

my  
machine





*Maestria*



*Maestria*

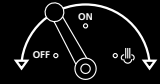
~	220-240V 50/60Hz <2300W
Pmax	19 bar
kg	5.3 kg
l	1.4 l
☐	☐ 17 cm ☐ 30 cm ☐ 39.5 cm

**1. ON/OFF button**  
Bouton Marche/Arrêt  
AN/AUS Schalter  
Pulsante On/Off

**2. Lever**  
Levier  
Hebel  
Leva

**3. Water tank**  
Réservoir d'eau  
Wassertank  
Serbatoio acqua

**4. Steam handle**  
Levier vapeur  
Dampffunktionsschalter  
Regolatore vapore



**5. Power cord and storage**  
Cordon d'alimentation et rangement  
Netzkabel  
Cavo di alimentazione

**6. Indication lights**  
Voyant lumineux  
Kontrollleuchten  
Indicatori luminosi

**7. Espresso and Lungo dials**  
Boutons Espresso et Lungo  
Espresso- und Lungoauswahl-tasten  
Pulsanti caffè Espresso e caffè Lungo

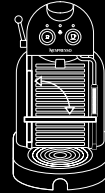
**8. Coffee outlet**  
Sortie Café  
Kaffeeauslauf  
Erogatore di caffè

- 9. Steam pipe, nozzle and handling area**  
 Tube et buse vapeur et zone de manipulation  
 Dampfrohr, Aufschäumdüse und Zubereitungsbereich  
 Beccuccio, erogatore di vapore e area di regolazione



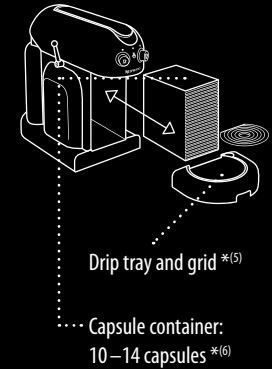
1. Frothing position <sup>\*(1)</sup>
2. Vertical position <sup>\*(2)</sup>
3. Steam out position <sup>\*(3)</sup>

- 10. Removable cup support**  
 Support de tasse amovible  
 Abnehmbare Tassenablage  
 Supporto per tazzina rimovibile



Up right position <sup>\*(4)</sup>

- 11. Maintenance unit**  
 Unité de maintenance  
 Einschubmodul  
 Unità di manutenzione



Drip tray and grid <sup>\*(5)</sup>

Capsule container:  
 10 – 14 capsules <sup>\*(6)</sup>

<sup>\*(1)</sup> Position mousse de lait / Aufschäumposition / Posizione per la preparazione della schiuma

<sup>\*(2)</sup> Position verticale / Senkrechte Position / Posizione verticale

<sup>\*(3)</sup> Position sortie vapeur / Abdampfposition / Posizione per l'erogazione del vapore

<sup>\*(4)</sup> Position verticale / Aufrechte Position / Posizione corretta

<sup>\*(5)</sup> Bac et grille d'égouttage / Abtropfschale und Gitter / Vassoio raccogliogocce e griglia

<sup>\*(6)</sup> Bac à capsules usagées (10 – 14 capsules) / Kapselbehälter (für 10 – 14 gebrauchte Kapseln) / Contenitore capsule usate (10 – 14 capsule)

*Nespresso*, an exclusive system creating the perfect Espresso, time after time.

All *Nespresso* machines are equipped with a unique extraction system that guarantees up to 19 bar pressure. Each parameter has been calculated with great precision to ensure that all the aromas from each Grand Cru can be extracted, to give the coffee body and create an exceptionally thick and smooth crema.

*Nespresso* est un système original offrant un Espresso parfait, tasse après tasse.

Toutes les machines *Nespresso* sont équipées d'un système d'extraction unique à très haute pression allant jusqu'à 19 bars de pression. Chaque paramètre est calculé avec précision pour exprimer la totalité des arômes de chaque Grand Cru, lui donner du corps et offrir une crème d'une densité et d'une onctuosité incomparables.

## CONTENT/CONTENU

---

7 – 11	<b>SAFETY PRECAUTIONS/CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	27	<b>ECOLABORATION: <a href="http://ECOLABORATION.COM/">ECOLABORATION.COM/</a></b>
12	<b>PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE/ PRÉPAREZ VOTRE MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION</b>	28	<b>ECOLABORATION: <a href="http://ECOLABORATION.COM/">ECOLABORATION.COM</a></b>
13	<b>COFFEE PREPARATION/ LA PRÉPARATION DU CAFÉ</b>		<b>LIMITED WARRANTY/ GARANTIE LIMITÉE</b>
14 – 15	<b>BARISTA: FROTHING YOUR MILK/ BARISTA: FAITES MOUSSER LE LAIT</b>		
16 – 19	<b>RECIPES/ RECETTES</b>		
20	<b>MENU MODES/MODE MENU</b>		
21	<b>EMPTYING MODE/LA VIDANGE</b>		
22	<b>CARE &amp; CLEANING/ L'ENTRETIEN &amp; LE NETTOYAGE</b>		
23	<b>DESCALING/LE DÉTARTRAGE</b>		
25	<b>TROUBLESHOOTING/LE DÉPANNAGE</b>		
26	<b>CONTACT THE <i>NESPRESSO</i> CLUB/CONTACTEZ LE CLUB <i>NESPRESSO</i></b>		
26	<b>DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL PROTECTION/ MISE AU REBUT ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT</b>		

## SAFETY PRECAUTIONS

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

⚠ Caution – When you see this sign, please refer to the safety precautions to avoid possible harm and damage.

ℹ Information – When you see this sign, please take note of the advice for the correct and safe usage of your appliance.

- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- This appliance has been designed for indoor and non extreme temperature conditions use only.
- Protect the appliance from direct sunlight effect, prolonged water splash and humidity.
- This appliance is intended to be used in households and similar applications only such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental

capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children should be supervised to ensure that they not play with the appliance.
- The manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not apply for any commercial use, inappropriate handling or use of the appliance, any damage resulting from use for other purposes, faulty operation, non-professionals repair or failure to comply with the instructions.

### **Avoid risk of fatal electric shock and fire**

- In case of an emergency: immediately remove the plug from the power socket.
- Only plug the appliance into suitable, easily accessible, earthed mains connections. Make sure that the voltage of the power

source is the same as that specified on the rating plate. The use of an incorrect connection voids the warranty.

- The appliance must only be connected after installation.
- Do not pull the cord over sharp edges, clamp it or allow it to hang down.
- Keep the cord away from heat and damp.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
- If the cord is damaged, do not operate the appliance.
- Return the appliance to the *Nespresso* Club or to a *Nespresso* authorized representative.
- If an extension cord is required, use only an earthed cord with a conductor cross-section of at least 1.5mm<sup>2</sup> or matching input power.
- To avoid hazardous damage, never place the appliance on or beside hot surfaces such as radiators, stoves, ovens, gas burners, open flame, or similar.
- Always place it on a horizontal, a stable and

even surface. The surface must be resistant to heat and fluids, like water, coffee, descaler or similar.

- Disconnect the appliance from the mains when not in use for a long period. Disconnect by pulling out the plug and not by pulling the cord itself or the cord may become damaged.
- Before cleaning and servicing, remove the plug from the mains socket and let the appliance cool down.
- Never touch the cord with wet hands.
- Never immerse the appliance or part of it in water or other liquid.
- Never put the appliance or part of it in a dishwasher.
- Electricity and water together is dangerous and can lead to fatal electrical shocks.
- Do not open the appliance. Hazardous voltage inside!
- Do not put anything into any openings. Doing so may cause fire or electrical shock !

### **Avoid possible harm when operating the appliance**

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use the appliance if it is damaged or not operating perfectly. Immediately remove the plug from the power socket. Contact the *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized

representative for examination, repair or adjustment.

- A damaged appliance can cause electrical shocks, burns and fire.
- Always completely close the lever and never lift it during operation. Scalding may occur.
- Do not put fingers under coffee outlet, risk of scalding.
- Do not put fingers into capsule compartment or the capsule shaft. Danger of injury!
- Water could flow around a capsule when not perforated by the blades and damage the appliance.
- Never use a damaged or deformed capsule. If a capsule is blocked into the capsule compartment, turn the machine off and unplug it before any operation. Call the *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized representative.
- Always fill the water tank with fresh, drinking, cold water.
- Empty water tank if the appliance will not be used for an extended time (holidays, etc.)
- Replace water in water tank when the appliance is not operated for a weekend or a similar period of time.
- Do not use the appliance without the drip tray and drip grid to avoid spilling any liquid on surrounding surfaces.
- Do not use any strong cleaning agent or

solvent cleaner. Use a damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the appliance.

- When unpacking the machine, remove the plastic film and dispose.
- This appliance is designed for *Nespresso* coffee capsules available exclusively through the *Nespresso* Club or your *Nespresso* authorized representative. *Nespresso* quality is only guaranteed when *Nespresso* capsules are used in *Nespresso* appliances.
- For your own safety, you should use only parts and appliance accessories from *Nespresso* that are designed for your appliance.
- All *Nespresso* appliances pass stringent controls. Reliability tests under practical conditions are performed randomly on selected units. This can show traces of any previous use.
- *Nespresso* reserves the right to change instructions without prior notice.

### **Descaling**

- *Nespresso* descaling agent, when used correctly, helps ensure the proper functioning of your machine over its lifetime and that your coffee experience is as perfect as the first day. For the correct amount and procedure to follow, consult the user manual included in the *Nespresso* descaling kit.



# SAVE THESE INSTRUCTIONS

Pass them on to any subsequent user.

This instruction manual is also available as a PDF at [nespresso.com](http://nespresso.com)

## CONSIGNES DE SECURITE

---

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

**⚠** Avertissement – lorsqu'un ce symbole apparaît, veuillez consulter les mesures de sécurité pour éviter d'éventuels dangers et dommages.

**i** Information – Lorsque ce symbole apparaît, veuillez prendre connaissance du conseil pour une utilisation sûre et conforme de votre appareil.

- L'appareil est conçu pour préparer des boissons conformément à ces instructions.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux prévus.
- Cet appareil a été conçu seulement pour un usage intérieur, pour un usage dans des conditions de températures non extrêmes.
- Protégez votre appareil des effets directs des rayons du soleil, des éclaboussures d'eau et de l'humidité.
- Cet appareil est prévu pour une utilisation domestique et des utilisations similaires

seulement comme: les espaces cuisine dans les magasins, les bureaux ou autres environnements de travail, les fermes; une utilisation par les clients dans les hôtels, les chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels ou du type bed&breakfast.

- Cette machine peut être utilisée par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles ont été formées ou encadrées sur l'utilisation de l'appareil d'une façon sûre et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doit pas être fait

par des enfants sans surveillance.

- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine.
- Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas en cas d'usage commercial, d'utilisations ou de manipulations inappropriées, de dommages résultant d'un usage incorrect, d'un fonctionnement erroné, d'une réparation par un non professionnel ou du non respect des instructions.

### Evitez les risques d'incendie et de choc électrique fatal

- En cas d'urgence: débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique.

- Branchez l'appareil uniquement à des prises adaptées, facilement accessibles et reliées à la terre. L'appareil doit être connecté uniquement après l'installation. Assurez-vous que la tension de la source d'énergie soit la même que celle indiquée sur la plaque signalétique. L'utilisation d'un branchement inadéquat annule la garantie.
- L'appareil doit être connecté uniquement après l'installation.
- Ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants, attachez-le ou laissez-le pendre.
- Gardez le cordon d'alimentation loin de la chaleur et de l'humidité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent après-vente ou des personnes de même qualification. Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne faites pas fonctionner l'appareil. Retournez votre appareil au Club *Nespresso* ou à un revendeur *Nespresso* agréé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne faites pas fonctionner l'appareil.
- Retournez votre appareil au Club *Nespresso* ou à un revendeur *Nespresso* agréé.
- Si une rallonge électrique s'avère nécessaire, n'utilisez qu'un câble relié à la terre, dont le conducteur a une section d'au moins 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Afin d'éviter de dangereux dommages, ne placez jamais l'appareil sur ou à côté de surfaces chaudes telles que les radiateurs, les cuisinières, les fours, les brûleurs à gaz, les feux nus, ou des sources de chaleur similaires.
- Placez-le toujours sur une surface horizontale, stable et régulière. La surface doit être résistante à la chaleur et aux fluides comme: l'eau, café, le détartrant ou autres.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.
- Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon d'alimentation afin de ne pas l'endommager.
- Avant le nettoyage et l'entretien de votre appareil, débranchez-le de la prise électrique et laissez-le refroidir.
- Ne touchez jamais le fil électrique avec des mains mouillées.
- Ne plongez jamais l'appareil, en entier ou en partie, dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne mettez jamais l'appareil ou une partie de celui-ci dans un lave vaisselle.
- L'électricité et l'eau ensemble sont dangereux et peuvent conduire à des chocs électriques mortels.
- N'ouvrez pas l'appareil. Voltage dangereux à l'intérieur.
- Ne mettez rien dans les ouvertures. Cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique!

