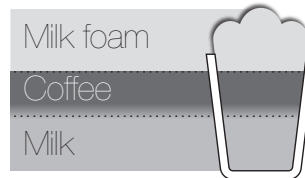
### Sugerencias:

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 3 capas de "espuma de leche-café".

### Proporciones recomendadas:



Cantidad: 140 ml de leche  
140 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 café expreso 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 capuchino

### 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.

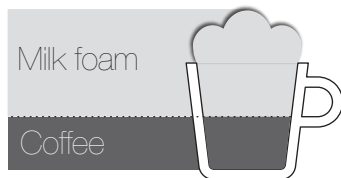
# Receitas de leite



## 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

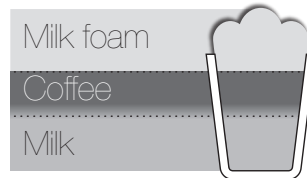
### Dicas:

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 3 camadas "leite-café-espuma".

### Proporções recomendadas:



Quantidade: 140 ml de leite

140 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.

**MX**  
**BR**

# Primer uso o después de un largo período sin usarse

# Primeiro uso ou após um longo período sem uso

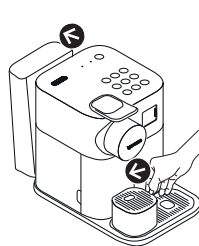
**⚠ PRECAUCIÓN:** lea primero las precauciones de seguridad para evitar riesgos de descarga eléctrica e incendio.  
**CUIDADO:** leia primeiro as instruções de segurança para prevenir o risco de um choque elétrico fatal e incêndio.

**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).

**⚠ 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

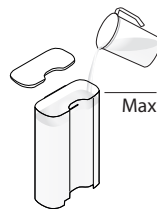
**1** Al desempacar la máquina, retire y deseche la película de plástico. Ajuste la longitud del cable y almacene el exceso en la guía del cable debajo de la máquina.

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.



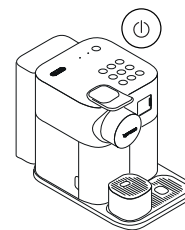
**2** Enjuague el tanque de agua antes de llenar con agua potable fresca hasta el nivel máximo. Conecte la cafetera a la corriente.

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



**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

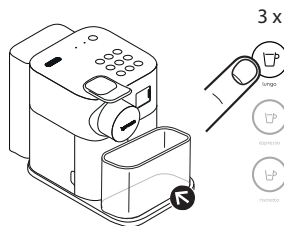


**4** Enjuague: coloque un recipiente (no incluido con la máquina) debajo de la salida de café y presione el ☐ (lungo) botón. Repita tres veces.

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 polvo 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.

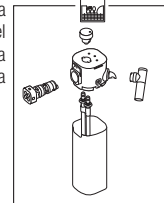


**5** Desensamble el sistema del mecanismo espumador y limpie todos los componentes en la parte superior de su lavavajillas. Si no contara con una máquina lavaplatos, consulte la sección "Lavado a mano del sistema Rapid Cappuccino". Tras de rearmar y reconectar el RCS a la cafetera, use la función ⬆⬆ (Limpiar) antes de preparar una bebida a base de leche (consulte la página 38)

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 página 39).

**i** Consulte la sección "Montaje/desmontaje del sistema Rapid Cappuccino" (consulte la página 42).

Consulte a seção "Montagem/Desmontagem do Sistema Rápido de Cappuccino" (consulte a página page 42).





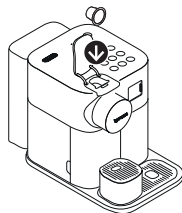
# Preparación del café

## Preparação do café



- 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.

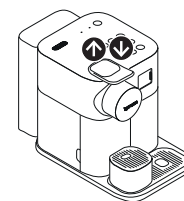


- 3** Presione el botón ☞ (ristretto), ☞ (espresso) o ☞ (lungo). La preparación se detendrá automáticamente.

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.



