

## Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les avertissements portent les symboles suivants. Il faut impérativement respecter ces avertissements.



**Danger!**

Le non-respect peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



**Attention!**

Le non-respect peut être ou est la cause de lésions ou de dommages à l'appareil.



**Danger de Brûlures!**

L'observation peut être ou est la cause de brûlures même graves.



**Nota Bene:**

Symbole d'informations et de conseils importants pour l'utilisateur.

## Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la Description de l'appareil (p.3).

## Consignes fondamentales de sécurité



**Danger!**

L'appareil marche au courant électrique, il peut donc produire des décharges électriques.

Respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher la machine en cas de besoin.
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la prise. Ne jamais tirer sur le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, détacher la fiche de la prise de courant.
- Si l'appareil est en panne, ne pas essayer de la réparer. Éteindre l'appareil, le débrancher et appeler le service d'assistance technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la fiche ou le cordon est abîmé, le faire remplacer exclusivement par le service d'assistance technique De'Longhi.
- Durant le nettoyage, ne jamais mettre la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, détacher la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



**Attention:**

Ne pas laisser l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.



**Attention:**

L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



**Danger de Brûlures!**

Cet appareil produit de l'eau chaude et lorsqu'elle est en marche, de la vapeur d'eau peut se produire.

Faire attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude. Quand l'appareil est en marche, ne pas toucher la plaque chauffe-tasses car elle est chaude.

## Utilisation conforme à la destination

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

Son usage n'est pas prévu dans :

- les cuisines des magasins, bureaux ou autres milieux de travail, pour le personnel
- les agritourismes
- les hôtels, motels ou autres structures d'accueil
- les chambres meublées.

Toute autre utilisation doit être considérée impropre et donc dangereuse. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de l'appareil.

## Mode d'emploi

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

L'observation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dégâts découlant du non-respect de ce mode d'emploi.



**Nota Bene:**

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à d'autres personnes, il faut également leur remettre ce mode d'emploi.

## Élimination



Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne pas éliminer l'appareil avec les déchets domestiques mais la remettre à un centre officiel spécialisé dans le tri sélectif.

## Introduction


Merci d'avoir choisi notre machine à café. Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil. Consacrez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine.

## Description

Les termes ci-dessous seront fréquemment utilisés dans les pages suivantes.

### Description de l'appareil

(voir la page 3)

- A1. Manette vapeur
- A2. Touche ON/OFF 
- A3. Voyant allumé
- A4. Touche distribution café ou eau chaude
- A5. Voyant température OK pour distribution café/eau chaude
- A6. Touche sélection fonction vapeur
- A7. Voyant température OK pour distribution vapeur
- A8. Douche de la chaudière
- A9. Plateau d'appui pour les tasses
- A10. Égouttoir
- A11. Buse à cappuccino
- A12. Tuyau distribution de la vapeur ou de l'eau chaude
- A13. Cordon d'alimentation
- A14. Plan d'appui pour les tasses
- A15. Réservoir d'eau

### Description des accessoires

(voir la page 3)

- B1. Filtre 1 tasse 
- B2. Filtre 2 tasses 
- B3. Filtre pour dosettes 
- B4. Porte-filtre
- B5. Doseur/presseur

## Installation de l'appareil

Au moment d'installer l'appareil, il faut respecter les consignes de sécurité suivantes :

- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.  
Éviter de placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. Ne pas installer l'appareil dans un milieu ambiant où la température peut descendre en-dessous du point de congélation.

- Ranger le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes tranchantes ni avec des surfaces chaudes (par exemple des plaques électriques).

## Branchement de l'appareil



Vérifier si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

- Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant installée comme il se doit, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise de terre efficace.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, il faut contacter un électricien qualifié pour faire remplacer la prise.
- Le cordon de cet appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur car son remplacement requiert d'outils spécifiques. Si le câble est endommagé ou pour le remplacer, s'adresser exclusivement à un Centre d'Assistance autorisé par le fabricant afin de prévenir tout risque.

