

KRUPS

NESPRESSO
S Y S T E M[®]

Programatic Art. 554
Art. 580



- D** Gebrauchsanweisung
- GB** Instructions for use
- F** Mode d'emploi
- NL** Gebruiksaanwijzing
- DK** Brugsanvisning

Krups Nespresso Programmatic

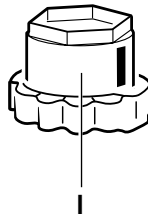
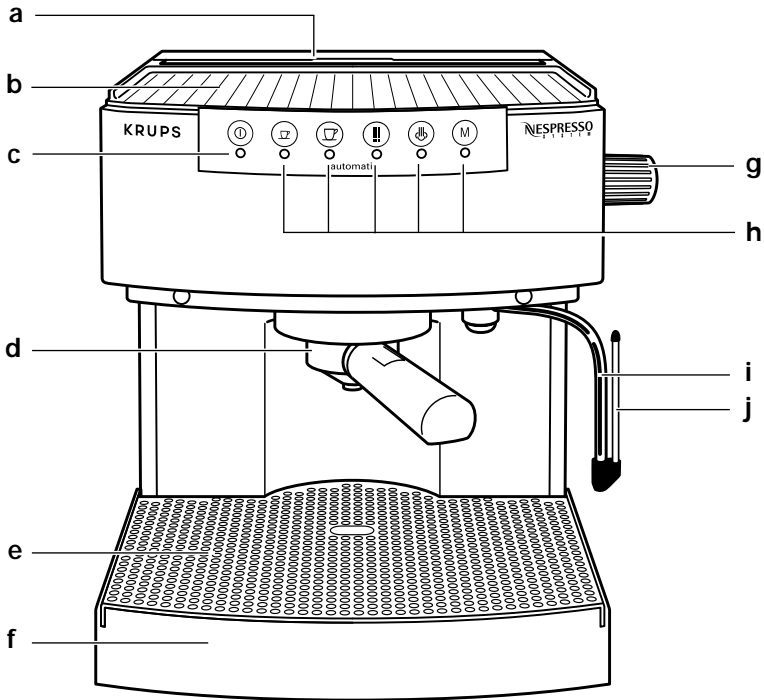
D

GB

F

NL

DK



D

- a: Herausnehmbarer Wasserbehälter
- b: Warmhaltefläche für Tassen
- c: EIN / AUS-Taste mit roter Kontrolleuchte
- d: Kapselhalter
- e: Abstellgitter
- f: Auffangschale
- g: Drehventil
- h: Funktionstasten mit grünen Kontrolleuchten
- i: Schwenkbare Dampf- und Heißwasserdüse
- j: Aufschäumhilfe
- k: Düsenreiniger
- l: Kapselkäfigschlüssel

GB

- a: Removable water container
- b: Warming plate for cups
- c: ON/OFF key with red control lamp
- d: Capsule holder
- e: Cup grid
- f: Drip tray
- g: Rotary valve
- h: Function keys with green control lamps
- i: Swivel nozzle for steam and hot water
- j: Frothing aid
- k: Nozzle cleaner
- l: Capsule cage key

F

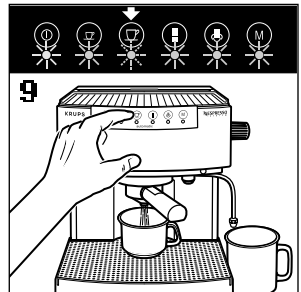
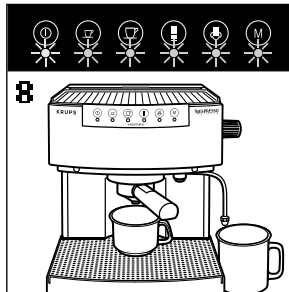
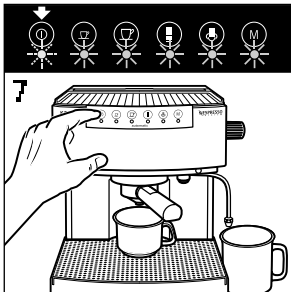
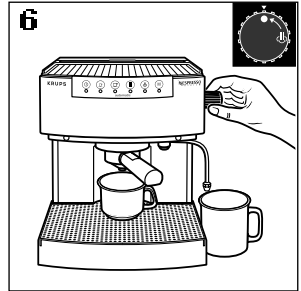
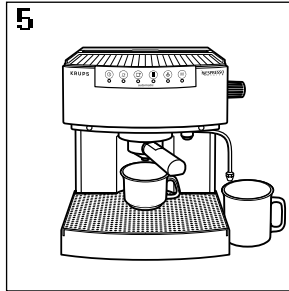
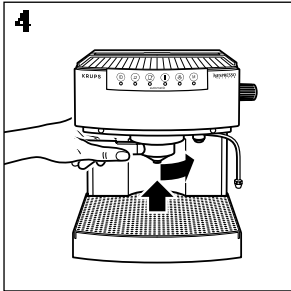
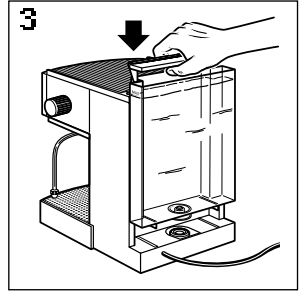
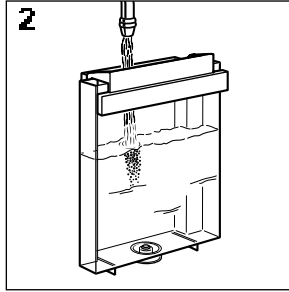
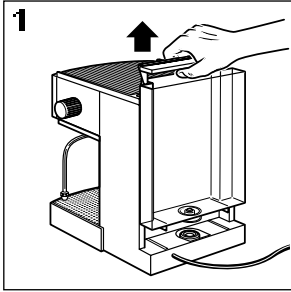
- a: Réservoir amovible
- b: Plateau chauffe tasses
- c: Contrôle de mise en marche et voyant rouge
- d: Porte capsule
- e: Grille
- f: Tiroir récolte gouttes
- g: Valve pivotante
- h: Contrôle de fonctions et voyants verts
- i: Buse vapeur
- j: Accessoire super Cappuccino
- k: Outil de nettoyage
- l: Outil de démontage

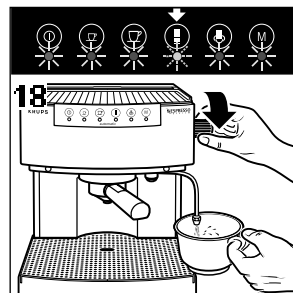
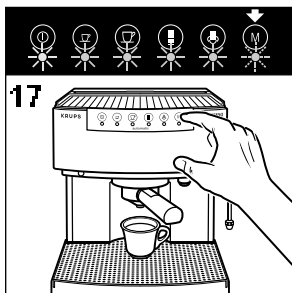
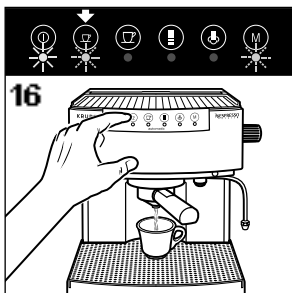
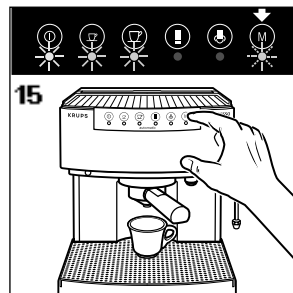
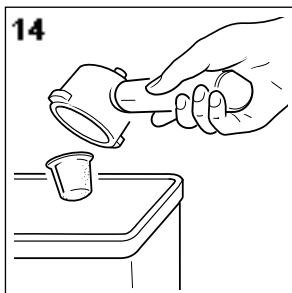
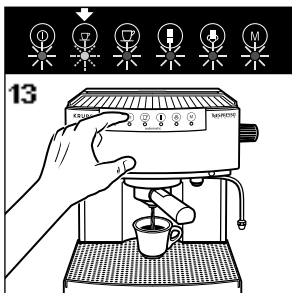
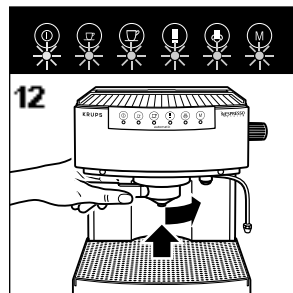
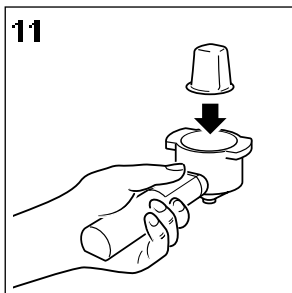
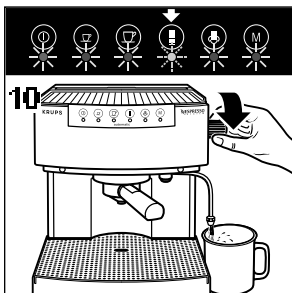
NL

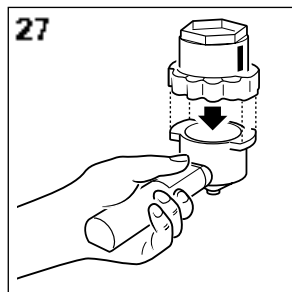
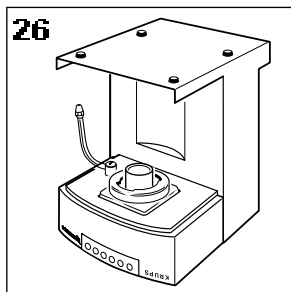
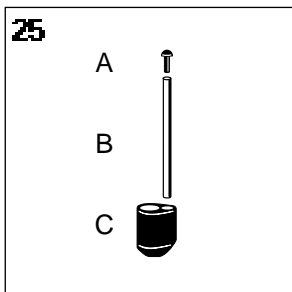
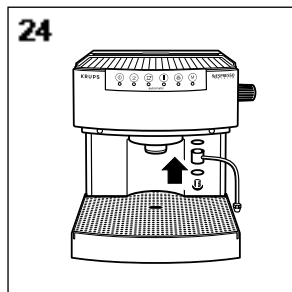
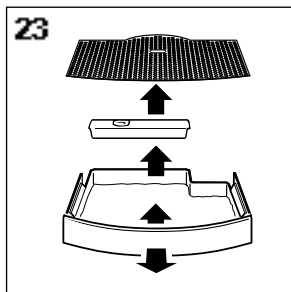
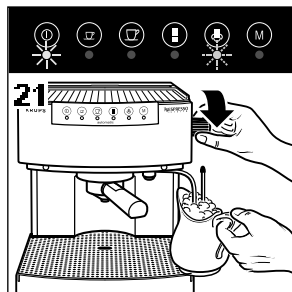
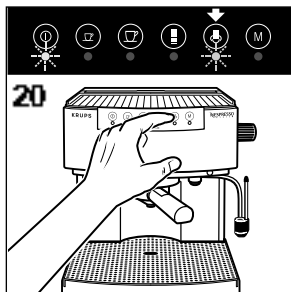
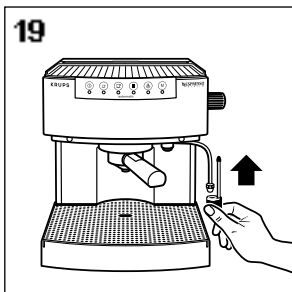
- a: Afneembaar waterreservoir
- b: Warmhoudplaat
- c: Aan- / Uitschakelaar met rood controlelampje
- d: Capsulehouder
- e: Rooster voor lekbak
- f: Lekbak
- g: Keuzeschakelaar
- h: Functie schakelaars met groene controlelampjes
- i: Draaibaar stoom- / heetwaterpijpje
- j: Opschuimhulpstuk
- k: Stoompijp reiniger
- l: Sleutel voor capsulehouderkop

