

IT

EN



NESPRESSO®

SERVICE MANUAL



Lattissima+



Lo scopo di questo manuale è quello di fornire al personale di servizio tutte le informazioni necessarie per quanto riguarda la corretta gestione, manutenzione e riparazione della macchina per caffè **Lattissima+**.

Questo manuale deve essere utilizzato dai tecnici come un valido aiuto per garantire un buon rendimento ed un uso corretto delle macchine. Al fine di sfruttare appieno tutte le funzioni, è assolutamente necessario seguire le istruzioni di questo manuale.

Per accedere rapidamente alle informazioni direttamente da computer PC o MAC, questo manuale è disponibile come file PDF e può essere scaricato dal sito tecnico web di Nespresso sotto <https://business.nespresso.com>.

 **Le istruzioni sono parte integrante dell'apparecchio. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere tutte le istruzioni e le istruzioni per la sicurezza.**

I seguenti simboli indicano:

 **Attenzione: Leggere le precauzioni indicate per evitare eventuali danni a cose o persone.**

 **Note: Leggere le indicazioni per un uso sicuro e adeguato dell'apparecchio.**

*The purpose of this service manual is to provide the service personnel with all necessary information with regards to correct handling, maintenance and repair of the **Lattissima+** coffee machine.*

This manual should be used by the technicians as a valuable aid to guarantee the permanent readiness for use of the machines. In order to take full advantage of all the functions, it is absolutely necessary to follow the instructions in this manual.

For fast access to information directly from the PC or MAC monitor, this service manual is available as PDF file and can be downloaded from the Nespresso technical website under <https://business.nespresso.com>.

 **The instructions are an integral part of the appliance. Before operating the appliance, please read all the instructions and safety notes.**

The following symbols indicate:

 **Caution: Read the precautions shown to prevent any damage or harm to property or persons.**

 **N.B.: Read the instructions for safe, proper appliance use.**



1. Generalità	6
1.1. Norme generali di sicurezza	6
1.2. Dati tecnici	8
1.3. Componenti macchina.....	9
1.4. Circuito acqua	11
1.5. Targhette identificative	12
2. Utilizzo	13
2.1. Preparazione macchina al primo utilizzo o dopo un lungo periodo di non utilizzo	13
2.2. Preparazione Caffè	15
2.3. Montaggio/smontaggio Sistema Rapid Cappuccino (R.C.S)	16
2.4. Preparazione Cappuccino e Latte Macchiato	17
2.5. Programmare la quantità di acqua.....	19
2.6. Programmare la quantità di Cappuccino/Latte Macchiato	20
2.7. Risciacquo dopo ogni preparazione di ricetta a base di latte	21
2.8. Pulizie quotidiane	22
2.9. Pulizia del Sistema Rapid Cappuccino due volte a settimana	22
2.10. Svuotamento della macchina (prima delle operazioni di riparazione)	23
2.11. Modalità risparmio energetico.....	24
2.12. Decalcificazione	25
2.13. Impostazione durezza dell'acqua	28
2.14. Ripristinare le quantità originali	29
2.15. Funzioni statistiche	30
2.16. Smaltimento e ambiente.....	30
3. Ricerca guasti	31
3.1. Controllo macchina al ricevimento	31
3.2. Malfunzionamenti	32
4. Manutenzione	34
4.1. Controllo pressione e perdite di tenuta	34
4.2. Misurazione temperatura caffè.....	36
4.3. Misurazione temperatura latte	37
5. Riparazione	38
5.1. Smontaggio generale	38
5.2. Rimozione scheda pulsanti	39
5.3. Rimozione infusore	40
5.4. Rimozione scheda	41
5.5. Rimozione gruppo Generatore/Vaporizzatore/Pompa	42
6. Test di sicurezza	46
7. Schemi elettrici	47
8. Ricambi	49
9. Garanzia	54



Contents

1. Generality	6
1.1. General safety notes	6
1.2. Technical data	8
1.3. Main components	9
1.4. Water circuit.....	11
1.5. Identification plates	12
2. Using	13
2.1. Preparing to use the machine for the first time or after a long period of non-use	13
2.2. Coffee preparation	15
2.3. Assembling/disassembling the Rapid Cappuccino System (R.C.S.)	16
2.4. Preparing Cappuccino and Latte Macchiato	17
2.5. Programming the amount of water	19
2.6. Programming the amount of Cappuccino/Latte Macchiato	20
2.7. Rinsing after preparing any milk-based recipe	21
2.8. Daily cleaning.....	22
2.9. Cleaning the Rapid Cappuccino System twice a week	22
2.10. Emptying the machine (before any repairs)	23
2.11. Energy saving mode	24
2.12. Descaling.....	25
2.13. Setting water hardness	28
2.14. Resetting the original amounts	29
2.15. Statistical mode.....	30
2.16. Disposal and the environment	30
3. Troubleshooting	31
3.1. Checking the machine upon receipt.....	31
3.2. Malfunctioning.....	32
4. Maintenance	34
4.1. Checking pressure and leaks	34
4.2. Measuring coffee temperature.....	36
4.3. Measuring milk temperature	37
5. Repair	38
5.1. General disassembly	38
5.2. Removing the button panel	39
5.3. Removing the extraction unit	40
5.4. Removing the PCB board	41
5.5. Removing the Thermoblock/Steamer unit/Pump	42
6. Safety test	46
7. Wiring diagrams	47
8. Spare parts	49
9. Warranty	54



1. Generalità

1.1. Norme generali di sicurezza



Per evitare eventuali lesioni e danni, leggere e seguire le istruzioni interamente.

Per evitare rischi di scosse elettriche letali e incendi

- Collegare l'apparecchio solo ad allacciamenti di rete idonei con presa a terra. Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio. L'utilizzo di collegamenti errati, rende nulla la garanzia.
- Nel caso in cui occorra una prolunga, utilizzare solo un cavo a massa con una sezione del conduttore di almeno 1,5 mm².
- Non accostare il cavo a bordi taglienti. Bloccarlo o lasciarlo pendere. Tenere il cavo lontano da fonti di calore e di umidità.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se il cavo è danneggiato.
- Per evitare pericolosi danni, non posizionare mai l'apparecchio sopra o accanto a superfici calde come termosifoni, fornelli elettrici o a gas, fiamme libere o simili. Appoggiarlo esclusivamente su superfici stabili e piane. La superficie d'appoggio deve essere resistente al calore e ai liquidi, come acqua, caffè, decalcificanti o simili.
- Per evitare danni, scollegare l'apparecchio afferrando la spina, non tirare mai il cavo. Non toccare mai la spina con le mani umide.

Per evitare eventuali danni durante il funzionamento

- L'apparecchio è stato realizzato unicamente per uso domestico, in caso di uso non conforme alle istruzioni, il produttore declina qualsiasi responsabilità ed è autorizzato a non applicare i termini di garanzia.
- **Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.**
- **Per evitare scottature, mantenere sempre chiusa la leva durante il funzionamento e non inserire le dita sotto l'ero-**

1. Generality

1.1. General safety notes



To prevent possible injury and damage, read and follow the instructions completely.

To prevent the risk of a fatal electric shock and fire

- *Connect the appliance to suitable earthed mains connections only. Make sure the power supply is the same as that indicated on the rating plate. The use of incorrect connections will void the warranty.*
- *In the event that an extension cord is required, use only one earthed cord with a conductor cross section of at least 1.5 mm².*
- *Do not move the cord close to sharp edges. Block it or allow it to hang. Keep the cord away from sources of heat and humidity.*
- *Do not operate the appliance if the cord is damaged.*
- *To prevent hazardous damage, do not place the appliance on or next to hot surfaces such as radiators, electric or gas stoves, naked flames or similar. Place it only on stable and level surfaces. The surface must be resistant to heat and liquids, such as water, coffee, descaling products or similar.*
- *To prevent damage, unplug the appliance holding the plug. Never pull the cord. Never touch the plug with wet hands.*

To prevent damage during operation

- *The appliance has been designed for domestic use only. If it is not used in accordance with the instructions, the manufacturer assumes no responsibility and is authorised not to apply the warranty conditions.*
- **Keep the appliance out of reach of children.**
- **To prevent scalding, keep the lever closed during operation and do not put your finger under the coffee or milk outlet.**



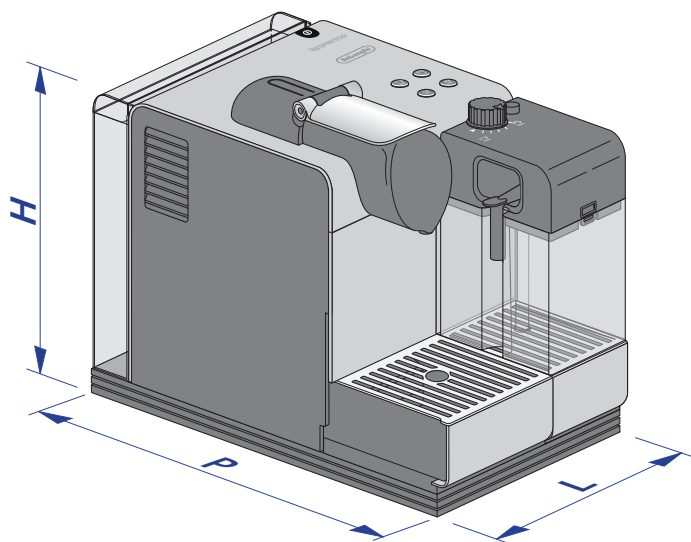
gatore di caffè o latte.

- Per evitare lesioni, non inserire le dita all'interno della vaschetta e del contenitore di capsule.
- Non utilizzare capsule danneggiate o deformate; l'acqua potrebbe scorrere attorno alla capsula non correttamente perforata e causare danni all'apparecchio.
- Per evitare scottature, utilizzare sempre il contenitore del latte (Sistema Rapid Cappuccino) in dotazione ed assicurarsi che sia inserito correttamente.
- Se si programma un'erogazione di caffè superiore ai 150 ml, far raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti per evitare surriscaldamenti.
- Decalcificare la macchina quando si accende la spia della decalcificazione.

Leggere con attenzione le precauzioni d'uso presenti sulla confezione: la soluzione di decalcificazione può essere nociva. Evitare il contatto con occhi, pelle o altre superfici. Per evitare danni alla macchina non usare prodotti diversi da quello in dotazione.

- *To prevent injury, do not put your fingers inside the tank or the capsule container.*
- *Do not use damaged or deformed capsules. The water may flow around a capsule that is not properly perforated and cause damage to the appliance.*
- *To prevent burns, always use the milk container (Rapid Cappuccino System) supplied and make sure it is inserted correctly.*
- *If dispensing of more than 150 ml of coffee is programmed, allow the appliance to cool down for at least 5 minutes to prevent overheating.*
- *Descal the machine when the descaling light comes on.*

Read the precautions for use shown on the pack carefully: descaling solution can be harmful. Avoid contact with eyes, skin or other surfaces. To prevent damage to the machine, do not use products other than those provided.

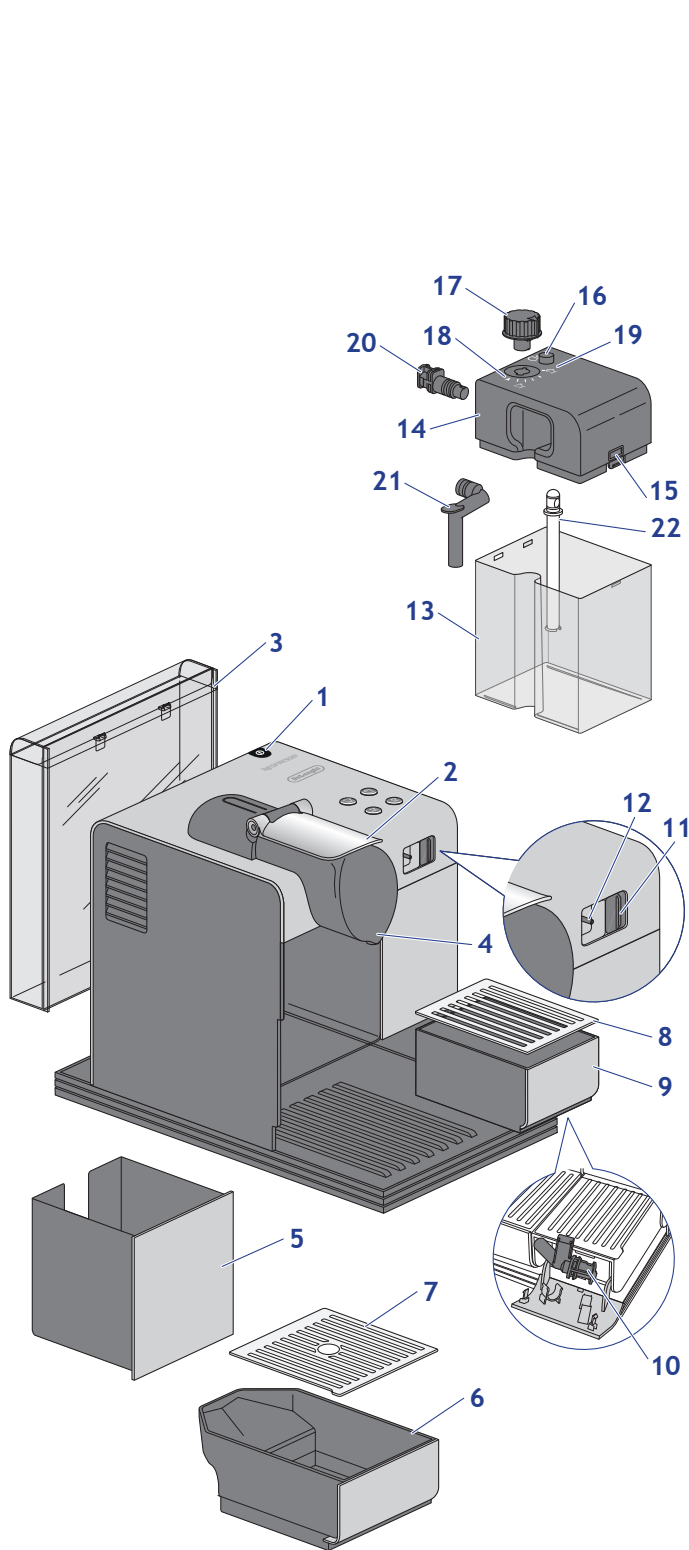


1.2. Dati tecnici

		<i>Lattissima+</i>
Alimentazione		220-240 V - 50/60 Hz
Consumi:	Erogazione caffè (40 ml)	5 Wh
	Schiuma latte (50 ml)	9 Wh
Pressione pompa		19 bar
Contenitore acqua		0,9 lt
Contenitore latte		0,35 lt
Capacità contenitore capsule		~ 10
Temperatura di esercizio		da 5 °C a 45 °C
Temperatura di stoccaggio		da -25 a 60 °
Temperatura di sicurezza		Caldaia caffè: 192 °C Caldaia vapore: 318 °C
Temperatura caffè in uscita		86 +/- 3 °C
Lunghezza cavo alimentazione		80 cm
Tempo di riscaldamento		circa 40 secondi
Livello acustico		55 dB (A)
Peso		4,5 kg
Dimensioni (LxHxP)		167x253x319 mm

1.2. Technical data

		<i>Lattissima+</i>
Main voltages range		220-240 V - 50/60 Hz
Consumption:	Coffee extraction (40 ml)	5 Wh
	Milk frothing (50 ml)	9 Wh
Pump pressure		19 bar
Water tank		0,9 lt
Milk tank		0,35 lt
Capsule container capacity		~ 10
Operating temperature		da 5 °C a 45 °C
Storage temperature		da -25 a 60 °
Safety temperature		Coffee thermoblock: 192 °C Steam container: 318 °C
Coffee temperature at outlet		86 +/- 3 °C
Cable length		80 cm
Preheating time		approx 40 sec.
Noise		55 dB (A)
Weight		4,5 kg
Dimensions (LxHxP)		167x253x319 mm



• **1.3. Componenti macchina**

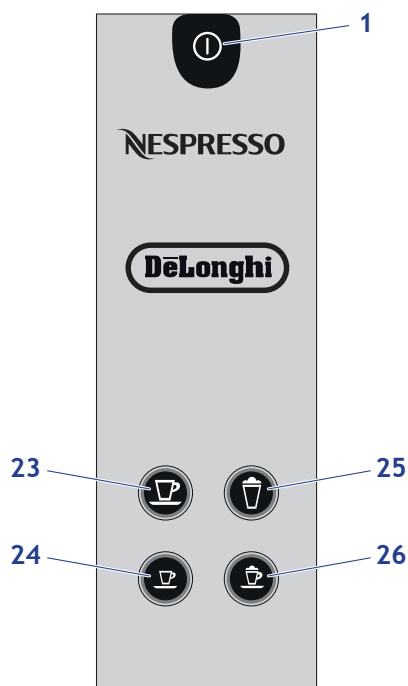
- 1 Interruttore generale (ON/OFF)
- 2 Leva
- 3 Contenitore acqua (0,9 lt)
- 4 Erogatore caffè
- 5 Contenitore raccolta capsule
- 6 Vassoio raccogli gocce
- 7 Griglia raccogli gocce sinistra
- 8 Griglia raccogli gocce destra
- 9 Vano per beccuccio di decalcificazione
- 10 Beccuccio di decalcificazione
- 11 Sportello connettore vapore
- 12 Connettore vapore
- “Sistema Rapid Cappuccino” (R.C.S.)
- 13 Contenitore latte (0,35 lt)
- 14 Coperchio contenitore latte
- 15 Pulsante di apertura R.C.S.
- 16 Pulsante risciacquo
- 17 Manopola regolazione schiuma latte
- 18 Indicatore schiuma Min.
- 19 Indicatore schiuma Max
- 20 Connettore R.C.S.
- 21 Tubo di erogazione latte
- 22 Condotto latte

• **1.3. Main components**

- 1 Main switch (ON/OFF)
- 2 Lever
- 3 Water tank (0.9 litres)
- 4 Coffee outlet
- 5 Capsule container
- 6 Drip tray
- 7 Left-hand drip tray grid
- 8 Right-hand drip tray grid
- 9 Descaling nozzle compartment
- 10 Descaling nozzle
- 11 Steam connector hatch
- 12 Steam connector

• “Rapid Cappuccino System” (R.C.S.)

- 13 Milk container (0.35 litres)
- 14 Milk container lid
- 15 R.C.S. release button
- 16 Rinse button
- 17 Milk froth adjustment knob
- 18 Min. froth indicator
- 19 Max. froth indicator
- 20 R.C.S. connector
- 21 Milk outlet tube
- 22 Milk tube



• Pulsanti a retroilluminazione

- 23 Lungo
- 24 Espresso
- 25 Latte Macchiato
- 26 Cappuccino

• Descrizione pulsanti a retroilluminazione

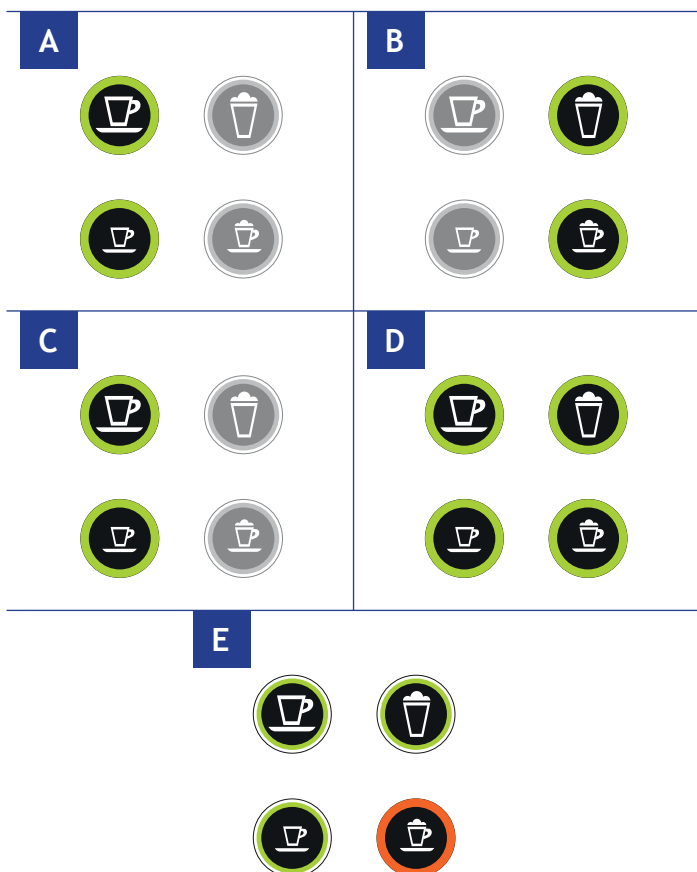
- **A** Impostazioni risparmio energetico (vedi paragrafo 2.11.)
Quando la macchina è accesa i pulsanti si illuminano per 2 secondi:
Lungo: spegnimento dopo 9 minuti
Espresso: spegnimento dopo 30 minuti
Lungo+Espresso: spegnimento dopo 8 ore
- **B** Impostazioni durezza dell'acqua (vedi pag. 26)
Quando la macchina è accesa i pulsanti si illuminano per 2 secondi:
Latte Macchiato: Durezza dell'acqua dolce
Cappuccino: Durezza dell'acqua media
Latte Macchiato+Cappuccino: Durezza dell'acqua dura
- **C** La modalità Caffè è pronta
- **D** Le modalità Caffè e Latte sono pronte
- **E** Allarme decalcificazione (vedi paragrafo 2.13.)

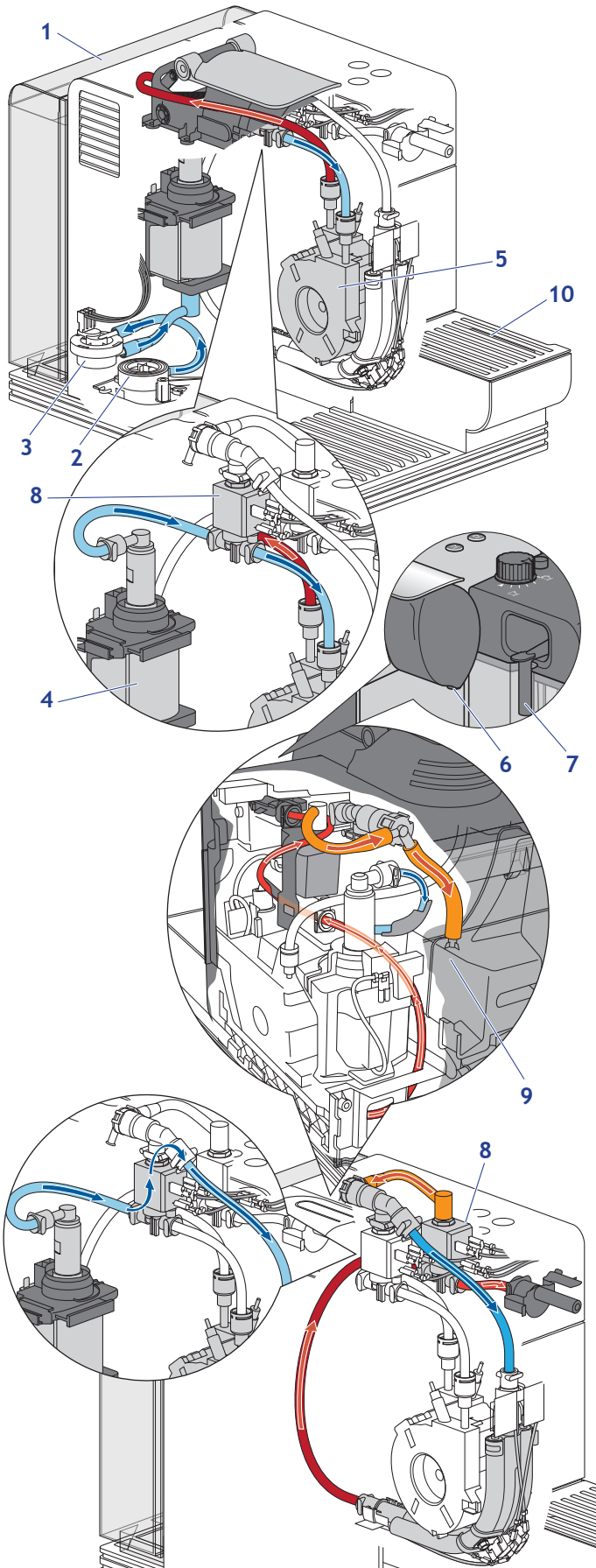
• Backlit buttons

- 23 Lungo
- 24 Espresso
- 25 Latte Macchiato
- 26 Cappuccino

• Description of backlit buttons

- **A** Energy saving settings (see paragraph 2.11.)
When the machine is on, the buttons light up for 2 seconds:
Caffè lungo: switch-off after 9 minutes:
Espresso: switch-off after 30 minutes:
Caffè Lungo+Espresso: switch-off after 8 hours
- **B** Setting water hardness (see page 26)
When the machine is on, the buttons light up for 2 seconds:
Latte Macchiato: Water hardness - soft
Cappuccino: Water hardness - medium
Latte Macchiato+Cappuccino: Water hardness - hard
- **C** Coffee mode is ready
- **D** Coffee and Milk modes are ready
- **E** Descaling alarm (see paragraph 2.13.)





