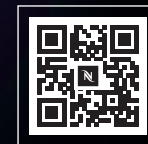


NESPRESSO®

* Ma machine



My
Machine*

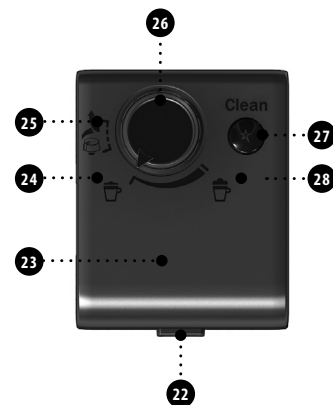
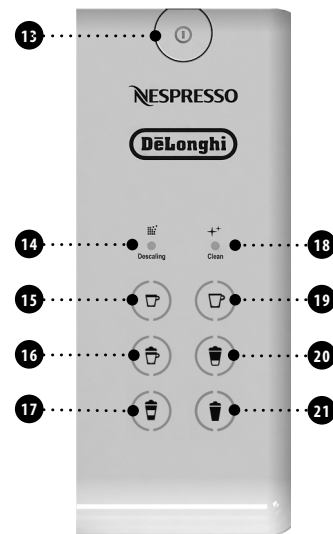
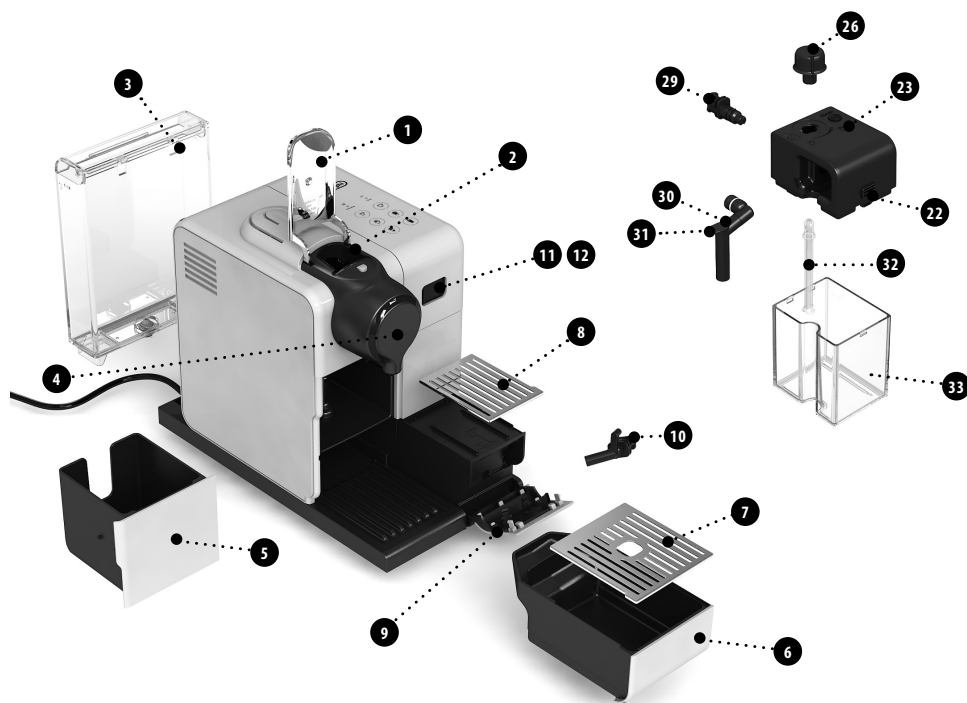
De'Longhi

Lattissima Touch



EN - FR	4-31
DE - IT	32-59
NL - GR	60-87
ES - PT	88-115
PL - RU	116-143
CZ - HU	144-171
SK	172-195





Overview of machine/ Vue d'ensemble de la machine

- ❶ Machine without Rapid Cappuccino System/
Machine sans le Rapid Cappuccino System
- ❷ Machine with Rapid Cappuccino System (for Cappuccino)/
Machine avec le Rapid Cappuccino System
(pour les Cappuccinos)
- ❸ Machine with Rapid Cappuccino System
(for Latte Macchiato and Creamy Latte)/
Machine avec le Rapid Cappuccino System
(pour les Latte Macchiato et Creamy Latte)
- ❹ Lever/Levier
- ❺ Capsule compartment /Compartiment à capsule
- ❻ Water tank (0.9 L) /Réservoir d'eau (0.9 L)
- ❼ Coffee outlet /Sortie Café
- ❽ Used capsule container /Bac à capsules usagées
- ❾ Drip tray (push inside for Latte Macchiato glass)/
Bac d'égouttage (pousser vers l'intérieur pour
les verres à Latte Macchiato)
- ❿ Left grid /Grille gauche
- ⓫ Right grid /Grille droite
- ⓬ Descaling pipe storage door (pull to open)/
Compartiment pour l'embout de détartrage (tirer pour ouvrir)
- ⓭ Descaling pipe /Embout de détartrage
- ⓮ Steam connector door /Volet du connecteur vapeur
- ⓯ Steam connector /Connecteur vapeur

Tactile beverage buttons/ Touches tactiles de sélection boisson

- Ⓟ ON/OFF button /Interrupteur général (ON/OFF)
- Ⓠ Espresso 40 ml /Espresso 40 ml
- Ⓡ Cappuccino /Cappuccino
- Ⓢ Latte Macchiato /Latte Macchiato
- Ⓣ Lungo 110 ml /Lungo 110 ml
- Ⓤ Creamy Latte /Creamy Latte
- Ⓥ Warm milk froth /Mousse de lait chaude

Alert/Alerte

- Ⓦ "Descaling" : descaling alert refer to section "Descaling" /
"Descaling" : alerte détartrage
(se référer au paragraphe "détartrage")
- Ⓧ "Clean" : milk system cleaning alert refer to section
"Preparing Cappuccino" /
"Clean" : nettoyage du système Cappuccino
(se référer au paragraphe "préparer un Cappuccino")

Rapid Cappuccino System (R.C.S.)/ Rapid Cappuccino System (R.C.S.)

- Ⓨ Lid detach button /Bouton de retrait du couvercle
- Ⓩ Milk container Lid /Couvercle du réservoir à lait
- ⓐ Milk froth density: MIN /Indicateur de mousse min.
- ⓑ Position for milk froth regulator knob (insertion/removal) /
Position du bouton de réglage de la mousse de lait
(insérer/sortir)
- ⓔ Milk froth regulator knob /
Bouton de réglage de la mousse de lait
- ⓕ CLEAN : Rinsing button /
CLEAN : Bouton de rinçage
- ⓖ Milk froth density: MAX /Indicateur de mousse max.
- ⓗ Rapid Cappuccino System connector/
Connecteur du Rapid Cappuccino System
- Ⓢ Milk spout /Buse à lait
- Ⓣ Milk Spout Lever /Levier de la buse à lait
- Ⓤ Milk aspiration tube /Tube d'aspiration du lait
- Ⓥ Milk container (0.35 L) /Réservoir à lait (0.35 L)

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

Nespresso est un système incomparable offrant un Espresso parfait, tasse après tasse. Toutes les machines Nespresso sont équipées d'un système d'extraction unique à très haute pression (jusqu'à 19 bars). Chaque paramètre est calculé avec précision pour exprimer la totalité des arômes de chaque capsule, donner du corps au café et lui offrir une crema* d'une densité et d'une onctuosité exceptionnelles.

* crema: mousse de café

CONTENT/CONTENT

-  **CAUTION:** when you see this sign, please refer to the safety precautions to avoid possible harm and damage.
-  **INFORMATION:** when you see this sign, please take note of the advice for the correct and safe usage of your coffee machine.
-  **AVERTISSEMENT:** lorsque ce symbole apparaît, veuillez consulter les consignes de sécurité pour éviter d'éventuels dangers et dommages.
-  **INFORMATION:** lorsque ce symbole apparaît, veuillez prendre connaissance du conseil pour une utilisation sûre et conforme de votre appareil.