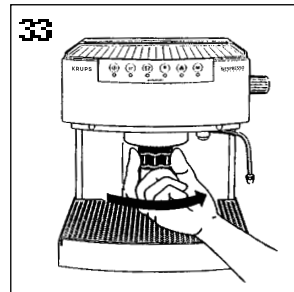
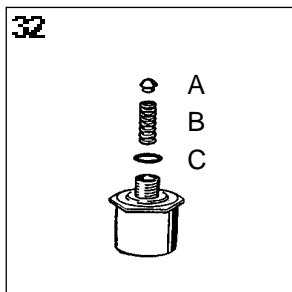
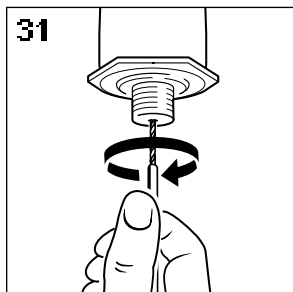
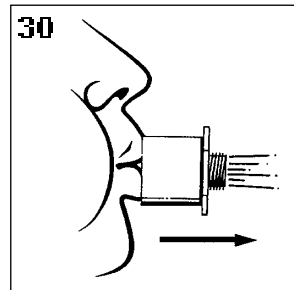
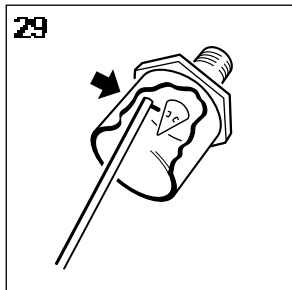
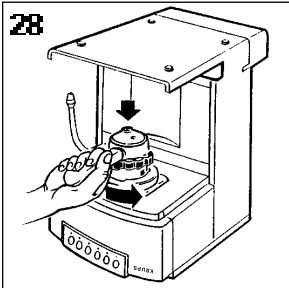
DK

- a: Aftagelig vandbeholder
- b: Varmeplade til kopper
- c: Tænd / sluk-tast med rød kontrollampe
- d: Kapselholder
- e: Rist
- f: Drypbakke
- g: Drejeventil
- h: Funktionstaster med grønne kontrollamper
- i: Dampdyse
- j: Opskumningshjælp
- k: Renseværktøj
- l: Afmonteringsværktøj









Wichtige Sicherheitshinweise



- Vor Gebrauch die Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen.
- Gerät nur an eine Schutzleiter-Steckdose anschließen. Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung muß mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Gerät nicht auf heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen oder benutzen.
- Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter gefüllt ist.
- Den mit Kaffeemehl gefüllten Kapselhalter nicht während des Durchlaufs entnehmen, da das Gerät unter Druck steht.
- Gerät nicht betreiben, wenn Auffangschale mit Abstellgitter nicht eingeschoben ist.
- Bei Störungen während des Brühvorgangs und vor jeder Reinigung muß der Netzstecker gezogen werden.
- Den Stecker nicht an der Leitung aus der Steckdose ziehen.
- Die Netzschnur nicht über Ecken und Kanten legen oder hängen.
- Vermeiden Sie, daß die Netzschnur oder Sie selbst heiße Geräteteile berühren (Kapselhalter, Dampfdüse, Warmhaltefläche).
- Gerät nie ins Wasser tauchen.
- Gerät von Kindern fernhalten. Netzschnur nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Zuleitung oder das Gerät beschädigt ist.

- Das Gerät kann nicht geöffnet werden. Im Schadensfall an den KRUPS-Kundendienst senden.
- Wenn das Kabel des Gerätes beschädigt ist, sollte es nur von einem KRUPS-Kundendienst ausgetauscht werden, da hierzu Spezialgeräte notwendig sind.
- Entkalkungshinweise beachten.

Zubehör

Für ein optimales Kaffee-Ergebnis ist dieses Gerät mit einem umfangreichen Zubehör ausgestattet.

- 4 Nespresso-Tassen
- 4 x 10 Nespresso-Kapseln
- 1 Kapselkäfigschlüssel
- 1 Düsenreiniger

Für weitere Informationen betreffend Kaffeesorten oder zur Nachbestellung von Kaffee kapseln wenden Sie sich bitte an Ihren Nespresso-Club.

Gerät vorbereiten (1 – 3)

Die Abdeckung des Wasserbehälters hochziehen und den Wasserbehälter entnehmen (1).

Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen (2).

Max. Fassungsvermögen
1,8 l = 30 Espressotassen.

Wasserbehälter wieder einsetzen und fest andrücken, damit sich das Bodenventil öffnet (3).

Abdeckung herunterdrücken.

Um ein gutes Kaffee-Ergebnis zu erlangen, sollten Sie folgende Punkte beachten:

- Vor jeden Gebrauch sollte der Wasserbehälter mit frischem Wasser gefüllt werden.
- Wechseln Sie das Wasser täglich.
- Verwenden Sie kein Mineralwasser oder destilliertes Wasser.
- Reinigen Sie den Wasserbehälter mindestens einmal pro Woche.

Vor dem ersten Gebrauch (4 – 10)


Netzstecker einstecken.

Den leeren Kapselhalter in den Haltering einsetzen. Beim Einsetzen des Kapselhalters muß der Griff ca. 90° nach links zeigen.


Griff nach rechts festziehen (4).



Je ein möglichst großes Gefäß unter den Kapselhalter und die ausgeschwenkte Dampf- / Heißwasserdüse stellen (5).

Drehventil auf Pos. ● stellen (6).

EIN / AUS-Taste  drücken. Die rote Betriebskontrolleuchte blinkt und alle grünen Kontrolleuchten leuchten konstant (7).

Sobald die rote Kontrolleuchte konstant leuchtet, ist die Maschine betriebsbereit (8).

Durch Druck auf die  Taste läuft das Wasser durch den Wasserkreislauf (9). Wiederholen Sie den Vorgang fünfmal.

Taste  drücken und Drehventil auf Pos.  stellen (10). Ca. 0,5 l Wasser durchlaufen lassen und Drehventil auf ● stellen.


Espresso zubereiten (11 – 14)

Wasserbehälter füllen (1) (2) (3). Zum Vorwärmen den Kapselhalter in die Maschine einsetzen (ohne Kapsel) (4).

Drehventil auf Position ● drehen (6).
Gerät einschalten.

Die rote Kontrolleuchte blinkt und alle grünen Kontrolleuchten leuchten konstant (7).



Sobald die rote Kontrolleuchte konstant leuchtet ist die Maschine betriebsbereit (8).

Spülen Sie durch Druck auf die Taste  das System täglich, mit eingesetztem leeren Kapselhalter, vor dem ersten und nach dem letzten Espresso durch, um zu vermeiden, daß sich Espressomehl ablagert (9).

Kapselhalter entnehmen. Kapsel immer kopfüber in den Kapselhalter setzen (11). Jede Kapsel enthält gemahlene Frischkaffee für eine Tasse Espresso.

Kapselhalter wieder in den Haltering einsetzen und gut anziehen, so daß der Griff rechtwinklig zur Maschinenfront steht oder leicht nach rechts zeigt (12).

Vorgewärmte Tasse (siehe Absatz "Espressotassen vorwärmen") unter den Kapselhalter stellen.

Ihr Gerät ist bereits zur Zubereitung von Espresso (kleine Tasse, 50 ml) oder Cappuccino (große Tasse, 120 ml) vorprogrammiert. Durch Drücken der Taste  oder  bereiten Sie nun Ihren Espresso zu (13).






Nach Beendigung der Espressozubereitung den Kapselhalter entnehmen und die gebrauchte Kapsel entfernen (14).

Nach der Espressozubereitung blinkt die rote Kontrolleuchte, um die Betriebstemperatur wieder zu erreichen. Die Zubereitung weiterer Espresso ist jedoch jederzeit möglich.

Damit Sie Ihren nächsten Espresso bei optimalen Temperaturverhältnissen zubereiten können, setzen Sie den leeren Kapselhalter direkt wieder in den Haltering ein.

Individuelle Programmierung (15 – 17)




Falls Sie die vorprogrammierten Füllmengen für große oder kleine Tassen verändern wollen, gehen Sie bitte wie folgt vor:


- Gerät einschalten.
- Kapsel in den Kapselhalter setzen und den Kapselhalter in das Gerät einsetzen.
- Tasse unter den Kapselhalter stellen.
- Sobald die rote Kontrolleuchte konstant leuchtet, Taste  drücken. Die grüne Kontrolleuchte der -Taste blinkt und die grünen Kontrolleuchten für kleine und große Tassen leuchten konstant (15).
- Die Taste  so lange gedrückt halten, bis die von Ihnen gewünschte Espresso-menge erreicht ist (16).
- Drücken Sie zum Speichern dieser Menge und zum Beenden des Programmier-vorgangs die Taste  (17). Wiederholen Sie diesen Vorgang zur Programmierung einer großen Tasse, indem Sie die Taste  betätigen.

Die Heißwasser-zubereitung (18)



Mit diesem Gerät können Sie Heißwasser für Tee, Instantkaffee, Brühe etc. zubereiten.

- Wasserbehälter füllen und Drehventil auf Position  stellen.
- Gerät einschalten.
- Sobald die rote Kontrolleuchte konstant leuchtet, Dampf- / Heißwasserdüse ausschwenken und ein Gefäß darunter stellen.
- Taste  drücken und Drehventil auf Pos.  stellen (18). Sollten Sie innerhalb der nächsten 2 Min. das Drehventil nicht betätigen, so schaltet das Gerät wieder in den normalen Modus zurück.

- Sobald genügend Wasser im Gefäß ist, Drehventil wieder auf Position  zurückstellen.
- Gefäß entfernen und die Dampf-/Heißwasserdüse nach innen zum Abstellgitterschwenken, damit nachtropfendes Wasser in die Auffangschale laufen kann.



Vorsicht! Die Dampf-/Heißwasserdüse ist sehr heiß.

Die Dampfzubereitung



Der Heißdampf kann zum Aufschäumen von Milch für Cappuccino sowie zum Anwärmen der Espressotassen und zum Erhitzen von Flüssigkeiten benutzen werden. Das Klopfgeräusch während der Heißdampfzubereitung entsteht durch die Intervall-Steuerung der Wasserpumpe.

Hinweis: Vor jeder Dampfzubereitung muß die gebrauchte Kapsel aus dem Kapselhalter entfernt werden, um ein Austrocknen des Kaffees und somit ein Verstopfen der Düse zu vermeiden.

Milchaufschäumen für Cappuccino-Zubereitung (19 – 21)



Außer der Zubereitung von Espressokaffee können Sie mit diesem Gerät die für Cappuccino benötigte Milch aufschäumen. Um ein optimales Aufschäumergebnis zu erreichen, sollten Sie die separate Aufschäumhilfe verwenden. Stecken Sie die Aufschäumhilfe auf die Dampf- / Heißwasserdüse (19).




Achtung!

Die Aufschäumhilfe darf nur zum Milchaufschäumen verwendet werden.

Gießen Sie ca. 100 ml fettarme Milch in einen schmalen kleinen Krug (max. 0,5 l Fassungsvermögen), der unter die Dampf- / Heißwasserdüse der Maschine passen muß. Die Milch sollte gut gekühlt sein. Ebenfalls sollten Sie auch ein kaltes Gefäß benutzen. **Nicht** vorher mit warmen Wasser ausspülen.

Bereiten Sie zuerst den Espresso zu. Dazu sollte die Cappuccino-Tasse nur maximal zur Hälfte mit Espresso gefüllt sein. Kapsel aus dem Kapselhalter entfernen und den leeren Kapselhalter wieder einsetzen.

Drehventil auf ● stellen.

Taste  drücken (20). Die rote Betriebskontrollleuchte und die grüne Dampfkontrollleuchte blinken. Sobald die rote Kontrollleuchte konstant leuchtet, hat das Gerät die zur Dampferzeugung notwendige Temperatur erreicht. Sollten Sie innerhalb der nächsten 2 Min. das Drehventil nicht betätigen, so schaltet das Gerät wieder in den normalen Modus zurück.

