

# magimix®

M 180 Automatic

## NESPRESSO® SYSTEM



F Mode d'emploi GB Instructions for use NL Gebruiksaanwijzing

**F**

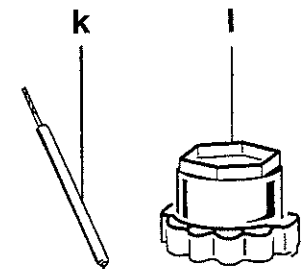
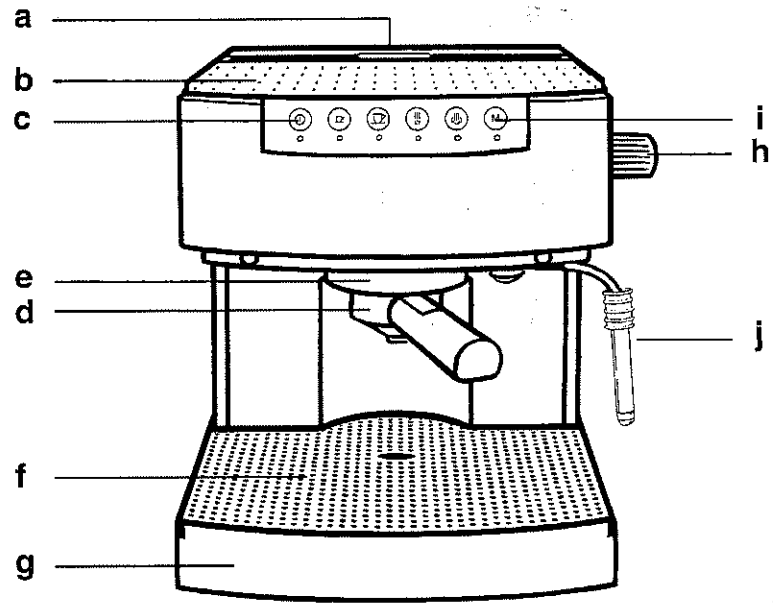
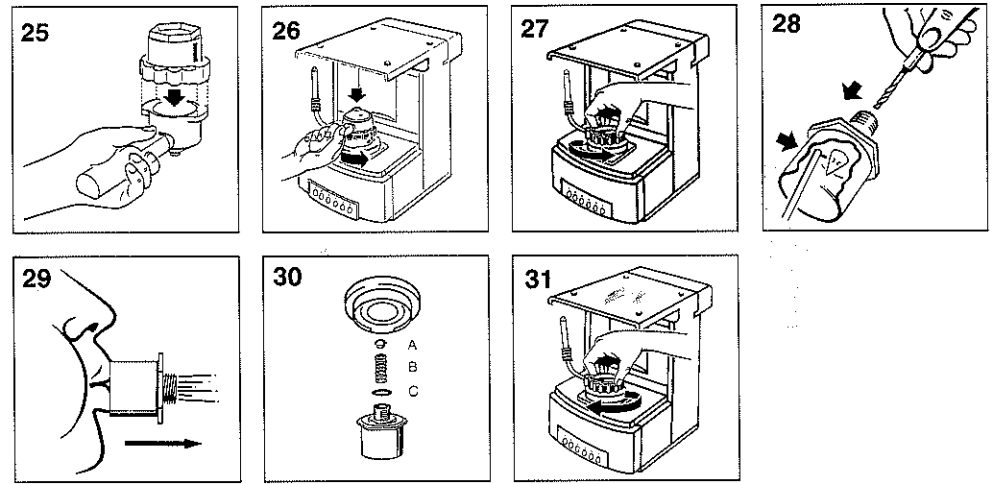
- a** : Réservoir d'eau amovible
- b** : Plaque chauffe-tasses
- c** : Touche de mise en marche et témoin rouge
- d** : Porte-capsule
- e** : Bague de serrage
- f** : Grille
- g** : Bac d'égouttage
- h** : Bouton vapeur / eau chaude
- i** : Touches de fonctions et témoins verts
- j** : Buse vapeur / eau chaude pivotante avec accessoire "aide à la mousse" intégré
- k** : Outil de nettoyage avec dégorgeoir et vrille
- l** : Clé hexagonale (pour le démontage de la cage à capsule).