OVERVIEW / VUE D'ENSEMBLE	3	HAND WASHING OF RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.) /	
SAFETY PRECAUTIONS / CONSIGNES DE SÉCURITÉ	6	LAVAGE À LA MAIN DU RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.)	21
PACKAGING CONTENT / CONTENU DE L'EMBALLAGE	12	RESTORING QUANTITY TO FACTORY SETTINGS / RÉTABLIR LES RÉGLAGES USINE	22
FIRST USE OR AFTER A LONG PERIOD OF NON-USE / PREMIÈRE UTILISATION		FACTORY SETTINGS / RÉGLAGES USINE	23
OU APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE DE NON-UTILISATION	13	DÉSCALING / DÉTARTRAGE	24
COFFEE PREPARATION / PRÉPARATION CAFÉ	15	WATER HARDNESS SETTING / RÉGLAGE DE LA DURETÉ D'EAU	26
ASSEMBLING DISASSEMBLING OF RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.) /		EMPTYING THE SYSTEM BEFORE A PERIOD OF NON-USE, FOR FROST PROTECTION	
MONTAGE/DÉMONTAGE DU RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.)	15	OR BEFORE A REPAIR / VIDANGE DE LA MACHINE AVANT UN TEMPS SANS	
PREPARING CAPPUCCINO-LATTE MACCHIATO-CREAMY LATTE-WARM MILK FROTH /		UTILISATION, POUR LA PROTECTION CONTRE LE GEL OU AVANT UNE	
PRÉPARATION DU CAPPUCCINO-LATTE MACCHIATO-CREAMY LATTE-MOUSSE DE		RÉPARATION	27
LAIT CHAUDE	16	AUTOMATIC POWER OFF / ARRÊT AUTOMATIQUE	28
PROGRAMMING COFFEE QUANTITY /		TROUBLESHOOTING / DÉPANNAGE	29
PROGRAMMER LA QUANTITÉ DE CAFÉ	19	SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS	30
PROGRAMMING QUANTITY FOR CAPPUCCINO-LATTE MACCHIATO-CREAMY LATTE-		DISPOSAL AND ECOLOGICAL CONCERNS / MISE AU REBUT ET PROTECTION DE	
WARM MILK FROTH / PROGRAMMER LA QUANTITÉ DE CAPPUCCINO-LATTE		L'ENVIRONNEMENT	31
MACCHIATO-CREAMY LATTE-MOUSSE DE LAIT CHAUDE	20	CONTACT THE NESPRESSO CLUB/ CONTACTEZ LE CLUB NESPRESSO	31
DAILY CARE / ENTRETIEN QUOTIDIEN	21	WARRANTY / GARANTIE	31

SAFETY PRECAUTIONS



CAUTION / WARNING



ELECTRICAL DANGER



DISCONNECT DAMAGED SUPPLY CORD



CAUTION HOT SURFACE

⚠ CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

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

i INFORMATION: when you see this sign, please take note of the advice for the correct and safe usage of

your appliance.

- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- This appliance has been designed for indoor and non-extreme temperature conditions use only.
- Protect the appliance from direct sunlight effect, prolonged water splash and humidity.
- This is a household appliance only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and they are supervised by an adult.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.
- Children shall not use the device as a toy.
- The manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not apply for any commercial use, inappropriate handling or use of the appliance, any damage resulting from use for other purposes, faulty operation, non-professionals' repair or failure to comply with the instructions.



Avoid risk of fatal electric shock and fire

- In case of an emergency:

immediately remove the plug from the power socket.

- Only plug the appliance into suitable, easily accessible, earthed mains connections. Make sure that the voltage of the power source is the same as that specified on the rating plate. The use of an incorrect connection voids the warranty.

The appliance must only be connected after installation

- Do not pull the cord over sharp edges, clamp it or allow it to hang down.
- Keep the cord away from heat and damp.
- If the supply cord or the plug are damaged, they must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons, in order to avoid all risks.
- If the supply cord or the plug are damaged, do not operate the appliance. Return the appliance to the *Nespresso* Club or to a *Nespresso* authorized representative.
- 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.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use for a long period. Disconnect by turning the machine off, pulling out the plug and not by pulling the cord itself or the cord may become damaged.
- Before cleaning and servicing, remove the plug from the mains socket and let the appliance cool down.
- Never touch the cord with wet hands.
- Never immerse the appliance or part of it in water or other liquid.
- Never put the appliance or part of it in a dishwasher, except the Rapid Cappuccino System (R.C.S.).
- Electricity and water together is dangerous and can lead to fatal electrical shocks.

- Do not open the appliance. Hazardous voltage inside!
- Do not put anything into any openings. Doing so may cause fire or electrical shock!
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacture may result in fire, electric shock or injury to persons.

Avoid possible harm when operating the appliance

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use the appliance if it is damaged or not operating perfectly. Immediately remove the plug from the power socket. Contact the *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized representative for examination, repair or adjustment.
-  A damaged appliance can cause electrical shocks, burns and fire.
- Always completely close the lever and never lift it during operation. Scalding may occur.
- Do not put fingers under coffee outlet, risk of scalding.
- Do not put fingers into capsule compartment or the capsule shaft. Danger of injury!
-  Do not touch surfaces that become hot during and after operation and descaling: descaling pipe and milk spout. Use handles or knobs.
- If coffee volumes higher than 150 ml are programmed: let the machine cool down for 5 minutes before making the next coffee. Risk of overheating!
- Water could flow around a capsule when not perforated by the blades and damage the appliance.
- Never use an already used, a damaged or deformed capsule.
- If a capsule is blocked in the capsule compartment, turn the machine off and unplug it before any operation. Call the *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized representative.
- Coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.
-  Heating element surface is subject to residual heat after use.

- Fill the water tank only with fresh and potable water.
- Empty water tank if the appliance will not be used for an extended time (holidays, etc.).
- Replace water in water tank when the appliance is not operated for a weekend or a similar period of time.
- Do not use the appliance without the drip tray and drip grid to avoid spilling any liquid on surrounding surfaces.
- Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the appliance.
- To clean machine, use only clean cleaning tools.
- When unpacking the machine, remove the plastic film and dispose.
- This appliance is designed for *Nespresso* coffee capsules available exclusively through the *Nespresso* Club or your *Nespresso* authorized representative.
- All *Nespresso* appliances pass stringent controls. Reliability tests

EN

under practical conditions are performed randomly on selected units. This can show traces of any previous use.

FR

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

Descaling

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

⚠ CAUTION: the descaling solution can be harmful. Avoid contact with eyes, skin and surfaces. *Nespresso* descaling agent has been specifically developed for *Nespresso* machines; the use of any other unsuitable descaling agent may lead to machine component damage or an insufficient descaling process. For any additional questions you may have regarding descaling, please contact your *Nespresso* Club.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Pass them on to any subsequent user. This instruction manual is also available as a PDF at nespresso.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION / AVERTISSEMENT



DANGER ÉLECTRIQUE



DÉBRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION ENDOMMAGÉ



ATTENTION! SURFACE CHAUDE

⚠ AVERTISSEMENT: les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

⚠ AVERTISSEMENT: lorsque ce symbole apparaît, veuillez consulter les mesures de sécurité pour

éviter d'éventuels dangers et dommages.

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

- Cet appareil est destiné à préparer des boissons conformément à ces instructions.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux prévus.
- Cet appareil a été conçu seulement pour un usage intérieur, pour un usage dans des conditions de températures non extrêmes.
- Protégez votre appareil des effets directs des rayons du soleil, des éclaboussures d'eau et de l'humidité.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans: les espaces cuisines des magasins, bureaux et d'autres environnement de travail; les fermes; par les clients dans

les hôtels, motels ou d'autres environnements résidentiels; des environnements type bed & breakfast.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, 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 qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur 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 qu'ils comprennent bien les dangers encourus.

- 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, d'utilisations ou de manipulations inappropriées, de dommages résultant d'un usage incorrect, d'un fonctionnement erroné, d'une réparation par un non professionnel ou du non respect des instructions.

Évitez les risques d'incendie et de choc électrique fatal

- En cas d'urgence: débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique.
- Branchez l'appareil uniquement à des prises adaptées, facilement accessibles et reliées à la terre. Assurez-vous que la tension de la source d'énergie soit la même que celle indiquée sur la plaque signalétique. L'utilisation d'un

branchement inadapté annule la garantie.

L'appareil doit être connecté uniquement après l'installation

- Ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants, attachez-le ou laissez-le pendre.
- Gardez le cordon d'alimentation loin de la chaleur et de l'humidité.
- Si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de même qualification, afin d'éviter tous risques.
- Si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ne faites pas fonctionner l'appareil, afin d'éviter tout danger. Retournez votre appareil au Club *Nespresso* ou à un revendeur *Nespresso* agréé.
- Afin d'éviter de dangereux dommages, ne placez jamais l'appareil sur ou à côté de surfaces chaudes telles que les radiateurs, les cuisinières, les fours, les brûleurs à gaz, les feux nus, ou des sources de chaleur similaires.
- Placez-le toujours sur une surface horizontale, stable et régulière. La surface doit être résistante à la chaleur et aux fluides comme: l'eau, le café, le détartrant ou autres.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée. Débranchez la machine en l'éteignant et en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation afin de ne pas l'endommager.
- Avant le nettoyage et l'entretien de votre appareil, débranchez-le de la prise électrique et laissez-le refroidir.
- Ne touchez jamais le fil électrique avec des mains mouillées.
- Ne plongez jamais l'appareil, en entier ou en partie, dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne mettez jamais l'appareil ou une partie de celui-ci dans un lave-vaisselle, excepté le Rapid Cappuccino System (R.C.S.).

