

CONSIGNES FONDAMENTALES DE SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances nécessaires à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.
- Surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance destinée à être effectuée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans: locaux cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures de réception, chambres à louer.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique.

SEULEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS:

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans à condition d'être surveillés ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance. Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation loin de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances nécessaires à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Débrancher toujours l'appareil sans surveillance et avant de l'installer, de le démonter ou de le nettoyer.



Les surfaces indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Danger! *Le non-respect de ces consignes de sécurité peut être la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.*

La machine fonctionne à l'électricité, elle peut donc produire des décharges électriques.

Respecter les consignes de sécurité suivantes:

- Ne pas toucher la machine 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 la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer sur le câble, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de la machine, ne pas tenter de la réparer.
Éteindre la machine, retirer la fiche de la prise et appeler le service d'assistance technique.
- Avant toute opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention: *Le non-respect peut être ou est la cause de lésions ou de dommages à la machine.*

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



Danger de Brûlures! *Le non-respect peut être ou est la cause de brûlures même graves.*

Cette machine produit de l'eau chaude et lorsqu'elle est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.

Attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

Utilisation conforme à la destination d'utilisation

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

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

Mode d'emploi

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures ou endommager l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dérivant du non-respect de ce mode d'emploi.



Nota Bene:

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur également ce mode d'emploi.

Contrôle de la machine

Après avoir déballé la machine, il faut s'assurer qu'elle est intacte et dotée de tous les accessoires. Ne pas utiliser la machine en cas de présence de dommages évidents. S'adresser à l'assistance technique De'Longhi.

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Touche ON/OFF avec voyant intégré
- A2. Touche de production du café ou d'eau chaude avec voyant intégré
- A3. Touche de sélection de la fonction vapeur avec voyant intégré
- A4. Plaque chauffe-tasses
- A5. Réservoir à eau
- A6. Manette vapeur
- A7. Tuyau d'arrivée de la vapeur ou de l'eau chaude
- A8. Buse à cappuccino
- A9. Buse
- A10. Égouttoir
- A11. Indicateur du niveau d'eau dans l'égouttoir
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Douche de la chaudière

Description des accessoires

(page- 3 - B)

- B1. Filtre crème 1 tasse avec café moulu ou avec dosettes
- B2. Filtre crème 2 tasses avec café moulu
- B3. Coupelle porte-filtre
- B4. Doseur/tasse-mouture

INSTALLATION DE L'APPAREIL



Attention!

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

- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager
Ne pas positionner l'appareil à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle.
Éviter d'installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.

- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).
- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.

Branchement de la machine



Danger!

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

Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant convenablement installée, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace. En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

REMPLEISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU

1. Ouvrir le couvercle du réservoir à eau (fig. 1) et extraire ce dernier en le tirant vers le haut (fig. 2).
2. Remplir le réservoir d'eau fraîche et propre en faisant attention à ne pas dépasser l'inscription MAX. (fig. 3). Réinsérer le réservoir en le pressant légèrement de sorte à ouvrir les clapets situés sur le fond du réservoir même.
3. Plus simplement, le réservoir peut être rempli sans l'extraire en y versant de l'eau directement à l'aide d'une carafe.



Attention:



Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.



Nota Bene:

Il est tout à fait normal de trouver de l'eau dans le compartiment sous le réservoir; par conséquent ce compartiment doit être séché de temps en temps à l'aide d'une éponge propre.

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur  (fig. 4): le voyant intégré s'éclaire.
2. Insérer le filtre à café (1 ou 2 tasses) que l'on souhaite utiliser dans la coupelle porte-filtre (fig. 5).
3. Insérer le porte-filtre dans son emplacement sans le remplir de café moulu (fig. 6).
4. Positionner un récipient de 0,5 litres sous la douche de la chaudière et un autre récipient de 0,5 litres sous la buse à cappuccino (fig. 7).
5. Attendre l'éclairage du voyant de la touche  (fig. 8) et appuyer immédiatement après sur la touche de distri-

bution du café (fig. 9) puis remplir avec la douche de la chaudière environ la moitié du réservoir.