1.4. Circuito acqua

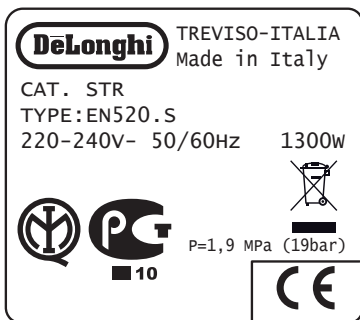
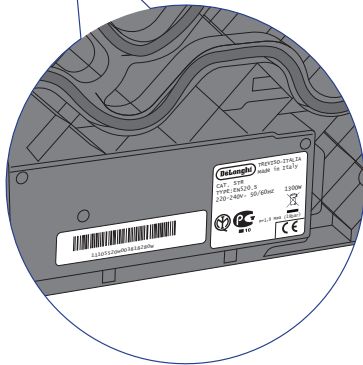
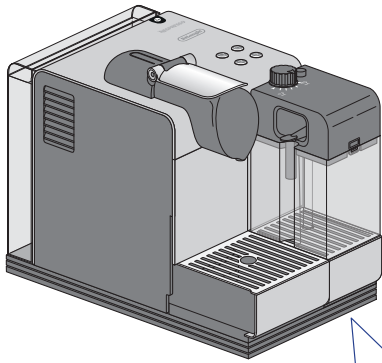
Circuito acqua per caffè

- 1 Serbatoio acqua
- 2 Valvola serbatoio acqua
- 3 Flussometro
- 4 Pompa
- 5 Caldaia
- 6 Erogatore caffè
- 7 Tubo vapore
- 8 Elettrovalvole
- 9 Raccolta condensa
- 10 Gocciolatoio

1.4. Water circuit

Water circuit coffee

- 1 Water tank
- 2 Water tank valve
- 3 Flowmeter
- 4 Pump
- 5 Thermoblock
- 6 Coffee outlet
- 7 Steam pipe
- 8 Solenoid valve
- 9 Condensation chamber
- 10 Drip tray



11105520w003818280w

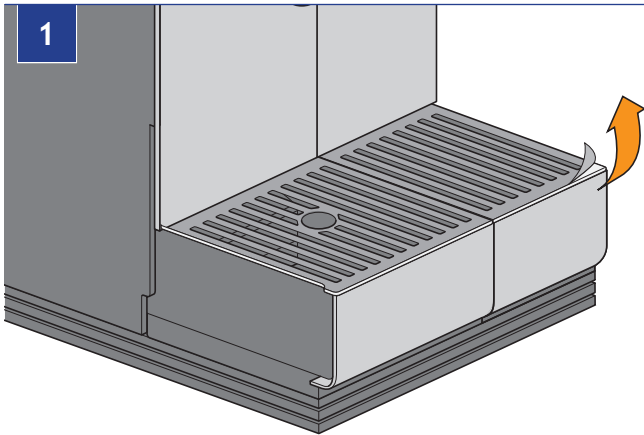
Digit																		
1	1	1	0	5	5	2	0	w	0	0	3	8	1	8	2	8	0	w
A	B	C	D	E	F	G	H											

1.5. Targhette identificative

- Sotto macchina vengono applicate le etichette di identificazione per il riconoscimento del prodotto (vedi figura).
- Il numero di serie è composto da 19 numeri che identificano la macchina:
 - A Anno di produzione (ultime due cifre dell'anno)
 - B Giorno progressivo dell'anno (es. 15 Aprile: 31+28+31+15=105)
 - C Tipo di macchina
 - D Luogo e linea di produzione
 - E Numero progressivo
 - F Nell'esempio rappresentato 182 indica:
 - 1= Partner
 - 8= Tensione
 - 2= Tipo di spina
 - G Colore
 - H Codice di verifica

1.5. Identification plates

- The identification labels for product recognition are affixed under the machine (see figure).
- The serial number consists of 19 numbers that identify the machine:
 - A Year of manufacture (last two digits of the year)
 - B Progressive number of the day of the year (e.g. 15 April: 31+28+31+15=105)
 - C Type of machine
 - D Place and line of production
 - E Progressive number
 - F in this example, 182 are:
 - 1= Partner
 - 8= Mains voltage
 - 2= Type of mains plug
 - G Colour
 - H Check Sum



2. Utilizzo

2.1. Preparazione macchina al primo utilizzo o dopo un lungo periodo di non utilizzo



Leggere le Norme generali di sicurezza per evitare rischi di scariche elettriche e incendi.

- 1 Rimuovere la pellicola di plastica dalla griglia raccogli-gocce sinistra, da quella destra e dai pannelli della macchina.
- 2 Rimuovere il serbatoio dell'acqua, il vassoio raccogli-gocce e il contenitore raccolta capsule. Regolare la lunghezza del cavo usando il vano apposito situato sotto la macchina.
- 3 Posizionare la macchina in verticale e inserire la spina nella presa.
- 4 Il serbatoio dell'acqua può essere rimosso afferrandolo dal coperchio.

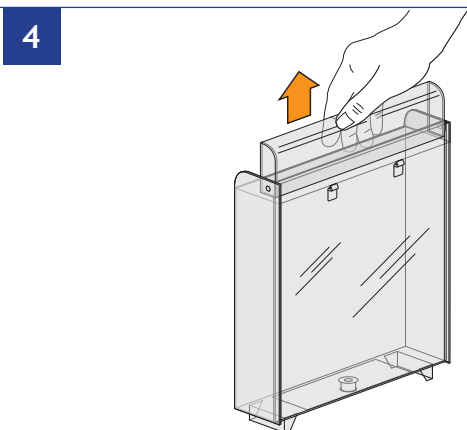
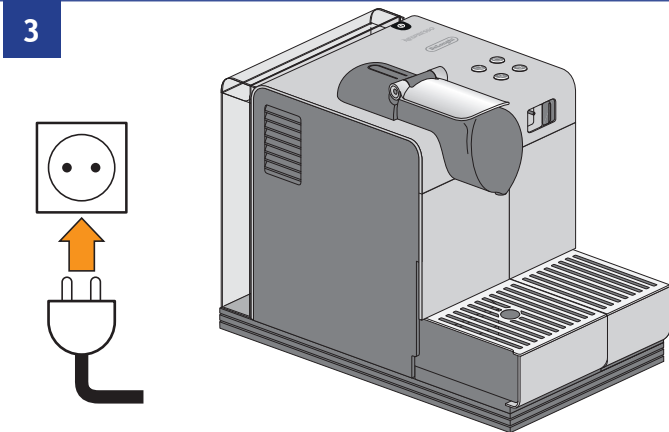
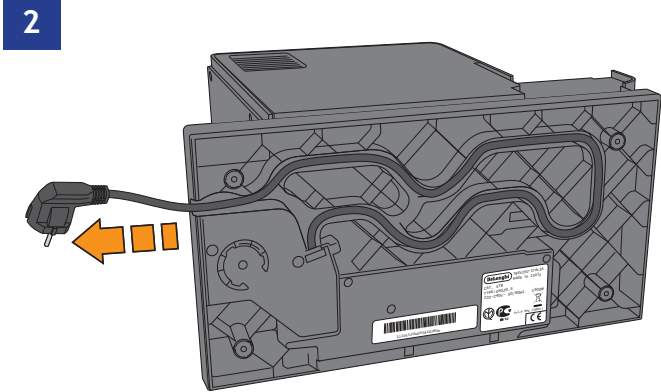
2. Using

2.1. Preparing to use the machine for the first time or after a long period of non-use

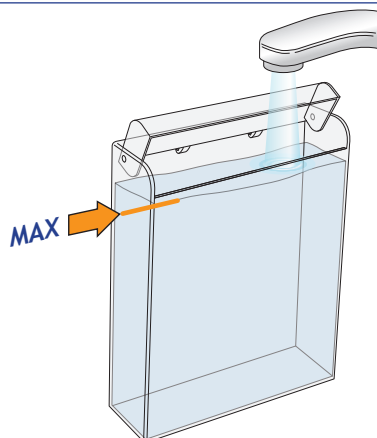


Read the general safety notes to prevent risk of electric shock and fire.

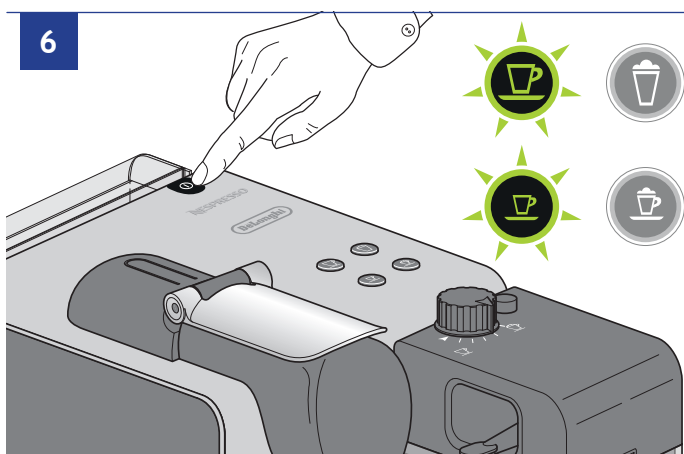
- 1 Remove the plastic film from the machine's left- and right-hand drip tray grids and the panels.
- 2 Remove the water tank, drip tray and capsule container. Adjust the length of the cord using the special compartment located under the machine.
- 3 Position the machine in an upright position and plug it in.
- 4 The water tank can be removed by holding the lid.



5



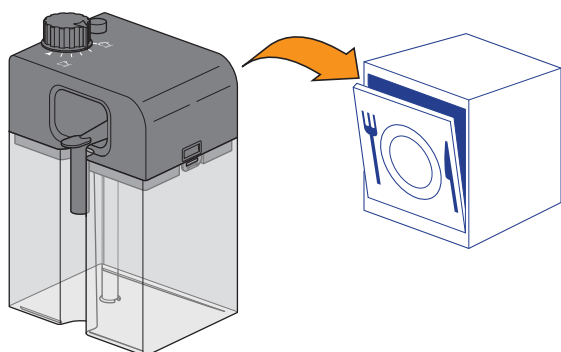
6



7



8



5 Sciacquare il serbatoio d'acqua prima di riempirlo con acqua potabile.

6 Accendere la macchina.
Luce lampeggiante: fase di riscaldamento per circa 40 sec.

Luce fissa: pronta.

Vedere pag. 8 per le indicazioni sui pulsanti a retroilluminazione.

7 Risciacquo: posizionare un contenitore sotto l'erogatore di caffè e premere il pulsante Lungo.

Ripetere per tre volte.

Le macchine sono interamente testate dopo la produzione; alcune tracce di caffè potrebbero essere trovate nell'acqua di risciacquo.

8 Risciacquare il "Sistema Rapid Cappuccino" (R.C.S.) eseguendo le sequenze indicate nel paragrafo "Pulizia del Sistema Rapid Cappuccino due volte alla settimana".

5 Rinse the water tank before filling it with drinking water.

6 Turn on the machine.
Flashing light: heating phase for about 40 seconds.
Steady light: ready.

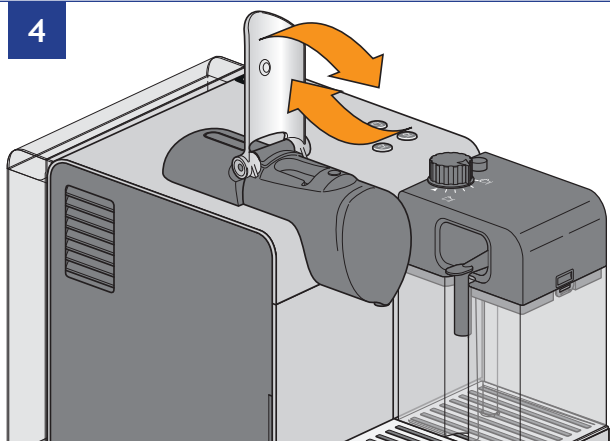
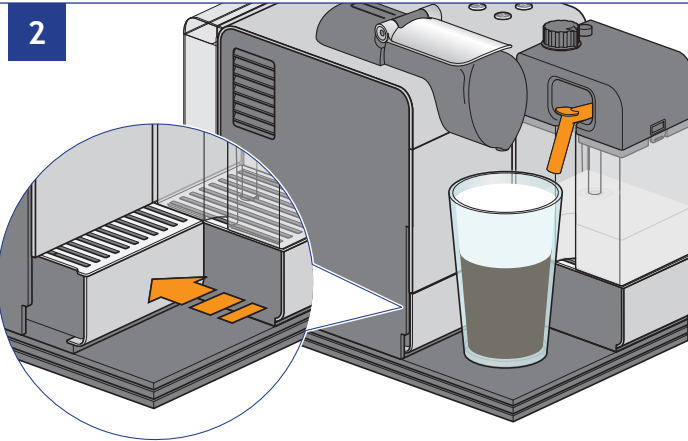
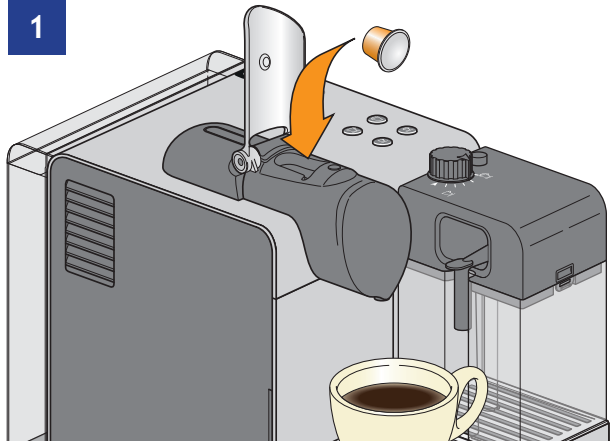
See page 8 for information about the backlit buttons.

7 Rinsing: place a container under the coffee outlet and press the Caffè Lungo button.

Repeat three times.

The machines are fully tested after production. Some traces of coffee may be found in the rinse water.

8 Rinse the "Rapid Cappuccino System" (R.C.S.) performing the sequences indicated in the "Cleaning the Rapid Cappuccino System paragraph twice a week" paragraph.



2.2. Preparazione Caffè



Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

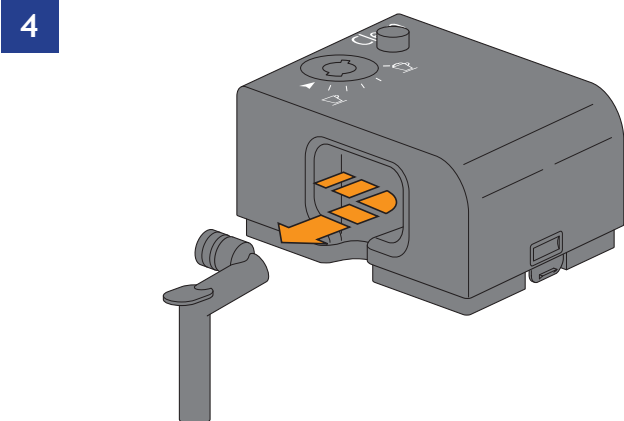
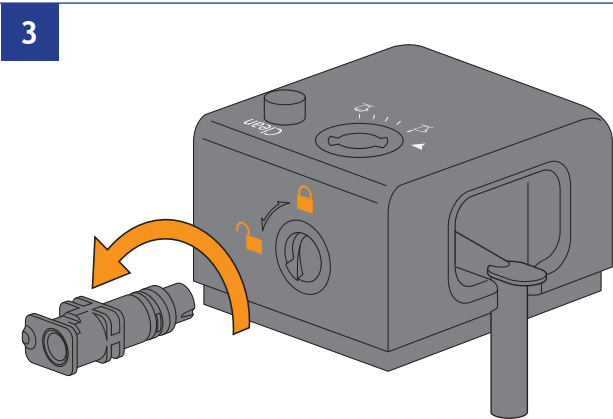
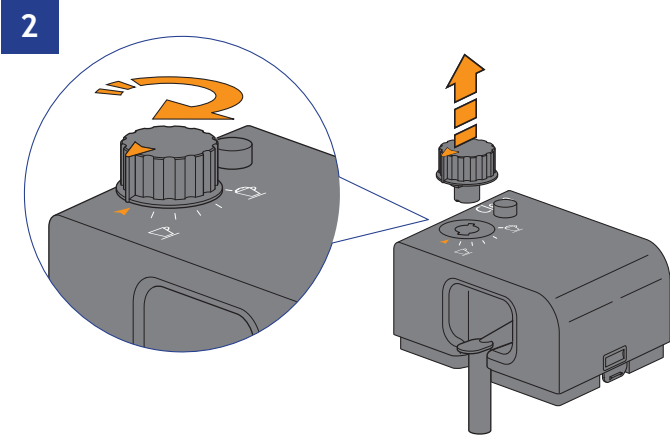
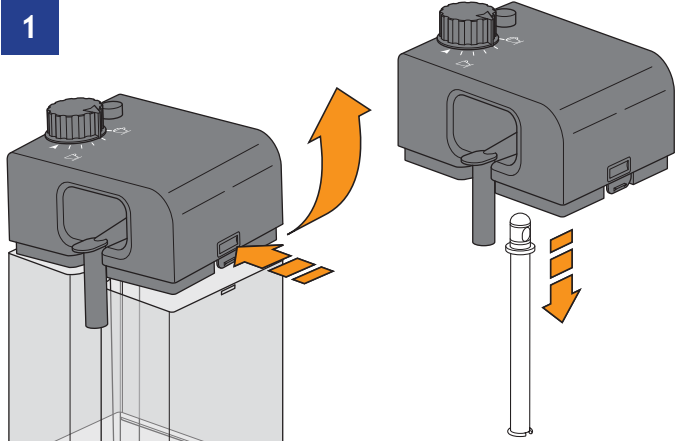
- 1 Sollevare completamente la leva e inserire una capsula NESPRESSO.
Chiedere la leva e posizionare una tazzina sotto l'erogatore di caffè.
- 2 Per utilizzare il bicchiere per Latte Macchiato, spingere il vassoio raccogliogocce all'interno della macchina.
- 3 Premere il pulsante Espresso (40 ml) o il pulsante Lungo (110 ml). Il flusso si arresterà automaticamente. Per interrompere manualmente o per riempire completamente la tazzina, premere nuovamente lo stesso pulsante.
- 4 Togliere la tazzina. Sollevare e chiudere la leva per espellere la capsula usata nel connettore.

2.2. Coffee preparation



Read the general safety notes on page 4.



- 1 Lift the lever up fully and insert a NESPRESSO capsule.
Close the lever and place a cup under the coffee outlet.
- 2 To use the glass for Latte Macchiato, push the drip tray inside the machine.
- 3 Press the Espresso (40 ml) or Caffè Lungo (110 ml) button. The flow will stop automatically. To halt it manually or to fill the cup fully, press the same button again.
- 4 Remove the cup. Lift and close the lever to eject the used capsule into the container.



2.3. Montaggio/smontaggio Sistema Rapid Cappuccino (R.C.S)





Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

- 1 Rimuovere il coperchio del contenitore del latte e staccare il condotto.
- 2 Rimuovere il pulsante regolatore di schiuma di latte ruotandolo fino al simbolo ► e tirandolo verso l'alto.
- 3 Rimuovere il condotto del Sistema Rapid Cappuccino sbloccandolo da  a  e tirandolo.
- 4 Tirare il tubo di erogazione latte e rimuoverlo.

2.3. Assembling/disassembling the Rapid Cappuccino System (R.C.S.)



Read the general safety notes on page 4.

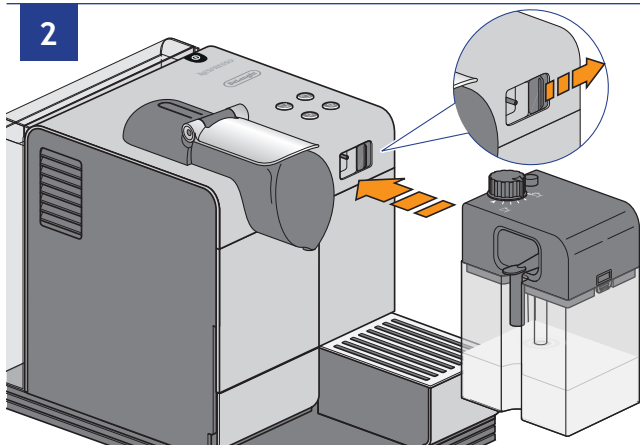
- 1 Remove the milk container lid and detach the tube.
- 2 Remove the milk froth adjustment button by turning it until the ► symbol and pulling it upwards.
- 3 Remove the Rapid Cappuccino System tube, releasing it from  to  and pulling it.
- 4 Pull the milk outlet tube and remove it.



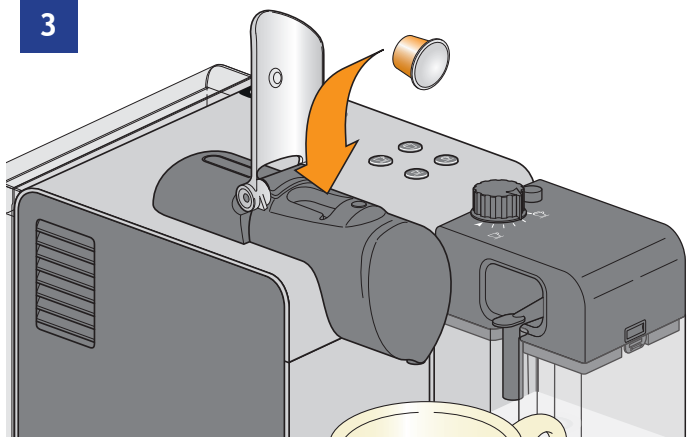
1



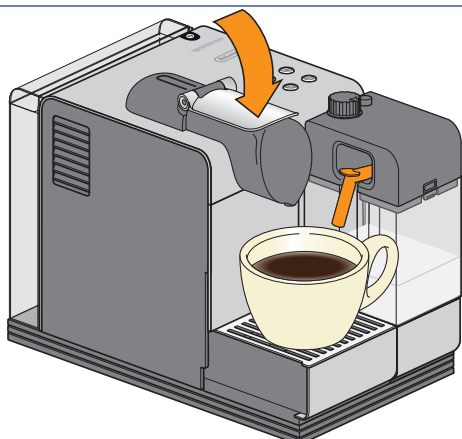
2



3



4



2.4. Preparazione Cappuccino e Latte Macchiato



Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.



