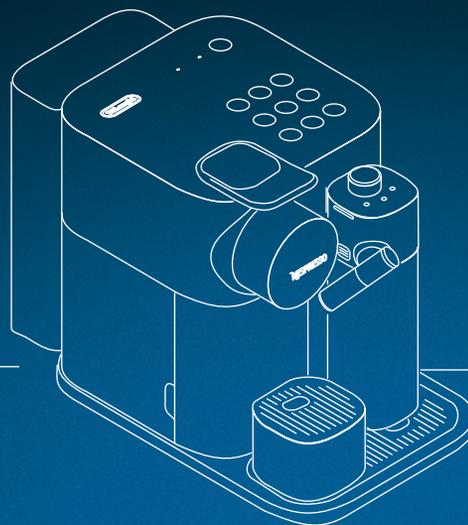




\* Ma machine



# GRAN LATTISSIMA

MY MACHINE\*



# Технические характеристики

Gran Lattissima / EN650

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

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

 ~5,18 kg

 ~1 L

 20.3 cm  
 27.4 cm  
 36.7 cm

Онлайн-поддержка:  
[www.nespresso.com/machine-assistance](http://www.nespresso.com/machine-assistance)

# Содержание

Технические характеристики	184
Содержание	184
Меры предосторожности	185
Содержимое упаковки	190
Gran Lattissima/	190
Обзор	191
Молочные напитки	192
Первое использование или использование после длительного простоя	193
Приготовление кофе	194
Сборка-разборка системы Rapid Cappuccino	195
Приготовление молочных напитков	196
Ежедневный уход	198
Ручная промывка системы Rapid Cappuccino	199
Программирование объема	200
Восстановление заводских настроек объема	200
Заводские настройки	201
Удаление накипи	202
Настройка уровня жесткости воды	204
Опорожнение системы перед простоем, для защиты от замерзания или перед проведением ремонта	205
Изменение настроек автовыключения	206
Устранение неисправностей	207
Обратитесь в Nespresso	209
Ограниченная гарантия	209
Утилизация и охрана окружающей среды	209

# Меры предосторожности

 **ВНИМАНИЕ / ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

 **ОПАСНО!**  
ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

 **ОТКЛЮЧИТЕ**  
ПОВРЕЖДЕННЫЙ ШНУР  
ПИТАНИЯ

 **НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ**  
К ПОВЕРХНОСТЯМ,  
КОТОРЫЕ МОГУТ  
НАГРЕВАТЬСЯ ВО ВРЕМЯ  
РАБОТЫ ИЛИ В ПРОЦЕССЕ  
ОЧИСТКИ КОФЕМАШИНЫ  
ОТ НАКИПИ: ТРУБКА ДЛЯ  
УДАЛЕНИЯ НАКИПИ И  
НОСИК ПОДАЧИ МОЛОКА.  
ИСПОЛЬЗУЙТЕ РУЧКИ ИЛИ  
РЕГУЛЯТОРЫ.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** ЭТОТ ЗНАК УКАЗЫВАЕТ НА НЕОБХОДИМОСТЬ СОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ В РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНЫХ ТРАВМ И ПОВРЕЖДЕНИЙ.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** ДАННЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ЯВЛЯЮТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ПОСТАВКИ ПРИБОРА. ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ ИХ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА. ХРАНИТЕ ЭТУ ИНФОРМАЦИЮ В ЛЕГКОДОСТУПНОМ МЕСТЕ.

**i И Н Ф О Р М А Ц И Я :** ЭТОТ ЗНАК УКАЗЫВАЕТ НА РЕКОМЕНДАЦИИ ПО КОРРЕКТНОЙ И БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА.

- Кофемашина предназначена для приготовления напитков в соответствии с данным руководством.
- Запрещается использовать прибор не по назначению.
- Настоящий прибор

предназначен для эксплуатации только в закрытом помещении при нормальных температурных условиях.

- Не допускайте попадания на прибор прямых солнечных лучей, длительного воздействия брызг воды и влажности.
- Настоящий прибор предназначен только для домашнего использования. Он не предназначен для использования персоналом магазинов в зоне кухни, в офисах и других рабочих помещениях, гостями отелей, мотелей и прочих видов гостиничных предприятий.
- Запрещается закрывать прибор в шкафу во время использования.
- Данный прибор могут использовать (под присмотром взрослых)

дети, достигшие 8 лет и старше, если они проинструктированы относительно безопасного использования и осознают опасность неправильной эксплуатации. К уходу за прибором и его обслуживанию не допускаются дети младше 8 лет. Дети старше восьми лет могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых.

- Храните прибор и его шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с отсутствием опыта и знаний, если они проинструктированы относительно безопасного использования и осознают

опасность неправильной эксплуатации.

- Детям запрещено играть с устройством.
- Производитель не несет ответственности, и действие гарантии не распространяется в случае повреждений, возникших в результате коммерческого использования прибора, неправильного использования прибора или использования прибора не по назначению, а также непрофессионального ремонта или несоблюдения настоящей инструкции.



Избегайте рисков, связанных с поражением электрическим током и возгоранием.

- При возникновении опасности немедленно извлеките вилку шнура

питания из розетки.

- Включайте прибор только в подходящую и легкодоступную электрическую розетку с заземлением. Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению прибора, указанному на паспортной табличке. При неправильном подключении прибора к сети гарантия аннулируется.
- Если тип вилки отличается от типа розетки, можно использовать переходник с контактом заземления.

Прибор можно подключать к сети только после установки.

- Не протягивайте шнур в непосредственной близости от острых углов. Закрепите его так, чтобы он не свисал вниз.
- Не допускайте нагревания

шнура или попадания на него влаги.

- В случае повреждения шнура или вилки обратитесь к производителю, сервисному агенту или другим квалифицированным лицам для их замены.
- Запрещается эксплуатировать прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также в случае неисправности или какого-либо повреждения. Верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или настройки.
- Если для подключения требуется удлинитель, используйте только заземленный удлинитель с площадью поперечного сечения проводников

не менее 1,5 мм<sup>2</sup>

или удлинитель, соответствующий входной мощности.