Die Dampf- / Heißwasserdüse in das Gefäß mit der Milch eintauchen.

Halten Sie hierzu den Krug so unter die Dampf- / Heißwasserdüse, daß das Düsenteil ganz in die Milch eintaucht (21).

Drehventil auf Position  drehen.

Während des Aufschäumens den Krug ruhig halten. Die Düse darf nicht den Krugboden berühren, um den Dampfaustritt nicht zu behindern. Nach Beendigung des Aufschäumens, Drehventil auf Position ● stellen. Gefäß entfernen und Düse über das Abstellgitter schwenken.

Den Dampfvorgang kurz wiederholen, damit eventuelle Milchreste aus der Düse entfernt werden.



Aufschäumhilfe von der Dampf- / Heißwasserdüse abziehen und reinigen. (siehe Absatz "Reinigen")

Die Dampf- / Heißwasserdüse sofort nach dem Milchaufschäumen mit einem feuchten Tuch reinigen.

Espressotassen vorwärmen


Für den ersten Espresso des Tages sollten Sie die Espressotassen mit Heißwasser vorwärmen. Bei weiterem Gebrauch können Sie die Tassen auf der Warmhalteplatte vorwärmen.

Espressotassen mit Heißwasser vorwärmen:

- Drehventil auf Position ● stellen.
- Den Kapselhalter ohne Kapsel einsetzen.
- Gerät einschalten.
- Tasse(n) unter den Kapselhalter stellen.
- Sobald die rote Kontrollleuchte konstant leuchtet, Taste  oder Taste  drücken. Heißwasser in die Tasse(n) laufen lassen.


Flüssigkeiten erhitzen (22)

Drehventil auf Pos. ● stellen.

Gerät einschalten. Taste  drücken.

Die rote Betriebskontrollleuchte und die grüne Dampfkontrollleuchte blinken.

Sobald die rote Kontrollleuchte konstant leuchtet, hat das Gerät die zur Dampferzeugung notwendige Temperatur erreicht. Sollten Sie innerhalb der nächsten 2 Min. das Drehventil nicht betätigen, so schaltet das Gerät wieder in den normalen Modus zurück.

Dampf- / Heißwasserdüse ausschwenken und in das Gefäß mit der Flüssigkeit eintauchen. Drehventil auf Pos.  stellen (22).

Nach Erhitzen der Flüssigkeit, Drehventil auf Pos. ● zurückstellen.

Wichtig:


Wenn Sie im Anschluß an den Dampfbetrieb sofort wieder Espresso zubereiten wollen, muß die Espressomaschine unbedingt wieder auf die Kaffeetemperatur abgekühlt werden. Dazu entweder den Kapselhalter ohne Kapsel in den Nespresso-Brühkopf einsetzen, ein Gefäß darunter stellen und 1 bis 2 Tassen Wasser durch den Kaffeeausfluß laufen lassen, oder warten, bis die rote Kontrolleuchte konstant leuchtet.

Reinigen (23 – 32)

Nach dem Gebrauch ist der Wasserbehälter zu leeren. Nach jeder Kaffee- bzw. Dampfbereitung entspannt sich das Heizsystem (Zischgeräusch). Das dadurch herausgedrückte Wasser läuft in die Auffangschale. Nach ca. 10-maliger Espressozubereitung sollte die Auffangschale entleert und gereinigt werden.

Abstellgitter abnehmen und reinigen (23).

Vor dem Wiedereinsetzen der Auffangschale mit Abstellgitter darauf achten, daß das separate Kunststoffteil wieder hinten in die Auffangschale eingesetzt wird.

Der Kapselhalter läßt sich am besten reinigen, indem Sie ihn ohne Kapsel ins Gerät einsetzen und Taste  drücken.

Der Kapselhalter wird dadurch kurzzeitig unter Druck gereinigt.

Der Kapselhalter ist spülmaschineneeignet und sollte mindestens einmal pro Woche in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Dampf- / Heißwasserdüse direkt nach dem Milchaufschäumen mit einem feuchten Tuch reinigen.

Sollte die Düse verstopft sein, kann mit einer Münze das Dampfrohr abgeschraubt und mit einer Nadel die Düse gereinigt werden. Beim Wiedereinsetzen des Dampfrohres auf die Gummiringe achten (24).

Zur gründlichen Reinigung kann die Aufschäumhilfe auseinandergenommen werden. Dazu die beide Teile **A** und **C** von dem Metallröhrchen **B** abziehen (25). Alle 3 Teile in warmem Wasser ausspülen. Sollte die kleine Ansaugöffnung in Teil **A** verstopft sein, kann diese mit einer feinen Nadel durchstoßen werden.

Zur gründlichen Reinigung kann der Kapselkäfing entnommen werden.

Hierzu den Netzstecker ziehen, den Wasserbehälter und die Auffangschale mit Abstellgitter entnehmen.

Stellen Sie die Maschine auf den Kopf (26).

Setzen Sie den Kapselkäfingschlüssel auf den Kapselhalter (27).

Schrauben Sie nun mit dem Kapselhalter und dem Kapselkäfingschlüssel gegen den Uhrzeigersinn den Kapselkäfing ab (28).

Spülen Sie den Kapselkäfing gut mit frischem Wasser aus. Reinigen Sie die beiden Löcher auf der Düse des Kapselkäfings mit Hilfe des Düsenreinigers (29).

Vorsichtig beim Gebrauch des Düsenreinigers, da bei falschem Gebrauch Verletzungsgefahr besteht.

Blasen Sie in Pfeilrichtung (von unten nach oben) in den Kapselkäfing hinein, damit die beiden Löcher von Unreinheiten befreit werden (30).

Reinigen Sie die Wasserzufuhr des Kapselkäfings mit Hilfe des Bohrers, der sich am Düsenreiniger befindet (31).

Wiederholen Sie die oben genannten Vorgänge ein zweites Mal.

Setzen Sie den Kapselkäfing nach dem Reinigen in den Kapselkäfingschlüssel. Achten Sie darauf, daß die Teile **A**, **B** und **C**, wie in der Abb. 32 gezeigt, zusammengesetzt werden.

Drehen Sie nun den Kapselkäfingschlüssel, zusammen mit dem eingesetzten Kapselkäfing, mit der Hand in das Gerät ein (**nicht** zu

fest anziehen, den **Kapselhalter** hierzu **nicht** benutzen) (33).

Entkalken

Für eine optimale Funktion Ihres Gerätes und für die Espresso-Qualität ist es empfehlenswert, Ihr Krups "Nespresso System" regelmäßig (spätestens alle sechs Monate) zu entkalken. Dies hängt jedoch von der Wasserqualität Ihrer Region ab. Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Nespresso-Club, welcher für Sie ein spezielles Entkalkungsset entwickelt hat.

Diesem Gerät sind 1 Kapselkäfigschlüssel und 1 Düsenreiniger beige packt. Diese beiden Teile verwenden Sie bitte immer beim Entkalkungsvorgang.



Achtung!

Benutzen Sie keinen Essig als Entkalker.

Problemlösungen

PROBLEM:

Zu niedrige Kaffeetemperatur.

LÖSUNG:

- siehe Absatz "Espressotassen vorwärmen"
- Lassen sie den Kapselhalter immer ohne Kapsel im Gerät eingesetzt.

PROBLEM:

Lautes Pumpengeräusch.

LÖSUNG:

- Stellen Sie sicher, daß der Wasserbehälter gefüllt ist.
- Stellen Sie sicher, daß der Wasserbehälter richtig eingesetzt ist.

PROBLEM:

Zu wenig Schaum beim Milchaufschäumen.


LÖSUNG:

- Dampf- / Heißwasserdüse reinigen bzw. Aufschäumhilfe reinigen.
- Milch darf nicht zu alt oder zu warm sein (soll Kühlschranktemperatur haben).

PROBLEM:

Kaffee läuft nicht aus.

LÖSUNG:

- Prüfen, ob der Wasserbehälter gefüllt ist.
- Prüfen, ob der Wasserbehälter richtig eingesetzt ist.
- Prüfen, ob der Kapselhalter verstopft ist.
- Prüfen, ob der Kapselkäfig verschmutzt ist. Entnehmen Sie dazu den Kapselhalter und drücken Sie die Taste . Sollte das Wasser nicht frei durchlaufen (zwei gut sichtbare Strahlen), muß der Kapselkäfig entnommen und gereinigt werden (siehe Absatz "Reinigen")
- Prüfen, ob die Maschine entkalkt ist.

PROBLEM:

Kaffee läuft seitlich am Kapselhalter herunter.

LÖSUNG:

- Prüfen Sie, ob der Kapselhalter richtig eingesetzt und angezogen ist.
- Kapselhalter reinigen.

Für weitere Fragen wenden sie sich bitte an Ihren Nespresso Club.

Entsorgung

Die Verpackung besteht komplett aus umweltverträglichen Materialien, die den örtlichen Recyclestellen übergeben werden sollten. Entsorgungsmöglichkeiten für Altgeräte erfahren Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.

Safety recommendations

FOR UK ONLY WIRING INSTRUCTIONS

IMPORTANT! For your convenience this appliance is supplied complete with a plug incorporating a 13 amp fuse.

In the event of replacing a fuse in the plug supplied, a 13 amp. fuse approved by ASTA to BS1362 must be used.

If the socket outlets in your home are not a 13A, BS1363 type and therefore do not accept the plug connected to this appliance, cut off the plug.

When cut off, this plug is a shock hazard, if inserted into a socket outlet. It must therefore be disposed of safely.


Fit the appropriate plug as instructed below.

With alternative plugs, a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the main fuse box.

IMPORTANT

Green and Yellow: Earth
Blue: Neutral
Brown: Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug; proceed as follows:

-The wire which is coloured GREEN and YELLOW must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter "E" or by the earth symbol  or coloured GREEN or GREEN and YELLOW.

-The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter "N" or coloured BLACK.

-The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter "L" or coloured RED.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE CONNECTED VIA AN EARTHED PLUG.

THE CONNECTION OF THE APPLIANCE TO ANY MAINS VOLTAGE OTHER THAN THAT INDICATED WILL INVALIDATE THE GUARANTEE.

Important Safety Precautions



- Check that the voltage rating of the appliance corresponds with that of the mains supply.
- Carefully read through these instructions before using the appliance. Connect the appliance only to an earthed mains supply socket. The voltage rating stated on the rating plate of the appliance must correspond with that of the mains supply.
- Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as a stove hotplate, or in the vicinity of a naked gas flame.
- Do not use the appliance when the container is not filled with water.
- Do not remove the capsule holder during the brewing process as the appliance is then under pressure.
- Do not use the appliance when the drip tray and cup grid are not pushed in.
- The mains plug must be pulled out if anything untoward occurs during the brewing operation, as also before every time the appliance is cleaned.
- Do not remove the mains plug by pulling on the flex and do not place or hang the flex over edges or corners.
- Do not allow yourself or the mains flex to come into contact with hot parts of the appliance, such as the warming plate, filter carrier or steam nozzle.
- Never dip the appliance into water.
- Keep the appliance away from children. Do not let the mains flex hang down.

- Do not use the appliance if either the mains flex or the appliance itself is damaged.
- Observe the instructions for descaling.
- The appliance cannot be opened. In case of damage, send it to the KRUPS customer service centre.
- If the mains flex should become damaged, it should be replaced only by the KRUPS customer service centre, as special tools are required to undertake the repair.

Accessories

This appliance is furnished with an extensive set of accessories to ensure optimum coffee results.

- 4 Nespresso cups
- 4 x 10 Nespresso-capsules
- 1 capsule cage key
- 1 nozzle cleaner

For further information regarding types of coffee capsules, please get in touch with your Nespresso-Club.

Preparing the appliance (1 – 3)

Raise the water container cover and remove the water container (1).

Fill the container with fresh water (2).