**GB**

- a** : Removable water tank
- b** : Cup heating plate
- c** : On/Off switch and red control lamp
- d** : Capsule holder
- e** : Spout ring
- f** : Grill
- g** : Drip tray
- h** : Steam / hot water knob
- i** : Function buttons and green signal lamps
- j** : Pivotal steam / hot water nozzle with integrated frothing attachment
- k** : Cleaning tool with discharging bit and spiral
- l** : Hexagonal key (for removal of the capsule cage)

**NL**

- a** : Uitneembaar waterreservoir
- b** : Voorverwarmingsplaat
- c** : Aan-/Uitschakelaar met rood controlelichtje
- d** : Capsulehouder
- e** : Capsulehouderring
- f** : Rooster voor lekbakje
- g** : Lekbakje
- h** : Stoom- en heet waterknop
- i** : Functietoetsen en groene controlelichtjes
- j** : Stoom- en heet waterpijpje met opschuimhulpstuk
- k** : Ontstoppingsstaafje met boortje
- l** : Hexagonale sleutel (om capsulehuis los te draaien)



## Consignes de sécurité



Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre machine Nespresso.

- Ne branchez la machine que dans une prise avec mise à terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de la machine corresponde à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre machine Nespresso sur une surface chaude (plaque électrique par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- Ne retirez pas le porte-capsule de la bague de serrage tant que la machine fonctionne car l'extraction de café se fait sous haute pression.
- N'utilisez la machine que lorsque le bac d'égouttage et la grille sont en place.
- Retirez la fiche d'alimentation lors du nettoyage de votre machine.
- Évitez que le cordon électrique n'entre en contact avec des objets tranchants ou chauds. Ne débranchez pas la fiche électrique en tirant sur le cordon.
- Évitez de toucher le cordon électrique ainsi que les parties devenues chaudes durant l'utilisation de la machine (buse vapeur, partie chromée du porte-capsule)
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau.
- Tenez la machine et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Pour le détartrage, conformez-vous à la notice ci-après.

- Ne mettez pas en marche la machine si elle est endommagée ou si le cordon est en mauvais état.
- Le cordon ou tout autre élément défectueux doit être remplacé uniquement par un centre de service après-vente agréé. La machine ne doit en aucun cas être ouverte 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 (4x10 capsules).

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

## Préparation de la machine (1-3)

- Enlevez le réservoir en le soulevant par son couvercle (1) et remplissez-le d'eau (2).
- Contenance maximale : 1,8 l = env. 36 tasses espresso ou env. 18 tasses cappuccino de Nespresso.
- Remettez le réservoir en place (3) tout en exerçant une légère pression pour faciliter l'ouverture de la soupape et refermez le couvercle.


La qualité de l'eau étant essentielle pour un bon Nespresso, nous vous recommandons :




- D'utiliser de l'eau fraîche du robinet.
- De changer l'eau du réservoir quotidiennement.
- De nettoyer le réservoir au moins une fois par semaine.

Nous vous déconseillons d'utiliser de l'eau minérale ou distillée.


### Première mise en service (4-10)



Il est recommandé, lors de la première mise en service de votre machine, de procéder au rinçage du circuit d'eau :



- Branchez la machine.
- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3).
- Placez le porte-capsule vide dans la bague de serrage et faites-le pivoter de gauche à droite. Une fois en place, la poignée doit se présenter face à vous ou très légèrement décalée vers la droite (4).
- Placez un récipient suffisamment large sous le porte-capsule et un second sous la buse vapeur / eau chaude (5).
- Mettez votre machine sous tension en appuyant sur , le témoin de contrôle rouge clignote et tous les témoins verts s'allument (6). Si les témoins verts restent éteints, fermez la vanne vapeur / eau chaude en tournant le bouton d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre (7).
- Dès que le témoin rouge s'allume de façon continue, votre machine est chaude et prête à fonctionner (8).

- Pour rincer le circuit, appuyez sur la touche grande tasse  ; le témoin vert clignote (9). Répétez l'opération 5 fois.
- Appuyez sur la touche  ; le témoin vert clignote. Tournez le bouton vapeur / eau chaude dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, sur la position  (10).
- Laissez couler environ 1/2 litre d'eau et remettez le bouton en position initiale.

### Préparation d'un Nespresso (11-14)



Pour obtenir une qualité optimale de café, préchauffez et rincez quotidiennement le système avec le porte-capsule vide avant la préparation de votre premier et après votre dernier Nespresso de la journée. Cette opération se fait en pressant la touche  (9). Le témoin vert clignote.







