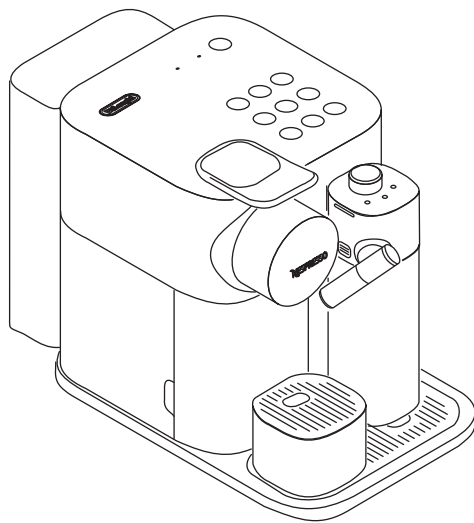


NESPRESSO



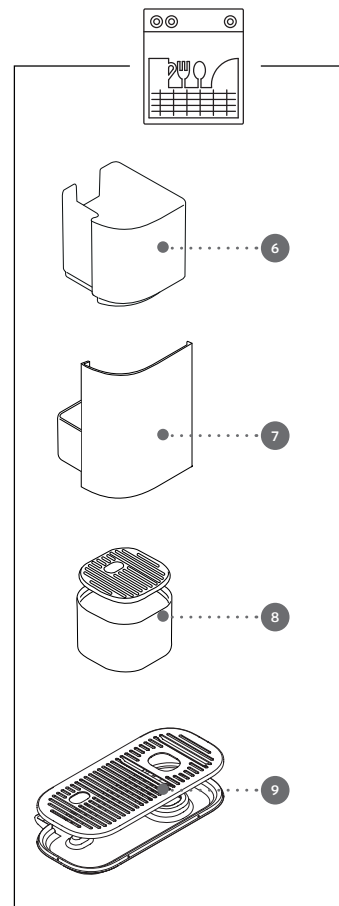
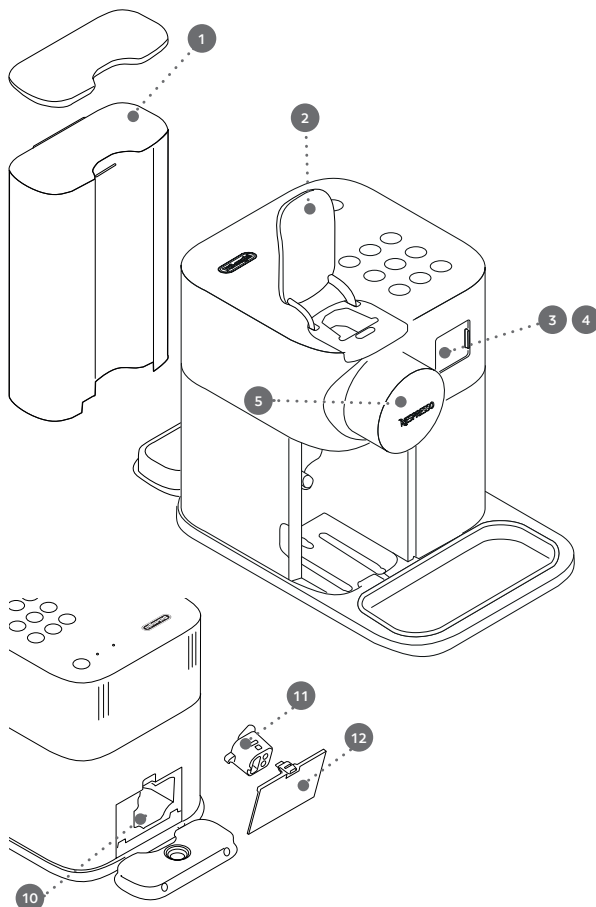
GRAN LATTISSIMA

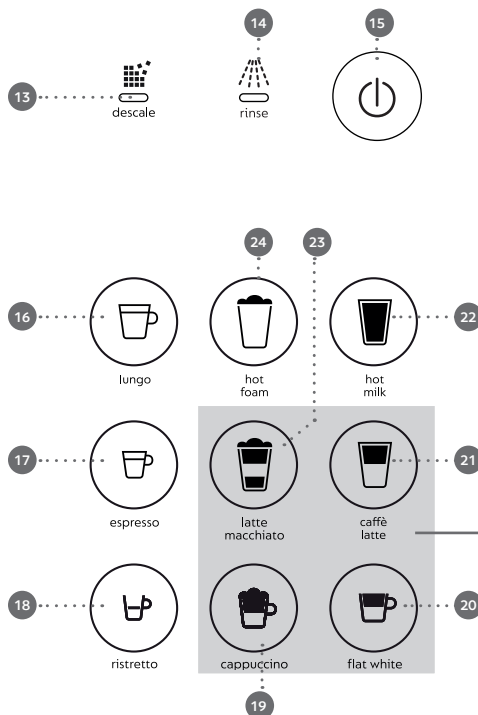
ES	Manual de Usuario	BR	Manual do usuário	4
EN	User manual	FR	Guide de l'utilisateur	37

Overview Vue d'ensemble

Overview of machine Présentation de la machine

- 1 Water tank (1.3 L/ 44 oz)
Réservoir d'eau (1,3 L).
- 2 Lever
Lever
- 3 Steam connector door
Volet du connecteur vapeur
- 4 Steam connector
Connecteur vapeur
- 5 Coffee outlet
Orifice de sortie du café
- 6 Used capsule container
Récupérateur de capsules usagées
- 7 Drip tray
Bac d'égouttage
- 8 Cup support
Support de tasse
- 9 Drop collector
Bac collecteur de gouttes
- 10 Descaling pipe storage
Logement tube de détartrage
- 11 Descaling pipe
Tube de détartrage
- 12 Descaling pipe cover
Couvercle tube de détartrage





Alerts Alertes

- 13 "DESCALE" : descaling alert, refer to the "Descaling" section
"DESCALE" (détartre) : alerte de détartrage, voir section "Détartrage"
- 14 "RINSE" : milk system rinsing alert, refer to the "Preparing Milk-based beverages" section
"RINSE" (rincer) : alerte de rinçage du système de lait, voir section "Préparation de boissons à base de lait"

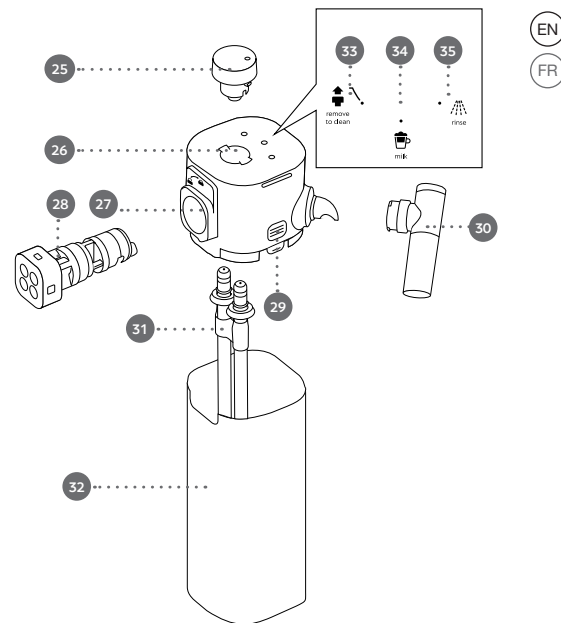
See recipes on page 16.
Voir les recettes à la page 17.

Milk jug Pot à lait

- 25 Knob
Bouton
- 26 Milk container lid
Couvercle du pot à lait
- 27 Connector housing
Logement de connecteur
- 28 Milk jug connector
Connecteur pour pot à lait
- 29 Lid release button
Boutons de retrait du couvercle
- 30 Milk spout
Buse à lait
- 31 Milk aspiration tube
Tube d'aspiration du lait
- 32 Milk container
Pot à lait
- 33 "Remove to clean" position
Position "remove to clean" (retirer pour nettoyer)
- 34 "Milk" position
Position "milk" (lait)
- 35 "Rinse" position
Position "rinse" (rincer)

Tactile beverage buttons Touches tactiles boissons

- 15 On-Standby button
Touche de marche/veille
- 16 Lungo 110 ml/ 3.7 oz
Lungo 110 ml
- 17 Espresso 40 ml/ 1.35 oz
Espresso 40 ml
- 18 Ristretto 25 ml/ 0.85 oz
Ristretto 25 ml
- 19 Cappuccino
Cappuccino
- 20 Flat white
Flat white
- 21 Caffè latte
Caffè latte
- 22 Hot milk
Lait chaud
- 23 Latte macchiato
Latte macchiato
- 24 Hot foam
Mousse chaude



Specifications Caractéristiques

Gran Lattissima / EN640 / F541

~ 220-240 V~, 50-60 Hz, 1 450 W

P_{max} 19 bar / 1.9 MPa

 ~5.18 kg/ 11.4 lbs

 ~1.3 L/ 44 oz

 20.3 cm/ 8 in
 27.4 cm/ 10.8 in
 36.7 cm/ 14.4 in

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

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

Content Table des matières

Overview / Vue d'ensemble	1
Specifications / Caractéristiques	3
Safety Precautions	4
Consignes de sécurité	8
Packaging Content / Contenu de l'emballage	12
Milk recipes	13
Recettes à base de lait	14
First use or after a long period of non-use / Première utilisation ou après une longue période d'inutilisation	15
Water hardness setting / Réglage de dureté de l'eau	16
Disassembling the milk jug / Démontage du pot à lait	17
Assembling the milk jug / Montage du pot à lait	18
Cleaning the milk jug / Nettoyage du pot à lait	19
Coffee preparation / Préparation du café	20
Preparing Milk-based beverages / Préparation de boissons à base de lait	21
Programming quantity / Programmation de la quantité	23
Restoring the quantity to the factory settings / Rétablir les réglages de quantité par défaut	23
Factory settings / Réglages d'usine	24
Descaling / Détartrage	25
Emptying the system before a period of non-use, for frost protection or before a repair / Vider le système avant une période de non-utilisation, pour le protéger contre le gel ou avant une réparation	27
Changing the Automatic power-off function / Modification de l'arrêt automatique	28
Troubleshooting	29
Dépannage	31
Contact Nespresso / Contactez Nespresso	33
Limited Warranty / Garantie limitée	33
Disposal and Environmental Protection / Mise au rebut et protection environnementale	33



CAUTION / WARNING



ELECTRICAL DANGER



**DISCONNECT
DAMAGED SUPPLY
CORD**



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

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

⚠ CAUTION: THE SAFETY PRECAUTIONS ARE PART OF THE APPLIANCE. READ THEM CAREFULLY BEFORE USING YOUR NEW APPLIANCE FOR

THE FIRST TIME. KEEP THEM IN A PLACE WHERE YOU CAN FIND AND REFER TO THEM LATER.

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

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

in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm guesthouses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

- This appliance should not be positioned in a cabinet when in use.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, provided they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the hazards involved. Children must not carry out cleaning and user maintenance operations unless they are older than 8 and they are supervised by an adult.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction concerning the safe use of the device and they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure they do not use the appliance as a toy.
- The manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not apply for any commercial use, or inappropriate handling or use of the appliance, any damage resulting from use for other purposes, faulty operation, non-professionals'

repair or failure to comply with the instructions.

To avoid risk of fatal electric shock and

fire:

- In case of an emergency: immediately remove the plug from the power socket.
- Plug the appliance into suitable, easily accessible, grounded electrical outlets only. Make sure that the voltage of the power source is the same as that specified on the rating plate. The use of an incorrect connection voids the warranty.
- In case of plug incompatibility with the socket, use an adaptor ensuring the ground continuity between the machine and the network.

The appliance must be connected only after installation.

- Do not pull the cord over sharp edges, clamp it or allow it to hang down or come into contact with hot surfaces.
- Keep the cord away from heat and moisture.
- If the electric cord or the plug are damaged, they must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons, in order to avoid all risks.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- If an extension cord is required, use only a (three-pronged) grounded cord with a conductor cross-section of at least 0.06 inch²

or matching input power.

- To avoid hazardous damage, never place the appliance on or beside hot surfaces such as radiators, stoves, ovens, gas burners, open flame, or similar.
- Always place it on a horizontal, stable, and even surface. The surface must be resistant to heat and fluids, like water, coffee, descaler or similar liquids.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use for a long period. Disconnect by pulling out the plug and not by pulling the cord itself or the cord may become damaged.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Always attach plug to appliance first, then plug

cord into the wall outlet.

To disconnect or stop any preparation, turn controls to "off", then remove plug from wall outlet.

- Never touch the cord and the plug with wet hands.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, or plugs, in water or other liquid.
- Never immerse the appliance or part of it in water or other liquid.
- Never put the appliance or part of it in a dishwasher, except the milk jug components, drip tray and used capsule container.
- Electricity and water together are a dangerous combination and can lead to fatal electrical shocks.
- Do not open the appliance. Hazardous voltage inside!
- Do not insert anything into any openings. Doing so

may cause fire or electrical shock!

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

To avoid possible harm when operating the appliance:

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use the appliance if it is damaged, if it has been dropped or is not operating perfectly. Immediately remove the plug from the power socket. Contact your **Nespresso** or **Nespresso** authorized representative for examination, repair or servicing.
-  A damaged appliance can cause electrical

shocks, fire, and personal injury (burns).

- Always completely close the capsule compartment lever and never lift it during operation. There is a risk of scalding.
- Do not put fingers under coffee outlet, risk of scalding.
- The surface of the heating element remains hot after use and the outside of the appliance may retain the heat for several minutes depending on use.
- Do not insert fingers into capsule compartment or the capsule shaft. Danger of injury!
-  Do not touch surfaces that become hot during and after operation and descaling: descaling pipe and milk spout. Use handles or knobs.
- If coffee volumes higher than

150 ml are programmed: let the machine cool down for 5 minutes before making the next coffee. Risk of overheating!

- Water could flow around a capsule when not perforated by the blades and damage the appliance.
- Never try to reuse an already used, damaged or deformed capsule.
- If a capsule is blocked in the capsule compartment, turn the machine off and unplug it before any operation. Call a **Nespresso** or **Nespresso** authorized representative.
- Always fill the water tank with cold, fresh drinking water.
- Empty the water tank if the appliance will not be used for an extended period (holidays, etc.).
- Replace the water in the water tank when the

appliance is not operated for a weekend or a similar period of time.

- Do not use the appliance without the drip tray and drip grid to avoid spilling any liquid on surrounding surfaces.
- The machine is not intended for use with raw milk.
- Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the appliance.
- To clean the machine, use only clean, appropriate tools.
- When unpacking the machine, remove the plastic film and dispose of it appropriately.
- This appliance is designed for **Nespresso** coffee capsules available exclusively through **Nespresso** or your

Nespresso authorized representative.

- This appliance is not suitable for persons with milk or lactose intolerances and allergies, or for children under the age of 3.
- The cleaning methods provided by the manufacturer and described in the instructions do not guarantee the complete removal of allergens.
- In the case of confirmed or suspected allergies and intolerances, make sure that your machine has not been previously used with any milk or product of plant origin containing the allergens and substances in question.
- All **Nespresso** appliances pass stringent controls. Reliability tests under practical conditions are performed on randomly

selected units, which may, as a consequence, show traces of previous use.

- **Nespresso** reserves the right to alter the instructions without prior notice.

Descaling

- The **Nespresso** descaling agent, when used correctly, helps ensure the proper functioning of your machine over its lifetime, making your coffee experience as perfect as it was the first day.
- Descale according to user manual recommendations or consult the descaling information by visiting the **Nespresso** website www.nespresso.com/help.

⚠ CAUTION: the descaling solution can be hazardous. Avoid contact with eyes, skin and surfaces. The use of any unsuitable descaling

agent may lead to machine component damage or an inadequate descaling process. For any additional questions you may have regarding descaling, please contact **Nespresso**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Pass them on to any subsequent user.

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



**ATTENTION /
AVERTISSEMENT**



DANGER ÉLECTRIQUE



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



**PENDANT OU APRÈS
UNE PRÉPARATION
OU UN DÉTARTRAGE,
NE TOUCHEZ PAS LES
SURFACES AYANT
CHAUFFÉ, TELLES
QUE LE TUBE DE
DÉTARTRAGE ET LA
BUSE À LAIT. UTILISEZ
LES POIGNÉES OU LES
BOUTONS.**

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

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

**i INFORMATIONS :
LORSQUE CE SYMBOLE
APPARAÎT, VEUILLEZ
PRENDRE CONNAISSANCE
DES CONSEILS POUR
UNE UTILISATION SÛRE
ET CONFORME DE VOTRE
APPAREIL.**

- L'appareil est conçu pour préparer des boissons conformément à ces instructions.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux

prévus.

- Cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage intérieur et dans des conditions de températures non extrêmes.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Protégez votre appareil des effets directs des rayons du soleil, des éclaboussures d'eau et de l'humidité.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans : les cuisines réservées au personnel de magasins, de bureaux ou d'autres environnements professionnels; les fermes; les hôtels, motels et autres types d'hébergement et les gîtes touristiques.
- Pendant son utilisation, l'appareil ne doit pas être placé dans une niche fermée.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils

ne jouent pas avec l'appareil.

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

qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

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

Évitez les risques d'incendie et de choc électrique.

- En cas d'urgence : débranchez immédiatement la fiche de la

prise électrique.

- Branchez l'appareil uniquement sur des prises adaptées, facilement accessibles et reliées à la terre. Assurez-vous que la tension de la source d'alimentation est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique. L'utilisation d'un branchement incorrect entraîne l'annulation de la garantie.
- Si la fiche n'est pas compatible avec la prise, utilisez un adaptateur garantissant la continuité de la liaison à la terre entre l'appareil et le réseau.

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

- Placez le câble d'alimentation de façon à ce qu'il ne puisse pas être endommagé par des bords tranchants, ne le fixez pas et ne le laissez pas pendre ou toucher des surfaces

chaudes.