6. Tourner ensuite la manette à vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 10) et remplir le reste du réservoir avec l'eau de la buse à cappuccino.
7. Refermer la manette vapeur et appuyer à nouveau sur la touche production café pour interrompre la production d'eau.
8. Vider les deux réservoirs et les remettre sous la douche de la chaudière et sous la buse à cappuccino puis répéter les points 5-6-7.



L'appareil est prêt à l'usage.

Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement (le voyant alimentation s'éteint) après un certain temps d'inactivité (différent selon les modèles).

Conseils pour obtenir un café plus chaud

Pour obtenir 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 ON/OFF s'éclaire) (fig. 4) et accrocher le porte-filtre dans son emplacement sans le remplir de café moulu (fig. 6).
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse avec laquelle on préparera le café de façon à la préchauffer.
3. Attendre l'éclairage du voyant de la touche  (fig. 8) et appuyer immédiatement sur la touche de distribution du café (fig. 9), laisser couler l'eau jusqu'à l'extinction du voyant puis arrêter en appuyant à nouveau sur la même touche.
4. Vider la tasse, attendre que le voyant de la touche  s'éclaire à nouveau puis répéter la même opération.

(Il est tout à fait normal de voir un petit nuage de vapeur pendant le décrochage du filtre, celui-ci est inoffensif).

COMMENT PRÉPARER L'ESPRESSO AVEC DU CAFÉ MOULU

1. Après avoir préchauffé la machine comme décrit dans le paragraphe précédent, insérer le filtre à café moulu dans le porte-filtre. Utiliser le petit filtre si vous souhaitez faire un café ou bien le plus grand si vous souhaitez en faire 2.
2. Pour préparer un seul café, remplir le filtre avec une dose rase de café moulu, environ 7 g. (fig. 10). En revanche, pour préparer deux cafés, remplir le filtre avec deux doses normales de café moulu (environ 6+6 g). Remplir le filtre par 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 poudre de café de l'infusion précédente avant de le remplir de café moulu.

3. Distribuer uniformément le café moulu et le presser légèrement avec le tasse-mouture (fig. 11). La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Si l'on appuie trop, le café sortira lentement et sa crème sera foncée. Si l'on n'appuie pas assez, le café sortira trop rapidement et la crème sera claire et en quantité réduite.
4. Retirer le cas échéant l'éventuel excès de café du bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine: tourner la poignée vers la droite avec force (fig. 6) pour éviter des pertes d'eau.
5. Placer la tasse ou les tasses sous les bacs du porte-filtre (fig. 12). Il est conseillé de réchauffer les tasses avant de faire le café, en les rinçant avec un peu d'eau chaude ou bien en les réchauffant sur le plateau supérieur pendant au moins 15 à 20 minutes (fig. 13).
6. S'assurer que le voyant OK (fig. 8) soit éclairé (autrement attendre qu'il s'éclaire) et appuyer sur la touche production café (fig. 9). Une fois obtenue la quantité de café souhaitée, pour interrompre, appuyer à nouveau sur la même touche.
7. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.



Danger de brûlures! Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher la machine pendant la distribution.

8. Pour enlever le marc de café, bloquer le filtre en appuyant sur la languette incorporée dans la poignée et battre le porte-filtre à l'envers pour faire tomber le marc (fig. 14).
9. Appuyer sur la touche ON/OFF pour éteindre l'appareil.

COMMENT PRÉPARER L'EXPRESSO AVEC LES DOSETTES

1. Préchauffer la machine en suivant les instructions du paragraphe "Conseils pour obtenir un café plus chaud", s'assurer de laisser le porte-filtre accroché à la machine. De cette façon on obtient un café plus chaud.




Nota Bene: utiliser des dosettes qui répondent au standard ESE : ce dernier est indiqué sur les emballages avec la marque suivante.

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

2. Insérer le petit filtre à café dans le porte-filtre.
3. Insérer la dosette en la centrant le plus possible au-dessus du filtre (fig. 15). Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre.



4. Insérer le porte-filtre dans son emplacement en le tournant à fond (fig. 6).
5. Suivre les instructions des points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

COMMENT PROCÉDER POUR FAIRE UN CAPPUCCINO

1. Préparer le café expresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyer sur  (fig. 16) et attendre que le voyant intégré s'éclaire. (fig. 17).
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Le lait doit être à température du réfrigérateur (pas chaud!). Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3 (fig. 18).