- Remplissez le réservoir d'eau fraîche (1) (2) (3).
- Remettez toujours le bouton vapeur / eau chaude sur la position  en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre (7).
- Placez le porte-capsule vide dans la bague de serrage afin de le préchauffer (4).
- Mettez votre machine sous tension en appuyant sur , le témoin de contrôle rouge clignote et tous les témoins verts s'allument (6). Ceci vous indique que le thermobloc n'est pas assez chaud pour extraire un Nespresso; il en va de même après l'emploi de la vapeur lorsque le thermobloc est trop chaud.
- Dès que le témoin rouge s'allume de façon continue, votre machine est prête à fonctionner (8).

- Retirez le porte-capsule de la bague de serrage et introduisez une capsule, la partie large vers le bas (11). 1 capsule = 1 tasse Nespresso.
- Remettez le porte-capsule dans la bague de serrage et faites-le pivoter de gauche à droite jusqu'à ce que la poignée se présente face à vous ou très légèrement décalée vers la droite (12).
- Placez une tasse préchauffée sous le porte-capsule (voir la rubrique "Préchauffer les tasses").
- Votre machine est déjà pré-programmée avec les valeurs suivantes : petite tasse de 50 ml, grande tasse de 100 ml. Vous pouvez choisir votre préparation en appuyant sur la touche  ou  (13); le témoin vert clignote.
- Une fois votre Nespresso préparé, retirez le porte-capsule de la bague de serrage et enlevez la capsule usagée (14).
- Afin que votre prochain Nespresso soit préparé à une température optimale, remettez le porte-capsule vide dans la bague de serrage et faites-le pivoter de gauche à droite (12).

### Programmation individuelle (15-17)





Si vous désirez modifier la quantité de liquide pré-programmée, procédez de la manière suivante :

- Mettez la machine sous tension en appuyant sur  et introduisez une capsule dans le porte-capsule (11). Placez une tasse sous le porte-capsule.
- Dès que le témoin rouge s'allume de façon continue, appuyez sur la touche .

- Le témoin vert  clignote et les témoins verts  et  restent allumés (15).
- Appuyez sur  et maintenez la touche jusqu'à la quantité désirée (16).
- Enregistrez le volume de liquide en appuyant sur la touche  (17). Pour modifier la quantité de la grande tasse, répétez l'opération ci-dessus en appuyant sur la touche .
- Lorsque vous éteignez votre machine, la programmation du volume de liquide reste en mémoire.

### Préparation d'eau chaude (18)

Avec cette machine, vous pouvez également préparer de l'eau chaude pour le thé, le café instantané, le bouillon.

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche (1) (2) (3).
- Mettez la machine sous tension en appuyant sur . Dès que le témoin rouge s'allume de façon continue, placez un récipient sous la buse d'eau chaude. Appuyez sur la touche , le témoin vert clignote. Tournez le bouton vapeur / eau chaude d'un quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position  (18).
- Une fois que le volume d'eau désiré est obtenu, tournez le bouton d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la position .
- Retirez le récipient et faites pivoter la buse vapeur / eau chaude vers le bac d'égouttage.



**Attention ! La buse vapeur / eau chaude peut devenir brûlante.**




## Utilisation de la buse vapeur


La buse vapeur aide à faire mousser le lait pour la préparation d'un cappuccino, ou pour chauffer un liquide. La pompe à eau fonctionne alors en cycle intermittent.


**Important !** Avant de faire de la vapeur, vérifiez que le porte-capsule fixé dans la bague de serrage soit vide pour éviter que le café ne se dessèche et ne bouche l'orifice de la sortie du café.


## Faire mousser du lait pour un cappuccino (19-21)

Vous pouvez faire mousser du lait pour préparer un cappuccino. Pour ce faire, votre machine est équipée d'un accessoire "aide à la mousse" intégré spécialement conçu à cet effet et vous garantissant un résultat optimal.

- Versez environ 1 dl de lait entier froid dans un récipient assez haut (contenance maximale : 0,5 l) pouvant être inséré sous la buse vapeur / eau chaude.
- Préparez d'abord un Nespresso dans une tasse cappuccino en ne la remplissant qu'à un tiers.
- Retirez le porte-capsule de la bague de serrage, enlevez la capsule usagée et remplacez le porte-capsule vide dans la bague de serrage.
- Appuyez sur la touche . Les témoins de contrôle rouge  et vert  clignotent. Les autres témoins verts s'éteignent (19). Dès que le témoin rouge s'allume de façon continue, la machine est prête à fonctionner.
- Plongez la buse vapeur dans le récipient et tournez le bouton vapeur / eau chaude d'un




quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, sur la position .