- Veillez à ce que le câble reste éloigné des sources de chaleur et d'humidité.
- Si la fiche ou le câble d'alimentation sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant ou par un professionnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés, en cas de mauvais fonctionnement ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service à la clientèle autorisé le plus près de chez vous pour une vérification, réparation ou réglage.
- Si une rallonge électrique est nécessaire, utilisez uniquement une rallonge mise à la terre avec section de conducteur d'au moins 1,5 mm² ou correspondant à l'alimentation électrique d'entrée.

- Pour éviter tout dommage, ne placez jamais l'appareil sur une surface chaude ou à côté de sources de chaleur telles que radiateurs, plans de cuisson, flammes nues ou autres.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane. La surface doit être résistante à la chaleur et aux liquides comme l'eau, le café, le détartrant ou tout autre fluide similaire.
- En cas d'inutilisation prolongée débranchez l'appareil de la prise de courant. Pour débrancher l'appareil saisissez la prise et retirez-la de la prise. Ne tirez pas sur le câble car il pourrait s'abîmer.
- Après utilisation et avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise. Laissez refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des composants et avant de le nettoyer.
- Branchez d'abord la fiche

sur l'appareil puis le câble à la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, arrêtez la préparation, éteignez-le à l'aide du bouton puis retirez la fiche de la prise de courant.

- Ne touchez jamais la fiche avec des mains mouillées.
- Pour éviter tout incendie, choc électrique et blessure, n'immergez pas le cordon ou les fiches dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne plongez jamais l'appareil, en entier ou en partie, dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne placez jamais l'appareil au lave-vaisselle, en entier ou en partie, à l'exception des pièces du pot à lait, du bac d'égouttage et du récupérateur de capsules usagées.
- En présence d'électricité l'eau est source de danger et peut entraîner des chocs électriques mortels.
- N'ouvrez pas l'appareil. Risque de décharges électriques !

- N'introduisez aucun objet dans les ouvertures de l'appareil. Danger d'incendie ou de décharges électriques!
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.

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

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé, s'il est tombé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Contactez **Nespresso** ou un représentant autorisé **Nespresso** pour une vérification, une réparation ou un ajustement.
-  Un appareil endommagé peut provoquer des

décharges électriques, des brûlures et un incendie.

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

- Remplacez l'eau du réservoir d'eau si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de deux jours.
- Afin d'éviter de renverser du liquide sur les surfaces environnantes, n'utilisez pas l'appareil sans le bac d'égouttage et la grille.
- Il n'est pas possible d'utiliser du lait cru.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ou solvants. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface de l'appareil.
- Pour nettoyer la machine, utilisez uniquement des accessoires propres.
- Lors du déballage de la machine retirez et éliminez le film plastique.
- Cet appareil est conçu pour les capsules de café **Nespresso** disponibles exclusivement par l'intermédiaire de **Nespresso** ou de votre représentant autorisé **Nespresso**.
- Cet appareil ne convient pas aux personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances au lait ou au lactose, ni aux enfants âgés de moins de 3 ans.
- Les méthodes de nettoyage fournies par le fabricant et décrites dans les instructions ne garantissent pas l'élimination complète des allergènes.
- En cas d'allergies ou d'intolérances confirmées ou soupçonnées, assurez-vous que votre machine n'ait pas été utilisée précédemment avec du lait ou tout produit d'origine végétale contenant des allergènes auxquels vous êtes allergique ou des substances auxquelles vous êtes intolérant.
- Tous les appareils **Nespresso** sont soumis à des contrôles rigoureux. Des tests de fiabilité, dans les conditions

réelles d'utilisation, sont effectués au hasard sur des unités sélectionnées. Certains appareils peuvent donc montrer des traces d'une utilisation antérieure.

- **Nespresso** se réserve le droit de modifier les instructions sans préavis.

Détartrage

- Lorsqu'il est utilisé correctement, le produit détartrant **Nespresso** aide à assurer le bon fonctionnement de la machine tout au long de sa durée de vie et à profiter d'une expérience de café optimale, tasse après tasse.
- Effectuez le détartrage conformément aux recommandations du manuel d'utilisation ou consultez les informations de détartrage en visitant le site Web **Nespresso** www.nespresso.com/help.

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

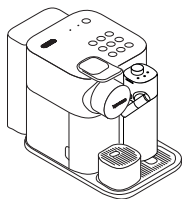
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Remettez-les aux utilisateurs ultérieurs de la machine.

Ce manuel d'instructions est également disponible en format PDF sur le site nespresso.com.

Packaging Content

Contenu de l'emballage



- 1 Coffee Machine
Machine à café



- 2 User Manual
Manuel d'utilisation



- 3 Capsules set
Assortiment de capsules



- 4 "Welcome to **Nespresso**" brochure
Brochure "Bienvenue chez **Nespresso**"



- 5 1x Water Hardness Test Stick, in the User Manual
1 bandelette de test de dureté de l'eau, dans le manuel d'utilisation

Gran Lattissima

EN

FR

THE CLASSIC ESPRESSO EXPERIENCE

With the **Nespresso** Original system, you're invited to enjoy the essence of an espresso, with or without milk. Inspired by the Italian coffee tradition, it's a timeless experience at the touch of a button. The **Nespresso** Original machines and capsules offer an array of aromas to fit all coffee tastes. Espresso or lungo, black or in a recipe, always layered with a soft crema or an indulgent foam. This is only made possible thanks to the 19-bar pressure in every machine. It extracts the optimal flavors 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, il vous invite à vivre une expérience intemporelle rien qu'en appuyant sur un bouton. Les machines et les capsules **Nespresso** Original offrent un éventail d'arômes qui saura satisfaire tous les goûts en matière de café. Café espresso ou lungo, noir ou personnalisé, avec une fine couche de crema ou une bonne dose de mousse onctueuse. Toutes ses options sont à votre portée grâce aux 19 bars de pression de la machine. Celle-ci extrait les arômes de chaque capsule de façon optimale, pour les révéler dans votre tasse.

Nespresso Original, classique à sa façon.

⚠ CAUTION: when you see this symbol, 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 symbol, please take note of the advice for the correct and safe usage of your coffee machine.

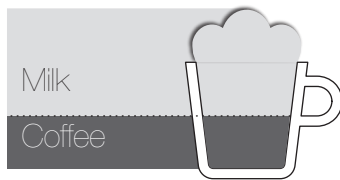
INFORMATIONS : lorsque ce symbole apparaît, veuillez prendre connaissance des conseils pour une utilisation sûre et conforme de votre machine.



CAPPUCCINO:

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

Recommended proportions:



Quantity: 100 ml / 3.4 fl oz milk
foam
40 ml / 1.3 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: 110 ml / 3.7 fl oz coffee
80 ml / 2.7 fl oz milk
120 ml / 4.06 fl oz milk
foam

Choice of coffee:

Lungo capsule

Choice of cup:

A **Nespresso** Recipe glass

Tips:

The thin layer of milk froth on top should be about 1 cm/ .5 in high. It is usually brownish, tinted with the color of the coffee.

LATTE MACCHIATO:

A latte macchiato is a recipe in which coffee is poured into a glass full of frothed milk. It is characterized by the 2 separate layers of coffee and froth.

Recommended proportions:



Quantity: 230 ml / 7.8 fl oz milk
foam
40 ml / 1.3 fl oz coffee

Choice of coffee:

Ristretto or espresso capsule

Choice of cup:

A **Nespresso** 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: 40 ml / 1.3 fl oz coffee
100 ml / 3.4 fl oz milk

Choice of coffee:

Espresso or ristretto capsule

Choice of cup:

A cappuccino cup

Tips:

The thin layer of milk froth on top should be about a half centimeter / 0.2 in. high. It is usually brownish, tinted with the color of the coffee, and has a more liquid consistency, shiny with very tiny bubbles.

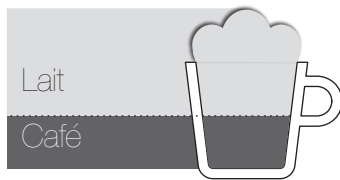
Recettes à base de lait



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

Conseils :

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
80 ml de lait
120 ml de mousse de lait

Choix du café :

Capsule Lungo

Choix de la tasse :

Un verre à caffè latte

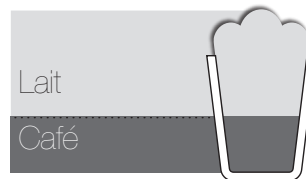
Conseils :

La fine couche de mousse de lait devrait être de 1 cm environ. Elle est d'habitude brunâtre, couleur 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 2 couches : "café-mousse"

Proportions conseillées :



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

Choix du café :

Capsule ristretto ou espresso

Choix de la tasse :

Un verre à caffè latte

Conseils :

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

Conseils :

La fine couche de mousse de lait devrait être d'un demi-centimètre environ. Elle est d'habitude brunâtre, couleur café, et plus liquide et brillante avec des bulles très petites.

First use or after a long period of non-use Première utilisation ou après une longue période d'inutilisation

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

Please ensure ground continuity when plugging the machine into the power outlet.

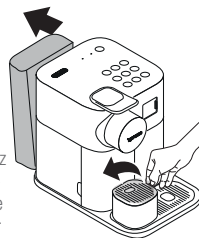
ATTENTION : lisez au préalable les consignes de sécurité pour éviter tout risque de décharges électriques et d'incendie. Vérifiez la continuité de la mise à la terre quand vous branchez la machine sur la prise.

i NOTE: to turn off the machine, press the On-Standby button (standby mode consumption: 0.22 Wh).

REMARQUE : pour éteindre la machine, appuyez sur la touche de marche/veille (consommation en mode de veille : 0,22 Wh).

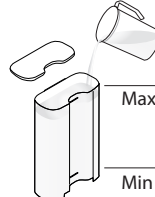
- 1** When unpacking the machine, remove the plastic film, water tank, drip tray, and used capsule container. Adjust the cable length and store the excess in the cable guide under the machine.

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



- 2** Plug machine into the electrical socket. Rinse the water tank before filling it with fresh drinking water up to maximum level.

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

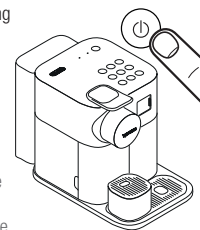


- i** The minimum level corresponds to the quantity necessary for an entire brewing cycle.

Le niveau minimum correspond à la quantité nécessaire pour un cycle de préparation entier.

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

Allumez la machine en appuyant sur la touche de marche/veille :
- Voyants clignotants (touches de café) : chauffage (25 s)
- Voyants allumés : machine prête

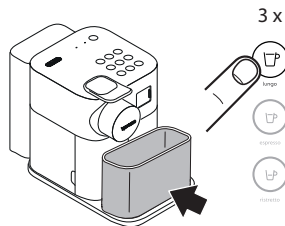


- 4** Rinse by placing a container (not provided with the machine) under coffee outlet and press the ☞ (lungo) button. Repeat three times.

Pour effectuer le rinçage, placez un récipient (non fourni avec la machine) sous le bec de sortie de café et appuyez sur la touche ☞ (lungo). Répétez l'opération trois fois.

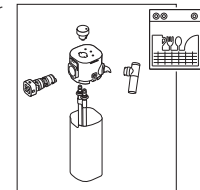
- i** Machines are fully tested after being produced. Some traces of coffee powder may be found in rinsing water.

Après leur 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 milk jug and clean all 6 components in the upper level of your dishwasher. If a dishwasher is not available, refer to the "Cleaning the milk jug" section. Then reassemble and re-attach the milk jug to the machine; use the ☼ (rinse) function before preparing a milk beverage.

Démontez le pot à lait 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 du pot à lait". Ensuite, remontez et refixez le pot à lait sur la machine; utilisez la fonction ☼ (rinse) avant de préparer une boisson au lait.



- i** Refer to the "Assembling /Disassembling of milk jug" section (see page 20 and 21).

Consultez la section "Montage/Démontage du pot à lait" (voir pages 20 et 21).

Water hardness setting Réglage de dureté de l'eau

EN

FR

i NOTE: Programming the machine according to the actual hardness of the local water supply optimizes its life: the descaling cycle will be requested according to water hardness.

REMARQUE : La programmation de la machine en fonction de la dureté réelle de l'alimentation en eau locale optimise sa durée de vie : le cycle de détartrage sera requis en fonction de la dureté de l'eau.

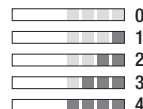
- 1** Take water hardness stick placed on the first page of the user manual and place it under water for 1 second.



Récupérez la bandelette de test de dureté de l'eau disponible sur la première page de ce manuel d'utilisation et placez-la sous l'eau courante pendant 1 seconde.



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



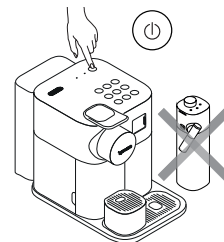
Le nombre de carrés rouges indique le niveau de dureté de votre eau.

- 3** Switch the machine ON.

Allumez la machine.

i NOTE: remove milk jug.

IMPORTANT : retirez le pot à lait.



- 4** Simultaneously press the (hot milk) and (flat white) buttons for 3 seconds to enter Menu mode: the descale and rinse alerts start blinking.



Appuyez simultanément sur les touches (hot milk) et (flat white) pendant 3 secondes pour entrer en mode Menu : les alertes de détartrage et de rinçage se mettent à clignoter.



- 5** Press the (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 the new value. The menu exits automatically, and the 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 exited manually by simultaneously pressing the (hot milk) and (flat white) buttons for 3 seconds.

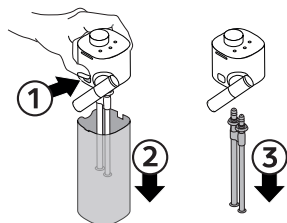
REMARQUE : la machine quitte automatiquement le mode Menu au bout de 30 secondes si aucune touche n'est actionnée. Vous pouvez quitter manuellement le menu en appuyant simultanément sur les touches (hot milk) et (flat white) pendant 3 secondes.

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

Disassembling the milk jug Démontage du pot à lait

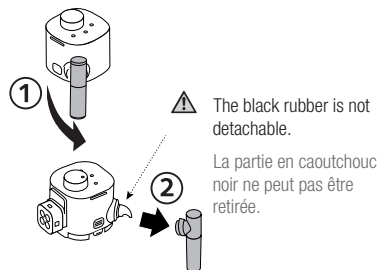
- 1 Remove the milk container by pressing the buttons on the sides of the milk jug. Unplug the aspiration tube.

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.



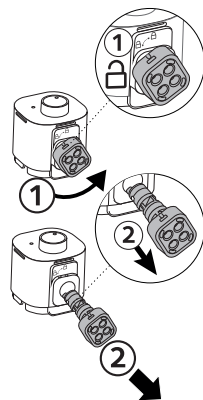
- 2 Position the milk spout vertically to disassemble.

Pour démonter la buse à lait, placez-la verticalement.



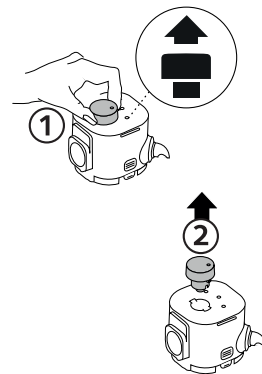
- 3 Turn the milk jug connector to the "unlock" symbol and extract it.

Tournez le connecteur pour pot à lait jusqu'au symbole "déverrouiller" et retirez-le.



- 4 Turn the knob on the "remove to clean" position and extract it.

Tournez le bouton sur la position "remove to clean" et retirez-le.



Assembling the milk jug

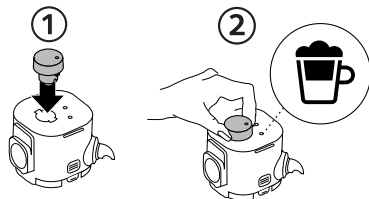
Montage du pot à lait

EN

FR

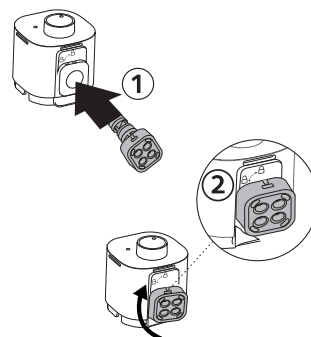
- 1** Insert the knob and turn it to the "milk" position

Insérez le bouton et tournez-le vers la position "milk".

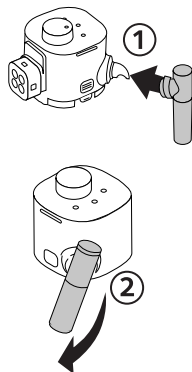


- 2** Insert the milk jug connector in its housing and turn it to the "lock" symbol.

Insérez le connecteur pour pot à lait dans son logement et tournez-le jusqu'au symbole "verrouiller" (lock symbol).

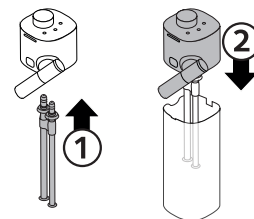


- 3** Insert the milk spout and turn it.
- Insérez la buse à lait et tournez-la.



- 4** Carefully insert the aspiration tube all the way, until it cannot move. Plug the milk container lid to the milk container.

Insérez avec soin le tube d'aspiration jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. Branchez le couvercle au pot à lait.



Cleaning the milk jug

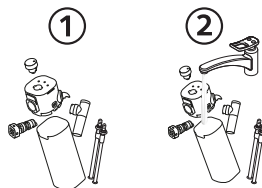
Nettoyage du pot à lait

i The procedure must be performed after each use. **The dishwasher is the best cleaning method.** When a dishwasher is not available, the milk jug components can be washed by hand.

Le nettoyage doit être effectué après chaque utilisation. **Le lavage au lave-vaisselle est la meilleure méthode de nettoyage.** Si vous ne possédez pas de lave-vaisselle, lavez les composants du pot à lait à la main.