Per una schiuma di latte perfetta, usare latte scremato o parzialmente scremato ad una temperatura di circa 4 °C.

1 Riempire il contenitore con la quantità di latte desiderata.



Quando il contenitore del latte è vuoto, prima di riempirlo, sciacquarlo accuratamente insieme al condotto del latte, con acqua potabile.

2 Chiudere il contenitore del latte. Aprire lo sportello del connettore vapore facendolo scorrere verso destra. Collegare il Sistema Rapid Cappuccino all'apparecchio.

3 Alzare completamente la leva e inserire una capsula NESPRESSO.

4 Abbassare la leva, posizionare la tazza da Cappuccino o il bicchiere per il Latte Macchiato sotto l'erogatore di caffè e regolare il tubo di erogazione latte.

2.4. Preparing Cappuccino and Latte Macchiato



Read the general safety notes on page 4.



For a perfect milk froth, use skimmed or semi skimmed milk at a temperature of about 4 °C.

1 Fill the container with the desired amount of milk.

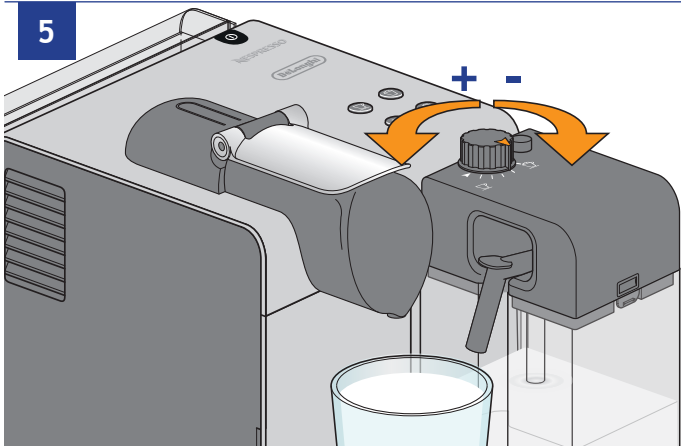


When the milk container is empty, before filling it, rinse it thoroughly with drinking water, together with the milk tube.

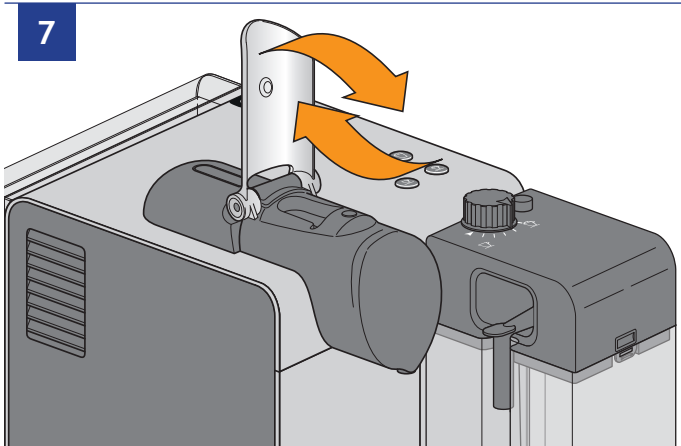
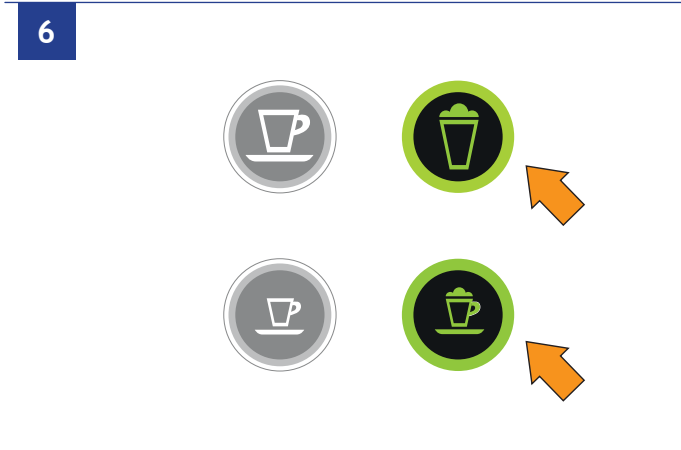
2 Close the milk container. Open the steam connector hatch by sliding it to the right. Connect the Rapid Cappuccino System to the appliance.

3 Lift the lever up fully and insert a NESPRESSO capsule.

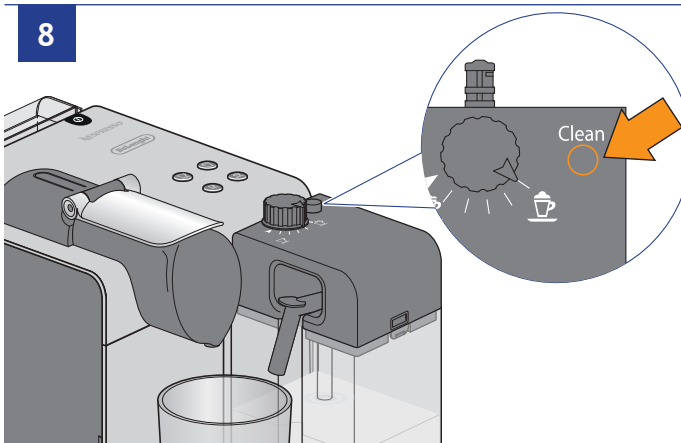
4 Lower the lever, place the Cappuccino cup or Latte Macchiato glass under the coffee outlet and adjust the milk outlet tube.

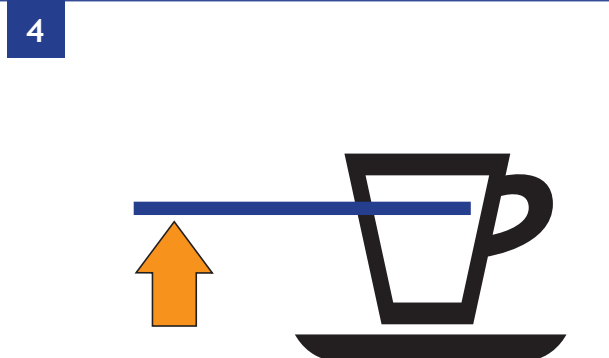
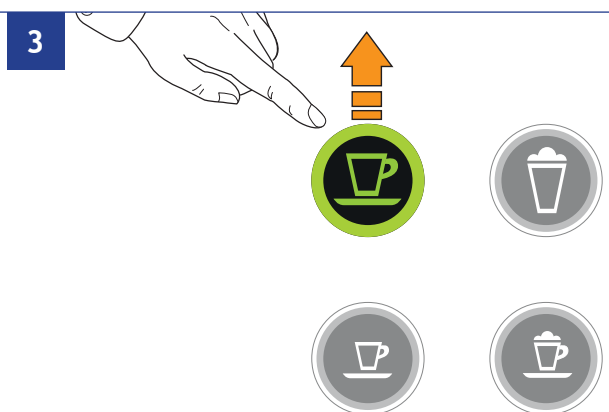
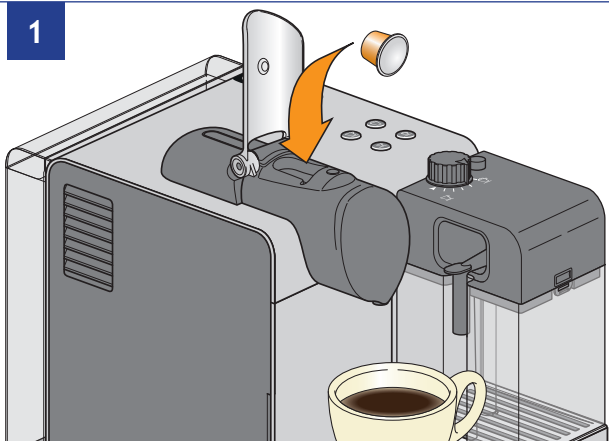


- 5 Ruotare e posizionare la manopola regolatrice sulla quantità di schiuma di latte desiderata.
- 6 Premere il pulsante Cappuccino o Latte Macchiato. La preparazione inizia dopo pochi secondi (prima il latte e poi il caffè) e si arresta automaticamente.
- 7 Al termine della preparazione, alzare e abbassare la leva per espellere la capsula nel contenitore di raccolta capsule usate.
- 8 Risciacquare al termine di ogni utilizzo come descritto nel paragrafo 2.7 "Risciacquo dopo ogni preparazione di ricetta a base di latte".



- 5 Turn the knob and position it on the amount of milk froth desired.
- 6 Press the Cappuccino or Latte Macchiato button. Preparation begins after a few seconds (first the milk and then the coffee) and stops automatically.
- 7 Once preparation is complete, lift and lower the lever to eject the capsule into the used capsule container.
- 8 Rinse after each use, as described in paragraph 2.7 "Rinsing after preparing any milk-based recipe".






2.5. Programmare la quantità di acqua

 Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

- 1 Riempire il contenitore di acqua, accendere la macchina e inserire una capsula NESPRESSO.
Abbassare la leva e posizionare una tazza sotto l'erogatore di caffè.
- 2 Premere e tenere premuto il pulsante caffè Espresso o caffè Lungo. La preparazione ha inizio.
Il pulsante lampeggia velocemente: modalità di preparazione.
- 3 Rilasciare il pulsante quando viene ottenuta la quantità desiderata.
- 4 Il volume di acqua è ora impostato per le successive preparazioni di caffè.
Il pulsante lampeggia 3 volte: conferma del nuovo volume di acqua.

 Min 25 ml/ Max 300 ml

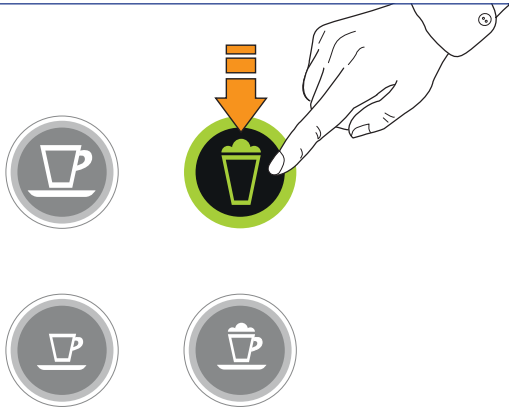
2.5. Programming the amount of water

 Read the general safety notes on page 4.

- 1 Fill the container with water, turn on the machine and insert a NESPRESSO capsule.
Lower the lever and place a cup under the coffee outlet.
- 2 Press and hold the Espresso or Caffè Lungo button. Preparation begins.
The button flashes rapidly: preparation mode.
- 3 Release the button when the desired amount has been obtained.
- 4 The volume of water is now set for subsequent coffee preparation.
The button flashes 3 times: confirmation of the new volume of water.

 Min 25 ml/ Max 300 ml

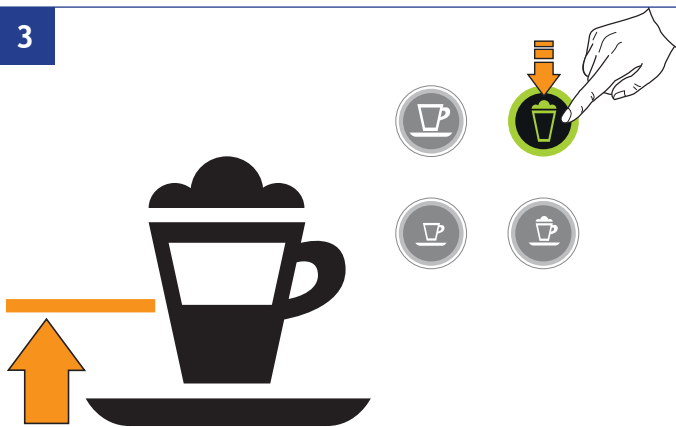
1



2



3



2.6. Programmare la quantità di Cappuccino/ Latte Macchiato



Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.



Seguire la procedura 1-5 del paragrafo 2.4. Preparazione Cappuccino e Latte Macchiato.



Latte: Min 30 ml/ Max 200 ml
Caffè: Min 25 ml/ Max 300 ml

1 Premere e tenere premuto il pulsante Cappuccino o Latte Macchiato. La preparazione della schiuma di latte ha inizio.

Il pulsante lampeggia velocemente: modalità di preparazione.

2 Rilasciare il pulsante quando viene ottenuta la quantità di schiuma di latte desiderata.

Il pulsante lampeggia velocemente: modalità di preparazione.

3 Tenere premuto lo stesso pulsante. L'erogazione ha inizio. Rilasciare il pulsante quando viene raggiunta la quantità di caffè desiderata.

La quantità da ricetta è ora impostata per le successive preparazioni. Il pulsante lampeggia 3 volte: conferma del nuovo volume da ricetta.

2.6. Programming the amount of Cappuccino/ Latte Macchiato



Read the general safety notes on page 4.



Follow steps 1-5 of paragraph 2.4. Preparing Cappuccino and Latte Macchiato.



Milk: Min 30 ml/ Max 200 ml
Coffee: Min 25 ml/ Max 300 ml

1 Press and hold the Cappuccino or Latte Macchiato button. The preparation of milk froth begins.

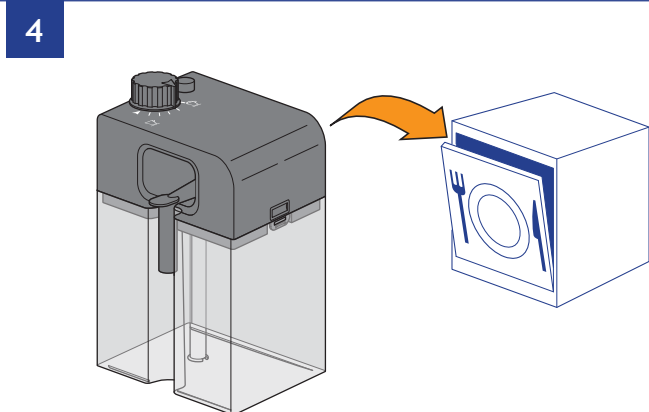
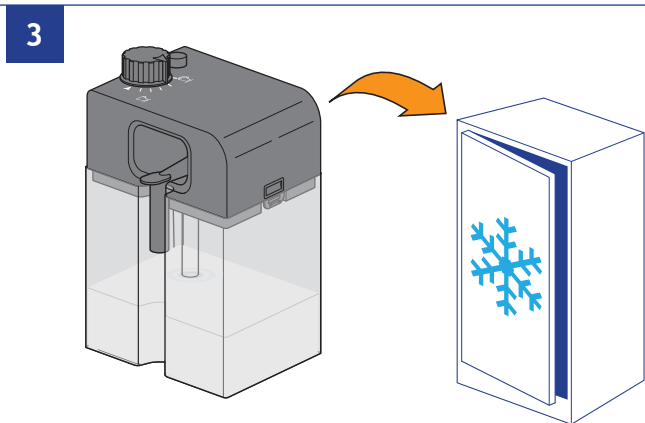
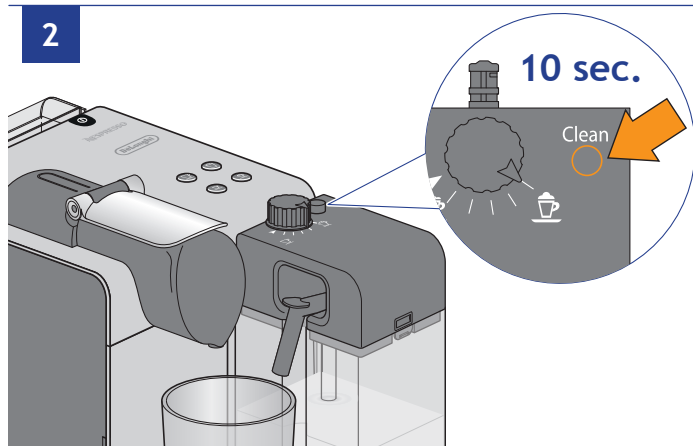
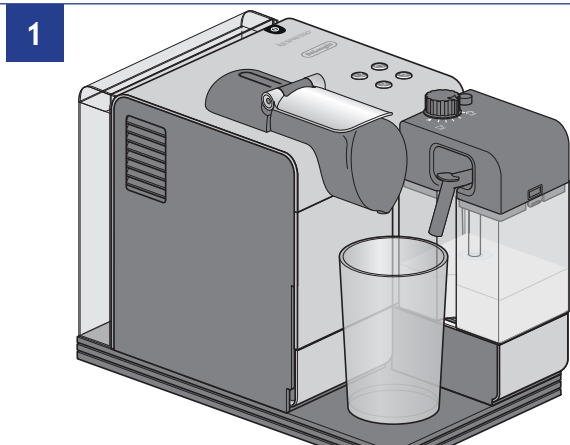
The button flashes rapidly: preparation mode.

2 Release the button when the desired amount of milk froth has been obtained.

The button flashes rapidly: preparation mode.

3 Hold down the same button. Dispensing begins. Release the button when the desired amount of coffee has been obtained.

The recipe amounts are now set for subsequent preparations. The button flashes 3 times: confirmation of the new recipe amounts.



2.7. Risciacquo dopo ogni preparazione di ricetta a base di latte



Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

- 1 Posizionare un contenitore sotto il tubo di erogazione del latte.
- 2 Premere e tenere premuto il pulsante CLEAN fino a quando la macchina non smetterà di pompare automaticamente.

I pulsanti Cappuccino e Latte Macchiato lampeggiano: processo di risciacquo di circa 10 sec. Luce fissa: processo di risciacquo terminato.

- 3 Scollegare l'R.C.S. dalla macchina e riporlo in frigorifero. Chiudere lo sportello del connettore del vapore della macchina.



Lo stesso latte non deve essere conservato per più di 2 giorni.

- 4 Tutti i componenti del contenitore del latte sono lavabili in lavastoviglie. Vedere il paragrafo 2.9. Pulizia del Sistema Rapid Cappuccino due volte a settimana.

2.7. Rinsing after preparing any milk-based recipe



Read the general safety notes on page 4.

- 1 Place a container under the milk outlet tube.
- 2 Press and hold the CLEAN button until the machine stops pumping automatically.

The Cappuccino and Latte Macchiato buttons flash: rinsing process for about 10 seconds. Steady light: rinsing process finished.

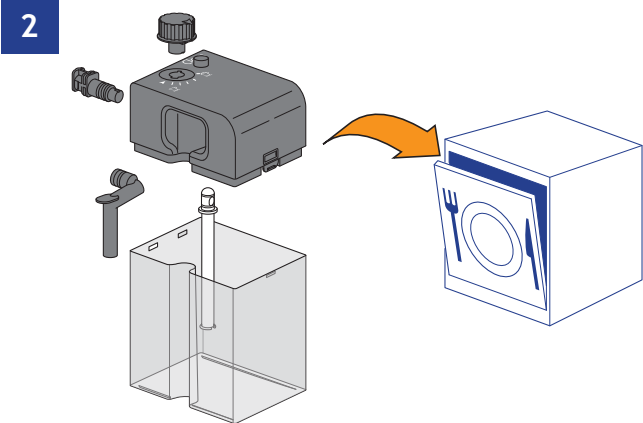
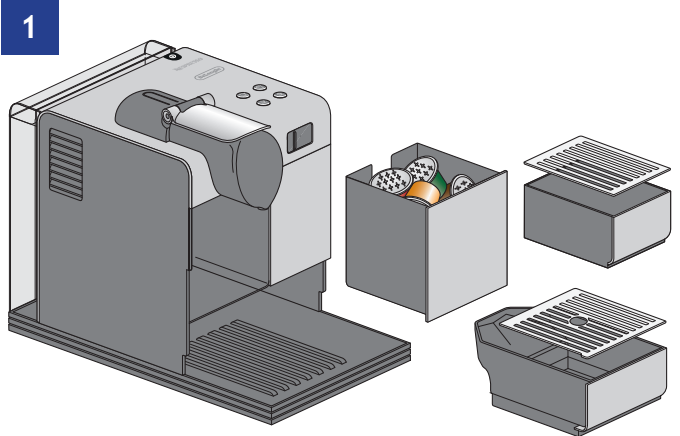
- 3 Disconnect the R.C.S. from the machine and put it back in the refrigerator.

Close the machine's steam connector hatch.



The same milk should not be kept for more than 2 days.

- 4 All the components of the milk container are dishwasher safe. See paragraph 2.9 "Cleaning the Rapid Cappuccino System twice a week".



2.8. Pulizie quotidiane



Attendere il raffreddamento della macchina e leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.



Non utilizzare detersivi abrasivi o solventi. Pulire regolarmente la superficie della macchina con un panno umido e un detergente delicato. Non lavare in lavastoviglie.

- 1 Rimuovere il vassoio raccogli gocce, il contenitore delle capsule e il serbatoio dell'acqua. Svuotare e risciacquare. Entrambe le griglie di destra e di sinistra devono essere rimosse per una facile pulizia. Pulire l'erogatore del caffè regolarmente con un panno umido.

2.9. Pulizia del Sistema Rapid Cappuccino due volte a settimana

Smontare il Sistema Rapid Cappuccino (vedere il paragrafo 2.3. Montaggio/smontaggio Sistema Rapid Cappuccino R.C.S.)

- 1 Riporre tutti i componenti nella parti superiore della lavastoviglie almeno due volte alla settimana.

2.8. Daily cleaning



Wait for the machine to cool down and read the general safety notes on page 4.



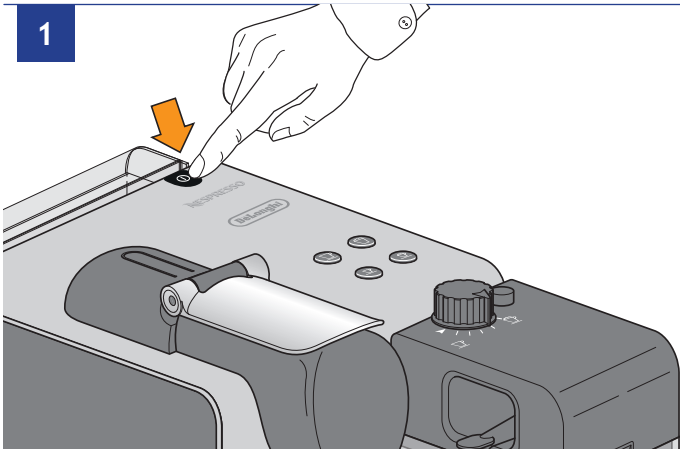
Do not use abrasive detergents or solvents. Clean the surface of the machine regularly using a damp cloth and mild detergent. Do not wash in a dishwasher.

- 1 Remove the drip tray, the capsule container and the water tank. Drain and rinse.
Both the right- and left-hand grids must be removed for easy cleaning. Clean the coffee outlet regularly using a damp cloth.

2.9. Cleaning the Rapid Cappuccino System twice a week

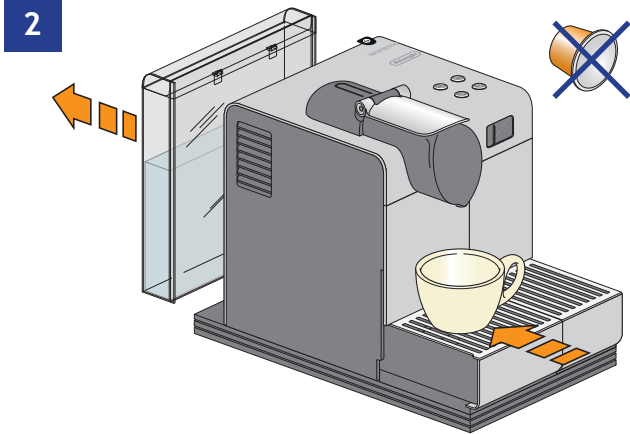
Disassemble the Rapid Cappuccino System (see paragraph 2.3. "Assembling/disassembling the Rapid Cappuccino System R.C.S.")