- Maintenez l'extrémité de la buse sous la surface du liquide durant toute l'opération en évitant de toucher le fond du récipient (20).
- Pour arrêter la vapeur, tournez le bouton d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la position .
- Retirez le récipient et faites pivoter la buse vers le bac d'égouttage.
- Répétez l'opération un court instant afin d'éliminer les résidus de lait pouvant se trouver à l'embouchure de la buse vapeur.
- Essuyez ensuite l'accessoire "aide à la mousse" intégré à l'aide d'une éponge humide.


**Important :** Pour extraire un Nespresso après avoir utilisé la vapeur, laissez refroidir la machine. Pour cela, placez le porte-capsule vide dans la bague de serrage, mettez un récipient sous la sortie café et laissez couler l'équivalent d'une à deux grandes tasses d'eau . Dès que le témoin rouge s'allume de façon continue, votre machine est prête à fonctionner.


## Chauffer un liquide (21)

Grâce à sa buse vapeur / eau chaude, cette machine vous permet également de chauffer un liquide.

- Appuyez sur la touche . Les témoins de contrôle rouge  et vert  clignotent. Les autres témoins verts s'éteignent (21). Dès que le témoin rouge s'allume de façon continue, la machine est prête à fonctionner.
- Glissez le tube de «l'aide à la mousse» de 3-5 mm vers le haut.
- Plongez la buse vapeur / eau chaude dans le récipient et tournez le bouton vapeur / eau

chaude d'un quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, sur la position .

- Maintenez l'extrémité de la buse sous la surface du liquide durant toute l'opération en évitant de toucher le fond du récipient (21).
- Pour arrêter la vapeur, tournez le bouton d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la position .
- Retirez le récipient et faites pivoter la buse vers le bac d'égouttage.
- Essuyez la buse vapeur / eau chaude avec un chiffon humide immédiatement après son utilisation.

**Important :** Pour extraire un Nespresso après avoir utilisé la vapeur, laissez refroidir la machine. Pour cela, placez le porte-capsule vide dans la bague de serrage, mettez un récipient sous la sortie café et laissez couler l'équivalent d'une à deux grandes tasses d'eau . Dès que le témoin rouge s'allume de façon continue, la machine est prête à fonctionner.

## Préchauffer les tasses

Il est vivement recommandé de préchauffer les tasses avec de l'eau très chaude avant le premier Nespresso de la journée. Les tasses suivantes seront préchauffées en les entreposant sur la plaque chauffe-tasses.

- Pour préchauffer les tasses avec la buse vapeur / eau chaude, suivez les instructions décrites sous la rubrique "Préparation d'eau chaude".

## Nettoyage (22-23)

- Après chaque extraction d'un Nespresso ou, le cas échéant, l'utilisation de la buse vapeur / eau chaude, l'eau résiduelle se trouvant dans le thermobloc s'écoule dans le bac d'égouttage, provoquant un léger sifflement. Il est donc nécessaire d'enlever la grille et de vider le bac d'égouttage (22) après env. 20 cafés et de les nettoyer par la même occasion avec un liquide vaisselle, non abrasif.
- Avant de repositionner le bac et la grille, veillez à ce que le couvercle arrière du bac d'égouttage soit bien en place (22).
- Le porte-capsule doit être fréquemment rincé à l'eau courante ou placé vide dans la bague de serrage en laissant couler l'eau tout en exerçant un mouvement d'ouverture et de fermeture du porte-capsule. Il est déconseillé de le passer au lave-vaisselle.
- Pour un entretien optimal du porte-capsule, votre Nespresso Club tient à votre disposition un liquide nettoyant spécialement conçu à cet effet.
- Nettoyez la buse vapeur / eau chaude à l'aide d'une éponge humide après chaque utilisation. Si la buse est obstruée, dévissez-la à l'aide d'une pièce de monnaie et enlevez les résidus se trouvant à l'embouchure avec une aiguille. Profitez de cette opération pour enlever l'accessoire "aide à la mousse" intégré en dévissant, à l'aide d'une pièce de monnaie, la partie inférieure de la buse. Rincez toutes les pièces dans de l'eau chaude.
- Lors du remontage de la buse, assurez-vous que les joints (O-ring) soient correctement placés (23) !