- 1** Disassemble the milk jug. Refer to section "Disassembling of milk jug". Carefully rinse away any milk residue with hot potable water (min 40°C/104°F). Remove all the visible dirt with a sponge.

Démontez le pot à lait. Voir section "Démontage du pot à lait". Rincez soigneusement à l'eau chaude potable (min. 40 °C) pour éliminer tous les résidus de lait. Retirez la saleté visible avec une éponge.

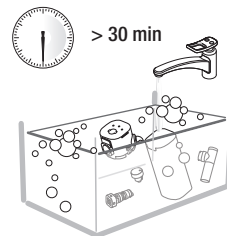


- 2** If a dishwasher is available: place all milk jug components in the upper part of your dishwasher.

If a dishwasher is not available: soak all components in hot potable water (min 40°C/104°F) together with a mild detergent for at least 30 minutes; then rinse thoroughly with hot potable water (min 40°C/104°F). Do not use scented detergents.

Si vous possédez un lave-vaisselle : placez toutes les pièces du pot à lait dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.

Si vous ne possédez pas de lave-vaisselle : plongez tous les composants dans l'eau chaude potable (min. 40 °C) avec un détergent délicat ou neutre pendant au moins 30 minutes et rincez abondamment à l'eau chaude potable (min. 40 °C). N'utilisez pas de détergents parfumés.

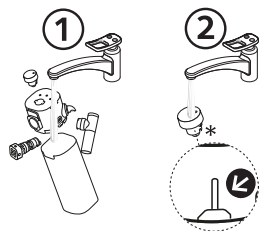


- 3** Clean the interior of the milk tank, the milk spout connector, and the knob with a mild detergent and rinse with hot potable water.

* Ensure that the air inlet is clean. This will guarantee perfect foam.
Do not use abrasive materials 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 avec un détergent délicat ou neutre et rincez à l'eau chaude potable.

* 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 clean cloth or paper towel, and reassemble. If the milk jug was very dirty, proceed with two rinsings of the system by turning the knob to the (rinse) position. The 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 pot à lait est très sale, effectuez deux rinçages du système en tournant le bouton à la position (rinse). Le cycle de 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 milk jug is still dirty or performing badly, we recommend purchasing a new one from an authorized dealer.

Après le nettoyage, si le pot à lait est encore sale ou s'il ne fonctionne pas correctement, il est conseillé d'en acheter un neuf dans un Centre d'Assistance.

Coffee preparation

Préparation du café

EN

FR



NOTE:

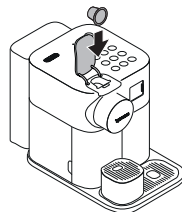
Ensure that the water level in the water tank is above the MIN level before preparing a coffee or a recipe. During heat up, you can press any coffee button. The coffee will then flow automatically when the machine is ready.

REMARQUE :

Assurez-vous que le niveau d'eau dans le réservoir d'eau soit au-dessus du niveau MIN avant de préparer un café ou une recette. Pendant le chauffage, il est possible d'appuyer sur n'importe quelle touche de café. Le café sera préparé automatiquement dès que la machine sera prête à l'emploi.

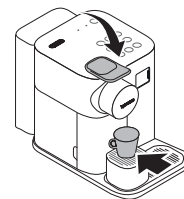
- 1 Lift the lever completely and insert the capsule.

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.



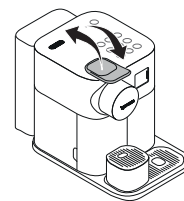
- 3 Press the (ristretto), (espresso) or (lungo) button. Preparation will stop automatically. To stop the coffee flow or top up your coffee, press again.

Appuyez sur la touche (ristretto), (espresso) ou (lungo). La préparation s'arrête automatiquement. Pour arrêter l'écoulement du café ou pour rajouter du café, appuyez de nouveau sur la touche.

110 ml 3.7 oz	→			
40 ml 1.35 oz	→			
25 ml 0.85 oz	→			

- 4 A few seconds after the end of the preparation, lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container. Do not open the lever too early.

Quelques secondes après la fin de la préparation, soulevez et abaissez le levier pour éjecter la capsule directement dans le récupérateur de capsules usagées. Ne soulevez pas le levier trop tôt.



Preparing Milk-based beverages

Préparation de boissons à base de lait

NOTE:

Ensure that the water level in the water tank is above the MIN level before preparing a coffee or a recipe.

For a perfect milk froth, use skimmed or semi-skimmed cow's milk at refrigerator temperature (about 4°C/ 39.2 F). It is necessary to clean the milk jug after each use.

REMARQUE :

Assurez-vous que le niveau d'eau dans le réservoir d'eau soit au-dessus du niveau MIN avant de préparer un café ou une recette.

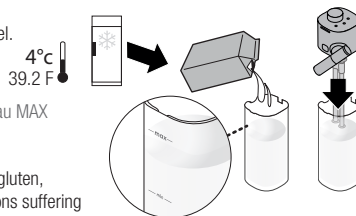
Pour une mousse de lait optimale, utilisez du lait de vache écrémé ou demi-écrémé à température de réfrigérateur (env. 4°C). Il est nécessaire de nettoyer le pot à lait après chaque utilisation.

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.

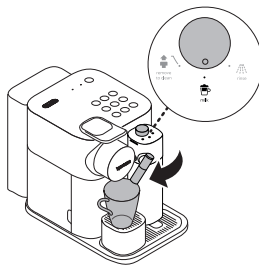


2 WARNING: Plant-based beverages contain allergens (gluten, almond, soy) and should be handled carefully by persons suffering from food allergies. The volume of the froth depends on the nature of the beverage used, and its temperature.

ATTENTION : Les boissons à base de végétaux contiennent des allergènes (gluten, amandes, soya) et doivent être traitées avec précaution par les personnes souffrant d'allergies alimentaires. Le volume de mousse dépend du type de boisson utilisé et de sa température.

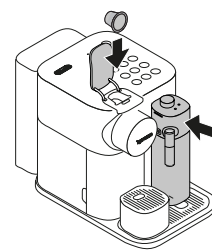
3 Place a Cappuccino cup or a Latte Macchiato glass under the coffee outlet and adjust milk spout position by rotating it up to the center of the cup. Turn the knob to the (milk) position.

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 à la position  (milk).



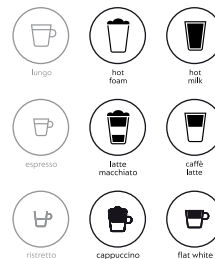
2 Lift the lever completely and insert the capsule. Close the lever. Attach the milk jug to the machine. The machine heats up for approximately 15 seconds (blinking lights).

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



4 Press the button relative to the desired milk-based beverage. See page 16 for further information on each milk-based beverage. The preparation starts after a few seconds and will stop automatically.

Appuyez sur la touche correspondant à la boisson voulue.
Voir plus d'informations sur les boissons à base de lait à la page 17.
La préparation commence au bout de quelques secondes et s'arrêtera automatiquement.

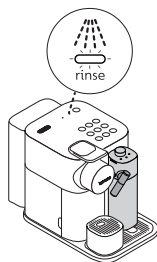


CAUTION: after rinsing, place the jug in the refrigerator, respecting the storage instructions on the milk package. If the milk container is left outside refrigerator for longer than 30 min, disassemble the milk jug and clean all components (refer to "Cleaning the milk jug" section).

ATTENTION : après le rinçage, placez le pot au réfrigérateur en respectant les instructions de conservation sur l'emballage du lait. Si le pot à lait est conservé hors du réfrigérateur plus de 30 minutes, démontez le pot à lait et nettoyez tous les composants (voir la section "Nettoyage du pot à lait").

- 5** At the end of the preparation, the  (rinse) alert lights up orange to indicate it is necessary to rinse the milk jug.

À la fin de la préparation, l'alerte  (rinse) s'allume en orange pour indiquer qu'il est nécessaire de rincer le pot à lait.



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

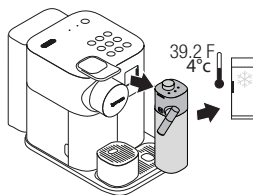
Soulevez et abaissez le levier pour éjecter la capsule directement dans le récupérateur de capsules usagées.



- 9 If there is milk in the milk jug:**

- a** Disconnect the milk jug from the machine and immediately place it in the refrigerator. Close the machine's steam connector door.

S'il y a du lait dans le pot à lait :
Débranchez le pot à lait de la machine et mettez-le rapidement au réfrigérateur. Fermez le volet du connecteur de vapeur.



- i** **NOTE:** refer to section "Disassembling the milk jug" (page 20).

REMARQUE : se reporter à la section "Démontage du pot à lait" (page 20).

- 6** Place a container under the coffee outlet. Turn the knob to the  (rinse) position. The 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 l'orifice de sortie du café. Tournez le bouton à la position  (rinse). 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.

WARNING: the rinsing system does not remove the allergens. Disassemble and clean the milk jug before changing milks, preferably in the dishwasher. When a dishwasher is not available, wash by hand.

AVERTISSEMENT : le système de rinçage n'élimine pas les allergènes. Démontez et nettoyez le pot à lait, préférentiellement au lave-vaisselle, avant de changer de type de lait. Si vous ne disposez pas d'un lave-vaisselle, lavez-le à la main.



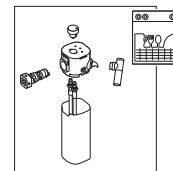
- 8** When the rinsing process is finished, the rinse alert goes off. Turn back the knob to  (milk) position.

À la fin du cycle de rinçage, l'alerte de rinçage s'éteint. Ramenez le bouton à la position  (milk).



- 9 If there is no more milk in the milk jug or not enough for the following recipes or the recommended milk storage time has expired, before refilling it, disassemble the milk jug and clean all the components in the top part of your dishwasher.** If a dishwasher is not available, refer to section "Cleaning the milk jug".

S'il n'y a plus de lait dans le pot à lait, si la quantité est insuffisante pour les recettes suivantes ou si la durée de conservation recommandée du lait est expirée, démontez le pot à lait et nettoyez toutes ses pièces dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Si vous ne possédez pas de lave-vaisselle, consultez la section "Nettoyage du pot à lait".



Programming quantity Programmation de la quantité

NOTE: please refer to the 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 program for at least 3 s. to enter the programming mode. Brewing starts and the 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 the button when the desired volume is reached. If the recipe includes other ingredients, press the button again and keep it pressed until the desired volume is reached, then release. When the last ingredient is delivered (see the charts on page 27), the button blinks 3 times to confirm the new drink volume. The 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 27), la touche clignote 3 fois pour confirmer le nouveau volume de la boisson. La quantité de boisson est mémorisée pour les préparations suivantes.



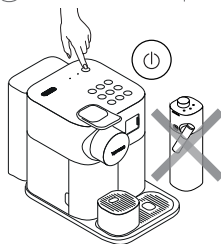
Restoring the quantity to the factory settings Rétablir les réglages de quantité par défaut

- 1 Switch the machine ON.

Allumez la machine.

NOTE: remove milk jug.

REMARQUE : retirez le pot à lait.



- 2 Simultaneously press the (hot milk) and (flat white) buttons for 3 seconds to enter Menu mode: the descaling and rinse alert start blinking.

Appuyez simultanément sur les touches (hot milk) et (flat white) pendant 3 secondes pour entrer en mode Menu : les alertes de détartrage et de nettoyage se mettent à clignoter.

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

REMARQUE : la machine quitte automatiquement le mode Menu après 30 secondes si aucune action n'est effectuée. Il est également possible de le quitter manuellement en appuyant simultanément sur les touches (hot milk) et (flat white) pendant 3 secondes.



- 3 Press (flat white): it blinks.

Appuyez sur (flat white) : elle clignote.



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

Appuyez sur la touche (flat white) : elle clignote rapidement 3 fois pour confirmer le rétablissement du réglage de quantité par défaut.

Factory settings

Réglages d'usine

EN

FR

⚠ CAUTION: if coffee volumes higher than 150 ml/ 5.07 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!

RECIPE CHARTS (default quantities) / TABLEAUX DE RECETTES (quantités par défaut)

Recipe/ Recette	Ingredients and machine sequence/ Ingrédients et ordre sur la machine	Quantity/ Quantité (ml) / fl oz
 lunGO	Coffee/ Café	110 / 3.7
 espresso	Coffee/ Café	40 / 1.3
 ristretto	Coffee/ Café	25 / 8

Recipe/ Recette	Ingredients and machine sequence/ Ingrédients et ordre sur la machine	Quantity/ Quantité (ml) / fl oz
 hot foam	Milk/ Lait	200 / 6.8
 latte macchiato	1. Milk foam/ Mousse de lait 2. Coffee/ Café	230 / 7.8 40 / 1.3
 cappuccino	1. Milk foam/ Mousse de lait 2. Coffee/ Café	100 / 3.4 40 / 1.3

Recipe/ Recette	Ingredients and machine sequence/ Ingrédients et ordre sur la machine	Quantity/ Quantité (ml) / fl oz
 hot milk	Milk/ Lait	150 / 5.1
 caffè latte	1. Coffee/ Café 2. Milk/ Lait 3. Milk foam/ Mousse de lait	110 / 3.7 80 / 2.7 120 / 4.1
 flat white	1. Coffee/ Café 2. Milk/ Lait	40 / 1.3 100 / 3.4

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 that you keep factory settings for ☞ (espresso) and ☞ (lunGO) to ensure the best in-cup results for each of our coffee varieties.

REMARQUE : nous vous recommandons de conserver les réglages par défaut pour ☞ (espresso) et ☞ (lunGO) afin de garantir les meilleurs résultats pour chacune de nos variétés de café.

The coffee volume can be programmed from 15/ 0.51 oz to 150 ml/ 5.07 oz, depending on the recipe.

Vous pouvez programmer un volume de café entre 15 et 150 ml, selon la recette.

Max milk (+ milk foam, if required by the recipe) volume programmable: 400ml. / 13.5 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: to ensure the proper functioning of your machine over its lifetime, making your coffee experience as perfect as it was the first day, follow the process below. The descaling time is approximately 20 minutes. When the descaling alert starts to blink, it is time to descale your machine. The machine can still prepare several milk beverages before it is blocked preventively. The blockage prevents any damage to the machine and ensures its proper functioning over its lifetime. In case the machine is blocked, please descale it or contact Nespresso. Please make sure the entire descaling procedure is completed. If it is not completed, the machine will remain blocked.

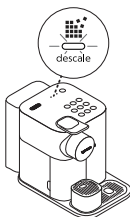
IMPORTANT : pour assurer le bon fonctionnement de la machine tout au long de sa durée de vie et profiter d'une expérience de dégustation optimale, tasse après tasse, nous vous recommandons de suivre les instructions ci-dessous. Le cycle de détartrage dure environ 20 minutes. Lorsque l'alerte de détartrage commence à clignoter, il est temps de détartrer votre machine. La machine peut encore préparer plusieurs boissons au lait avant qu'elle ne soit bloquée à titre préventif. Le blocage empêche tout dommage à la machine et assure son bon fonctionnement pendant toute sa durée de vie. En cas de blocage de la machine, veuillez la détartrer ou contacter Nespresso. Veuillez vous assurer d'effectuer toute la procédure de détartrage. Si elle n'est pas terminée, la machine restera bloquée.

Descaling alert / Alerte de détartrage

	Blinks orange Clignote en orange	It is advisable to descale. Le détartrage est conseillé.
	Fast blinking orange Clignotement orange rapide	Only a few preparations can be made before the machine is blocked. Seules quelques préparations peuvent être effectuées avant que la machine ne soit bloquée.
	Lights up orange Lumière orange	It is necessary to descale; the machine stops and it is not possible to prepare any milk based beverages. Le détartrage est nécessaire : la machine s'arrête et il n'est pas possible de préparer des boissons à base de lait.

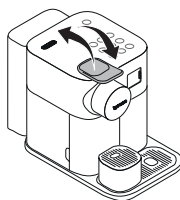
- 1** Descal the machine when the  (descale) alert lights up orange in ready mode.

Détartrez la machine lorsque l'alerte  (descale) s'allume en orange en mode prêt.



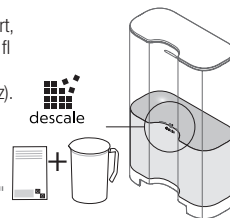
- 2** Lift and close the lever to eject any capsules in the used capsule container.

Soulevez et abaissez le levier pour éjecter les capsules directement dans le récupérateur de capsules usagées.



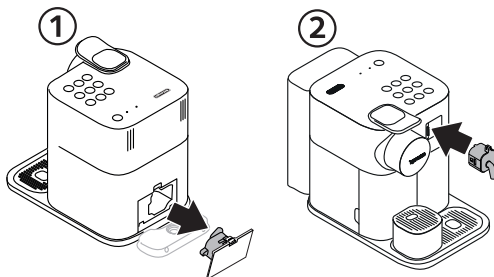
- 3** Empty the drip tray, used capsule container, cup support, and drip collector. Fill the water tank with 100 ml / 3.4 fl oz of **Nespresso** descaling agent. Add water up to the "descale" mark on the water tank (~500 ml / 16.9 fl oz).

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 "descale" (détartre) sur le réservoir d'eau (~ 500 ml).



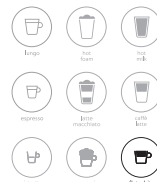
- 4** Take the descaling pipe situated at the back of the machine and plug the descaling pipe into the steam connector of machine. Replace water tank.

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



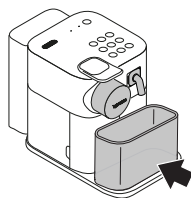
- 5** The machine enters the descaling mode. The "descale" alert blinks orange during the entire descaling process. The  (flat white) button lights up white.

Le mode détartrage est activé. L'alerte "descale" clignote en orange pendant tout le processus de détartrage. La touche  (flat white) s'allume en blanc.



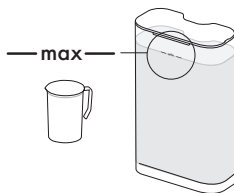
- 6 Place a container with a minimum 1 litre / ~1-quart capacity under both the coffee outlet and under the descaling pipe nozzle.

