



Verismo[®]
SYSTEM BY STARBUCKS

Quick Start Guide
with Recipes





Welcome—

You're a few steps away from having Starbucks® brewed coffee, espresso, Caffè Lattes and more at your fingertips. Keep this little book handy. On the next few pages, you'll see how simple it is to get your machine ready to make your first beverage, along with some other helpful tips and beverage recipes. All made possible by the amazing Verismo® System.

Enjoy.



TM

Say hello to your new Verismo® System.



It's simple to make drinks at the touch of a button.



WHAT THE LIGHTS MEAN:



Lights flash when:

- Machine heats up
- Machine is pouring beverage



Lights solid when:

- Machine is ready

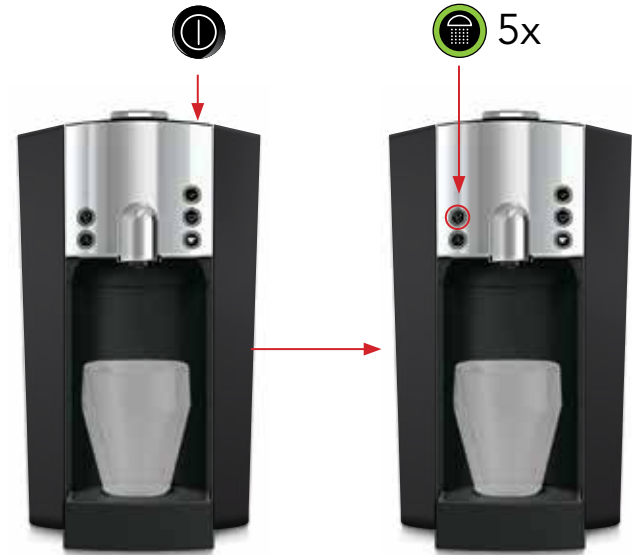
First-Time Setup

After you remove from box.



1. Remove and fill the water tank to the marked fill line. To replace it, tilt the tank back at an angle and put the bottom in first.

2. Next remove the white protective film from the drip tray grate. Place a heat-safe cup underneath the spout.



3. Plug in the machine, **without inserting a pod**, close the handle and turn machine on.

4. When the lights are solid, press the **Rinse** (top left) button. Repeat the process five times.

Congratulations! You're ready to go.

Making your first cup.



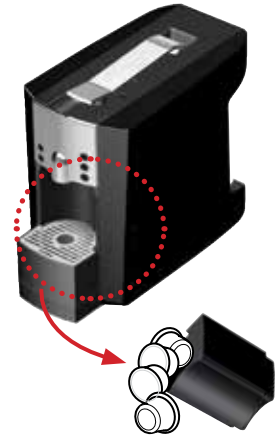
1. After turning on, lights will flash. Lights turn solid when machine is ready.
2. Always open the handle all the way up, and insert pod.*



3. Once the pod is inserted, bring the handle down all the way with a firm, fluid motion. You'll feel slight resistance—that's good—it's the pod being punctured.



4. Push the **Brewed, Espresso** or **Milk** button. To prevent dripping, open the handle once the machine stops pouring.



5. Pods fall in discard bin upon opening the handle. Empty and clean bin daily.

* If using a brewed coffee pod, remove foil pressure tab from bottom of pod.

Tip: Always check that there is water in the tank to prepare your beverage. We recommend you rinse the machine once before making the first beverage of the day.

Verismo™ Pods

You might have noticed there are two types of Verismo™ pods—some with a tab and some without a tab. Each is designed specifically to work with the Verismo® System to create the perfect beverage.

Brewed Coffee Pods (with tab)



Be sure to remove the foil pressure tab before placing in the machine, to create the exact pressure and extraction for your brewed coffee.



Espresso, Tea and Milk Pods (without tab)







Pods without tabs work with the Verismo® System to create the high pressure needed for these beverages.








CAFFÈ LATTE


-  1. Open the handle all the way up, insert a milk pod and close the handle.
-  2. Push **Milk** (bottom right) button, and wait for the machine to stop pouring.
-  3. Open handle and insert espresso pod, then close.
-  4. Push the **Espresso** (top right) button. The lights will flash while the machine adjusts temperature before pouring.

FRESH MILK (SOY, ALMOND, SKIM, etc.) CAFFÈ LATTE




-  1. Prepare 6 fl oz (180 mL) of fresh milk or soymilk in a Verismo™ Frother (see p. 13). Place cup of prepared milk on drip tray under the machine spout.
-  2. On the brewer, open handle and insert espresso pod, then close.
-  3. Push the **Espresso** (top right) button. The lights may flash while the machine adjusts temperature before pouring.