Maximum capacity is
1.8 l = about 30 espresso cups.

Return the water container and press firmly into position, so that the base valve opens (3).

Close the cover again.

In order to achieve good coffee results, you should observe the following points:

- Fill the water container with fresh water each time you use the appliance.
- Change the water every day.
- Do not use mineral water or distilled water.
- Clean the container at least once a week.

Before using for the first time (4 – 10)


Plug in at the mains.

Insert the empty capsule holder into the retaining ring, whereby the handle of the capsule holder must point about 90° to the left.


Now tighten up by pulling the handle firmly to the right (4).



Place the largest convenient receptacle under the capsule holder and another one under the swivel nozzle for steam and hot water (5).

Turn the rotary valve to the ● position (6).

Press the ON/OFF key , whereupon the red operation control lamp will start to blink and all the green control lamps will glow steadily (7).

As soon as the red control lamp also glows steadily, the appliance is ready to be used (8).

By pressing the key , the water will run through through the whole system (9). Repeat this operation five times.

Press the  and turn the rotary valve to the  position (10). Allow about half a litre of water to run through and then turn the rotary valve to the ● position.

Preparation of Espresso (11 – 14)

Fill the water container (1) (2) (3). To pre-warm the capsule holder, put it in position on the machine, but without the capsule (4).

Turn the rotary valve to the ● position (6).

Switch on the appliance.

The red control lamp will blink and all the green lamps will glow steadily (7).

As soon as the red lamp also glows steadily, the machine will be ready for use (8).

So as to prevent coffee particles becoming lodged in the appliance, swirl through the system daily with the empty capsule holder in position ☉ before making the first espresso of the day and also after making the last one (9).

Remove the capsule holder. Always insert the capsule upside down in the capsule holder (11). Each capsule contains sufficient ground, fresh coffee for one cup of espresso.

Reinsert the capsule holder in the retaining ring and secure it firmly by turning the handle so that it is at right angles to the front of the machine or points slightly to the right (12).

Place the pre-warmed cups (see the section on "pre-warming of espresso cups") underneath the capsule holder.

Your appliance is already pre-programmed for the preparation of espresso (small cup, 50 ml) or cappuccino (large cup, 120 ml). You now prepare whichever you want by pressing either the key ☉ or the key ☉ (13).

After having made the espresso, remove the capsule holder and dispose of the used capsule (14). After the preparation of espresso, the red lamp will glow in order to reach the operating temperature again.

However, the preparation of further espresso is possible at any time.

So that you can produce your next espresso under the optimum temperature conditions, return the empty capsule holder to the retaining ring without delay.

Individual Programming (15 – 17)

Should you wish to alter the pre-programmed quantities of liquid for large or small cups, please proceed as follows:




- Switch on the appliance.
- Insert a capsule into the capsule holder and position the capsule holder in the appliance.
- Put a cup under the capsule holder.
- As soon as the red control lamp glows steadily, press the memory key ☉. The ☉-key green control lamp will blink and the green control lamps for large and small cups will glow steadily (15).
- Press and hold down the ☉ key until the desired quantity of espresso has been reached (16).
- Now press the ☉-key to stop the flow of espresso and to store this quantity in the memory (17). To programme the quantity for a large cup, just repeat this process using the ☉ key.


Preparation of Hot Water (18)



With this appliance, you can prepare hot water for tea, instant coffee, bouillon and the like.

- Fill the water container and turn the rotary valve to the ● position.
- Switch on the appliance.

- As soon as the red control lamp glows steadily, swing out the steam and hot water nozzle and place a suitable vessel beneath it.
- Press the  key and turn the rotary valve to the  position (18). If you do not actuate the rotary valve in the next 2 minutes, the appliance will return to its normal operating mode.
- As soon as there is sufficient water in the vessel, return the rotary valve to the  position.
- Now remove the vessel and swing the steam and hot water nozzle inwards over the cup grid so that any further drops of water can fall into the drip tray.

 **Be careful! The steam and hot water nozzle is very hot.**

Preparation of steam


Hot steam can be used for the frothing-up of milk for making cappuccino, as also for the warming of espresso cups and the heating of liquids. The knocking noise heard during the preparation of steam is caused by the intermittent action of the water pump.

Note: Every time steam is prepared, the used capsule must first be removed from the capsule holder, so as to avoid the coffee being dried out and thus blocking the steam/hot water nozzle.

Frothing-up milk for the preparation of cappuccino (19 – 21)



Apart from the preparation of espresso coffee, you can, with the appliance, froth up milk necessary for the preparation of

cappuccino. In order to achieve the optimum frothing-up, you should use the separate frothing attachment. Just stick the frothing aid onto the steam/hot water nozzle (19).

 **Note!**
The frothing aid must be used only for the frothing-up of milk.

Pour about 100 ml of low fat milk into a small, narrow jug (max 0.5 litre capacity) which must pass easily under the steam nozzle of the machine. The milk should be well cooled. The jug you use should also be cooled, so **do not** rinse it out beforehand with warm water.



First of all prepare the espresso, making the cappuccino cup only half full of espresso. Remove the capsule from the holder and reinsert the empty holder.

Turn the rotary valve to  and press the  key (20).

The red operation control lamp and the green steam control lamp will both blink. As soon as the red control lamp glows steadily, the appliance has reached the temperature necessary for the production of steam. If you do not actuate the rotary valve in the next 2 minutes, the appliance will return to its normal operating mode.

Dip the steam and hot water nozzle into the vessel containing the milk.

In doing this, hold the jug under the nozzle in such a way that the nozzle itself dips right into the milk (21).

Turn the rotary valve to the  position and hold the jug steady during the frothing operation. The nozzle must not touch the bottom of the jug, so as not to impede the flow of steam. When the frothing operation is finished, return the rotary valve to the  position.

Remove the vessel and swing the nozzle over the cup grid. Repeat the steam supply for a moment, so that any residue of milk will be flushed out of the nozzle. Pull the frothing aid off the steam and hot water nozzle. Wipe down the nozzle with a damp cloth immediately after the frothing process and clean the frothing aid (see the section on "Cleaning").

Pre-warming Espresso Cups

For the first espresso of the day, you should pre-warm the espresso cups with hot water. For further use, the cups can be pre-warmed on the warming plate.

Warm the espresso cups with hot water as follows:

- Turn the rotary valve to the ● position and insert the capsule holder without a capsule.
- Switch on the appliance.
- Place the cup(s) under the capsule holder.
- As soon as the red control lamp glows steadily, press either the ☉ key or the ☽ key and allow hot water to run into the cup(s).

Heating Liquids (22)

Turn the rotary valve to the ● position and switch on the appliance.

Press the ☽ key. The red operation control lamp and the green steam control lamp will then both blink. As soon as the red lamp glows steadily, the appliance has reached the temperature necessary for the production of steam. If you do not actuate the rotary valve during the next 2 minutes, the appliance will return to its normal operating mode.

Swing out the steam and hot water nozzle and dip it into the vessel containing the liquid to be heated. Turn the rotary valve to the ☽ position (22). After the liquid has been heated, return the rotary valve to the ● position.

Important:

If you want to make espresso immediately after using the steam production operation, the machine must be allowed to cool down to the coffee-making temperature. To Do this, EITHER put the capsule holder in the Nespresso brewing head without a capsule, place a vessel under the head and allow 1 or 2 cupfuls of water to run through, OR wait until the red control lamp glows steadily.

Cleaning (23 – 32)

The water container is to be emptied after use. A hissing sound will be heard as the pressure in the system is released after each time that coffee or steam is prepared. The water which is forced out is collected in the drip tray, which should be emptied and cleaned after about every ten preparations of espresso.

Lift off the cup grid and clean the tray.(23).

Before returning the drip tray and cup grid, make sure that the separate plastic piece has been reinserted in the drip tray.

The capsule holder can best be cleaned by putting it in the appliance without a capsule and then pressing the ☉ key. The capsule holder will then be cleaned under pressure for a few moments. The capsule holder can be cleaned in a dishwasher.

The steam/hot water nozzle should be cleaned with a moist cloth immediately after frothing up milk. If the nozzle is blocked, the steam pipe can be screwed off using a coin and the nozzle then cleaned with a needle.

When replacing the steam pipe, ensure the rubber rings are properly seated (24).

For a thorough cleaning, the frothing aid can be taken apart by pulling parts **A** and **C** from the metal tube **B** (25). Wash all 3 parts in warm water. Should the small suction orifice in part **A** be blocked, it can be pierced with a needle.

The capsule cage can be removed for thorough cleaning. To do this, first pull out the mains plug. Then remove the water container and the drip tray with cup grid.

Now stand the machine up-side down (26).

Put the capsule cage key on the capsule holder (27).

Then remove the capsule cage by screwing it off in an anti-clockwise direction with the capsule holder and the capsule cage key (28).

Wash out the capsule cage with fresh water. Clean both holes on the nozzle of the capsule cage with the help of the nozzle cleaner (29).

Be careful when using the nozzle cleaner, as injury can occur if it is not used properly.

Blow in the direction of the arrow (upwards) into the capsule cage, so as to free the two holes from any impurity (30).

Clean the water in-gress of the capsule cage with the help of the drill on the end of the nozzle cleaner (31).

Carry out the foregoing cleaning operation a second time.

After cleaning put the capsule cage into the capsule cage key. Make sure that the parts **A**, **B** and **C** are assembled as shown in the diagram (32).

Now screw the capsule cage key, together with the inserted capsule cage, by hand back into the appliance (**not too tightly** and do **not use** the **capsule holder** to do it) (33).

Lime-scale removal

For the optimum functioning of the appliance and for the best quality of espresso, it is desirable to remove lime-scale from your Nespresso System coffee machine regularly, and at least every 6 months. The frequency will depend upon the nature of the water supply in your area. For further details, please get in touch with your Nespresso Club, who have developed a special descaling set for you.

Included in this set are 1 capsule cage key and 1 nozzle cleaner, both of which you should always use when carrying out the descaling operation.



Note!

Do not use vinegar or any proprietary decalcifier.

Problem Solving

PROBLEM:

The coffee temperature is too low .

SOLUTION:

- see the section “Pre-warming Espresso Cups”
- Leave the capsule holder in the appliance.

PROBLEM:

The pump makes a loud noise.

SOLUTION:

- Make sure that the water container is full.
- Make sure that the water container is correctly inserted.

PROBLEM:

Too little froth when frothing up.

SOLUTION:


- Clean the steam/hot water nozzle and/or the frothing aid.
- The milk should not be too old or too warm; it should be at refrigerator temperature.

PROBLEM:

The coffee does not run out.

SOLUTION:

- Check the water container has been filled.
- Check the water container is correctly inserted.
- Check whether the capsule holder is blocked.

- Check whether the capsule cage is dirty. Do this by removing the capsule holder and then pressing the  key. If the water does not run out in two quite visible streams, the capsule cage must be taken out and cleaned (see section “Cleaning”).
- Check whether the machine has been satisfactorily descaled.

PROBLEM:

Coffee runs out at the side of the capsule holder.

SOLUTION:

- Check that the capsule holder has been tightened up sufficiently.
- Clean the capsule holder.

For other questions, please get in touch with your Nespresso Club.

Waste Disposal



The packaging consists entirely of environmentally-friendly materials, which should be passed on to the local recycling body. Arrangements for the disposal of old appliances can be found by enquiring at the local authority.

Consignes de sécurité



- Avant la mise en marche de votre expresso, lisez attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre expresso sur une surface chaude (plaque électrique par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-capsule tant que la machine fonctionne car l'extraction est faite sous pression.
- Ne mettez pas l'appareil en marche lorsque le réservoir est vide.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le plateau récolte-gouttes et la grille ne sont pas mis en place.
- Débranchez l'appareil en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur un angle vif ou le coin d'un meuble.
- Évitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plateau chauffe-tasses, porte-filtre, buse vapeur).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas en marche la machine si elle est endommagée ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils devront seulement être remplacés par le service après-vente KRUPS. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.