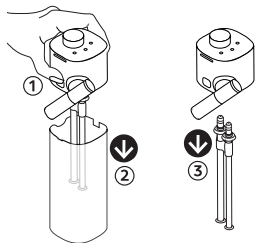
MX  
BR

# Montaje/Desmontaje del Sistema Rapid Cappuccino

# Montagem/Desmontagem do Sistema Rápido de Cappuccino

- 1 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.

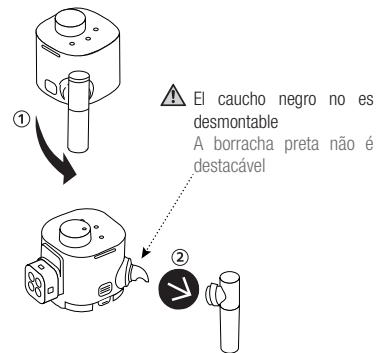


**⚠ PRECAUCIÓN: PRECAUCIÓN:** al ensamblar el RCS, inserte bien el tubo de aspiración hasta que no pueda moverse.

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

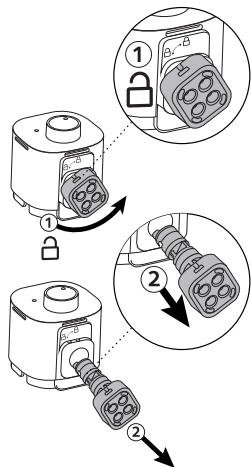
- 2 Coloque la salida de leche verticalmente para desmontar y volver a montar.

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



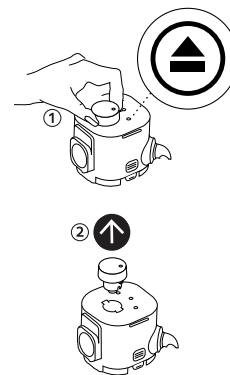
- 3 Gire el conector del sistema Rapid Cappuccino hasta el símbolo de "desbloqueo" y extráigalo.

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



- 4 Gire la perilla del regulador de espuma de leche en la posición "quitar perilla" y extráigala.

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



# Preparar bebidas a base de leche

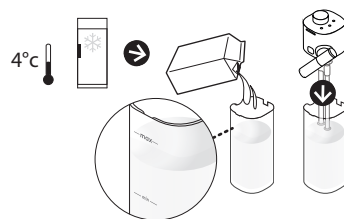
## Preparando as bebidas à base de leite

- i** Para obtener una espuma de leche perfecta, use leche descremada o semidescremada, leche de vaca a temperatura del refrigerador (aproximadamente 4° C) El sistema de leche no ha sido diseñado para trabajar con leche vegetal.

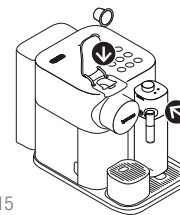
Para obter a espuma do leite perfeita, use leite de vaca desnatado ou semidesnatado gelado (cerca de 4°C). O sistema de leite não foi projetado para funcionar com leite de vegetais.

- 1** Llene el recipiente de leche.  
No llene en exceso el recipiente de leche:  
respeite el nivel MAX  
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.

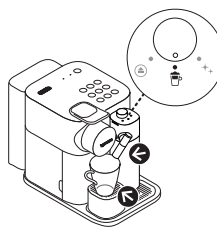


- 2** Levante la palanca completamente e inserte la cápsula. Cierre la palanca. Cierre el recipiente de leche y conéctelo al sistema Rapid Cappuccino a la cafetera. La cafetera se calentará por aproximadamente 15 segundos (luces parpadeantes).  
Levante a alavanca completamente e insira uma cápsula. Feche a alavanca. Feche o recipiente do leite e conecte o Sistema Rápido de Cappuccino na máquina. A máquina aquece em aproximadamente 15 segundos (luces intermitentes).



- 3** Coloque una taza de Cappuccino o un vaso de Latte Macchiato debajo de la salida del café e 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 a base de leche deseada.  
Consulte la página 38 para obtener más información sobre cada bebida a base de leche.  
Presione o botão da bebida de leite desejada.  
Consulte mais informações de cada bebida à base de leite na página 39.