- L'électricité et l'eau ensemble sont dangereux et peuvent conduire à des chocs électriques mortels.
- N'ouvrez pas l'appareil. Voltage dangereux à l'intérieur.
- Ne mettez rien dans les ouvertures. Cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique!
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.

Évitez les dommages possibles lors de l'utilisation de l'appareil

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
 - N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas parfaitement. Débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Contactez le Club *Nespresso* ou un revendeur *Nespresso* agréé, pour la réparation ou le réglage de votre appareil.
-  Un appareil endommagé peut provoquer des chocs électriques, brûlures et incendies.
 - Refermez toujours bien complètement le levier et ne le soulevez jamais pendant le fonctionnement, des brûlures peuvent se produire.
 - Ne mettez pas vos doigts sous la sortie café, il y a un risque de brûlure.
 - Ne mettez pas vos doigts dans le compartiment à capsules ou dans le bac de récupération des capsules. Risque de blessure!
 -  Ne touchez pas les surfaces rendues chaudes durant ou après une préparation ou un détartrage: l'embout de détartrage et la buse à lait. Utilisez les poignées ou boutons.
 - Si la quantité de café programmée excède 150 ml; laissez la machine refroidir pendant 5 minutes avant de préparer un autre café. 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 le Club *Nespresso* ou un revendeur *Nespresso* agréé.
- La machine à café ne doit pas être placée dans un endroit clos pendant son utilisation.
-  Après utilisation, les surfaces chaudes peuvent être soumises à une chaleur résiduelle.
- Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau potable et fraîche.
- Videz le réservoir d'eau si l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée (vacances etc...).
- Remplacez l'eau du réservoir d'eau quand l'appareil n'est pas utilisé pendant un week-end ou une période de temps similaire.
- N'utilisez pas l'appareil sans le bac d'égouttage et sa grille afin d'éviter de renverser du liquide sur les surfaces environnantes.
- Ne nettoyez jamais votre appareil avec un produit d'entretien ou un solvant. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface de l'appareil.
- Pour nettoyer la machine, utilisez seulement des chiffons propres.
- Lors du déballage de l'appareil, retirez le film plastique et jetez-le.
- Cet appareil est conçu pour des capsules de café *Nespresso* disponibles exclusivement via le Club *Nespresso* ou votre revendeur *Nespresso* agréé.
- Tous les appareils *Nespresso* sont soumis à des contrôles sévères. Des tests de fiabilité, dans des 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 sans préavis la notice d'utilisation.

Détartrage

- Lorsqu'il est utilisé correctement, le détartrant *Nespresso*, permet d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil tout au long de sa vie et vous permet de maintenir une expérience café aussi parfaite qu'au premier jour.

⚠ AVERTISSEMENT: la solution de détartrage peut être nocive. Évitez le contact avec les yeux, la peau et les surfaces. Le produit de détartrage *Nespresso* est spécialement conçu pour les machines *Nespresso* ; l'utilisation de tout autre produit risquerait d'endommager les composants de la machine ou de ne pas la détartrer suffisamment. Pour toute autre question relative au détartrage, veuillez contacter le *Nespresso* Club.

CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES

Transmettez-les aux utilisateurs ultérieurs. Ce manuel d'instruction est également disponible en version PDF sur [nespresso.com](https://www.nespresso.com)

EN

PACKAGING CONTENT/CONTENU DE L'EMBALLAGE

FR



Coffee machine
Machine à café



User manual
Mode d'emploi



Care of Rapid Cappuccino System leaflet
Instruction pour l'entretien du
Rapid Cappuccino System



Nespresso capsule tasting gift
Coffret de dégustation
de capsules Nespresso



"Welcome to Nespresso folder"
Pochette de bienvenue Nespresso

FIRST USE OR AFTER A LONG PERIOD OF NON-USE

PREMIÈRE UTILISATION OU APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE DE NON-UTILISATION

EN

FR

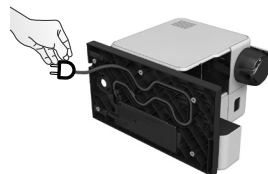
⚠ CAUTION: first read the safety precautions to avoid risks of fatal electrical shock and fire.

⚠ AVERTISSEMENT: commencez par lire les consignes de sécurité pour éviter les risques de décharges électriques mortelles et d'incendie.



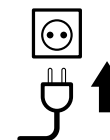
1. When unpacking the machine, remove the plastic film and dispose from both left grid and right grid, and machine panels.

1. Quand vous déballez la machine, retirez le film plastique des grilles d'égouttage gauche et droite et des panneaux de la machine.



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

2. Retirez le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et le bac à capsules usagées. Réglez la longueur du câble en utilisant le logement prévu à cet effet sous la machine.



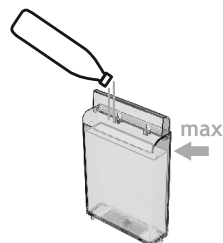
3. Put the machine in upright position, plug machine into mains.

3. Placez la machine en position verticale, branchez-la à la prise électrique.



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

4. Le réservoir d'eau peut être porté par son couvercle.



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

5. Rincez le réservoir d'eau avant de le remplir d'eau potable jusqu'au niveau maximum.



6. Switch the machine on. For the first 2 seconds, the automatic power off and water hardness setting are indicated with steady light.

6. Allumez la machine. Pendant les 2 premières secondes les touches lumineuses indiquent les réglages enregistrés pour l'arrêt automatique et la dureté d'eau.

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

FR PREMIÈRE UTILISATION OU APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE DE NON-UTILISATION

How to read automatic power off and water hardness settings/Comment connaître les réglages enregistrés pour l'arrêt automatique et la dureté d'eau:

Automatic power off, refer to page 28
Réglage de l'arrêt automatique, voir page 28

- Espresso for 8 h / Espresso pour 8 h
- Cappuccino for 30 min / Cappuccino pour 30 min
- Latte Macchiato 9 min / Latte Macchiato pour 9 min

Water hardness settings, refer to page 26
Réglage de la dureté de l'eau, voir page 26

- Lungo: level 0 / Lungo: niveau 0
- Creamy Latte: level 1 / Creamy Latte: niveau 1
- Warm milk froth: level 2 / Lait chaud: niveau 2
- Warm milk froth + Lungo: level 3 / Lait chaud + Lungo: niveau 3
- Warm milk froth + Creamy Latte: level 4 / Lait chaud + Creamy Latte: niveau 4



After the first 2 seconds, the machine heats up for approximately 25 seconds (blinking lights). Machine ready is indicated by steady lights.

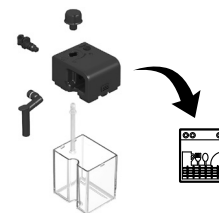
Après les 2 premières secondes, la machine chauffe pendant environ 25 secondes (touches clignotantes). La machine est prête lorsque la lumière des touches est fixe.



7. Rinsing: place a container under coffee outlet and press the lungo button. Repeat three times.
7. Rinçage: placez un récipient sous la sortie café et appuyez sur la touche Lungo. Répétez trois fois cette opération.

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

i INFORMATION: toutes nos machines sont entièrement testées après avoir été fabriquées. Des traces de poudre de café peuvent être visibles dans l'eau de rinçage.



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

8. Démontez les 6 pièces du Rapid Cappuccino System (R.C.S.) et placez tous les éléments dans le tiroir supérieur du lave-vaisselle. Si vous ne disposez pas d'un lave-vaisselle, se référer à la section lavage à la main du Rapid Cappuccino System (R.C.S.). Après avoir remonté le R.C.S. et l'avoir reconnecté à la machine, utilisez le bouton "Clean" avant toute préparation à base de lait.

i INFORMATION: refer to "Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino System" section (refer to page 15).

i INFORMATION: voir section Montage/Démontage du Rapid Cappuccino System, à la page 15.

COFFEE PREPARATION/PRÉPARATION CAFÉ

EN

FR

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

NOTE: durant le chauffage de la machine, vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche café. Le café s'écoulera automatiquement dès que la machine sera prête.