- 1 Place all the components at the top of the dishwasher at least twice a week.



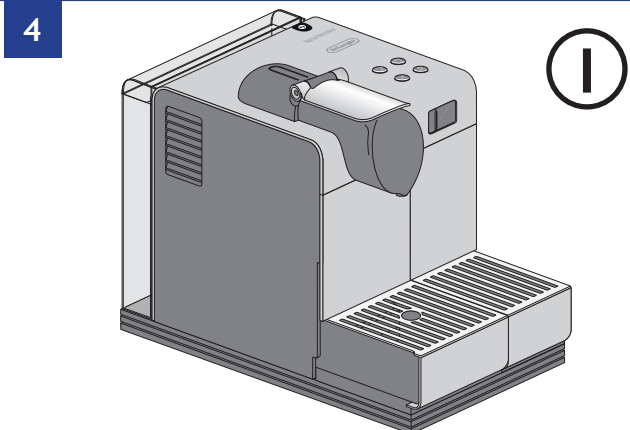
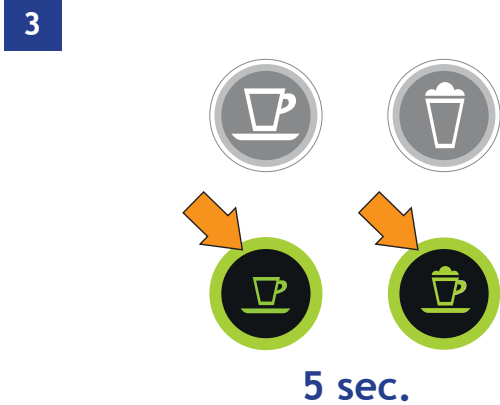
2.10. Svuotamento della macchina (prima delle operazioni di riparazione)

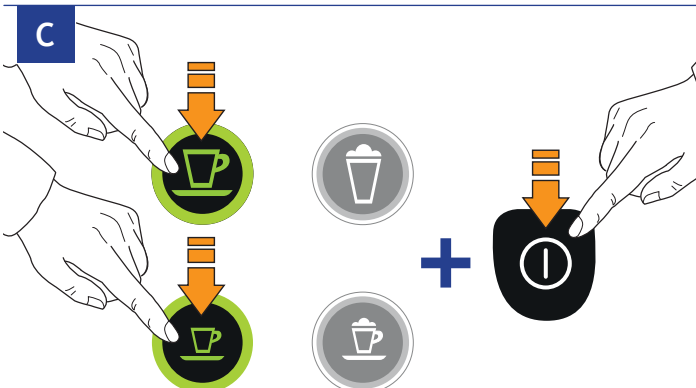
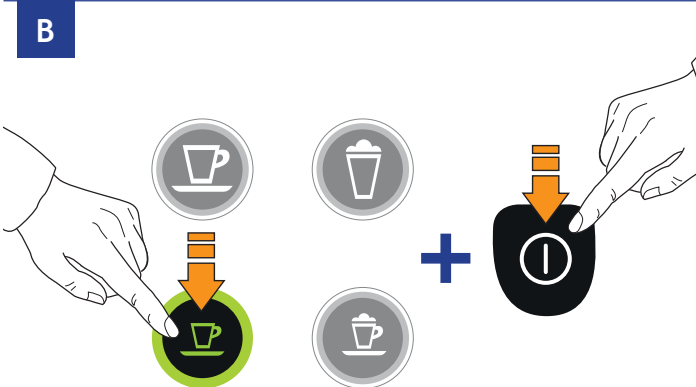
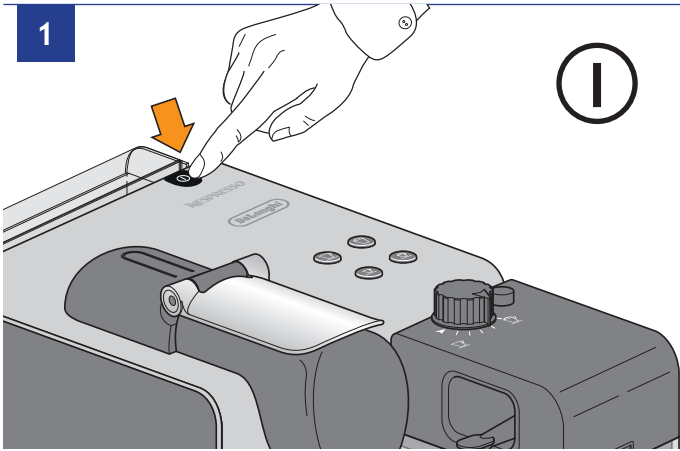
- 1 Accendere la macchina.
- 2 Rimuovere il serbatoio dell'acqua. Abbassare la leva (senza capsula all'interno). Posizionare un contenitore sotto l'erogatore del caffè.
- 3 Tenere premuti i pulsanti Cappuccino e caffè Espresso contemporaneamente per 5 secondi.
I pulsanti di preparazione lampeggiano alternativamente: modalità di svuotamento in corso.
- 4 Quando il processo è terminato, la macchina si spegne automaticamente.



2.10. Emptying the machine (before any repairs)

- 1 Turn on the machine.
- 2 Remove the water tank. Lower the lever (without any capsule inside). Place a container under the coffee outlet.
- 3 Press and hold the Cappuccino and Espresso buttons simultaneously for 5 seconds.
The preparation buttons flash alternately: draining in progress mode.
- 4 When the process is finished, the machine turns off automatically.





2.11. Modalità risparmio energetico

- Questa macchina è dotata di un ottimo profilo di consumo energetico nonché di una funzione di spegnimento automatico (OW) che permette di risparmiare energia.
- L'apparecchio si spegne dopo 9 minuti dall'ultimo utilizzo.

- 1 Spegnere la macchina.
- A **Attivazione spegnimento dopo 9min. (impostazione di fabbrica)**
 Tenere premuto il pulsante caffè Lungo e accendere la macchina.
- B **Attivazione spegnimento dopo 30min.**
 Tenere premuto il pulsante caffè Espresso e accendere la macchina.
- C **Attivazione spegnimento dopo 8h**
 Tenere premuti i pulsanti caffè Lungo e caffè Espresso e accendere la macchina.

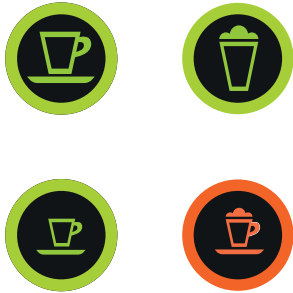
2.11. Energy saving mode

- *This machine has an excellent energy consumption profile and an automatic switch-off option (OW), which makes it possible to save energy.*
- *The appliance turns itself off 9 minutes after the last use.*

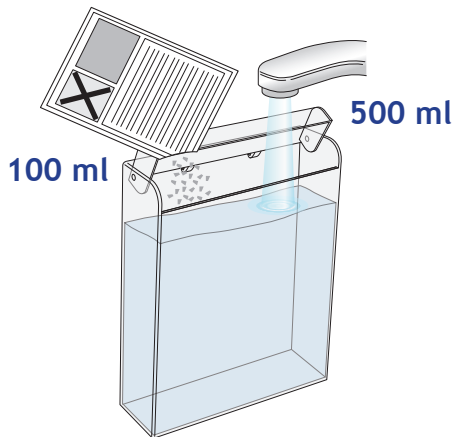
- 1 *Turn off the machine.*
- A **Activating switch-off after 9 minutes (factory setting)**
Press and hold the Caffè Lungo button and turn on the machine.
- B **Activating switch-off after 30 minutes.**
Press and hold the Espresso button and turn on the machine.
- C **Activating switch-off after 8 hours**
Press and hold the Caffè Lungo and Espresso buttons and turn on the machine.



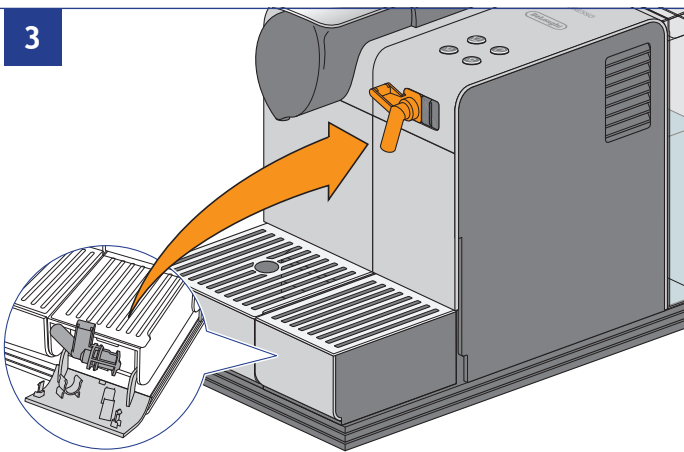
1



2



3



4



2.12. Decalcificazione



Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

- 1 Decalcificare la macchina quando il pulsante Cappuccino si illumina di arancione in modalità pronta (avviso decalcificazione).
- 2 Svuotare il vassoio raccogli gocce e il contenitore di raccolta capsule usate. Riempire il serbatoio dell'acqua con 100 ml di soluzione decalcificante NESPRESSO e 500 ml di acqua.
- 3 Aprire il vano ed estrarre il tubo di decalcificazione. Collegare il tubo al connettore del vapore della macchina.
- 4 La macchina entra in modalità decalcificazione (imposta a 70 °C).

Il pulsante Cappuccino lampeggia in arancione.



Il processo di decalcificazione può iniziare collegando il tubo di decalcificazione (non è necessario aspettare il segnale di avvertimento decalcificazione).

2.12. Descaling



Read the general safety notes on page 4.

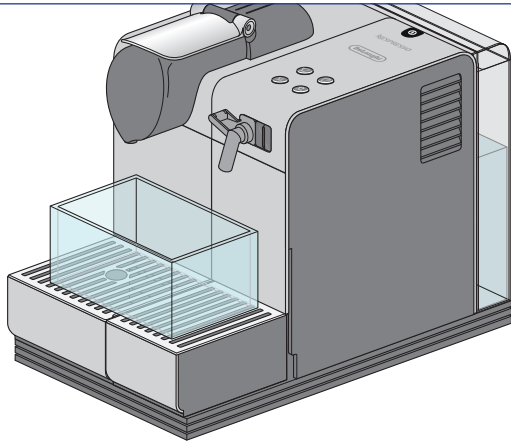
- 1 Descal the machine when the Cappuccino button glows orange in ready mode (descaling warning).
- 2 Empty the drip tray and the used capsule container. Fill the water tank with 100 ml of NESPRESSO descaling solution and 500 ml of water.
- 3 Open the compartment and remove the descaling tube. Connect the tube to the machine's steam connector.
- 4 The machine enters descaling mode (set at 70 °C). The Cappuccino button flashes orange.



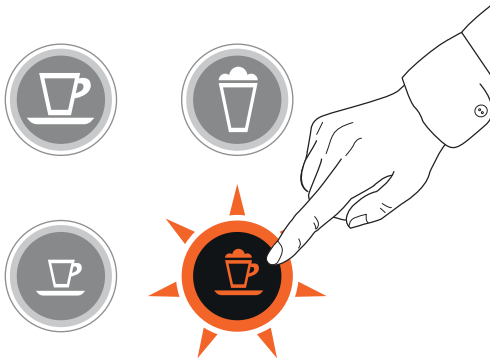
The descaling process can be start by connecting the descaling tube (not needed to wait for descaling warning signal).



5



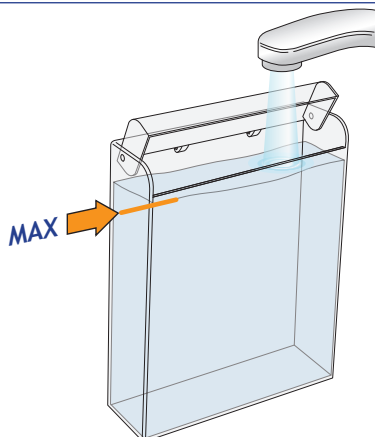
6



7



8



- 5 Posizionare un contenitore, della capacità minima di 1 litro, sotto l'erogatore del caffè e al tubo di decalcificazione (come in figura).
 - 6 Premere il pulsante Cappuccino. La soluzione decalcificante passa alternativamente attraverso l'erogatore del caffè, il tubo di decalcificazione e il vassoio raccogli gocce. I pulsanti Cappuccino e Latte Macchiato lampeggiano alternativamente.
 - 7 Quando il ciclo di decalcificazione è terminato (il serbatoio dell'acqua rimane vuoto), il pulsante Cappuccino lampeggia.
 - 8 Svuotare il contenitore di raccolta capsule usate, il vassoio raccogli gocce e riempire il serbatoio con acqua potabile fresca fino al livello MAX.
- Ripetere nuovamente il passaggio 5.

- 5 Place a container with a minimum capacity of 1 litre under the coffee outlet and descaling tube (as shown in the figure).
 - 6 Press the Cappuccino button. The descaling solution passes alternately through the coffee outlet, the descaling tube and the drip tray. The Cappuccino and Latte Macchiato buttons flash alternately.
 - 7 When the descaling cycle is over (the water tank remains empty), the Cappuccino button flashes.
 - 8 Empty the used capsule container and the drip tray and fill the tank with fresh drinking water up to the MAX level.
- Repeat step 5 again.



9



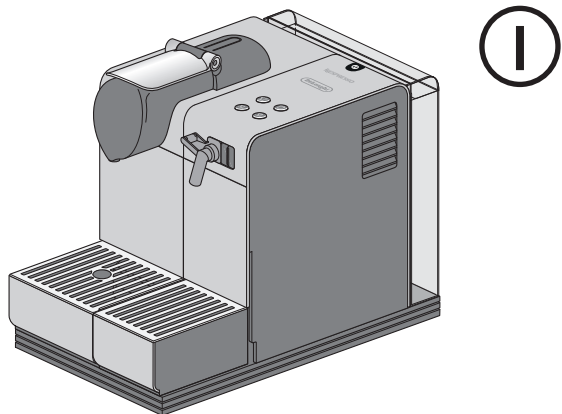
9 Premere ancora il pulsante Cappuccino. Il ciclo di risciacquo continua attraverso l'erogatore di caffè, il tubo di decalcificazione e il vassoio raccogli-gocce fino a quando il serbatoio dell'acqua rimane vuoto. I pulsanti Cappuccino e Latte Macchiato lampeggiano alternativamente.

10 Una volta che il sistema di risciacquo è terminato la macchina si spegne.

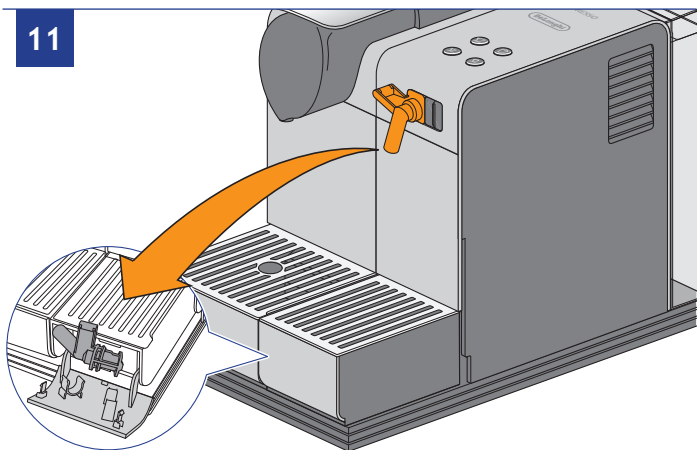
11 Rimuovere e riporre nell'apposito vano il tubo di decalcificazione. Svuotare il vassoio raccogli-gocce e il contenitore di raccolta capsule usate. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fresca.

12 Pulire la macchina usando un panno umido. La decalcificazione della macchina è ora terminata.

10



11



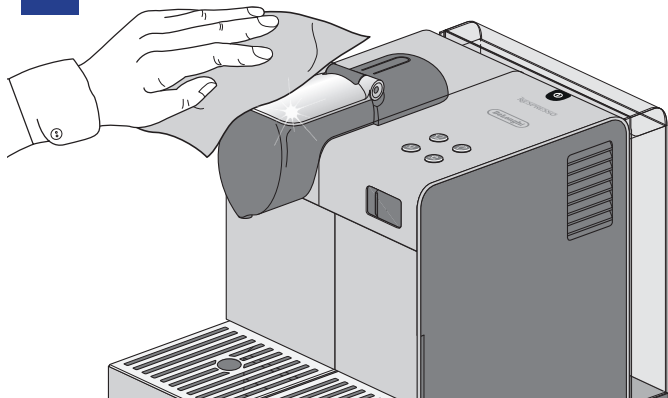
9 Press the Cappuccino button again. The rinse cycle continues through the coffee outlet, the descaling tube and the drip tray until the water tank is empty. The Cappuccino and Latte Macchiato buttons flash alternately.

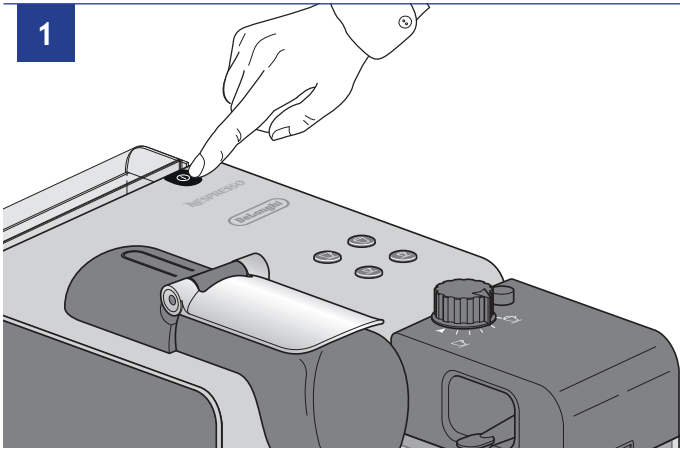
10 Once the rinsing system has finished, the machine turns itself off.

11 Remove and place the descaling tube in the relative compartment. Empty the drip tray and the used capsule container. Fill the tank with fresh drinking water.

12 Clean the machine using a damp cloth. Machine descaling is now complete.

12





2.13. Impostazione durezza dell'acqua

1 Spegnere la macchina.

A seconda della durezza dell'acqua tenere premuti i pulsanti indicati e accendere la macchina.

A: Durezza dell'acqua dolce	B: Durezza dell'acqua media	C: Durezza dell'acqua dura
< 10° dH	10° dH - 20° dH	> 20° dH
< 18° fH	18° fH - 36° fH	> 36° fH
< 180 mg/l CaCO ₃	180-360 mg/l CaCO ₃	360 mg/l CaCO ₃



Dopo la programmazione i pulsanti lampeggiano 3 volte: la durezza dell'acqua è impostata.

2.13. Setting water hardness

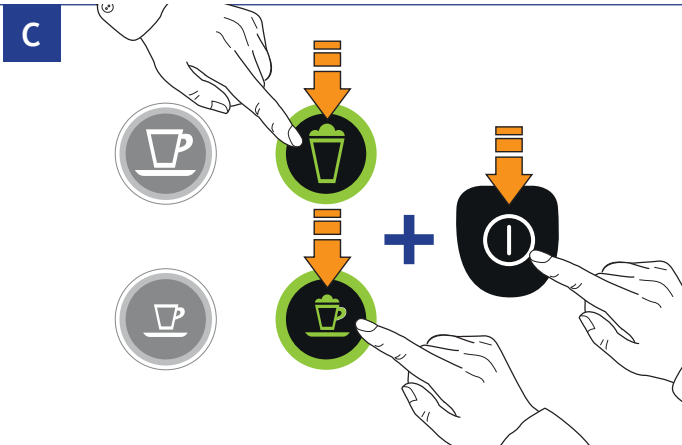
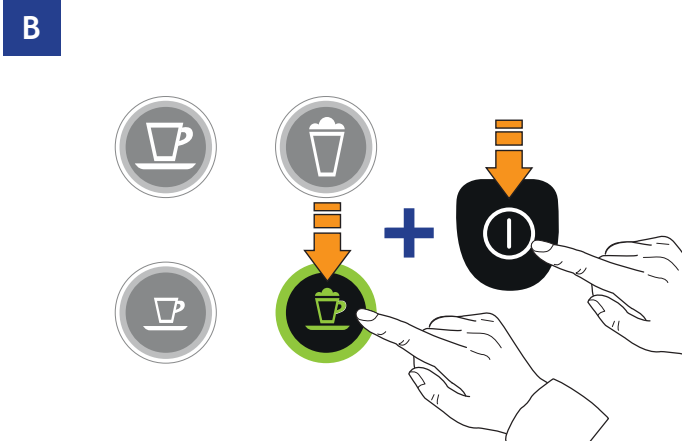
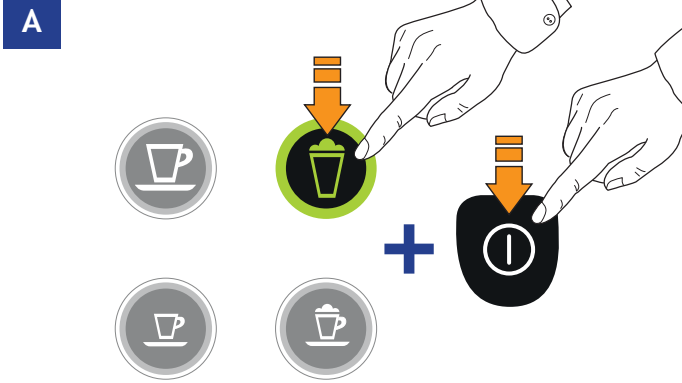
1 Turn off the machine.

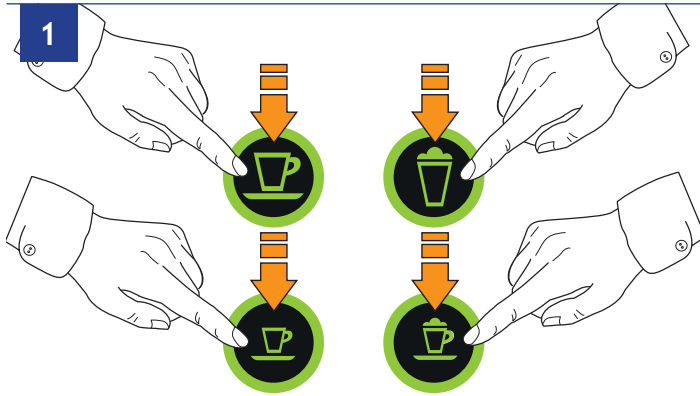
Depending on the hardness of the water, hold down the indicated buttons and turn on the machine.

A: Water hardness - soft	B: Water hardness - medium	C: Water hardness - hard
< 10° dH	10° dH - 20° dH	> 20° dH
< 18° fH	18° fH - 36° fH	> 36° fH
< 180 mg/l CaCO ₃	180-360 mg/l CaCO ₃	360 mg/l CaCO ₃



After programming, the buttons flash 3 times: the water hardness is set.





110 ml
110 ml



Latte*: 150 ml / Caffè: 40 ml
Milk*: 150 ml / Coffee: 40 ml



40 ml
40 ml



Latte*: 50 ml / Caffè: 40 ml
Milk*: 50 ml / Coffee: 40 ml



2.14. Ripristinare le quantità originali

- 1 Con macchina accesa, premere tutti e quattro i pulsanti per 5 secondi.
Tutti i pulsanti lampeggiano 3 volte: tutte le quantità originali sono ripristinate.



*Il volume della schiuma di latte dipende dal tipo di latte utilizzato e dalla sua temperatura.

2.14. Resetting the original amounts

- 1 With the machine on, press all four buttons for 5 seconds.
All the buttons flash 3 times: all the original quantities are reset.