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



NOTE: Respect quantity to ensure completion of the cycle.

REMARQUE : respectez la quantité indiquée pour que le cycle puisse être mené à bien.

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

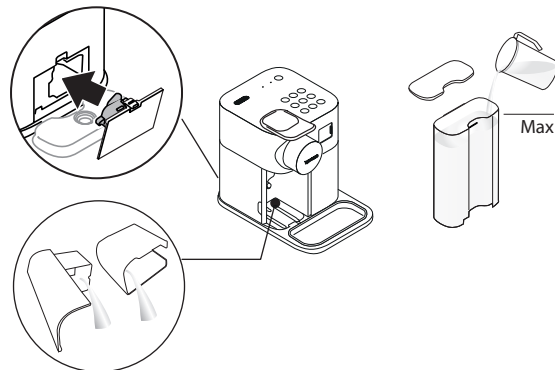
- 7 Press the  (flat white) button. The descaling product flows alternately through the coffee outlet, descaling pipe, and drip tray. When the descaling cycle is finished (the water tank runs empty), the  (flat white) button lights up.

Appuyez sur la touche  (flat white). Le produit détartrant coule alternativement par l'orifice de sortie du café, le tube de détartrage et le bac d'égouttage. Quand le cycle de détartrage est terminé (le réservoir d'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 the pipe and drip tray until the water tank is empty.

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



NOTE: If the descaling cycle is not completed correctly (e.g. no electricity, pipe disconnection, insufficient water in the tank) the machine requests repetition of the cycle from point 8.

REMARQUE : Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (par ex. interruption d'électricité, débranchement de tuyau, eau insuffisante dans le réservoir), la machine nécessite que le cycle soit recommencé à partir de l'étape 8.

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

Vider le système avant une période de non-utilisation, pour le protéger contre le gel ou avant une réparation

NOTE: the appliance will be blocked for approximately 10 minutes after emptying.

REMARQUE : l'appareil sera verrouillé pendant environ 10 minutes après la vidange.

CAUTION: Storing the machine in a cold environment might cause damage by frost to the water circuit, creating leakages.

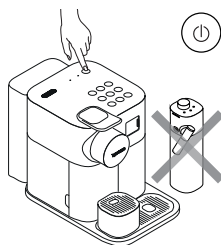
ATTENTION : l'entreposage de la machine dans un environnement froid pourrait causer des dommages par le gel au circuit d'eau et créer des fuites.

1 Switch the machine ON.

Allumez la machine.

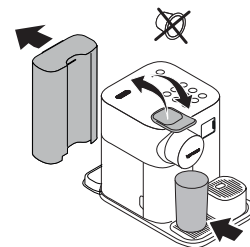
NOTE: remove milk jug and clean it (see page 22) before storage.

REMARQUE : retirez le pot à lait et nettoyez-le (voir page 22) avant le rangement.



2 Remove the water tank. Lift and close the lever to eject any remaining capsules. 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 l'orifice de sortie du café.



3 Simultaneously press the (hot milk) and (flat white) buttons for 3 seconds to enter Menu mode: descaling and rinse alert start blinking.

Appuyez simultanément sur les touches (hot milk) et (flat white) pendant 3 secondes pour entrer en mode Menu : les alertes de détartrage et de nettoyage se mettent à clignoter.



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

REMARQUE : la machine quitte automatiquement le mode Menu au bout de 30 secondes si aucune touche n'est actionnée. Vous pouvez quitter manuellement le menu 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: the emptying mode is in progress. When the process is finished, the machine switches off automatically. To use the machine again, proceed as indicated on page 18.

Appuyez sur la touche (espresso) pour confirmer. Une fois que vous avez appuyé sur la touche, le cycle de vidange commence. Toutes les touches clignotent alternativement : mode de vidange en cours. Quand le cycle est terminé, la machine s'éteint automatiquement. Pour utiliser la machine de nouveau, procédez comme indiqué à la page 18.

Changing the Automatic power-off function

Modification de l'arrêt automatique

EN

FR

- i** This machine is equipped with a good energy consumption profile as well as an automatic power off function (OW) which enables you to save energy. Based on the factory settings, the appliance switches off after 2 minutes after last use.

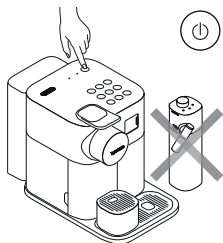
Cette machine affiche un bon profil de consommation d'énergie, en plus d'être munie d'une fonction d'arrêt automatique (OW) qui vous permet d'économiser de l'énergie. L'appareil s'éteint après 2 minutes de non utilisation (réglage d'usine).

- 1** Switch the machine ON.

Allumez la machine.

- i** **NOTE:** remove milk jug.

IMPORTANT : retirez le pot à lait.



- 2** Simultaneously press the (hot milk) and (flat white) buttons for 3 seconds to enter Menu mode: descaling and rinse alert start blinking.

Appuyez simultanément sur les touches (hot milk) et (flat white) pendant 3 secondes pour entrer en mode Menu : les alertes de détartrage et de nettoyage se mettent à clignoter.

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

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



- 3** Press (ristretto).

Appuyez sur (ristretto).



- 4** Now, within 30 seconds, you can change the automatic power-off interval and set the desired value by pressing the corresponding button. See the table for more details.

They blink 3 times rapidly to confirm new value. The menu exits automatically and the 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 interval / Arrêt automatique

ristretto	➡ 2 minutes / 2 minutes
espresso	➡ 9 minutes / 9 minutes
lungo	➡ 30 minutes / 30 minutes

No light indicator.	- Check the electrical supply, plug, voltage, and fuse. In case of problems, call Nespresso .
No coffee, no water.	- The water tank is empty. Fill the water tank. - Descale if necessary; refer to the "Descaling" section.
The coffee comes out very slowly.	- The flow speed depends on the coffee variety.
No coffee, just water runs out (despite inserted capsule).	- In case of problems, send the appliance to the repair shop or call Nespresso .
The coffee is not hot enough.	- Preheat the cup. - Descale if necessary; refer to the "Descaling" section.
The capsule area is leaking (water in capsule container).	- Position the capsule correctly. If leakage occurs, call Nespresso .
Irregular blinking.	- Send the appliance to the repair shop or call Nespresso .
All buttons blink simultaneously for 10 seconds and then the machine switches off automatically.	- Error alarm, the machine needs repair. Send the appliance to the repair shop or call Nespresso .
All coffee buttons blink fast 3 times and then machine goes back to ready mode.	- The water tank is empty.
The descaling and rinse alerts blink.	- With the machine in menu mode, simultaneously press the  (hot milk) and  (flat white) buttons for 3 seconds to exit menu mode or wait 30 seconds to exit automatically. - Descaling has not properly completed. Repeat the descaling cycle.
The descaling alert lights up orange.	- The machine triggers the descaling alert according to the beverages consumption levels. Descale the machine. Refer to the "Descaling" section.
The descaling alert blinks orange and the  (flat white) button has a steady light.	- The machine is in descaling mode. Press the  (flat white) button to start the descaling process. - If you did not fill the water tank up to the MAX level (~1.3 L / 1.4 qt) for the rinsing process , restart the descaling process. Fill the water tank up to the MAX level (~1.3 L / ~1.4 qt) and press the  (flat white) button. If the machine does not switch off at the end of the process, repeat the action. - Refer to the "Descaling" section.
The descaling alert lights up orange, and beverage buttons are unavailable.	- The machine is blocked due to the too-high scale level. Descale the machine.
The rinse alert lights up orange.	- Disassemble the milk jug and clean all the components in the upper level of your dishwasher. If a dishwasher is not available, refer to the "Cleaning the milk jug" section.
All coffee buttons and all milk recipe buttons flash alternatively.	- The machine is overheated: wait until it cools down. - The appliance will be blocked for approximately 10 minutes after the emptying procedure (refer to the "Emptying the system before a period of non-use, for frost protection or before a repair" section).
The lever will not completely close.	- Empty the capsule container. Make sure that no capsule is blocked inside the capsule container.

The Milk froth quality is not up to standard.

- Use skimmed or semi-skimmed cow's milk at refrigerator temperature (about 4° C/ 39.2 F).
- The milk froth regulator knob is on  (remove to clean) position. Turn it to the  (milk) position.
- Rinse after each milk preparation (see the "Cleaning the milk jug" section).
- Descale the machine (refer to the "Descaling" section).
- Do not use frozen milk.
- Ensure the air aspiration piece is clear. Refer to the "Hand washing of milk jug" section.
- Ensure all the components of the milk jug are well assembled. Refer to the "Assembling the milk jug" section.

I cannot enter Menu mode.

- Be sure to remove the milk jug.
- Be sure to press simultaneously  (hot milk) and  (flat white) buttons for 3 seconds.
- Be sure to remove descaling pipe.

The milk jug cannot be dismantled.

- Press the buttons on the sides of the milk jug to remove the parts.
- Refer to the "Assembling/Disassembling the milk jug" section.

Turn off the machine.

- Press the On-Standby button (The machine is on stand-by – consumption 0.22 Wh).

The milk jug is inserted but the milk buttons are not enabled.

- The milk froth regulator knob is on  (rinse) position. Turn it to  (milk) position.

The brewed quantity is not enough.

- Always check that the water level is above "Min" level.

The coffee buttons flash alternately to milk-based drinks buttons 3 times every second until cooling is complete.

- Overheating alert: all functions are shut off until the temperature drops.



Aucun voyant lumineux ne s'allume.	- Vérifiez l'alimentation du réseau, la prise, la tension et le fusible. En cas de problèmes, appelez Nespresso .
Le café et l'eau ne s'écoulent pas.	- Le réservoir d'eau est vide. Remplissez-le. - Détartrage si nécessaire : voir section "Détartrage"
Le café s'écoule très lentement.	- La vitesse d'écoulement dépend de la variété du café.
Le café ne s'écoule pas, la machine ne distribue que de l'eau (malgré la présence d'une capsule).	- En cas de problèmes, envoyez l'appareil en réparation ou appelez Nespresso .
Le café n'est pas assez chaud.	- Préchauffez la tasse. - Détartrage si nécessaire : voir section "Détartrage"
De l'eau coule du compartiment à capsules (présence d'eau dans le récupérateur de capsules).	- Insérez correctement la capsule. Si vous remarquez des fuites, appelez Nespresso .
Les touches clignotent de façon intermittente.	- Envoyez l'appareil en réparation ou appelez Nespresso .
Toutes les touches clignotent simultanément pendant 10 secondes, puis la machine s'éteint automatiquement.	- Alarme indiquant une panne : la machine a besoin d'être réparée. Envoyez l'appareil en réparation ou appelez Nespresso .
Toutes les touches café clignotent rapidement 3 fois, puis la machine revient en mode "machine prête".	- Le réservoir d'eau est vide.
Les voyants détartrage et nettoyage clignotent.	- La machine est en mode Menu, appuyez simultanément sur les touches  (hot milk) et  (flat white) pendant 3 secondes pour quitter le mode Menu ou attendez 30 secondes pour 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 de détartrage en fonction de la fréquence d'utilisation. Procédez au détartrage de la machine. Voir section "Détartrage". - La machine est en mode détartrage. Appuyez sur la touche  (flat white) pour démarrer le processus de détartrage.
L'alerte de détartrage clignote en orange et la touche  (flat white) s'allume.	Si vous n'avez pas rempli le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX (~1,3 L) pour le processus de rinçage , redémarrez le processus de détartrage. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX (~1,3 L) et appuyez sur la touche  (flat white). Si la machine ne s'éteint pas à la fin du processus, répétez l'opération. - Voir section "Détartrage".
L'alerte de détartrage s'allume en orange, les touches boisson sont indisponibles.	- Machine bloquée en raison d'un niveau de calcaire trop élevé. Procédez au détartrage de la machine.
Le voyant nettoyage est orange.	- Démontez le pot à lait et lavez toutes les pièces qui le composent dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Si vous ne possédez pas de lave-vaisselle, consultez la section "Nettoyage du pot à lait".
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").
Le levier ne se baisse pas complètement.	- Videz le bac à capsules. Veillez à ce qu'aucune capsule ne soit bloquée dans le récupérateur de capsules.

La qualité de la mousse de lait n'est pas satisfaisante.

- Utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé à température du réfrigérateur (environ 4 °C).
- Le bouton de réglage de la mousse est à la position  (remove to clean). Tournez-le à la position  (milk).
- Rincez la machine après chaque préparation de boisson au lait (voir section "Nettoyage du pot à lait").
- Détartrez 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 pot à lait".
- Assurez-vous que toutes les pièces du pot à lait soient bien assemblées. Consultez la section "Montage du pot à lait".

Je ne parviens pas à accéder au mode Menu.

- Retirez le pot à lait.
- Assurez-vous d'appuyer simultanément sur les touches  (hot milk) et  (flat white) pendant 3 secondes.
- Retirez le tube de détartrage.

Je n'arrive pas à démonter 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 ».

Éteignez la machine.

- Appuyez sur la touche de 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 à la position  (rinse). Tournez-le à la position  (milk).
- Vérifiez toujours que le niveau d'eau est au-dessus du niveau "Min".

La quantité préparée n'est pas suffisante.

- Alerte de surchauffe : toutes les fonctions sont désactivées jusqu'à ce que la température diminue.

Les touches de café clignotent alternativement avec les touches de boissons à base de lait 3 fois chaque seconde, jusqu'à ce que le refroidissement soit terminé.



EN
FR

Contact **Nespresso**

Contactez **Nespresso**

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

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

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

Limited Guarantee

Garantie limitée



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

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

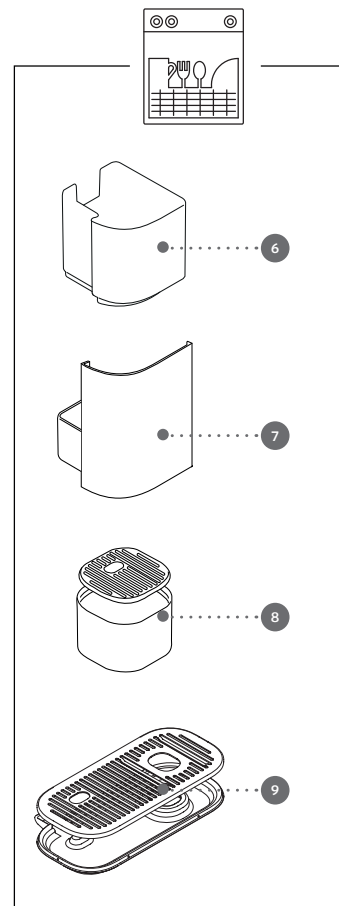
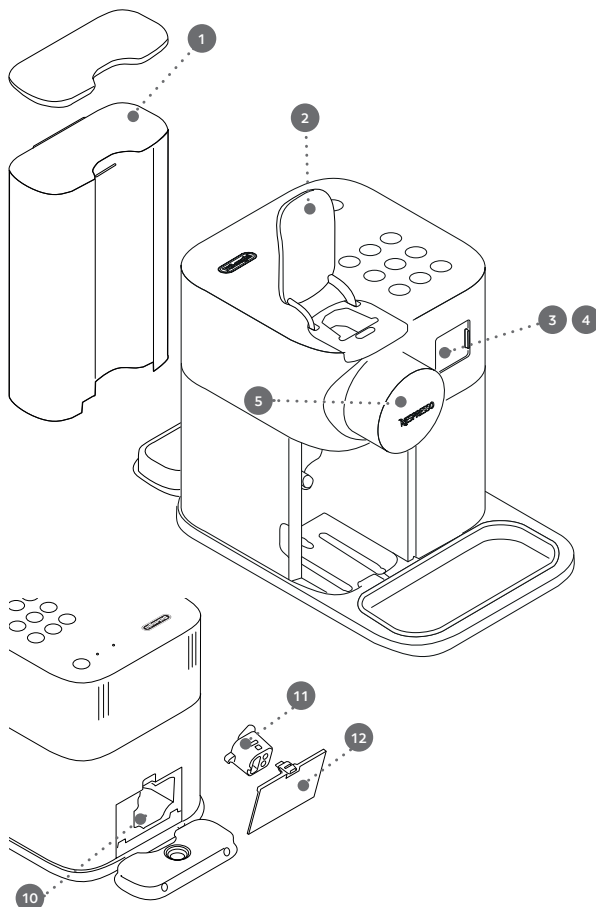
ES Descrição geral
PT Visão Geral

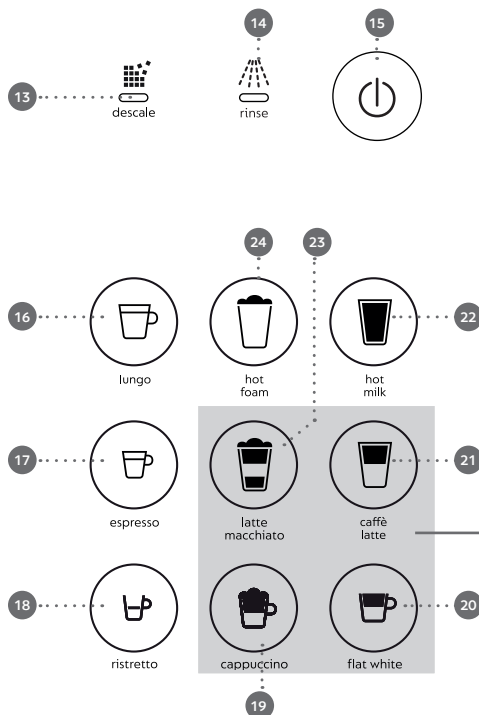
Descrição geral

Visão Geral

Descripción general de la cafetera Visão Geral da máquina

- 1 Tanque de agua (1,3 litro)
Tanque de água (1,3 L)
- 2 Palanca
Alavanca
- 3 Puerta del conector de vapor
Porta do conector de vapor
- 4 Conector de vapor
Conector de vapor
- 5 Salida de café
Saída de café
- 6 Contenedor de cápsulas usadas
Recipiente de cápsulas usadas
- 7 Charola de goteo
Bandeja de goteamento
- 8 Soporte para taza
Suporte de xicara
- 9 Recolector de goteo
Bandeja coletora
- 10 Alojamiento de tubo descalcificador
Compartimento do tubo de descalcificação
- 11 Tubo descalcificador
Tubo de descalcificação
- 12 Cubierta del tubo descalcificador
Tampa do tubo de descalcificação