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


A preparação começa após alguns segundos e para automaticamente.

**(MX) 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 platos o lavarse las manos).


**(BR)**

**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).

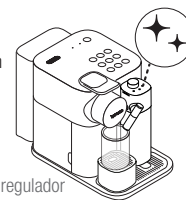
- 5 Al final de la preparación, la  alerta (Limpiar) se iluminará de color naranja para indicar que es necesario limpiar el Sistema Rapid Cappuccino.

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

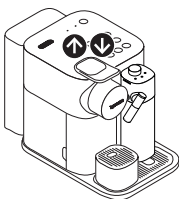



- 6 Coloque un recipiente debajo de la salida de café. Gire la perilla del regulador de espuma de leche a la posición  (Limpiar). El proceso de enjuague del sistema de leche comienza y el agua caliente combinada con el vapor fluye a través de la salida de la leche. El proceso de enjuague se detiene automáticamente.


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.



- 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.



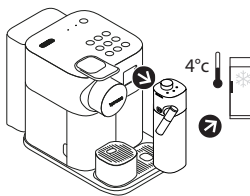
- 8 Cuando finaliza el proceso de enjuague, la alerta de limpieza se apaga. Vuelva a colocar la perilla en la posición  (espuma).

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



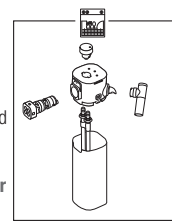
- 9 **Si hay leche en el Sistema Rapid Cappuccino:**  
a Desconecte el sistema Rapid Cappuccino System de la máquina y colóquelo inmediatamente en el refrigerador. Cierre la puerta del conector de vapor de la cafetera.

**Se houver leite no Sistema Rápido de Cappuccino:**  
Desconecte o Sistema Rápido de Cappuccino da máquina e coloque-o imediatamente na geladeira. Fecha a porta do conector de vapor da máquina.



- 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** en el lado superior de su lavaplatos. 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 não for o suficiente para as próximas receitas, 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".



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

# Cuidado diario

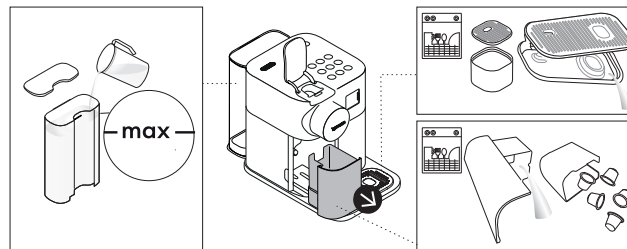
## Cuidados diários

**i** 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", 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 (consulte "Overview", página 3)

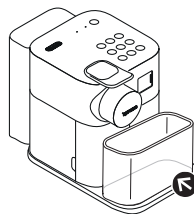
**1** Levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula en el contenedor de cápsula usado. Vacíe la bandeja de goteo, el contenedor de cápsulas usadas, el soporte para vasos y el colector de goteo. Vacíe y enjuague. Retire el tanque de agua. Vacíe y enjuague antes de llenarla con agua potable fresca.

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.



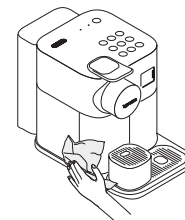
**2** Coloque un recipiente debajo de la salida de café y presione el botón ☞ (lungo) para enjuagar.

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

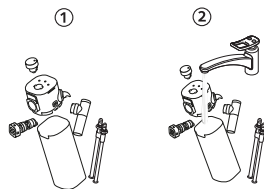


# MX Lavado a mano del Sistema Rapid Cappuccino

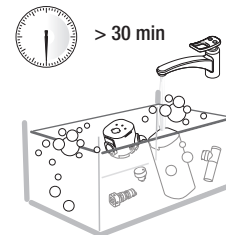
# BR Lavagem manual do Sistema Rápido de Cappuccino

- 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** Desmonte 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 suave. 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 (40C/104F).