*The volume of milk froth depends on the type of milk used and its temperature.



2.15. Funzioni statistiche

- 1 Spegnere la macchina.
- 2 Tenere premuti i pulsanti Espresso e Macchiato.
- 3 Accendere la macchina mantenendo premuti per 5 secondi i pulsanti Espresso e macchiato; la macchina va in modalità "statistico" (tutti i tasti rimangono spenti).
- 4 Tenere premuti i seguenti pulsanti:
 - Pulsante Espresso per numero di preparazioni di caffè (Espresso e Lungo);
 - Pulsante Cappuccino per numero di preparazioni a base di latte (Macchiato e Cappuccino);
 - Pulsante Lungo per litro di caffè preparato;
 - Pulsante Macchiato per litro d'acqua di vapore preparato;
 - Pulsanti Cappuccino e Espresso premuti simultaneamente per il numero di decalcificazione;
- 5 Per disattivare la modalità "statistico", la macchina deve essere spenta.

Descrizione del valore definita dal numero di impulsi fatta dal rispettivo led			
Lungo	Macchiato	Espresso	Cappuccino
Unità	Decine	Centinaia	Migliaia

2.16. Smaltimento e ambiente

L'apparecchio è costruito con materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati o riciclati. La separazione differenziata dei materiali di scarto consente di recuperare le materie prime. Depositare l'apparecchio in un apposito centro di raccolta. Le autorità locali forniscono informazioni sullo smaltimento.

2.15. Statistical mode

- 1 *Switch OFF the machine.*
- 2 *Press and hold the Espresso and Macchiato buttons.*
- 3 *Switch on machine with Espresso and Macchiato buttons pressed for 5 seconds, the machine goes in "statistical mode" (all buttons remain off).*
- 4 *Press and hold the following buttons:*
 - *Espresso button for Number of coffee preparations (Espresso and Lungo);*
 - *Cappuccino button for Number of milk preparations (Macchiato and Cappuccino);*
 - *Lungo button for liter of coffee prepared;*
 - *Macchiato button for liter of water for steam prepared;*
 - *Cappuccino and Espresso pressed simultaneously for number of descaling;*
- 5 *To switch off the "statistical mode", machine shall be turned off.*

Definition of value indication (number of pulses done by the respective LED)			
Lungo	Macchiato	Espresso	Cappuccino
Units	Tens	Hundreds	Thousands

2.16. Disposal and the environment

The appliance is built with high quality materials that can be reused or recycled. The separation of waste materials used makes it possible to recover the raw materials. Take the appliance to a special collection centre. Local authorities can provide information about disposal.





3. Ricerca guasti

3.1. Controllo macchina al ricevimento

Al ricevimento della macchina è opportuno eseguire una verifica generale per una più rapida identificazione del guasto e di avviare azioni adeguate di riparazione.

Seguire l'ordine indicato nella tabella seguente.

VERIFICA	ANOMALIA
Controllare eventuali danni visibili	Parti di struttura sono visibilmente rotte o danneggiate? Il cavo di alimentazione è danneggiato? Il Cliente ha aperto la macchina?
Controllare gli elementi meccanici	La leva dell'infusore capsula funziona? Il meccanismo di espulsione capsule è in funzione?
Accendere la macchina	I pulsanti Lungo+Espresso continuano a lampeggiare anche oltre i 40 secondi?
Riempire il contenitore dell'acqua	Dal contenitore si notano perdite di acqua?
Preparare il caffè senza la capsula inserita	La pompa funziona? Fuoriuscita di acqua calda dal connettore di vapore?
Decalcificazione	vedere paragrafo 2.12
Misurazione della portata	vedere paragrafo 4.1
Controllo di eventuali perdite	vedere paragrafo 3.2
Misurazione della temperatura caffè	vedere paragrafo 4.2
Pulizia	vedere paragrafi 2.8 e 2.9
Allarme generale: tutti i pulsanti lampeggiano alternativamente per 3 volte ogni 2 sec.	Tutte le funzioni sono bloccate e la macchina si spegne dopo 10 sec.
Allarme surriscaldamento: i pulsanti di caffè e preparazione latte lampeggiano alternativamente per 3 volte ogni 2 sec.	Tutte le funzioni sono bloccate fino a quando la temperatura diminuisce
Tutti i pulsanti lampeggiano contemporaneamente per 3 volte.	Pompa bloccata per mancanza d'acqua

3. Troubleshooting

3.1. Checking the machine upon receipt

Upon receipt of the machine, it is advisable to perform a general check to identify the faulty quickly arrange appropriate repair.

Follow the order shown in the table below.

CHECK	FAULT
Check for any visible damage	Are parts of the structure visibly broken or damaged? Is the power cord damaged? Has the customer opened the machine?
Check the mechanical components	Does the lever work? Is the capsule ejection mechanism operating?
Turn on the machine	Do the Caffè Lungo+Espresso buttons continue to flash even after 40 seconds?
Fill the water container	Do you notice water leaks from the container?
Prepare the coffee without the capsule inserted	Does the pump work? Is hot water leaking from the steam connector?
Descaling	see paragraph 2.12
Measure the flow rate	see paragraph 4.1
Check for any leaks	see paragraph 3.2
Measure the coffee temperature	see paragraph 4.2
Cleaning	see paragraphs 2.8 and 2.9
General alarm: all the buttons flash alternately 3 times every 2 seconds.	All functions are blocked and the machine turns off after 10 seconds.
Overheating alarm: the coffee and milk preparation buttons flash alternately 3 times every 2 seconds.	All functions are blocked until the temperature decreases
All 4 buttons blinking fast 3 times	Pump blocked for lack of water



3.2. Malfunzionamenti

INCONVENIENTE	CAUSA	RIMEDIO
Temperatura del caffè troppo bassa	Incrostazioni sulla macchina	Eseguire la decalcificazione Sostituire la sonda NTC
	Termoblocco difettoso	Sostituire il termoblocco
Temperatura del caffè troppo alta	Sensore di temperatura non fissato	Fissare il sensore di temperatura
	Difetti del pannello elettronico	Sostituire il pannello elettronico
La pompa è rumorosa	Il contenitore dell'acqua è vuoto	Riempire il contenitore dell'acqua
	Il contenitore dell'acqua non è inserito correttamente	Inserire correttamente il contenitore dell'acqua
Il flusso non è regolare o è inesistente	Il contenitore dell'acqua è vuoto	Riempire il contenitore dell'acqua
	Il contenitore dell'acqua non è inserito correttamente	Inserire correttamente il contenitore dell'acqua
	Incrostazioni sul beccuccio di erogazione	Pulire, decalcificare o sostituire il beccuccio
	Incrostazioni sulla macchina	Eseguire la decalcificazione
	Pompa difettosa	Sostituire la pompa
Fuoriuscita di acqua anziché di caffè, capsula non perforata	Pannello elettronico guasto	Sostituire il pannello elettronico
	Leva non perfettamente chiusa	Verificare e chiudere correttamente la leva
La leva non si chiude completamente	Il contenitore di raccolta capsule usate potrebbe essere piena	Svuotare il contenitore capsule usate
	Il contenitore di raccolta capsule usate potrebbe essere piena	Svuotare il contenitore capsule usate
La capsula non viene espulsa	Blocco espulsione capsule difettoso	Sostituire il blocco espulsione capsule
	Portacapsula sporco	Pulire o sostituire il portacapsula

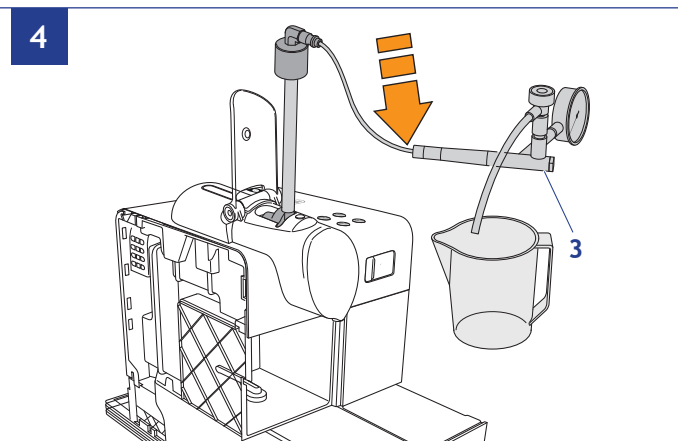
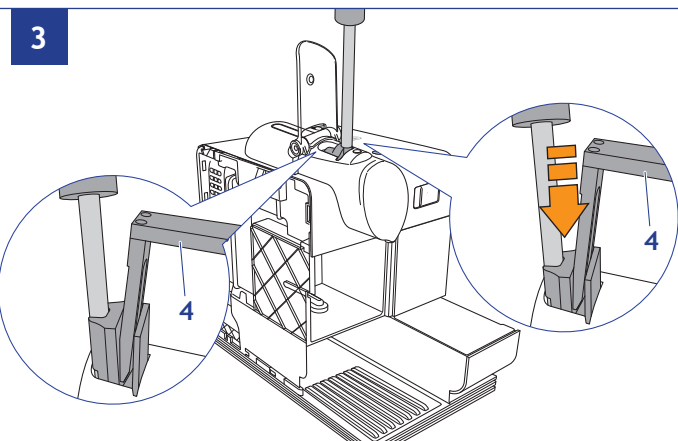
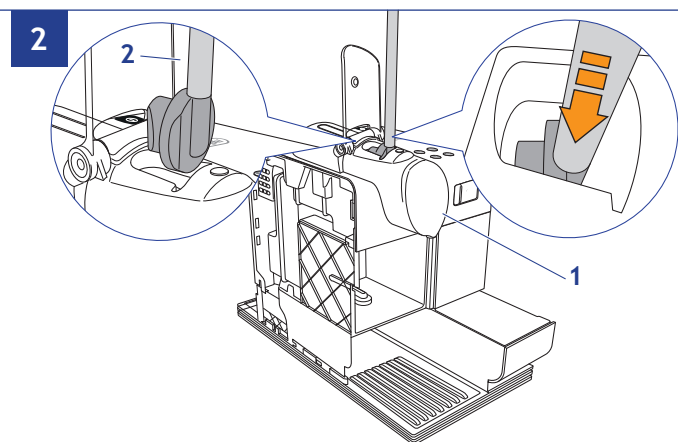
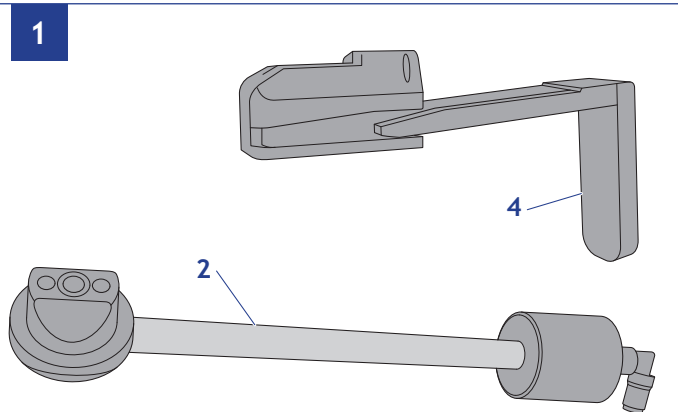
3.2. Malfunctioning

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Coffee temperature too low	Deposits on the machine	Perform descaling Replace the NTC
	Faulty thermoblock	Replace the thermoblock
Coffee temperature too high	Temperature sensor not attached	Attach the temperature sensor
	Electronic panel faults	Replace the power board
The pump is noisy	The water container is empty	Fill the water container
	The water container is not inserted properly	Insert the water container properly
The flow is not regular or non-existent	The water container is empty	Fill the water container
	The water container is not inserted properly	Insert the water container properly
	Deposits on the dispensing nozzle	Clean, descale or replace the nozzle
	Deposits on the machine	Perform descaling
	Faulty pump	Replace the pump
Water comes out instead of coffee, capsule not perforated	Faulty electronic panel	Replace the power board
	Lever is not fully closed	Check the lever and close it properly
The lever does not close completely	The used capsule container may be full	Empty the used capsule container
	The used capsule container may be full	Empty the used capsule container
The capsule is not ejected	Faulty capsule ejection block	Replace the capsule ejection block
	Dirty capsule container	Clean or replace the capsule container



INCONVENIENTE	CAUSA	RIMEDIO
La schiuma è insufficiente o inesistente	Il contenitore del latte non è posizionato correttamente	Posizionare correttamente il contenitore
	Il connettore del Sistema Rapid Cappuccino e/o il tubo di erogazione latte potrebbero essere sporchi	Verificare ed eventualmente eseguire una pulizia
	Ugello vapore sporco o incrostato	Pulire o decalcificare l'ugello
	Il latte non è alla giusta temperatura	Usare solo latte alla temperatura di 4 °C
	Perdita di temperatura del termoblocco	Decalcificare la macchina
Fuoriuscita di acqua dalla leva	Capsula deformata o danneggiata e non viene perforata completamente	Utilizzare solo capsule integre
	Perdite dal gruppo erogatore	Pulire o sostituire
Perdite di acqua dai lati o sotto la macchina	Perdite dal termoblocco	Verificare il serraggio dei collegamenti al termoblocco o sostituirlo
	Perdite dai collegamenti ad alta pressione	Verificare eventuali rotture e sostituire i tubi
	Rottura del contenitore dell'acqua o perdite dalla valvola sottostante	Sostituire il contenitore dell'acqua
Tutti i pulsanti lampeggiano contemporaneamente per 3 volte ogni 2 sec.	Macchina in allarme generale	Verificare la sonda NTC ed eventualmente sostituirla
I pulsanti di caffè e preparazione latte lampeggiano alternativamente per 3 volte ogni 2 sec.	Allarme di surriscaldamento	Verificare il termostato della pompa ed ogni altro termoprotettore
Tutti i pulsanti lampeggiano contemporaneamente per 3 volte	Pompa bloccata	Controllare il flussimetro

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Froth is insufficient or non-existent	<i>The milk container is not positioned properly</i>	<i>Position the container properly</i>
	<i>The Rapid Cappuccino System connector and/or the milk outlet tube may be dirty</i>	<i>Check and clean if necessary</i>
	<i>Steam nozzle dirty or encrusted</i>	<i>Clean or descale the nozzle</i>
	<i>The milk is not at the right temperature</i>	<i>Use milk at 4 °C only</i>
	<i>Loss of temperature of the thermoblock</i>	<i>Descalce the machine</i>
Water leaking from the lever	<i>Capsule deformed or damaged and is not fully perforated</i>	<i>Use only capsules that are intact</i>
	<i>Leaks from the outlet unit</i>	<i>Clean or replace</i>
Water leakage from the sides or under the machine	<i>Leaks from the thermoblock</i>	<i>Check the tightness of the connections to the thermoblock or replace it</i>
	<i>Leaks from high-pressure connections</i>	<i>Check for breakage and replace the tubes</i>
	<i>Water container broken or leaks from the valve below</i>	<i>Replace the water container</i>
<i>All the buttons flash alternately 3 times every 2 seconds</i>	<i>General alarm</i>	<i>Check the NTC and replace if necessary</i>
<i>The coffee and milk preparation buttons flash alternately 3 times every 2 seconds</i>	<i>Overheating alarm</i>	<i>Check the thermostat and any other pump thermal protector</i>
<i>All 4 buttons blinking fast 3 times</i>	<i>Pump blocked</i>	<i>Check the flowmeter</i>



4. Manutenzione

4.1. Controllo pressione e perdite di tenuta



Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

- 1 Aprire la macchina come indicato ai punti 1-2-3 del paragrafo 5.1. Smontaggio generale.
- 2 Inserire nell'infusore (1) lo strumento "falsa capsula" blu (2) in dotazione. Assicurarsi che sia ben posizionato e fissato.
- 3 Inserire il supporto blu di bloccaggio manometro (4) e spingerlo verso il basso. Una volta inserito completamente il supporto, abbassare la leva.
- 4 Collegare il manometro allo strumento "falsa capsula" come indicato in figura. Posizionare un contenitore vuoto sotto il tubo di scarico del manometro (3).

4. Maintenance

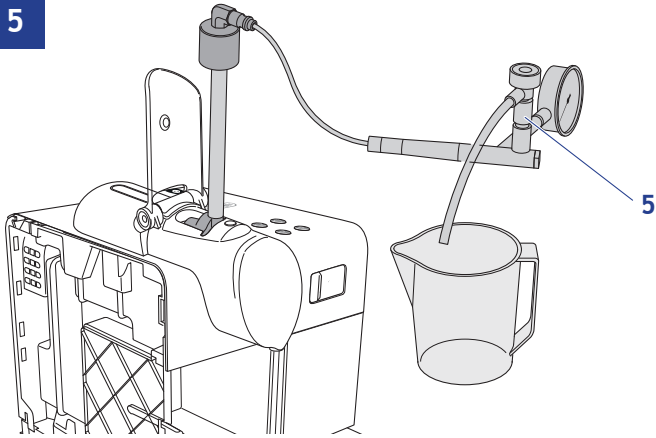
4.1. Checking pressure and leaks



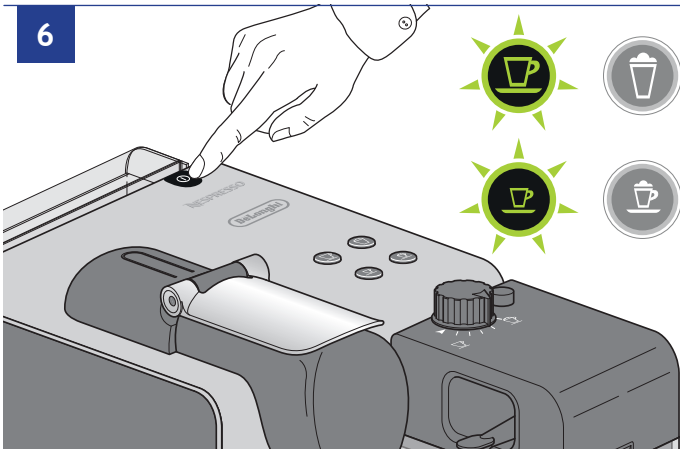
Read the general safety notes on page 4.

- 1 Open the machine as indicated in paragraph 5.1. General disassembly, on the 1-2-3 points.
- 2 Insert the blue "false capsule" instrument (2) supplied into the extraction chamber (1). Make sure it is well positioned and secured.
- 3 Insert the blue pressure gauge locking support (4) and push it downwards. Once the support is fully inserted, lower the lever.
- 4 Connect the pressure gauge to the "false capsule" instrument as shown in the figure. Place an empty container under the pressure gauge drain tube (3).

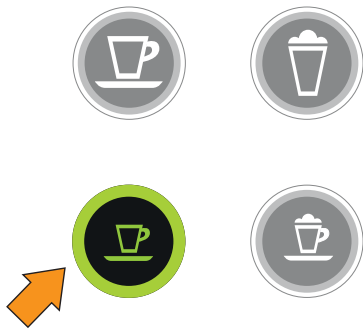
5



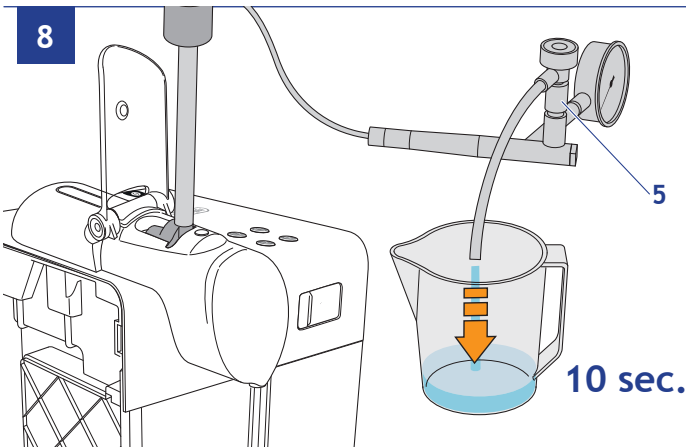
6



7



8



- 5 Aprire il rubinetto (5) del manometro.
- 6 Accendere la macchina.
- 7 Premere il pulsante Espresso e lasciare scorrere il flusso d'acqua nel contenitore per 10 secondi.
- 8 Passati i 10 secondi, chiudere il rubinetto (5).
 La pressione inizia a salire per stabilizzarsi a 17,5 +/- 1,5 bar (controllo la pressione della pompa).



Tenere d'occhio il manometro, se la pressione supera i 23 bar, la macchina deve essere spenta e la pressione abbassata attraverso la valvola di pressione.

Controllare che non ci siano perdite in tutti i collegamenti idraulici.



La pompa non deve funzionare per più di 50 secondi senza flusso d'acqua.

Se si verifica qualche piccola perdita, l'indicatore del manometro scende molto velocemente sotto i 10 bar.



Dopo il controllo, la pressione residua deve essere rilasciata aprendo la valvola di pressione!

- 5 *Open the pressure gauge valve (5).*
- 6 *Turn on the machine.*
- 7 *Press the Espresso button and allow water to fill the container for 10 seconds.*
- 8 *After 10 seconds, close the valve (5).
 The pressure starts to rise and stabilise at 17.5 +/- 1.5 bar (pump pressure control).*



Keep an eye on the pressure gauge. If the pressure exceeds 23 bar, the machine must be turned off and the pressure lowered using the pressure valve.

Check for leaks in all hydraulic connections.

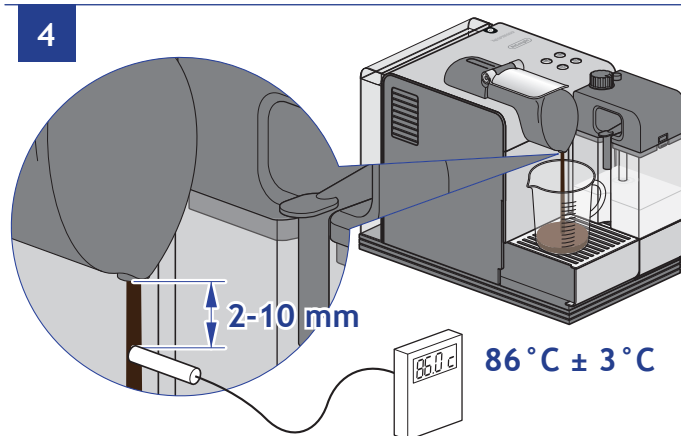
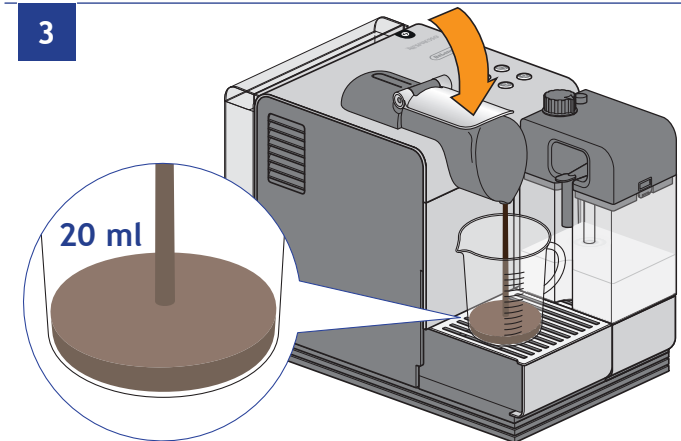
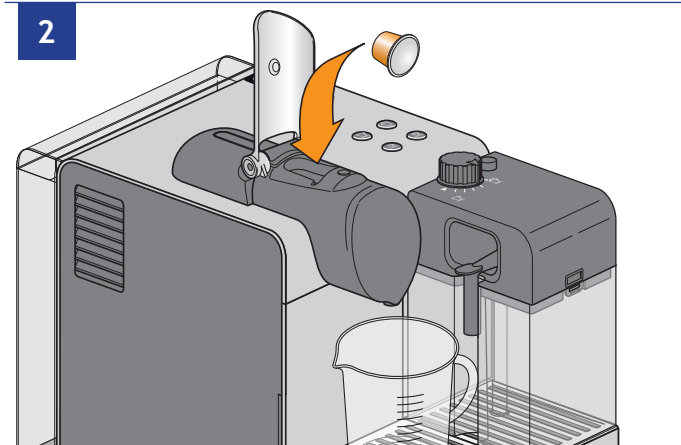
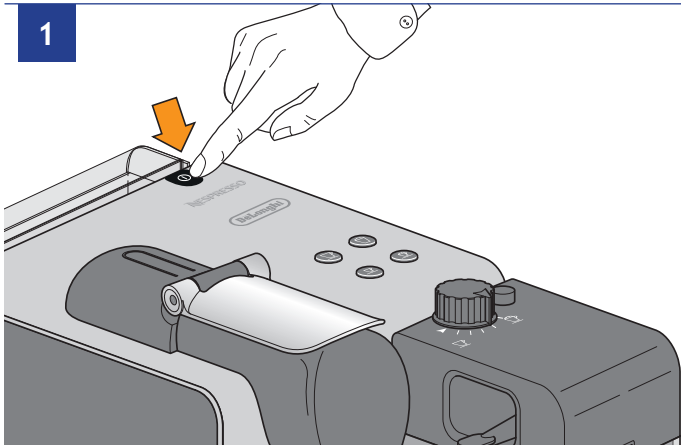


The pump should not run for more than 50 seconds without water flow.