Nota Bene: Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et à la température du réfrigérateur.

4. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino.
5. Attendre que le voyant OK s'éclaire. L'éclairage du voyant indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
6. Ouvrir la vapeur en positionnant la manette vapeur sur  pendant quelques secondes pour purger l'éventuelle présence d'eau dans le circuit. Refermer la vapeur.
7. Plonger quelques millimètres de la buse à cappuccino dans le lait (fig. 19) en faisant attention à ne pas dépasser la ligne dessinée en relief sur la buse (indiqué par la flèche dans la fig. 19). Tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 20) d'au moins un demi-tour. De la vapeur sort de l'accessoire à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger l'accessoire à cappuccino dans le lait et faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
8. Après avoir atteint la température souhaitée (la valeur idéale est de 60°C), interrompre la production de la vapeur en positionnant la manette vapeur sur 0 et appuyer sur la touche vapeur .
9. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café expresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté, et si souhaité, saupoudrer du chocolat en poudre sur la mousse.



Nota Bene:

- Pour préparer des cappuccinos, il faut d'abord faire tous les cafés et uniquement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccinos;
- Pour faire un café tout de suite après avoir monté le lait, il faut d'abord refroidir la chaudière pour ne pas que le café sorte brûlé. Pour la refroidir, positionner

un récipient sous les becs verseurs du porte-filtre, appuyer sur la touche production café, faire couler l'eau jusqu'à l'extinction du voyant OK et relâcher le bouton production café. Préparer donc le café.

Nous conseillons un débit de vapeur maximum de 60 secondes et de ne pas monter le lait plus de 3 fois de suite.



Attention! Pour des questions d'hygiène, il est recommandé de toujours nettoyer la buse à cappuccino après utilisation.

Procéder de la façon suivante :

1. Faire couler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 du paragraphe précédent) en tournant le curseur vapeur. Avec cette opération, l'accessoire à cappuccino évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF.
2. Avec une main, tenir fermement le tube de l'accessoire à cappuccino et avec l'autre, débloquer l'accessoire à cappuccino en le tournant dans le sens horaire, puis le tirer vers le bas (fig. 21).
3. Retirer la buse vapeur du tube de distribution en le tirant vers le bas (fig. 22).
4. Laver soigneusement la buse à cappuccino et la buse vapeur avec de l'eau tiède.
5. Contrôler que les deux trous indiqués par les flèches dans la fig. 23 ne soient pas bouchés. Nettoyer à l'aide d'une épingle si besoin est.
6. Remonter la buse vapeur en l'insérant avec force vers le haut sur le tube vapeur.
7. Remonter l'accessoire à cappuccino en l'enfilant vers le haut et en le tournant dans le sens antihoraire.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (fig.4). Attendre que le voyant intégré s'éclaire.
2. Placer un récipient sous l'accessoire à cappuccino.
3. Appuyer sur la touche production (fig. 9) et tourner simultanément la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 19): l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino.
4. Pour interrompre la sortie d'eau chaude, refermer la manette et appuyer sur la touche production (fig. 9).

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

NETTOYAGE



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

Nettoyage et entretien des filtres

Nettoyer les filtres environ tous les 200 cafés. Procéder ainsi :

- Dévisser le bouchon du filtre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 24).
- Extraire le dispositif monte-crème du bac en le poussant du côté du bouchon.
- Enlever le joint.
- Rincer tous les composants et nettoyer soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en frottant avec une petite brosse (fig. 25). Contrôler que les orifices du filtre métallique ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (voir fig. 25).
- Remonter le filtre et le joint sur le disque en plastique comme illustré dans la figure 26. Bien insérer la broche du disque en plastique dans le joint indiqué par la flèche dans la fig. 26.
- Remettre tout l'ensemble obtenu dans le bac en acier pour le filtre (fig. 27), en s'assurant que la broche qui dépasse rentre dans le trou du support (voir flèche fig. 27).
- Visser ensuite le bouchon en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 28).