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

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas parfaitement. Débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Contactez le Club *Nespresso* ou un revendeur *Nespresso* agréé, pour la réparation ou le réglage de votre appareil.
- Un appareil endommagé peut provoquer des chocs électriques, brûlures et incendies.
- Refermez toujours bien complètement le levier et ne le soulevez jamais pendant le fonctionnement, des brûlures peuvent se produire.
- Ne mettez pas vos doigts sous la sortie café, il y a un risque de brûlure.
- Ne mettez pas vos doigts dans le compartiment à capsules ou dans le bac de récupération des capsules. Il existe un risque de blessure.
- L'eau peut s'écouler autour d'une capsule, quand celle-ci n'a pas été perforée par les lames, et endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais une capsule endommagée

ou déformée. Si une capsule est bloquée dans le compartiment à capsules, éteignez l'appareil et débranchez-le avant toute opération. Appelez le Club *Nespresso* ou un revendeur *Nespresso* agréé.

- Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau fraîche, potable et froide.
- Videz le réservoir d'eau si l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée (vacances etc. . .)
- Remplacez l'eau du réservoir d'eau quand l'appareil n'est pas utilisé pendant un week-end ou une période de temps similaire.
- N'utilisez pas l'appareil sans le bac d'égouttage et sa grille afin d'éviter de renverser du liquide sur les surfaces environnantes.
- Ne nettoyez jamais votre appareil avec un

produit d'entretien ou un solvant. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface de l'appareil.

- Lors du déballage de l'appareil, retirer le film plastique sur la grille d'égouttage.
- Cet appareil est conçu pour des capsules de café *Nespresso* disponibles exclusivement via le Club *Nespresso* ou votre revendeur *Nespresso* agréé. La qualité *Nespresso* n'est garantie que lorsque les capsules *Nespresso* sont utilisées dans les appareils *Nespresso*
- Pour votre propre sécurité, vous devez utiliser seulement les pièces et accessoires d'appareils *Nespresso* qui sont conçus spécialement pour votre appareil.
- Tous les appareils *Nespresso* sont soumis à des contrôles sévères. Des tests de fiabilité, dans des conditions réelles d'utilisation,

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

- *Nespresso* se réserve le droit de modifier sans préavis la notice d'utilisation.

### Détartrage

- Lorsqu'il est utilisé correctement, le détartrant *Nespresso*, permet d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil tout au long de sa vie et vous permet de maintenir une expérience café aussi parfaite qu'au premier jour. Pour le dosage exact et la procédure à suivre, consultez le manuel d'utilisation inclus dans le kit de détartrage *Nespresso*.


## CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES

Transmettez-les aux utilisateurs ultérieurs.

Ce manuel d'instruction est également disponible en version PDF sur [nespresso.com](http://nespresso.com)

# PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE/ PRÉPAREZ VOTRE MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

---

 First read the safety precautions to avoid risks of fatal electrical shock and fire.

Tout d'abord, lisez les précautions de sécurité afin d'éviter les risques d'incendie et de choc électrique mortel.

1. Fully insert cup support into upright position, remove maintenance unit and water tank.

Placez le support de tasse en position verticale, puis enlevez l'unité de maintenance et le réservoir d'eau.

2. Adjust cord length and store excess under machine with cord storage fixation.\*

Ajustez la longueur du cordon d'alimentation et rangez le surplus sous l'appareil à l'aide de la fixation de rangement.\*

3. Ensure steam handle is set to off, and steam pipe in vertical position.

Mettez le levier vapeur en position «OFF» et la buse vapeur en position verticale.

4. Close lever and plug into mains.

Fermez le levier et branchez la machine.

5. Rinse and fill water tank with potable water. Reposition water tank and maintenance unit.

Rincez et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable. Remettez le réservoir d'eau et l'unité de maintenance.

6. Switch machine on.

Allumez la machine.



Blinking lights: heat up (25 sec.)  
Les voyants lumineux clignotent:  
la machine chauffe (25 sec)

7. Lift cup support and place container (min. 0.5L) under coffee outlet.

Soulevez le support de tasse et placez un récipient (min 0,5L) sous l'orifice de sortie café.

8. Set Lungo button to 5 and press to rinse the machine. Repeat 3 times.

Tournez le bouton Lungo sur 5 et appuyez sur le bouton pour rincer la machine. Répétez l'opération 3 fois.



Steady: ready  
Les voyant lumineux sont fixes:  
la machine est prête

\*NOTE: for this operation only, machine can be placed on it's side on a soft surface to avoid any damage to the finishing.

\*REMARQUE: pour cette opération uniquement, la machine peut être placée sur le coté sur une surface non abrasive afin d'éviter tout dommage.

---

NOTE: automatic power off: machine stops automatically after 9 minutes of non-use. To change this setting visit auto shut off section in menu mode page 20.

REMARQUE: l'arrêt automatique: la machine s'éteint automatiquement après 9 minutes d'inutilisation. Pour retirer cet arrêt automatique allez dans le mode menu.

# COFFEE PREPARATION/LA PRÉPARATION DU CAFÉ

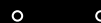
1. Rinse and fill water tank with potable water.  
Rincez et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable.

2. Reposition water tank .  
Remettez le réservoir d'eau.

3. Close lever and switch machine on.  
Allumez la machine.



Blinking lights: heat up (25 sec.)  
Les voyants lumineux clignotent:  
la machine chauffe (25 sec)



Steady: ready  
Les voyants lumineux sont fixes:  
la machine est prête

4. Lift lever and insert *Nespresso* capsule.  
Levez le levier et insérez une capsule *Nespresso*.

5. Close lever and place cup under coffee outlet.  
Baissez le levier et placez une tasse sous la sortie café.

6. Cup support can be turned up right to support Macchiato glass.  
Le support de tasse peut être relevé pour y placer un verre à recettes.

7. Turn dial to desired coffee level and press button to start brewing.  
Tournez le bouton jusqu'au niveau de café désiré et appuyez sur le bouton pour commencer votre préparation.



1: 25 ml  
2: 30 ml  
3: 40 ml  
4: 50 ml  
5: 60 ml



1: 70 ml  
2: 90 ml  
3: 110 ml  
4: 130 ml  
5: 150 ml

8. The preparation will stop automatically, or press any coffee button to stop the preparation at any time.  
La préparation s'arrêtera automatiquement ou appuyez sur un bouton café pour l'interrompre à tout moment.

9. Remove cup. Lift and close lever to eject capsule into container.  
Levez et baissez le levier afin d'éjecter la capsule dans le bac à capsules.

NOTE: during heat up (blinking lights), you can press the coffee button. Coffee will start to flow automatically when machine is ready. During coffee preparation, steam function is not possible.

REMARQUE: pendant la chauffe de la machine (lumières clignotantes), vous pouvez presser le bouton café. Le café s'écoulera automatiquement quand la machine sera prête. Pendant la préparation du café, la fonction vapeur n'est pas utilisable.

# BARISTA: FROTHING YOUR MILK/BARISTA: FAITES MOUSSER VOTRE LAIT

---

**⚠ CAUTION:** steam pipe will be hot during and after usage. Use rubber grip area only to avoid burns.

**ATTENTION:** le tube de vapeur sera chaud pendant et après l'usage, manipulez le avec soin. Utilisez uniquement la zone de manipulation en caoutchouc pour éviter les brûlures.

**NOTE:** after a period of non use and because of residual water in the machine from previous preparations, steam may release during the heat up. This may happen and will not cause any damage to your machine.

**REMARQUE:** après une période de sans non-utilisation, et à cause de l'eau résiduelle des préparations précédentes restant dans la machine, de la vapeur peut être libérée lors du chauffage de la machine. Cela peut arriver et ne cause aucun dommage à votre machine.



**⚠ For best performance and hygienic purposes, a steam out of 5 seconds minimum MUST be done before and after each usage to avoid milk residues from remaining inside and outside the steam nozzle. (See care and cleaning section).**  
Pour un meilleur rendement et à des fins d'hygiène, il est impératif de rincer la sortie vapeur pendant au moins 5 secondes avant et après chaque préparation à base de lait pour éviter l'accumulation de résidus (voir la section Entretien et nettoyage).

## STEAM OUT/RINÇAGE VAPEUR

**1. Fill water tank with potable water.**  
Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable.

**2. Lift cup support and adjust steam pipe into steam out position.**  
Soulevez le support de tasse et ajustez le tuyau sur la position vapeur.

**3. Set steam handle to ON.**  
Tournez le levier vapeur sur «ON».

**4. Move steam handle to ☞. Run steam through nozzle for 5 sec. to steam out.**  
Tournez le levier vapeur sur ☞. Faites sortir de la vapeur par la buse pendant 5 secondes.

**5. Move steam handle back to ON when done.**  
Lorsque c'est terminé, remettez le levier vapeur sur «ON».

○ ☞ ○ Middle light blinking: heat up  
Le voyant lumineux du milieu clignote: la machine chauffe

○ ○ ○ Middle light steady: ready  
Le voyant lumineux est fixe: la machine est prête

**NOTE:** when steam handle is set to ON, steamer function will remain in heat up mode. To save energy, when done move handle to OFF.

**REMARQUE:** lorsque le levier vapeur est sur «ON», la fonction vapeur restera en mode chauffe. Pour économiser de l'énergie, lorsque vous avez terminé, mettez le levier vapeur sur «OFF».

## READY TO FROTH YOUR MILK/PRÊT A FAIRE VOTRE MOUSSE DE LAIT

**TIPS:** for perfect milk froth, use fresh milk at refrigerator temperature (about 4° C). For best results, use a milk jug to froth your milk.

**ASTUCE:** pour une mousse de lait parfaite, utilisez du lait frais à température réfrigérée (autour de 4° C). Pour un meilleur résultat, utilisez un pot à lait pour faire mousser votre lait.

**NOTE:** as a safety precaution, the steam function will cut out after 90 seconds. To start again move steam handle to ON, then back to ☞.

**REMARQUE:** à des fins de sécurité, la fonction vapeur s'interrompt après 90 secondes. Pour la remettre en marche, mettez le levier vapeur à «ON», puis remettez-le à ☞.

1. Complete previous Steam Out steps.  
Poursuivez les étapes précédentes de «RINCAGE VAPEUR».
2. Fill milk jug to required amount based on recipe.\*  
Remplissez le pot à lait au niveau requis en fonction de la recette.\*
3. Adjust steam pipe into frothing position, and hold it in bottom of jug to avoid splashes.  
Ajustez le tube vapeur sur la position mousse, et tenez-le dans le fond du pot à lait pour éviter les éclaboussures.
4. Move steam handle to ☞.  
Tournez le levier sur ☞.
5. Once milk froth has reached desired level or temperature (about 65° C), it is ready.  
Dès que votre mousse atteint le niveau ou température désiré (environ 65° C), elle est prête.
6. Move steam handle back to ON position and remove milk jug immediately from below the steam pipe.  
Mettez le levier vapeur à «ON» et enlevez immédiatement la buse du pot à lait.
7. Proceed to steam out your machine for 5 seconds minimum to remove any milk residues.  
Rincez ensuite la sortie vapeur de votre machine pendant au moins 5 secondes pour éliminer tout résidu de lait.

\*NOTE: milk jug should be double the volume of recipe quantity desired to enable preparation.

\*REMARQUE: le pot à lait doit être le double du volume de la quantité de la recette souhaitée pour permettre la préparation.

**NOTE:** if you only want to heat the milk and not create froth, ensure that the steam pipe is pushed up to the highest point, so that there is a gap between the bottom of the steam pipe and nozzle.

**REMARQUE:** si vous voulez seulement chauffer votre lait et ne pas créer de mousse, assurez vous que le tube vapeur soit poussé au plus haut point, de sorte qu'il y ait un écart entre le bas de la conduite de vapeur et la buse.

# CLASSIC RECIPES/LES RECETTES CLASSIQUES

---



## CAPPUCCINO/CAPPUCCINO

---

Proportions:

1 Espresso capsule

Topped up with hot milk froth

Prepare an Espresso in a Cappuccino cup and top up with hot milk froth.

Intense: *Ristretto Grand Cru*/Light: *Rosabaya de Columbia Grand Cru*

Proportions:

1 capsule Espresso

Complétez de mousse de lait chaud sur le dessus

Préparez un Espresso dans une tasse à Cappuccino et disposez sur le dessus de la mousse de lait chaud.