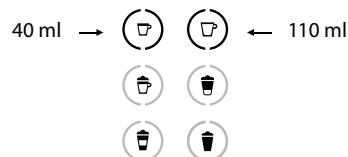
1. Lift the lever completely and insert the capsule.

1. Levez le levier complètement et insérez la capsule.



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

2. Fermez le levier et placez une tasse sous la sortie café.



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

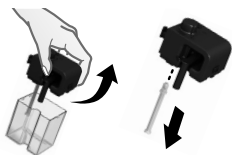
3. Appuyez la touche Espresso (40 ml) ou Lungo (110 ml). La préparation s'arrêtera automatiquement. Pour arrêter l'écoulement de votre café ou pour rallonger votre café, appuyez à nouveau.



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

4. Prenez la tasse. Levez et fermez le levier pour éjecter la capsule dans le bac à capsules usagées.

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



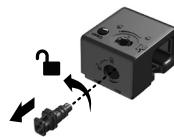
1. Remove the milk container lid and unplug milk aspiration tube.

1. Retirez le couvercle du réservoir à lait et retirez le tuyau d'aspiration de lait.



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

2. Retirez le bouton de réglage de mousse en le tournant jusqu'à et tirez-le.



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

3. Retirez le connecteur du Rapid Cappuccino System en le déverrouillant de à et le tirant ensuite.



4. Remove the milk spout by pulling it off.

4. Retirez la buse à lait en la tirant.

EN

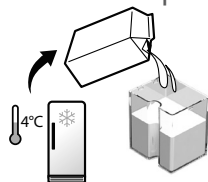
PREPARING CAPPUCCINO-LATTE MACCHIATO-CREAMY LATTE-WARM MILK FROTH

FR

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO-LATTE MACCHIATO-CREAMY LATTE-MOUSSE DE LAIT CHAUDE

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

i INFORMATION: pour une mousse parfaite, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé à température du réfrigérateur (environ 4° C).



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

1. Remplissez le réservoir à lait avec la quantité de lait souhaité.



2. Close the milk container.

2. Fermez le réservoir à lait.



3. Open the steam connector door by sliding it to the right.

3. Ouvrez le volet du connecteur vapeur en le faisant coulisser vers la droite.

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

i INFORMATION: lorsque le réservoir de lait est vide, avant de le remplir, rincez le abondamment avec de l'eau potable ainsi que le tuyau d'aspiration de lait.



4. Connect the Rapid Cappuccino System to the machine.

4. Connectez le Rapid Cappuccino System à la machine.



5. Machine heats up for approximately 15 seconds (blinking lights).

5. La machine chauffe pendant approximativement 15 sec. (les touches lumineuses clignotent).



6. Lift the lever completely and insert the capsule.

6. Levez le levier complètement et insérez la capsule.

i INFORMATION: only for Cappuccino, Latte Macchiato and Creamy Latte. Skip this step when preparing Warm milk froth only.

i INFORMATION: seulement en cas de préparation de Cappuccino, Latte Macchiato et Creamy Latte. Ignorez cette étape en cas de préparation de mousse de lait chaude.

PREPARING CAPPUCCINO-LATTE MACCHIATO-CREAMY LATTE-WARM MILK FROTH

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO-LATTE MACCHIATO-CREAMY LATTE-MOUSSE DE LAIT CHAUE

EN

FR



7. Close the lever, place a Cappuccino cup or a Latte Macchiato glass under the coffee outlet and adjust milk spout position by lifting it up to the right level.

7. Fermez le levier et placez une tasse Cappuccino ou un verre à Latte Macchiato sous la sortie café et ajuster la position de la buse de lait.

i INFORMATION: pour le Cappuccino, le Latte Macchiato et Creamy Latte, l'écoulement commence après quelques secondes et s'arrêtera automatiquement. Pour la mousse de lait chaude, seulement de la mousse de lait coulera.



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

8. Ajustez le bouton de réglage de la mousse de lait au volume de mousse souhaité.

i NOTE: do not overturn the milk froth regulator. Overturned position is for inserting/removing dial for cleaning.

i NOTE: ne tournez pas complètement le bouton de réglage. Cette position sert à retirer le bouton pour le nettoyage.

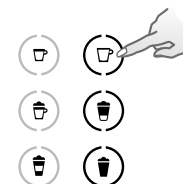


10. At the end of the preparation, the "CLEAN" ☆ shines orange.

10. A la fin de la préparation la touche Clean ☆ s'allume en orange.

i INFORMATION: rinse the milk system after each use.

i INFORMATION: rincez le système à lait après chaque utilisation.



9. Press the Cappuccino, Macchiato, Creamy Latte or Warm milk froth button.

9. Presser la touche Cappuccino, Macchiato, Creamy Latte ou mousse de lait chaude.



11. Lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container. Place a container under milk spout.

11. Levez et fermez le levier pour éjecter la capsule dans le bac à capsules usagées. Placez un récipient sous la buse à lait.

EN

PREPARING CAPPUCCINO-LATTE MACCHIATO-CREAMY LATTE-WARM MILK FROTH

FR

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO-LATTE MACCHIATO-CREAMY LATTE-MOUSSE DE LAIT CHAUDE



12. Press and hold the "CLEAN" ★ button until machine stops pumping automatically. Rinsing process lasts approximately 16 seconds. "CLEAN" ★ blinks. Milk system rinsing process starts and hot water combined with steam flows through the milk spout.

12. Pressez et maintenez la touche «CLEAN» ★ jusqu'à ce que la machine s'arrête automatiquement. Le rinçage dure environ 16 secondes. «CLEAN» ★ clignote. Le rinçage du système lait commence, de l'eau chaude et de la vapeur s'écoulent par la buse à lait.

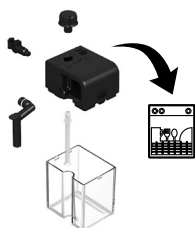


13. When the rinsing process is finished, the "CLEAN" ★ alert is resumed.

13. Lorsque le rinçage est terminé, l'alerte «CLEAN» ★ s'éteint.

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

14. Déconnectez le R.C.S. de la machine et placez-le immédiatement dans le réfrigérateur. Fermez la porte d'accès au connecteur vapeur.



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

15. Après chaque utilisation, démontez le Rapid Cappuccino System, et lavez tous les composants dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Si vous ne disposez pas d'un lave-vaisselle, référez-vous à la section Lavage à la main du Rapid Cappuccino System (R.C.S.).

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

ⓘ INFORMATION: référez-vous à la section «Montage/Démontage du Rapid Cappuccino System (R.C.S.).».

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

⚠ AVERTISSEMENT: le lait ne doit pas être conservé plus de 2 jours dans le réfrigérateur. Si le réservoir à lait est conservé en dehors du réfrigérateur pendant plus de 2 heures, démontez le R.C.S. et nettoyez tous les composants (voir les recommandations de lavage au lave-vaisselle et lavage à la main).

PROGRAMMING COFFEE QUANTITY

PROGRAMMER LA QUANTITÉ DE CAFÉ

EN

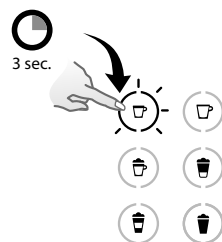
FR

ⓘ INFORMATION: follow the step 1-2 of section "coffee preparation".

ⓘ INFORMATION: suivre les instructions 1-2 du paragraphe «Préparer un café».

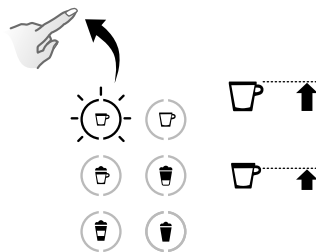
ⓘ NOTE: please refer to factory settings section for min/max programmable quantities.

ⓘ NOTE: référez-vous au paragraphe «Réglages usine» pour connaître les quantités programmables min. et max.



1. Touch and hold Espresso or Lungo button for at least 3 sec to enter the programming mode. Brewing starts. Button blinks fast: programming mode.

1. Appuyez et maintenez appuyée la touche Espresso ou Lungo pendant au moins 3 sec. pour entrer dans le mode programmation. L'écoulement commence. En mode programmation les touches clignotent rapidement.



2. Release button when desired volume is reached.

2. Relâchez la touche lorsque la quantité désirée est obtenue.



3. Water volume is now stored for the next coffee preparations. Button blinks 3 times to confirm the new water volume.

3. Le volume d'eau est maintenant programmé pour les prochaines préparations de café. La touche programmée clignote 3 fois pour confirmer la nouvelle programmation.