## Nettoyage de la cage à capsule (24-31)

La cage à capsule est vissée dans la partie inférieur du thermoblock à l'intérieur de la bague de serrage. Pour procéder à son nettoyage, suivez les instructions suivantes :

- Débranchez la machine, enlevez le réservoir d'eau le bac d'égouttage et le porte-capsule.
- Laissez refroidir la machine.
- Retournez la machine à l'envers (24).
- Placez la clé hexagonale sur le porte-capsule (25) et dévissez la cage à capsule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (26).
- Dévissez la cage à capsule à la main (27).
- Rincez la cage à capsule sous l'eau courante, nettoyez les deux orifices de la pointe d'arrosage au moyen de l'outil de nettoyage livré avec la machine (28) ainsi que l'arrivée d'eau de la cage à capsule à l'aide de la mèche spéciale se trouvant à l'extrémité de l'outil de nettoyage (28).



**Attention ! Utilisez l'outil de nettoyage avec prudence car une mauvaise manipulation pourrait vous blesser.**

- Soufflez à travers la cage à capsule dans le sens indiqué par la flèche (29), afin de dégager les orifices de tout dépôt.
- Nettoyez une seconde fois les deux orifices de la pointe d'arrosage au moyen de l'outil de nettoyage (28) et soufflez à nouveau à travers la cage à capsule (29).
- Enduisez le pas de vis de la cage à capsule de graisse alimentaire et assurez-vous que le tampon A, le ressort B ainsi que le joint C soient bien remis en place (30).

- Revissez la cage à capsule manuellement dans la bague de serrage à l'aide de la clé hexagonale (31). N'utilisez pas le porte-capsule pour effectuer cette opération !

## Détartrage

- Pour obtenir un fonctionnement parfait de votre machine et maintenir la qualité optimale de votre Nespresso, nous vous recommandons de détartrer votre machine tous les six mois ou plus souvent, selon la dureté de l'eau de votre région.
- Pour de plus amples informations, adressez-vous à votre Nespresso Club qui tient à votre disposition un matériel spécialement conçu à cet effet.
- La machine est livrée avec une clé hexagonale et un outil de nettoyage qui vous seront utiles pour le détartrage.



**Attention ! N'utilisez jamais de vinaigre, cela attaquerait les joints de la machine.**

## Solutions à quelques problèmes

### Problème :

La température de votre Nespresso est trop basse.

### Solution :

- Voir la rubrique "Préchauffer les tasses".
- Après avoir placé le porte-capsule vide dans la bague de serrage, préchauffez-le en laissant couler de l'eau chaude (9).

### Problème :

La pompe émet un fort bruit.

### Solution :

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

### Problème :

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

### Solution :

- Nettoyez la buse vapeur et l'accessoire "aide à la mousse" intégré.
- Employez uniquement du lait entier et froid.

### Problème :

Le café ne coule pas.

### Solution :

- Assurez-vous que le porte-capsule soit bien en place dans la bague de serrage (12).

- Assurez-vous que le réservoir soit bien en place et rempli (3).
- Vérifiez si la cage à capsule est obstruée. Pour cela, retirez le porte-capsule de la bague de serrage, placez un récipient sous la sortie café et appuyez sur la touche ☺. Si l'eau ne coule pas librement (deux jets d'eau bien visibles), nettoyez et débouchez la cage à capsule (voir la rubrique "Nettoyage de la cage à capsule").
- Procédez au détartrage de votre machine (voir la rubrique "Détartrage").

### Problème :

Le café fuit sur les côtés du porte-capsule.

### Solution :

- Assurez-vous que le porte-capsule soit bien en place dans la bague de serrage (12).
- Nettoyez le porte-capsule de préférence à l'aide du liquide nettoyant spécialement conçu à cet effet (voir la rubrique "Nettoyage").

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.

## Electrical Instructions

**WARNING:** a plug with a bared flexible cord is hazardous if engaged in a live socket. If the fitted plug has been cut from the power supply cord, it should be destroyed and replaced with a three pin plug in accordance with the following code:


**BLUE:** neutral

**BROWN:** live

**GREEN/YELLOW:** earth

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

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

The wire which is coloured GREEN/YELLOW should be connected to the terminal marked with the letter "E", or by the earth symbol  or coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

Always replace the fuse cover of the fitted plug, never use the plug with the fuse cover omitted. If a replacement fuse cover is required, ensure it is the same as the one visible on the pin face of the plug (i.e. RED or ORANGE).

Fuse covers are available from VOLEX PENCON or C.W.A. (depending on the manufacturer's name written on the plug)

### VOLEX PENCON

Elizabeth Street - Leigh  
Lancashire WNT 3AE  
Phone : 09 42 603 412

### C.W.A.

Ripley Close - Normanton  
West Yorkshire WK6 1TB  
Phone : 09 24 891 157

Use a 13A fuse approved by ASTA to BS1362, marked thus



## Safety Instructions



Read these instructions carefully before using your Nespresso machine.