Botones táctiles de bebidas Botões de toque das bebidas

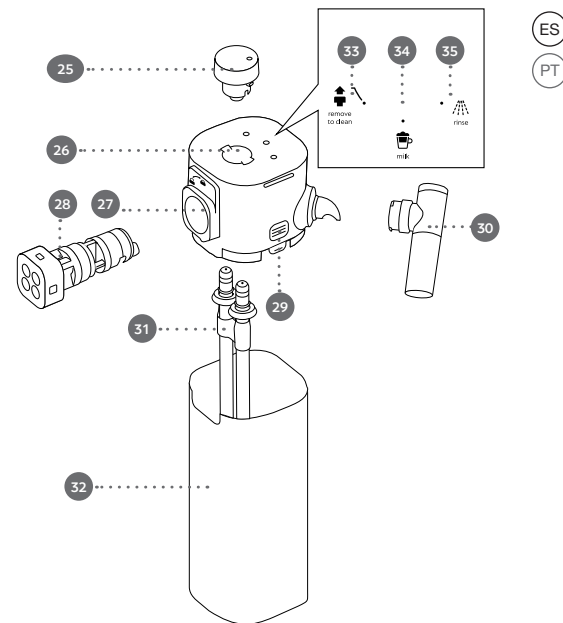
- 15 Botón STANDBY (modo de espera)
Botão de Stand-by
- 16 Lungo 110 ml
Lungo 110 ml
- 17 Espresso 40 ml
Espresso 40 ml
- 18 Ristretto 25 ml
Ristretto 25 ml
- 19 Cappuccino
Cappuccino

- 20 Flat white
Flat white
- 21 Caffè latte
Café latte
- 22 Leche caliente
Leite quente
- 23 Latte macchiato
Latte macchiato
- 24 Espuma caliente
Espuma quente

Alertas Avisos

- 13 "DESCALCIFICAR" : alerta de descalcificação
consulte la sección "Descalcificación"
"DESCALCIFICAÇÃO" : alerta de descalcificação,
consulte a seção "Descalcificação"
- 14 "RINSE" : alerta de enjuague del sistema de
leche consulte la sección "Preparación de bebidas
con leche"
"ENXÁGUE" : alerta de lavagem do sistema de
preparo de leite, consulte a seção "Preparando as
bebidas à base de leite"

Ver recetas en la página 50.
Consulte as receitas na página 51.



Jarra de leche Reservatório de leite

- 25 Perilla
Botão
- 26 Tapa del recipiente de leche
Tampa do recipiente de leite
- 27 Carcasa del conector
Encaixe do conector
- 28 Conector de la jarra de leche
Conector do reservatório de
leite
- 29 Botones de separación de
la tapa
Botões de soltura da
tampa
- 30 Salida de leche
Bico de leite
- 31 Tubo de aspiración de leche
Tubo de aspiração do leite
- 32 Tapa del recipiente de leche
Reservatório de leite
- 33 Posición "Remove to
clean" (quitar para
limpiar)
Posição "Remove to
clean" (retirar para
limpar)
- 34 Posición "Milk" (leche)
Posição "Milk" (leite)
- 35 Posición "Rinse" (enjuagar)
Posição "Rinse" (enxágue)

Especificaciones Especificações

Gran Lattissima / EN640 / F541



AR/CL: 220-240 V~, 50-60 Hz, 1 450 W
MX: 120 V~, 60 Hz, 1 450 W
BR: 127V~, 60Hz, 1450W /
220V~, 60Hz, 1350W

P_{max} 19 bar / 1,9 MPa



~5,18 kg



~1,3 l



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

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

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

Contenido Conteúdo

Descripción general / Visão Geral	4
Especificaciones / Especificações	6
Precauciones	7
Instruções de segurança	11
Contenido del empaque / Conteúdo da Embalagem	15
Recetas con leche	16
Receitas com leite	17
Primer uso o después de un largo periodo sin usarse / Primeiro uso ou após um longo período sem uso	18
Ajuste de la dureza del agua / Configuração de dureza da água	19
Desmontaje de la jarra de leche / Como desmontar o reservatório de leite	20
Armado de la jarra de leche / Como montar o reservatório de leite	21
Limpieza de la jarra de leche. / Como limpar o reservatório de leite	22
Preparación del café / Preparação do café	23
Preparación de bebidas con leche / Preparando as bebidas à base de leite	24
Cómo programar la cantidad / Programando a quantidade	26
Restaurando a los ajustes de fábrica / Restaurar a quantidade das configurações de fábrica	26
Ajustes de fábrica / Configurações de Fábrica	27
Descalcificación / Descalcificação	28
Vaciar el sistema antes de un periodo 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	34
Contacte con Nespresso / Contate a Nespresso	36
Garantía limitada / Garantia Limitada	36



**PRECAUCIÓN/
ADVERTENCIA**



PELIGRO ELÉCTRICO



**DESCONECTE EL CABLE
DE ALIMENTACIÓN
DAÑADO**



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

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

**⚠PRECAUCIÓN: LAS
MEDIDAS DE SEGURIDAD**

**SON PARTE DEL APARATO.
LÉALAS ATENTAMENTE
ANTES DE UTILIZAR SU
NUEVO DISPOSITIVO POR
PRIMERA VEZ. GUÁRDELAS
EN UN LUGAR DE FÁCIL
ACCESO PARA FUTURAS
CONSULTAS.**

**ℹ INFORMACIÓN: CUANDO
VEA ESTE LETRERO, TOME
NOTA DE LOS CONSEJOS
PARA EL USO CORRECTO Y
SEGURO DE SU APARATO.**

- El aparato está diseñado para preparar bebidas de acuerdo con estas instrucciones.
- No utilice el aparato con fines distintos a los que está destinado.
- Este aparato ha sido diseñado para su uso en interiores y bajo condiciones no extremas de temperatura.
- No usar el aparato en el exterior.
- Proteja el aparato de la luz

solar directa, del contacto prolongado con salpicaduras de agua y de la humedad.

- Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. No ha sido diseñado para ser utilizado: en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo; granjas; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; entornos de tipo "Bed and Breakfast".
 - Este aparato no debe colocarse en un gabinete cuando esté en uso.
 - Los niños deberán de ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
 - Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad, siempre que estén supervisados y hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del
- aparato y sean plenamente conscientes de los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento de los usuarios no deberán ser realizados por niños, a menos que sean mayores a 8 años y sean supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 - Este dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o cuya experiencia o conocimiento no sea suficiente, siempre y cuando sean supervisadas o hayan recibido instrucciones para utilizar el dispositivo de manera segura y son conscientes de los peligros.
 - Los niños no deben usar el aparato como un juguete.
 - El fabricante no acepta

ninguna responsabilidad y la garantía no se aplicará para cualquier uso comercial, manejo o uso inapropiado del aparato, los daños derivados de su uso para otros fines, la reparación no profesional o el incumplimiento de las instrucciones.

Evite el riesgo de descargas eléctricas mortales e incendios.

- En caso de emergencia: retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente.
- Enchufe la máquina únicamente a un toma de corriente adecuado, de fácil acceso y con toma de tierra. Asegúrese de que la tensión de red corresponde con la indicada en la placa de especificaciones. El uso de una conexión incorrecta anulará la garantía.

- En caso de que el enchufe no sea compatible con el tomacorriente, use un adaptador que garantice la continuidad de la conexión a tierra entre la máquina y la red eléctrica.

El aparato sólo se debe conectar tras su instalación.

- No jale del cable sobre bordes afilados, no lo aplaste, ni permita que cuelgue o esté en contacto con superficies calientes.
- Mantenga el cable lejos del calor y de la humedad.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben ser reemplazados por el fabricante, el servicio técnico o personal calificado, para evitar todos los riesgos.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente

o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

- Si se necesita usar un cable de extensión, use solo un cable a tierra con una sección de como mínimo 1,5 mm² o una potencia de entrada equivalente.
 - Para evitar daños peligrosos, nunca coloque el aparato sobre o al lado de las superficies calientes, como radiadores, estufas, hornos, quemadores de gas, llamas abiertas, o similares.
 - Coloque siempre en una superficie horizontal y estable. La superficie debe ser resistente al calor y los fluidos como agua, café, descalcificador y fluidos similares.
 - Desconecte la máquina de la red eléctrica cuando no
- vaya a utilizarla durante un periodo prolongado. Desconéctela extrayendo el enchufe sin jalar del cable, ya que de lo contrario este podría resultar dañado.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de poner o quitar las partes, y antes de limpiar el aparato.
 - Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico, luego enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectar, detenga cualquier preparación, apague cualquier control, luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
 - Nunca toque el cable y el enchufe con las manos mojadas.
 - Para evitar incendios, descargas eléctricas y

lesiones a las personas, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.

- Nunca sumerja el aparato o parte de éste en el agua o cualquier otro líquido
- Nunca ponga el aparato o parte del mismo en un lavavajillas, excepto los componentes de la jarra de leche, la bandeja de goteo y el contenedor de cápsulas usadas.
- La combinación entre agua y electricidad es peligrosa y puede provocar descargas eléctricas fatales.
- No abra el aparato. Hay voltaje peligroso en el interior.
- No introduzca ningún objeto por las aberturas. Si lo hace podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato

puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.

Evite posibles daños al utilizar el aparato.

- Nunca deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- No utilizar el aparato si ha sido dañado, golpeado o no funciona correctamente. Desenchúfela inmediatamente del toma corriente. Comuníquese con **Nespresso** o con un representante autorizado de **Nespresso** para que lo examinen, reparen o ajusten.
-  Un aparato dañado puede causar descargas eléctricas, quemaduras y fuego.
- Siempre cierre completamente la palanca y nunca la levante durante la operación para evitar quemaduras. Podría sufrir

quemaduras.

- No ponga los dedos debajo de la salida de café, ya que podría sufrir quemaduras.
- La superficie del elemento calefactor permanece caliente después de su uso y la parte exterior del aparato puede retener el calor durante varios minutos dependiendo del uso.
- No coloque los dedos en el compartimento de la cápsula ni en el eje de la cápsula. Hay peligro de lesiones.
-  No toque las superficies calientes durante y después de la operación y la descalcificación: pipeta de descalcificación y salida de la leche. Use manijas y perillas.
- Si el nivel de café programado es superior a 150 ml deje que la máquina se enfríe durante 5 minutos antes de preparar

el siguiente café. Riesgo de sobrecalentamiento.

- El agua podría fluir alrededor de una cápsula si ésta no es perforada por las cuchillas y dañar el aparato.
- Nunca utilice una cápsula ya usada, dañada o deformada.
- Si una cápsula queda atascada en el compartimento de las cápsulas, apague la máquina y desconéctela de la alimentación antes de realizar cualquier operación. Llame a **Nespresso** o al representante autorizado de **Nespresso**.
- Llene siempre el depósito con agua fresca y potable.
- Vacíe el tanque de agua si el aparato no se va a usar por un tiempo prolongado (días festivos, etc.).
- Reemplace el agua del tanque cuando no vaya a usar la máquina durante un fin de semana o un periodo

similar.

- No utilice el aparato sin la bandeja de goteo y la rejilla de goteo para evitar derramar líquido sobre las superficies circundantes.
- La máquina no está diseñada para usarse con leche bronca.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni disolventes. Use un paño húmedo y un producto de limpieza suave para limpiar la superficie de la máquina.
- Para limpiar la máquina, use solamente materiales de limpieza apropiados.
- Al desembalar la máquina, retire y deseche la película de plástico.
- Este dispositivo está diseñado para las cápsulas de café **Nespresso** disponibles exclusivamente a través de **Nespresso** o de su representante autorizado de **Nespresso**.

- Este aparato no es adecuado para personas con intolerancia y alergias a la leche o la lactosa, ni para niños menores de 3 años.
- Los métodos de limpieza proporcionados por el fabricante y descritos en las instrucciones no garantizan la eliminación completa de los alérgenos.
- En caso de alergias e intolerancias confirmadas o sospechadas, asegúrese de que su máquina no haya sido utilizada previamente con ninguna leche o producto de origen vegetal que contenga los alérgenos a los que es alérgico o las sustancias a las que es intolerante.
- Todos los electrodomésticos **Nespresso** pasan estrictos controles. La pruebas de fiabilidad se llevan a cabo en condiciones de funcionamiento reales sobre unidades seleccionadas de

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

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

Descalcificación

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

⚠ATENCIÓN: la solución descalcificadora puede ser

nociva. Evite el contacto con los ojos, piel y superficies. El uso de cualquier agente descalcificante no apto puede causar daños a la máquina o sus partes o llevar a un proceso insuficiente de descalcificación.

Para cualquier pregunta adicional que pueda tener sobre la descalcificación, comuníquese con

Nespresso.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Entréguelas a cualquier posible futuro usuario.

Este manual de instrucciones también está disponible en formato PDF en nespresso.com.



CUIDADO / ATENÇÃO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



DESCONECTE O CABO DE ALIMENTAÇÃO SE DANIFICADO



NÃO TOQUE NAS SUPERFÍCIES QUE FORAM AQUECIDAS DURANTE E APÓS A OPERAÇÃO E A DESCALCIFICAÇÃO COMO O TUBO DE DESCALCIFICAÇÃO E O BICO DE LEITE. USE ALÇAS OU PEGADORES.

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

⚠ AVISO: AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ACOMPANHAM O APARELHO.

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

i INFORMAÇÕES: QUANDO VER ESTE SÍMBOLO, SIGA O AVISO PARA FAZER O USO CORRETO E SEGURO DE SEU APARELHO.

- A máquina foi criada para a preparação de bebidas de acordo com as seguintes instruções.
- Não use a máquina para outros fins.
- A máquina foi criada para utilização doméstica sob temperaturas normais somente.
- Não use em um ambiente externo.
- Proteja a máquina dos efeitos da exposição solar e

do contato prolongado com a água e a umidade.

- Este é um aparelho apenas para uso doméstico. Não se destina ao uso comercial, por exemplo: para copas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, sedes de fazendas, para hóspedes de hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial e de breve hospedagem.
- Esta máquina não deve ser colocada em um recinto fechado como um armário quando estiver em uso.
- Mantenha o aparelho longe das crianças para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Esta máquina pode ser usada por uma criança com 8 anos de idade ou mais, contanto que seja supervisionada e tenha recebido instruções sobre o uso da máquina com segurança e ciente dos riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças menores de 8 anos de idade e devem ser supervisionadas por um adulto.
- Mantenha a máquina e o seu cabo longe do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Esta máquina pode ser usada por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou mesmo com pouca experiência ou conhecimento, contanto que supervisionadas ou instruídas no uso da máquina com segurança e cientes dos riscos.
- As crianças não podem usar este aparelho como um brinquedo.
- O fabricante não assume

nenhuma responsabilidade e a garantia não será aplicável em caso de utilização comercial, manuseamento ou uso inadequado da máquina, dano resultante de uma utilização para outros fins, uso incorreto, reparo não profissional ou incumprimento das instruções.

Evite qualquer risco de choque elétrico fatal e incêndio.

- Em caso de emergência: retire imediatamente o plugue da tomada elétrica.
- Ligue a máquina apenas nas tomadas elétricas apropriadas, de fácil acessibilidade e com aterramento. Certifique-se que a tensão da fonte de energia é igual à indicada na placa de identificação. A utilização de uma conexão incorreta anula a garantia.

- No caso de incompatibilidade de plugue e tomada, use um adaptador para assegurar a continuidade entre a máquina e a rede.

O equipamento somente pode ser ligado após a instalação.

- Não deixe o cabo de energia tocar bordas afiadas, superfícies quentes, bem como fixe o cabo ou deixe-o pendurado.
- Mantenha o cabo de energia longe das fontes de calor e umidade.
- Se o cabo de energia ou o plugue estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, um representante ou profissionais igualmente qualificados, para evitar quaisquer riscos.
- Não ligue a máquina com o cabo ou plugue danificado ou após um mau funcionamento da máquina, ou se ela foi danificada de alguma forma. Encaminhe o aparelho para a unidade de serviço autorizado mais próxima para a verificação, reparo ou regulação.
- Se for necessário usar uma extensão elétrica, use somente um cabo aterrado com uma seção transversal condutora de pelo menos 1,5 mm² ou uma entrada de energia correspondente.
- Para evitar a ocorrência de danos, nunca coloque a máquina sobre superfícies quentes ou próximo de aquecedores, fogões, fornos, bicos de gás, chamas abertas ou similares.
- Sempre coloque a máquina sobre superfícies horizontais estáveis e planas. A superfície deve ser resistente ao calor e líquidos como água, café, descalcificador ou semelhantes.
- Desligue a máquina da

tomada elétrica se não for utilizar por longos períodos. Desligue a máquina pelo plugue e não pelo cabo elétrico, caso contrário, pode danificar o cabo.

- Retire o plugue da tomada quando fora de uso e antes da limpeza. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar as partes e para limpar o aparelho.
- Sempre conecte primeiro o conector da máquina e depois o plugue da tomada da parede. Para desconectar: pare qualquer preparação em andamento, desligue e, em seguida, remova o plugue da tomada da parede.
- Nunca toque no cabo elétrico com as mãos molhadas.
- Para proteção contra incêndio, choque elétrico e lesão pessoal, nunca submerja o cabo ou plugues na água ou em outro líquido.