If there is any micro leakage, the indicator of the manometer will drop down very fast under 10 bars.



After checking, the residual pressure must be released by opening the pressure valve!



4.2. Misurazione temperatura caffè

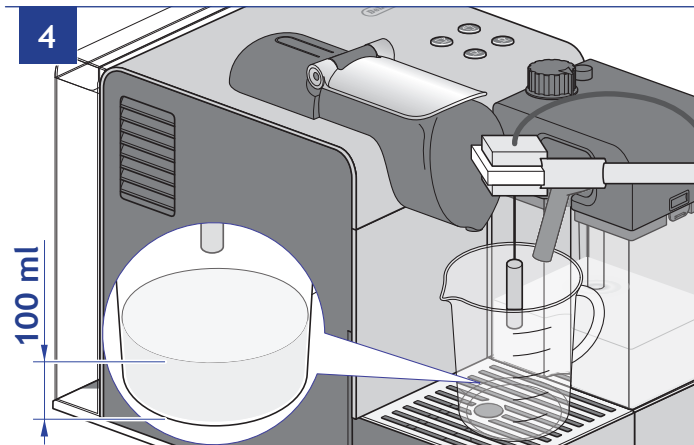
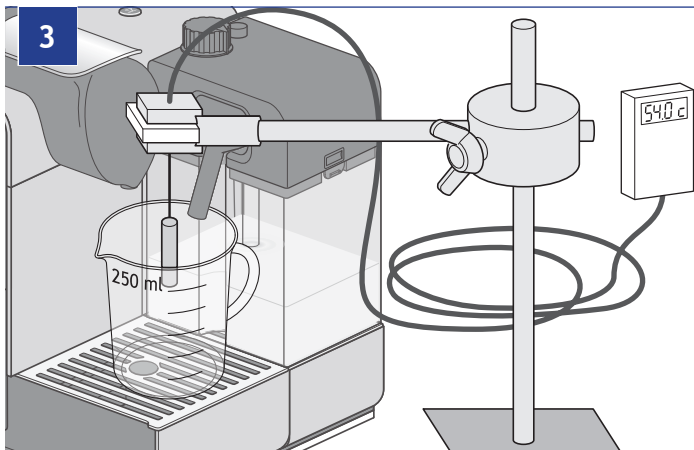
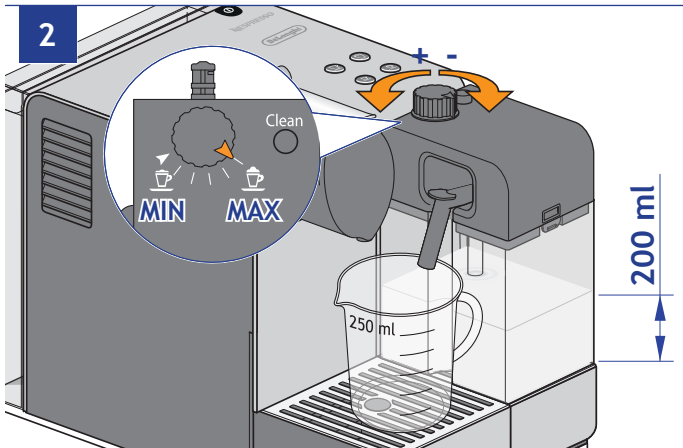
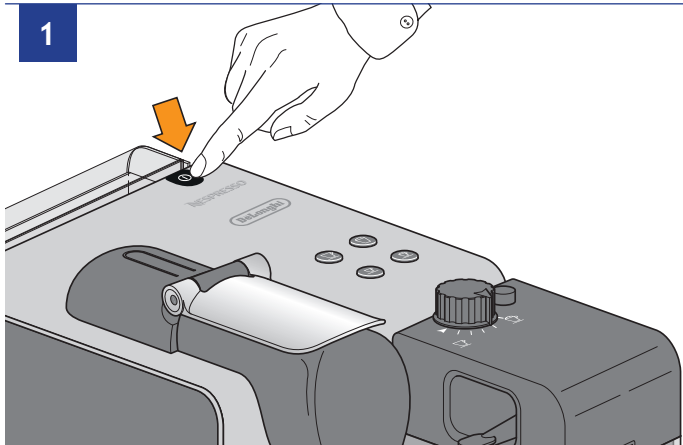
- 1 Accendere la macchina.
- 2 Posizionare un misurino sotto all'erogatore del caffè. Sollevare la leva ed inserire la capsula.
- 3 Chiudere la leva e premere il pulsante Espresso. Attendere che nel misurino ci siano almeno 20 ml di caffè.
- 4 Misurare la temperatura del flusso ad una distanza di circa 2-10 mm dall'erogatore (come indicato in figura).

La temperatura indicativa deve essere di $86^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ ($187^{\circ}\text{F} \pm 5.4^{\circ}\text{F}$)

4.2. Measuring coffee temperature

- 1 Switch the machine ON.
- 2 Place a measuring cup under the coffee outlet. Lift up the lever and insert the capsule.
- 3 Close the lever and press the Espresso button. Wait until there is at least 20 ml of coffee in the measuring cup.
- 4 Measure the temperature of the flow at a distance of about 2-10 mm from the outlet (as shown in the figure).

Coffee temperature should be $86^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ ($187^{\circ}\text{F} \pm 5.4^{\circ}\text{F}$)



4.3. Misurazione temperatura latte

- 1 Accendere la macchina.
- 2 Riempire il serbatoio latte con circa 200 ml di latte parzialmente scremato ad una temperatura di $5^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. Inserire il coperchio sul contenitore ed installarlo sulla macchina. Ruotare la manopola regolazione schiuma in posizione **MAX**. Posizionare un recipiente graduato in Pirex da 250 ml in corrispondenza del tubo di erogazione latte.
- 3 Utilizzare un termometro digitale con termocoppia a sensore tipo K e piazzarlo sotto il tubo di uscita latte.
- 4 Premere uno dei due tasti Cappuccino o Latte Macchiato ed erogare 100 ml di latte. Durante l'erogazione misurare la temperatura del latte.



Controllare quanto segue:

Aspetto della schiuma: senza schizzi

Temperatura latte: $57^{\circ}\text{C} - 67^{\circ}\text{C}$.

Quantità schiuma: nel contenitore in Pirex il risultato finale deve essere 1/2 latte e 1/2 schiuma.

4.3. Measuring milk temperature

- 1 Switch the machine ON.
- 2 Fill the milk container with about 200 ml of low fat milk at a temperature of $5^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. Place the lid and connect the milk container to the machine with the foam knob regulator in MAX position. Place a 250 ml graduated glass beaker under the milk outlet tube.
- 3 Use a digital thermometer equipped with a "K" type thermocouple sensor and place it under the milk outlet tube.
- 4 Press either Cappuccino or Latte Macchiato button and deliver around 100 ml of milk during the brewing measure the milk temperature.

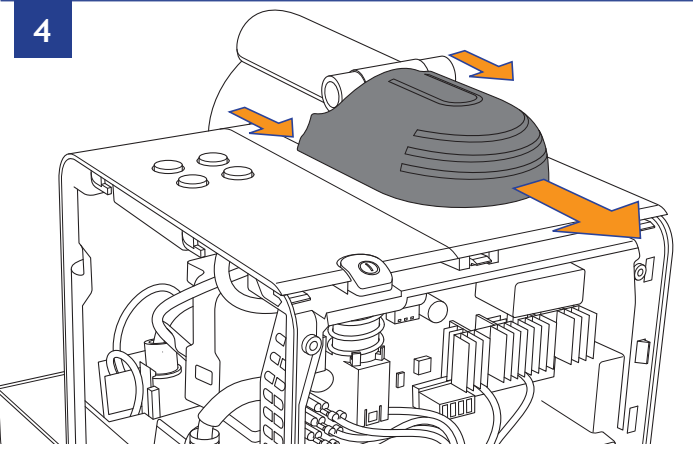
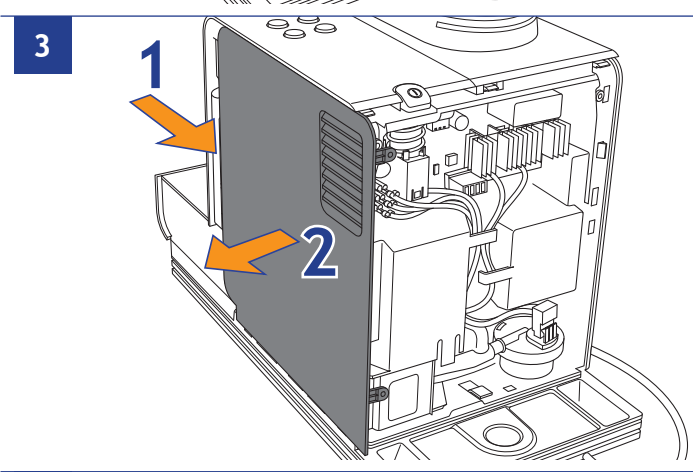
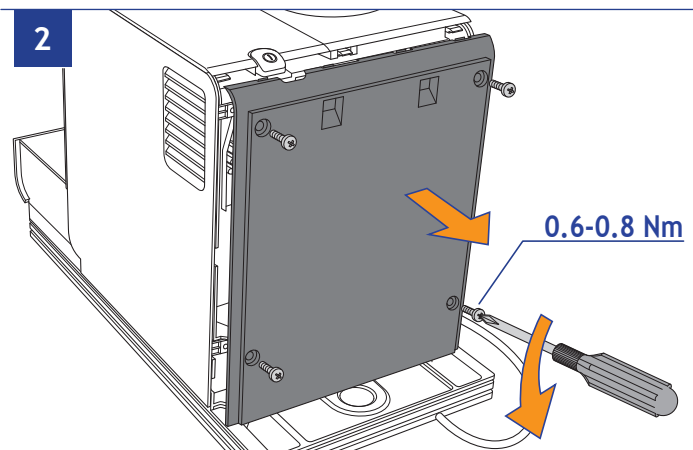
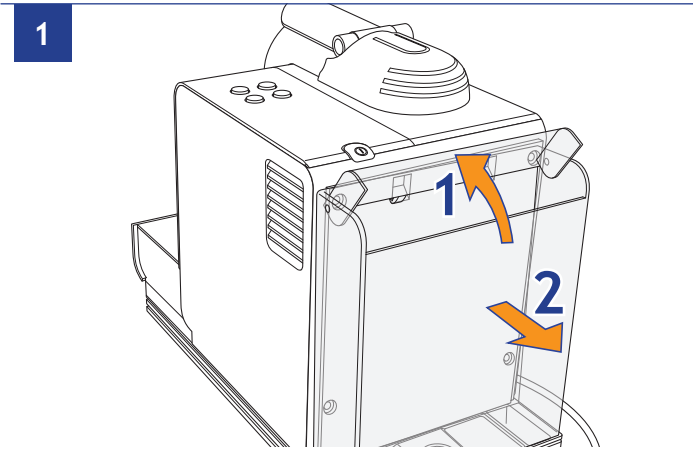


Check the following aspects:

Brewing aspect: without splashing

Temperature milk: $57 - 67^{\circ}\text{C}$

Foam quantity: on the transparent container the final result must be 1/2 milk and 1/2 foam.



5. Riparazione

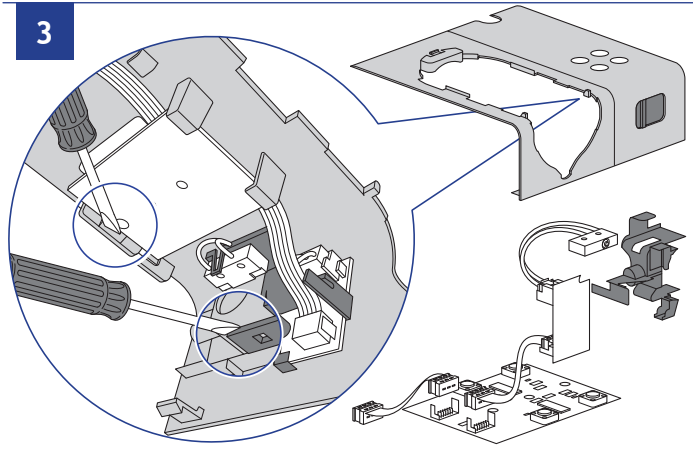
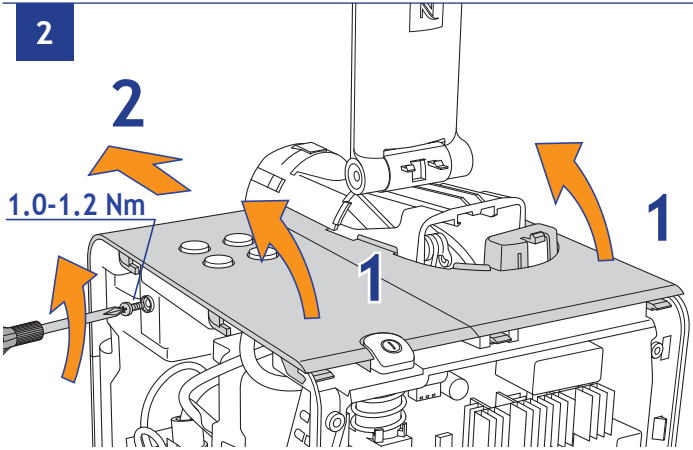
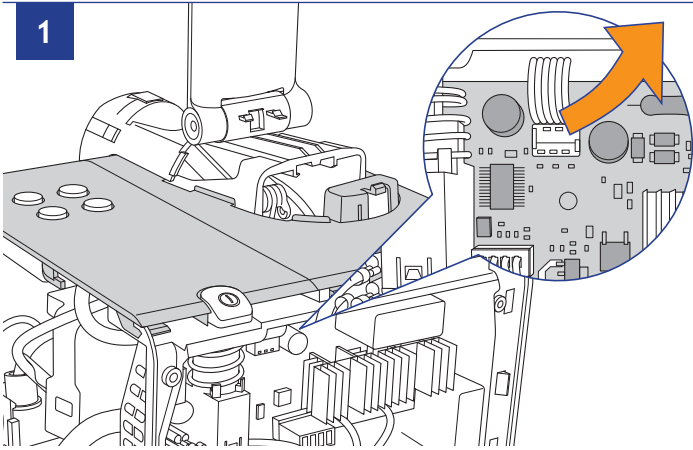
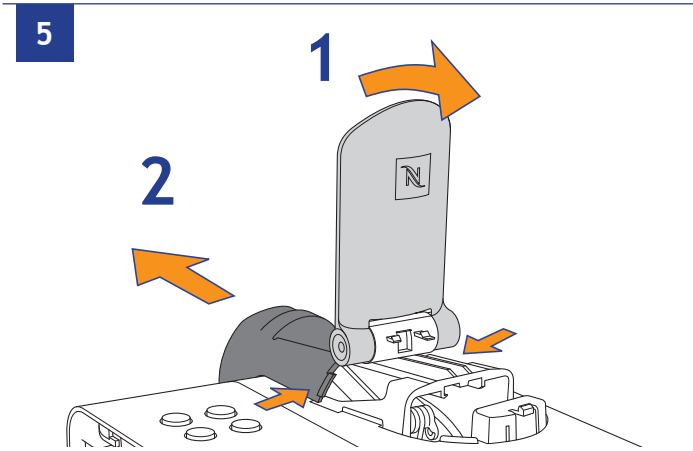
5.1. Smontaggio generale

- 1 Sollevare il coperchio del serbatoio acqua e procedere allo sganciamento dal pannello posteriore della macchina.
- 2 Svitare e togliere le quattro viti indicate e rimuovere il pannello posteriore.
- 3 Spostare leggermente verso la parte posteriore della macchina il pannello indicato e rimuoverlo.
- 4 Sganciare la copertura dell'infusore (TMBU) indicata, spingendo verso la parte posteriore della macchina.

5. Repair

5.1. General disassembly

- 1 Lift the water tank lid and then detach the tank from the rear panel on the machine.
- 2 Unscrew and remove the four screws shown and remove the rear panel.
- 3 Move the panel shown slightly towards the rear of the machine and remove it.
- 4 Release the extraction unit cover (TMBU) shown, pushing towards the rear of the machine.



5 Sollevare la leva inserimento capsula, sganciare la copertura anteriore dell'erogatore caffè premendo leggermente nei lati come indicato in figura ed estrarla verso la parte anteriore della macchina.

5.2. Rimozione scheda pulsanti

Eseguire le operazioni descritte nei punti precedenti 1-5 del paragrafo 5.1.

1 Scollegare il connettore dalla scheda.

 **Eseguire questa operazione con cautela.**

2 Togliere la vite laterale indicata in figura. Ruotare leggermente il pannello superiore, rimuoverlo spostandolo verso la parte anteriore della macchina.

3 Servendosi di un cacciavite, sganciare i punti indicati e rimuovere il gruppo schede completo.

5 *Lift up the capsule insertion lever and release the front cover shown in the figure, moving it towards the front of the machine.*

5.2. Removing the button panel

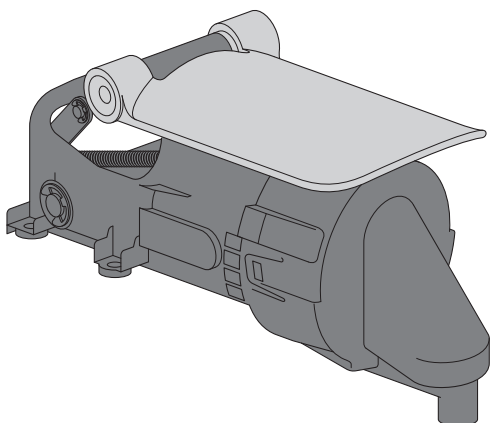
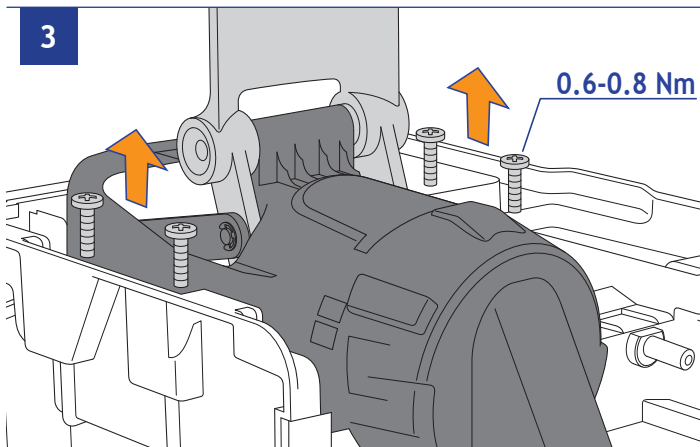
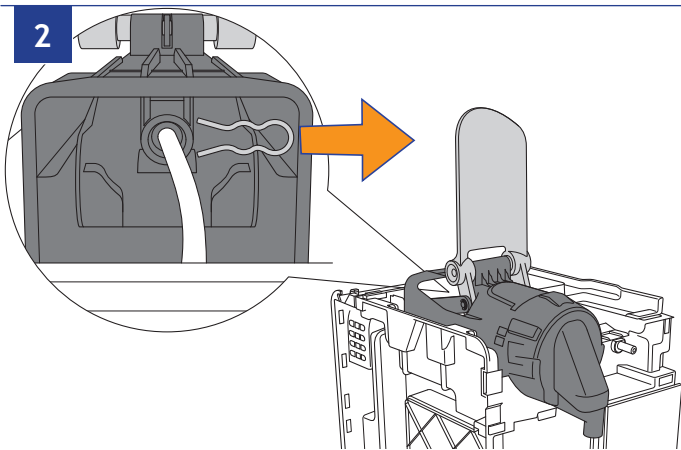
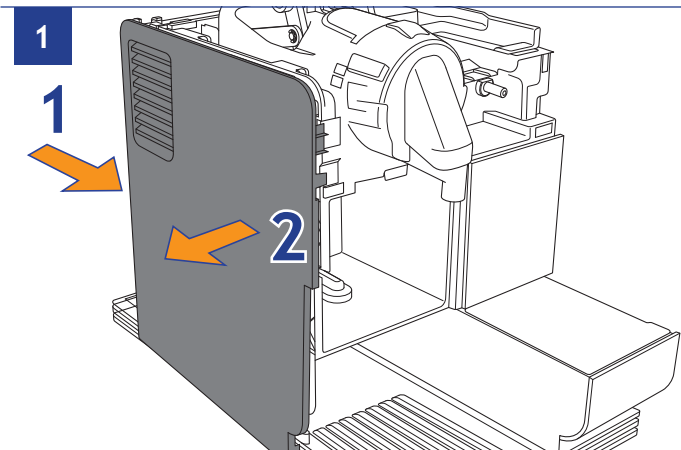
Follow the steps described in the steps 1-5 of paragraph 5.1.

1 *Disconnect the connector from the main board.*

 **Do this with caution.**

2 *Remove the side screw shown in figure. Gently rotate the top panel. Remove it by moving it towards the front of the machine.*

3 *Using a screwdriver, detach the points indicated and remove the whole panel unit.*



5.3. Rimozione infusore

Eseguire le operazioni descritte nei paragrafi 5.1 e 5.2.

- 1 Spostare leggermente verso la parte anteriore della macchina il pannello indicato e rimuoverlo.
- 2 Sollevare completamente la leva. Rimuovere la clip ferma-tubo dell'erogatore caffè.
- 3 Svitare e togliere le quattro viti e rimuovere l'infusore completo.