EN

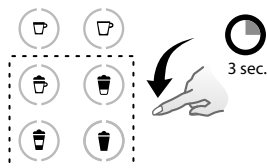
PROGRAMMING QUANTITY FOR CAPPUCCINO-LATTE MACCHIATO-CREAMY LATTE-WARM MILK FROTH

FR

PROGRAMMER LA QUANTITÉ DE CAPPUCCINO-LATTE MACCHIATO-CREAMY LATTE-MOUSSE DE LAIT CHAUDE

1 **INFORMATION:** follow the steps 1-8 of section "Preparing Cappuccino, Latte Macchiato or Creamy Latte".

1 **INFORMATION:** suivez les instructions 1 à 8 du paragraphe «Préparer un Cappuccino, un Latte Macchiato ou Creamy Latte».



1. Touch and hold Cappuccino/Latte Macchiato/Creamy Latte/ Warm milk froth button for at least 3 sec. Milk frothing starts. Button blinks fast: programming mode.

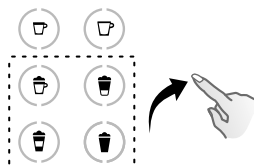
1. Appuyez et maintenez appuyée la touche Cappuccino/Latte Macchiato/Creamy Latte/Mousse de lait chaude pendant au moins 3 sec. La préparation de mousse de lait commence. En mode programmation les touches clignotent rapidement.

1 **NOTE:** please refer to "Factory settings" section for min/max programmable quantities.

1 **NOTE:** référez-vous au paragraphe «Réglages usine» pour connaître les quantités programmables min. et max.

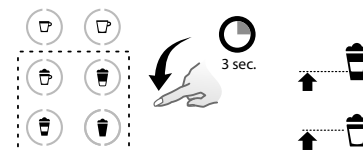
1 **NOTE:** sequence between coffee and milk depends on the chosen recipe.

1 **NOTE:** pour le Creamy Latte, il faut d'abord mettre le café puis la mousse de lait.



2. Release button when desired milk froth volume is reached. Button still blinks fast: programming mode. (Cappuccino/Latte Macchiato/Creamy Latte). When programming the Warm milk froth beverage, the programming ends here.

2. Relâchez la touche lorsque la quantité de mousse de lait désirée est obtenue, les touches clignotent (Cappuccino/ Latte Macchiato/Creamy Latte). Si vous programmez la touche Mousse de Lait le réglage est terminé.



3. Touch and hold the same button. Brewing starts. Release button when desired coffee volume is reached. Recipe volume is now stored for the next preparations. Button blinks 3 times to confirm the new water volume.

3. Appuyez et maintenez appuyée la même touche. L'écoulement café commence. Relâcher le bouton lorsque la quantité de café est atteinte. La quantité de la recette est maintenant programmée pour les prochaines préparations. La touche programmée clignote 3 fois pour confirmer la nouvelle programmation.

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

1 **NOTE:** le volume de mousse de lait dépend de la qualité de lait choisie, de sa température et de la position du sélecteur de mousse.

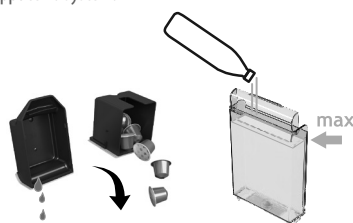
DAILY CARE ENTRETIEN QUOTIDIEN

EN

FR

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

1 INFORMATION: n'utilisez pas des produits de nettoyage agressifs ou à base de solvants. Utilisez un chiffon humide et un agent nettoyant doux pour nettoyer la surface de la machine. Ne lavez aucun composant de la machine au lave-vaisselle, excepté les composants du Rapid Cappuccino System.



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

1. Retirez la grille d'égouttage et le bac à capsules. Videz-le et rincez-le. Retirez le réservoir d'eau. Videz-le, rincez-le avant de le remplir avec de l'eau potable fraîche.



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

2. Levez et fermez le levier pour éjecter la capsule dans le bac à capsules usagées. Placez un récipient sous la sortie café, appuyez sur la touche Lungo pour rincer.



3. Clean the coffee outlet with a clean damp cloth. Clean the machine surface using a clean damp cloth.

3. Nettoyer la sortie café à l'aide d'un chiffon propre et humide. Nettoyez la machine à l'aide d'un chiffon propre et humide.

HAND WASHING OF RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.) LAVAGE À LA MAIN DU RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.)

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

1 INFORMATION: en l'absence de lave-vaisselle, les composants du R.C.S. peuvent être lavés à la main. Dans ce cas, le nettoyage doit être réalisé quotidiennement pour une meilleure efficacité.



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

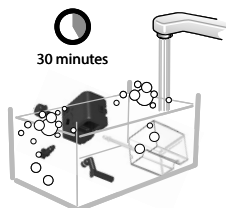
1. Démontez le Rapid Cappuccino System. Référez-vous à la section "Montage/Démontage du Rapid Cappuccino System (R.C.S.)", rincez toutes les pièces avec de l'eau potable chaude.

EN

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

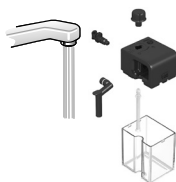
FR

LAVAGE À LA MAIN DU RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.)



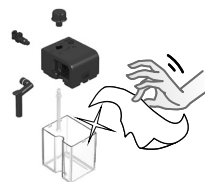
2. Soak all components in warm/hot potable water together with mild/soft detergent for at least 30 minutes and rinse thoroughly with warm/hot potable water. Do not use strong odor mild/soft detergents.

2. Laissez tremper tous les composants dans de l'eau potable chaude mélangée à un détergent doux pendant minimum 30 minutes puis rincez abondamment avec de l'eau potable chaude. N'utilisez pas de détergent fortement odorant.



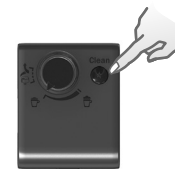
3. Clean the interior of the Milk tank with mild/soft detergent and rinse with warm/ hot potable water. Do not use abrasive material that might damage the surface of the equipment.

3. Nettoyez l'intérieur du réservoir à lait avec du détergent doux puis rincez avec de l'eau potable chaude. N'utilisez pas d'abrasif qui pourrait endommager la surface de la pièce.



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

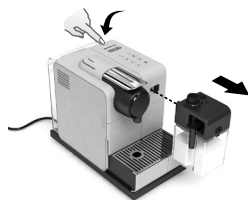
4. Séchez toutes les pièces avec une serviette propre, un chiffon ou du papier et remontez l'ensemble.



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

5. Après avoir remonté le R.C.S. et l'avoir reconnecté à la machine, utilisez le bouton "Clean" avant toute préparation à base de lait.

RESTORING QUANTITY TO FACTORY SETTINGS/RÉTABLIR LES RÉGLAGES USINE

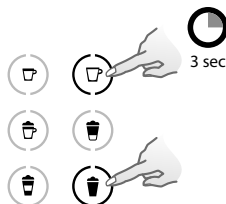


1. Switch the machine ON.

1. Allumez la machine.

i NOTE: remove milk jug.

i NOTE: enlevez le pot à lait.



2. Press the Lungo and Warm milk froth buttons simultaneously for 3 seconds to enter Menu mode: descaling and clean alerts start blinking.

2. Appuyez simultanément les touches Lungo et Mousse de lait pendant 3 sec. pour entrer dans le mode Menu: les touches d'alerte détartrage et nettoyage clignotent.



Descaling



Clean

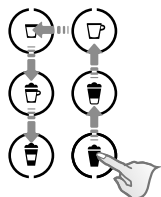
i NOTE: the Menu mode exits automatically after 30 sec if no actions are performed or can be exited manually by pressing the Lungo and Milk froth buttons simultaneously for 3 seconds.

i NOTE: le mode Menu se désactive après 30 sec sans action, il est possible d'en sortir manuellement en appuyant simultanément sur les touches Lungo et Mousse de lait pendant 3 secondes.

RESTORING QUANTITY TO FACTORY SETTINGS/RÉTABLIR LES RÉGLAGES USINE

EN

FR



3. Touch in a single continuous movement the following buttons: Warm milk froth->Creamy Latte->Lungo->Espresso->Cappuccino->Latte Macchiato.

3. Appuyer successivement dans un mouvement continu sur les touches: Mousse de lait chaude->Creamy Latte->Lungo->Espresso->Cappuccino->Latte Macchiato.

4. The Warm milk froth button blinks to indicate reset mode. Press it to confirm. All buttons blink 3 times: all volumes are reset.

4. La touche Mousse de lait chaude clignote pour indiquer que les quantités sont rétablies. Presser cette touche pour confirmer, toutes les touches clignotent 3 fois: tous les volumes d'origine sont rétablis.