- Do not plug the machine into anything other than a grounded electrical socket. Verify that the voltage indicated on the technical specifications plate on the bottom of the unit corresponds to your electrical installation.
- Do not place your Nespresso machine on a hot surface (electrical heating plate for example) or near a flame.
- Do not remove the capsule holder from the spout ring while the machine is functioning since the extraction of coffee is done under high pressure.
- Do not use the machine without the drip tray and grill in place.
- Remove the plug when cleaning your machine.
- Ensure that the electrical cord does not come into contact with sharp or hot objects. Do not disconnect the electrical plug by pulling on the cord.
- Avoid touching the electrical cord as well as any other part which may become hot during the use of the machine (steam nozzle, chrome portion of capsule holder).
- Never plunge the machine in water.
- Keep the machine and the electrical cord out of children's reach.
- For descaling, adhere to the directions which follow.
- Do not use the machine if it is damaged or if the cord is in bad condition.

- The cord or any other defective element must be replaced exclusively by an authorized after-sales service centre. Under no circumstances should you open the machine yourself.

## Accessories

The machine is delivered with a range of accessories:

- 1 hexagonal key to remove the capsule cage,
- 1 cleaning tool,
- 4 Nespresso cups.

Equally included are 4 varieties of Nespresso coffee (4 x 10 capsules) allowing you to use the machine immediately.

For further information concerning the different varieties of Nespresso coffee and to order capsules, contact your Nespresso Club at the address found on your machine or in the «Welcome-pack».

## Preparing the machine (1-3)

- Remove the water tank by lifting it out by its lid (1) and fill it with water (2).
- Maximum capacity : 1.8 l = about 36 Nespresso espresso cups or about 18 cappuccino cups.
- Applying light pressure to facilitate the opening of the bottom valve, put the water tank back into place (3) and close the lid.

Since water quality is essential to a good Nespresso, we recommend that you:





- Use fresh tap water.
- Change the water in the tank daily.
- Clean the tank at least once a week.

We advise you not to use distilled or mineral water.




## Start Up (4-10)





When starting up your machine for the first time, it is advisable to first rinse the water circuit :

- Plug in the machine.
- Fill the water tank (1) (2) (3).
- Insert the empty capsule holder in the spout ring by turning it from left to right. Once in place, the handle should appear straight in front of you or slightly to the right (4).
- Place a sufficiently large container under the capsule holder and a second one under the steam / hot water nozzle (5).
- Turn on your machine by pressing . The red control lamp should blink and all of the green signal lamps should light up (6). If the green signal lamps remain extinguished, close the steam / hot water conduit by turning the knob one quarter turn clockwise (7).
- Once the red control lamp remains continually lit, your machine is warmed up and ready for use (8).
- To rinse the circuit, press the large cup button ; the green signal lamp should blink (9). Repeat this procedure 5 times.
- Press the  button; the green signal lamp should blink. Turn the steam/hot water knob counter-clockwise to the  position (10).
- Let approximately 1/2 liter run through, then return the knob to its initial position.

## Preparing a Nespresso (11-14)

To obtain optimal coffee quality, preheat the machine daily with the empty capsule holder and rinse the system before making the first and









after the last Nespresso of the day. Do this by pressing the  button (9). The green signal lamp should blink.

- Fill the water tank with fresh water (1) (2) (3).
- Always return the steam / hot water knob to the  position by turning it one quarter turn clockwise (7).
- Insert the capsule holder in the spout ring in order to preheat it (4).
- Turn on your machine by pressing . The red control lamp should blink and all of the green signal lamps should light up (6). This indicates that the thermoblock is not yet hot enough to extract a Nespresso; the same will occur after using the steam when the thermoblock is too hot.
- Once the red control lamp remains continually lit, your machine is warmed up and ready for use (8).
- Remove the capsule holder from the spout ring and insert a capsule with the largest part towards the base (11). 1 capsule = 1 cup of Nespresso.
- Reinsert the capsule holder in the spout ring by turning it from left to right until the handle appears straight in front of you or slightly to the right (12).
- Place a preheated cup under the capsule holder (see the section on "Preheating Cups").
- Your machine is already pre-programmed with the following quantities: small cup = 50 ml, large cup = 100 ml. You can choose either preparation by pressing the  or the  button (13); the green signal lamp should blink.