ADDITIONAL LATTE RECIPES




Caffè Latte Tall (12 fl oz / 350 mL)

-  2 milk pods
-  2 espresso pods




Vanilla Latte

-  1 Tbsp (15 mL) Vanilla Syrup*
-  1 milk pod
-  1 espresso pod




Hazelnut Latte

-  1 Tbsp (15 mL) Hazelnut Syrup*
-  1 milk pod
-  1 espresso pod




Iced Caffè Latte 8.5 fl oz (250 mL)

-  6 fl oz (180 mL) cold milk
-  1 espresso pod
-  1½ cups (350 mL) of ice

Caramel Latte

-  2 Tbsp (30 mL) Caramel Sauce*
-  1 milk pod
-  1 espresso pod



Caffè Mocha

-  2 Tbsp (30 mL) Mocha Sauce*
-  1 milk pod
-  1 espresso pod





* Available at participating Starbucks stores and other retailers or on starbucksstore.com




STARBUCKS® ESPRESSO

-  1. Open handle and insert espresso pod, then close.
-  2. Push the **Espresso** (top right) button.




STARBUCKS® AMERICANO

-  1. Open handle and insert espresso pod, then close.
-  2. Push **Espresso** (top right) button, and wait for the machine to stop pouring.
-  3. Open handle, close without inserting a pod.
-  4. Push the **Hot Water** (bottom left) button to add hot water.

 To make an Iced Americano, add 6 fl oz (180 mL) of **cold** water and 1½ cups (350 mL) of ice.




STARBUCKS® BREWED COFFEE

-  1. **IMPORTANT:** Just before brewing, remove foil pressure tab from bottom of pod (to expose the filter).
-  2. Open handle, insert brewed coffee pod and close.
-  3. Push **Brewed** (middle right) button.

Starbucks® Vanilla Blonde

 1 Tbsp (15 mL)
Vanilla Syrup*

 1 Verismo™ Veranda
Blend® coffee pod

Caffè Misto



 1 Verismo™ brewed coffee pod

 6 fl oz (180 mL) milk prepared
in Verismo™ Frother





* Available at participating Starbucks stores and other retailers or on starbucksstore.com




SWEETENED CHAI TEA

-  1. Open the handle and insert chai pod, then close.
-  2. Push **Brewed** (middle right) button.




CHAI TEA LATTE

-  1. Open the handle and insert chai pod, then close.
-  2. Push **Milk** (bottom right) button, and wait for the machine to stop pouring.
-  3. Open handle, insert milk pod and close.
-  4. Push the **Milk** (bottom right) button.

 To make an Espresso Chai Latte, open handle, insert espresso pod and push the **Espresso** (top right) button.



HOT COCOA



-  1. Add 2 Tbsp (30 mL) Mocha Sauce* to cup.
-  2. Open the handle and insert milk pod, then close.
-  3. Push **Milk** (bottom right) button, and wait for the machine to stop pouring.
4. Stir and enjoy.

*Available at participating Starbucks stores and other retailers or on [starbucksstore.com](https://www.starbucksstore.com)







See the available selection of Starbucks® coffees and beverages, where to buy Verismo™ pods and more at [verismo.com](https://www.verismo.com).



THÉ CHAI SUCRÉ




-  1. Soulevez le levier, insérez une capsule thé chai, puis rabaissez le levier.
-  2. Appuyez sur le bouton **Infusion** (bouton du milieu, à droite).

THÉ CHAI LATTE

-  1. Soulevez le levier, insérez une capsule thé chai, puis rabaissez le levier.
 -  2. Appuyez sur le bouton **Lait** (bouton du bas, à droite) et attendez que le liquide cesse de couler.
 -  3. Soulevez le levier, insérez une capsule de lait, puis rabaissez le levier.
 -  4. Appuyez sur le bouton **Lait** (bouton du bas, à droite).
-   Pour faire un café au lait chai, soulevez le levier, insérez une capsule d'espresso, puis appuyez sur le bouton **Espresso** (bouton du haut à droite).



CHOCOLAT CHAUD



-  1. Ajoutez 30 mL (2 c. à soupe) de sauce moka* à votre tasse.
-  2. Soulevez le levier, insérez une capsule de lait, puis rabaissez le levier.
-  3. Appuyez sur le bouton **Lait** (bouton du bas, à droite) et attendez que le lait cesse de couler.
4. Mélangez, puis savourez.

*Disponibles dans les magasins Starbucks participants, chez d'autres détaillants et sur fr.starbucksstore.ca





Consultez la liste de cafés et boissons Starbucks®, les points de vente pour les capsules Verismo™ et bien plus encore sur verismo.com.