5. The menu exits automatically and machine returns to ready mode.

5. La sortie du mode Menu se fait automatiquement et la machine est prête.

FACTORY SETTINGS RÉGLAGES USINE

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

⚠ AVERTISSEMENT: si la quantité de café programmée excède 150 ml; laissez la machine refroidir pendant 5 minutes avant de préparer un autre café. Risque de surchauffe!



Espresso: 40 ml
Espresso: 40 ml



Lungo: 110 ml
Lungo: 110 ml



Cappuccino: Milk*: 50 ml/Coffee: 40 ml
Cappuccino: Lait*: 50 ml/Café: 40 ml



Creamy Latte: Milk*: 150 ml/Coffee: 40 ml
Creamy Latte: Lait*: 150 ml/Café: 40 ml



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



Warm milk froth*: 120 ml
Mousse de lait chaude*: 120 ml

Automatic power off 9 min
Arrêt complet automatique 9 min

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

ⓘ NOTE: nous vous recommandons de conserver les réglages usine pour Espresso et Lungo afin d'assurer le meilleur résultat dans la tasse pour toutes nos variétés de cafés.

Milk volume can be programmed from 30 to 200 ml.

Coffee volume can be programmed from 25 to 200 ml.

La volume de lait peut être programmé de 30 à 200 ml.

Le volume de café peut être programmé de 25 à 200 ml.

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

ⓘ NOTE: *le volume de la mousse de lait dépend de la nature de lait utilisé, de sa température et de la position du bouton de réglage de mousse à lait.

EN

DESCALING/DÉTARTRAGE ⚠ **CAUTION:** refer to safety precautions. ⚠ **AVERTISSEMENT:** référez-vous aux consignes de sécurité.

FR

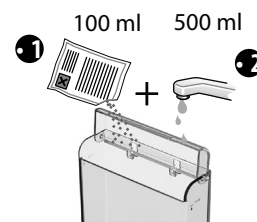
www.nespresso.com/descaling

1 **INFORMATION:** descaling time is approximately 25 minutes.

1 **NOTE:** le processus de détartrage dure environ 25 minutes.

1 **NOTE:** to ensure the proper functioning of your machine over its lifetime and that your coffee experience is as perfect as the first day, follow the below process.

1 **NOTE:** afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil tout au long de sa vie et de maintenir une expérience café aussi parfaite qu'au premier jour nous vous recommandons de suivre les instructions suivantes.



1. Descale the machine when descaling alert shines orange in ready mode.

1. Détartrez la machine lorsque l'alerte détartrage est allumée en orange en mode marche.

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

2. Levez et fermez le levier afin d'éjecter la capsule dans le bac à capsules usagées.

3. Empty the drip tray and the used capsules container. Fill the water tank with 100 ml of *Nespresso* descaling agent and 500 ml water.

3. Videz le bac d'égouttage et le bac à capsules usagées. Remplissez le réservoir d'eau avec 100 ml de produit détartrant *Nespresso* et 500 ml d'eau.



4. Open the descaling pipe storage door. Plug the descaling pipe into steam connector of machine.

4. Ouvrir l'espace de rangement de l'embout de détartrage. Connecter l'embout détartrage sur le connecteur vapeur de la machine.

5. The machine enters the descaling mode. The descaling alert blinks orange during the entire descaling process. The Warm milk froth button shines white.

5. La machine entre en mode détartrage. Le voyant d'alerte détartrage clignote en orange pendant tout le processus de détartrage. La touche lumineuse de mousse de lait chaude s'allume en blanc.



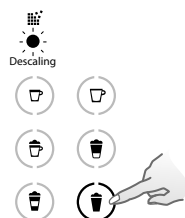
6. Place a container with a minimum 1 litre capacity under both the coffee outlet and under the descaling pipe nozzle.

6. Positionner un récipient d'une contenance minimum d'un litre sous la sortie café et l'embout de détartrage.

DESCALING/DÉTARTRAGE

EN

FR



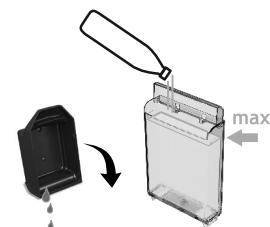
7. Press the Warm milk froth button. Descaling product flows alternately through the coffee outlet, descaling pipe and drip tray.

7. Presser la touche Mousse de lait chaude. Le produit détartrant coule alternativement de la sortie café, de l'embout détartrage et du bac d'égouttage.



8. When the descaling cycle is finished (water tank runs empty), the Warm milk froth button shines.

8. Lorsque le cycle de détartrage est terminé (le réservoir d'eau est vide), la touche Mousse de lait chaude s'allume.



9. Empty the used capsules container, drip tray, rinse out and fill the water tank with fresh potable water up to level MAX.

9. Videz le bac à capsules usagées, le bac d'égouttage, rincez le réservoir et le remplir complètement d'eau fraîche potable.



10. Press the Warm milk froth button again. The rinsing cycle continues through the coffee outlet, descaling pipe and drip tray until the water tank turns empty.

10. Appuyez la touche Mousse de lait chaude à nouveau. Le rinçage continue par la sortie café, l'embout détartrage et le bac d'égouttage.



11. Once the rinsing process is finished, the machine switches off. Remove and store descaling pipe. Empty drip tray and used capsules container. Fill water tank with fresh potable water.

11. Lorsque le rinçage est terminé, la machine s'éteint. Retirez et rangez l'embout détartrage dans son logement. Vider le bac égouttoir et le bac de capsules usagées. Remplissez le réservoir d'eau fraîche potable.



12. Clean the machine using a damp cloth. You have now finished descaling the machine.

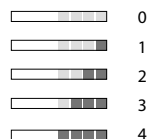
12. Nettoyez la machine à l'aide d'un chiffon humide. Vous avez terminé le détartrage de la machine.

EN

WATER HARDNESS SETTING

FR

RÉGLAGE DE LA DURETÉ D'EAU



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

1. Placez la bande test sous l'eau pendant 1 seconde.

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

2. Le nombre de carrés rouges indique le niveau de dureté de l'eau.

3. Switch the machine ON.

3. Allumez la machine.

NOTE: remove milk jug.

NOTE: enlevez le pot à lait.

4. Press the Lungo and Warm milk froth buttons simultaneously for 3 seconds to enter Menu mode: descaling and clean alerts start blinking.

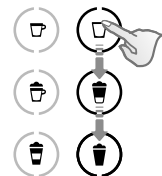
4. Appuyez simultanément sur les touches Lungo et Mousse de lait chaude pendant 3 secondes pour entrer dans le mode Menu: les voyants d'alerte détartrage et nettoyage clignotent.

NOTE: the Menu mode exits automatically after 30 sec. if no actions are performed. It can be exit manually by pressing the Lungo and Milk froth buttons simultaneously for 3 seconds.

NOTE: le mode Menu se désactive après 30 sec sans action. Il est possible d'en sortir manuellement en appuyant simultanément sur les touches Lungo et Mousse de lait pendant 3 secondes.

Water hardness table/ Tableau de dureté d'eau				
	Level/ Niveau	dH	fH	mg/L CaCo3
Lungo	0	<3	<5	<50
Creamy Latte	1	>4	>7	>70
Warm milk froth/*	2	>7	>13	>130
Warm milk froth/* + Lungo	3	>14	>25	>250
Warm milk froth/* + Creamy Latte	4	>21	>38	>380

* Mousse de lait chaude



5. Touch in a single continuous movement the following buttons: Lungo->Creamy Latte->Milk froth. The current water hardness setting is indicated by the corresponding buttons (steady light).

5. Appuyer successivement dans un mouvement continu les touches: Lungo->Creamy Latte->Mousse de lait. Le réglage de la dureté de l'eau est indiqué par les touches lumineuses correspondantes (lumière fixe).

6. Now, within 15 sec, you can set the desired value by pressing the corresponding button. They blink 3 times rapidly to confirm new value.

6. Vous disposez maintenant de 15 secondes pour programmer la dureté souhaitée en appuyant sur les touches correspondantes. Elles clignotent 3 fois pour confirmer la nouvelle valeur choisie.

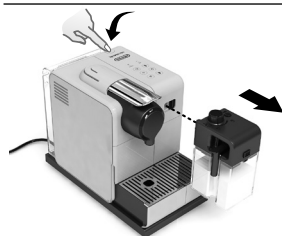
7. The menu exits automatically and machine returns to ready mode.