- Во избежание повреждения не ставьте прибор на горячие поверхности или вблизи таковых, например, на радиаторы, плиты, газовые горелки, вблизи открытого огня и пр.
- Всегда ставьте прибор на ровные горизонтальные устойчивые поверхности. Поверхность должна быть стойкой к нагреванию и жидкостям, таким как вода, кофе, средство от накипи и др.
- Отключайте прибор от сети в случае длительного бездействия. При отключении прибора от сети, извлекая вилку из розетки, не тяните за провод во избежание его повреждения.

- Отсоедините прибор от сети электропитания перед чисткой, или если он не используется. Дайте прибору остыть, прежде чем устанавливать на него детали или снимать их, а также перед чисткой.
  - Обязательно сначала подключайте шнур питания к прибору, а затем — в розетку. Чтобы извлечь шнур питания из розетки, сначала остановите приготовление, установите все регуляторы в положение OFF (выкл.) и извлеките вилку шнура из розетки.
  - Запрещается прикасаться мокрыми руками к шнуру и вилке питания.
  - Во избежание пожара, поражения электрическим током и травмирования не погружайте шнур или вилку в воду или любую другую жидкость.
  - Запрещается погружать прибор или его части в воду или любую другую жидкость.
  - Запрещается мыть прибор или его части, за исключением системы Rapid Cappuccino, в посудомоечной машине.
  - Взаимодействие воды и тока опасно и может привести к летальному исходу вследствие поражения электрическим током.
  - Запрещается вскрывать прибор. Внутри опасное напряжение!
  - Не вставляйте посторонние предметы в отверстия прибора. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию!
  - Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травмированию людей.
- Избегайте возможных травм при использовании прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
  - Не используйте прибор, если он поврежден, неправильно работает или после того, как он упал на пол. Немедленно отсоедините прибор от сети электропитания. Обратитесь в Nespresso или к уполномоченному представителю Nespresso для оценки, ремонта или регулировки.
  -  Эксплуатация поврежденного прибора может привести к поражению электрическим током, ожогам и возгоранию.
- Всегда до конца опускайте ручку и никогда не поднимайте ее во время работы. Это может привести к ошпариванию.
  - Не подставляйте пальцы под диспенсер кофе во избежание ошпаривания.
  - Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования, а внешняя поверхность прибора может сохранять тепло в течение нескольких минут, в зависимости от продолжительности эксплуатации.
  - Не помещайте пальцы в отсек для капсул. Это может привести к травмам!
  -  Не прикасайтесь к поверхностям,

- которые могут нагреваться во время работы или в процессе очистки кофемашины от накипи: трубка для удаления накипи и носик подачи молока. Используйте ручки или регуляторы.
- Если запрограммированный объем кофе больше 150 мл, дайте кофемашине остыть не менее 5 минут перед приготовлением следующей чашки кофе. Риск перегрева системы!
  - Вода может протечь вокруг капсулы, не проткнутой лезвиями, и повредить прибор.
  - Настоятельно не рекомендуется использовать отработанные, поврежденные или деформированные капсулы.
  - В случае застревания капсулы в отсеке для капсул выключите кофемашину и отсоедините ее от сети, прежде чем предпринимать какие-либо действия. Обратитесь в Nespresso или к официальному представителю Nespresso
  - Заполняйте резервуар для воды только чистой питьевой водой.
  - Если планируется длительное время не использовать кофемашину (например, во время отпуска и т. д.), вылейте воду из резервуара.
  - Замените воду в резервуаре на свежую, если прибор не использовался в течение нескольких дней.
  - Не используйте прибор без поддона и решетки, чтобы не допустить попадания жидкостей на окружающие поверхности.
  - Машина не рассчитана на работу с непастеризованным молоком.
  - Не используйте агрессивные чистящие средства или растворители. Поверхность кофемашины необходимо очищать тканью, смоченной в мягком чистящем средстве.
  - Для очистки кофемашины используйте только чистые инструменты.
  - После извлечения кофемашины из упаковки снимите с нее пленку и утилизируйте ее.
  - Данная кофемашина разработана специально для кофейных капсул Nespresso, которые можно приобрести

исключительно в Nespresso или у уполномоченного представителя Nespresso.

- Все приборы Nespresso проходят строгий контроль качества. Для произвольно выбранных приборов проводятся испытания на надежность в реальных условиях эксплуатации. Поэтому на некоторых машинах могут остаться следы предыдущего использования.
- Nespresso оставляет за собой право на внесение изменений в руководство без предварительного уведомления.

Удаление накипи

- Средство для удаления накипи Nespresso, при его правильном использовании,

гарантирует безотказную работу кофемашины в течение всего срока службы и неизменно превосходный вкус кофе.

- Очищайте кофемашину от накипи в соответствии с рекомендациями, приведенными в руководстве пользователя кофемашины или на сайте Nespresso: [www.nespresso.com/machine-maintenance](http://www.nespresso.com/machine-maintenance)

**▲ВНИМАНИЕ! ЖИДКОСТЬ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ МОЖЕТ БЫТЬ ОПАСНА. ИЗБЕГАЙТЕ ПОПАДАНИЯ ЖИДКОСТИ В ГЛАЗА, НА КОЖУ И ЛЮБЫЕ ПОВЕРХНОСТИ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕПОДХОДЯЩЕГО СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К**

**ПОВРЕЖДЕНИЮ ДЕТАЛЕЙ КОФЕМАШИНЫ ИЛИ НЕЭФФЕКТИВНОМУ УДАЛЕНИЮ НАКИПИ. ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ВОПРОСОВ ПО УДАЛЕНИЮ НАКИПИ ОБРАТИТЕСЬ В NESPRESSO.**

**СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО**

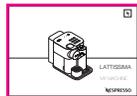
Передайте руководство следующему пользователю. Данное руководство доступно в формате PDF на сайте [nespresso.com](http://nespresso.com)

**ES**

## RU Содержимое упаковки



1 Кофемашина



2 Руководство пользователя



3 Набор капсул



4 Буклет «Добро пожаловать в



5 Nespresso»

1 индикатор жесткости воды (внутри руководства пользователя)

## Gran Lattissima/

### КЛАССИЧЕСКИЙ ВКУС ЭСПРЕССО

Насладитесь превосходным ароматом эспрессо с молоком или без с системой Nespresso Original. Это неподвластное времени воплощение итальянских традиций приготовления кофе, доступное всего одним нажатием кнопки. Кофемашины и капсулы Nespresso Original — это целая гамма ароматов кофе на любой вкус. Эспрессо или лунго, черный или рецептурный, всегда с шапкой из мягкой или стойкой кремовой пенки. Всё это благодаря давлению 19 бар в каждой машине. Под давлением аромат извлекается из капсулы, чтобы раскрыться в чашке кофе. Nespresso Original — это классика в уникальном воплощении.

