

F

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

Vous pourrez ainsi en tirer les meilleurs résultats et l'utiliser en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (voir fig. page 3)

Les termes suivants seront utilisés dans la suite de la notice

- 1 Commande vapeur
- 2 Couvercle réservoir d'eau
- 3 Réservoir d'eau
- 4 Tasseur
- 5 Cordon d'alimentation
- 6 Voyant OK café prêt
- 7 Touche 1 tasse 
- 8 Touche 2 tasse 
- 9 Voyant 1 tasse 
- 10 Voyant 2 tasses 
- 11 Touche marche/arrêt 
- 12 Voyant café chaud 
- 13 Voyant café très chaud + 
- 14 Touche sélection température café 
- 15 Touche vapeur 
- 16 Témoin marche/arrêt
- 17 Voyant OK  vapeur prête
- 18 Doseur
- 19 Indicateur niveau d'eau égouttoir
- 20 Appui-tasses
21. Égouttoir
- 22 Gicleur vapeur
- 23 Buse pour cappuccino
- 24 Tuyau sortie vapeur
- 25 Douchette chaudière
- 26 Porte-filtre à dosettes (s'il est fourni)
- 27 Porte-filtre à mouture
- 28 Filtre à café en poudre avec dispositif émulsion crème
- 29 Filtre à dosettes (s'il est fourni)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cette machine est fabriquée pour 'faire du café expresso' et pour 'réchauffer des boissons'. Attention aux brûlures provoquées par les jets d'eau chaude ou de vapeur ou par un usage impropre de l'appareil.
- Ne touchez jamais les pièces chaudes !
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) sont des sources potentielles de danger. Ne les laissez pas à la portée

des enfants !

- Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique. Tout autre usage est jugé impropre et par conséquent dangereux.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant d'usages impropres, erronés et irraisonnés.
- Ne touchez jamais l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne laissez jamais les enfants ni les personnes inaptes se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil tombe en panne ou s'il fonctionne mal, débranchez-le et n'y touchez plus.
Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé par le Fabricant et exigez des pièces détachées d'origine.
L'inobservation de ces règles risque de compromettre la sécurité de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur car cette opération exige des outils spéciaux.
Si le cordon est abîmé ou doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant afin d'éviter tout risque.

INSTALLATION

- Positionnez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des éviers.
- Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant présentant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace.
- Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels accidents provoqués par le manque de mise à la terre.
- S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.
- N'installez jamais la machine dans une pièce où la température peut être égale ou inférieure à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).
- Si la distance qui sépare l'appareil de la prise de courant est inférieure à la longueur du cordon d'alimentation, repoussez la partie superflue du cordon à l'intérieur de la machine.

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Retirez le couvercle du réservoir d'eau et extrayez celui-ci en le tirant vers le haut (fig. 1).

Remplissez-le d'eau claire et fraîche en veillant à ne pas dépasser le repère MAX (fig. 2).

Remettez le réservoir à sa place en appuyant légèrement pour ouvrir la vanne du fond.

Vous pouvez, plus simplement, remplir le réservoir sans l'extraire, en y versant l'eau avec une carafe.

NOTA: ne mettez jamais l'appareil en marche sans eau dans le réservoir et n'oubliez pas de remplir celui-ci dès que le niveau est à 2 centimètres du fond.

PRÉCHAUFFAGE DE LA MACHINE

Pour obtenir un café expresso à la juste température, il est conseillé de préchauffer la machine: appuyez sur la touche marche/arrêt (fig. 3) au moins 15 minutes avant de préparer le café et laissez le porte-filtre accroché à la machine (la commande vapeur doit être fermée).

Pour accrocher le porte-filtre, insérez dans celui-ci le filtre à café en poudre en vous **assurant que les deux ergots sont entrés dans les sièges prévus** (fig. 4). Mettez le porte-filtre sous la douchette de la chaudière, la poignée vers la gauche (fig. 5) et poussez-le vers le haut en tournant la poignée à bloc vers la droite.

Au bout de 15 minutes, préparez le café en suivant les indications fournies au chapitre suivant.

Pour un préchauffage plus rapide, vous pouvez procéder de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt (fig. 3) et accrochez le porte-filtre sans mouture.
2. Placez une tasse sous le porte-filtre. (Utilisez la tasse qui servira pour le café, de manière à la préchauffer).
3. Attendez que le témoin OK reste allumé (fig. 6), appuyez aussitôt après sur la touche 1 TASSE  (fig. 7) et remplissez la tasse.
4. Videz la tasse, décrochez le porte-filtre et videz l'eau chaude qu'il contient. (Il est normal qu'une petite bouffée de vapeur s'échappe pendant le décrochage du porte-filtre.)

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE À MOUTURE

1. Préchauffez la machine comme au paragraphe précédent, retirez le porte-filtre et si vous désirez préparer un seul café, versez une dose rase de mouture, environ 7 grammes (fig. 8). **Si, en revanche, vous désirez préparer deux cafés**, versez deux doses un peu justes de mouture (environ 6+6 grammes). Remplissez le filtre petit à petit pour que la mouture ne déborde pas.

IMPORTANT: pour un fonctionnement correct, avant de mettre la mouture dans le porte-filtre, assurez-vous toujours que le filtre ne présente aucune trace de mouture de la préparation précédente.