- Nunca submerja o aparelho total ou parcialmente em água ou outro líquido.
 - Nunca coloque o aparelho ou parte dele em uma máquina de lava-louças, salvo os componentes do reservatório de leite, a pingadeira e o recipiente de cápsula usada.
 - A combinação de eletricidade e água é perigosa e pode resultar em um choque elétrico fatal.
 - Não abra a máquina. Risco de tensão elétrica no interior!
 - Não coloque nada em nenhuma abertura. Caso contrário, pode haver risco de incêndio ou choque elétrico!
 - O uso de um acessório não recomendado pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou lesionar pessoas.
- Evite qualquer risco ao manusear a máquina.**
- Nunca deixe a máquina sem supervisão durante a sua utilização.
 - Não utilize o aparelho se estiver danificado, se tiver sido derrubado ou não funciona perfeitamente. Remova imediatamente o plugue da tomada elétrica. Contate a **Nespresso** ou um representante autorizado da **Nespresso** para verificação, reparo ou ajuste.
 -  Uma máquina danificada pode causar choque elétrico, queimaduras e incêndio.
 - Feche sempre a alavanca por completo e nunca a levante durante a utilização. Risco de queimaduras.
 - Não coloque os dedos debaixo da saída de café, risco de queimaduras.
 - A superfície do elemento de aquecimento permanece quente após o uso e a parte externa da máquina pode reter o calor por vários minutos dependendo do uso.
 - Não coloque os dedos no compartimento da cápsula ou no orifício da cápsula. Perigo de lesão!
 -  Não toque nas superfícies que foram aquecidas durante e após a operação e descalcificação como, por exemplo, o tubo de descalcificação e o bico de leite. Use alças ou pegadores.
 - Se forem programados volumes de café superiores a 150 ml, deixe a máquina esfriar por 5 minutos antes de preparar o próximo café. Risco de superaquecimento!
 - Se a cápsula não for devidamente perfurada pelas agulhas, a água pode correr em volta da cápsula danificando a máquina.
 - Nunca use uma cápsula já utilizada, danificada ou deformada.
 - Se uma cápsula estiver bloqueada no compartimento da cápsula, desligue a máquina e retire da alimentação elétrica antes de qualquer operação. Ligue para a **Nespresso** ou um representante autorizado da **Nespresso**.
 - Encha o tanque de água somente com água fresca e potável.
 - Esvazie o reservatório de água caso a máquina não seja usada durante um longo período de tempo (férias, etc.).
 - Substitua a água do tanque de água quando a máquina não tiver sido usada durante um fim de semana ou um período de tempo similar.
 - Não use a máquina sem a bandeja de gotejamento e a respectiva grelha para evitar o derramamento de qualquer líquido nas superfícies do ambiente.

- Leite não pasteurizado não deve ser usado nesta máquina.
- Não use nenhum detergente com agente de limpeza forte ou solvente. Use um pano úmido e um agente de limpeza suave para limpar a superfície da máquina.
- Para limpar a máquina, use somente equipamentos de limpeza que estejam limpos.
- Ao desembalar a máquina, retire e elimine a película de plástico.
- Esta máquina foi projetada para cápsulas de café **Nespresso** disponíveis exclusivamente através da **Nespresso** ou de um representante autorizado da **Nespresso**.
- Este aparelho não é adequado para pessoas com intolerância ou alergia à lactose ou leite, nem para crianças com menos de 3 anos de idade.
- Os métodos de limpeza facultados pelo fabricante e descritos nas instruções não garantem a remoção completa dos alérgenos.
- No caso de alergias e intolerâncias confirmadas e suspeitas, certifique-se que o seu aparelho não foi utilizado anteriormente com leite ou um produto de origem vegetal que contenha alérgenos aos quais você seja alérgico ou intolerante.
- Todas as máquinas da **Nespresso** passam por controles rigorosos. Os testes de fiabilidade são realizados em condições reais em unidades selecionadas de forma aleatória. Esse teste monitora sinais de utilização prévia.
- A **Nespresso** reserva-se o direito de modificar estas instruções sem aviso prévio.

Descalcificação

- Quando usado corretamente, o agente descalcificante da **Nespresso** proporciona o correto funcionamento de sua máquina durante o seu tempo de uso e assegura a experiência de degustação do seu café tão perfeita quanto no primeiro dia.
- Faça a descalcificação de acordo com as recomendações do manual do usuário ou consulte as informações de descalcificação visitando o site da **Nespresso** www.nespresso.com/help.

⚠ CUIDADO: o kit de descalcificação pode ser perigoso. Evite contato com os olhos, pele e superfícies. O uso de um agente descalcificante inadequado pode causar danos aos componentes da máquina ou um processo de

descalcificação insuficiente. Para perguntas adicionais sobre a descalcificação, entre em contato com a **Nespresso**.

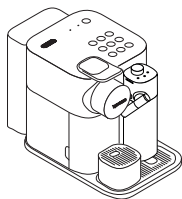
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Entregue-as para o próximo usuário.

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

Contenido del empaque

Conteúdo da Embalagem



- 1 Cafetera
Máquina de café



- 2 Manual del usuario
Manual do Usuário



- 3 Cápsulas
Kit de cápsulas



- 4 Folleto "Bienvenido a Nespresso"
Folheto "Bem-vindo à 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

ES

PT

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 Bar 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 ESPRESSO

O sistema **Nespresso** Original é um convite para saborear a essência do café espresso, com ou sem leite. Inspirado na tradição do café italiano... ao 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 ou lungo, puro ou em uma receita, sempre pode vir coberto com um creme suave ou uma espuma indulgente. 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 símbolo, tome nota de los consejos para el uso correcto y seguro de su aparato.

ℹ INFORMAÇÕES: quando ver este símbolo, siga o aviso para o uso correto e seguro de sua máquina de café.

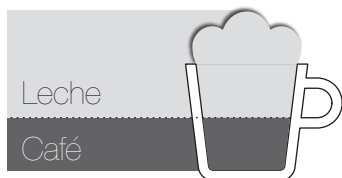
ES Recetas con leche



CAPPUCCINO:

Un capuccino 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 capuccino

Sugerencias:

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

CAFFE LATTE:

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

Proporciones recomendadas:



Cantidad: 110 ml de café
80 ml de leche
120 ml de espuma de
leche

Elección de café:

Cápsula de lungo

Elección de la taza:

Un vaso de recetas

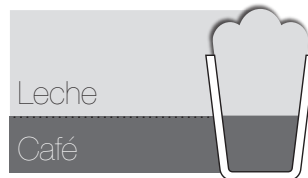
Sugerencias:

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 color café.

LATTE MACCHIATO:

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

Proporciones recomendadas:



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

Elección de café:

Ristretto o cápsula de espresso

Elección de la taza:

Un vaso de recetas

Sugerencias:

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

FLAT WHITE:

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

Proporciones recomendadas:



Cantidad: 40 ml de café
100 ml de leche

Elección de café:

Cápsula de espresso o ristretto

Elección de la taza:

Una taza de cappuccino

Sugerencias:

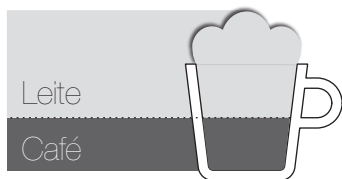
La capa delgada de espuma de leche en la parte superior debe ser de aproximadamente 1 cm. Por lo general es de color marrón, teñido con color café y más líquido y brillante con burbujas muy pequeñas.



CAPPUCCINO:

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

Proporções recomendadas:



Quantidade: 100 ml de espuma
de leite
40 ml de café

Opção de café:

Cápsula Ristretto ou Espresso

Opção de xicara:

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 de café
80 ml de leite
120 ml de espuma
de leite

Opção de café:

Cápsula Lungo

Opção de xicara:

Um copo de receita

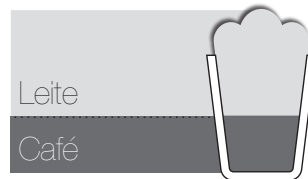
Dicas:

A fina camada de espuma de leite por cima deve ter cerca de 1 cm. Geralmente amarronzada, manchada com a cor do café.

LATTE MACCHIATO:

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

Proporções recomendadas:



Quantidade: 230 ml de espuma
de leite
40 ml café

Opção de café:

Cápsula Ristretto ou Espresso

Opção de xicara:

Um copo de receita

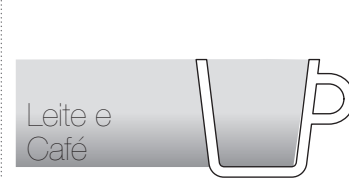
Dicas:

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 espresso ao qual foi acrescentado uma quantidade generosa de leite quente levemente espumado.

Proporções recomendadas:



Quantidade: 40 ml de café
100 ml de leite

Opção de café:

Cápsula Espresso ou Ristretto

Opção de xicara:

Uma xícara de cappuccino

Dicas:

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

Primer uso o después de un largo periodo 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.

Asegúrese de la continuidad de la conexión a tierra al conectar la máquina a la toma de corriente.

⚠ CUIDADO: leia primeiro as instruções de segurança para prevenir o risco de um choque elétrico fatal e incêndio.

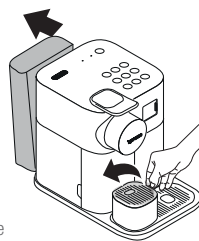
Assegure a continuidade do aterramento antes de colocar a máquina na tomada.

ⓘ NOTA: para apagar la máquina, presione el botón On-Standby (consumo en modo de espera: 0.22 Wh).

NOTA: para desligar a máquina, pressione o Botão de Espera (consumo no modo de espera; 0,22 Wh).

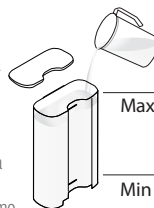
1 Al desempacar la máquina, retire la película de plástico, el tanque de agua, la bandeja de goteo y el contenedor de cápsulas usadas. Ajuste la longitud del cable y guarde el exceso en la guía del cable debajo de la máquina.

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



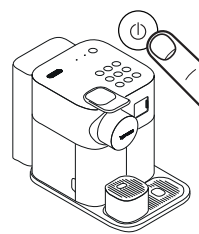
2 Enchufe la máquina a la corriente eléctrica. Enjuague el tanque de agua antes de llenar con agua potable fresca hasta el nivel máximo. Plugue a máquina na rede elétrica. Lave o tanque de água antes de enchê-lo com água potável fresca até o nível máximo.

ⓘ El nivel mínimo corresponde a la cantidad necesaria para un ciclo de elaboración completo. O nível mínimo corresponde à quantidade necessária para um ciclo de preparação completo.



3 Encienda la máquina presionando el botón de On-Standby:
- Luces intermitentes (botones de café): calentamiento (25 s.)
- Luces fijas: listo

Ligue a máquina pressionando qualquer botão em espera (Standby):
- Luces piscando (botões de café): aquecimento (25 s.)
- Luces fixas: está pronto

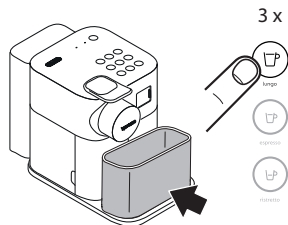


4 Enjuague colocando un recipiente (no provisto con la máquina) debajo de la salida de café y presione el botón ☞ (largo). Repita tres veces.

Enxágue colocando um recipiente (não fornecido com a máquina) na saída de café e pressione o botão ☞ (largo). Repetir três vezes.

ⓘ 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.

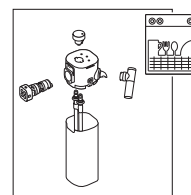


5 Desmonte la jarra de leche y limpie los 6 componentes en el nivel superior de su lavavajillas. En caso de que no se disponga de máquina lavavajillas, consulte la sección "Limpieza de la jarra de leche". Luego vuelva a armar y vuelva a conectar la jarra de leche a la máquina; use la función ☞ (enjuague) antes de preparar una bebida con leche.

Desmonte o reservatório de leite e lave todos os 6 componentes no nível superior de sua máquina lava-louças. Caso não tenha uma máquina lava-louças, consulte a seção "Lavagem do reservatório de leite". Após a remontagem e a nova fixação do reservatório de leite na máquina; use a função Rinse ☞ antes da preparação de sua bebida com leite.

ⓘ Consulte la sección "Montaje/Desmontaje de la jarra de leche" (ver páginas 54 y 55).

Consulte a seção "Montagem/Desmontagem do reservatório de leite" (veja a página 54 e 55).



Ajuste de la dureza del agua Configuração de dureza da água

ES

PT

NOTA: La programación de la máquina en función de la dureza real del suministro de agua local optimizará su vida útil: el ciclo de descalcificación se solicitará en función de la dureza del agua.

OBSERVAÇÃO: Fazer a programação da máquina de acordo com a dureza da água do abastecimento local otimiza a sua vida útil: o ciclo de descalcificação será solicitado de acordo com a dureza da água.

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

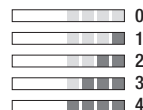


Pegue a lâmina de dureza da água que se encontra na primeira página do manual do usuário e coloque-a embaixo da água por 1 segundo.



- 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.

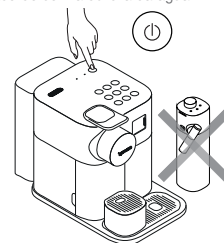


- 3** Encienda la máquina.

Ligue a máquina ON.

NOTA: quitar la jarra de leche.

NOTA: retire o reservatório de leite.



- 4** Presione simultáneamente los botones y durante 3 segundos para ingresar al modo Menú: las alertas de descalcificación y enjuague comenzarán a parpadear.



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

- 5** Presiona el botón (cappuccino).

Pressione o botão (cappuccino).



- 6** El número de cuadrados rojos indica cuáles botones debe presentar (ver tabla abajo).

Ahora, dentro de 30 segundos, puede establecer el valor deseado presionando el botón correspondiente. Parpadean 3 veces rápidamente para confirmar un nuevo valor. El menú sale automáticamente y la máquina vuelve al modo listo.

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

NOTA: el modo Menú se quita automáticamente después de 30 segundos si no se realiza ninguna acción. Se puede salir manualmente presionando simultáneamente los botones y durante 3 segundos.

NOTA: após 30 segundos o modo Menu desliga automaticamente caso não tenha sido realizada nenhuma ação. Pode sair do menu manualmente pressionando simultaneamente os botões e por 3 segundos.

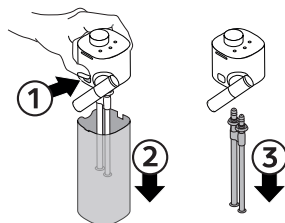
Nivel de dureza del agua / Nível da dureza da água	Botón para presionar / Botão a ser pressionado	fH	dH	CaCO3
	hot foam	<5	<3	< 50 mg/l
	latte macchiato	>7	>4	> 70 mg/l
	cappuccino	>13	>7	> 130 mg/l
	hot milk	>25	>14	> 250 mg/l
	caffè latte	>38	>21	> 380 mg/l

Desmontaje de la jarra de leche

Como desmontar o reservatório de leite

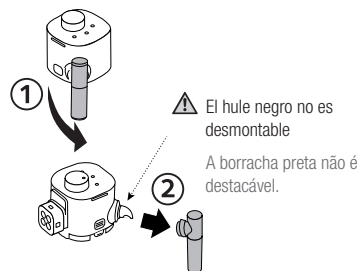
- 1** Retire el recipiente de leche presionando los botones a los lados de la jarra de leche. Desenchufe el tubo de aspiración. Desenganche el tubo de aspiración de leche

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



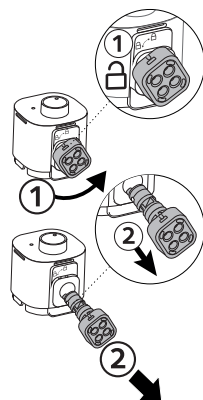
- 2** Coloque la salida de leche verticalmente para desmontarla.

Para desmontar, posicione o bico de leite verticalmente.



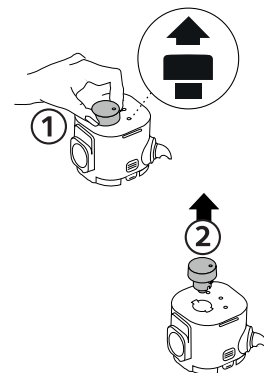
- 3** Gire el conector de la jarra de leche hasta el símbolo de "desbloquear" and extráigalo.

Vire o conector do reservatório de leite até o símbolo de "desbloquear" e tire-o.



- 4** Gire la perilla a la posición "Remove to clean" y extráigalo.

Vire o botão até a posição "Remove to clean" e retire-o.



Armado de la jarra de leche

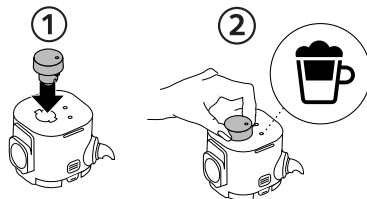
Como montar o reservatório de leite

ES

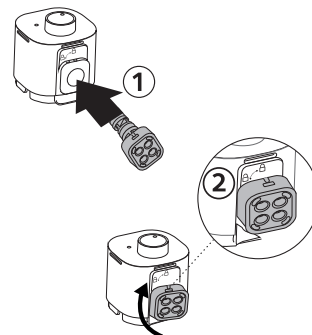
PT

- 1** Inserte la perilla y gírela a la posición "Milk".

Insira o botão e coloque-o na posição "milk"

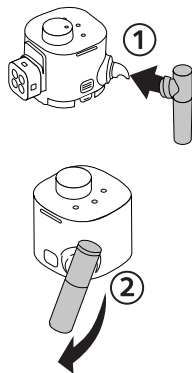


- 2** Inserte el conector de la jarra de leche en su cubierta y gírelo hasta el símbolo de "cerrado".
Insira o conector do reservatório de leite no seu encaixe e gire-o até o símbolo de "trava".



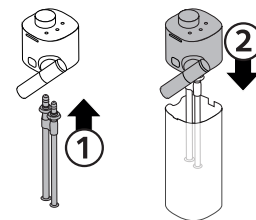
- 3** Inserte la salida de leche y gírela.