\* Asegúrese de que la entrada de aire esté limpia.

Esto asegurará la espuma perfecta.

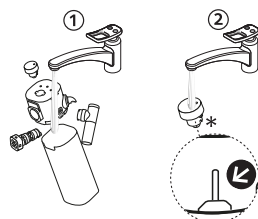
No utilice material abrasivo que pueda dañar la superficie del equipo.



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 una tela limpia 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 con vapor fluye a través de la salida de la leche. Seque todas las partes con una toalla, 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 48), 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 48), o botão piscará 3 vezes para confirmar o novo volume da bebida. O volume da bebida agora está salvo para as próximas preparações.

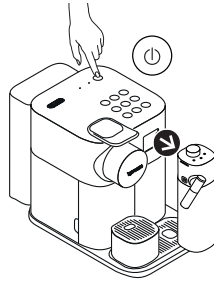


# Restaurando la cantidad a los ajustes de fábrica

## 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.  
 Presione 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.

- 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 por defecto)/Quadro das receitas (quantidades predefinidas)

Receta/ Receita	Ingredientes y secuencia de la máquina/ Ingredientes e Sequência da Máquina	Cantidad/ Quantidade (ml/ fl oz)	Receta/ Receita	Ingredientes y secuencia de la máquina/ Ingredientes e Sequência da Máquina	Cantidad/ Quantidade (ml/ fl oz)	Receta/ Receita	Ingredientes y secuencia de la máquina/ Ingredientes e Sequência da Máquina	Cantidad/ Quantidade (ml/ fl oz)
lungo	Café/ Café	110/ 3.71	hot foam	Leche/ Leite	200/ 6.76	hot milk	Leche/ Leite	150/ 5.07
espresso	Café/ Café	40/ 1.35	latte macchiato	1. Leche/ Leite 2. Espuma de leche/ Espuma de leite 3. Café/ Café	140/ 4.73 140/ 4.73 40/ 1.35	caffè latte	1. Café/ Café 2. Leche/ Leite 3. Espuma de leche/ Espuma de leite	110/ 3.71 140/ 4.73 60/ 2.02
ristretto	Café/ Café	25/ 0.85	cappuccino	1. Espuma de leche/ Espuma de leite 2. Café/ Café	100/ 3.71 40/ 1.35	flat white	1. Café/ Café 2. Leche/ Leite	40/ 1.35 100/ 3.71

**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 25 a 150 ml (de 0.85 a 5.07 fl.oz).  
O volume do café pode ser programado de 25 a 150 ml (de 0.85 a 5.07 fl.oz).

Leche máxima (+ espuma de leche, si así lo requiere la receta) volumen programable: 400ml (13.52 fl oz).

Volume programável máx. de leite (+ espuma de leite, se solicitada na receita): 400ml (13.52 fl oz).



# Descalcificación

# Descalcificação





**⚠ PRECAUCIÓN:** consultar los consejos de seguridad.

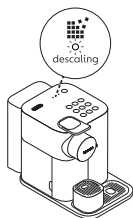
**CUIDADO:** consulte as instruções de segurança.

**i NOTA:** el tiempo de descalcificación es de aproximadamente 20 minutos.  
**NOTA:** o tempo de descalcificação é cerca de 20 minutos.

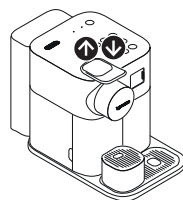
**i NOTA:** para garantizar el correcto funcionamiento de su máquina durante toda su vida útil y que su experiencia con el café sea tan perfecta como el primer día, siga el proceso que se describe a continuación.