Accessoires

La machine est livrée avec une série d'accessoires:

- 1 clé hexagonale pour démonter la cage à capsule
- 1 outil de nettoyage
- 4 tasses Nespresso

Afin de vous permettre une utilisation immédiate de la machine, celle-ci est également livrée avec 4 variétés de café Nespresso (4 x 10 capsules).

Pour toute information concernant les différentes variétés de café Nespresso et pour commander les capsules, adressez-vous à votre Club Nespresso, dont l'adresse figure sur votre machine ou dans le "Welcome-pack".

Préparation de l'appareil (1 – 3)

Levez le couvercle du réservoir, sortez le réservoir pour le remplir (1) (2).

Contenance maximale
1,8 L = 30 tasses d' espresso.

Remettez le réservoir en place et appuyez bien pour que la soupape inférieure s'ouvre (3).

Refermez le couvercle.

Pour obtenir un bon café, il est recommandé de bien respecter les points suivants:

- Avant l'usage le réservoir d'eau doit être rempli par l'eau fraîche.
- Changer l'eau quotidiennement.
- N' utilisez pas d'eau minérale ou d'eau distillée.
- Nettoyez le réservoir au moins une fois par semaine.

Avant la première utilisation (4 – 10)

Branchez l'appareil.

Insérez le porte capsule vide sous la tête de percolation en plaçant la poignée environ à 90° à gauche, tournez vers la droite en remontant pour la serrer fermement.

Remplissez le réservoir (4).

Placez un récipient suffisamment large sous le porte capsule et un autre sous la buse vapeur (5).

Pivotez le sélecteur sur la position ● (6).

Pressez la commande ON/OFF (Ⓞ), le voyant de contrôle rouge clignote et tous les voyants verts s'allument (7).

Dès que le voyant rouge s'allume de façon permanente, votre appareil est prêt à fonctionner (8).

En pressant le bouton (Ⓢ), l'eau va circuler au travers du système (9).

Répétez l'opération 5 fois.

En pressant le bouton (Ⓜ) et pivoter le sélecteur sur la position ☞

Laisser s'écouler environ un demi litre d'eau et remettre le sélecteur en position ●.

Préparation d'un espresso (11 – 14)

Remplir le réservoir (1) (2) (3).

Préchauffer le porte capsule en le mettant en place sans capsule (4).

Pivoter le sélecteur sur la position ● (6).

Presser la commande ON/OFF, le voyant de contrôle rouge clignote et tous les voyants verts s'allument (7). Dès que le voyant rouge s'allume de façon permanente, votre appareil est prêt à fonctionner (8).

Pressez le contrôle (Ⓢ) avant de préparer votre premier espresso de la journée et après avoir préparé le dernier (9).

Retirer le porte capsule. Insérer la capsule partie large vers le bas (11). Chaque capsule est prédosée pour une tasse d'espresso.

Remettre en place le porte capsule (12).

Placer une tasse préchauffée (voir la section "Préchauffage des tasses") sous le porte capsule.








Votre appareil est préprogrammé pour la préparation d'espresso (petite tasse de 50 ml) ou de Cappuccino (grande tasse de 120 ml). Vous pouvez choisir votre préparation en pressant la commande (Ⓢ) ou (Ⓢ) (13).

Après avoir préparé votre espresso, jetez la capsule usagée (14). Après la préparation d'un espresso, le voyant rouge clignote jusqu'à l'obtention de la température optimale de fonctionnement. Vous pouvez cependant préparer un autre espresso à tout moment. Afin de préparer votre prochain espresso dans les meilleures conditions de température remettre le porte capsule en place.

Afin d'éviter que des particules de café viennent se loger dans l'appareil, rincez quotidiennement le système avec le porte filtre vide.



Programmation individuelle (15 – 17)

Si vous voulez modifier les quantités de liquide pré programmées, procédez comme suit :


- Mettre l'appareil sous tension, insérer une capsule dans le porte capsule et placer une tasse sous le porte capsule.
- Dès que le voyant rouge s'allume de façon permanente, presser la commande .
- Le voyant vert de contrôle  s'allume ainsi que les voyants  et . (15)
- Presser et maintenir la commande  jusqu'à la quantité désirée (16).
- Presser maintenant le bouton  pour arrêter l'écoulement et mémoriser la quantité (17). Pour modifier la quantité de la grande tasse, procéder de la même façon en pressant le bouton .

Préparation d'eau chaude (18)

Avec cet appareil vous pouvez aussi préparer de l'eau chaude pour le thé, café instantané.

- Remplir le réservoir et mettre le sélecteur en position ●.
- Mettre l'appareil sous tension, dès que le voyant rouge s'allume de façon permanente, faites pivoter la buse vapeur et mettre un récipient au dessous. Presser la commande  et faites pivoter la valve sur la position  (18). Si la valve n'est pas activée dans les 2 minutes, l'appareil revient à son mode opératoire normal.

- Dès que la quantité d'eau dans le récipient est suffisante, pivoter la valve sur la position ●.
- Retirer le récipient et faites pivoter la buse vapeur vers le tiroir récolte gouttes.

 **Attention! La vapeur et l'eau chaude sont très chauds.**


Réalisation de vapeur

La vapeur sert par exemple à faire mousser du lait pour un cappuccino, à préchauffer les tasses ou pour chauffer un liquide quelconque; le bruit que vous entendez durant l'opération est dû à la mise en route intermittente de la pompe à eau.

Attention! Avant de faire de la vapeur, vérifiez que le porte-capsule se trouvant sur la machine soit vide pour éviter que le café ne se dessèche et ne bouche l'orifice de la sortie café.

Faire mousser du lait pour un cappuccino (19 – 21)

Vous pouvez faire mousser du lait pour confectionner un cappuccino; pour un résultat optimal, utilisez l'accessoire spécialement conçu à cet effet. Adaptez-le à la tige buse vapeur (19).

 **Attention!**
Cet accessoire ne doit être employé qu'à cet usage.

Versez environ 100 ml de lait allégé dans un petit récipient haut (contenance maximale 0,5 L) pouvant passer sous la tige vapeur. Le récipient comme le lait doivent être

préalablement refroidis (réfrigérateur) (**ne rincez pas** le récipient à l'eau chaude avant de vous en servir).

Préparez d'abord un espresso en ne remplissant la tasse qu'à moitié.

Pivoter la valve sur la position ● et presser la commande ☉ (20). Le voyant de contrôle rouge et le voyant vert (vapeur) vont clignoter. Dès que le voyant rouge s'allume de façon permanente, l'appareil a atteint la température optimale de génération de vapeur. Si la valve n' est pas activée dans les 2 minutes, l'appareil revient à son mode opératoire normal.

Tremper la buse vapeur dans le récipient contenant le lait.

Au cours de cette opération, maintenir l'extrémité de la buse vapeur sous la surface du liquide (21).

Pivoter le sélecteur sur la position ☿ . L'extrémité de la buse vapeur ne doit pas toucher le fond du récipient. A la fin de l'opération, remettre le sélecteur sur la position ●. Retirer le récipient et pivoter la buse vapeur vers le tiroir récolte gouttes.

Répéter l'opération de génération de vapeur un court instant afin d'éliminer les résidus de lait des tubes de la buse. Retirer le tube supplémentaire et la partie en plastique pour les nettoyer.

Essuyer la buse vapeur avec un chiffon humide immédiatement après s'en être servie.

Préchauffer les tasses

Pour le premier espresso de la journée, vous devez préchauffer les tasses avec de l'eau chaude. Pour les autres, le plateau chauffe tasse remplira la fonction.

Pour chauffer les tasses avec de l'eau, procéder comme pour préparer un espresso mais sans mettre de capsule dans le porte capsule.

Chauffer des liquides (22)

Pivoter le sélecteur sur la position ● et presser la commande ☉ . Le voyant de contrôle rouge et le voyant vert (vapeur) vont clignoter. Dès que le voyant rouge s'allume de façon permanente, l'appareil a atteint la température optimale de génération de vapeur. Si le sélecteur n' est pas activée dans les 2 minutes, l'appareil revient à son mode opératoire normal.

Tremper la buse vapeur dans un récipient contenant le liquide. Au cours de cette opération, maintenir l'extrémité de la buse vapeur sous la surface du liquide. Pivoter le sélecteur sur la position ☿ (22).

L'extrémité de la buse vapeur ne doit pas toucher le fond du récipient. A la fin de l'opération, remettre la valve sur la position ●. Retirer le récipient et pivoter la buse vapeur vers le tiroir récolte gouttes.

Important:

Si vous voulez faire un café juste après avoir fait un cappuccino ou réchauffer du liquide, il faut faire refroidir l'appareil jusqu'à la température "café". Pour cela, vous pouvez soit placer le porte capsule sans capsule sous la tête de percolation, mettre un récipient dessous et laisser passer l'équivalent d'une à deux tasses de café, soit attendre que le voyant rouge s'allume de manière permanente.

Nettoyage (23 – 32)

Videz le réservoir d'eau après usage. Chaque fois que vous faites du café ou de la vapeur, le système de chauffage se détend (émission d'un sifflement) et l'eau qui s'échappe alors coule dans le bac

d'égouttage; au bout d'environ 10 cafés, il faut donc vider le bac et le nettoyer; enlevez également la grille et nettoyez-la (23).

Avant de remettre le bac et la grille en place, veillez à ce que la pièce plastique soit bien positionnée à l'arrière du bac d'égouttage.

Le porte capsule peut être nettoyé comme lors de l'opération de rinçage et sous le robinet.

Le porte-capsule supporte le nettoyage en machine et doit être lavé au moins une fois par semaine.

Nettoyez la tige vapeur à l'aide d'une éponge humide après chaque utilisation. Si la tige est bouchée, dévissez le tuyau à l'aide d'une pièce de monnaie et débouchez la tige avec une aiguille.

Lors du remontage du tuyau, faites attention à ce que le joint caoutchouc soit bien à sa place (24).

Pour le nettoyage de l'accessoire "super cappuccino", séparez les parties **A** et **C** de la tige métallique **B**; nettoyez les 3 parties à l'eau chaude. Si le petit orifice de l'extrémité **A** est bouché, vous pouvez le débouchez avec une aiguille fine (25).

Pour un nettoyage en profondeur il est possible d'enlever la cage à capsule. Débranchez l'appareil, enlevez le réservoir d'eau ainsi que le tiroir récolte-gouttes.

Mettez la machine tête en bas (26).

Dévissez la cage à capsule avec la clé de la cage à capsule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (27) (28).

Rincez bien la cage à capsule à l'eau courante et nettoyez les deux perforations au moyen de l'outil à déboucher (29).

Attention en utilisant l'outil à déboucher, une mauvaise manipulation risque de vous blesser.

Soufflez dans le sens indiqué par la flèche (de bas en haut) afin de dégager les perforations des impuretés (30).

Nettoyez l'arrivée d'eau de la cage à capsule à l'aide de la mèche spéciale qui se trouve à l'extrémité de l'outil à déboucher (livré avec la machine) (31).

Nettoyez une deuxième fois les deux perforations au moyen de l'outil à déboucher.

Placez la cage à capsule dans la clé hexagonale. N'oubliez pas de replacer le tampon **A**, le ressort **B** ainsi que le joint **C** correctement (32).

Revissez l'ensemble manuellement dans la machine. N'utilisez pas le porte-capsule pour effectuer cette opération (33).

Détartage

Pour un fonctionnement optimal de votre appareil et pour la qualité de votre café, il est fortement conseillé de détartrer régulièrement votre machine Krups Nespresso System (selon la dureté de l'eau plus ou moins souvent, mais au moins une fois tous les six mois). Pour de plus amples renseignements veuillez vous adresser à votre Nespresso Club, qui met à votre disposition un kit de détartrage complet. L'appareil est livré avec une clé hexagonale spéciale et un outil à déboucher; ces outils vous seront aussi utiles pour le détartrage de votre appareil.