**⚠ ВНИМАНИЕ! ЭТОТ ЗНАК УКАЗЫВАЕТ НА НЕОБХОДИМОСТЬ СОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ В РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНЫХ ТРАВМ И ПОВРЕЖДЕНИЙ.**

**i** ИНФОРМАЦИЯ. Этот знак указывает на рекомендации по корректной и безопасной эксплуатации кофемашины.

## Обзор машины

**A** Кофемашина без системы

**B** Rapid Cappuccino

**1** Резервуар для воды (1,0 л)

**2** Ручка

**3** Отсек для капсул

**4** Дверца капучинатора

**5** Капучинатор

**6** Диспенсер кофе

**7** Корпус каплесборника

**8** Контейнер для использованных капсул

**9** Поддон

**10** Решетка для чашечек

**11** Подставка для чашечек

**12** Решетка для чашек

**13** Каплесборник

**14** Отсек для хранения трубки для удаления накипи

**15** Трубка для удаления накипи

**16** Крышка трубки для удаления накипи

## Уведомления

**17** DESCALING : необходимо удалить накипь, см. раздел «Удаление накипи»

**18** CLEAN : требуется промывка, см. раздел «Приготовление молочных напитков»

## Кнопки подачи напитков

**19** Кнопка включения (потребляемая мощность в режиме ожидания: 0,22 Втч)

**20** Лунго 110 мл

**21** Эспрессо 40 мл

**22** Ристретто 25 мл

**23** Капучино

**24** Кофе с молоком

**25** Кофе латте

**26** Горячее молоко

**27** Латте макиато

**28** Горячая пена

## Система Rapid Cappuccino (R.C.S.)

**29** Регулятор молочной пены

**30** Крышка резервуара для молока

**31** Корпус R.C.S.

**32** Фиксатор R.C.S.

**33** Кнопки отсоединения крышки

**34** Фиксатор носика подачи молока

**35** Носик подачи молока

**36** Трубка для подачи молока

**37** Резервуар для молока

**38** Положение «Снять регулятор»

**39** Положение «Пена»

**40** Положение «Промывка»

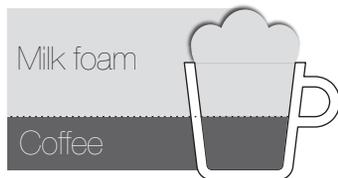
# Молочные напитки



## КАПУЧИНО:

Капучино характеризуется молочным вкусом кофе с топпингом из толстого слоя молочной пены.

Рекомендуемые пропорции:



Количество:

100 мл молочной пены  
40 мл кофе

Выбор кофе:

Капсула ристретто или эспрессо

Выбор чашки:

Чашка для капучино

Советы:

На качество и вид молочной пены может влиять тип, свежесть и температура молока (рекомендуемая температура составляет 4 °C)

## КОФЕ ЛАТТЕ:

Кофе латте — это кофе с большим количеством горячего и слегка взбитого молока.

Рекомендуемые пропорции:



Количество:

110 мл кофе  
140 мл молока  
60 мл молочной пены

Выбор кофе:

Капсула лунго

Выбор чашки:

Рецептурный стакан

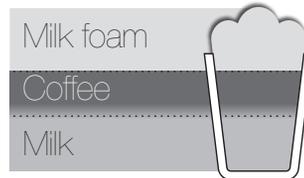
Советы:

Толщина слоя взбитого молока должна составлять около 1 см. Обычно имеет коричневатый цвет, ближе к цвету кофе.

## ЛАТТЕ МАКИАТО:

Латте макиато — это рецептура, при которой кофе наливается в стакан, полный молока. Характерные черты — 3 слоя молочно-кофейной пены.

Рекомендуемые пропорции:



Количество:

140 мл молока  
140 мл молочной пены  
40 мл кофе

Выбор кофе:

Капсула ристретто или эспрессо

Выбор чашки:

Рецептурный стакан

Советы:

На качество и вид молочной пены может влиять тип, свежесть и температура молока (рекомендуемая температура составляет 4 °C)

## КОФЕ С МОЛОКОМ:

Кофе с молоком — это эспрессо с большим количеством горячего и слегка взбитого молока.

Рекомендуемые пропорции:



Количество:

40 мл кофе  
100 мл молока

Выбор кофе:

Капсула эспрессо или ристретто

Выбор чашки:

Чашка для капучино

Советы:

Толщина слоя взбитого молока должна составлять около половины сантиметра. Пенка обычно имеет коричневатый цвет, ближе к цвету кофе, более жидкая и блестящая, с очень мелкими пузырьками.

# Первое использование или использование после длительного простоя RU

**⚠ ВНИМАНИЕ!** В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ОЗНАКОМЬТЕСЬ С МЕРАМИ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ РИСКА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ ИЛИ ВОЗГОРАНИЯ.

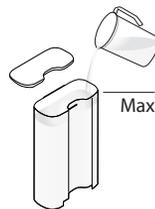
**i** ПРИМЕЧАНИЕ. ЧТОБЫ ВЫКЛЮЧИТЬ КОФЕМАШИНУ, НАЖМИТЕ кнопку включения (потребляемая мощность в режиме ожидания 0,22 Втч).

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед включением кофемашины в розетку убедитесь, что в ней присутствует контакт заземления.

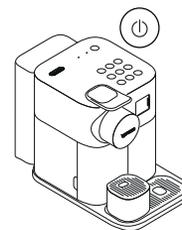
**1** Распаковывая кофемашину, снимите пластиковую пленку и выньте резервуар для воды, поддон и контейнер для капсул.