**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.

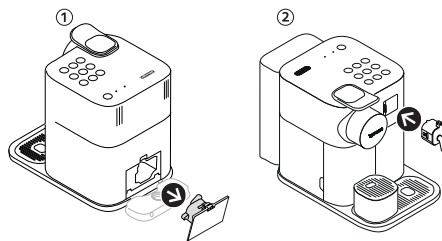


- 3** Vacíe la bandeja de goteo, el contenedor de cápsulas usadas, el soporte para vasos y el colector de gotas. Llene el tanque de agua con 100 ml del producto descalcificador Nespresso. Añada agua hasta la marca de descalcificación en el tanque de agua (~500ml/16.9 fl oz).  
Esvazie a pingadeira, o 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/ 16.9 fl oz).

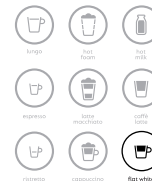


- 4** Tome el tubo de descalcificación situado en la parte posterior de la máquina y enchufe el tubo de descalcificación en el conector de vapor de la máquina. Reemplace el tanque de agua.

Prete 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.

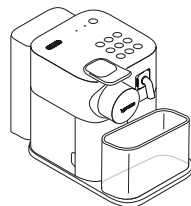


- 5** La cafetera entra en modo de descalcificación. La alerta de descalcificación parpadea en naranja durante todo el proceso de descalcificación. El botón flat white se enciende de blanco.  
A máquina entra no modo de descalcificação. O alerta laranja de descalcificação pisca durante o processo inteiro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



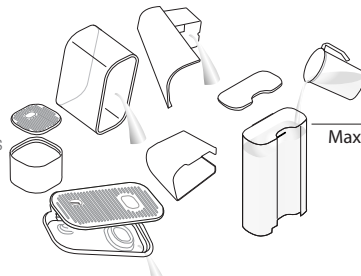
- 6 Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 1 litro debajo de la salida de café y debajo de la boquilla del tubo de descalcificación.

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 xícara e a bandeja coletora, lave e encha o tanque de água com água potável fresca até o nível MAX.



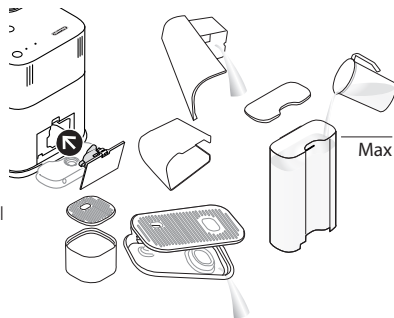
- 10 Cuando finaliza el proceso de enjuague, se reanuda la alerta de limpieza. Retire el tubo descalcificador con manijas o perillas y almacénelo. Vacíe la charola de goteo y el contenedor de cápsulas usadas. Llene siempre el depósito con agua fresca y potable.


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.



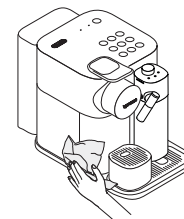
- 9 Presione nuevamente el botón  (flat white) El ciclo de enjuague continúa a través de la salida de café, el tubo de descalcificación y la bandeja de goteo hasta que el tanque de agua se vacía.

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.



# Ajuste de la dureza del agua

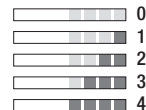
## Configuração de dureza da água

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



Peque 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.

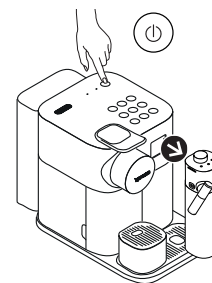
- 2 El número de cuadrados rojos indica el nivel de dureza del agua.



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. Parpadearán 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

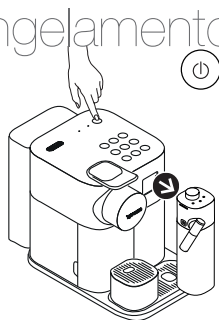
MX  
BR

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

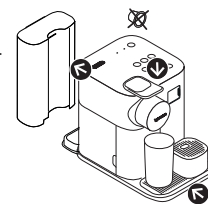
- 1 Encienda la máquina.  
Ligue a máquina ON.