Intense: Grand Cru *Ristretto*/Léger: Grand Cru *Rosabaya de Columbia*



## CAFFÉ LATTE/CAFÈ LATTE

---

Proportions:

1 Lungo capsule

Topped up with hot milk

Prepare a Lungo in a tall glass (350 ml) and top up with hot milk.

Intense: *Fortissio Lungo Grand Cru*/Light: *Vivalto Lungo Grand Cru*

Proportions:

1 capsule Lungo

Complétez avec de la mousse de lait chaud

Préparez un Lungo dans un grand verre (350 ml) et disposez sur le dessus de la mousse de lait chaud.

Intense: Grand Cru *Fortissio Lungo*/Léger: Grand Cru *Vivalto Lungo*





## LATTE MACCHIATO/LATTE MACCHIATO

---

Proportions:

1 Espresso capsule

Topped up with hot milk froth

Fill a tall glass with hot milk froth (300 ml). Top up with an Espresso preparation.

Intense: *Indriya from India Grand Cru*/Light: *Volluto Grand Cru*

Proportions:

1 capsule Espresso

Complétez de mousse de lait chaud sur le dessus

Remplir un grand verre (300 ml) de mousse de lait chaud. Complétez-le avec un Espresso.

Intense: *Grand Cru Indriya from India*/Léger: *Grand Cru Volluto*



## ESPRESSO MACCHIATO/ESPRESSO MACCHIATO

---

Proportions:

1 Espresso capsule

Topped up with hot milk froth

Prepare an Espresso in an Espresso cup and top up with hot milk froth.

Intense: *Indriya from India Grand Cru*/Light: *Volluto Grand Cru*

Proportions:

1 capsule Espresso

Complétez de mousse de lait chaud sur le dessus

Préparez un Espresso dans une tasse à Espresso et disposez sur le dessus de la mousse de lait chaud.

Intense: *Grand Cru Indriya from India*/Léger: *Grand Cru Volluto*



### ICED VANILLA CARAMEL COFFEE/CAFÉ GLACÉ VANILLE CARAMEL

---

**Proportions:**

2 *Volluto* Espresso capsules  
1 scoop of vanilla ice cream  
2 teaspoons of caramel syrup  
1 teaspoon of chocolate chips  
Topped up with hot milk froth

Prepare the hot milk froth, add the caramel syrup to it and set aside. Prepare two Espresso coffees into a cup and pour them into a cold glass (350 ml). Immediately add the scoop of ice cream and top up with the hot milk froth. Decorate with chocolate chips.

**Proportions:**

2 capsules Espresso *Volluto*  
1 boule de glace vanille  
2 cuillères à café de sirop de caramel  
1 cuillère à café de pépites de chocolat  
Complétez de mousse de lait chaud sur le dessus

Préparez la mousse de lait chaud, ajoutez-y le sirop de caramel et mettez-la de côté. Préparez deux cafés Espresso dans une tasse et versez-les dans un verre (350 ml) froid. Ajoutez immédiatement la boule de glace vanille et complétez avec la mousse de lait chaud. Décorez le tout avec des pépites de chocolat.



## AFTER EIGHT® COFFEE/CAFÉ AFTER EIGHT®

### Proportions:

1 *Livanto* Espresso capsule  
After Eight® mint chocolate  
Nougat chocolate  
Topped up with hot milk froth

Prepare the *Livanto* capsule into an Espresso cup. Top it up with hot milk froth. Sprinkle shavings of nougat chocolate on top and add an After Eight® chocolate to the milk froth to finish. Serve immediately.



### Proportions:

1 capsule Espresso *Livanto*  
Du chocolat After Eight à la menthe  
Du chocolat au nougat  
Complétez de mousse de lait chaud sur le dessus

Préparez la capsule *Livanto* dans une tasse à Espresso. Complétez avec la mousse de lait chaud. Saupoudrez de copeaux de chocolat au nougat sur le dessus et ajoutez pour finir un chocolat After Eight® à la mousse de lait. Servez immédiatement.

# MENU MODES/MODE MENU

1. To enter menu modes, press and hold the Espresso button while turning the machine on (middle light steady orange).  
Pour entrer dans le mode «Menu», pressez et maintenez le bouton Espresso en même temps que vous allumez la machine (la lumière du milieu s'éclaircira en orange).
2. Set the dials to the required settings (see chart below).  
Réglez les boutons pour les paramètres requis (voir tableau ci-dessous).
3. Once selected, press the Lungo button to confirm (middle light steady to confirm, and blinks orange accordingly to selected number).  
Une fois sélectionné, appuyez sur le bouton Lungo pour commencer (la lumière du milieu s'allume en continu pour confirmer et clignote orange. Le nombre de clignotements correspond au réglage sélectionné).

 Set Espresso dial to: Réglez le bouton Espresso sur:	 Set Lungo dial to: Réglez le bouton Lungo sur:
<b>1:</b> Auto Shut Off Arrêt automatique	<b>1:</b> 9 min, 2: 30 min, 3: 60 min, 4: 2 hrs, 5: 8 hrs 1: 9 min, 2: 30 min, 3: 60 min, 4: 2 h, 5: 8 h
<b>2:</b> Water Hardness Dureté de l'eau	<b>1:</b> hard, 2: medium, 3: soft 1: fort, 2: moyen, 3: léger
<b>3:</b> Emptying Vidange	See emptying section Voir la section vidange
<b>4:</b> Descaling Détartrage	See descaling section Voir la section détartrage
<b>5:</b> Reset To Factory Setting Réinitialisation aux réglages usines	Simply press the Lungo button to reset to factory setting (power save: 9 min, water hardness level: hard). Pressez simplement le bouton Lungo pour réinitialiser les réglages usines (économie d'énergie: 9 min, niveau d'intensité de l'eau: fort).

**NOTE:** when in menu mode you can change between options without exiting each time. To exit menu mode, press and hold the Espresso button for 5 seconds (steady coffee lights confirm exit).

**REMARQUE:** en mode «Menu», vous pouvez changer les options sans quitter à chaque fois. Pour quitter le mode «Menu», appuyez et maintenez le bouton Espresso pendant 5 secondes (les voyants de café stabilisés confirment la sortie).

# EMPTYING MODE/MODE VIDANGE

**NOTE:** your machine should be emptied before and after a long period of non-use.

**REMARQUE:** votre machine doit être vidée avant et après toute longue période de non utilisation.

## COFFEE & STEAM PIPE/CAFÉ & TUBE VAPEUR

1. While in menu mode, set Espresso button to position 3 for emptying.  
En mode menu, réglez le bouton Espresso sur la position 3 pour la vidange.
2. Remove water tank and lift lever.  
Retirez le réservoir d'eau et levez le levier.
3. Press Lungo button to empty machine (ready when coffee lights stop blinking).  
Pressez le bouton Lungo pour vider la machine (lorsque le voyant café cesse de clignoter, la machine est prête).
4. Turn steam handle to ON.  
Tournez le levier vapeur sur «ON».
5. Adjust steam pipe into steam out position.  
Ajustez le tuyau de vapeur sur la position vapeur.
6. Set steam handle to ☰:  
Réglez le levier vapeur sur ☰:  

○	☰	○	Middle light blinking: emptying La lumière du milieu clignote: vidange
○	○	○	Middle light steady: done La lumière du milieu est fixe: c'est fini
7. Machine switches off automatically when finished.  
La machine s'éteint automatiquement.

**NOTE:** appliance will be blocked for approximately 20 minutes after emptying.

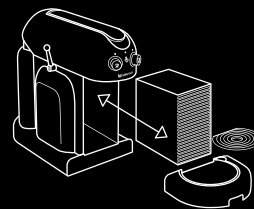
**REMARQUE:** l'appareil sera bloqué pendant 20 minutes après la vidange.

## CARE & CLEANING/ENTRETIEN & NETTOYAGE

---

### **⚠ DO NOT WASH PARTS IN A DISHWASHER/ NE LAVEZ PAS LES PIÈCES COMPOSANTS AU LAVE-VAISSELLE**

1. To remove maintenance unit from machine, lift cup support in upright position.  
Pour assembler/démonter l'unité de maintenance, assurez-vous que le support de tasse est dans en position verticale.
2. Maintenance unit can be removed in one piece and assembled/disassembled for easy cleaning.  
L'unité de maintenance peut être retirée en un seul morceau et séparée pour un nettoyage plus facile.

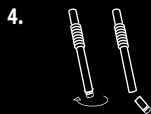


### **STEAM PIPE CLEANING/NETTOYAGE DU TUBE VAPEUR**

---

- ⚠ For better performance and hygienic purposes clean your steam pipe after each usage to avoid milk residues from remaining inside and outside the steam nozzle.  
Pour un meilleur rendement et à des fins d'hygiène, nettoyez la buse vapeur après chaque utilisation pour enlever les résidus de lait à l'intérieur et à l'extérieur de la buse.
- ⚠ CAUTION: use extreme caution when handling the steam pipe. Use rubber grip area only to avoid injury. Turn steam handle to OFF and allow for it to cool down before handling.  
ATTENTION: soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez le tuyau à vapeur. Utilisez uniquement la zone de manipulation en caoutchouc. Tournez le levier vapeur sur «OFF» et attendez qu'il refroidisse avant de la manipuler pour éviter les blessures.

3. Wipe down the steam pipe with a damp cloth.  
Essuyez le tube vapeur avec un chiffon humide (voir la section pour savoir comment vidanger).



4. To remove the frothing sleeve, twist the nozzle clockwise until it comes out then pull the sleeve downwards. Sleeve can be washed in soapy water. Make sure openings are free of residue.  
Retirez l'embout de la buse à mousse de lait en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre juste qu'à ce que ça sort, ensuite tirez la manche vers le bas. Le manche peut être lavé à l'eau savonneuse. Assurez-vous que les ouvertures sont exemptes de résidus.

# DESCALING MODE/LE MODE DÉTARTRAGE

**NOTE:** duration approximately 20 minutes. Steady orange middle light indicates descaling is needed.

**REMARQUE:** durée d'environ 20 minutes. Le voyant orange du milieu indique que le détartrage est nécessaire.

1. Turn machine off and set Espresso button to 4 and Lungo button to 1.  
Mettez la machine hors tension et réglez le bouton Espresso sur 4 et le bouton Lungo sur 1.
2. Open and close the lever to eject the capsule.  
Ouvrez et fermez le levier pour éjecter la capsule.
3. Empty drip tray and used capsule container and replace.  
Videz le bac de récupération d'eau et le bac à capsules usagées puis remplacez-les dans la machine.
4. To enter descaling mode press and hold the Espresso button while turning the machine on. Middle light steady orange to confirm descaling mode.  
Pour accéder au mode détartrage pressez et maintenez le bouton Espresso en même temps que vous allumez la machine. Le voyant orange du milieu reste allumé pour confirmer le mode détartrage.
5. Fill water tank with 2 *Nespresso* descaling liquid agents and the rest with water.  
Remplir le réservoir d'eau avec 2 sachets de produit détartrant *Nespresso* et le reste avec de l'eau.
6. Place a container (min 1.5 L) below coffee outlet and steam pipe.  
Placez un récipient (min 1,5 L) sous la sortie café et la buse vapeur.
7. Set steam handle to ☞.  
Réglez la poignée de la vapeur sur la fonction ☞.
8. Press Lungo button to start descaling. Middle light will start to blink.  
Appuyez sur le bouton Lungo pour démarrer le détartrage. Le voyant du milieu se met à clignoter.
9. A mix of operations between coffee and steam pipe flow will occur. Do not touch the machine during this operation. Steady middle light indicates descaling is complete.  
Plusieurs opérations entre le débit du café et de la buse vapeur se produiront. Ne touchez pas la machine lors de cette opération. Le voyant du milieu indique que le détartrage est terminé.

**10.** Once done, empty and rinse water tank, drip tray and capsule container, and replace.  
 Une fois cette opération effectuée, videz et rincez le réservoir d'eau, le bac de récupération d'eau et le bac à capsules usagées puis remplacez-les.

**13.** Turn Lungo dial to 2 for rinse mode and press Lungo button. All lights will blink. Steady lights indicate rinsing is complete.  
 Réglez le bouton Lungo sur 2 pour le rinçage et appuyez sur le bouton Lungo. Tous les voyants clignotent. Les voyants allumés indiquent que le rinçage est terminé.

**11.** Fill up water tank with drinking water.  
 Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable.

**14.** Once done, move steam handle to OFF. Empty container and drip tray and replace.  
 Une fois l'opération effectuée, déplacez la poignée vapeur sur OFF. Videz le bac de récupération d'eau et le bac à capsules usagées puis remplacez-les.