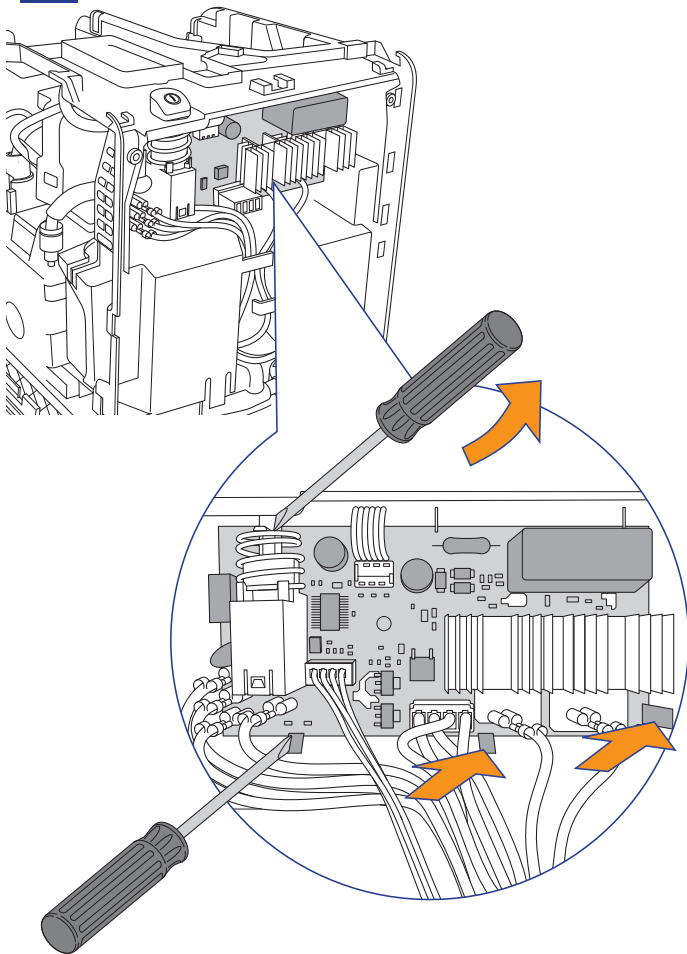
5.3. Removing the extraction unit

Follow the steps described in paragraphs 5.1 and 5.2.

- 1 Move the panel shown slightly towards the front of the machine and remove it.
- 2 Lift the lever up fully. Remove the coffee outlet tube holder clip.
- 3 Unscrew and remove the four screws and remove the whole extraction unit.



1



5.4. Rimozione scheda

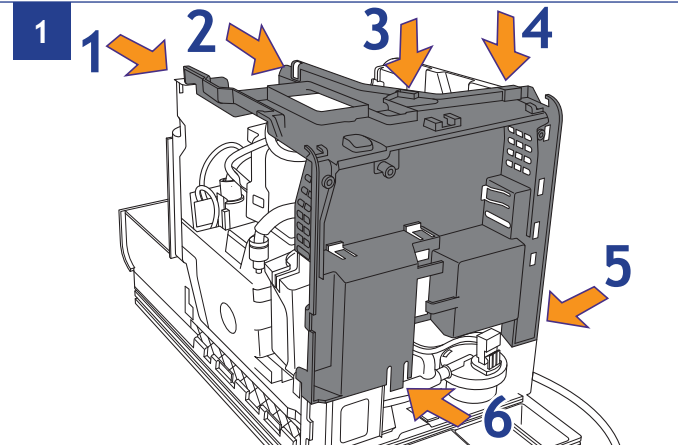
Eeguire le operazioni descritte nei paragrafi 5.1.1 e 5.1.2.

- 1 Sganciare il tasto dell'interruttore e aiutandosi con un cacciavite rimuovere la scheda dalla propria sede.
Per la sostituzione scollegare tutti i cablaggi.

5.4. Removing the PCB board

Follow the steps described in paragraphs 5.1.1 and 5.1.2.

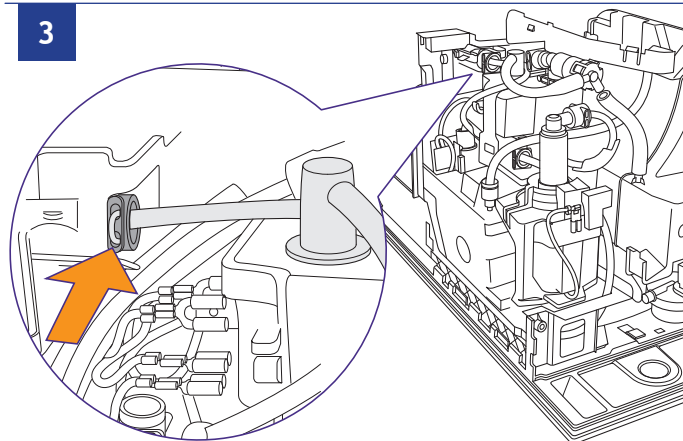
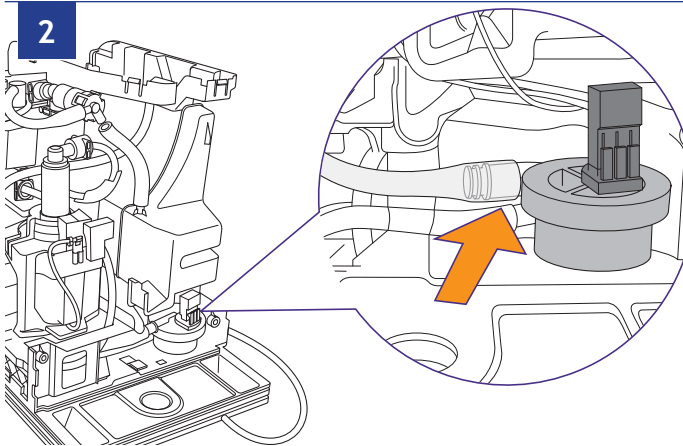
- 1 Disconnect the main bottom, using a screwdriver to remove the PCB board from its slot.
To replace it, disconnect all the wiring.



5.5. Rimozione gruppo Generatore/Vaporizzatore/Pompa

Eseguire le operazioni descritte nei paragrafi 5.1, 5.2, 5.3 e 5.4.

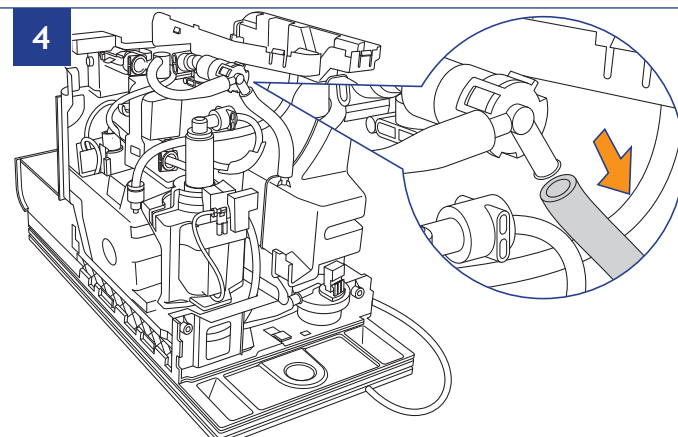
- 1 Servendosi di un cacciavite, sganciare i punti indicati e rimuovere la scocca superiore.
- 2 Sfilare il tubo come indicato in figura.
- 3 Rimuovere la clip ferma-tubo indicata e sfilare il relativo tubo.
- 4 Togliere il tubo indicato.

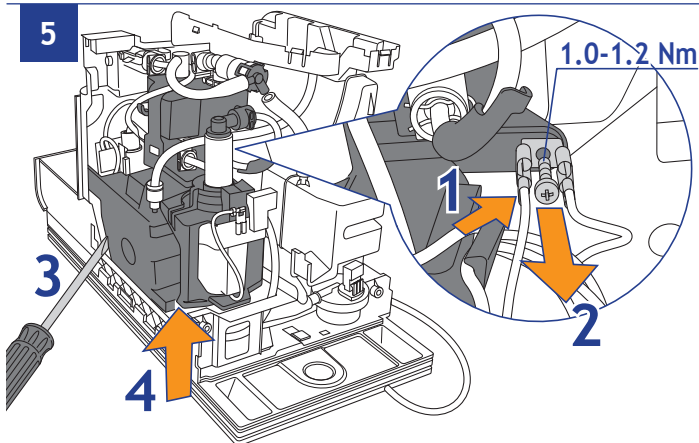


5.5. Removing the Thermoblock/Steamer unit/Pump

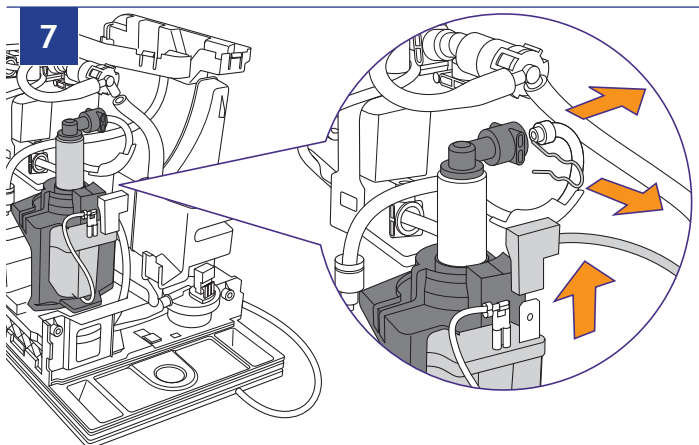
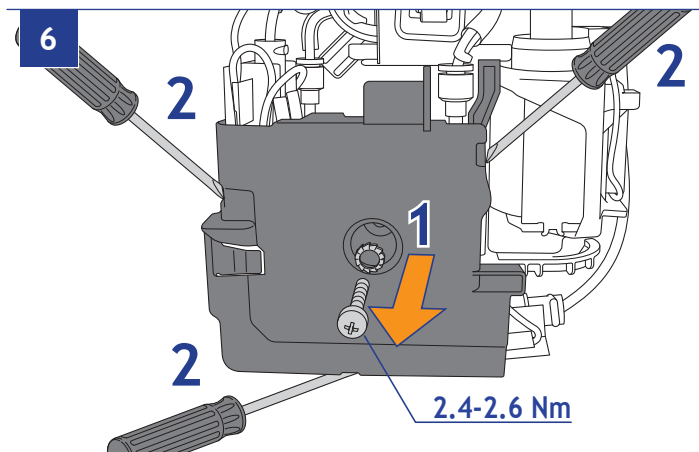
Follow the steps described in paragraphs 5.1, 5.2, 5.3 and 5.4.

- 1 Using a screwdriver, detach the points indicated and remove the upper casing.
- 2 Remove the tube as shown in the figure.
- 3 Remove the tube and the clip as shown in the figure.
- 4 Remove the tube shown.

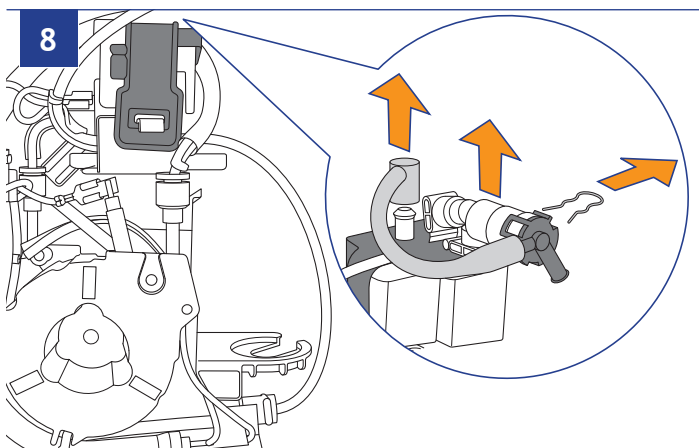


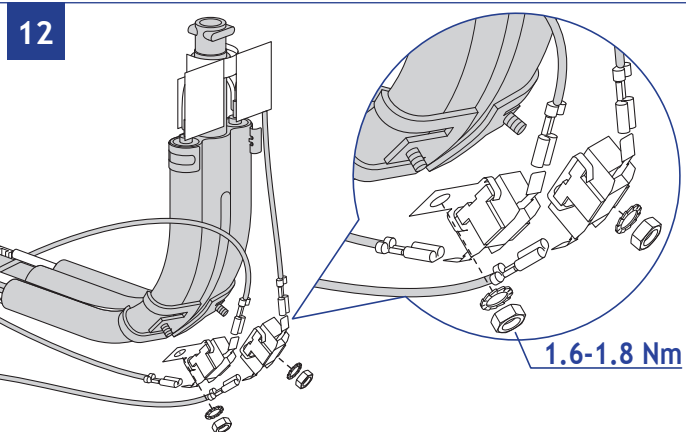
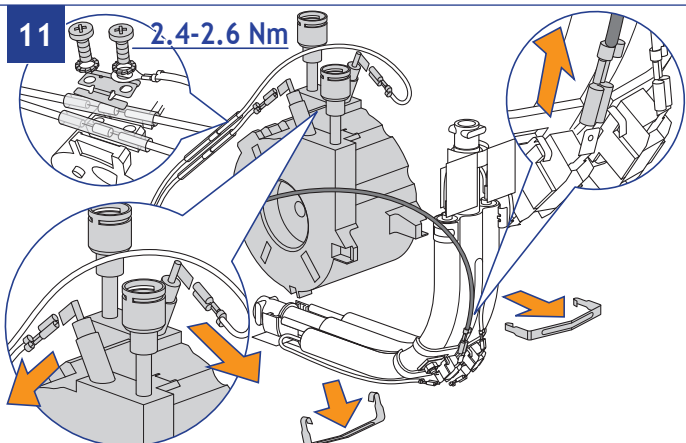
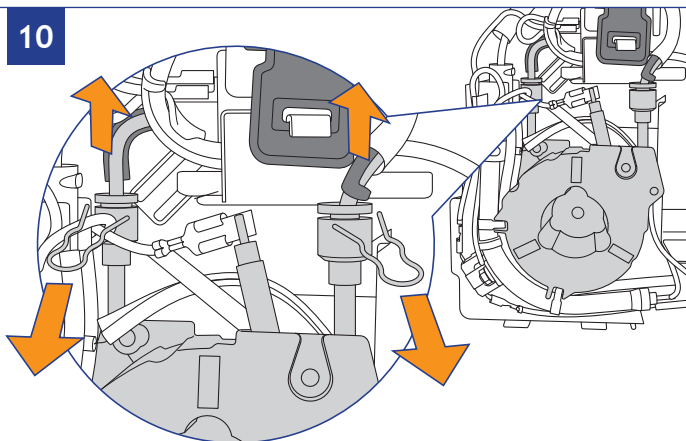
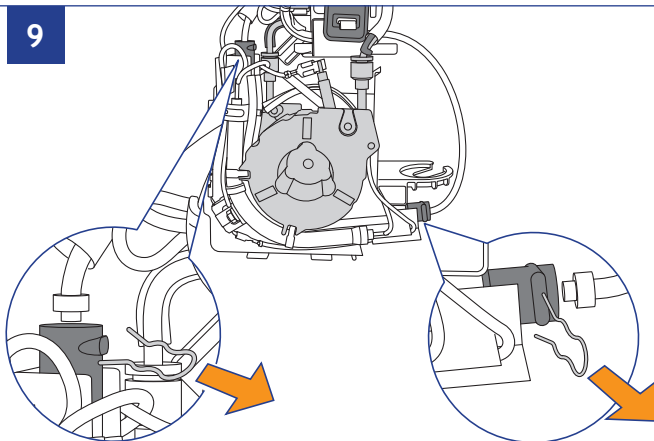


- 5 Scollegare il faston di terra, svitare la vite di terra, sgan-
ciare il gancio e rimuovere il supporto pompa-caldaia.
- 6 Togliere la vite di fissaggio copertura caldaia sgan-
ciare i tre ganci e rimuovere la copertura.
- 7 Rimuovere la clip ferma-tubo indicata, sfilare il relativo
tubo e scollegare il faston.
- 8 Togliere la clip e scollegare i tubi del gruppo deviatore
acqua.



- 5 Take out the faston, unscrew and remove the earthing
screw, unhook and remove pump-boiler support as shown
in the figure.
- 6 Unscrew and remove the fixing screw; unhook the plastic
support as shown in the figure and remove it.
- 7 Remove the indicated clip, then take out the tube and
disconnect the faston as shown in the figure.
- 8 Remove the clip and disconnect the water diverter
tubes.

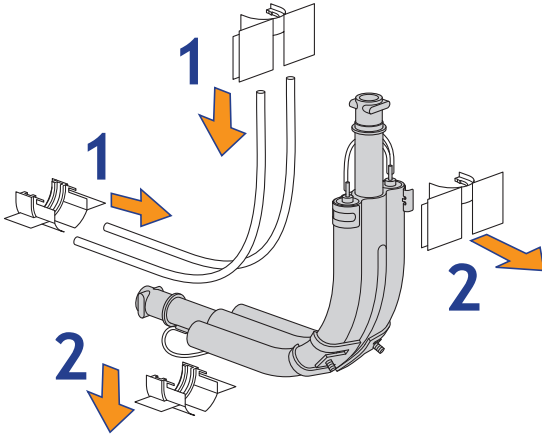




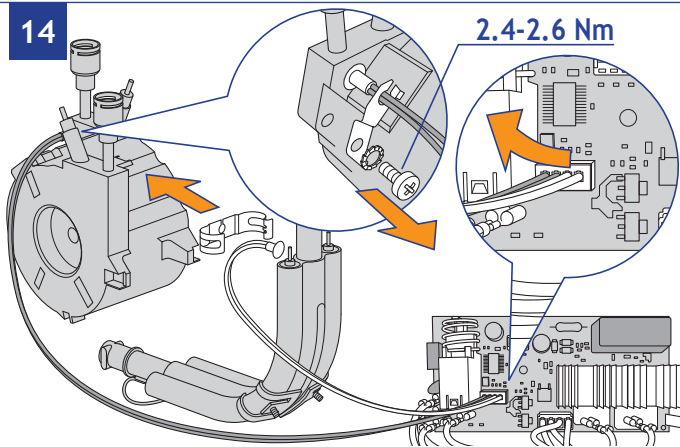
- 9 Rimuovere le due clip indicate e sfilare i relativi tubi.
- 10 Rimuovere le due clip indicate e sfilare i relativi tubi. Sfilare il gruppo Generatore/Vaporizzatore.
- 11 Rimuovere le due staffette di unione Generatore e Vaporizzatore e scollegare i faston indicati. Rimuovere i due termofusibili svitando le due viti di fissaggio staffetta indicate.
- 12 Svitare e togliere i due dadi e rimuovere i due TCO scollegando i relativi faston.

- 9 Remove the two clips shown and the associated tubes.
- 10 Remove the two clips shown and the associated tubes. Remove the Thermoblock/Steamer unit.
- 11 Remove the two thermoblock and steamer joining brackets and disconnect the faston connectors shown. Remove the two thermal fuses by unscrewing the two bracket fixing screws shown.
- 12 Unscrew and remove the two nuts and remove the two TCO, disconnecting their faston connectors.

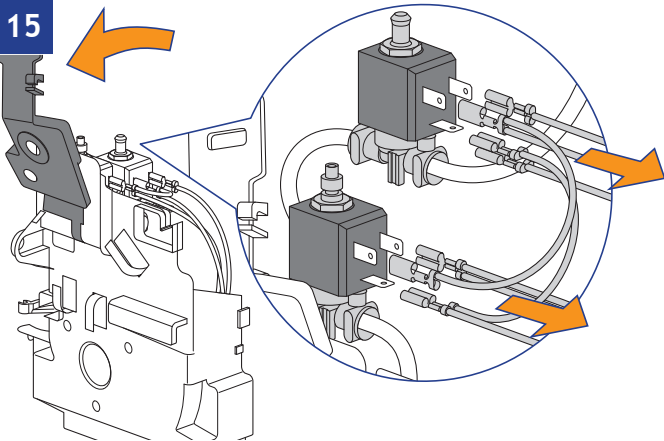
13



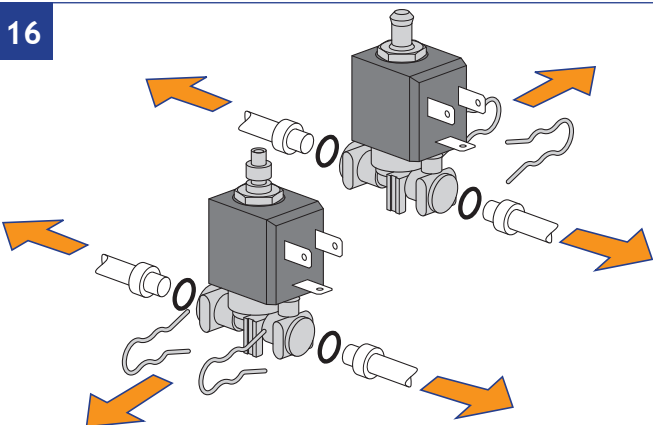
14



15



16



- 13 Staccare i due tubi di isolamento dai due fermagli connettore vaporizzatore. Staccare i due fermagli dal vaporizzatore.
- 14 Rimuovere il doppio sensore rimuovendo le due staffe indicate e scollegando il relativo connettore dalla scheda.
- 15 Sollevare il coperchio elettrovalvole e scollegare i faston indicati.
- 16 Rimuovere le clip indicate e scollegare i relativi tubi.

- 13 Remove the two insulation tubes from the two steamer connector clips. Detach the two clips from the steamer.
- 14 Remove the dual sensor by removing the two brackets shown and disconnecting the relative connector from the panel.
- 15 Lift up the solenoid valve cover and disconnect the faston connectors shown.
- 16 Remove the clips shown and disconnect the tubes.



6. Test di sicurezza

Dopo ogni riparazione e/o sostituzione di un componente, comunque in ogni caso si debba intervenire sui componenti interni della macchina, è necessario poi effettuare i test di sicurezza previsti dalla normativa EN/IEC 60335-1.

I test da effettuare, usando un apparecchio adeguato e specifico (tipo il modello TG uni 1 prodotto da GMW Gossen METRAWATT) o altri equivalenti, sono i seguenti.

- Continuità di terra (la resistenza ohmica deve essere inferiore a 0,1 Ohm);
- Isolamento elettrico (alimentare con 500 DC; La resistenza ohmica deve essere superiore a 2 MOhm).

Procedura:

La macchina non ha parti metalliche esterne, bisognerà quindi mettere in contatto la sonda dello strumento di misura con la caldaia vapore, attraverso l'apposito foro sul fondo (vedi figura).

Collegare poi la spina della macchina allo strumento di misura.

6. Safety test

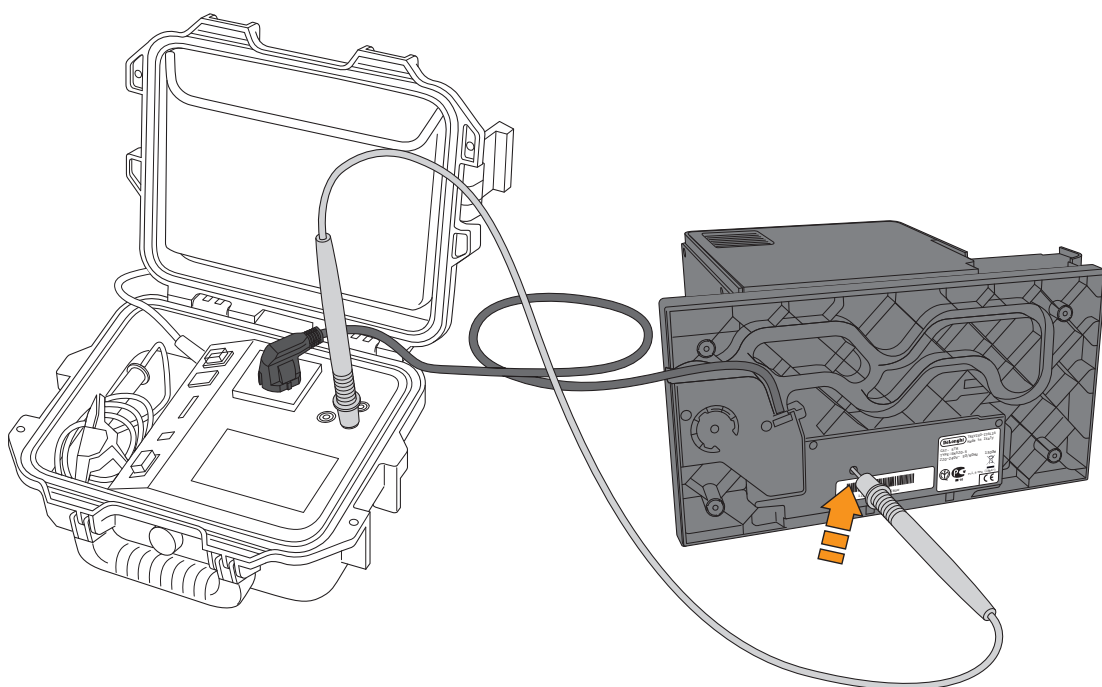
After any repair and /or replacement of any part, in any case whenever the coffee maker is split apart, once re-assembled, is necessary to perform the safety test, according to the EN/IEC 60335-1.