Attention!

En aucun cas vous ne devez utiliser du vinaigre!

Solutions à quelques problèmes

PROBLÈME:

La température du café est trop basse

SOLUTION:

- Voir la section "préchauffage des tasses"
- Préchauffez le porte-capsule vide en laissant écouler de l'eau chaude avant de faire le café

PROBLÈME:

La pompe émet un fort bruit.

SOLUTION:

- Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir
- Vérifiez que le réservoir est bien en place.

PROBLÈME:

Le lait pour le cappuccino n'est pas assez mousseux.

SOLUTION:

- Nettoyez la tige buse vapeur et, si besoin est, l'accessoire "super cappuccino". N'employez pas du lait trop ancien ou trop froid (température du réfrigérateur).

PROBLÈME:

Le café ne coule pas.

SOLUTION:

- Vérifier si le porte capsule est bloqué.
- Assurez-vous que le réservoir soit bien en place.

- Vérifier si la tête de percolation est sale. Retirer le porte capsule, placer un récipient et presser la commande ☰. Si l'eau ne coule pas librement (deux jets d'eau bien visibles), nettoyez et débouchez la cage à capsule (voir § nettoyage).
- Assurez-vous que l'appareil ne soit pas entartré.

PROBLÈME:

Le café fuit sur les côtés du porte-capsule.

SOLUTION:

- Vérifiez que le porte-capsule soit bien en place et assez serré.
- Nettoyez le porte-capsule.

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à votre Nespresso Club.

Environnement



L'emballage est constitué exclusivement de matériaux recyclables. L'élimination des anciens appareils peut se faire en se renseignant auprès des autorités locales.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften



- Controleer of de netspanning die onderop het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de netspanning bij u thuis.
- Lees vóór u het apparaat in gebruik neemt, deze instructies zorgvuldig door. Dit apparaat dient uitsluitend aangesloten te worden op een geaard stopcontact. Het aantal Volts op het apparaat moet overeenkomen met het aantal Volts dat op uw hoofdschakelaar staat aangegeven.
- Plaats het apparaat niet op een warme ondergrond (bijv. kookplaat) of dichtbij een hittebron.
- Stel het apparaat niet in werking wanneer het waterreservoir leeg is.
- Verwijder de capsule nooit wanneer het apparaat in werking is. Het apparaat staat dan onder hoge druk.
- Gebruik het apparaat niet zonder de lekbak en/of het rooster van de lekbak.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor u het apparaat gaat schoonmaken of wanneer er iets verkeerd gaat tijdens het koffiezetten.
- Trek niet aan het snoer van de stekker wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt. Laat het snoer niet over randen en/of hoeken bungelen.
- Sommige delen van het apparaat worden heet, bijv. de voorverwarmplaat, de capsulehouder en het stoompijpje.

Raak deze delen niet aan wanneer de koffiezetter in werking is. Houd kinderen buiten bereik van het apparaat.

- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Gebruik het apparaat niet indien u een gebrek aan het apparaat, de stekker of het aansluitsnoer constateert.
- Neem de instructies voor het ontkalken van het apparaat in acht.
- Het apparaat kan niet geopend worden. Wanneer u een gebrek constateert, laat het apparaat dan nakijken door de Technische Dienst van Krups Nederland B.V. of Krups Belgium S.A.
- Indien het aansluitsnoer van de koffiezetter dusdanig beschadigd is dat het vervangen dient te worden, laat het dan nakijken door de Technische Dienst van Krups Nederland B.V. of Krups Belgium S.A. omdat hiervoor speciaal gereedschap nodig is.

Toebehoren

Om een optimaal resultaat te verkrijgen is dit apparaat uitgerust met een aantal accessoires.

- 4 kop en schotels
- 4 x 10 Nespresso capsules
- 1 Capsulehuissleutel
- 1 Reinigingsnaald

Voor meer informatie over koffiesoorten of voor het nabestellen van koffiecapsules kunt u zich wenden tot de Nespresso-Club.

Vullen van het waterreservoir (1 – 3)

Til het deksel van het waterreservoir op en neem het waterreservoir uit het apparaat (1).

Vul het waterreservoir met water (2).

Het reservoir heeft een capaciteit van max. 1,8 liter (= ca.30 kopjes espresso). Plaats het waterreservoir weer terug. Druk het reservoir goed naar beneden zodat het bodemventiel opent (3).

Sluit het deksel.

Voor het beste resultaat raden wij u het volgende aan:

- Vul het waterreservoir voor ieder gebruik met vers water.
- Ververs het water dagelijks.
- Gebruik geen gedestilleerd water of mineraalwater.
- Reinig het waterreservoir minimaal eens per week. Het waterreservoir is vaatwasmachinebestendig.

Vóór het eerste gebruik (4 – 10)

Steek de stekker in het stopcontact.

Plaats de lege capsulehouder in het apparaat. Het handvat van de capsulehouder wijst nu ca. 90 graden naar links.

Draai nu de capsulehouder aan het handvat stevig naar rechts vast (4).

Het handvat staat nu haaks op het apparaat.

Draai de keuzeschakelaar naar ● (6).

Zet het apparaat aan (Ⓢ). Het rode controlelampje gaat knipperen. De groene lampjes branden (7).

Zodra het rode lampje stopt met knipperen en blijft branden is het apparaat klaar voor gebruik (8).

Indien u op de (Ⓢ) toets drukt, loopt het water door de koffiezetter (9).

Herhaal dit vijf keer.

Druk op de heet-watertoets (Ⓢ) en draai de keuzeschakelaar naar de stoominstelling (Ⓢ) (10).

Laat ca. 0,5 liter water doorlopen en draai de keuzeschakelaar dan naar ●.

Het zetten van espresso (11 – 14)

Vul het waterreservoir (1) (2) (3). Laat de capsulehouder voorverwarmen door de houder zonder capsule in de koffiezetter te draaien (4).

Draai de keuzeschakelaar naar ● (6). Zet het apparaat aan.

Het rode controlelampje gaat knipperen. De groene lampjes branden (7).

Zodra het rode lampje stopt met knipperen en blijft branden is het apparaat klaar voor gebruik (8).

Spoel het apparaat dagelijks door om te voorkomen dat koffieresten in het apparaat achterblijven. Laat heet water door de lege capsulehouder lopen en druk op de (Ⓢ) - toets. Wij raden u aan de koffiezetter vóór het zetten van het eerste kopje en na het zetten van het laatste kopje van de dag door te spoelen (9).

Verwijder de capsulehouder. Leg de capsule altijd ondersteboven in de houder (11).

Iedere capsule bevat precies genoeg vers gemalen koffie voor één kopje espresso.

Draai de capsulehouder weer in het apparaat vast. Pak de capsulehouder aan

het handvast vast en draai naar rechts totdat het handvat haaks op het apparaat staat of iets naar rechts wijst (12).

Plaats de voorverwarmde kopjes (zie „**Voorverwarmen**“) onder de capsulehouder.

Gebruik voor het maken van espresso en cappuccino altijd de toets met het kleine kopje. Cappuccino is immers espresso met melk. Daarom gebruikt u voor cappuccino ook een groter kopje dan voor espresso.

De hoeveelheid water die voor espresso/cappuccino door het apparaat loopt is 50 ml. U kunt deze instelling (50 ml.) zelf veranderen. (Zie „**Programmeren naar eigen wens**“) Druk nu op de toets met het klein kopje voor uw espresso (13).

Wanneer u de **toets met het grote kopje** indrukt, loopt er (standaard) 120 ml water door het apparaat. (Ook deze instelling kunt u veranderen op dezelfde wijze als bij de toets met het kleine kopje.) De toets met het grote kopje gebruikt u voor bepaalde soorten Nespresso capsules (bijv. Cosi of Veneto) of wanneer u minder sterke koffie wilt zetten dan espresso/cappuccino. Vergeet niet altijd een groot kopje onder de capsulehouder te zetten!

Verwijder na het zetten van de espresso de capsulehouder en verwijder de gebruikte capsule (14).

Na het zetten van espresso gaat het rode lampje opnieuw branden om weer de juiste werktemperatuur te krijgen.

U kunt echter op ieder gewenst moment verder gaan met het zetten van espresso.

Draai de lege capsulehouder direct terug in het apparaat om ook het volgende kopje espresso of cappuccino op de ideale temperatuur te zetten.

Programmeren naar eigen wens (15 – 17)

Standaard is de Krups Nespresso Programatic ingesteld op een kopje espresso van 50 ml en een kopje cappuccino van 120 ml. U kunt deze instelling echter als volgt zelf veranderen.

- Zet het apparaat aan.
- Leg een capsule in de capsulehouder en draai de houder in het apparaat vast.
- Zet een kopje onder de capsulehouder.
- Wacht tot het rode lampje stopt met knipperen en blijft branden. Druk de geheugentoets (M) in. Het groene lampje van de (M)-toets gaat knipperen. De groene controlelampjes voor grote en kleine kopjes branden constant (15).
- Druk de toets (⊕) in en houd deze ingedrukt tot de gewenste hoeveelheid water voor uw espresso doorgelopen is (16).
- Druk nu nogmaals op de (M)-toets om het doorlopen te stoppen (17). Deze hoeveelheid water onthoudt het apparaat in het geheugen.
- Op dezelfde wijze kunt u ook de hoeveelheid water die doorloopt wanneer u de toets met het grote kopje indrukt veranderen.

Heet water tappen (18)

Met de Krups Nespresso Programatic kunt u water verwarmen voor thee, oploskoffie of bouillon.

- Vul het waterreservoir en draai de keuzeschakelaar naar ●.
- Zet het apparaat aan.

- Wacht tot het rode lampje stopt met knipperen en blijft branden. Draai dan het stoompijpje naar buiten en zet er een geschikt kannetje onder.
- Druk de heet-watertoets  in en draai de keuzeschakelaar naar „stoom“  (18). Indien u de keuzeschakelaar niet binnen 2 minuten verzet, gaat het apparaat weer normaal werken.
- Zet de schakelaar weer terug op  zodra er genoeg water in het kannetje zit.
- Verwijder het kannetje en draai het stoompijpje naar binnen, zodat het boven het rooster van de lekbak hangt. Eventuele druppels vallen dan in de lekbak.

 **Let op: het stoompijpje is erg heet!**

Het maken van stoom

Stoom kan gebruikt worden voor het opschuimen van melk voor cappuccino of voor het voorverwarmen van espressokopjes. Tijdens het maken van stoom hoort u een kloppend geluid. Dit wordt veroorzaakt door het afwisselend werken van de waterpomp.

Let op: verwijder vóór u stoom gaat maken, de gebruikte capsule. Zo voorkomt u dat de koffie uitdroogt en het stoompijpje verstopt raakt.

Opschuimen van melk voor cappuccino (19 – 21)



Met de Krups Nespresso Programatic kunt u naast espresso zetten, ook melk opschuimen voor heerlijke cappuccino. Gebruik voor het beste resultaat het aparte

opschuimhulpstuk. Draai het stoompijpje naar buiten en bevestig het opschuimhulpstuk hierop (19).

 **Belangrijk:**
Het opschuimhulpstuk is alleen te gebruiken voor het opschuimen van melk.



Schenk ca. 100 ml. melk in een kleine smalle beker of een roestvrijstalen kannetje van max. 0,5 liter die onder het stoompijpje past. Idealiter dient niet alleen de melk maar ook de beker of het kannetje gekoeld te zijn. Spoel dus de beker of het kannetje **niet** om met warm water.

Zet nu eerst de espresso. Het cappuccinokopje wordt voor de helft gevuld. Verwijder de capsule uit de houder en draai de lege capsulehouder weer vast in het apparaat.

Draai de keuzeschakelaar naar  en druk de stoom-toets  in (20).