**12.** Replace empty container as per step 6.  
 Remplacez le récipient vide comme pour l'étape 6.

**15.** Machine is now ready for use.  
 La machine est maintenant prête à l'emploi.

**⚠ CAUTION:** the descaling solution can be harmful. Avoid contact with eyes, skin and surfaces. Never use any product other than the *Nespresso* descaling kit available at the *Nespresso Club* to avoid damage to your machine. The following table will indicate the descaling frequency required for the optimum performance of your machine, based on water hardness. For any additional questions you may have regarding descaling, please contact your *Nespresso Club*.  
**AVERTISSEMENT:** la solution de détartrage peut être nocive. Évitez le contact avec les yeux, la peau et les surfaces. Nous préconisons le kit de détartrage *Nespresso* disponible auprès du *Club Nespresso*, dans la mesure où il est spécialement adapté à votre machine. Attention à ne pas utiliser d'autres produits (du type vinaigre), qui laisserait un goût au café et pourrait endommager la machine. Sur la base de la dureté de l'eau, le tableau suivant vous indiquera la fréquence de détartrage requise pour une performance optimale de votre machine. Pour tout renseignement complémentaire sur le détartrage, veuillez contacter votre *Club Nespresso*.

*Nespresso* descaling kit: Ref. 3035/CBU-2  
 Kit de détartrage *Nespresso*: Ref. 3035/CBU-2



Water hardness:		Descalce after:		
Dureté de l'eau :		Détartrez après :		
fH	dH	CaCO <sub>3</sub>		
36	20	360 mg/l	800	30min
18	10	180 mg/l	2400	45min
0	0	0 mg/l	3200	60min

fH French grade  
 Degré français  
 dH German grade  
 Degré allemand  
 CaCO<sub>3</sub> Calcium carbonate  
 Carbonate de calcium



## ALARMS (ERROR AND DESCALING)/ALARMES (ERREUR ET DETARTRAGE)

No lights.	→ The machine has switched off automatically; press ON/OFF button. → Check the mains: plug, voltage, fuse.
No coffee, no water.	→ Check the water tank, if empty, fill with potable water. → Press coffee button several times until the coffee/water comes out (may occur on first use, after emptying, a long period of non use).
Coffee is not hot enough.	→ Preheat cup. Descale the machine if necessary.
No milk froth when using steam pipe.	→ Adjust and clean steam pipe. Ensure to use right milk at right temperature.
The lever cannot be closed completely.	→ Empty the capsule container/Check that there is not a capsule blocked inside the machine.
Leakage or unusual coffee flow.	→ Check that the water tank is in position. Clean coffee outlet.
Steady middle orange light.	→ Descaling needed.
No coffee, water just comes out (despite inserted capsule).	→ In case of difficulties, call the <i>Nespresso</i> Club.
Machine switches itself off automatically.	→ To save energy the machine will turn itself off after 9 minutes of non use. → See paragraph on 'Menu Modes' to change this setting. See 'menu modes' page 20.
Pas de lumière.	→ La machine s'est éteinte automatiquement; appuyez sur le bouton ON/OFF. → Contrôlez le réseau électrique: prise de courant, tension et fusible.
Pas de café, ni d'eau.	→ Vérifiez l'état du réservoir d'eau, s'il est vide, remplissez-le avec de l'eau potable. → Appuyez sur le bouton du café à plusieurs reprises jusqu'à ce que le café/eau sorte (peut se produire à la première utilisation, après la vidange ou une longue période de non d'utilisation).
Le café est insuffisamment chaud.	→ Préchauffez la tasse. Détartrez si nécessaire.
Pas de mousse de lait lors de l'utilisation du tube à vapeur.	→ Ajustez correctement le tuyau à vapeur et la buse. Réglez et nettoyez le tube vapeur. Assurez-vous d'utiliser du lait adéquat à bonne température.
Le levier ne peut pas être abaissé entièrement.	→ Videz le bac à capsules. Vérifiez qu'il n'y a pas de capsule bloquée à l'intérieur de l'appareil.
Fuite ou écoulement anormal de café.	→ Vérifiez que le réservoir d'eau est bien positionné. Nettoyez la sortie café.
Voyant du milieu en orange continu.	→ Le détartrage est nécessaire.
Pas de café, juste de l'eau qui coule (malgré une capsule insérée).	→ En cas de difficulté, appelez le Club <i>Nespresso</i> .
La machine s'éteint automatiquement.	→ Pour économiser de l'énergie, la machine s'éteindra après 9 minutes d'inutilisation. → Pour changer ce réglage consultez le paragraphe mode «Menu» page 20.

## CONTACT THE *NESPRESSO* CLUB/ CONTACTEZ LE CLUB *NESPRESSO*

---

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

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

Si vous avez besoin d'informations supplémentaires, en cas de problèmes ou simplement pour demander conseil, appelez le Club *Nespresso* ou votre revendeur *Nespresso* agréé.

Les coordonnées de votre Club *Nespresso* le plus proche ou de votre représentant *Nespresso* peuvent être trouvées dans le dossier «Bienvenue chez *Nespresso*» dans la boîte de votre machine ou sur [nespresso.com](http://nespresso.com)

## DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL PROTECTION/ MISE AU REBUT ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---



This appliance complies with the EU Directive 2002/96/EC. Packaging materials and appliance contain recyclable materials.

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

of valuable raw materials. Leave the appliance at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.

Cet appareil est conforme à la directive 2002/96/CE de l'UE. Les matériaux d'emballage et l'appareil contiennent des matériaux recyclables.

Votre appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou être recyclables. La séparation des déchets restants, en différentes catégories, facilite le recyclage des matières premières précieuses. Laissez votre appareil à un point de collecte. Vous pouvez obtenir des renseignements sur l'évacuation des déchets auprès de vos autorités locales.



We have committed to buy coffee of the very highest quality grown in a way that is respectful of the environment and farming communities. Since 2003 we have been working together with the Rainforest Alliance developing our *Nespresso AAA Sustainable Quality™* Coffee Program.

Nous nous sommes engagés à acheter le café de la plus haute qualité, cultivé de façon respectueuse de l'environnement et des cultivateurs. Depuis 2003, nous travaillons en collaboration avec la Rainforest Alliance, à développer notre programme *Nespresso AAA* pour une Qualité Durable™.



We chose aluminium as the material for our capsules because it protects the coffee and aromas of the *Nespresso Grands Crus*.

Nous avons choisi l'aluminium comme matière pour nos capsules, car il protège le café et les arômes des Grands Crus *Nespresso*.



Aluminium is also indefinitely recyclable, without loosing any of its qualities. *Nespresso* is committed to designing and making appliances that are innovative, high-performing and user-friendly. Now we are engineering environmental benefits into the design of our new and future machine ranges.

L'aluminium est également recyclable à l'infini, sans pour autant perdre de ses qualités. *Nespresso* s'engage à concevoir et fabriquer des appareils qui sont à la fois innovants, performants et conviviaux. Nous intégrons aussi des bénéfices environnementaux dans la conception de nos nouveaux et futurs appareils.

# LIMITED WARRANTY/UNE GARANTIE LIMITEE

---

Warranty and Liability – Koenig *Nespresso* machines are guaranteed in Switzerland for two years (parts and labour). To claim under this guarantee you will require your store receipt showing the date of purchase. Guarantee claims cannot be accepted if the machine has not been descaled, or has been incorrectly descaled (infrequently, use of inappropriate products). Only the use of *Nespresso* capsules will guarantee the proper functioning and lifetime of your *Nespresso* machine. Any defect resulting from the usage of non-genuine *Nespresso* capsules will not be covered by this warranty.

Garantie et responsabilité – Les machines *Nespresso* Koenig sont garanties en Suisse pendant deux ans (pièces et main d'oeuvre). Pour faire intervenir la garantie, il est nécessaire de pouvoir justifier de la date d'achat au moyen de la facture du revendeur. La garantie ne sera pas assurée en cas d'absence ou de mauvais détartrage (fréquence et utilisation de produits inadaptés). Seul l'usage des capsules *Nespresso* garantit le bon fonctionnement et la longévité de votre machine *Nespresso*. Tout dommage ou dysfonctionnement occasionné par l'utilisation de capsules autres que de marque *Nespresso* ne sera pas couvert par cette garantie.



DKB Household Switzerland AG, Eggbühlstrasse 28, Postfach, CH- 8052 Zürich, [www.koenigworld.com](http://www.koenigworld.com)

SERVICE-CENTER: Grindelstrasse 3, CH-8303 Bassersdorf, Switzerland

Tel: +41 43 266 16 00, Fax: +41 43 266 16 10, [servicecenter@dkbrands.com](mailto:servicecenter@dkbrands.com)





*Nespresso*, ein exklusives System, das zu jeder Zeit den perfekten Espresso zubereitet.

Alle *Nespresso* Maschinen sind mit einem patentierten Extraktionssystem ausgestattet, das einen Druck von bis zu 19 bar garantiert. Jeder einzelne Parameter wurde strengen Kontrollen unterzogen, um die Aromenvielfalt, den Körper sowie die unvergleichbare Crema jedes einzelnen Grands Crus zum Ausdruck zu bringen.

*Nespresso* è un sistema esclusivo per preparare un Espresso eccezionale, tazzina dopo tazzina.

Tutte le macchine *Nespresso* sono dotate di un sistema esclusivo che garantisce l'estrazione a 19 bar di pressione. Ogni parametro è stato calcolato con grande precisione per assicurare che siano estratti tutti gli aromi di ogni Grand Cru, per dare corpo al caffè e creare una crema particolarmente densa e liscia.

## INHALTSVERZEICHNIS/CONTENUTO

---

31 – 35	<b>SICHERHEITSHINWEISE/PRECAUZIONI DI SICUREZZA</b>	51
36	<b>VORBEREITUNG FÜR DIE ERSTE INBETRIEBNAHME/PRIMO UTILIZZO</b>	
37	<b>KAFFEEZUBEREITUNG/PREPARAZIONE DEL CAFFÈ</b>	52
38 – 39	<b>BARISTA: MILCH AUFSCHÄUMEN/BARISTA: MONTARE IL LATTE</b>	
40 – 43	<b>REZEPTE/RICETTE</b>	
44	<b>MENÜ-EINSTELLUNGEN/MODALITÀ MENÙ</b>	
45	<b>SYSTEM ENTLEEREN/SVUOTARE LA MACCHINA</b>	
46	<b>PFLEGE &amp; REINIGUNG/CURA E PULIZIA</b>	
47 – 48	<b>ENTKALKUNG/ DECALCIFICAZIONE</b>	
49	<b>FEHLERBEHEBUNG/RICERCA E RISOLUZIONE GUASTI</b>	
50	<b>KONTAKTIEREN SIE DEN <i>NESPRESSO</i> CLUB/ CONTATTARE IL <i>NESPRESSO</i> CLUB</b>	
51	<b>ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ/ SMALTIMENTO E PROTEZIONE AMBIENTALE</b>	

---

<b>ECOLABORATION: <a href="http://ecolaboration.com">ECOLABORATION.COM</a></b>
<b>ECOLABORATION: <a href="http://ecolaboration.com">ECOLABORATION.COM</a></b>
<b>GEWÄHRLEISTUNG/GARANZIA LIMITATA</b>

---

⚠ Achtung – Bitte lesen Sie die Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes. Bewahren Sie die Sicherheitshinweise auf, damit Sie sie bei Bedarf schnell zur Hand nehmen können.

⚠ Achtung – Wenn Sie dieses Zeichen sehen, halten Sie sich bitte an die Sicherheitshinweise, um mögliche Gefahren und Schäden zu vermeiden.

ℹ Zur Information – Wenn Sie dieses Zeichen sehen, befolgen Sie den Rat für einen sicheren und einwandfreien Betrieb Ihrer Kaffeemaschine.

- Das Gerät ist dazu bestimmt, Getränke nach diesen Anweisungen zuzubereiten.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Nutzung innerhalb von Gebäuden und unter normalen Temperaturbedingungen entwickelt.
- Schützen Sie Gerät vor direktem Sonnenlicht und Spritzwasser.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen, wie z.B.: in Mitarbeiterküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Bauernhöfen, für den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkunfts- und Übernachtungs-Einrichtungen bestimmt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren

und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie dieses Gerät nicht zu Spielzwecken verwenden.
- Bei kommerziellem Gebrauch, bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung unsachgemäßem Gebrauch, nicht fachgerechte Reparatur oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden. Ebenso sind Gewährleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

## **Vermeiden Sie Risiken wie tödlichen Stromschlag und Feuer**

- Ziehen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten. Befestigen Sie es oder lassen Sie es hängen.
- Halten Sie das Kabel von Hitze und Feuchtigkeit fern.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Sollten Ihr Gerät einen Defekt aufweisen, wenden Sie sich an den Nespresso Club.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benötigen, verwenden Sie nur ein geerdetes Kabel mit einem Leitungsdurchmesser von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Um gefährliche Schäden zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nie auf oder neben eine heiße Oberfläche wie Heizkörper, Kochplatten, Gaskocher, offene Flammen oder ähnliches.