**2** Отрегулируйте длину сетевого шнура, разместив неиспользуемую длину в отсеке для хранения шнура под кофемашиной.

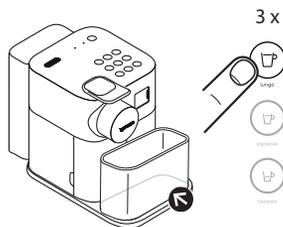


**3** Промойте резервуар для воды и наполните его чистой питьевой водой до максимального уровня. Подключите кофемашину к сети.

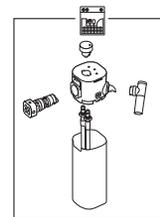


**4** Включите кофемашину кнопкой включения и перехода в режим ожидания. Индикаторы мигают (кнопки подачи кофе): разогрев (25 с). Индикаторы горят: кофемашина готова.

Промывка: подставьте сосуд (не входит в комплект поставки) под диспенсер кофе и нажмите кнопку ☞ (lungo). Повторите операцию три раза.



**5** **i** Все кофемашины проходят комплексную проверку сразу после производства. Поэтому возможно появление небольшого количества частиц кофе при промывании кофемашины перед первым использованием. Разберите систему Rapid Cappuccino и помойте все 6 частей в посудомоечной машине на верхней полке. Если у вас нет посудомоечной машины, обратитесь к разделу «Ручная промывка системы Rapid Cappuccino». После сборки и установки R.C.S. на машину, запустите функцию ⚡ (промывка) перед приготовлением молочного напитка (см. страница 201).



**i** См. раздел «Сборка-разборка системы Rapid Cappuccino» на страница 195.

# RU Приготовление кофе

**i** ПРИМЕЧАНИЕ. ВО ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА КОФЕМАШИНЫ МОЖНО НАЖАТЬ ЛЮБУЮ ИЗ КНОПОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ. ПОДАЧА КОФЕ НАЧНЕТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ ПОСЛЕ РАЗОГРЕВА.

**1** Полностью поднимите ручку и вставьте капсулу.



**2** Опустите ручку и подставьте чашку под диспенсер кофе.



**3** Нажмите кнопку ☞ (ristretto), ☞ (espresso) или ☞ (lungo). Приготовление кофе завершится автоматически.

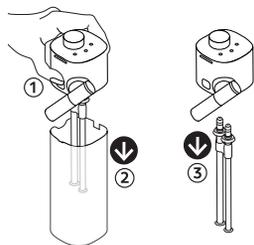


**4** Чтобы остановить подачу кофе раньше или продолжить ее, нажмите кнопку еще раз. Поднимите и опустите ручку, чтобы сбросить капсулу в контейнер для использованных капсул.



# Сборка-разборка системы Rapid Cappuccino

- 1 Снимите резервуар для молока с помощью кнопок на боковых сторонах контейнера. Отсоедините трубку для подачи молока.

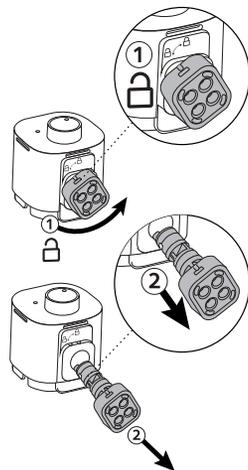


- ⚠ ВНИМАНИЕ! При сборке R.C.S. правильно вставьте трубку для подачи молока, чтобы она не двигалась.

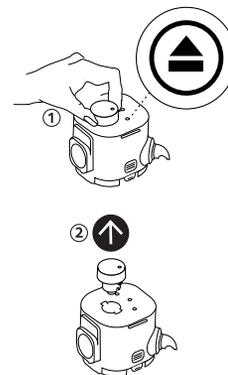
- 2 Поверните носик подачи молока вертикально для его отсоединения и присоединения.



- 3 Поверните фиксатор системы Rapid Cappuccino до появления знака «открытый замок» , и снимите ее.



- 4 Поверните регулятор молочной пены в положение «снять регулятор» и снимите его.



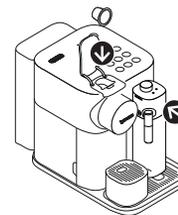
# RU Приготовление молочных напитков

**i** Для приготовления идеальной молочной пены необходимо использовать коровье обезжиренное или полуобезжиренное молоко из холодильника (температура должна составлять около 4 °C). Молочная система кофемашины не предназначена для использования растительного молока.

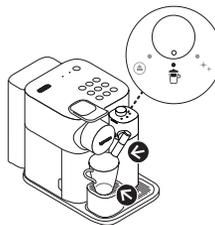
**1** Наполните резервуар для молока. Не перелейте молоко: соблюдайте отметку MAX. Закройте резервуар для молока.



**2** Полностью поднимите ручку и вставьте капсулу. Опустите ручку. Закройте резервуар для молока и подсоедините систему Rapid Cappuccino к кофемашине. Разогрев кофемашины происходит около 15 секунд (индикаторы мигают).



**3** Разместите чашку для капучино или стакан для латте макиато под диспенсер кофе. Отрегулируйте положение носика подачи молока по центру чашки. Поверните регулятор молочной пены в положение  (пена).



**4** Нажмите кнопку, соответствующую выбранному молочному напитку. Дополнительную информацию о каждом из молочных напитков см. на страница 196.



**i** Приготовление начнется через несколько секунд и завершится автоматически.

**ВНИМАНИЕ! НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО, КОТОРОЕ ХРАНИЛОСЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ БОЛЕЕ 2-Х ДНЕЙ. ЕСЛИ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ МОЛОКА НАХОДИЛСЯ ВНЕ ХОЛОДИЛЬНИКА ДОЛЬШЕ 30 МИНУТ, ОТСОЕДИНИТЕ СИСТЕМУ Rapid Cappuccino И ПРОМОЙТЕ ВСЕ ЕЕ КОМПОНЕНТЫ (СМ. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО АВТОМАТИЧЕСКОЙ И РУЧНОЙ ПРОМЫВКЕ).**

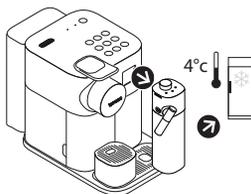
- 5 По окончании приготовления индикатор (промывка) горит оранжевым цветом, указывая на необходимость промывки системы Rapid Cappuccino.