**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 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.



- 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:** 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

**i** Esta máquina está equipada con un excelente perfil de consumo de energía, así como una función de apagado automático (OW) 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 (OW), 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 (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 automaticamente após 30 segundos. Se nenhuma ação for realizada. Poderá sair do menu manualmente pressionando simultaneamente os botões (hot milk) e (flat white) 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

## MX Solución de problemas

Sin indicador luminoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revise que la máquina esté conectada a la corriente eléctrica. En caso de problemas, llame a <b>Nespresso</b>.</li> </ul>
No hay café, no hay agua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El tanque de agua está vacío. Llene el tanque de agua.</li> <li>- Descalcifique si es necesario; Consulte la sección "Descalcificación".</li> </ul>
El café sale muy lentamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La velocidad de flujo depende de la variedad de café.</li> <li>- Descalcifique si es necesario; Consulte la sección "Descalcificación".</li> </ul>
Sin café, solo se agota el agua (a pesar de la cápsula insertada).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En caso de problemas, envíe el aparato a reparar o llame a <b>Nespresso</b>.</li> </ul>
El café no está suficientemente caliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Precalentar la taza.</li> <li>- Descalcifique si es necesario; Consulte la sección "Descalcificación".</li> </ul>
El área de la cápsula tiene fugas (agua en el contenedor de la cápsula).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coloque la cápsula correctamente. Si se producen fugas, llame a <b>Nespresso</b>.</li> </ul>
Parpadeo irregular.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Envíe el aparato a reparar o llame a <b>Nespresso</b>.</li> </ul>
Todos los botones parpadean simultáneamente durante 10 segundos y luego la máquina se apaga automáticamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alarma de error, la máquina necesita reparación. Envíe el aparato a reparar o llame a <b>Nespresso</b>.</li> </ul>
Todos los botones de café parpadean rápido 3 veces tras lo cual la máquina vuelve al modo listo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El tanque de agua está vacío.</li> </ul>
Las alertas de descalcificación y limpieza parpadean.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La máquina está en modo de menú, presione simultáneamente los botones de <b>Hot Milk</b> y <b>Flat White</b> durante 3 segundos para salir del modo de menú o espere 30 segundos para salir automáticamente.</li> <li>- La descalcificación no se ha completado correctamente. Repita el ciclo de descalcificación.</li> </ul>
La alerta de descalcificación brilla de color naranja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La máquina envía la alerta de descalcificación de acuerdo al uso y consumo de bebidas. Descalcifique la máquina. Consulte la sección "Descalcificación".</li> </ul>
La alerta de descalcificación parpadea en naranja y el botón <b>Flat White</b> se mantiene constante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La máquina está en modo de descalcificación. Presione el botón Flat White para comenzar el proceso de descalcificación.</li> </ul>
La alerta de limpieza se enciende en naranja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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".</li> </ul>
Todos los botones de café y todos los botones de receta de leche parpadean alternadamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Máquina sobrecalentada, espere hasta que la máquina se enfríe.</li> <li>- 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").</li> </ul>
La palanca no se puede cerrar completamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vacíe el contenedor de cápsulas. Asegúrese de que no hay alguna cápsula bloqueando dentro del contenedor de cápsulas.</li> <li>- Use leche de vaca descremada o semidescremada a temperatura del refrigerador (aproximadamente 4° C).</li> <li>- La perilla del regulador de espuma de leche está en la posición . Gírela a la posición  (Espuma).</li> <li>- Enjuague después de cada preparación de leche (consulte la sección "Lavado de manos del sistema Rapid Cappuccino").</li> <li>- Descalcifique la máquina (consulte la sección "Descalcificación").</li> <li>- No utilice leche congelada.</li> <li>- Asegúrese de que el tubo de aspiración de aire esté limpio. Refiérase a la sección de "Limpieza Rápida del mecanismo espumador de leche".</li> <li>- Asegúrese de que todos los componentes del sistema Rapid Cappuccino estén bien ensamblados.</li> </ul>
La calidad de la espuma de leche no está a la altura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asegúrese de retirar la jarra de leche.</li> <li>- Asegúrese de presionar simultáneamente los botones <b>Hot Milk</b> y los botones <b>Flat White</b> durante 3 segundos.</li> <li>- Asegúrese de retirar el tubo de descalcificación.</li> </ul>
No puedo entrar en el modo de menú.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presione los botones a los lados de la jarra de leche para quitar las partes.</li> <li>- Consulte la sección "Montaje/desmontaje del sistema Rapid Cappuccino".</li> </ul>
La jarra de leche no puede ser desmantelada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presione el botón de Modo de espera (la máquina está en espera - consumo de 0,22 Wh).</li> </ul>
Apague la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presione el botón de Modo de espera (la máquina está en espera - consumo de 0,22 Wh).</li> </ul>
La jarra de leche está insertada pero los botones de leche no están habilitados	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La perilla del regulador de espuma de leche está en la posición  (Limpiar). Gírela a la posición  (Espuma).</li> </ul>