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile und ebene Oberfläche. Die Oberfläche muss gegen Hitze und Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Entkalkerlösung o.ä. resistent sein.
- Ziehen Sie den Netzstecker, falls Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen. Beim Trennen vom Netz, ziehen Sie den Stecker und zerran Sie nicht am Kabel, das Kabel könnte sonst beschädigt werden.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Berühren Sie das Kabel nie mit feuchten Händen.
- Tauchen Sie das Gerät oder Teile davon niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie das Gerät oder Teile davon niemals in die Spülmaschine.
- Die Verbindung von Elektrizität und Wasser ist gefährlich und kann zu tödlichen Stromschlägen führen.
- Öffnen Sie das Gerät nicht. Die im Inneren vorhandene Spannung ist gefährlich!
- Stecken Sie nichts in die Öffnungen. Wenn Sie es tun, können Sie einen Brand oder Stromschlag auslösen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung des Gerätes an den *Nespresso Club*.
- Ein beschädigtes Gerät kann zu Stromschlag, Verbrennungen und Brand führen. Schließen Sie immer den Hebel und öffnen Sie diesen niemals, wenn das Gerät in Betrieb ist. Dies könnte zu Verbrühungen führen.
- Schließen Sie immer den Hebel und öffnen Sie diesen niemals, wenn das Gerät in Betrieb ist. Dies könnte zu Verbrühungen führen.
- Halten Sie den Finger nicht unter den Kaffeeauslauf - Verbrühungsgefahr!
- Stecken Sie den Finger nicht in das Kapselfach oder den Kapselgang. Verletzungsgefahr!
- Wasser könnte um die Kapsel fließen, falls sie nicht von den Klängen durchstochen wurde, und das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie niemals eine beschädigte oder deformierte Kapsel. Sollte eine Kapsel im System feststecken, schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Kontaktieren Sie den *Nespresso Club*.
- Verwenden Sie stets frisches, kaltes Trinkwasser.
- Leeren Sie den Wassertank, wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzen (Urlaub, usw.).
- Ersetzen Sie das Wasser im Wassertank, wenn Sie das Gerät während des Wochenendes oder einen längeren Zeitraum nicht benutzt haben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Tropfschale und Tropfgitter um jegliche Flüssigkeit auf umliegenden Flächen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine starken Reinigungs- oder Lösungsmittel. Benutzen Sie ein weiches feuchtes Tuch zur Reinigung der Geräteoberfläche.
- Wenn Sie die Maschine auspacken, entfernen Sie die Kunststoffolie vom Tropfgitter und entsorgen Sie diese.
- Diese Maschine wurde speziell für die Verwendung mit *Nespresso* Kapseln entwickelt, die nur über den *Nespresso Club* erhältlich sind. Die hohe *Nespresso* Qualität kann nur bei Verwendung der *Nespresso* Kapseln garantiert werden.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur original *Nespresso* Zubehörteile, welche für ihre Maschine entwickelt wurden.
- Alle *Nespresso* Maschinen durchlaufen strenge Qualitätskontrollen. Belastungstests unter realen Bedingungen werden im Zufallsbetrieb mit ausgewählten Produktionseinheiten durchgeführt. Einige Geräte können daher Spuren eines vorherigen Gebrauchs aufweisen.
- *Nespresso* behält sich das Recht vor,

### **Vermeiden Sie möglichen Schäden bei der Bedienung des Geräts**

- Lassen Sie das Gerät während der Anwendung nicht unbeaufsichtigt.



Anweisungen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

### Entkalkung

- Alle *Nespresso* Maschinen durchlaufen strenge Qualitätskontrollen. Belastungstests unter realen Bedingungen


werden im Zufallsbetrieb mit ausgewählten Produktionseinheiten durchgeführt. Einige Geräte können daher Spuren eines vorherigen Gebrauchs aufweisen.


## BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG AUF.


Geben Sie sie an alle weiteren Benutzer weiter.

Diese Bedienungsanleitung ist ebenfalls als PDF-Datei auf [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com) verfügbar.

## PRECAUZIONI DI SICUREZZA

 **Attenzione** – Le precauzioni di sicurezza sono parte dell'apparecchio. Leggere attentamente le precauzioni di sicurezza prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservarle in un posto dove possono essere trovate facilmente per consultarle in seguito.

 **Attenzione** – in presenza di questo simbolo, leggere le precauzioni di sicurezza per evitare eventuali danni.

 **Informazioni** – in presenza di questo simbolo, leggere le indicazioni per un uso sicuro e adeguato dell'apparecchio.

- L'apparecchio è destinato a preparare bevande conformi a queste istruzioni.
- Non usare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- Questo apparecchio è stato progettato per uso interno e solo per temperature non estreme.
- Proteggere l'apparecchio dalla luce diretta del sole, da schizzi d'acqua e dall'umidità.
- L'apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico o similare: cucina

di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; agriturismi; per clienti di alberghi, motel, BB e altri tipi di strutture d'accoglienza.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini con età superiore a 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte solo nel caso in cui abbiano ricevuto assistenza o formazione per un uso sicuro dell'apparecchio, comprendendo i rischi inerenti. I bambini non dovranno giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non dovrà essere fatta da bambini senza una supervisione.
- I bambini dovrebbero essere supervisionati

per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- In caso di uso commerciale, di uso non conforme alle istruzioni, di eventuali danni derivanti dall'uso per altri scopi, di cattivo funzionamento, di riparazione non professionale o di inosservanza delle istruzioni, il produttore declina qualsiasi responsabilità ed è autorizzato a non applicare i termini di garanzia.

### Evitare rischi di scosse elettriche letali e incendi

- In caso di emergenza: scollegare l'apparecchio

dalla presa di alimentazione.

- Collegare l'apparecchio solo a prese di terra adeguate e facilmente accessibili. Verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di alimentazione. L'uso di collegamenti errati rende nulla la garanzia.
- L'apparecchio deve essere collegato solo dopo l'installazione.
- Non accostare il cavo a bordi taglienti, fissarlo o lasciarlo pendere.
- Tenere il cavo lontano da fonti di calore e umidità.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o personale qualificato.
- Se il cavo è danneggiato, non utilizzare l'apparecchio.
- Portare l'apparecchio al *Nespresso Club* oppure a un rappresentante autorizzato di *Nespresso*.
- Nel caso in cui occorra una prolunga, utilizzare solo un cavo con conduttore di messa a terra con sezione di almeno 1,5 mm<sup>2</sup> o potenza di ingresso corrispondente.
- Per evitare eventuali danni, non posizionare mai l'apparecchio accanto o su ripiani caldi come caloriferi, piano cottura, fiamme o simili.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile. La superficie deve essere resistente al calore e ai liquidi come

acqua, caffè, decalcificanti e simili.

- Durante lunghi periodi di non utilizzo, scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione. Per evitare di provocare danni al cavo, scollegare l'apparecchio tirando la spina e non il cavo.
- Prima della pulizia e della manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Non immergere mai l'apparecchio o parti di esso in acqua o altro liquido.
- Non immergere mai l'apparecchio o parti di esso in lavastoviglie.
- L'acqua in presenza di elettricità genera pericolo e può essere causa di scariche elettriche.
- Non aprire l'apparecchio. Pericolo di scariche elettriche!
- Non inserire alcun oggetto nelle aperture dell'apparecchio. Pericolo d'incendio o di scariche elettriche!

### **Evitare eventuali danni durante il funzionamento dell'apparecchio**

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non usare l'apparecchio in caso di danni o di funzionamento anomalo. Staccare subito l'apparecchio dalla presa di corrente. Contattare il *Nespresso Club* o un rappresentante autorizzato *Nespresso*, affinché l'apparecchio

sia esaminato, riparato o regolato.

- Un apparecchio danneggiato può causare scariche elettriche, ustioni e incendi.
- Richiudere sempre la leva completamente e non aprirla quando l'apparecchio è in funzione. Rischio di scottature.
- Non inserire le dita sotto l'erogatore di caffè o latte, rischio di scottature.
- Non inserire le dita nello spazio destinato al contenitore di capsule. Rischio di lesioni!
- Qualora la capsula non sia correttamente perforata l'acqua potrebbe scorrere attorno alla capsula e causare danni all'apparecchio.
- Non utilizzare capsule danneggiate o deformate. Se una capsula fosse bloccata nel vano capsula, spegnere la macchina e staccare la spina prima di qualsiasi operazione. Chiamare il *Nespresso Club*.
- Riempire il serbatoio con acqua fresca, fredda e potabile.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua se l'apparecchio non verrà utilizzato per un periodo prolungato (vacanze, ecc).
- Cambiare l'acqua del serbatoio se la macchina non viene utilizzata per più di due giorni.
- Non utilizzare l'apparecchio senza il vassoio raccogli gocce e la griglia, per evitare fuoriuscite di liquidi sulle superfici circostanti.
- Non utilizzare detersivi abrasivi o solventi. Usare un panno umido e un detergente delicato per

pulire la superficie della macchina.

- Quando si apre l'imballo della macchina, rimuovere la pellicola di plastica.
- Questo apparecchio è progettato per capsule *Nespresso*, disponibili esclusivamente al *Nespresso Club*. La qualità *Nespresso* è garantita solo con l'utilizzo di capsule *Nespresso* in macchine a sistema *Nespresso*.
- Per la propria sicurezza, si consiglia di utilizzare solo parti e accessori *Nespresso* che

sono stati progettati per l'apparecchio.

- Tutti gli apparecchi *Nespresso* passano attraverso controlli severi. Devono superare test rigorosi in condizioni reali che vengono eseguiti, su selezionate unità, in modo casuale. Per questo motivo, possono essere presenti tracce di utilizzo.
- *Nespresso* si riserva il diritto di cambiare le istruzioni senza avviso.

## Decalcificazione

- La soluzione decalcificante *Nespresso*, se usata correttamente, contribuisce a garantire il corretto funzionamento della macchina durante la sua vita e un'esperienza di degustazione sempre eccezionale, come il primo giorno. Per la corretta quantità e la procedura da seguire, consultare il manuale incluso nel kit di decalcificazione *Nespresso*.


## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Consegnarle a qualsiasi consumatore successivo.

Questo manuale di istruzioni è disponibile anche in PDF sul sito [nespresso.com](http://nespresso.com)

# VORBEREITUNG FÜR DIE ERSTE INBETRIEBNAHME/PRIMO UTILIZZO

---

 Lesen Sie zunächst die Sicherheitshinweise, um Risiken wie Stromschlag oder Feuer zu vermeiden.  
Prima leggere le precauzioni di sicurezza per evitare rischi di scosse elettriche fatali e incendi.

1. Stellen Sie sicher das sich die Tassenablage in der aufrechten Position befinden und entfernen Sie das Einschubmodul sowie den Wassertank.  
Inserire completamente il supporto della tazzina nella posizione corretta, rimuovere l'unità di manutenzione e il serbatoio dell'acqua.
2. Passen Sie die Kabellänge an und fixieren Sie das restliche Kabel in der Kabelführung unter der Maschine.\*  
Regolare la lunghezza del cavo e fissare quello in eccesso nel porta cavo sotto la macchina.\*
3. Vergewissern Sie sich, dass sich der Dampffunktionsschalter in Position OFF und das Dampfrohr in senkrechter Position befinden.  
Assicurarsi che il regolatore di vapore sia posizionato su off e che l'erogatore di vapore sia in posizione verticale.
4. Schließen Sie den Hebel und verbinden Sie die Maschine mit dem elektrischen Netz.  
Chiudere la leva e collegare alla rete elettrica.
5. Spülen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn mit Trinkwasser. Setzen Sie den Wassertank und das Einschubmodul wieder ein.  
Sciacquare e riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile. Riposizionare il serbatoio dell'acqua e l'unità di manutenzione.
6. Schalten Sie die Maschine ein.  
Accendere la macchina.
7. Klappen Sie die Tassenablage hoch und stellen Sie ein Gefäß (mind. 0,5l Fassungsvermögen) unter dem Kaffeeauslauf.  
Alzare il supporto pieghevole per tazzina e posizionare un contenitore (min. 500 ml) sotto l'erogatore del caffè.
8. Stellen Sie die Lungoauswahltaste auf Position 5 und drücke Sie dann die Lungotaste um die Maschine zu spülen. Den Vorgang dreimal wiederholen.  
Posizionare il pulsante Lungo sul numero 5 e premere il pulsante per risciacquare la macchina. Ripetere 3 volte.