- 7 Поднимите и опустите ручку, чтобы сбросить капсулу в контейнер для использованных капсул.



- 9 При наличии молока в системе Rapid Cappuccino:  
а Отсоедините систему Rapid Cappuccino от кофемашины и сразу же поместите ее в холодильник. Закройте дверцу капучинатора.



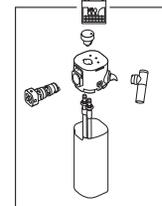
- 6 Подставьте сосуд под диспенсер кофе. Поверните регулятор молочной пены в положение (промывка). Начнется процесс промывки молочной системы, в ходе которого из носика подачи молока будет выходить горячая вода с паром. Процесс промывки прекратится автоматически.



- 8 По завершении процесса промывки индикатор необходимости промывки выключается. Верните регулятор в положение (пена).



- 9 Если в R.C.S нет молока, либо его недостаточно для последующих приготовлений, либо прошло 2 дня, то перед доливом молока отсоедините R.C.S и промойте все ее компоненты в посудомоечной машине на верхней полке. Если у вас нет посудомоечной машины, обратитесь к разделу «Ручная промывка системы Rapid Cappuccino».

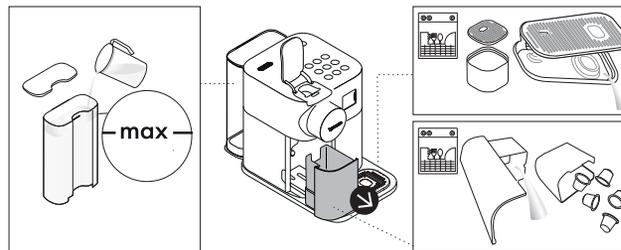


ПРИМЕЧАНИЕ. СМ. РАЗДЕЛ «СБОРКА-РАЗБОРКА СИСТЕМЫ RAPID CAPPUCCINO».

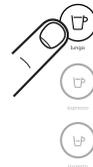
## RU Ежедневный уход

- i** Не используйте агрессивные чистящие средства или растворители. Поверхность кофемашины необходимо очищать чистой тканью, смоченной в мягком чистящем средстве. Не мойте детали кофемашины в посудомоечной машине, за исключением компонентов системы Rapid Cappuccino, поддона и контейнера для использованных капсул. Перед помещением компонента в посудомоечную машину убедитесь в том, что это разрешено (см. "Overview", стр. 3)

- 1** Поднимите и опустите ручку, чтобы сбросить капсулу в контейнер для использованных капсул. Снимите поддон, контейнер для использованных капсул, подставку для чашек и каплесборник. Опорожните их и промойте. Снимите резервуар для воды. Опорожните и промойте его перед тем, как залить свежую питьевую воду.



- 2** Поставьте пустой сосуд под диспенсер кофе и нажмите кнопку ☞ (lungo) для промывки.



- 3** Протрите диспенсер кофе и поверхность кофемашины чистой влажной тканью.

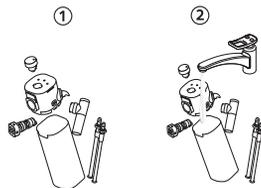


# Ручная промывка системы Rapid Cappuccino

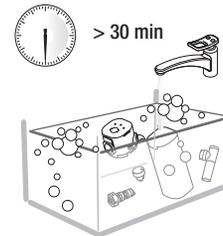
RU

**i** Рекомендуется использовать посудомоечную машину. Но если у вас нет такой возможности, то все компоненты системы Rapid Cappuccino можно промыть и вручную. Данную процедуру необходимо выполнять после каждого использования.

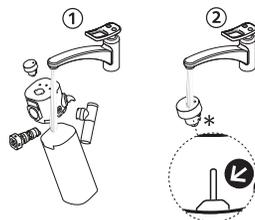
**1** Разберите систему Rapid Cappuccino. Ознакомьтесь с разделом «Сборка-разборка системы Rapid Cappuccino». Тщательно смойте остатки молока горячей питьевой водой (40 °С). Удалите все видимые загрязнения губкой.



**2** Замочите все компоненты в горячей питьевой воде (40 °С) вместе с мягким моющим средством минимум на 30 минут, затем тщательно промойте их горячей питьевой водой (40 °С). Не используйте моющие средства с сильной отдушкой.



**3** Протрите внутреннюю поверхность резервуара для молока, фиксатор носика подачи молока и регулятор подачи молока мягким моющим средством и ополосните горячей питьевой водой (40 °С).  
\* Убедитесь, что воздухозаборник чист. Это обеспечит идеальную пену. Не используйте абразивные материалы, которые могут повредить поверхность устройства.



**4** Протрите насухо все части чистым полотенцем, отрезком ткани или бумажной салфеткой и снова соберите. В случае сильного загрязнения системы Rapid Cappuccino выполните два цикла промывки системы, повернув регулятор молочной пены в положение ✨ ✨ (промывка). Начнется процесс промывки молочной системы, в ходе которого из носика подачи молока будет выходить горячая вода с паром.



**i** Если после цикла промывки в системе Rapid Cappuccino остались загрязнения, мы рекомендуем приобрести новую систему, обратившись в сервисный центр.

## RU Программирование объема

**i** ПРИМЕЧАНИЕ. ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНФОРМАЦИЕЙ О МАКСИМАЛЬНЫХ И МИНИМАЛЬНЫХ ОБЪЕМАХ В РАЗДЕЛЕ С УКАЗАНИЕМ ЗАВОДСКИХ НАСТРОЕК.

- 1** Чтобы войти в режим программирования, нажмите и удерживайте не менее 3-х секунд кнопку напитка, который требуется запрограммировать. Начнется варка кофе, кнопка начнет быстро мигать.



- 2** Отпустите кнопку, когда желаемый объем будет достигнут. Если в рецепт входят другие ингредиенты, снова нажмите кнопку и удерживайте ее нажатой до достижения желаемого объема, а затем отпустите. После подачи последнего ингредиента (см. таблицы на стр. 201) кнопка мигнет 3 раза, подтверждая новый объем напитка. Выбранный объем напитка автоматически запоминается для следующих приготовлений.