Insira o bico de leite e gire-o.



- 4** Introducir bien el tubo de aspiración hasta que no se pueda mover.
Conecte la tapa del recipiente de leche al recipiente de leche.

Insira firmemente o tubo de aspiração até fixá-lo.
Coloque a tampa do recipiente de leite no recipiente de leite.



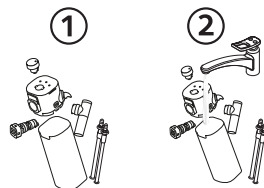
Limpieza de la jarra de leche. Como limpar o reservatório de leite

i El procedimiento debe realizarse después de cada uso. **El lavavajillas es el mejor método de limpieza.** Cuando no se dispone de lavavajillas, los componentes de la jarra de leche se pueden lavar a mano.

Esse procedimento deve ser realizado após cada uso. **A lavagem na máquina de lavar loiça é o melhor método de limpeza.** Quando uma lava-loiça não estiver disponível, os componentes do reservatório de leite podem ser lavados na mão.

- 1** Desmontar la jarra de leche. Consulte la sección "Desmontaje de la jarra de leche". Enjuague cuidadosamente cualquier residuo de leche con agua potable caliente (mín. 40°C / 104°F). Elimine toda la suciedad visible con una esponja.

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



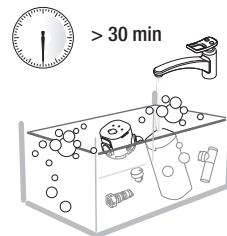
- 2** Si hay un lavavajillas disponible: coloque todos los componentes de la jarra de leche en la parte superior de su lavavajillas.

Si no hay un lavavajillas disponible: remoje todos los componentes con agua potable caliente (mín. 40°C/104°F) junto con detergente suave durante al menos 30 minutos y enjuague bien con agua potable caliente (mín. 40°C/104°F). No utilice detergentes con aroma.

Se estiver disponível uma máquina de lava-loiça: coloque todos os componentes do reservatório de leite na parte superior da máquina de lava-loiça.

Se não estiver disponível uma máquina de lava-loiça:

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

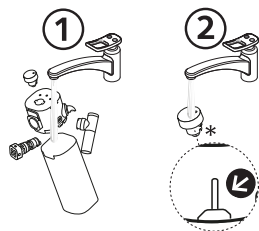


- 3** Limpie el interior del tanque de leche, el conector de la salida de leche y la perilla de la leche con un detergente suave y enjuague con agua potable caliente. * Asegúrese de que la entrada de aire esté limpia. para garantizar una espuma perfecta. No utilice material abrasivo que pueda dañar la superficie del equipo.

Limpe o interior do tanque de leite, o conector do bico de leite e o botão com detergente suave e lave com água potável quente.

* Tenha certeza que a entrada de ar está limpa. Dessa forma, a espuma perfeita está garantida.

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



- 4** Seque bien todas las partes con un paño limpio o papel y vuelva a ensamblar. Si la jarra de leche estaba muy sucia, realice dos enjuagues del sistema girando la perilla a la posición (rinse). El proceso de enjuague del sistema de leche comienza y el agua caliente combinada con vapor fluye a través de la salida de leche.

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



i Si observa que después del proceso de limpieza la jarra de leche sigue sucia o funciona mal, le recomendamos adquirir una nueva dirigiéndose a un Centro de Servicio.

Se após o processo de limpeza, você notar que o reservatório de leite aparenta-se sujo, recomendamos comprar um novo reservatório entrando em contato com o Centro de Atendimento.

Preparación del café

Preparação do café

ES

PT



NOTA:

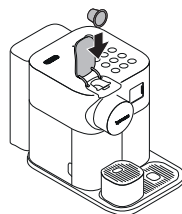
Asegúrese de que el nivel de agua en el tanque de agua esté por encima del nivel MIN antes de preparar un café o una receta. Durante el calentamiento, puede presionar cualquier botón de café. El café fluirá entonces automáticamente cuando la máquina esté lista.

NOTA:

Certifique-se de que o nível de água no reservatório de água esteja acima do nível MIN antes de preparar um café ou uma receita. 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.



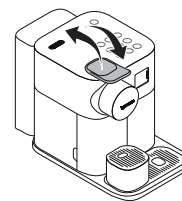
- 3 Pulse el botón (ristretto), (espresso) o (lungo). La preparación se detendrá automáticamente. Para detener el flujo de café o llenarlo al tope, presione nuevamente.

Pressione o botão (ristretto), (espresso) ou (lungo). A preparação para automaticamente. Para parar o fluxo de café ou aumentar o seu café, pressione o botão novamente.



- 4 Unos segundos después de finalizar la preparación, levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula al contenedor de cápsulas usadas. No abra la palanca demasiado pronto.

Alguns segundos após finalizada a preparação, levante e feche a alavanca para ejetar a cápsula dentro do recipiente de descarte de cápsula. Não abra a alavanca muito antes da hora.



Preparación de bebidas con leche

Preparando as bebidas à base de leite

NOTA:

Asegúrese de que el nivel de agua en el tanque de agua esté por encima del nivel MIN antes de preparar un café o una receta.

Para una espuma de leche perfecta, utilice leche de vaca descremada o semidescremada a temperatura de refrigerador (unos 4°C). Es necesario limpiar la jarra de leche después de cada uso.

NOTA:

Certifique-se de que o nível de água no reservatório de água esteja acima do nível MIN antes de preparar um café ou uma receita.

Para obter a espuma do leite perfeita, use leite de vaca desnatado ou semidesnatado gelado (cerca de 4°C). É necessário limpar o reservatório de leite após cada utilização.

1 Llene el recipiente de leche.

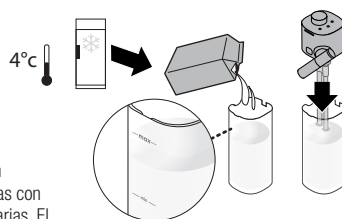
No llene en exceso el recipiente de leche: respete el nivel MAX. Llene el recipiente de leche.

Encha o recipiente de leite.

Não encha demais o recipiente do leite: respeite o nível MÁXIMO. Feche o recipiente do leite.

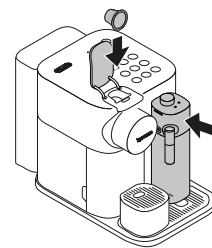
ADVERTENCIA: Las bebidas de origen vegetal contienen alérgenos (gluten, almendra, soya) y deben ser manejadas con precaución por personas que padezcan alergias alimentarias. El volumen de espuma de leche depende del tipo de leche que se utiliza y de su temperatura.

AVISO: Bebidas à base de vegetais contém alérgenos (glúten, amêndoa, soja) e pessoas alérgicas a alimentos devem tomar cuidado. O volume da espuma depende da natureza da bebida usada e de sua temperatura.



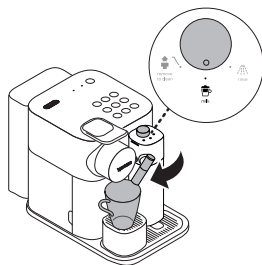
2 Levante la palanca completamente e inserte la cápsula. Cierre la palanca. Conecte la jarra de leche a la máquina. La máquina se calienta durante aproximadamente 15 segundos (luces parpadeantes).

Levante a alavanca completamente e insira uma cápsula. Feche a alavanca. Coloque o reservatório de leite na máquina. A máquina aquece em aproximadamente 15 segundos (luzes piscando).



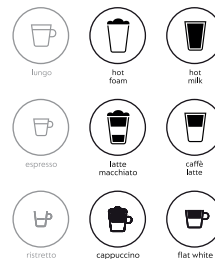
3 Coloque una taza de Cappuccino o un vaso de Latte Macchiato debajo de la salida del café y ajuste la posición de la salida de la leche girándola hacia el centro de la taza. Gire la perilla a la posición (milk).

Coloque uma xícara de cappuccino ou um copo de Latte macchiato debaixo da saída de café e ajuste a posição do bico de leite girando-o até corresponder com o centro da xícara. Gire o botão para a posição (milk).



4 Presione el botón correspondiente a la bebida a base de leche deseada. Consulte la página 50 para obtener más información sobre cada bebida a base de leche. La preparación comienza transcurridos algunos segundos y se interrumpirá automáticamente.

Pressione o botão da bebida de leite desejada. Consulte mais informações de cada bebida à base de leite na página 51. A preparação começa após alguns segundos e para automaticamente.

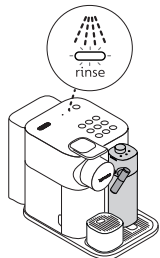


ATENCIÓN: después de enjuagar, coloque la jarra en el refrigerador respetando las instrucciones de conservación del envase de la leche. En caso de que el recipiente de leche se mantenga fuera del refrigerador por más de 30 minutos, desmonte la jarra de leche y limpie todos los componentes (consulte la sección "Limpieza de la jarra de leche").

CUIDADO: após o enxágue, coloque o reservatório na geladeira respeitando as instruções de armazenamento descritas na embalagem do leite. No caso de o recipiente do leite ser mantido fora da geladeira por mais de 30 min, desmonte o reservatório de leite e limpe todos os componentes (consulte a seção "Lavagem do reservatório de leite").

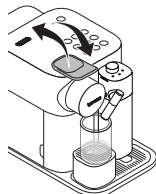
- 5** Al final de la preparación, la alerta  (enjuague) se ilumina en naranja para indicar que es necesario enjuagar la jarra de leche.

No final da preparação, o alerta laranja  (rinse) acende indicando que é necessário limpar o reservatório de leite.



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

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

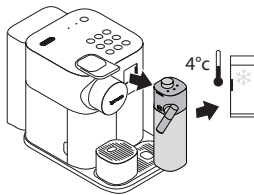


- 9** Si hay leche en la jarra de leche:

a Desconecte la jarra de leche de la máquina y colóquela inmediatamente en el refrigerador. Cierre la puerta del conector de vapor de la máquina.

Se houver leite no reservatório de leite:

Desconecte o reservatório de leite da máquina e coloque-o imediatamente na geladeira. Feche a porta do conector de vapor da máquina.



i **NOTA:** consulte la sección "Desmontaje de la jarra de leche" (página 54).

NOTA: consulte a seção "Desmontagem do reservatório de leite" (veja a página 54).

- 6** Coloque un recipiente debajo de la salida de café. Gire la perilla a la posición  (enjuague). El proceso de enjuague del sistema de leche comienza y el agua caliente combinada con vapor fluye a través de la salida de leche. El proceso de enjuague se detiene automáticamente. Coloque un recipiente sob a saída de café. Coloque o botão novamente na posição  (rinse). 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.

ADVERTENCIA: el sistema de enjuague no elimina los alérgenos. Desmonte y limpie la jarra de leche, preferiblemente en el lavavajillas, antes de cambiar el tipo de leche. Cuando no haya un lavavajillas disponible, lávelo a mano.

ADVERTÊNCIA: a lavagem não remove os alérgenos. Desmonte e lave o jarro de leite, de preferência na máquina de lavar loiça, antes de mudar o tipo de leite. Se não estiver disponível uma máquina de lavar loiça, lave à mão.



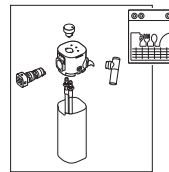
- 8** Cuando finaliza el proceso de enjuague, la alerta de enjuague se apaga. Vuelva a girar la perilla a la posición  (leche).

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



- 9** Si no queda más leche en la jarra de leche o no es suficiente para las siguientes recetas o ha expirado el tiempo de almacenamiento de leche recomendado, antes de volver a llenarla, desmonte la jarra de leche y limpie todos los componentes en la parte superior de su lavavajillas. En caso de que no se disponga de una máquina lavavajillas, consulte la sección "Limpieza de la jarra de leche".

Se não houver leite no reservatório de leite, ou não for o suficiente para as próximas receitas, ou se tiver passado do tempo de armazenamento, antes do enchimento, desmonte o reservatório de leite e lave todos os componentes na parte superior da sua lava-loiças. Caso não tenha uma máquina lava-loiças, consulte a seção "Lavagem do reservatório de leite".



Cómo programar la cantidad Programando a quantidade

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 Toque y mantenga presionado el botón correspondiente a la bebida que desea programar durante al menos 3 seg para entrar en 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 entrega el último ingrediente (consulte los gráficos en la página 61), el botón parpadea 3 veces para confirmar el nuevo volumen de bebida. El volumen de bebida ahora está almacenado para las próximas preparaciones.

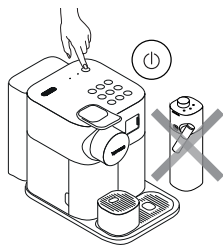
Solte o botão quando alcançar o volume desejado. Se a receita inclui outros ingredientes, pressione o botão de novo e mantenha pressionado até alcançar o volume desejado, e então, solte. Após colocado o último ingrediente, (consulte os quadros na página 61), o botão piscará 3 vezes para confirmar o novo volume da bebida. O volume da bebida agora está salvo para as próximas preparações.



Restaurando a los ajustes de fábrica Restaurar a quantidade das configurações de fábrica

- 1 Encienda la máquina.
Ligue a máquina ON.

NOTA: quitar la jarra de leche.
NOTA: retire o reservatório de leite.



- 2 Presione simultáneamente los botones (hot milk) y (flat white) durante 3 segundos para ingresar al modo Menú: las alertas de descalcificación y limpieza comienzan a parpadear.

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.

NOTA: el modo Menú se quita automáticamente después de 30 segundos si no se realiza ninguna acción o se puede salir manualmente presionando simultáneamente 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): ele 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): ele pisca rapidamente 3 vezes para confirmar a restauração da quantidade na configuração de fábrica.

Ajustes de fábrica

Configurações de Fábrica

ES

PT

⚠ ATENCIÓN: 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.

ADVERTÊNCIA: Se forem programados volumes de café maiores que 150 ml, deixe a máquina esfriar por 5 minutos antes de preparar o próximo café. Risco de superaquecimento!

TABLAS DE RECETAS (cantidades por defecto) / QUADROS DE RECEITAS (quantidades predefinidas)

Receta/ Receita	Ingredientes y secuencia de la máquina/ Ingredientes e sequência da máquina	Cantidad/ Quantidade (ml)	Receta/ Receita	Ingredientes y secuencia de la máquina/ Ingredientes e sequência da máquina	Cantidad/ Quantidade (ml)	Receta/ Receita	Ingredientes y secuencia de la máquina/ Ingredientes e sequência da máquina	Cantidad/ Quantidade (ml)
 lungo	Café/ Café	110	 hot foam	Leche/ Leite	200	 hot milk	Leche/ Leite	150
 espresso	Café/ Café	40	 latte macchiato	1. Espuma de leche/ Espuma de leite 2. Café/ Café	230 40	 caffè latte	1. Café/ Café 2. Leche/ Leite 3. Espuma de leche/ Espuma de leite	110 80 120
 ristretto	Café/ Café	25	 cappuccino	1. Espuma de leche/ Espuma de leite 2. Café/ Café	100 40	 flat white	1. Café/ Café 2. Leche/ Leite	40 100

i NOTA: el volumen de espuma de leche depende del tipo de leche que se utiliza y de su temperatura.

NOTA: o volume da espuma do leite depende do tipo de leite utilizado e de sua temperatura.

i NOTA: le recomendamos que mantenga la configuración de fábrica para ☞ (espresso) y ☞ (lungo) para garantizar los mejores resultados de taza para cada una de nuestras variedades de café.

NOTA: recomendamos que as configurações de fábrica ☞ (espresso) e ☞ (lungo) sejam mantidas para obter as melhores xícaras de cada uma de nossas variedades de café.

El volumen de café se puede programar de 15 a 150 ml, según la receta.

A quantidade de café programada pode variar entre 15 a 150 ml.

Volumen programable máximo de leche (+ espuma de leche, si así lo requiere la receta): 400ml.

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

Descalcificación Descalcificação

⚠ PRECAUCIÓN: consultar los consejos de seguridad.

CUIDADO: consulte as instruções de segurança.

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. El tiempo de descalcificación es de aproximadamente 20 minutos. Cuando la alerta de descalcificación comience a parpadear, es hora de descalcificar su máquina. La máquina todavía puede preparar varias bebidas lácteas antes de que se bloquee preventivamente. El bloqueo evita cualquier daño a la máquina y asegura su correcto funcionamiento durante su vida útil. En caso de que la máquina esté bloqueada, descalcifique su máquina o comuníquese con Nespresso. Asegúrese de completar todo el procedimiento de descalcificación. Si no se completa, la máquina permanecerá bloqueada.

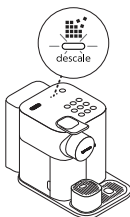
NOTA: para garantir o funcionamento apropriado de sua máquina por um longo tempo de vida útil e que a degustação do seu cafezinho continue tão perfeita quanto no primeiro dia, siga o seguinte processo. A descalcificação leva cerca de 20 minutos. Quando o alerta de descalcificação começa a piscar, é um bom momento de descalcificar a sua máquina. A máquina ainda pode preparar algumas bebidas com leite antes de ficar bloqueada de modo preventivo. O bloqueio previne danos na máquina e garante o seu funcionamento apropriado por um longo tempo de vida útil. No caso de a máquina ficar bloqueada, por favor, descalcifique a sua máquina ou entre em contato com a Nespresso. Certifique-se de realizar o procedimento inteiro de descalcificação. Se não for completo, a máquina continuará bloqueada.

⚠ Aviso de descalcificación / Alerta de descalcificação

	La luz naranja parpadea Pisca laranja	Es aconsejable descalcificar. Recomenda-se a descalcificação.
	La luz naranja parpadea rápidamente Laranja piscando rápido	Sólo se pueden realizar pocas preparaciones antes de que la máquina esté bloqueada. Somente algumas preparações ainda podem ser feitas antes do bloqueio da máquina.
	La luz naranja se enciende A luz laranja acende	Es necesario descalcificar; la máquina se detiene y no es posible preparar ninguna bebida a base de leche. É necessário descalcificar; a máquina para e não é possível preparar nenhuma bebida à base de leite.