Blinkendes Licht:  
Aufheizvorgang (ca. 25 Sekunden)  
Luci intermittenti:  
fase di riscaldamento (25 sec)



Konstantes Licht:  
Maschine ist betriebsbereit  
Luci fisse: macchina pronta

\*HINWEIS: für diesen Vorgang legen Sie die Maschine seitlich auf eine weiche Unterlage um Kratzer auf dem Gehäuse zu vermeiden.

\*NOTA: solo per questa operazione, la macchina può essere posizionata lateralmente su una superficie morbida per evitare eventuali danni.

---

HINWEIS: automatische Abschaltfunktion: die Maschine schaltet sich 9 Minuten nach der letzten Nutzung automatisch ab. Um diese Einstellung zu ändern siehe Abschnitt «Menü-Einstellungen» Seite 44.

NOTA: spegnimento automatico: la macchina si arresta automaticamente dopo 9 minuti di non utilizzo. Per modificare questa impostazione automatica leggere la sezione auto spegnimento nelle modalità d'uso.

# KAFFEEZUBEREITUNG/PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

1. Spülen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn mit Trinkwasser.  
Sciacquare e riempire il serbatoio con acqua potabile.

2. Setzen Sie den Wassertank wieder ein.  
Riposizionare il serbatoio dell'acqua.

3. Schließen Sie den Hebel und schalten Sie die Maschine ein.  
Chiudere la leva e accendere la macchina.



Blinkendes Licht: Aufheizvorgang  
(ca. 25 Sekunden)  
Luci intermittenti:  
fase di riscaldamento (25 sec)



Konstantes Licht: Maschine ist  
betriebsbereit  
Luci fisse: macchina pronta

4. Öffnen Sie den Hebel vollständig und legen Sie eine Nespresso Kapsel ein.  
Sollevare la leva e inserire una capsula Nespresso.

5. Schließen Sie den Hebel und stellen Sie eine Tasse unter den Kaffeeauslauf.  
Chiudere la leva e posizionare la tazzina sotto l'erogatore.

6. Für die Benutzung eines Latte Macchiato Glases kann die Tassenablage hochgeklappt werden.  
Il supporto per tazzina può essere ruotato a destra per i bicchieri da ricetta.

7. Kaffeeauswahl taste entsprechend der gewünschten Kaffeemenge einstellen und Taste drücken um den Brühvorgang zu starten.  
Girare la manopola sul livello di caffè desiderato e premere il pulsante per iniziare la preparazione.



1: 25 ml  
2: 30 ml  
3: 40 ml  
4: 50 ml  
5: 60 ml



1: 70 ml  
2: 90 ml  
3: 110 ml  
4: 130 ml  
5: 150 ml

8. Die Zubereitung stoppt automatisch. Durch erneutes Drücken einer Taste können Sie die Zubereitung jederzeit abbrechen.  
La preparazione si arresterà automaticamente, altrimenti premere qualsiasi pulsante per fermare la preparazione in qualsiasi momento.

9. Tasse entnehmen. Öffnen und schließen Sie den Hebel um die gebrauchte Kapsel in den Kapselbehälter auszuwerfen.  
Rimuovere la tazzina. Alzare e chiudere la leva per espellere la capsula nel contenitore.

**HINWEIS:** während des Aufheizens (Blinkendes Licht) können Sie bereits die gewünschte Kaffeeauswahl taste drücken. Die Zubereitung startet automatisch sobald die Maschine betriebsbereit ist. Während der Kaffee Zubereitung ist keine Dampffunktion möglich.

**NOTA:** durante la fase di riscaldamento (luci lampeggianti), è possibile premere il pulsante caffè. Il caffè inizierà a fluire automaticamente quando la macchina è pronta. Durante la preparazione del caffè, non è possibile utilizzare la funzione vapore.

# BARISTA: MILCH AUFSCÄUMEN/BARISTA: MONTARE IL LATTE

**⚠ ACHTUNG:** das Dampfrohr ist während und nach der Benutzung sehr heiß. Berühren Sie nur den gummierten Bereich um Verbrennungen zu vermeiden.

**ATTENZIONE:** l'erogatore di vapore sarà caldo durante e dopo l'uso. Usare l'impugnatura in gomma per evitare ustioni.

**HINWEIS:** nach längerer Nichtbenutzung und aufgrund von Restwasser in der Maschine kann Dampf während des Aufheizvorgangs austreten. Dies ist normal und wird Ihrem Gerät nicht schaden.

**NOTA:** dopo un periodo di non utilizzo e per l'acqua residua nella macchina dovuta a preparazioni precedenti, può essere rilasciato del vapore durante il riscaldamento. Ciò non causerà alcun danno alla macchina.



**⚠ Für ein besseres Aufschäumergebnis und aus hygienischen Gründen MUSS vor und nach jeder Nutzung mindestens 5 Sekunden lang Dampf produziert werden um Milchablagerungen inner- und außerhalb des Dampfhahns zu vermeiden. (Siehe Abschnitt «Pflege & Reinigung»)**  
Per una migliore prestazione e pulizia, far uscire per 5 secondi il vapore prima e dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di latte rimangano all'interno o all'esterno dell'erogatore di vapore. (Vedere la sezione Cura e pulizia).

## ABDAMPFEN/VAPORE


**1.** Füllen Sie den Wassertank mit Trinkwasser.  
Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile.

**2.** Klappen Sie die Tassenablage hoch und bringen Sie den Dampfhahn in die Aufschäumposition.  
Sollevare il supporto per tazzina e sistemare l'erogatore vapore nella postazione vapore.

**3.** Stellen Sie den Schaumregulierer auf die Position ON.  
Impostare la manopola vapore su ON.

**4.** Stellen Sie den Schaumregulierer auf ☺. Lassen Sie zum Abdampfen für 5 Sekunden Dampf entweichen.  
Spostare la manopola vapore su ☺. Far uscire il vapore dall'erogatore per 5 sec.

**5.** Stellen Sie danach den Dampffunktionsschalter wieder auf die ON Position.  
Riposizionare la funzione vapore su ON quando terminato.

- |   |                                                                                     |   |                                                                                              |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ |  | ○ | Mittleres Licht blinkt: aufheizvorgang<br>Luce centrale lampeggiante: fase di riscaldamento  |
| ○ | ○                                                                                   | ○ | Mittleres Licht leuchtet konstant:<br>betriebsbereit<br>Luce centrale fissa: macchina pronta |

**HINWEIS:** wenn der Dampffunktionsschalter auf der ON Position steht, verbleibt die Dampffunktion in der Aufheizphase. Um Energie zu sparen stellen Sie nach der Dampfzubereitung den Dampffunktionsschalter in die OFF Position.

**NOTA:** quando la manopola vapore è impostata su ON, la funzione vapore rimarrà in modalità di riscaldamento. Per risparmiare energia, una volta terminato, spostare la manopola su OFF.

## BEREIT ZUM AUFSCHÄUMEN/PRONTA PER LA SCHIUMA DI LATTE

**TIPP:** für einen perfekten Milchschaum verwenden Sie am besten entrahmte oder halbfette, kühlfrischkalte (ca. 4° C) Milch. Das beste Resultat erhalten Sie bei der Verwendung eines Milch-Aufschäumkännchens.

**SUGGERIMENTI:** per una schiuma di latte straordinaria, utilizzare latte fresco a temperatura di frigorifero (circa 4° C). Per un risultato migliore, utilizzare un bricco per il latte.

**HINWEIS:** als Vorsichtsmaßnahme schaltet sich die Dampfproduktion nach 90 Sekunden automatisch ab. Um die Zubereitung erneut zu starten, stellen Sie den Dampffunktionsschalter zunächst auf ON, dann zurück auf ☞.

**NOTA:** come precauzione di sicurezza, la funzione vapore si spegnerà dopo 90 secondi. Per riavviarla, muovere il regolatore di vapore su ON, poi riportarlo su ☞.

1. Befolgen Sie vorhergehende Schritte der Dampfzubereitung.  
Completare le precedenti fasi del vapore.
2. Füllen Sie den Milchbehälter mit der dem Rezept entsprechenden Menge kalter Milch.\*  
Riempire il bricco con la quantità di latte necessaria in base alla ricetta.\*
3. Stellen Sie den Dampfahh in die Aufschäumposition und positionieren Sie ihn am Boden des Milch-Kännchens um Spritzer zu vermeiden.  
Regolare il beccuccio vapore nella posizione schiuma e mantenerlo nel fondo del bricco per evitare schizzi.
4. Stellen Sie den Dampffunktionsschalter auf die Position ☞.  
Spostare la manopola vapore nella posizione ☞.
5. Sobald die gewünschte Konsistenz oder die Temperatur (ca. 65° C) erreicht ist, ist die Milchzubereitung abgeschlossen.  
Una volta che la schiuma di latte ha raggiunto il livello desiderato o la temperatura (circa 65° C), è pronta.
6. Bevor Sie den Dampfahh aus der Milch entfernen, stellen Sie den Dampffunktions-Schalter zurück auf die Position ON.  
Spostare la manopola su ON e rimuovere il bricco del latte dal beccuccio vapore.
7. Um alle Milchrückstände zu entfernen, produzieren Sie erneut mindestens 5 Sekunden lang Dampf.  
Procedere a far uscire vapore per minimo 5 secondi dalla macchina, prima di rimuovere ogni residuo di latte.

\***HINWEIS:** das Milch-Kännchen sollte die doppelte Menge der eingefüllten Milch aufnehmen können.

\***NOTA:** il bricco deve essere il doppio del volume del quantitativo di ricetta desiderato per consentire la preparazione.

**HINWEIS:** wenn Sie die Milch nur erhitzen und keinen Schaum herstellen möchten, stellen Sie sicher, dass sich die Dampf Düse in der obersten Position befindet so dass zwischen der Unterseite der Düse und dem Dampfrohr eine Lücke entsteht.

**NOTA:** se si desidera solo riscaldare il latte e non creare la schiuma, assicurarsi che il beccuccio vapore sia spinto fino al punto più alto, in modo che ci sia uno spazio tra la parte inferiore dell'erogatore e il beccuccio.

# KLASSISCHE REZEPTE/RICETTE CLASSICHE

---



## CAPPUCCINO/CAPPUCCINO

---

Bestandteile:  
1 Espressokapsel  
Gekrönt von heißem Milchschaum

Bereiten Sie einen Espresso in einer Cappuccinotasse zu und krönen Sie ihn mit heißem Milchschaum.

Kräftig: *Ristretto* Grand Cru/Mild: *Rosabaya de Colombia* Grand Cru

Proporzioni:  
1 capsula di Espresso  
Ricoprire con schiuma di latte calda

Preparare un Espresso in una tazza da Cappuccino e ricoprire con la schiuma di latte caldo.  
Intenso: Grand Cru *Ristretto*/Leggero: Grand Cru *Rosabaya de Colombia*



## CAFFE LATTE/CAFFÉ LATTE

---

Bestandteile:  
1 Lungokapsel  
Aufgefüllt mit heißer Milch

Bereiten Sie einen Lungo in einem hohen Glas (350 ml) zu und füllen Sie ihn mit heißer Milch auf.

Kräftig: *Fortissio Lungo* Grand Cru/Mild: *Vivalto Lungo* Grand Cru

Proporzioni:  
1 capsula di Lungo  
Ricoprire con latte caldo

Preparare un caffè Lungo in un bicchiere alto (350 ml) e ricoprire con latte caldo.  
Intenso: Grand Cru *Fortissio Lungo*/Leggero: Grand Cru *Vivalto Lungo*





## LATTE MACCHIATO/LATTE MACCHIATO

---

Bestandteile:

1 Espressokapsel

Gekrönt von heißem Milchschaum

Füllen Sie ein hohes Glas mit heißem Milchschaum (300 ml) und gießen Sie vorsichtig einen Espresso hinein.

Kräftig: *Indriya from India* Grand Cru/Mild: *Volluto* Grand Cru

Proporzioni:

1 capsula di Espresso

Ricoprire con schiuma di latte calda

Versare la schiuma di latte in un bicchiere alto (300 ml). Preparare successivamente un caffè Espresso.

Intenso: Grand Cru *Indriya from India*/Leggero: Grand Cru *Volluto*



## ESPRESSO MACCHIATO/ESPRESSO MACCHIATO

---

Bestandteile:

1 Espressokapsel

Gekrönt von heißem Milchschaum

Bereiten Sie einen Espresso in einer Espressotasse zu und krönen Sie ihn mit heißem Milchschaum.