## Remplissage du réservoir d'eau

1. Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau (fig. 1), ensuite retirer le réservoir en le tirant vers le haut (fig. 2).
2. Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser la marque MAX. (fig. 3). Replacer le réservoir en l'enfonçant légèrement afin d'ouvrir le clapet situé sur le fond du réservoir.
3. Plus simplement, le réservoir peut être rempli sans le retirer en y versant de l'eau directement d'une carafe.



Ne jamais mettre l'appareil en marche sans eau dans le réservoir ou sans réservoir et penser à toujours le remplir lorsque le niveau arrive à environ deux centimètres du fond.



La présence d'eau dans le logement situé en dessous du réservoir est absolument normale ; par conséquent sécher de temps à autre ce logement avec une éponge propre.

### Arrêt automatique

Pour des raisons d'économie d'énergie, l'appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique (le voyant A3 s'éteint) en cas d'une non-utilisation prolongée. Pour rallumer l'appareil, appuyer sur la touche ON/OFF (fig. 4).

## Comment opérer pour faire le café expresso

### À la première utilisation

Lors de la première utilisation, rincer les conduites internes de l'appareil en le faisant fonctionner comme pour faire un café, jusqu'à vider au moins deux réservoirs d'eau ; procéder à la préparation du café.



### Préchauffe du groupe café

Pour un café expresso à la bonne température, nous conseillons de préchauffer la machine de la façon suivante :

1. Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (le voyant correspondant s'allume) (fig. 4) et accrocher le porte-filtre à la machine sans le remplir de café moulu (fig. 5).
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse que pour préparer le café pour la préchauffer.
3. Attendre que le voyant OK (fig. 6) s'allume et juste après, appuyer sur la touche de distribution café (fig. 7), laisser sortir l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne, ensuite interrompre en appuyant de nouveau sur la touche distribution (fig. 7).
4. Vider la tasse, attendre que le voyant « OK » se rallume de nouveau et répéter encore la même opération.

(Il est normal qu'au cours de l'opération de décrochage du porte-filtre, il se produise un petit échappement de vapeur sans danger).

### Comment préparer l'expresso avec le café moulu

1. Après avoir effectué le pré-chauffage de la machine comme décrit au paragraphe précédent, insérer le filtre pour le café moulu dans le porte-filtre. Utiliser le filtre  (B1) si vous souhaitez faire un café ou bien le filtre  (B2) si vous souhaitez faire 2 cafés.
2. Pour préparer un seul café, remplir le filtre avec une mesure pleine de café moulu, environ 7 gr. (fig. 9). Par contre, pour préparer deux cafés, remplir le filtre avec deux mesures normales de café moulu (environ 6+6 gr). Remplir le filtre à petites doses pour éviter que le café moulu ne déborde.

### Attention:

Pour un fonctionnement correct, toujours s'assurer que le filtre ne présente pas de résidus de café de l'infusion précédente avant de le remplir de café moulu.

3. Distribuer uniformément le café moulu et l'enfoncer légèrement avec le pressoir (fig. 10).  
La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Une pression trop forte et le

café sortira lentement et la crème sera foncée. Une pression trop faible et le café sortira trop rapidement et nous obtiendrons peu de crème de couleur claire.

4. Enlever l'excédent éventuel de café du bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine : tourner la poignée avec décision vers la droite (fig. 5) pour éviter des fuites d'eau.
5. Placer la tasse ou les tasses sous les bords du porte-filtre (fig. 11). Nous conseillons de chauffer les tasses avant de préparer le café en les rinçant avec un peu d'eau chaude ou en les mettant à préchauffer sur le plan supérieur pendant 15-20 minutes au moins (fig. 12).
6. S'assurer que le voyant OK (fig. 6) soit allumé (s'il est éteint, attendre qu'il s'allume) et appuyer sur la touche distribution café (fig. 7). Après avoir obtenu la quantité de café souhaitée, pour interrompre, appuyer de nouveau sur la même touche (fig. 7). (Nous conseillons de faire sortir le café pendant 45 secondes au maximum).
7. Pour décrocher le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

### Danger de Brûlures!

Pour éviter le risque de jets, ne jamais décrocher le porte-filtre pendant que le café sort.