Het rode controlelampje en het groene controlelampje van de stoom gaan beide knipperen. Wanneer het rode lampje stopt met knipperen en blijft branden, is de koffiezetter op temperatuur voor het maken van stoom. Indien u de keuzeschakelaar niet binnen 2 minuten verzet, gaat het apparaat weer normaal werken.

Houd de beker of het roestvrijstalen kannetje zo onder het stoompijpje dat het pijpje geheel in de melk verdwijnt (21). (Het stoompijpje mag de bodem van de beker echter niet raken. De stoom moet ongehinderd in de beker kunnen rondgaan.)

Draai de keuzeschakelaar naar „stoom“ . Houd de beker of het kannetje stil tijdens het opschuimen. Wanneer u klaar bent met het opschuimen, draait u de keuzeschakelaar weer naar . Verwijder de beker of het kannetje en draai het stoompijpje terug naar binnen, tot boven het rooster van de lekbak.

Laat het apparaat nog even stomen om eventuele sporen van melk uit het pijpje te verwijderen. Verwijder het opschuimhulpstuk van het stoompijpje. Neem direct na het opschuimen het stoompijpje met een vochtige doek af en maak het opschuimhulpstuk schoon. (Zie „Schoonmaken“)

Voorverwarmen van espressokopjes

Voor u het eerste kopje espresso van de dag zet, raden wij u aan het kopje voor te verwarmen met heet water. Als het apparaat eenmaal aanstaat, kunt u de kopjes voorverwarmen op de warmhoudplaat.

Het voorverwarmen van espressokopjes d.m.v. heet water gaat als volgt:

- Draai de keuzeschakelaar op ●.
- Draai de lege capsulehouder in het apparaat vast.
- Zet de apparaat aan.
- Zet het kopje onder de capsulehouder.
- Wacht tot het rode controlelampje stopt met knipperen en blijft branden en druk vervolgens op ☺ of ☻ om het water in het kopje te laten lopen.

Verwarmen van vloeistoffen (22)

Draai de keuzeschakelaar naar ● en zet het apparaat aan. Druk de toets „stoom“ ☹ in. Zowel het rode als het groene controlelampje gaat knipperen. Wacht tot het rode controlelampje stopt met knipperen en blijft branden.

Het apparaat is nu op de juiste temperatuur voor het maken van stoom. Indien u de

keuzeschakelaar niet binnen 2 minuten verzet, gaat het apparaat weer normaal werken.

Draai het stoompijpje naar buiten en dompel het stoompijpje in de beker of het kannetje met de te verwarmen vloeistof.

Draai de keuzeschakelaar naar „stoom“ ☹ (22).

Zet de keuzeschakelaar weer terug op ● wanneer u met het verwarmen van vloeistof klaar bent.

Belangrijk:

Indien u onmiddellijk na het maken van stoom of verwarmen van een vloeistof espresso of cappuccino wilt zetten, dient het apparaat eerst op de juiste temperatuur voor het zetten van koffie te worden ingesteld. Dit kan op twee manieren:

- Draai de lege capsulehouder in het apparaat vast en zet een kannetje of kopje onder de kop. Laat vervolgens 2 kopjes water doorlopen.
- Wacht tot het rode controlelampje constant brandt.

Schoonmaken (23 – 32)

Leeg het waterreservoir na ieder gebruik. Na elke espresso of iedere keer nadat u stoom heeft gemaakt, ontluicht het apparaat het verwarmingssysteem (het apparaat maakt dan een sissend geluid). Het daardoor vrijkomende water, wordt opgevangen in de lekbak. Wij raden u aan de lekbak na ca. 10 keer espresso of cappuccino maken schoon te maken (23).

Vergeet bij het terugzetten van de lekbak en het rooster niet het aparte kunststof deel weer achter in de lekbak te plaatsen.

U kunt de capsulehouder het beste reinigen door deze zonder capsule in het apparaat te

draaien en op de (17) -toets te drukken. De capsulehouder wordt dan gedurende enkele ogenblikken onder druk gereinigd. De capsulehouder is ook vaatwasmachine-bestendig.

Wij raden u aan het stoompijpje direct na het opschuimen van melk met een vochtige doek schoon te maken. Als het stoompijpje verstopt raakt, kunt u het pijpje met een muntstuk losschroeven en met een naald doorprikken. Controleer of de rubberen ring op zijn plaats blijft wanneer u het stoompijpje weer vastschroeft (24).

U kunt het opschuimhulpstuk ook uitelkaar halen voor een grondige schoonmaakbeurt. Haal dan de delen **A** en **C** los van de metalen buis **B** en maak deze onderdelen schoon in warm water. Indien het rubberen dopje in deel **A** verstopt is, kunt u dit doorprikken met een naald (25).

Ook het capsulehuis kunt u demonteren. Trek allereerst de stekker uit het stopcontact. Neem het waterreservoir, de lekbak en het rooster van het apparaat.

Zet het apparaat ondersteboven (26).

Zet de capsulehuissluitel op het capsulehuis (27).

Schroef het capsulehuis tegen de klok in los (28).

Spoel het capsulehuis schoon met water.

Prik beide gaatjes in de naald die de capsule doorprijkt door, met behulp van het meegeleverde schoonmaakhulpstuk (29).

Wees voorzichtig met het schoonmaakhulpstuk, u kunt zich verwonden indien u het niet op de juiste manier gebruikt.

Blaas het capsulehuis (aan de kant van de naald) door (30).

Het water uit het apparaat wordt door de twee gaatjes in deze naald gedrukt. Deze

gaatjes kunt u doorprikken met het boortje aan het eind van het schoonmaakhulpstuk (31).

Maak het apparaat zo twee keer schoon.

Plaats na het schoonmaken het capsulehuis in de capsulehuissleutel. Zorg dat de delen **A**, **B** en **C** gemonteerd worden zoals in figuur 32 aangegeven staat.

Draai het capsulehuis met de hand vast (33).

Ontkalken

Voor een optimale werking van het apparaat en voor de beste kwaliteit espresso raden u wij aan uw Nespresso System minimaal eens in de 6 maanden te ontkalken. Hoe vaak het nodig is uw Nespresso System te ontkalken hangt af van de hardheid van het water in uw omgeving.



**Let op:
gebruik geen azijn of ander
ontkalkingsmiddel!**

Voor meer informatie kunt u zich wenden tot de Nespresso Club. De Nespresso Club heeft een speciaal ontkalkingssetje ontwikkeld, waar ook een capsulehuissleutel en een schoonmaakhulpstuk bijgeleverd wordt.

Mogelijke problemen

PROBLEEM:

De temperatuur van de koffie is te laag.

OPLOSSING:

- Verwarm de kopjes voor.
- Laat de lege capsulehouder in het apparaat zitten.

PROBLEEM:

De pomp maakt lawaai.

OPLOSSING:

- Controleer of het waterreservoir gevuld is.
- Controleer of het waterreservoir goed geplaatst is.

PROBLEEM:

Niet voldoende schuim bij het opschuimen van melk.


OPLOSSING:

- Reinig het stoompijpje en/of het opschuimhulpstuk.
- De melk is te oud of te warm. Gebruik verse gekoelde melk.

PROBLEEM:

Er komt geen koffie uit het apparaat.

OPLOSSING:

- Controleer of het waterreservoir gevuld is.
- Controleer of het waterreservoir goed geplaatst is.
- Controleer of de capsulehouder goed vast zit.
- Controleer of het capsulehuis niet vuil is. U kunt dit controleren door de capsulehouder te verwijderen en op de  toets te drukken. Als het water niet in twee gelijke straaltjes doorloopt, dient u het capsulehuis los te draaien en schoon te maken.
- Controleer of het apparaat voldoende ontkalkt is.

PROBLEEM:

Er lekt koffie langs de capsulehouder.

OPLOSSING:

- Controleer of de capsulehouder correct is geplaatst en of deze voldoende is aangedraaid.
- Reinig de capsulehouder.

Indien u nog andere vragen heeft, kunt u zich wenden tot de Nespresso Club.

Afvalverwerking



De gehele verpakking bestaat uit milieuvriendelijk materiaal dat ingeleverd kan worden bij het plaatselijke recycling verzamelpunt. Voor nadere informatie omtrent de verwerking van het oude apparaat kunt u terecht bij de reinigingsdienst van uw gemeente.

Gode råd om sikkerhed



- Nedenstående vejledning bør læses, før espressomaskinen bruges. Maskinen må kun tilsluttes 220-230 volt vekselspænding.
- Espressomaskinen må ikke anbringes på en varm overflade, som f.eks. en kogeplade, eller i nærheden af åben ild.
- Espressomaskinen må kun anvendes, når der er fyldt vand i vandbeholderen.
- Kapselholderen må ikke fjernes, mens maskinen er i brug, da ekstraktionen sker under tryk.
- Espressomaskinen må kun anvendes, når drypbakken og risten er sat på plads.
- Stikket bør tages ud af kontakten, hvis bryggefunktionen ikke fungerer normalt, og ligeledes før rengøring af maskinen.
- Stikket må ikke tages ud af kontakten ved træk i ledningen (tag i selve stikket).
- Ledningen må ikke anbringes, så den hænger over skarpe kanter eller omkring hjørner.
- Undgå at røre ved maskinens varme dele (varmeplade til kopper, kapselholder, dampdyse). Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Maskinen må aldrig nedsænkes i vand eller holdes under rindende vand.
- Hold maskinen og dens ledning uden for børns rækkevidde.
- Tænd ikke for espressomaskinen, hvis ledningen eller selve maskinen er beskadiget.

- Såfremt der skulle opstå fejl ved ledningen eller en af espressomaskinens dele, må disse kun udskiftes af KRUPS serviceværksted, idet der kræves specialværktøj. De må under ingen omstændigheder selv forsøge at reparere maskinen.
- Ved afkalkning af maskinen skal instruktionerne i brugsanvisningen følges.

Tilbehør

Espressomaskinen leveres med følgende tilbehør:

- 4 Nespresso kopper
- 4 x 10 Nespresso kapsler
- 1 sekskantnøgle til afmontering af kapselhuset
- 1 renserværktøj

De kan få oplysninger om udvalget af kaffesorter ved at rette henvendelse til Deres Nespresso Club. Her kan De også efterbestille kapsler. Nespresso Club's adresse er anført på espressomaskinen eller i velkomstpakken fra Nespresso, der fulgte med maskinen.

Klargøring af maskinen (1-3)

Åbn låget til vandbeholderen (1).

Tag vandbeholderen ud og fyld den med vand (2).

Vandbeholderens kapacitet: 1,8 l = 30 kopper espresso.

Sæt vandbeholderen på plads og tryk den fast, så bundventilen åbner sig (3).

Luk låget igen.

De opnår en velsmagende kaffe ved at overholde følgende punkter:

- Før brug skal vandbeholderen altid fyldes med frisk vand.
- Udskift vandet dagligt.
- Anvend ikke mineralvand eller destilleret vand.
- Vask vandbeholderen mindst én gang om ugen (kan gå i opvaskemaskinen).

Før espressomaskinen tages i brug første gang (4-10)

Tilslut maskinen.

Sæt den tomme kapselholder i kapselhuset ved at anbringe håndtaget ca. 90° til venstre og herefter dreje det til højre for at låse det fast (4).

Anbring en skål (så stor som mulig) under henholdsvis kapselholderen og dampdysen (5).

Sæt drejeventilen på ● (6).

Tryk på tænd/sluk-tasten ☉. Den røde kontrollampe blinker nu, og alle de grønne kontrollamper lyser konstant (7).

Så snart den røde kontrollampe lyser konstant, er maskinen klar til brug (8).

Når der trykkes på tasten ☉, løber vandet gennem systemet (9).

Gentag ovenstående proces 5 gange.

Tryk på tasten ☉ og indstil drejeventilen på ☹ (10).

Lad ca. 1/2 l vand løbe igennem, og sæt drejeventilen tilbage på ●.

Tilberedning af espresso (11 - 14)

Fyld vandbeholderen (1) (2) (3).