Kräftig: *Indriya from India* Grand Cru/Mild: *Volluto* Grand Cru

Proporzioni:

1 capsula di Espresso

Ricoprire con schiuma di latte calda

Preparare un Espresso in una tazzina e ricoprire con schiuma di latte caldo.

Intenso: Grand Cru *Indriya from India*/Leggero: Grand Cru *Volluto*



## HEISS-KALTER VANILLEKAFFEE MIT KARAMELL-MILCHSCHAUH/CAFFÈ FREDDO VANIGLIA CARMELLO

---

### Bestandteile:

2 Kapseln *Volluto*  
1 Kugel Vanilleeis  
2 Teelöffel Karamell Sirup  
1 Teelöffel Schokoladenraspeln  
Gekrönt von Milchschaum

Bereiten Sie heißen Milchschaum zu, fügen Sie das Karamell hinzu und stellen Sie alles beiseite. Bereiten Sie anschließend zwei Espresso in einer Tasse zu und gießen Sie sie in ein gekühltes Glas (350 ml). Geben Sie unverzüglich das Eis hinzu, krönen Sie alles mit dem Milchschaum und dekorieren Sie mit Schokoladenraspeln.

### Proporzioni:

2 capsule Espresso *Volluto*  
1 pallina di gelato alla vaniglia  
2 cucchiari di sciroppo di caramello  
1 cucchiario di scaglie di cioccolato  
Ricoprire con schiuma di latte

Preparare la schiuma di latte calda, aggiungere lo sciroppo di caramello e mettere da parte. Preparare due caffè Espresso in una tazzina e versarli in un bicchiere freddo (350 ml). Aggiungere subito la pallina di gelato e riempire con la schiuma di latte. Decorare con scaglie di cioccolato.



## AFTER EIGHT® KAFFEE/CAFFÈ AFTER EIGHT®

### Bestandteile:

1 Kapsel *Livanto*

1 After Eight® Täfelchen

Nougat-Schokolade

Gekrönt von heißem Milchschaum

Bereiten Sie einen *Livanto* in einer Espressotasse zu und krönen Sie ihn mit heißem Milchschaum. Etwas zerkleinerte Nougatschokolade darüber streuen und ein After Eight® Täfelchen in den Milchschaum legen. Sofort servieren.

### Proporzioni:

1 capsula Espresso *Livanto*

After Eight® cioccolato alla menta



Torrone al cioccolato

Ricoprire con schiuma di latte caldo

Preparare un caffè *Livanto* in una tazzina. Ricoprire con la schiuma di latte caldo. Cospargere con le scaglie di torrone al cioccolato e aggiungere un After Eight® alla schiuma di latte. Servire immediatamente.

# MENÜ-EINSTELLUNGEN/MODALITÀ MENÙ

- Um in die Menü-Einstellungen zu gelangen, drücken und halten Sie die Espresso-Taste und schalten Sie gleichzeitig die Maschine an. (Mittleres Licht leuchtet konstant orange).  
Per entrare in modalità menù tener premuto il pulsante Espresso durante l'accensione della macchina (la luce centrale fissa in arancione).
- Drehen Sie die Auswahltasten in die gewünschte Einstellung (siehe Übersicht).  
Regolare le manopole per le impostazioni necessarie (vedere tabella qui sotto).
- Nach der Auswahl drücken Sie die Lungo-Taste zur Bestätigung (mittleres Licht leuchtet daraufhin konstant und blinkt orange entsprechend der ausgewählten Menü-Nummer).  
Una volta selezionato, premere il pulsante Lungo per confermare (la luce centrale è fissa per conferma, lampeggia in arancione quando si seleziona il numero).

 Stellen sie die Espressoauswahltaste auf: Regolare il pulsante Espresso su:	 Stellen sie die Lungoauswahltaste auf: Regolare il pulsante Lungo su:
<b>1:</b> Abschaltautomatik Autospegnimento	1: 9 Min., 2: 30 Min., 3: 60 Min., 4: 2 Std., 5: 8 Std. 1: 9 min, 2: 30 min, 3: 60 min, 4: 2 ore, 5: 8 ore
<b>2:</b> Wasserhärte Durezza dell'acqua	1: hart, 2: medium, 3: weich 1: dura, 2: media, 3: dolce
<b>3:</b> Entleerungen Svuotamento	Siehe Kapitel Entleerung Vedere sezione svuotamento
<b>4:</b> Entkalkung Decalcificazione	Siehe Kapitel Entkalkung Vedere sezione decalcificazione
<b>5:</b> Auf Werkseinstellung zurücksetzen Ripristinare le impostazioni di fabbrica	Drücken Sie einfach die Lungoauswahltaste um das Gerät auf Werkseinstellung zurückzusetzen (Abschaltautomatik: 9 Min., Wasserhärte Einstellung: hart). Premere il pulsante Lungo per resettare le impostazioni di fabbrica (risparmio energetico: 9 min, livello durezza dell'acqua: dura).

**HINWEIS:** im Menü-Modus können Sie jederzeit zwischen den Einstellungen wählen ohne das Menü zu verlassen. Um den Menü-Modus zu beenden, halten Sie die Espresso Auswahltaste 5 Sekunden lang gedrückt (konstantes Leuchten der Kaffeerauswahltasten bestätigt das Verlassen des Menü-Modus).

**NOTA:** nella modalità menu si può scegliere tra un'opzione e l'altra, senza dover ogni volta uscire. Per uscire dalla modalità menu, tener premuto il pulsante Espresso per 5 secondi (le luci fisse del caffè confermano l'uscita).

# SYSTEM ENTLEREEN/SVUOTARE LA MACCHINA

HINWEIS: bitte entleeren Sie das System vor längerem Nichtgebrauch, vor einem Transport sowie vor einer Reparatur.

NOTA: svuotare la macchina prima di un periodo di non-utilizzo.

## KAFFEE & DAMPFHAHN/CAFFÈ E BECCUCCIO VAPORE

1. Zum Entleeren stellen Sie im Menü-Modus die Espressoauswahl Taste auf die 3. Position.  
In modalità menu, impostare il pulsante Espresso sulla posizione 3 per lo svuotamento.
2. Entfernen Sie den Wassertank und öffnen Sie den Hebel.  
Togliere il serbatoio dell'acqua e sollevare la leva.
3. Drücken Sie die Lungoauswahl Taste um das System zu leeren (Abgeschlossen sobald die Kaffeerauswahl Tasten zu blinken aufhören).  
Premere il pulsante Lungo per svuotare la macchina (pronta quando le luci del caffè smettono di lampeggiare).
4. Stellen Sie den Dampffunktionsschalter auf die Position ON.  
Ruotare il regolatore di vapore su ON.
5. Bringen Sie die Dampfdüse in die Aufschäumposition.  
Sistemare l'erogatore vapore nella postazione vapore.
6. Stellen Sie den Dampffunktionsschalter auf die Position ☞.  
Impostare il regolatore di vapore su ☞.
7. Nach der Entleerung schaltet sich die Maschine automatisch aus.  
La macchina si spegne automaticamente.



Mittleres Licht blinkt:  
Entleerung

Luce centrale lampeggiante:  
svuotamento



Mittleres Licht leuchtet konstant:  
Betriebsbereit

Luce centrale costante: terminato

WICHTIG: nach dem Entleeren ist das System für 20 Minuten blockiert.

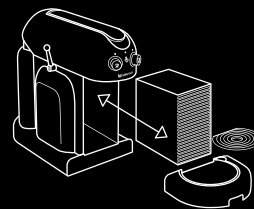
NOTE: l'apparecchio resterà bloccato per circa 20 minuti dopo lo svuotamento.

# PFLEGE & REINIGUNG/CURA E PULIZIA

---

## **⚠ TEILE DÜRFEN NICHT IN DER SPÜLMASCHINE GEREINIGT WERDEN/ NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE**

1. Um das Einschubmodul zu entfernen, klappen Sie die Tassenablage nach oben.  
Per rimuovere l'unità di manutenzione, alzare il supporto per la tazzina in posizione verticale.
2. Das Einschubmodul kann vollständig herausgenommen und für eine einfache Reinigung in seine Einzelteile zerlegt werden.  
L'unità di manutenzione può essere rimossa per una facile pulizia.

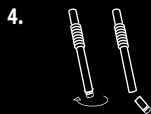


## **REINIGUNG DES DAMPFHAHNS/PULIZIA BECCUCCIO VAPORE**

---

- ⚠** Für ein besseres Aufschäumergebnis und aus hygienischen Gründen MUSS vor und nach jeder Nutzung mindestens 5 Sekunden lang Dampf produziert werden um Milchablagerungen inner- und außerhalb des Dampfahns zu vermeiden.  
Per una migliore prestazione e pulizia, far uscire per 5 secondi il vapore prima e dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di latte rimangano all'interno o all'esterno dell'erogatore di vapore. (Vedere la sezione Cura e pulizia).
- ⚠** **ACHTUNG:** verwenden Sie die Dampfdüse mit äußerster Vorsicht. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie den Dampfahn nur an der gummierten Fläche. Stellen Sie den Dampfahn auf die OFF Position und lassen Sie ihn abkühlen bevor Sie fortfahren.  
**ATTENZIONE:** prestare la massima cautela quando si tocca il beccuccio vapore. Utilizzare l'impugnatura in gomma solo per evitare lesioni. Girare l'erogatore di vapore su OFF e lasciare che si raffreddi prima di toccarlo.

3. Reinigen Sie den Dampfahn mit einem weichen feuchten Tuch.  
Pulire il beccuccio vapore con un panno umido.



4. Um die Aufschäumdüse zu entfernen, drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis sie sich löst. Danach kann die Düse abgezogen werden. Die Aufschäumhilfe kann in Seifenlauge gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass alle Öffnungen frei von Rückständen sind.

Per rimuovere il beccuccio dell'erogatore di vapore, girarlo in senso orario fino a che non esce, poi tirare la punta verso il basso. Il beccuccio può essere lavato con acqua e sapone. Assicurarsi che non siano presenti residui.

# ENTKALKUNGSANLEITUNG/DECALCIFICAZIONE

**WICHTIG:** dauer: etwa 20 Minuten. Sobald das mittlere Licht kostant orange leuchtet muss die Maschine entkalkt werden.

**NOTA:** durata 20 minuti circa. La spia luminosa arancione centrale fissa indica che è necessaria la decalcificazione.

1. Schalten Sie die Maschine aus und stellen Sie die Espressoauswahl auf Position 4 und die Lungoauswahl auf Position 1.  
Spegner la macchina e impostare i pulsanti Espresso su 4 e Lungo su 1.
2. Öffnen und schließen Sie den Hebel um die Kapsel auszuwerfen.  
Aprire e chiudere la leva per espellere la capsula.
3. Leeren Sie das Auffangbecken und den Kapselbehälter und setzen Sie beide wieder ein.  
Svuotare il vassoio raccogliocce e il contenitore per le capsule usate, infine riporli nella loro sede.
4. Um in den Entkalkungsmodus zu wechseln drücken Sie die Espresso Taste und halten Sie diese gedrückt während Sie die Maschine einschalten. Zur Bestätigung leuchtet das mittlere Licht orange.  
Per accedere alla modalità di decalcificazione, tenere premuto il pulsante Espresso mentre si accende la macchina. La modalità di decalcificazione è confermata dalla spia luminosa arancione centrale fissa.
5. Geben Sie 2 Beutel der Nespresso Entkalkungslösung in den Wassertank und füllen Sie den Rest mit Wasser auf.  
Riempire il serbatoio dell'acqua con 2 soluzioni decalcificanti Nespresso e aggiungere l'acqua.
6. Positionieren Sie einen Behälter (mind. 1,5 l) unter dem Kaffeeauslauf und der Dampfdüse.  
Posizionare un contenitore (min. 1500 ml) sotto l'erogatore di caffè e il beccuccio vapore.
7. Stellen Sie den Schaumregulierer auf die ☺ Position.  
Impostare il selezionatore del vapore su ☺.
8. Drücken Sie die Lungo Taste, um das Entkalkungsprogramm zu starten. Das mittlere Licht beginnt zu blinken.  
Premere il pulsante Lungo per avviare la decalcificazione. La spia luminosa centrale inizierà a lampeggiare.
9. Während des Entkalkungsvorgangs fließt Wasser abwechselnd aus dem Kaffeeauslauf und der Dampfdüse. Berühren Sie die Maschine während dieses Vorgangs nicht. Konstantes Leuchten des mittleren Lichts zeigt an, dass der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist.  
Tra l'erogazione di caffè e il flusso di vapore si susseguiranno diverse azioni. Non toccare la macchina nel corso di questa fase. La spia luminosa centrale fissa indica che la decalcificazione è completata.