8. Pour éliminer le café utilisé, tenir le filtre bloqué et faire sortir le café en battant le porte-filtre tourné (fig. 13).
9. Pour éteindre la machine à café, appuyer sur la touche allumée/éteinte (fig. 4).


### Comment préparer l'expresso avec les capsules dosettes

1. Préchauffer la machine comme décrit au paragraphe "Préchauffage du groupe café", en s'assurant de laisser le porte-filtre accroché à la machine. Ceci permet d'obtenir un café plus chaud.

### Nota Bene:

utiliser des capsules dosettes qui respectent le standard ESE : celui-ci est reporté sur les emballages avec la marque suivante.

Le standard ESE est un système accepté par les plus grands fabricants de capsules dosette et permet de préparer un café expresso de façon simple et propre.

2. Insérer le filtre pour café en capsules dosettes (B3 ) dans le porte-filtre (fig. 14).
3. Insérer la capsule dosette en la centrant le plus possible au-dessus du filtre. Toujours suivre les instructions



fournies sur l'emballage des capsules dosette pour les placer correctement sur le filtre.

4. Accrocher le porte-filtre à la machine en le tournant toujours à fond (fig. 5).
5. Procéder comme indiqué aux points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

## **Comment opérer pour faire le cappuccino**

1. Préparer les cafés expresso comme décrit aux paragraphes précédents en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyer sur la touche vapeur (fig. 15).
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Le lait doit être froid du frigo (pas chaud !). Pour choisir un récipient de dimensions adéquates, ne pas oublier que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.



### **Nota Bene:**

Nous conseillons d'utiliser du lait partiellement écrémé à la température du frigo.

4. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore.
4. Placer le récipient avec le lait sous la buse du cappuccino.
5. Attendre l'allumage du voyant OK relatif à la touche vapeur (fig. 16). L'allumage de la lampe indique que la chaudière a atteint la température idéale pour produire de la vapeur.
6. Ouvrir le robinet vapeur pendant quelques secondes pour purger l'eau éventuellement présente dans le circuit. Refermer le robinet.
7. Plonger la buse cappuccino dans quelques millimètres de lait (fig. 17) en veillant à ne pas la plonger au-delà de la limite indiquée par la flèche de la fig. 17. Tourner la manette dans le sens antihoraire, fig. 18 en faisant au moins un demi-tour. De la vapeur sort de la buse cappuccino et donne un aspect crémeux au lait qui en augmente de volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger la buse cappuccino dans le lait et faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut.
8. Quand le volume du lait aura doublé, plonger la buse cappuccino en profondeur et continuer à chauffer le lait. Après avoir atteint la température (la valeur idéale est de 60°C) et la densité de crème souhaitée, interrompre la distribution de la vapeur en tournant la manette dans le sens horaire et appuyer de nouveau sur la touche vapeur. Pour éteindre la machine, appuyer sur la touche ON/OFF (fig. 4) (Le voyant d'allumage s'éteint sur le tableau de bord).

9. Verser la mousse de lait dans les tasses contenant le café expresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt : sucrer à volonté, et au besoin, saupoudrer la mousse avec un peu de chocolat en poudre.



### **Nota Bene:**

pour préparer plusieurs cappuccino, il faut d'abord préparer tous les cafés et seulement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccino ;

- pour refaire le café après avoir fait monter le lait, il faut d'abord laisser refroidir la chaudière sinon le café sort brûlé.

Pour la faire refroidir, placer un récipient sous les becs du porte-filtre (fig. 11), appuyer sur la touche vapeur et faire sortir l'eau jusqu'à ce que le voyant de la fonction vapeur s'éteigne : procéder donc à la préparation du café.