## Восстановление заводских настроек объема

- 1** Включите кофемашину.

**i** ПРИМЕЧАНИЕ. Снимите резервуар для молока.



- 2** Для входа в меню одновременно нажмите кнопки (hot milk) и (flat white) и удерживайте их нажатыми в течение 3-х секунд. Начнут мигать индикаторы промывки и удаления накипи.



**i** ПРИМЕЧАНИЕ. ВЫХОД ИЗ МЕНЮ ВЫПОЛНЯЕТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ ЧЕРЕЗ 30 СЕКУНД БЕЗДЕЙСТВИЯ. ТАКЖЕ ИЗ МЕНЮ МОЖНО ВЫЙТИ, ОДНОВРЕМЕННО НАЖАВ И УДЕРЖИВАЯ НАЖАТЫМИ В ТЕЧЕНИЕ 3-Х СЕКУНД КНОПКИ (hot milk) И (flat white).

- 3** Нажмите кнопку (flat white): она начнет мигать.



- 4** Нажмите кнопку (flat white): она быстро мигнет 3 раза, подтверждая восстановление объема до заводских настроек

# Заводские настройки

**⚠ ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЙ ОБЪЕМ КОФЕ ПРЕВЫШАЕТ 150 МЛ, ДАЙТЕ КОФЕМАШИНЕ ОСТЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 5 МИНУТ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СЛЕДУЮЩЕЙ ЧАШКИ КОФЕ. РИСК ПЕРЕГРЕВА СИСТЕМЫ!**

## Рецепты (стандартные объемы)/

Рецепт	Ингредиенты и последовательность работы машины	Объем (мл)	Рецепт	Ингредиенты и последовательность работы машины	Объем (мл)	Рецепт	Ингредиенты и последовательность работы машины	Объем (мл)
 lungo	Кофе	110	 hot foam	Молоко	200	 hot milk	Молоко	150
 espresso	Кофе	40	 latte macchiato	1. Молоко 2. Молочная пенка 3. Кофе	140 140 40	 caffè latte	1. Кофе 2. Молоко 3. Молочная пенка	110 140 60
 ristretto	Кофе	25	 cappuccino	1. Молочная пенка 2. Кофе	100 40	 flat white	1. Кофе 2. Молоко	40 100

**i** ПРИМЕЧАНИЕ. ОБЪЕМ МОЛОЧНОЙ ПЕНКИ ЗАВИСИТ ОТ ТИПА ИСПОЛЬЗУЕМОГО МОЛОКА И ЕГО ТЕМПЕРАТУРЫ.

**i** ПРИМЕЧАНИЕ. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИДЕАЛЬНОЙ ЧАШКИ КОФЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ ДЛЯ ☞ (espresso) И ☞ (lungo).

Объем кофе может быть установлен в пределах от 25 до 150 мл.

Максимальный объем молока (+ молочной пенки, если она входит в рецепт): 400 мл.

# RU Удаление накипи

**⚠ ВНИМАНИЕ!**  
ВНИМАТЕЛЬНО  
ИЗУЧИТЕ МЕРЫ  
ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

**i** ПРИМЕЧАНИЕ. ПРОЦЕСС УДАЛЕНИЯ НАКИПИ ЗАНИМАЕТ ОКОЛО 20 минут.

**i** ПРИМЕЧАНИЕ. ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ БЕЗОТКАЗНУЮ РАБОТУ КОФЕМАШИНЫ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ И ГАРАНТИРОВАТЬ НЕИЗМЕННО ПРЕВОСХОДНЫЙ ВКУС КОФЕ, СЛЕДУЙТЕ ПРИВЕДЕННЫМ ИНСТРУКЦИЯМ.

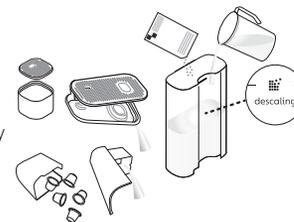
**1** Очистите машину от накипи, если индикатор удаления накипи (удаление накипи) горит оранжевым цветом в режиме готовности машины к использованию.



**2** Поднимите и опустите ручку, чтобы сбросить капсулу в контейнер для использованных капсул.



**3** Опорожните поддон, использованных капсул, подставку для чашек и каплесборник. Залейте в резервуар для воды 100 мл средства для удаления накипи Nespresso. Добавьте воду до отметки Descaling (Удаление накипи) на резервуаре для воды (~500 мл).



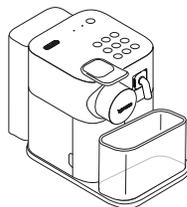
**4** Возьмите трубку для удаления накипи, расположенную на задней панели кофемашины, и вставьте ее в капучинатор. Установите резервуар для воды на место.



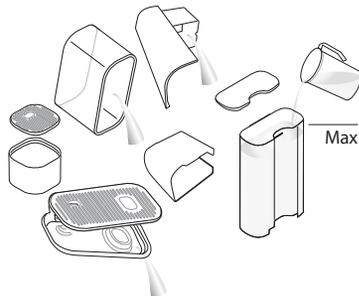
**5** Кофемашина переключается в режим удаления накипи. Индикатор удаления накипи мигает оранжевым цветом на протяжении всего процесса. Кнопка напитка «кофе с молоком» светится белым цветом.



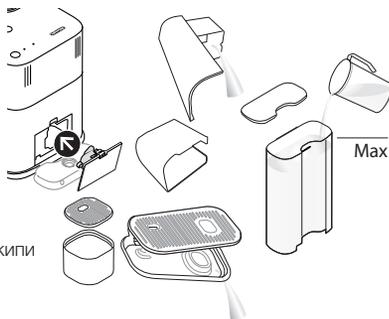
- 6 Подставьте сосуд объемом не менее 1 л под диспенсер кофе и носик трубки для удаления накипи.



- 8 Опорожните контейнер для использованных капсул и поддон, подставку для чашек и каплесборник, тщательно ополосните их и наполните резервуар для воды свежей питьевой водой до максимального уровня.