**10.** Nach der Entkalkung leeren und spülen Sie den Wassertank, das Auffangbecken und den Kapselcontainer und setzen Sie alle Teile wieder ein.

A questo punto, svuotare e sciacquare il serbatoio dell'acqua, il vassoio raccogliogocce e il contenitore per le capsule usate, infine riporli nella loro sede.

**13.** Stellen Sie die Lungoauswahl zum Spülen auf Position 2 und drücken Sie die Lungo Taste. Alle Lichter blinken. Ein konstantes Leuchten zeigt an, dass der Spülvorgang abgeschlossen ist.

Ruotare il quadrante Lungo su 2 (modalità risciacquo) e premere il pulsante Lungo. Tutte le spie luminose inizieranno a lampeggiare. Le spie luminose fisse indicano che il risciacquo è completato.

**11.** Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile.

**14.** Stellen Sie den Schaumregulierer auf die OFF Position. Leeren Sie den Behälter und das Auffangbecken und setzen Sie beide wieder ein.

Una volta terminato, impostare il regolatore di vapore su OFF. Svuotare il contenitore e il vassoio raccogliogocce, infine riporli nella loro sede.

**12.** Positionieren Sie den leeren Behälter entsprechend Punkt 6. Riporre nella sua sede il contenitore vuoto come indicato al punto 6.

**15.** Die Maschine ist nun betriebsbereit. La macchina è ora pronta all'uso.

**⚠️ ACHTUNG:** die Entkalkungslösung kann schädlich sein. Vermeiden Sie Kontakt mit Auge, Haut und Oberflächen. Wir empfehlen die Verwendung des *Nespresso* Entkalkungsmittels, das Sie im *Nespresso Club* bestellen können, da es speziell für Ihre Maschine entwickelt wurde. Verwenden Sie keine anderen Produkte (z.B. Essig), die den Geschmack des Kaffees beeinträchtigen können. Die folgende Tabelle bestimmt die nötige Entkalkungshäufigkeit für einen optimalen Betrieb Ihrer Maschine basierend auf der Wasserhärte. Für zusätzliche, weiterführende Informationen bezüglich der Entkalkung wenden Sie sich bitte an Ihren *Nespresso Club*.

ATTENZIONE: la soluzione di decalcificazione può essere nociva. Evitare il contatto con gli occhi, la pelle e altre superfici. Per evitare di danneggiare la macchina, non utilizzare prodotti diversi (per esempio aceto bianco) dal decalcificante del kit *Nespresso* disponibile al *Nespresso Club* in base al modello della macchina. La seguente tabella indica, in base alla durezza dell'acqua, la frequenza con cui decalcificare la macchina, per un funzionamento ottimale della macchina. Per ulteriori informazioni sulla decalcificazione contattare il *Nespresso Club*.

*Nespresso* Entkalkerset: Art. Nr. 3035/CBU-2  
*Nespresso* descaling kit: Ref. 3035/CBU-2



Wasserhärte:		Entkalkung nach:		
Durezza dell'acqua:		Decalcificare dopo:		
fH	dH	CaCO <sub>3</sub>		
36	20	360 mg/l	800	30min
18	10	180 mg/l	2400	45min
0	0	0 mg/l	3200	60min

fH Französische Skala  
 Livello francese  
 dH Deutsche Skala  
 Degré allemand  
 CaCO<sub>3</sub> Kalziumkarbonat (Kesselstein)  
 Carbonato di calcio



# FEHLERBEHEBUNG/RICERCA E RISOLUZIONE GUASTI

## ALARM (FEHLER UND ENTKALKUNG)/ALLARMI (ERRORE E DECALCIFICAZIONE)

Keine Taste leuchtet.	→ Die Maschine hat sich automatisch ausgeschaltet; drücken Sie die EIN/AUS Taste. → Stecker, Spannung und Sicherung kontrollieren.
Kein Kaffee, kein Wasser.	→ Wassertank ist leer. Wassertank mit Trinkwasser füllen. Entkalken, falls notwendig. → Drücken Sie Kaffeeauswahltaste mehrmals bis Kaffee/Wasser austritt (dies ist kann nötig sein bei der ersten Inbetriebnahme, nach einer Entleerung oder nach längeren Nichtgebrauch).
Kaffee ist nicht heiß genug.	→ Tasse vorwärmen. Entkalken, falls notwendig.
Keine Milchschaumzubereitung mit der Dampfdüse möglich.	→ Kontrollieren Sie die korrekte Positionierung des Dampfahns und der Dampfdüse. Überprüfen Sie die Milch und deren Temperatur.
Hebel kann nicht ganz geschlossen werden.	→ Kapselbehälter leeren und sicherstellen, dass im Innenraum keine Kapsel blockiert ist.
Undichtigkeit oder unregelmäßiger Kaffeefluss.	→ Überprüfen Sie die korrekte Position des Wassertanks. Reinigen Sie den Kaffeeauslauf.
Mittleres Licht leuchtet konstant orange.	→ Entkalkung erforderlich.
Kein Kaffee sondern Wasser wird ausgegeben (trotz eingesetzter Kapsel).	→ Kontaktieren Sie den <i>Nespresso Club</i> .
Die Maschine schaltet sich automatisch aus.	→ Um Energie zu sparen, schaltet sich die Maschine nach 9 Minuten Nichtbenutzung automatisch aus. → Siehe Kapitel «Menü Einstellungen» um diese Einstellung zu ändern. Siehe «Menü Einstellung» Seite 44.
Nessun indicatore luminoso è acceso.	→ La macchina si è spenta automaticamente; premere il pulsante ON/OFF. → Controllare l'alimentazione: spina, tensione, fusibile.
Nessuna erogazione di caffè o acqua.	→ Controllare il serbatoio dell'acqua, se è vuoto, riempirlo con acqua potabile. → Premere il pulsante caffè per diversi minuti fino a quando il caffè/l'acqua non fuoriesce (può verificarsi nel caso di primo utilizzo, dopo lo svuotamento, dopo lunghi periodi di inutilizzo).
Il caffè non è abbastanza caldo.	→ Preiscaldare la tazzina. Se necessario, eseguire la decalcificazione.
Non esce schiuma di latte quando si usa il beccuccio vapore.	→ Sistemare e pulire il beccuccio a vapore. Assicurarsi di utilizzare il latte corretto alla giusta temperatura.
La leva non si chiude completamente.	→ Svuotare il contenitore delle capsule/Controllare che non ci siano capsule bloccate all'interno della macchina.
Flusso del caffè non regolare.	→ Verificare che il serbatoio dell'acqua sia posizionato in modo corretto. Pulire l'erogatore di caffè.
Le luci centrali sono arancioni e fisse.	→ Decalcificazione necessaria.
Fuoriuscita di acqua ma non di caffè (la capsula è inserita).	→ In caso di problemi, contattare il <i>Nespresso Club</i> .
La macchina si spegne automaticamente.	→ Per risparmiare energia la macchina si spegne automaticamente dopo 9 minuti di non utilizzo. → Vedere il paragrafo «Modalità Menù» per cambiare queste impostazioni. Vedere «Modalità Menu» pagina 44.

## KONTAKTIEREN SIE DEN *NESPRESSO* CLUB/ CONTATTARE IL *NESPRESSO* CLUB

---

Für jegliche weiterführende Information, bei auftretenden Problemen oder auch wenn Sie nur Rat suchen, kontaktieren Sie den *Nespresso* Club.

Kontakteinzelheiten zum *Nespresso* Club finden Sie in der Broschüre «Willkommen bei *Nespresso*» im Maschinenkarton oder auf [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com).

Per ulteriori informazioni, in caso di problemi o semplicemente per chiedere consiglio, può contattare il *Nespresso* Club o un rappresentante autorizzato *Nespresso*.

I dettagli per contattare il *Nespresso* Club si possono trovare nel folder «Benvenuti in *Nespresso*» all'interno dell'imballo della macchina o sul sito [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)

## ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ/ SMALTIMENTO E PROTEZIONE AMBIENTALE

---



Dieses Gerät entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG. Verpackungsmaterialien und Geräte enthalten recycelfähige Stoffe. Ihr Gerät enthält wertvolle Materialien, die wiedergewonnen und recycelt werden können. Die Trennung der Abfallmaterialien nach ihrer Art erleichtert das Recycling des wiederverwertbaren Materials. Bringen Sie das Gerät zu einem Recycling- bzw. Wertstoffhof. Mehr Information über deren Wiederverwertung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva UE 2002/96/CE. I materiali dell'imballaggio e il contenuto dell'apparecchio sono materiali riciclabili.

Il Suo apparecchio contiene materiali di valore che possono essere recuperati o riciclati. La separazione dei rifiuti rimanenti nei diversi materiali, facilita il riciclo delle materie prime preziose. Lasciare l'apparecchio in un'isola ecologica. Può ottenere maggiori informazioni contattando le autorità locali.



Wir haben uns verpflichtet, ausschliesslich Kaffee von höchster Qualität zu kaufen, dessen Anbau den Schutz der Natur und der Farmer respektiert. Seit 2003 arbeiten wir zusammen mit der Rainforest Alliance an der Entwicklung unseres *Nespresso* AAA Sustainable Quality™ Programms und verpflichten uns nun, bis 2013 80% des Kaffees aus diesem Programm (Rainforest Alliance Certified™), zu beziehen.

Ci siamo impegnati ad acquistare caffè della migliore qualità, cresciuti nel rispetto dell'ambiente e delle comunità agricole. Dal 2003 stiamo lavorando con la Rainforest Alliance per sviluppare il nostro programma AAA *Nespresso* Sustainable Quality™.



Wir haben Aluminium als Verpackungsmaterial für unsere Kapseln ausgewählt, weil es einen perfekten Schutz des Kaffees und der Aromen unserer *Nespresso* Grands Crus bietet. Zusätzlich kann Aluminium unendlich oft ohne Qualitätsverlust recycelt werden.

Abbiamo scelto l'alluminio come materiale di imballaggio per le nostre capsule, in quanto protegge il caffè e gli aromi dei nostri Grand Cru *Nespresso*.



*Nespresso* hat sich verpflichtet, Maschinen zu entwickeln, die innovativ, leistungsstark und mit attraktivem Design ausgestattet sind. Nun konstruieren wir Maschinen, die die Vorteile für die Umwelt in das Design der neuen und zukünftigen Maschinenserien integriert.

L'alluminio è inoltre riciclabile all'infinito, senza perdere alcuna delle sue qualità. *Nespresso* si è impegnata a progettare e creare apparecchi innovativi, pratici e di facile utilizzo. Stiamo ora introducendo benefici ambientali nel design delle nostre nuove e future macchine.

# EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG/GARANZIA LIMITATA

---

Garantie und Haftung – Garantie für Koenig *Nespresso* Maschinen in der Schweiz beträgt zwei Jahre (Ersatzteile und Arbeitsaufwand). Bei Inanspruchnahme der Garantie muss der Kassenbeleg des Geschäfts mit dem Kaufdatum vorgelegt werden. Es werden keine Garantieansprüche akzeptiert, wenn die Maschine nicht oder nicht ordnungsgemäss entkalkt wurde (zu selten, Verwendung nicht geeigneter Produkte). Nur bei Verwendung von *Nespresso* Kapseln wird die volle Leistung und Lebensdauer der *Nespresso* Maschine garantiert. *Nespresso* übernimmt keine Garantie für technische Probleme und Defekte, die durch die Verwendung von Nicht-Original *Nespresso* Kapseln entstehen.

Garanzia e responsabilità – Le macchine Koenig *Nespresso* sono garantite in Svizzera per due anni (parti di ricambio e manodopera). Per usufruire della presente garanzia, occorre conservare la ricevuta che riporta la data di acquisto. Non saranno accettate richieste di garanzia, se la macchina non è stata sottoposta al processo di decalcificazione, o se è stata decalcificata in modo errato (raramente, impiego di prodotti non appropriati). Il corretto funzionamento e la longevità della macchina sono garantiti solo con l'utilizzo di capsule *Nespresso*. Ogni difetto derivato dall'utilizzo di capsule non *Nespresso* non sarà coperto da questa garanzia.

**KÖENIG** DKB Household Switzerland AG, Eggbühlstrasse 28, Postfach, CH- 8052 Zürich, [www.koenigworld.com](http://www.koenigworld.com)

SERVICE-CENTER: Grindelstrasse 3, CH-8303 Bassersdorf, Switzerland

Tel: +41 43 266 16 00, Fax: +41 43 266 16 10, [servicecenter@dkbrands.com](mailto:servicecenter@dkbrands.com)

Lined writing area with 20 horizontal lines.



MAESTRIA  
BY *NESPRESSO*