- Once your Nespresso is prepared, remove the capsule holder from the spout ring and discard the used capsule (14).
- To ensure that your next Nespresso will be prepared at optimal temperature, reinsert the capsule holder in the spout ring and turn it from left to right (12).


## Individual Programming (15-17)



If you wish to modify the quantity of pre-programmed liquid, follow the procedure below:


- Turn on the machine by pressing  and insert a capsule in the capsule holder (11). Place a cup under the capsule holder.
- Once the red control lamp remains continually lit, press the  button.
- The green  signal lamp should blink and the green  and  signal lamps should remain lit (15).
- Press the  button and keep it pressed until the desired quantity is obtained (16).
- Register the desired quantity of liquid by pressing the  button (17). To modify the quantity of the large cup, repeat the above procedure by pressing the  button.
- When you turn off your machine, the programming of liquid quantities stays in memory.


## Preparing Hot Water (18)

This machine equally allows you to prepare hot water for tea, instant coffee or soup.

- Fill the water tank with fresh water (1) (2) (3).
- Turn on your machine by pressing . Once the red control lamp remains continual-

ly lit, place a receptacle under the steam / hot water nozzle. Press the  button; the green lamp should blink. Turn the steam / hot water knob one quarter turn counterclockwise to the  position (18).

- Once the desired quantity of water is obtained, turn the knob one quarter turn clockwise to the  position.
- Remove the receptacle and pivot the steam / hot water nozzle over the drip tray.

 **Warning ! The steam / hot water nozzle can become burning hot.**

## Using the steam nozzle





The steam nozzle is useful in making frothed milk for a cappuccino, or for heating a liquid. The water pump then works in an intermittent cycle.


**Important!** Before making steam, verify that the capsule holder inserted in the spout ring is empty in order to avoid that coffee becomes encrusted and blocks the coffee spout opening.

## Making milk froth for a cappuccino (19-20)

Your machine is equipped with an integrated frothing attachment specially designed to froth milk with optimal results when making a cappuccino. To do this :





- Pour approximately 1 dl of cold whole milk into a sufficiently high pot (of not more than 0.5 l maximum capacity) that can be inserted under the steam / hot water nozzle.
- First prepare a Nespresso in a cappuccino cup filling it only one-third full.


- Remove the capsule holder from the spout ring, discard the used capsule and reinsert the empty capsule holder in the spout ring.
- Press the  button. The red  and green  signal lamps should blink. The other green signal lamps will be extinguished (19). Once the red control lamp remains continually lit, the machine is ready for use.
- Plunge the steam nozzle into the receptacle and turn the steam / hot water knob one quarter turn counterclockwise to the  position.
- Maintain the end of the nozzle under the surface of the liquid during the entire procedure ensuring that it does not touch the base of the receptacle (20).
- Stop the steam by turning the steam / hot water knob one quarter turn clockwise to the ● position.
- Remove the receptacle and pivot the steam nozzle over the drip tray.
- Repeat the procedure for a second in order to eliminate any residual milk that otherwise can block the steam nozzle.
- Wipe the integrated frothing attachment with a clean damp cloth.

**Important:** To extract a Nespresso after having used the steam, let the machine cool down. To do this, insert the empty capsule holder into the spout ring, place a receptacle under the coffee spout and run the equivalent of one or two large cups of water . Once the red control lamp remains continually lit, your machine is again ready for use.

## Heating liquids (21)

You can also heat liquids thanks to the steam / hot water nozzle on this machine.

- Press the  button. The red  and green  signal lamps should blink. The other green signal lamps will be extinguished (21). Once the red control lamp remains continually lit, the machine is ready for use.
- Slide the tube of the frothing attachment up 3-5 mm.
- Plunge the steam nozzle into the receptacle and turn the steam / hot water knob one quarter turn counterclockwise to the  position.
- Maintain the end of the nozzle under the surface of the liquid during the entire procedure ensuring that it does not touch the base of the receptacle (21).
- Stop the steam by turning the steam / hot water knob one quarter turn clockwise to the ● position.
- Remove the receptacle and pivot the steam nozzle over the drip tray.
- Wipe the steam nozzle with a clean damp cloth immediately after its use.

**Important:** To extract a Nespresso after having used the steam, let the machine cool down. To do this, insert the empty capsule holder in the spout ring, place a receptacle under the coffee spout and run the equivalent of one or two large cups of water . Once the red control lamp remains continually lit, your machine is again ready for use.

## Preheating Cups

It is highly recommended that you preheat the cups with very hot water before making the first Nespresso of the day. Subsequent cups can be preheated by stocking them on the cup heating plate.