- 10 По завершении процесса промывки машина выключается. Снимите трубку для удаления накипи, держась за ручки или регуляторы, и поместите ее на хранение. Опорожните поддон и контейнер для использованных капсул. Наполните резервуар для воды свежей питьевой водой.



 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Трубка для удаления накипи нагревается во время работы. Во избежание ожогов используйте ручки или регуляторы.

- 7 Нажмите кнопку ☞ (flat white). Средство для удаления накипи попеременно проходит через диспенсер кофе, трубку для удаления накипи и поддон. По завершении цикла удаления накипи (из резервуара сливается вода) загорается кнопка выбора «кофе с молоком».



- 9 Снова нажмите кнопку ☞ (flat white). Цикл очистки продолжится, и вода пройдет через диспенсер кофе, трубку для удаления накипи и поддон, пока резервуар для воды не будет пуст.



- 11 Протрите машину влажной тканью. Удаление накипи завершено.



# RU Настройка уровня жесткости воды

- 1 Опустите индикатор жесткости воды, расположенный на первой странице инструкции по эксплуатации, в воду на 1 секунду.



- 2 Уровень жесткости воды соответствует количеству красных квадратов.



- 3 Включите кофемашину.

**ПРИМЕЧАНИЕ.**  
Снимите резервуар для молока.



- 4 Для входа в меню одновременно нажмите кнопки (hot milk) и (flat white) и удерживайте их нажатыми в течение 3-х секунд. Начнут мигать индикаторы промывки и удаления накипи.



- 5 Нажмите кнопку (cappuccino).



- 6 Количество красных квадратов указывает на то, какую кнопку следует нажать (см. таблицу ниже). В течение 30 секунд можно задать требуемое значение нажатием соответствующей кнопки. Индикаторы быстро мигнут 3 раза, чтобы подтвердить новое значение. Выход из меню выполняется автоматически, машина возвращается в режим готовности к использованию.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Выход из меню выполняется автоматически через 30 секунд бездействия. Чтобы выйти вручную, одновременно нажмите и удерживайте нажатыми в течение 3-х секунд кнопки (hot milk) и (flat white).

Уровень жесткости воды	Кнопка	fH	dH	CaCO <sub>3</sub>
	hot foam	<5	<3	< 50 мг/л
	latte macchiato	>7	>4	> 70 мг/л
	cappuccino	>13	>7	> 130 мг/л
	hot milk	>25	>14	> 250 мг/л
	caffè latte	>38	>21	> 380 мг/л

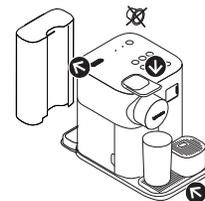
# Опорожнение системы перед простоем, для защиты от замерзания или перед проведением ремонта

1 Включите кофемашину.

**i** ПРИМЕЧАНИЕ. Снимите резервуар для молока.

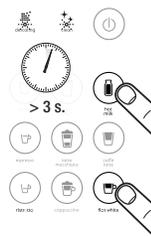


2 Снимите резервуар для воды. Поднимите и опустите ручку, чтобы сбросить капсулу в контейнер для использованных капсул. Подставьте сосуд под диспенсер кофе.



3 Для входа в меню одновременно нажмите кнопки (hot milk) и (flat white) и удерживайте их нажатыми в течение 3-х секунд. Начнут мигать индикаторы промывки и удаления накипи.

**i** ПРИМЕЧАНИЕ. Выход из меню выполняется автоматически через 30 секунд бездействия. Чтобы выйти вручную, одновременно нажмите и удерживайте нажатыми в течение 3-х секунд кнопки (hot milk) и (flat white).



4 Нажмите (espresso).



5 Нажмите кнопку (espresso) для подтверждения. После нажатия начнется опорожнение. Все индикаторы мигают по очереди: идет процесс опорожнения. По завершении процесса кофемашина выключается автоматически.

**i** ПРИМЕЧАНИЕ. ПОСЛЕ ОПОРОЖНЕНИЯ КОФЕМАШИНА ВЫКЛЮЧАЕТСЯ ПРИМЕРНО ЧЕРЕЗ 10 МИНУТ.

**⚠** ВНИМАНИЕ! ПРИ ХРАНЕНИИ МАШИНЫ В ХОЛОДНОМ ПОМЕЩЕНИИ ВОЗМОЖНО ЗАМЕРЗАНИЕ И, КАК СЛЕДСТВИЕ, ПОВРЕЖДЕНИЕ ВОДЯНОГО КОНТУРА, ЧТО ПРИВЕДЕТ К ПРОТЕЧКАМ.

# RU Изменение настроек автовыключения

**i** Данная кофемашина оснащена эффективной системой энергосбережения, а также функцией автовыключения (0 Вт), которая позволяет экономить электроэнергию. В соответствии с заводским настройкам прибор выключается через 9 минут бездействия.

**1** Включите кофемашину.



**i** ПРИМЕЧАНИЕ.  
Снимите резервуар для молока.

**2** Для входа в меню одновременно нажмите кнопки **hot milk** и **flat white** и удерживайте их нажатыми в течение 3-х секунд. Начнут мигать индикаторы промывки и удаления накипи.

**i** ПРИМЕЧАНИЕ. Выход из меню выполняется автоматически через 30 секунд бездействия. Чтобы выйти вручную, одновременно нажмите и удерживайте нажатыми в течение 3-х секунд кнопки **hot milk** и **flat white**.



**3** Нажмите **ristretto**.



**4** В течение 30 секунд можно изменить параметры автовыключения и задать требуемое значение с помощью соответствующей кнопки. См. подробности в таблице.  
Индикаторы быстро мигнут 3 раза, чтобы подтвердить новое значение. Выход из меню выполняется автоматически, машина возвращается в режим готовности к использованию.