ESPRESSO STARBUCKS®

-  1. Soulevez le levier, insérez une capsule d'espresso, puis rabaissez le levier.
-  2. Appuyez sur le bouton Espresso (bouton du haut, à droite).

AMERICANO STARBUCKS®




-  1. Soulevez le levier, insérez une capsule d'espresso, puis rabaissez le levier.
-  2. Appuyez sur le bouton **Espresso** (bouton du haut, à droite) et attendez que le café cesse de couler.
-  3. Soulevez le levier puis rabaissez-le sans insérer de capsule.
-  4. Appuyez sur le bouton **Eau chaude** (bouton du bas, à gauche) pour ajouter de l'eau chaude.





Pour préparer un Americano glacé, ajoutez 180 mL (6 oz liq.) d'eau **froide** et 350 mL (1½ tasse) de glaçons.





CAFÉ INFUSÉ STARBUCKS®

-  1. **IMPORTANT** : Avant d'infuser le café, retirez la languette de papier d'aluminium sur le dessous de la capsule (afin d'exposer le filtre).
-  2. Soulevez le levier, insérez la capsule de café à infuser, puis rabaissez le levier.
-  3. Appuyez sur le bouton **Infusion** (bouton du milieu, à droite).

Café Starbucks Blonde® à la vanille

-  15 mL (1 c. à soupe) de sirop à la vanille*
-  1 capsule de café Veranda Blend® Verismo^{MC}





Caffè Misto

-  1 capsule de café à infuser Verismo^{MC}
-  180 mL (6 oz liq.) de lait préparé avec le mousoir Verismo^{MC}




*Disponibles dans les magasins Starbucks participants, chez d'autres détaillants et sur fr.starbucksstore.ca



CAFFÈ LATTE



-  1. Soulevez le levier au complet, insérez une capsule de lait, puis rabaissez le levier.
-  2. Appuyez sur le bouton **Lait** (bouton du bas, à droite) et attendez que le lait cesse de couler.
-  3. Soulevez le levier, insérez une capsule d'espresso, puis rabaissez le levier.
-  4. Appuyez sur le bouton **Espresso** (bouton du haut, à droite). Les voyants clignoteront pendant que l'appareil ajustera la température avant de verser la boisson.

CAFFÈ LATTE AU LAIT FRAIS (SOYA, AMANDE, ÉCRÉMÉ, ETC.)




-  1. Préparez 180 mL (6 oz liq.) de lait ou de lait de soya frais dans un moussoir Verismo^{MC} (voir p. 13).
-  2. Soulevez le levier, insérez une capsule d'espresso, puis rabaissez le levier.
-  3. Appuyez sur le bouton **Espresso** (bouton du haut, à droite). Les voyants clignoteront peut-être si l'appareil doit ajuster la température avant de verser la boisson.

AUTRES RECETTES DE CAFFÈ LATTE




Caffè latte mezzo (350 mL / 12 oz liq.)

-  2 capsules de lait
-  2 capsules d'espresso




Caffè latte à la vanille

-  15 mL (1 c. à soupe) de sirop à la vanille*
-  1 capsule de lait
-  1 capsule d'espresso




Caffè latte à la noisette

-  15 mL (1 c. à soupe) de sirop à la noisette*
-  1 capsule de lait
-  1 capsule d'espresso




Caffè latte glacé (250 mL / 8,5 oz liq.)

-  180 mL (6 oz liq.) de lait froid
-  1 capsule d'espresso
-  350 mL (1,5 c. à soupe) de glaçons

Caffè latte au caramel

-  30 mL (2 c. à soupe) de sauce au caramel*
-  1 capsule de lait
-  1 capsule d'espresso

Caffè moka

-  30 mL (2 c. à soupe) de sauce moka*
-  1 capsule de lait
-  1 capsule d'espresso

*Disponibles dans les magasins Starbucks participants, chez d'autres détaillants et sur fr.starbucksstore.ca

Capsules Verismo^{MC}

Vous aurez sans doute remarqué qu'il existe deux types de capsules Verismo^{MC}—avec ou sans languette. Les deux types de capsules sont conçus pour être utilisés avec le système Verismo[®] pour créer une boisson parfaite.

Capsules à café infusé (avec languette)



Assurez-vous de retirer la languette de papier d'aluminium avant de placer la capsule dans l'appareil afin de permettre une pression d'infusion idéale pour votre café.



Capsules d'espresso, de thé et de lait (sans languette)



Les capsules sans languettes sont faites pour être utilisées avec le système Verismo[®] pour créer la forte pression requise pour ces boissons.



Préparer votre première tasse.