- To preheat cups with the steam / hot water nozzle, follow the instructions given under the section on: "Preparing Hot Water".

## Cleaning (22-23)

- After the extraction of each Nespresso or the use of the steam / hot water nozzle, residual water in the thermoblock is discharged into the drip tray provoking a light hissing noise. It is therefore necessary to remove the grill and empty the drip tray (22) after about 20 coffees and, at same time, to clean them with a non-abrasive, dish washing liquid.
- Before reinserting the drip tray and grill, ensure that the back cover of the drip tray is properly in place (22).
- The capsule holder must be rinsed frequently. Either run hot tap water through it or simply insert the empty capsule holder in the spout ring and let water run through it while slightly loosening and re-tightening the capsuleholder to vary the pressure flow. Cleaning the capsule holder in the dishwasher is not recommended.
- For optimal cleaning of your capsule holder, a specially conceived cleaning product is also available from your Nespresso Club.
- Clean the steam / hot water nozzle with a clean, damp cloth after each use. If the nozzle is blocked, unscrew it with the aid of a coin and remove the residue causing the blockage with a needle. Take this occasion

to remove the integrated frothing attachment from the bottom part of the steam nozzle by unscrewing it with the help a coin if necessary. Rinse all of the parts in hot water.

- When reconnecting the nozzle, ensure that the O-ring joints are put back properly into place (23) !

## Cleaning the Capsule Cage (24-31)

The capsule cage is screwed into the bottom part of the thermoblock inside the spout ring. In order to clean it, follow the instructions below.

- Turn off the machine and remove the water tank, the drip tray and grill.
- Let the machine cool down.
- Turn the machine upside down (24).
- Put the hexagonal key on the capsule holder (25) and unscrew the capsule cage by turning the handle counterclockwise (26).
- Finish unscrewing the capsule cage by hand (27).
- Rinse the capsule cage under running water. With the cleaning tool delivered with the machine, clean the two holes on either side of the water spout (28) as well as the water entry point of the capsule cage using the spiral end of the cleaning tool (28).




**Warning ! Use the cleaning tool with care since improper handling can cause injury.**

- Blow through the capsule cage in the direction of the arrow (29) in order to remove any deposits.

- Clean the two holes of the water spout with the cleaning tool a second time (28) and blow through the capsule cage once again (29).
- Coat the threads of the capsule cage with lubricant and ensure that the stopper (A), spring (B) and O-ring joint (C) are put back properly into place (30).
- Manually screw the capsule cage back into the spout ring with the help of the hexagonal key (31). No not use the capsule holder to handle this procedure!

## Descaling

- For the perfect functioning of your machine and to maintain the optimum quality of your Nespresso, we recommend that you descale your machine every six months, if not more often, depending on the water hardness of your region.
- For further information, contact your Nespresso Club who has products specially conceived for this purpose available to you.
- The machine is delivered with a hexagonal key and cleaning tool that will be useful to you in descaling your machine.

 **Warning!** Never use vinegar which can damage the joints of the machine.

## Solutions to Occasional Problems

### Problem:

Your Nespresso is not hot enough.

### Solution :

- See the section on "Preheating Cups".
- Preheat the capsule holder by inserting it empty into the spout ring and running hot water through it (9).

### Problem:

The pump makes a loud noise.

### Solution :

- Ensure that there is water in the water tank.
- Verify that the water tank is properly in place.

### Problem:

The milk for a cappuccino is not frothy enough.

### Solution :


- Clean the steam nozzle and the integrated frothing attachment.
- Only use cold, whole milk.

### Problem:

Coffee does not flow out.

### Solution :

- Ensure that the capsule holder is properly in place in the spout ring (12).
- Ensure that the water tank is properly in place and filled (3).

- Verify that the capsule cage is not blocked. To do this, remove the capsule holder from the spout ring, place a receptacle under the coffee spout and press the  button. If water does not flow freely (with two clearly visible water jets), clean and unblock the capsule cage (see the section on "Cleaning the Capsule Cage").
- Descal your machine (see the section on "Descaling").

### Problem:

Coffee runs down the sides of the capsule holder.

### Solution :

- Ensure that the capsule holder is properly in place in the spout ring (12).
- Clean the capsule holder preferably with the product specially conceived for this purpose (see the section on "Cleaning").

For more detailed information, contact your Nespresso Club.

## Environment



Our packaging is made exclusively of recyclable materials. Check with your local authorities on how best to dispose of old machines.