



1 Kapsel in Kaffeebehälter tauchen, gefüllt am Behälterrand gepresst, hochziehen

1 dip capsule in coffee-pot, press capsule well filled against wall of the pot and take it out

1 Plongez la capsule dans le récipient à café moulu, remplissez-la et tassez le contenu en la faisant glisser vers le haut contre la paroi du récipient



2 Deckel vollständig zuschrauben

2 screw down lid of the capsule

2 Vissez bien le couvercle



3 Kapsel in den Zylinder der Maschine einlegen

3 put capsule in the cylinder of the machine

3 Insérez la capsule dans le cylindre de la machine



4 Kaffee durchlaufen lassen. Bei optimalem Mahlgrad Kaffeedurchlauf 15 Sekunden

4 let the coffee traverse. With optimal level of grind it'll take about 15 sec.

4 Laissez infuser le café. Avec un degré de mouture optimal, l'infusion dure 15 secondes



5 Kapsel öffnen, Kaffeesatz unter laufendem lauwarmem Wasser ausspülen und Kapsel abtrocknen

5 open the capsule, wash under running water and dry the capsule

5 Ouvrez la capsule, passez la sous l'eau tiède du robinet pour éliminer le marc de café et essuyez la

Achtung: Nicht geeignet für Nespresso-Krups Kaffeemaschinen mit 1 Pin-Nadel: F897, F896, F893 (Hergestellt vor 2003)

Mind: Not suitable for Krups Nespresso coffee machine with a pin-needle: F897, F896, F893 with (manufactured before 2003)

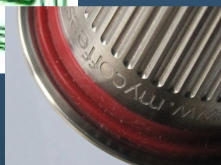
Attention: ne convient pas pour les modèles de machines à café Nespresso® Krups avec aiguille: F897, F896, F893 (fabriquées avant 2003)

Machine / Maschine mit Rillen

**with cartels
à cartels**

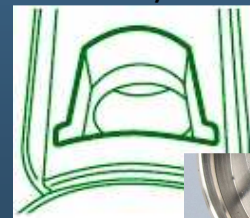


**mit Dichtung
with silicone
avec silicone**

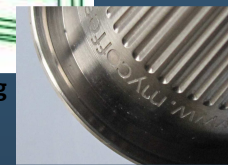


Machine / Maschine keine Rillen

**no cartels
pas de cartels**



**ohne Dichtung
no silicone
Sans silicone**



Empfohlener Mahlgrad:

Nach unseren Tests empfehlen wir einen Mahlgrad von 2.25 für Espresso und einen Mahlgrad von 2.5 – 2.75 für Kaffee

Recommended grind:

According to our tests we recommend a ground level of 2.25 for espresso and a ground level of 2.5-2.75 for normal coffee

Degré de mouture recommandé:

Suite à nos tests, nous vous recommandons un degré de mouture de 2.25 pour un espresso et un degré de mouture entre 2.5 et 2.75 pour un café

2 Jahr Garantie
Year Warranty
Année Garantie

Datum:

mycoffeestar

Deutschland: Swiss Natural Care
Rappensteinstr. 2, D-79725 Laufenburg
Schweiz: Swiss Innovation Products
Stampfenbachstr.133, CH-8006 Zürich