Nettoyage de la douche de la chaudière

Nettoyer la douche de la chaudière expresso environ tous les 300 cafés. Procéder ainsi:

- S'assurer que la machine à café ne soit pas chaude et que la fiche soit débranchée;
- Dévisser, à l'aide d'un tournevis, la vis qui bloque la douche de la chaudière expresso (fig. 29);
- Enlever la douche de la chaudière;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 30);
- Nettoyer soigneusement la douche à l'eau chaude en frottant avec une petite brosse. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
- Rincer la douche sous le robinet en la frottant toujours.
- Remonter la douche de la chaudière en faisant attention à bien la remettre sur le joint.

De plus, si le nettoyage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

Autres nettoyages

1. Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants ni de nettoyants abrasifs. Un chiffon humide et doux suffira.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir à eau.
L'égouttoir est équipé d'un voyant rouge qui s'éclaire quand celui-ci doit être vidé. Pour vider l'égouttoir, en-

lever la grille (fig. 31), vider l'eau et le nettoyer avec un chiffon: rassembler ensuite l'égouttoir en faisant attention de bien repositionner le voyant. Nettoyer le réservoir à l'aide d'un écouvillon pour mieux atteindre le fond (fig. 32).



Danger! Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : il s'agit d'un appareil électrique.

DÉTARTRAGE

Nous conseillons de détartrer la machine tous les 200 cafés environ. Nous conseillons d'utiliser le détartrant De'Longhi disponible en commerce.

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 ON/OFF
3. Vérifier que le porte-filtre ne soit pas accroché et placer un récipient sous l'accessoire à cappuccino.
4. Attendre que le voyant OK s'éclaire.
5. Appuyer sur l'interrupteur de production du café et faire couler environ 1/4 de solution contenue dans le réservoir: ouvrir la manette vapeur de temps en temps pour faire sortir un peu de solution puis interrompre en réappuyant sur l'interrupteur et laisser agir la solution pendant environ 5 minutes.
6. Répéter les instructions du point 5 encore 3 fois jusqu'au vidage du réservoir.

7. Pour éliminer les traces de solution anti-calcaire, bien rincer le réservoir et le remplir avec de l'eau fraîche (sans détartrant).
8. Appuyer sur la touche de production du café et faire couler jusqu'au vidage complet du réservoir;
9. Répéter les points 7 et 8.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation : 220-240V ~ 50/60Hz
 Puissance absorbée : 1100W
 Pression : 15 bars
 Capacité du réservoir d'eau: 1,1 litres
 Dimensions LxHxP240x323x270 (360) mm
 Poids 3,4 kg mm



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

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

ÉLIMINATION



Conformément à la directive Européenne 2002/96/EC, ne pas éliminer l'appareil avec les déchets domestiques mais les consigner à un centre de récolte différenciée officiel.

SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS...

Problème	Causes possibles	Solution
Le café expresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les orifices de sortie du 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"
	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 ou est sale	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière expresso par un centre d'assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre

Le café n'est pas chaud.	Le voyant OK expresso n'est pas éclairé quand on appuie sur l'interrupteur de production du café	Attendre que le voyant OK s'éclaire
	Le préchauffage n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffage en suivant les instructions du paragraphe "Conseils pour obtenir un café plus chaud"
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude ou bien les laisser au moins 20 minutes sur la plaque chauffe-tasses du couvercle
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "Détartrage"
Pompe très bruyante	Le réservoir à 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
	Des bulles d'air sont présentes dans le raccordement du réservoir	Suivre les instructions du paragraphe "Production d'eau chaude" jusqu'à la sortie de l'eau
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Le café moulu est trop pressé	Moins presser le café
	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 paragraphe "Cleaning" (nettoyage)
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Cleaning" (nettoyage)
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement le café moulu pour les machines à café expresso; s'assurer qu'il ne soit pas 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"
Le café a un goût acide	Le rinçage après le détartrage n'a pas suffi	Rincer l'appareil après le détartrage.
Aucune mousse ne se forme pendant la préparation du lait pour le cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	La buse à cappuccino est sale	Nettoyer soigneusement les trous de la buse à cappuccino
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "Détartrage"
L'appareil s'éteint	Intervention de l'arrêt automatique	Appuyer sur touche ON/OFF pour remettre l'appareil en marche
L'appareil s'éteint quelques secondes après l'éclairage	La touche de production ou la touche fonction vapeur est appuyée.	Relâcher la touche puis appuyer sur la touche ON/OFF.