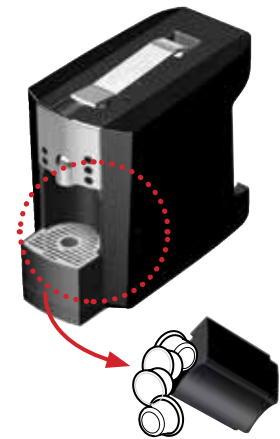
1. Lorsque vous mettez l'appareil sous tension, les voyants lumineux se mettent à clignoter. L'appareil est prêt lorsque les voyants sont allumés et ont cessé de clignoter.
2. Soulevez toujours le levier au complet, puis insérez une capsule.*



3. Une fois la capsule insérée, abaissez le levier au complet de façon ferme et fluide. Vous sentirez une certaine résistance. C'est normal : c'est la capsule qui se fait perforer.



4. Appuyez sur le bouton **Espresso**, **Infusion**, ou **Lait**. Pour éviter l'égouttement, soulevez le levier pour dégager la capsule une fois l'infusion terminée.



5. Les capsules tombent dans le réceptacle à capsules utilisées lorsque le levier est soulevé. Videz et nettoyez le réceptacle quotidiennement.

* Si vous utilisez une capsule à café infusé, retirez la languette de protection en papier d'aluminium sur le dessous de la capsule.

Conseil : Vérifiez toujours qu'il y a de l'eau dans le réservoir avant de préparer votre boisson. Nous vous recommandons de rincer l'appareil une fois avant de préparer la première boisson de la journée.

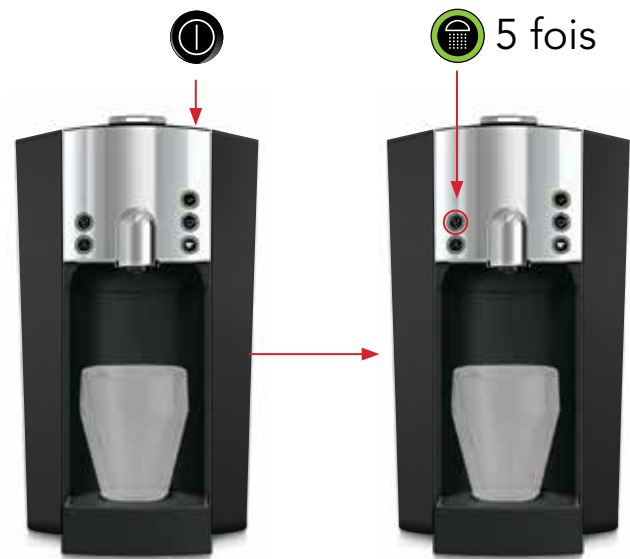
Mise en service

Après avoir retiré l'appareil de la boîte.



1. Enlevez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'à la ligne de remplissage. Pour replacer le réservoir, inclinez-le légèrement et insérez le fond en premier.

2. Enlevez ensuite la pellicule protectrice blanche de la grille du bac d'égouttement. Placez une tasse résistant à la chaleur sous le bec verseur.



3. Branchez le cordon d'alimentation, **sans insérer de capsule**, abaissez le levier et mettez l'appareil sous tension.

4. Lorsque les voyants sont allumés et ont cessé de clignoter, appuyez sur le bouton **Rinçage** (en haut à gauche). Répétez l'opération cinq fois.

Félicitations! Vous êtes prêt à commencer!

Voici votre nouveau système Verismo®.

① Bouton de mise sous tension marche / arrêt

Levier

Bec verseur

Réceptacle à capsules utilisées
(vider et nettoyer tous les jours)

Grille du bac d'égouttement
(retirer la pellicule protectrice blanche)

Bac d'égouttement à hauteur réglable
(enlever pour les tasses plus grandes)



Préparez vos boissons simplement en appuyant sur un bouton.



QUE SIGNIFIENT LES VOYANTS LUMINEUX :



Les voyants lumineux clignotent lorsque :

- L'appareil se réchauffe
- L'appareil verse une boisson



Les voyants lumineux s'allument lorsque :

- L'appareil est prêt



Bienvenue—

Plus que quelques étapes sont nécessaires avant que vous puissiez préparer vos propres cafés infusés, espressos, thés et caffès lattes Starbucks,[®] et bien plus encore. Conservez cette petite brochure à portée de la main. Dans les prochaines pages, vous verrez combien il est facile de mettre l'appareil en route pour savourer votre première boisson. Vous trouverez également des conseils utiles et des recettes. Gracieuseté de l'incroyable système Verismo.[®]

Savourez avec plaisir!

MC



Verismo[®]
SYSTÈME PAR STARBUCKS

**Guide de
démarrage rapide**
avec recettes



© 2013 STARBUCKS COFFEE COMPANY. ALL RIGHTS RESERVED. / TOUS DROITS RÉSERVÉS.

NSP13-24952

30098723