Автовыключение

ristretto	➔	9 минут
espresso	➔	30 минут
lungo	➔	8 часов

# Устранение неисправностей

Не горят индикаторы.	- Проверьте розетку, вилку, напряжение и предохранитель. При возникновении проблем обращайтесь в Nespresso.
Нет подачи кофе, нет подачи воды.	- Резервуар для воды пуст. Наполните резервуар. - Очистите прибор от накипи, см. раздел «Удаление накипи».
Кофе вытекает очень медленно.	- Скорость приготовления кофе зависит от помола. - Очистите прибор от накипи, см. раздел «Удаление накипи».
Нет подачи кофе, идет только вода (при вставленной капсуле).	- При возникновении проблем отправьте прибор для проведения ремонта или обратитесь в Nespresso.
Кофе недостаточно горячий.	- Подогрейте чашку перед приготовлением кофе. - Очистите прибор от накипи, см. раздел «Удаление накипи».
Утечка воды из капсулодержателя (вода в контейнере для капсул).	- Неправильно вставлена капсула. При обнаружении протечки обратитесь в Nespresso.
Хаотичное мигание кнопок.	- Отправьте прибор для проведения ремонта или обратитесь в Nespresso.
Все кнопки мигают одновременно в течение 10 секунд, после чего кофемашина автоматически выключается.	- Сигнал ошибки, требуется ремонт. Отправьте прибор для проведения ремонта или обратитесь в Nespresso.
Все кнопки напитков быстро мигают 3 раза, и кофемашина возвращается в режим готовности к использованию.	- Резервуар для воды пуст.
Мигают индикаторы удаления накипи и промывки.	- Выполнен вход в меню. Чтобы выйти из меню, одновременно нажмите и удерживайте нажатыми кнопки приготовления hot milk и flat white в течение 3-х секунд, либо дождитесь автоматического выхода через 30 секунд. - Накипь удалена не полностью. Повторите цикл удаления накипи.
Индикатор удаления накипи горит оранжевым цветом.	- Кофемашина сообщает о необходимости удаления накипи, основываясь на количестве приготовленных напитков. Очистите машину от накипи. См. раздел «Удаление накипи».
Индикатор удаления накипи мигает оранжевым цветом, а кнопка flat white горит непрерывно.	- Кофемашина находится в режиме удаления накипи. Нажмите кнопку приготовления кофе с молоком, чтобы начать процесс удаления накипи.
Индикатор удаления накипи горит оранжевым цветом.	- Разберите систему Rapid Cappuccino и поместите все компоненты на верхнюю полку посудомоечной машины. Если у вас нет посудомоечной машины, обратитесь к разделу «Ручная промывка системы Rapid Cappuccino».
Все кнопки приготовления кофе и молочных напитков мигают поочередно.	- Кофемашина перегрелась. Подождите пока она остынет. - Прибор будет заблокирован примерно на 10 минут после опорожнения (см. раздел «Опорожнение системы перед простоем, для защиты от замерзания или перед проведением ремонта»).
Ручка опускается не до конца.	- Опорожните контейнер для капсул. Убедитесь, что в контейнере для капсул не осталось застрявших капсул.

Качество молочной пенки не соответствует стандартам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Необходимо использовать коровье обезжиренное или полужирное молоко из холодильника (температура должна составлять около 4 °С).</li> <li>- Регулятор молочной пены в положении . Переведите его в положение  (пена).</li> <li>- Промывайте систему после каждого приготовления молочного напитка (см. раздел «Ручная промывка системы Rapid Cappuccino»).</li> <li>- Очистите машину от накипи, см. раздел «Удаление накипи».</li> <li>- Не используйте ранее замороженное молоко.</li> <li>- Убедитесь, что воздухозаборник не загрязнен. См. раздел «Ручная промывка системы Rapid Cappuccino».</li> <li>- Убедитесь, что все компоненты системы Rapid Cappuccino установлены правильно.</li> </ul>
Невозможно войти в меню.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Убедитесь, что резервуар для молока снят.</li> <li>- Убедитесь, что вы одновременно нажали кнопки hot milk и flat white и удерживали их нажатыми в течение 3-х секунд.</li> <li>- Убедитесь, что трубка для удаления накипи снята.</li> </ul>
Не удается снять резервуар для молока.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Для разъединения деталей нажмите кнопки на боковых сторонах резервуара для молока.</li> <li>- Ознакомьтесь с разделом «Сборка-разборка системы Rapid Cappuccino».</li> </ul>
Выключение кофемашины.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нажмите кнопку включения (потребляемая мощность в режиме ожидания: 0,22 Втч).</li> </ul>
Резервуар для молока установлен, но кнопки приготовления молочных напитков не активны	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Регулятор молочной пены находится в положении  (промывка). Переведите его в положение  (пена).</li> </ul>

# Обратитесь в Nespresso

Невозможно предусмотреть все ситуации, которые могут возникнуть при использовании прибора, поэтому, если вам требуется дополнительная информация, если возникла проблема, или просто нужен совет, обращайтесь в Nespresso или к уполномоченному представителю Nespresso в своем регионе.

Контактные данные ближайшего офиса Nespresso или ближайшего уполномоченного представителя Nespresso можно найти в брошюре «Добро пожаловать в Nespresso», поставляемой в коробке с кофемашиной, или на сайте [nespresso.com](http://nespresso.com).

---

## Ограниченная гарантия

De'Longhi гарантирует отсутствие дефектов материалов и сборки в течение двух лет с даты приобретения изделия. В течение этого периода De'Longhi обязуется бесплатно отремонтировать или заменить (по своему усмотрению) любое дефектное изделие. Гарантия на отремонтированные или замененные в процессе ремонта детали составляет шесть месяцев или до конца действия первоначального гарантийного периода, в зависимости от того, что наступит ранее. Данная ограниченная гарантия не распространяется на любые неисправности, возникшие в результате несчастных случаев, неправильной эксплуатации, обслуживания или обычного износа. В рамках,

допустимых действующими законами, условия данной ограниченной гарантии не исключают, не ограничивают, не изменяют обязательных законных прав в отношении приобретенного вами изделия, а лишь дополняют их. В случае уверенности в дефектности прибора обратитесь в Nespresso за инструкциями по отправке прибора для проведения ремонта. Контактную информацию см. на сайте [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com).

---

## Утилизация и охрана окружающей среды

Прибор содержит ценные материалы, которые могут быть восстановлены или переработаны. Раздельный сбор мусора упрощает переработку ценных сырьевых материалов. Отправьте прибор в пункт приема. Информацию об утилизации можно получить от местных органов власти.



5713243301\_00\_0419  
ZZA\_2019\_04\_18

GRAN LATTISSIMA