7. La sortie du mode Menu se fait automatiquement et la machine est prête.

EMPTYING THE SYSTEM BEFORE A PERIOD OF NON-USE, FOR FROST PROTECTION OR BEFORE A REPAIR VIDANGE DE LA MACHINE AVANT UN TEMPS SANS UTILISATION, POUR LA PROTECTION CONTRE LE GEL OU AVANT UNE RÉPARATION

EN

FR

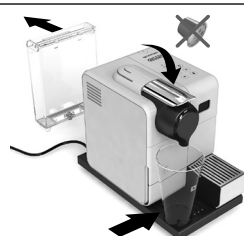


1. Switch the machine ON.

1. Allumez la machine.

NOTE: remove milk jug.

NOTE: enlevez le pot à lait.



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

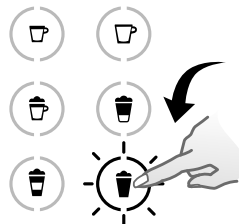
2. Retirez le réservoir à eau. Levez et fermez le levier pour éjecter la capsule. Placez un récipient sous la sortie café.



4. Touch in a single continuous movement the following buttons:

Creamy Latte -> Cappuccino.

4. Appuyez successivement dans un mouvement continu sur les touches: Creamy Latte -> Cappuccino.



5. The Warm milk froth button blinks for confirmation. Once pressed, the emptying starts. The coffee buttons blink alternately: emptying mode in progress.

5. La touche Mousse de lait chaude clignote pour confirmation. Pressez la touche et la vidange commence. Les touches café clignotent alternativement, la vidange est en cours.



3. Press the Lungo and Warm milk froth buttons simultaneously for 3 seconds to enter Menu mode: the descaling and clean alerts start blinking.

3. Appuyez simultanément sur les touches Lungo et Mousse de lait chaude pendant 3 secondes pour entrer dans le Menu: les voyants d'alerte détartrage et nettoyage clignotent.

NOTE: the Menu mode exits automatically after 30 sec if no actions are performed or can be exited manually by pressing the Lungo and Milk froth buttons simultaneously for 3 seconds.

NOTE: le mode Menu se désactive après 30 sec sans action. Il est possible d'en sortir manuellement en appuyant simultanément sur les touches Lungo et Mousse de lait pendant 3 secondes.



6. When the process is finished, the machine switches off automatically.

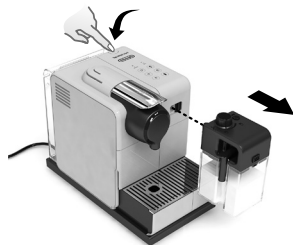
6. Lorsque la vidange est terminée, la machine s'éteint automatiquement.

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

NOTE: L'appareil ne peut être utilisé après la vidange pendant 10 min. environ.

INFORMATION: this machine is equipped with an excellent energy consumption profile as well as an automatic power off function (0W) which enables you to save energy. The appliance switches off after 9 minutes after last use. (factory settings).

INFORMATION: cette machine est dotée d'un excellent profil de consommation d'énergie, ainsi que d'une fonction d'arrêt automatique qui permet d'économiser l'énergie. L'appareil s'éteint après 9 min. de non utilisation (réglage usine).

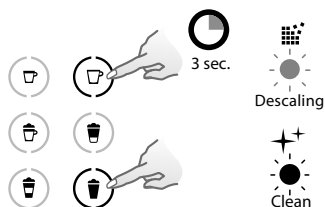


1. Switch the machine ON.

1. Allumez la machine.

NOTE: remove milk jug.

NOTE: enlevez le pot à lait.

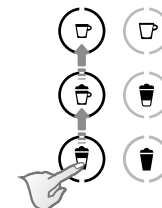


2. Press the Lungo and Warm milk froth buttons simultaneously for 3 seconds to enter Menu mode: the descaling and clean alerts start blinking.

2. Appuyez simultanément sur les touches Lungo et Mousse de lait chaude pendant 3 secondes pour entrer dans le Menu: les voyants d'alerte détartrage et nettoyage clignotent.

NOTE: the Menu mode exits automatically after 30 sec if no actions are performed or can be exited manually by pressing the Lungo and Milk froth buttons simultaneously for 3 seconds.

NOTE: le mode Menu se désactive après 30 sec sans action. Il est possible d'en sortir manuellement en appuyant simultanément sur les touches Lungo et Mousse de lait pendant 3 secondes.



3. Touch in a single continuous movement the following buttons: Latte Macchiato->Cappuccino -> Espresso. The current automatic power off setting is indicated by the corresponding buttons (steady light).

3. Appuyez successivement dans un mouvement continu sur les touches: Latte Macchiato->Cappuccino -> Espresso. Le réglage de l'arrêt automatique est indiqué par la touche lumineuse correspondante (lumière fixe).

Automatic power off/ Arrêt Automatique	
Espresso	8h
Cappuccino	30 min.
Latte Macchiato	9 min.

4. Now, within 15 sec, you can set the desired value by pressing the corresponding button. They blink 3 times rapidly to confirm new value.

4. Vous disposez de 15 secondes pour programmer la valeur souhaitée en appuyant la touche correspondante. Elle clignote 3 fois pour confirmer la nouvelle valeur choisie.

5. The menu exits automatically and machine returns to ready mode.

5. La sortie du mode Menu se fait automatiquement et la machine est prête.

No light indicator.	→ Check the mains, plug, voltage, and fuse. In case of problems, call the <i>Nespresso Club</i> .
No coffee, no water.	→ Water tank is empty. Fill water tank. → Descale if necessary; see Descaling section.
Coffee comes out very slowly.	→ Flow speed depends on the coffee variety. → Descale if necessary; see Descaling section.
No coffee, just water runs out (despite inserted capsule).	→ In case of problems, send appliance to repair or call the <i>Nespresso Club</i> .
Coffee is not hot enough.	→ Preheat cup. → Descale if necessary; see Descaling section.
Capsule area is leaking (water in capsule container).	→ Position capsule correctly. If leakages occur, call the <i>Nespresso Club</i> .
Irregular blinking.	→ Send appliance to repair or call the <i>Nespresso Club</i> .
All buttons blink simultaneously for 10 seconds and then machine switches off automatically.	→ Error alarm, machine needs repair. Send appliance to repair or call the <i>Nespresso Club</i> .
All 6 buttons blinking fast 3 times and then machine goes back in ready mode.	→ Water tank is empty.
Descaling and cleaning alert blink.	→ Machine is in menu mode, press simultaneously Lungo and milk froth button for 3 seconds to exit menu mode or wait 30 seconds to exit automatically.
Descaling alert shines orange and beverage buttons available (descaling alert level 1).	→ Machine triggers descaling alert according beverages consumption usage. Descale machine.
Descaling alert blinks orange and beverage buttons available (descaling alert level 2).	→ Descaling process not done correctly. Descale machine.
Descaling alert blinks orange and Warm milk froth steady light.	→ Machine is in Descaling mode. Press Warm milk froth button to start descaling process.
Descaling alert shines orange, beverage buttons are unavailable (descaling alert level 3).	→ Machine blocked due to scale level too high. Descale machine.
Clean alert shine orange.	→ Rinse Milk system.
All coffee buttons and all milk recipe buttons flash alternatively.	→ Machine overheat, wait until machine cools down. → Appliance will be blocked for approximately 10 minutes after emptying.
Lever cannot be closed completely.	→ Empty capsule container. Make sure that no capsule is blocked inside the capsule container.
Quality of Milk froth is not up to standard.	→ Use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 4° C/39.2° F). → Rinse after each milk preparations (see p.Hand Washing R.C.S.). → Descale the machine (see. p.24). → Do not use frozen milk.
I cannot enter Menu mode.	→ Be sure to remove the milk jug. → Be sure to press Lungo and Milk froth button for 3 seconds. → Remove descaling pipe.