# Solução de problemas

Nenhum indicador luminoso.	- Verifique a rede elétrica, o conector, a voltagem e o fusível. Caso tenha problemas, contate a <b>Nespresso</b> .
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 <b>Nespresso</b> .
O café não está suficientemente quente.	- Preequeça 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 <b>Nespresso</b> .
Os botões piscam irregularmente.	- Envie o aparelho para reparo ou ligue para a <b>Nespresso</b> .
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 <b>Nespresso</b> .
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 <b>leite quente</b> e <b>flat white</b> 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 laranja de descalcificação pisca e acende o botão flat white estável.	- A máquina está no modo de descalcificação. Pressione o botão flat white para iniciar o processo de 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". - Superaquecimento da máquina, aguarde até que a máquina esfrie.
Todos os botões de café e das receitas à base de leite piscam alternadamente.	- 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 <b>hot milk</b> e <b>flat white</b> 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.	- Pressione 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.	- Pressione o botão regulador da espuma do leite na posição ✨ ✨ (Limpar). Gire para a posição ☹️ (Espuma).



Contacte 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](http://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](http://nespresso.com)

## Garantía limitada

## Garantia Limitada

De'Longhi garantiza que este producto contra materiales defectuosos y mano de obra por un periodo de dos años a partir de la fecha de compra. Durante este periodo, De'Longhi reparará o reemplazará, a su discreción, cualquier producto defectuoso sin costo para el propietario. Los productos de reemplazo o componentes reparados estarán garantizados únicamente por el periodo restante de la garantía original o por 6 meses, lo que sea mayor. Esta garantía limitada no cubrirá ningún defecto como resultado de un accidente, mal uso, mantenimiento inadecuado, o desgaste normal. Excepto en la medida en que lo permita la ley aplicable, los términos de esta garantía limitada no excluyen, restringen ni modifican, y son adicionales a los derechos legales obligatorios aplicables a la venta del producto a usted. Si cree que su producto está defectuoso, comuníquese con

**Nespresso** para obtener las indicaciones para enviarlo o llevarlo para ser reparado. Por favor visite nuestro sitio web en [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com) para detalles de contacto.

A De'Longhi garante este produto contra defeitos nos materiais e mão de obra por um período de um ano a partir da data da compra. Durante este período, a De'Longhi irá reparar ou substituir, ao seu critério, qualquer produto com defeito, sem custos para o consumidor. Os produtos de substituição ou peças reparadas serão garantidos apenas no período restante da garantia original ou seis meses, o período que for mais longo. Esta garantia limitada não se aplica a qualquer defeito resultante de acidentes, uso indevido, manutenção inadequada ou desgaste normal. Exceto na medida permitida pela legislação aplicável, os termos desta garantia limitada não excluem, restringem ou modificam, e são um complemento aos direitos legais obrigatórios aplicáveis à venda do produto. Se considerar que o seu produto tem defeito, entre em contato com **Nespresso** pelo 0800 7777 737 (ligação gratuita 24 horas por dia, 7 dias por semana) para obter instruções sobre para onde o enviar ou levar para ser reparado.





# GRAN LATTISSIMA



Z1A\_2019\_04\_19