Nous conseillons de faire sortir la vapeur pendant 60 secondes au maximum et de ne pas faire monter le lait plus de 3 fois de suite.



### **Attention:**

Pour des raisons d'hygiène, nous recommandons de toujours nettoyer la machine à cappuccino après son utilisation.

Procéder de la façon suivante :

1. Faire sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 du paragraphe précédent) en tournant la manette vapeur (fig. 18). Cette opération permet à la machine à cappuccino de purger le lait éventuellement resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF.
2. Avec une main, maintenir le tuyau de la buse cappuccino et avec l'autre, débloquer la buse cappuccino elle-même en la tournant dans le sens horaire pour ensuite l'enlever vers le bas (fig. 19).
3. Retirer la buse vapeur du tuyau de distribution en la tirant vers le bas (fig. 19).
4. Laver soigneusement la buse cappuccino et la buse vapeur avec de l'eau tiède (fig. 20).
5. Contrôler que le trou indiqué par la flèche sur la fig. 21 ne soit pas bouché. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une aiguille.
6. Remonter la buse vapeur en l'insérant fortement vers le haut sur le tuyau vapeur.
7. Remonter la buse cappuccino en la glissant vers le haut et en la tournant dans le sens antihoraire.

## **Production de l'eau chaude**

1. Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (fig. 4). Attendre que le voyant OK s'allume (fig. 6).

2. Placer un récipient sous la buse cappuccino.
3. **Appuyer sur la touche distribution (fig. 7) et tourner simultanément la manette de la vapeur dans le sens antihoraire (fig. 18) : l'eau chaude sortira de la buse cappuccino.**
4. Pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner dans le sens horaire la manette vapeur et appuyer de nouveau sur la touche distribution (fig. 7).  
Nous conseillons une distribution maximum de 60 secondes.

## Nettoyage



**Danger!**

Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, détacher la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

### Nettoyage de l'égouttoir



**Attention!**

L'égouttoir est équipé d'un flotteur (rouge) indicateur du niveau d'eau contenue (fig. 22). Avant que cet indicateur commence à dépasser du plan d'appui pour les tasses, il faut vider l'égouttoir et le nettoyer car dans le cas contraire l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui et la zone tout autour.

1. Enlever le bac (fig. 22).
2. Enlever la grille d'appui des tasses, éliminer l'eau et nettoyer le bac avec un chiffon : rassembler donc l'égouttoir.
3. Réinsérer donc l'égouttoir.

### Nettoyage des filtres à café

Nettoyer régulièrement les filtres à café en les rinçant sous l'eau courante. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer avec une épingle (fig. 23).

### Nettoyage de la douche chaudière

Tous les 300 cafés environ, il faut nettoyer la douche de la chaudière expresso de la façon suivante :

- S'assurer que la machine à café ne soit pas chaude et que la prise soit débranchée ;
- À l'aide d'un tournevis, dévisser la vis qui fixe la douche de la chaudière expresso (fig. 24) ;
- Retirer la douche chaudière ;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 25) ;
- Nettoyer soigneusement la douche avec de l'eau chaude en frottant avec une petite brosse. Contrôler que les

orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer avec une épingle.

- Rincer la douche sous le robinet en continuant à la frotter.
- Remonter la douche de la chaudière en veillant à la placer correctement sur le joint.

La garantie perd sa validité si le nettoyage indiqué précédemment n'est pas régulièrement effectué.

### Autres opérations de nettoyage

1. Ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Il suffira d'utiliser un chiffon humide et souple.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir de l'eau.

### Nettoyage du réservoir à eau

Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A15) à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent délicat.



**Danger!**

Durant le nettoyage, ne jamais mettre la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.

## Détartrage

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 200 cafés environ. Nous conseillons d'utiliser le détartrant De'Longhi qui se trouve dans le commerce.



**Attention!**

- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il faut impérativement respecter les consignes de sécurité du fabricant, reportées sur le récipient du détartrant ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.
- Il est conseillé d'utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié, ainsi qu'un détartrage mal effectué, peuvent entraîner des défauts qui ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.

Suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir avec la solution détartrante, obtenue en diluant le détartrant avec de l'eau selon les indications fournies sur l'emballage.
2. Appuyer sur la touche allumé/éteint et attendre que le voyant OK s'allume.
3. S'assurer que le porte-filtre ne soit pas accroché et placer

un récipient sous la douche de la machine.

4. Appuyer sur l'interrupteur de distribution de café et faire couler environ 1/4 de solution contenue dans le réservoir: de temps en temps, tourner la manette vapeur et faire sortir un peu de solution ; interrompre donc en appuyant de nouveau sur l'interrupteur et laisser agir la solution pendant 5 minutes environ.
5. Répéter le point 4 trois fois de suite jusqu'à vider complètement le réservoir.
6. Pour éliminer les restes de la solution et de calcaire, bien rincer le réservoir et le remplir avec de l'eau propre (sans détartrant).
7. Appuyer sur la touche distribution café (fig. 6) et faire sortir jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide ;
8. Répéter les opérations 6 et 7 une deuxième fois.

Les réparations de la machine à café relatives aux problèmes de calcaire ne seront pas couvertes par la garantie si le détartrage décrit ci-dessus n'a pas été régulièrement effectué.

## Caractéristiques techniques

Tension de secteur : ..... 220-240V~50/60Hz  
 Puissance absorbée : ..... 1100W  
 Pression : ..... 15 bar  
 Capacité réservoir à eau : ..... 1,4 litri  
 Dimensions LxHxP : ..... 255x305x300 (382) mm  
 Poids ..... 4,15 kg



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives ;
- Directive CEM 2004/108/CE et modifications successives ;
- Règlement européen Stand-by 1275/2008
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.



Aucun composant ou accessoire de la machine ne peut être lavé dans un lave-vaisselle.

## en cas de dysfonctionnement...

Problème	Causes possibles	Solution
Le café expresso ne sort plus	Manque d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les orifices de sortie café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière"
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe «Détartrage».
Le café expresso goutte sur les bords du porte-filtre et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité	Remplacer le joint de la chaudière expresso par un Centre d'Assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Pulire i fori dei beccucci del portafiltro

# en cas de dysfonctionnement...

Le café expresso est froid	Le voyant OK expresso n'est pas allumé au moment d'enfoncer l'interrupteur de distribution café	Attendre que le voyant OK s'allume
	La préchauffe n'a pas été exécutée	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe « Détartrage ».
Pompe très bruyante	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir est mal inséré et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir le clapet sur le fond
	Il y a des bulles d'air lors du raccordement du réservoir	Suivre les instructions au paragraphe « Production d'eau chaude » jusqu'à la distribution de l'eau
La crème du café est claire (elle sort rapidement du bec)	Le café moulu est peu pressé	Augmenter la pression du café moulu (fig. 10)
	La quantité de café moulu est faible	Augmenter la quantité du café moulu
	La mouture du café est épaisse	N'utiliser que du café moulu pour machines à café expresso
	Qualité de café moulu incorrecte	Changer la qualité de café moulu
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Le café moulu est trop pressé	Presser moins le café (fig. 6)
	La quantité de café moulu est élevée	Diminuer la quantité du café moulu
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au chapitre "Nettoyage de la douche chaudière expresso"
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage comme indiqué au parag. « nettoyage du filtre »
	La mouture du café est trop fine	Utiliser du café moulu pour les machines à café expresso
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement le café moulu pour les machines à café expresso et il ne doit pas être trop humide
	Qualité de café moulu incorrecte	Changer la qualité de poudre du café moulu
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "Détartrage".
La mousse du lait ne se forme pas au cours de la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	La buse cappuccino est sale	Nettoyage soigneusement les orifices de la buse cappuccino, en particulier ceux indiqués sur la figure 21.
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "Détartrage".
L'appareil s'éteint	L'arrêt automatique est exécuté	Appuyer sur la touche ON/OFF pour rallumer l'appareil