Pas de lumière sur les touches et voyants.	→ Vérifiez la prise, la fiche, la tension, le fusible. En cas de problème, appelez le Club Nespresso.
Pas de café, pas d'eau.	→ Le réservoir d'eau est vide: remplissez-le. → Détartrez si nécessaire, voir le paragraphe Détartage.
Le café s'écoule très lentement.	→ La vitesse d'écoulement dépend de la variété de café. → Détartrez si nécessaire, voir le paragraphe Détartage.
Pas de café, seulement de l'eau coule (malgré l'insertion d'une capsule).	→ En cas de problème, confiez l'appareil en réparation ou appelez le Club Nespresso.
Le café n'est pas assez chaud.	→ Préchauffez les tasses. → Détartrez si nécessaire, voir le paragraphe Détartage.
Fuite au niveau de la capsule (eau dans le bac à capsules).	→ Si la capsule est correctement mise en place, appelez le Club Nespresso.
Clignotements irréguliers.	→ Confiez l'appareil en réparation ou appelez le Club Nespresso.
Toutes les touches clignotent simultanément pendant 10 secondes et la machine s'éteint.	→ Alarme Panne : Confiez l'appareil en réparation ou appelez le Club Nespresso.
Les 6 touches clignotent rapidement et la machine est prête.	→ Le réservoir est vide.
Les alertes détartrage et nettoyage clignotent.	→ La machine est en mode Menu, appuyez simultanément sur les touches Lungo et Mousse de lait pendant 3 secondes, ou attendez 30 secondes pour qu'elle sorte automatiquement du mode Menu.
L'alerte détartrage est orange fixe et les touches café fonctionnent (Alerte détartrage niveau 1).	→ L'alerte détartrage se déclenche en fonction de la consommation. Détartrez la machine.
L'alerte détartrage clignote en orange et les touches café fonctionnent (Alerte détartrage niveau 2).	→ Le détartrage n'a pas été fait correctement. Détartrez la machine.
L'alerte détartrage clignote en orange et la touche Mousse de lait est éclairée en permanence.	→ La machine est en mode détartrage. Appuyez sur la touche Mousse de lait chaude pour commencer le détartrage.
L'alerte détartrage est orange fixe et les touches café ne fonctionnent plus (Alerte détartrage niveau 3).	→ La machine est trop entartrée, elle est bloquée. Détartrez la machine.
L'alerte nettoyage est orange fixe.	→ Rincez le système de lait.
Toutes les touches café et recettes clignotent alternativement.	→ La machine surchauffe, attendez qu'elle refroidisse. → L'appareil est bloqué pour 10 minutes environ suite à une vidange.
Le levier ne se ferme pas complètement.	→ Videz le bac à capsules. Assurez-vous qu'aucune capsule n'est bloquée dans le bac à capsules.
La mousse de lait est insuffisante.	→ Utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé à température du réfrigérateur (4° C environ). → Rincez le système après chaque préparation (voir le paragraphe nettoyage à la main du R.C.S.). → Détartrez la machine (voir le paragraphe Détartage). → N'utilisez pas de lait gelé.
Je ne peux pas entrer dans le Mode Menu.	→ Enlevez le pot à lait. → Assurez-vous d'appuyer simultanément pendant 3 secondes sur les touches Lungo et Mousse de Lait. → Enlevez l'embout de détartrage.

SPECIFICATIONS

SPÉCIFICATIONS

LATTISSIMA TOUCH



EUR, AUS, NZ: 220-240 V,
50-60 Hz, 1400 W

P_{max}

Max /Max.19 bar



~ 4.5 kg



0.9 L /litre



0.35 L/litre



17.3 cm 25.8 cm

32 cm

DISPOSAL AND ECOLOGICAL CONCERNS/MISE AU REBUT ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

EN

FR



Disposal and Environmental Protection

Your appliance contains valuable materials that can be recovered or recycled. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw material.

You can obtain information on disposal from your local authorities.



Mise au rebut et protection de l'environnement

Votre appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés. La séparation des déchets restants, en différentes catégories, facilite le recyclage des matières premières précieuses.

Vous pouvez obtenir des renseignements sur l'évacuation des déchets auprès de vos autorités locales.

CONTACT THE NESPRESSO CLUB/CONTACTEZ LE CLUB NESPRESSO

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

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

Pour de plus amples informations, en cas de problème ou simplement pour demander des conseils, appelez le Club *Nespresso*.

Les coordonnées du Club *Nespresso* sont indiquées dans la pochette de Bienvenue chez *Nespresso* dans le carton de votre machine ou sur www.nespresso.com

WARRANTY/GARANTIE

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

De'Longhi garantit ce produit contre tous les défauts matériels et de fabrication pour une période de deux ans à compter de la date d'achat. Pendant cette période, De'Longhi réparera ou remplacera, à sa discrétion, tout produit défectueux sans frais supplémentaires pour son propriétaire. Les produits de remplacement ou les pièces réparées seront exclusivement garantis pour la part non expirée de la garantie initiale ou pendant six mois, la durée retenue étant la plus longue. Cette garantie limitée ne s'applique pas à un quelconque défaut résultant d'un accident, d'un usage inapproprié de la machine, d'un mauvais entretien ou d'une usure normale. Sauf si cela est prévu par la législation en vigueur, les conditions de cette garantie limitée n'excluent, ni ne restreignent, ni ne modifient les droits légaux obligatoires relatifs à votre achat, voire y sont complémentaires. Si vous estimez que votre produit est défectueux, contactez *Nespresso* pour obtenir des précisions sur l'adresse à laquelle il convient de l'envoyer ou de l'apporter pour réparation. Veuillez consulter notre site web www.nespresso.com pour en savoir plus sur *Nespresso*.

Übersicht/ Indicazioni generali

- ➊ Maschine ohne Rapid Cappuccino System/
Macchina senza Sistema Rapid Cappuccino
- ➋ Maschine mit Rapid Cappuccino System (für Cappuccino)/
Macchina con Sistema Rapid Cappuccino (per Cappuccino)
- ➌ Maschine mit Rapid Cappuccino System (für Latte Macchiato
und Creamy Latte)/Macchina con Sistema Rapid Cappuccino
(per Latte Macchiato e Latte Macchiato Chiaro)
- ➍ Hebel/Leva
- ➎ Kapselfach/Alloggiamento per la capsula
- ➏ Wassertank (0.9 L)/Serbatoio acqua (0.9 L)
- ➐ Kaffeeauslauf/Erogatore caffè
- ➑ Kapselbehälter für gebrauchte Kapseln/
Contenitore capsule usate
- ➒ Abtropfschale (Zur Nutzung eines Latte Macchiato Glases nach
innen schieben)/Vassoio raccogliogocce (far scorrere all'interno
per l'utilizzo del bicchiere da ricetta)
- ➓ Linkes Gitter/Griglia sinistra
- ➔ Rechtes Gitter/Griglia destra
- ➕ Aufbewahrungsfach der Entkalkungsdüse (aufklappbar)/
Sportello del vano per beccuccio di decalcificazione
(tirare e aprire)
- ➖ Entkalkungsdüse/Beccuccio di decalcificazione
- ➗ Dampfanschlussklappe/Sportello del connettore di vapore
- ➘ Dampfanschluss/Connettore di vapore

Sensorische Zubereitungstasten/ Pulsanti per la preparazione delle bevande

- ➊ EIN/AUS Schalter/Pulsante ON/OFF
- ➋ Espresso 40 ml/Espresso 40 ml
- ➌ Cappuccino/Cappuccino
- ➍ Latte Macchiato/Latte Macchiato
- ➎ Lungo 110 ml/Lungo 110 ml
- ➏ Creamy Latte/Latte Macchiato Chiaro
- ➐ Warmer Milchschaum/Schiuma di latte calda

Alarm/Avviso

- ➊ «Entkalkung»  : Entkalkungsalarm, siehe
Abschnitt «Entkalkung»
«Decalcificazione»  : avviso decalcificazione,
vedere la sezione «Decalcificazione»
- ➋ «Reinigung»  : Reinigung des Milchsystems,
siehe Abschnitt «Cappuccino Zubereitung»
«Pulizia»  : avviso pulizia
sistema latte, vedere la sezione «Preparazione
Cappuccino»

Rapid Cappuccino System (R.C.S.)/ Rapid Cappuccino System (R.C.S.)

- ➊ Taste zum Entfernen des Deckels/Pulsante per rimozione
coperchio
- ➋ Milchbehälterdeckel/Coperchio contenitore del latte
- ➌ Milchschaumdichte: MIN/Densità schiuma di latte: MIN
- ➍ Position des Milchschaumregulierers (Einsetzen/ Entfernen)/
Posizione per manopola di regolazione della schiuma di latte
(inserimento / rimozione)
- ➎ Milchschaumregulierer/
Manopola di regolazione della schiuma di latte
- ➏ REINIGUNG  Spülknopf/
PULIZIA  : Pulsante risciacquo
- ➐ Milchschaumdichte: MAX/Densità schiuma di latte: MAX
- ➑ Rapid Cappuccino System Anschluss/
Connettore del Sistema Rapid Cappuccino
- ➒ Milchdüse/Beccuccio del latte
- ➓ Griff der Milchdüse/Leva del beccuccio del latte
- ➔ Milchsaugrohr/Tubo di aspirazione del latte
- ➘ Milchbehälter (0.35 L)/Contenitore latte (0.35 L)