The test to perform, using a proper test device (e.g. model TG uni 1 produced by GMW Gossen METRAWATT, or an equivalent one), are the following.

- *Protective Earth continuity test(ohmic resistance must be less than 0,1 Ohm);*
- *Protective insulation test (supply 500 DC, ohmic resistance must be over than 2MOhm).*

Procedure:

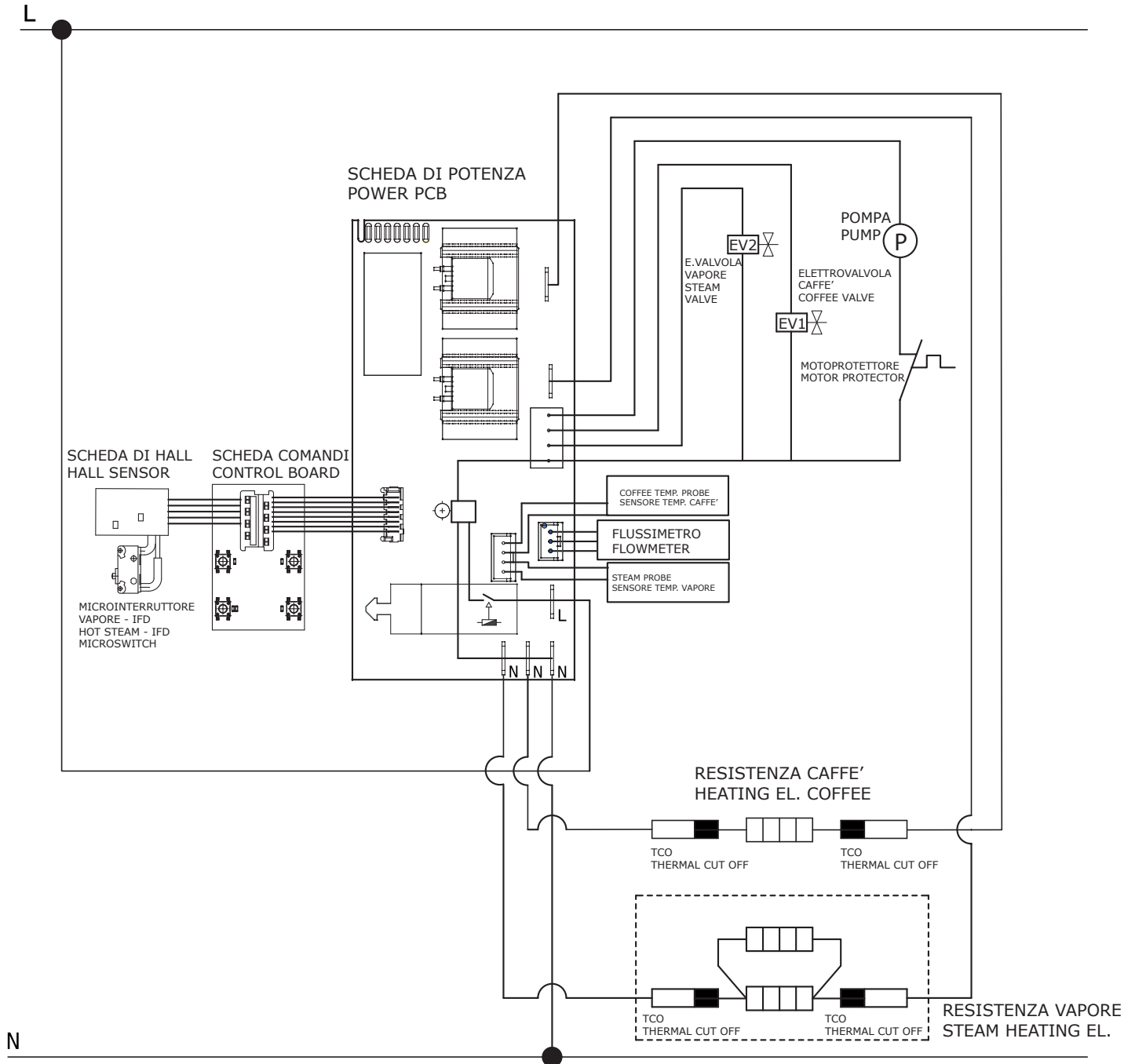
The machine has not external metal parts, you will have to connect the probe of the test device through the dedicated hole on the bottom of the machine (see picture) in order to assure a contact with the lower metallic part of the steamer. Then plug the machine on the dedicated socket on the test device.

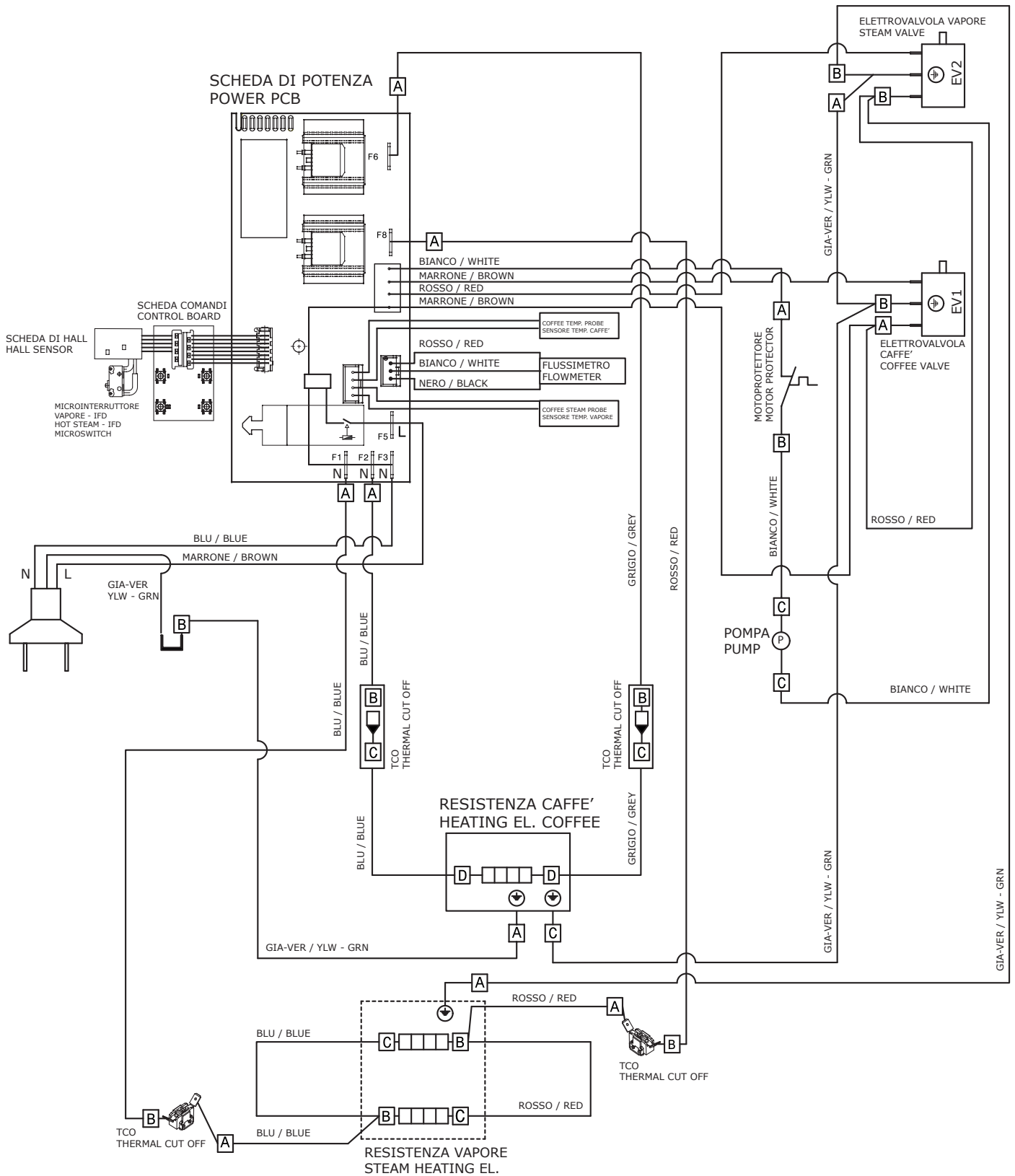




7. Schemi elettrici

7. Wiring diagrams







8. Ricambi 8. Spare parts

Tavola 01
Plate 01

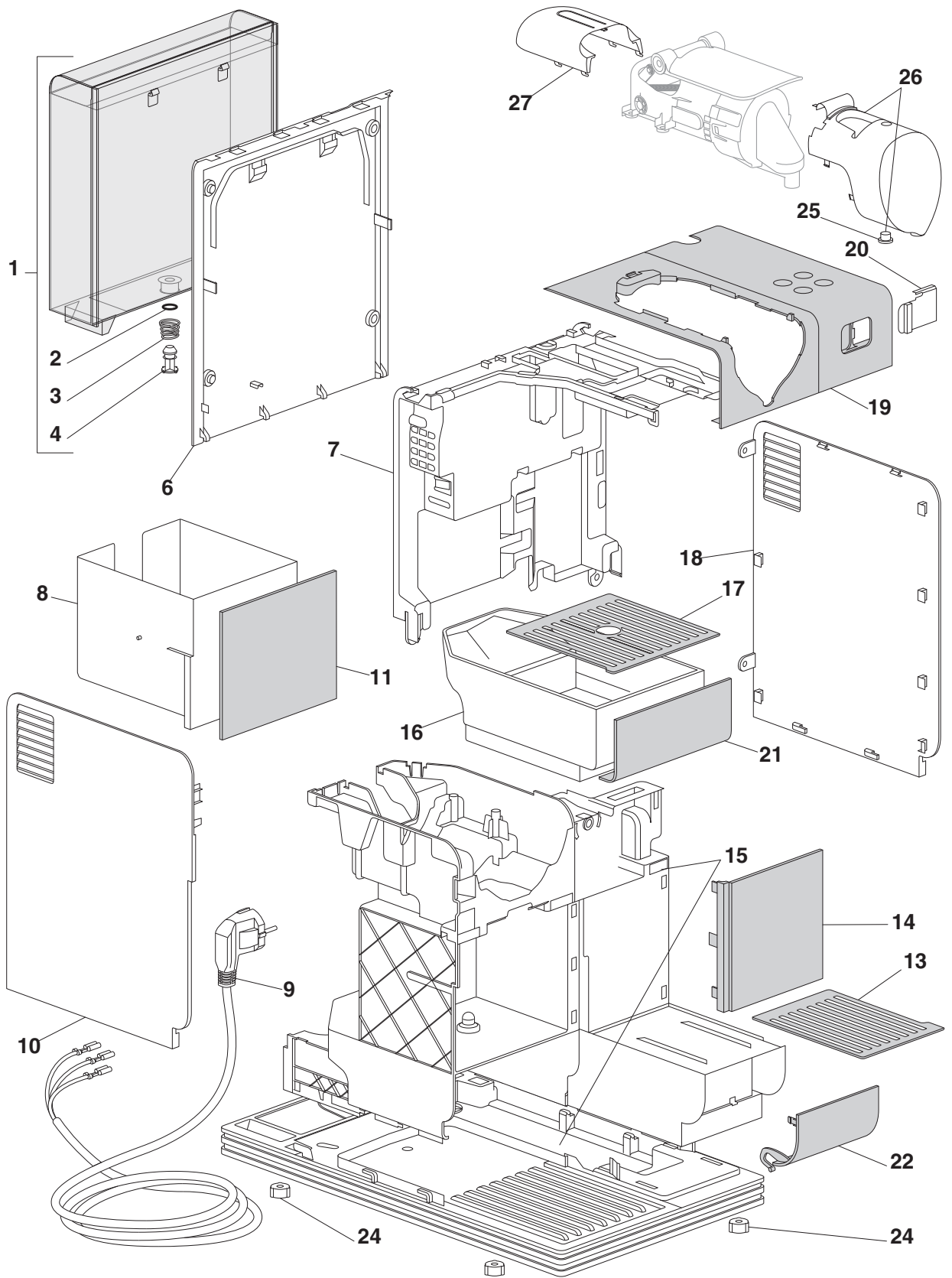




Tavola 01

Plate 01

Pos.	Descrizione	Description
1	SERBATOIO ACQUA	WATER TANK
2	O-RING	O-RING
3	MOLLA	SPRING
4	VALVOLINA	VALVE
6	PANNELLO POSTERIORE	REAR PANEL
7	TELAIO POSTERIORE	REAR FRAME
8	CONTENITORE DI CAPSULE	CAPSULE CONTAINER
9	CAVO ALIMENTAZIONE	POWER SUPPLY CORD
10	FIANCO SX	SIDE LEFT
11	COPERTURA CONTENITORE CAPSULE	CAPSULE CONTAINER COVER
13	GRIGLIA DX	GRID RIGHT
14	PEZZO ANTERIORE TELAIIO	FRAME FRONT PIECE
16	BACINELLA	TRAY
17	POGGIATAZZE	CUP PLATE
18	PANNELLO DX	RIGHT PANEL
19	COPERTURA	COVER
20	PORTINA	DOOR
21	PANNELLO FRONTALE BACINELLA	DRIP TRAY FRONT PANEL
22	VANO TUBO DECALCIFICATORE	DESCALING PIPE COMPARTMENT
24	FONDO GOMMA	BOTTOM RUBBER PAD
25	GOMMINO	RUBBER PAD
26	COPERCHIO USCITA CAFFÈ	COVER COFFEE OUTLET
27	COPERCHIO POSTERIORE TMBU	REAR TMBU COVER



Tavola 02

Plate 02

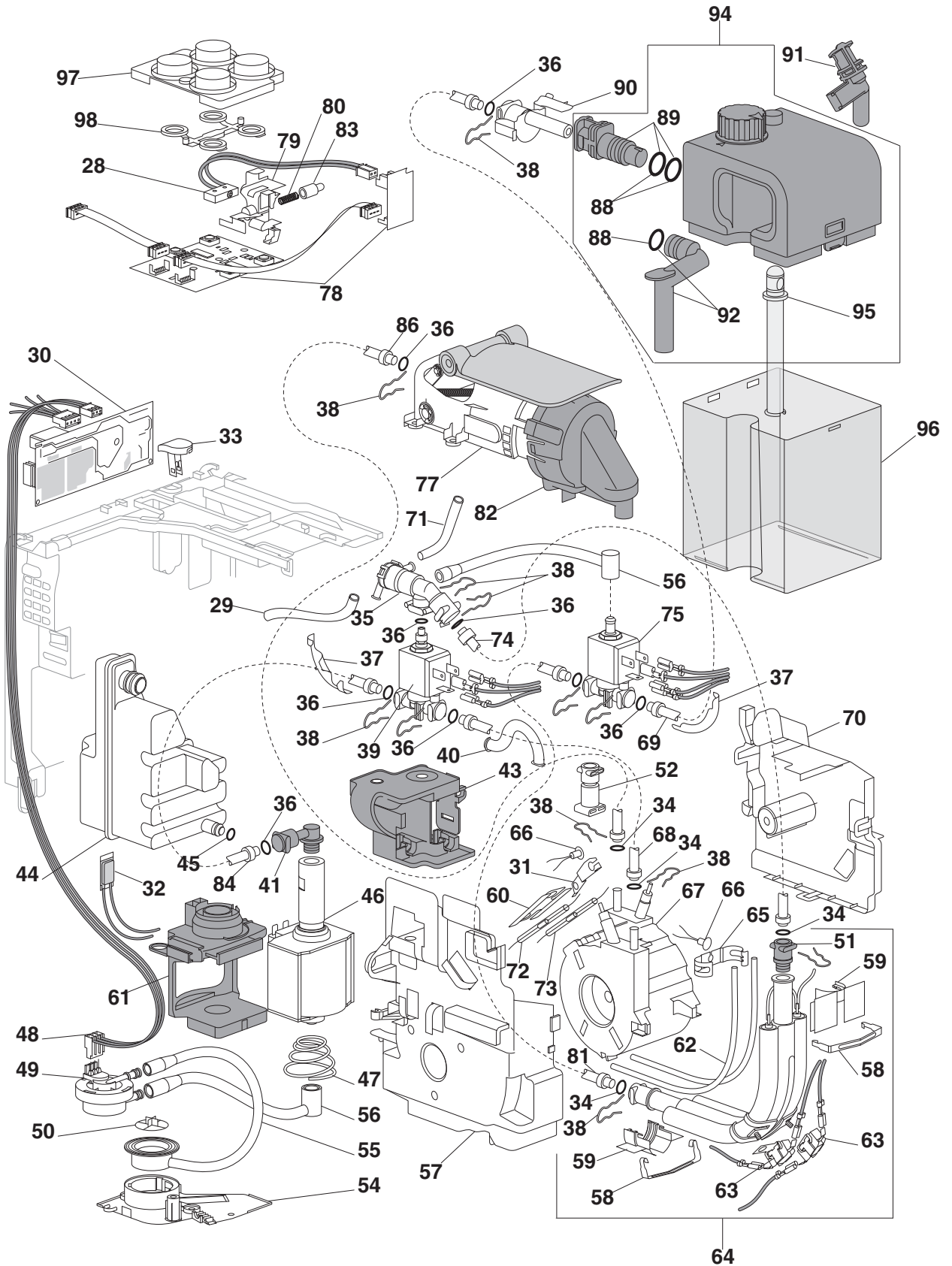




Tavola 01

Plate 01

Pos.	Descrizione	Description
28	MICROINTERRUTTORE	SPRING MICROSWITCH
29	TUBO (SIL NAT) DI=7 L=70	TUBE (SIL NAT) DI=7 L=70
30	SCHEDA POTENZA	POWER BOARD
31	SQUADRETTA	BRACKET
32	CABLAGGIO TCO	WIRING TCO
33	TASTO	PUSH BUTTON
34	O-RING D=4,5	O-RING D=4,5
35	VALVOLA DI SICUREZZA	SAFETY VALVE
36	O-RING D=3,85	O-RING D=3,85
37	RINFORZO	REINFORCEMENT
38	CLIP	CLIP
39	ELETTROVALVOLA CEME 5330VN2	SOLENOID VALVE CEME 5330VN2
40	RINFORZO	REINFORCEMENT
41	CONNETTORE POMPA	PUMP CONNECTOR
43	SUPPORTO VALVOLA ELETTRICA	ELECTRIC VALVE SUPPORT
44	CAMERA DI ESPANSIONE	EXPANSION CHAMBER
45	O-RING D=6	O-RING D=6
46	POMPA	PUMP
47	MOLLA	SPRING
48	CABLAGGIO	WIRING
49	FLUSSIMETRO	FLOWMETER
50	FILTRO	FILTER
51	ATTACCO VAPORE	STEAM CONNECTOR
52	CONNETTORE	CONNECTOR
54	BASE FLUSSIMETRO	FLOWMETER BOTTOM
55	FLUSSIMETRO	FLOWMETER TUBE
56	TUBO POMPA	PUMP TUBE
57	SUPPORTO UNITÀ TERMICA	THERMAL UNIT SUPPORT
58	MOLLA	SPRING
59	SUPPORTO CABLAGGIO	WIRING SUPPORT
60	STAFFA TCO	TCO BRACKET
61	SUPPORTO POMPA	PUMP SUPPORT
62	TUBETTO	TUBE
63	TCO	TCO



Tavola 01

Plate 01

Pos.	Descrizione	Description
64	ASSIEME CALDAIA	STEAMER
65	SQUADRETTA	BRACKET
66	SENSORE NTC	SENSOR NTC
67	GENERATORE	GENERATOR
68	TUBO FEP DI2-DE4 L=85 2 BOCCOLE	TUBE FEP DI2-DE4 L=85 2 BUSHES
69	TUBO PTFE DI2-DE4 L=180 2 BOCCOLE	TUBE PTFE DI2-DE4 L=180 2 BUSHES
70	SUPPORTO THERMOBLOCK	THERMOBLOCK SUPPORT
71	TUBO (SIL NAT) DI=5 DE=8 L=80	TUBE (SIL NAT) DI=5 DE=8 L=80
72	CABLAGGIO TCO	WIRING TCO
73	CABLAGGIO TCO	WIRING TCO
74	TUBO PTFE DI2-DE4 L=115 2 BOCCOLE	TUBE PTFE DI2-DE4 L=115 2 BUSHES
75	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE
77	ASSIEME TMBU	ASSEMBLY TMBU
78	SCHEDA COMANDI	CONTROL BOARD
79	SUPPORTO MICROINTERRUTTORE	SUPPORT MICROSWITCH
80	MOLLA	SPRING
81	TUBO PTFE DI2-DE4 L=205 2 BOCCOLE	TUBE PTFE DI2-DE4 L=205 2 BUSHES
82	USCITA CAFFÈ	COFFEE OUTLET
83	PERNO	PIN
84	TUBO FEP DI2-DE4 L=95 2 BOCCOLE	TUBE FEP DI2-DE4 L=95 2 BUSHES
86	TUBO FEP DI2-DE4 L=230 2 BOCCOLE	TUBE FEP DI2-DE4 L=230 2 BUSH
88	O-RING	O-RING
89	USCITA VAPORE	STEAM OUTLET
90	CONNETTORE	CONNECTOR
91	TUBO DECALCIFICAZIONE	DESCALING PIPE
92	TUBO SCARICO LATTE	OUTLET PIPE MILK
94	ASSIEME COPERCHIO TANICA LATTE	MILK COVER ASSEMBLY
95	TUBO ASPIRAZIONE	ASPIRATION TUBE
96	TANICA LATTE	MILK TANK
97	TASTIERA	KEYBOARD
98	SUPPORTO TASTIERA	KEYBOARD SUPPORT



9. Garanzia

DèLonghi garantisce questo prodotto contro difetti di materiali e di fabbricazione per un periodo di **due anni** dalla data di acquisto. Durante questo periodo DèLonghi riparerà o sostituirà, a sua discrezione, ogni prodotto difettoso senza alcun onere per il proprietario. I prodotti sostituiti o le parti riparate saranno garantiti solo per il periodo restante della garanzia originale o per sei mesi, a seconda della garanzia più duratura. Questa garanzia limitata non si applica a qualunque guasto causato da incidenti, uso, manutenzione impropri o normale usura. Qualsiasi difetto derivante dal non utilizzo delle capsule originali NESPRESSO non è coperto da garanzia. Ad eccezione di quanto consentito dalle leggi applicabili, i termini di questa garanzia limitata non escludono, limitano o modificano, e sono in aggiunta, ai diritti inderogabili di legge applicabili alla vendita del prodotto.

9. Warranty

DèLonghi guarantees this product against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. During this period DèLonghi will repair or replace, at its discretion, any faulty product without charge for the owner. Products replaced or parts repaired will be guaranteed for the remainder of the original warranty period only or for six months, depending on which warranty is longer. This limited warranty does not apply to any faults caused by accidents, use, improper maintenance or normal wear. Any fault resulting from non-use of original NESPRESSO capsules is not covered by the warranty. Except as permitted by applicable law, the terms of this limited warranty do not exclude, limit or modify, and are in addition to, the rights required by law applicable to the sale of the product.



NESPRESSO®