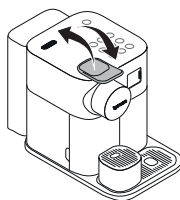
- 1** Descalcifique la máquina cuando  la alerta (descalcificación) se encienda en naranja en el modo listo.

Descalcifique a máquina quando o alerta laranja (descalcificação) acender no modo de prontidão.



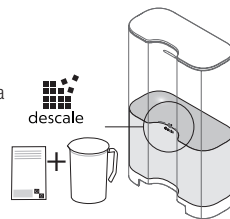
- 2** Levante y cierre la palanca para expulsar cualquier cápsula en el contenedor de cápsulas usadas.

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



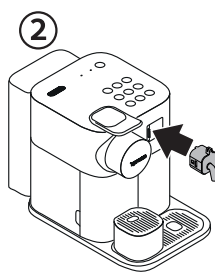
- 3** Vacíe la bandeja de goteo, el contenedor de cápsulas usadas, el soporte para vasos y el colector de gotas. Llene el tanque de agua con 100 ml del producto descalcificador **Nespresso**. Agregue agua hasta la marca de "descalcificación" en el tanque de agua (~500 ml).

Esvazie a pingadeira, o recipiente de cápsulas usadas, o suporte de xícara e a bandeja coletora. Encha o tanque de água com o agente de descalcificação **Nespresso** de 100 ml. Acrescente água até a marca de "descalcificação" no tanque de água (~500 ml).



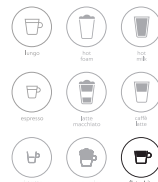
- 4** Tome el tubo de descalcificación situado en la parte posterior de la máquina y enchufe el tubo de descalcificación en el conector de vapor de la máquina. Reemplace el tanque de agua.

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



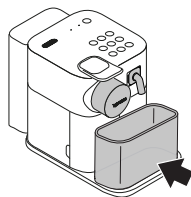
- 5** La cafetera entra en modo de descalcificación. La alerta de "descalcificación" parpadea en naranja durante todo el proceso de descalcificación. El botón  (flat white) se ilumina en blanco.

A máquina entra no modo de descalcificação. O alerta laranja de "descalcificação" pisca durante o processo inteiro da descalcificação. O botão  (flat white) acende branco.



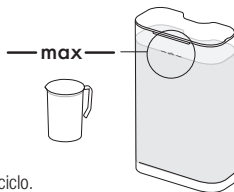
- 6 Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 1 litro debajo de la salida de café y debajo de la boquilla del tubo de descalcificación.

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



NOTA: Respete la cantidad para asegurar la finalización del ciclo.

NOTA: Respete a quantidade indicada para assegurar a conclusão do ciclo.

- 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.

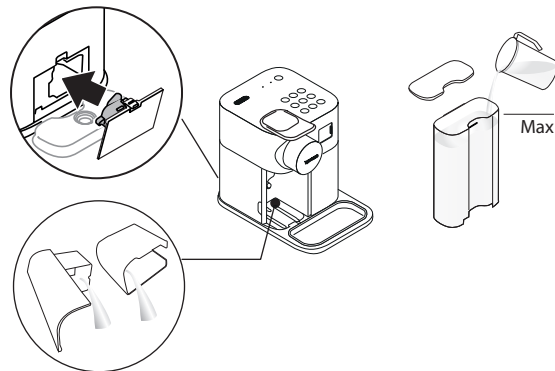
Assim que o processo de lavagem estiver terminado, a máquina desliga. Remova o tubo de descalcificação pelas alças ou com pegadores e guarde-o. Esvazie a pingadeira e o recipiente de cápsulas usadas. Encha o tanque de água com água potável fresca.

- 7 Presione 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 queda vacío), el botón  se ilumina.

Pressione o botão  (flat white). O produto de descalcificação pode fluir alternadamente da saída de café, do tubo de descalcificação e na bandeja de goteamento. Após finalizado o ciclo de descalcificação (o tanque de água está vazio), acenderá o botão .

- 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 bandeja de goteamento até o tanque de água ficar vazio.



NOTA: Si el ciclo de descalcificación no se completa correctamente (por ejemplo, falta de electricidad, desconexión de tuberías, agua insuficiente en el depósito), la máquina solicita repetir el ciclo desde el punto 8.

NOTA: Se o ciclo de descalcificação não for concluído corretamente (por exemplo, faltou eletricidade, o tubo desconectou, água no tanque é insuficiente) a máquina pede para repetir o ciclo a partir do ponto 8.

ES

PT



Vaciar el sistema antes de un periodo 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

NOTA: el aparato se bloqueará durante aproximadamente 10 minutos después de vaciarlo.

NOTA: o aparelho ficará bloqueado por aproximadamente 10 minutos após o esvaziamento.

PRECAUCIÓN: Si almacena la cafetera en un ambiente frío, podría causar daños por congelación al circuito de agua y crear fugas.

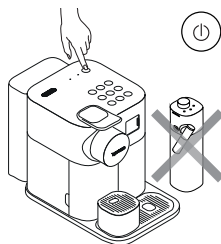
CUIDADO: Guarde a máquina em um ambiente frio, o congelamento pode causar danos no circuito de água e provocar rachaduras.

1 Encienda la máquina.

Ligue a máquina ON.

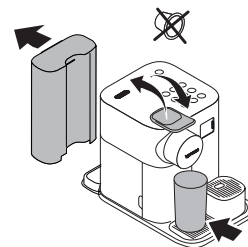
NOTA: retire la jarra de leche y límpiela (consulte la página 56) antes de guardarla.

NOTA: retire o reservatório de leite e limpe-o (consulte a página 56) antes de o guardar.



2 Retire el tanque de agua. 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 simultáneamente los botones (hot milk) y (flat white) durante 3 segundos para ingresar al modo Menú: las alertas de descalcificación y limpieza comienzan a parpadear.

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.



NOTA: el modo Menú se quita automáticamente después de 30 segundos si no se realiza ninguna acción. Se puede salir manualmente presionando simultáneamente los botones (hot milk) y (flat white) durante 3 segundos.

NOTA: após 30 segundos o modo Menu desliga automaticamente caso não tenha sido realizada nenhuma ação. 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. Para volver a utilizar la máquina, proceda como se indica en la página 52.

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. Para reutilizar a máquina, prossiga como indicado na página 52.

Cambio de apagado automático

Função automática de desligamento

ES

PT

- i** Esta máquina está equipada con un buen perfil de consumo de energía, así como con una función de apagado automático (OW) que le permite ahorrar energía. Según la configuración de fábrica, el aparato se apaga después de 2 minutos después del último uso.

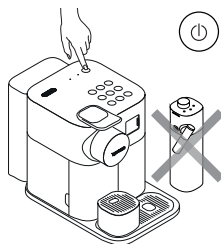
O perfil de consumo de energia desta máquina é bom, e adicionalmente oferece uma função automática de desligamento (OW), a qual possibilita economizar mais energia. Conforme as configurações de fábrica, o aparelho desliga após 2 minutos após a última utilização.

- 1** Encienda la máquina.

Ligue a máquina ON.

- i** **NOTA:** quitar la jarra de leche.

NOTA: retire o reservatório de leite.



- 2** Presione simultáneamente los botones (hot milk) y (flat white) durante 3 segundos para ingresar al modo Menú: las alertas de descalcificación y limpieza comienzan a parpadear.

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 Menú sale automáticamente después de 30 segundos si no se realiza ninguna acción. Se puede salir manualmente presionando simultáneamente los botones (hot milk) y (flat white) durante 3 segundos.

NOTA: após 30 segundos o modo Menu desliga automaticamente caso não tenha sido realizada nenhuma ação. Pode sair do menu manualmente pressionando simultaneamente os botões (hot milk) e por 3 segundos.



- 3** Presione (ristretto).

Pressione (ristretto).



- 4** Ahora, durante 30 segundos, puede cambiar el apagado automático y establecer el valor deseado presionando el botón correspondiente. Consulte la tabla para más detalles.

Parpadean 3 veces rápidamente para confirmar un nuevo valor. El menú se cierra automáticamente y la máquina vuelve al modo listo.

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

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

Apagado automático / Função automática de desligamento

	ristretto	➔	2 minutos / 2 minutos
	espresso	➔	9 minutos / 9 minutos
	lungo	➔	30 minutos / 30 minutos

ES Solución de problemas

Sin indicador luminoso.	- Revise que la máquina esté conectada a la corriente eléctrica. En caso de problemas, llame a Nespresso .
No hay café, no hay agua.	- El tanque de agua está vacío. Llene el tanque de agua. - Descalcifique si es necesario; Consulte la sección "Descalcificación".
El café sale muy lentamente.	- La velocidad de flujo depende de la variedad de café.
Sin café, solo sale agua (a pesar de haber insertado cápsula).	- En caso de problemas, envíe el aparato a reparar o llame a Nespresso .
El café no está suficientemente caliente	- Precalentar la taza. - Descalcifique si es necesario; Consulte la sección "Descalcificación".
El área de la cápsula tiene fugas (agua en el contenedor de la cápsula).	- Coloque la cápsula correctamente. Si se producen fugas, llame a Nespresso .
Parpadeo irregular.	- Envíe el aparato a reparar o llame a Nespresso .
Todos los botones parpadean simultáneamente durante 10 segundos y luego la máquina se apaga automáticamente.	- Alarma de error, la máquina necesita reparación. Envíe el aparato a reparar o llame a Nespresso .
Todos los botones de café parpadean rápido 3 veces tras lo cual la máquina vuelve al modo listo.	- El tanque de agua está vacío.
Las alertas de descalcificación y limpieza parpadean.	- La máquina está en modo menú, presione simultáneamente los botones  (hot milk) y  (flat white) durante 3 segundos para salir del modo menú o espere 30 segundos para salir automáticamente. - La descalcificación no se ha completado correctamente. Repita el ciclo de descalcificación.
La alerta de descalcificación brilla de color naranja.	- La máquina envía la alerta de descalcificación de acuerdo al uso y consumo de bebidas. Descalcifique la máquina. Consulte la sección "Descalcificación". - La máquina está en modo de descalcificación. Pulse el botón  (flat white) para iniciar el proceso de descalcificación.
La alerta de descalcificación parpadea en naranja y el botón  (flat white) permanece fijo.	- Si no llenó el tanque de agua hasta el nivel MAX (~1,3 L) para el proceso de enjuague , reinicie el proceso de descalcificación. Llene el depósito de agua hasta el nivel MAX (~1,3 L) y pulse el botón  (flat white). Si la máquina no se apaga al final del proceso, repita la acción. - Consulte la sección "Descalcificación".
La alerta de descalcificación se ilumina en naranja, los botones de bebidas no están disponibles.	- Máquina bloqueada debido al nivel de escala demasiado alto. Descalcifique la máquina.
La alerta de limpieza se enciende en naranja.	- Desmonte la jarra de leche y limpie todos los componentes en la parte superior de su lavavajillas. En caso de que no se disponga de una máquina lavavajillas, consulte la sección "Limpieza de la jarra de leche".
Todos los botones de café y todos los botones de receta de leche parpadean alternativamente.	- Máquina sobrecalentada, espere hasta que la máquina se enfríe. - El dispositivo se bloqueará durante aproximadamente 10 minutos después del procedimiento de vaciado (consulte la sección "Vaciado del sistema antes de un período de no uso, para protección contra congelamiento o antes de una reparación").

La palanca no se puede cerrar completamente.

- Vacíe el contenedor de cápsulas. Asegúrese de que no hay alguna cápsula bloqueando dentro del contenedor de cápsulas.

La calidad de la espuma de leche no está a la altura.

- Use leche de vaca descremada o semidescremada a temperatura del refrigerador (aproximadamente 4° C).
- La perilla del regulador de espuma de leche está en la posición  (quitar para limpiar). Gírelo a la posición  (leche).
- Enjuague después de cada preparación con leche (consulte la sección "Limpieza de la jarra de leche").
- Descalcifique la máquina (consulte la sección "Descalcificación").
- No utilice leche congelada.
- Asegúrese de que el tubo de aspiración de aire esté limpio. Consulte la sección "Lavado a mano de la jarra de leche".
- Asegúrese de que todos los componentes de la jarra de leche estén bien ensamblados. Consulte la sección "Montaje de la jarra de leche".

No puedo entrar en el modo de menú.

- Asegúrese de retirar la jarra de leche.
- Asegúrese de presionar simultáneamente los botones  (hot milk) y  (flat white) durante 3 segundos.
- Asegúrese de retirar el tubo de descalcificación.

La jarra de leche no puede ser desmantelada.

- Presione los botones a los lados de la jarra de leche para quitar las partes.
- Consulte la sección "Montaje/desmontaje del sistema Rapid Cappuccino".

Apague la máquina.

- Presione el botón de Modo de espera (la máquina está en espera - consumo de 0.22 Wh).

La jarra de leche está insertada pero los botones de leche no están habilitados.

- La perilla del regulador de espuma de leche está en la posición  (enjuague). Gírelo a la posición  (leche).

La cantidad preparada no es suficiente.

- Compruebe siempre que el nivel del agua esté por encima del nivel "Min".

Los botones de café parpadean alternativamente a los botones de bebidas a base de leche 3 veces por segundo hasta que se completa el enfriamiento.

- Alerta de sobrecalentamiento: todas las funciones se apagan hasta que la temperatura desciende.



PT Solução de problemas

Nenhum indicador luminoso.	- Verifique a rede elétrica, o conector, a voltagem e o fusível. Caso tenha problemas, contate a Nespresso .
Sem café, sem água.	- O reservatório de água está vazio. Encha o reservatório de água. - Descalcifique se necessário, consulte a seção "Descalcificação".
O café sai muito lentamente.	- A velocidade do fluxo depende da variedade do café.
Não sai café, sai apenas água (mesmo com a cápsula inserida).	- Caso tenha problemas, envie o aparelho para reparo ou ligue para a Nespresso .
O café não está suficientemente quente.	- 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 Nespresso .
Os botões piscam irregularmente.	- Envie o aparelho para reparo ou ligue para a Nespresso .
Todos os botões piscam simultaneamente por 10 segundos e, em seguida, a máquina desliga automaticamente.	- Aviso de erro, a máquina precisa de reparo. Envie o aparelho para reparo ou ligue para a Nespresso .
Todos os botões de café piscam rapidamente 3 vezes e, então, a máquina volta para o modo de prontidão.	- O reservatório de água está vazio.
Os alertas de descalcificação e limpeza piscam.	- A máquina está no modo Menu, pressione simultaneamente os botões  (hot milk) e  (flat white) por 3 segundos para sair do modo de menu, ou aguarde a saída automática em 30 segundos. - 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". - A máquina está no modo de descalcificação. Pressione o botão  (flat white) para iniciar o processo de descalcificação.
O alerta laranja de descalcificação pisca e acende o botão  (flat white) com luz estável.	- Se o tanque de água não estiver cheio até o nível MAX (~1,3 L) para o processo de enxágue, reinicie o processo de descalcificação. Encha o tanque de água até o nível MAX (~1,3 L) e pressione o botão  (flat white). Se a máquina não desligar no final do processo, repita esta ação. - Consulte a seção "Descalcificação".
O alerta de descalcificação acende laranja, os botões de Bebidas estão indisponíveis.	- Máquina bloqueada devido ao alto nível de incrustação. Descalcifique a máquina.
O alerta laranja de limpeza pisca.	- Desmonte o reservatório de leite e lave todos os componentes na parte superior de sua lava-louças. Caso não tenha uma máquina lava-louças, consulte a seção "Lavagem do reservatório de leite".
Todos os botões de café e das receitas à base de leite piscam alternadamente.	- Superaquecimento da máquina, aguarde até que a máquina esfrie. - O aparelho será bloqueado por aproximadamente 10 minutos após o processo de esvaziamento (consulte a seção "Esvaziar o sistema antes de um período de não utilização, para proteger de congelamento ou antes de um reparo").
Não é possível abaixar completamente a alavanca.	- Esvazie o recipiente de cápsulas. Confira se tem alguma cápsula presa dentro do recipiente de cápsulas usadas.

A qualidade da Espuma de Leite não está à altura do padrão esperado.

- Para uma espuma de leite perfeita, use leite de vaca desnatado ou semidesnatado gelado (cerca de 4° C).
- O botão regulador da espuma do leite na posição  (remove to clean). Gire para a posição  (milk).
- Enxágue após cada preparação de bebida de leite (consulte a seção "Lavagem do reservatório de leite").
- 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 reservatório de leite".
- Assegure que todos os componentes do reservatório de leite estão bem montados. Consulte a seção "Montagem do reservatório de leite".

Não consigo entrar no modo Menu.

- O reservatório de leite deve ter sido retirado.
- Pressione simultaneamente os botões  (hot milk) e  (flat white) por 3 segundos.
- Verifique se o tubo de descalcificação foi retirado.

Não consigo desmontar o reservatório de leite.

- Pressione os botões nas laterais do reservatório de leite para remover as partes.
- Consulte a seção "Montagem/Desmontagem do Sistema Rápido de Cappuccino".

Desligue a máquina.

- Pressione o botão de Espera (A máquina entra em modo de espera - consumo 0,22 Wh).

O reservatório de leite está colocado, mas os botões do leite não foram habilitados.

- O botão regulador da espuma do leite está na posição  (rinse). Gire para a posição  (milk).

A quantidade preparada não é o suficiente.

- Sempre verifique se o nível da água está acima do nível "Min".

Os botões de café e os botões de bebidas à base de leite piscam 3 vezes por segundo alternadamente até concluir o resfriamento.

- Alerta de superaquecimento: todas as funções são desligadas até que a temperatura diminua.



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

Garantía limitada

Garantia Limitada

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

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

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



GRAN LATTISSIMA



5 7 1 3 2 C 7 8 7 9 _ 0 0 _ 0 5 2 2

Z3B_2022_05_18