Sæt kapselholderen til forvarmning ved at anbringe den i maskinen uden kapsel (4).

Sæt drejeventilen på ● (6).

Tryk på tænd/sluk-tasten. Den røde kontrollampe blinker nu, og alle de grønne kontrollamper lyser konstant (7).

Så snart den røde kontrollampe lyser konstant, er maskinen klar til brug (8).

For at undgå, at rester af kaffegrums bliver siddende i maskinen, skylles vandkredsløbet dagligt igennem med tom kapselholder.



Tryk på tasten ☉, før De tilbereder dagens første espresso og efter tilberedning af dagens sidste espresso (9).

Tag kapselholderen ud. Sæt kapslen i, således at den brede ende vender nedad (sølvside nedad) (11).

Hver kapsel indeholder friskmalet kaffe til en kop espresso.

Sæt kapselholderen på plads igen. Kapselholderen strammes til, så håndtaget sidder vinkelret på maskinen eller lidt forskudt til højre (12).

Anbring en forvarmet kop (se afsnittet "Forvarmning af kopper") under kapselholderen.

Maskinen er forprogrammeret til tilberedning af espresso (en lille kop på 50 ml) eller cappuccino (en stor kop på 120 ml). De kan vælge kopstørrelse ved at trykke på tasten  eller  (13).








Når Deres espresso er færdigbrygget, tages kapselholderen af, og den brugte kapsel smides ud (14).

Efter tilberedning af en espresso blinker den røde kontrollampe, indtil den optimale driftstemperatur igen er nået. De kan dog når som helst tilberede en ny espresso.

Ind imellem kaffebrygningerne sættes den tomme kapselholder på plads, så den er godt forvarmet til Deres næste espresso.





Individuel programmering (15 – 17)

Hvis De ønsker at ændre de forprogrammerede påfyldningsmængder, går De frem på følgende måde:

- Tænd for maskinen, anbring en kapsel i kapselholderen, og stil en kop under kapselholderen.
- Så snart den røde kontrollampe lyser konstant, trykkes på tasten .
- Den grønne kontrollampe  blinker, og kontrollamperne  og  lyser konstant (15).
- Hold tasten  trykket ind, indtil den ønskede påfyldningsmængde er nået (16).
- Tryk nu på tasten  for at stoppe gennemløbet og gemme påfyldningsmængden i maskinens hukommelse (17). Hvis De også ønsker at ændre påfyldningsmængden til den store kop, gentager De proceduren ved at trykke på tasten .

Varmt vandsfunktion (18)

Espressomaskinen kan ligeledes anvendes til fremstilling af varmt vand til te, pulverkaffe, bouillon etc.

- Fyld vandbeholderen med vand, og indstil drejeventilen på .
- Tænd for maskinen.
- Så snart den røde kontrollampe lyser konstant, drejes dampdysen ud. Stil en skål under.
- Tryk på tasten  og indstil drejeventilen på  (18). Hvis drejeventilen ikke aktiveres inden for de næste 2 minutter, skifter espressomaskinen tilbage til sin normale funktion.
- Når der er tilstrækkeligt vand i skålen, sættes drejeventilen på .
- Tag skålen væk, og drej dampdysen ind over drypbakken.

 **Vigtigt!** Dampen og det varme vand er meget varmt.

Dampfunktion

Dampen kan f.eks. bruges til opskumning af mælk til cappuccino, til forvarmning af kopper eller til opvarmning af væske.

Den lyd, der høres under dampfremstillingen, kommer fra vandpumpens intervalstyring.

Vigtigt!

Før dampfunktionen anvendes, skal det kontrolleres, at kapselholderen på maskinen er tom. I modsat fald vil kaffen tørre ud og tilstoppe kaffeeløbet.

Opskumning af mælk til cappuccino (19 – 21)



De kan også opskumme mælk til cappuccino med Deres maskine.

Det bedste resultat opnås ved at anvende opskumningshjælpen.

Sæt den på dampdysen (19).



Vigtigt!

Tilbehøret må kun anvendes til at opskumme mælk.

Kom ca. 1 dl mælk (skummetmælk er nemmest at opskumme) i et lille smalt krus (rumindhold højst 0,5 l), der kan stilles ind under dampdysen. Mælken og kruset skal være kolde (skyl ikke kruset i varmt vand før brugen).

Tilbered først en kop espresso, som ikke må fyldes mere end halvt op. Den brugte kapsel fjernes, og den tomme kapselholder sættes på plads igen.

Sæt drejeventilen på ● og tryk på tasten ☰ (20). Den røde driftskontrollampe og den grønne dampkontrollampe blinker. Når den røde kontrollampe lyser konstant, har espressomaskinen opnået den nødvendige temperatur til fremstilling af damp. Hvis drejeventilen ikke aktiveres inden for 2 minutter, skifter maskinen tilbage til sin normale funktion.

Anbring dampdysen i kruset med mælk.

Under opskumningen skal dampdysens nederste del holdes under mælkens overflade (21).

Sæt drejeventilen på ☷ .

Under opskumningen holdes kruset i ro. Dampdysens nederste del må ikke røre bunden af kruset. Når opskumningen er færdig, sættes drejeventilen tilbage på ●.

Tag kruset væk, og drej dampdysen ind over drypbakken.

Opskunningsproceduren gentages et kort øjeblik for at fjerne mælkerester i dampdysens rør.

Tag opskumningshjælpen af og rens den. (Se afsnittet om rengøring).

Aftør dampdysen med en fugtig klud straks efter brugen.

Forvarmning af kopper

Til dagens første espresso bør De forvarme kopperne med varmt vand. Ved tilberedning af de følgende espressoer klarer varmepladen denne funktion.

Når De skal varme kopperne med vand, er fremgangsmåden den samme som ved tilberedning af espresso, blot lægger man ingen kapsel i kapselholderen.

Opvarmning af væske (22)

Indstil drejeventilen på ● og tryk på tasten ☰ .

Den røde driftskontrollampe og den grønne dampkontrollampe vil nu blinke.

Når den røde kontrollampe lyser konstant, har espressomaskinen opnået den nødvendige temperatur til fremstilling af damp. Hvis drejeventilen ikke aktiveres inden for 2 minutter, skifter maskinen tilbage til sin normale funktion.

Hæld væsken i en skål og anbring dampdysen i væsken. Under opvarmningen skal dampdysens nederste del holdes under væskens overflade.

Sæt drejeventilen på ☷ (22).

Dampdysens nederste del må ikke røre skålens bund. Når væsken er opvarmet, indstilles drejeventilen igen på ●.

Tag skålen væk, og drej dampdysen ind over drypbakken

Vigtigt:

Hvis De ønsker at lave en kop kaffe, lige efter De har anvendt dampfunktionen, skal maskinen afkøles til "kaffe"-temperatur.

- Dette gøres ved enten at anbringe den tomme kapselholder i kapselhuset, sætte en skål under og lade en vandmængde svarende til 1-2 kopper kaffe løbe ud.
- Eller vente til den røde kontrollampe lyser konstant.

Rengøring (23 – 32)

Tøm vandbeholderen for vand efter brug. Hver gang De laver kaffe eller damp, afspændes varmesystemet (termoblokken). Systemet udsender hvislelyde, og det vand, der slipper ud, løber ned i drypbakken. Efter ca. 10 kopper kaffe skal man derfor tømme drypbakken og rengøre den.

Tag ligeledes risten af og rens den (23).

Før bakken og risten sættes på plads kontrolleres, at plastikdelen er korrekt anbragt bagest i drypbakken.

Kapselholderen lader sig nemmest rengøre ved at lade vand løbe igennem uden kapsel. Kapselholderen bliver således kortvarigt rensed under tryk.

Kapselholderen tåler opvaskemaskine, og bør vaskes i maskine mindst én gang om ugen.

Rens dampdysen med en fugtig svamp efter hver brug. Hvis dysen er tilstoppet, skrues røret af ved hjælp af en mønt, og dampdysen renses med en nål.

Vær påpasselig med at anbringe gummipakningen korrekt, når røret sættes på igen (24).

Når opskumningshjælpen skal rengøres, trækkes del **A** og **C** af metalrøret **B**; rengør alle tre dele i varmt vand. Hvis den lille indsugningsåbning i del **A** er tilstoppet, kan De rense den med en fin nål (25).

Hvis maskinen trænger til ekstra grundig rengøring, kan kapselhuset tages ud. Afbryd strømmen til maskinen, tag vandbeholderen og drypbakken ud.

Sæt maskinen på hovedet (26).

Skru kapselhuset af med afmonteringsværktøjet ved at dreje den sorte plastiknøgle mod uret (27) (28).

Rens kapselhuset omhyggeligt under rindende vand og rens de to perforeringer med rens værktøjet (29).

Rens værktøjet skal anvendes med forsigtighed, da De ellers kan risikere at skære Dem.

Pust i pilens retning gennem kapselhuset for at rense kapselhusets perforeringer for urenheder (30).

Rens kapselhusets vandtilførselshul med den specielle væge, som sidder for enden af rens værktøjet (fulgte med maskinen) (31).

Rens endnu en gang de to perforeringer med rens værktøjet.

Anbring kapselhuset i den sorte plastiknøgle. Husk at anbringe kontakten **A**, fjederen **B** og spændeskiven **C** korrekt (32). Drej nu den sorte plastiknøgle med det samlede kapselhus på i hånden (ikke for stramt).

Kapselholderen må ikke anvendes til dette formål (33).

Afkalkning

Det anbefales at afkalke Krups Nespresso maskine regelmæssigt, således at den kan fungere optimalt, og kaffens kvalitet kommer til sin ret. Hvor ofte afkalkningen skal ske, afhænger af vandets hårdhedsgrad, dog skal maskinen afkalkes mindst en gang hver fjerde måned.

De kan få yderligere oplysninger ved henvendelse til Deres Nespresso Club, som har udviklet et komplet afkalkningsudstyr til Deres maskine, som De kan købe. Maskinen leveres med en speciel plastknøgle og et rensværktøj; disse redskaber skal ligeledes anvendes ved afkalkning af maskinen.



Vigtigt!

De må under ingen omstændigheder anvende nogen form for eddike til afkalkning af maskinen!

Løsning på nogle problemer

PROBLEM:

Kaffens temperatur er for lav.

LØSNING:

- Se afsnittet "Forvarmning af kopper"
- Opvarm den tomme kapselholder ved at lade varmt vand løbe igennem, før kaffen brygges.

PROBLEM:

Pumpen hvæser.

LØSNING:

- Undersøg, om der er vand i vandbeholderen.
- Kontroller, at vandbeholderen sidder rigtigt.

PROBLEM:

Mælken til cappuccinoen skummer ikke tilstrækkeligt.

LØSNING:

- Rens dampdysen og eventuelt opskumningshjælpen.
- Brug ikke gammel mælk eller mælk, der er for varm (mælken skal have køleskabstemperatur).

PROBLEM:

Kaffen løber ikke ud.

LØSNING:

- Undersøg, om der er vand i vandbeholderen.
- Kontroller, at vandbeholderen sidder rigtigt.
- Undersøg, om kapselholderen er tilstoppet.
- Undersøg, om kapselhuset er snavset. Tag kapselholderen af, sæt en skål under og tryk på ☹. Hvis vandet ikke løber frit (i to synlige vandstråler), skal kapselhuset renses, og tilstopningen fjernes (se afsnittet om rengøring).
- Undersøg, om maskinen er tilkalket.

PROBLEM:

Kaffen siver ud over kapselholderens sider.

LØSNING:

- Kontroller, at kapselholderen sidder rigtigt og er tilstrækkeligt strammet til.
- Rens kapselholderen.

Såfremt De ønsker yderligere oplysninger, bedes De rette henvendelse til Nespresso Club.

Miljø



Emballagen består udelukkende af genbrugsmaterialer. Deres lokalforvaltning kan oplyse Dem om mulighederne for bortskaffelse af den brugte maskine.