2. Distribuez la mouture de façon uniforme et pressez légèrement avec le tasseur (fig. 9).

NOTA: Pour obtenir un bon café expresso, il est très important de tasser la mouture correctement.

Si elle est trop tassée, le café coulera lentement et la crème sera foncée.

Si elle n'est pas assez tassée, le café coulera trop vite et le peu de crème obtenue sera claire.

3. Enlevez l'excédent de café sur le bord du porte-filtre et fixez celui-ci sur la machine: **tournez à bloc (fig. 5) pour éviter les fuites d'eau.**

4. Placez la ou les tasses (de préférence préchauffées en les passant à l'eau chaude) sous les buses du porte-filtre (fig. 10).

5. Assurez-vous que le voyant OK expresso (fig. 6) est allumé (s'il clignote, attendez qu'il cesse), et appuyez sur la touche 1 TASSE  (fig. 7) ou la touche 2 TASSES  (fig. 11).

Le voyant  TASSE (ou 2 TASSES ) s'allume fixe pour indiquer que le café est en train de couler.

La machine exécute une brève pré-infusion, puis elle fera une pause avant de compléter le café : ainsi, l'arôme du café sera complètement libéré.

La machine interrompt automatiquement la sortie de café.

6. Pour décrocher le porte-filtre, tournez la poignée de droite à gauche.
7. Pour vider le marc de café, bloquez le filtre à l'aide du levier incorporé dans la poignée, renversez le porte-filtre et tapotez pour faire sortir le marc (fig. 12).

NOTA : La sortie de café peut être interrompue manuellement, en appuyant sur la touche 1 TASSE  ou 2 TASSES .

Le café étant fait, vous pouvez continuer de le faire couler en appuyant sur la touche 1 TASSE  ou 2 TASSES  dans les 5 secondes qui suivent.

ATTENTION: afin d'éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le porte-filtre pendant que la machine fait couler le café.

8. Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche  (fig. 3)
- NOTA: contrôlez de temps en temps l'indicateur de niveau d'eau de l'égouttoir.*

Quand l'indicateur rouge commence à se voir, videz l'égouttoir (au bout de 12 cafés, il est normal que vous deviez vider l'égouttoir).

ATTENTION : lors de la première mise en service de la machine, lavez tous les accessoires et les circuits internes en faisant au moins cinq cafés sans mouture.

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE À DOSETTES (S'IL EST PRÉVU)

1. Préchauffez la machine en suivant les indications du paragraphe « PRÉCHAUFFAGE DE LA MACHINE »
2. Au bout de 15 minutes, retirez le porte-filtre. Appuyez sur le bouton situé dans le manche du porte-filtre et introduisez la dosette en la centrant le mieux possible sur le filtre (fig. 16).

Suivez toujours les indications sur l'emballage des dosettes pour bien positionner la dosette sur le filtre. **NOTA** : utilisez des dosettes conformes au standard ESE, indiqué sur les emballages portant la marque suivante :



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de dosettes, qui permet de préparer un expresso facilement et proprement.

3. Raccrochez le porte-filtre à la machine et tournez-le à bloc.
4. Suivez les points 4, 5 et 6 du paragraphe précédent (Comment préparer un expresso avec le porte-filtre).
5. Pour sortir la dosette, appuyez sur le bouton du porte-filtre et retirez-la.
6. Pour arrêter la machine, appuyez sur le bouton marche/arrêt ① (fig. 3)

COMMENT PROGRAMMER LA FONCTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE

La machine s'arrête automatiquement une heure après le dernier café. Pour désactiver la fonction d'arrêt automatique, procédez de la façon suivante :

- 1) assurez-vous que la machine est arrêtée ;
- 2) appuyez simultanément sur les touches  et ① pendant au moins 5 secondes.
- 3) les voyants  ou  clignotent pour indiquer la fonction sélectionnée :
 - si le voyant  est allumé, la machine s'arrêtera une heure après le dernier café ou cappuccino ;
 - si le voyant  est allumé, la machine restera toujours en marche ;
- 4) pour modifier la sélection, appuyez sur la touche  ;
- 5) pour mémoriser, appuyez sur la touche ①

Une fois la fonction d'arrêt automatique désactivée, vous pouvez la réactiver de la même manière.

COMMENT SÉLECTIONNER LA TEMPÉRATURE DU CAFÉ

La machine permet de sélectionner deux niveaux de température du café:

- si le voyant  est allumé, le café qui sortira sera chaud (fig. 14) ;
- si le voyant  est allumé, le café qui sortira sera très chaud (fig. 15) ;

Pour choisir la température, appuyez sur la touche  (fig. 13) **pendant au moins 5 secondes.**

COMMENT MODIFIER LES QUANTITÉS PRÉPROGRAMMÉES

La machine a été préprogrammée à l'usine pour produire automatiquement la quantité normale de café expresso (environ 30 cc pour une tasse ou 60 cc pour deux tasses).

NOTA: la quantité préprogrammée se réfère à l'expresso obtenu avec le porte-filtre à mouture.

Le porte-filtre à dosettes étant différent de celui pour la mouture, la quantité d'expresso obtenu avec les dosettes est légèrement supérieure.

La quantité préprogrammée peut être modifiée de la façon suivante :

- 1 Suivez les points 1 à 4 du chapitre précédent "COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE À MOUTURE".
- 2 Pour modifier les programmations de la quantité d'une tasse, appuyez pendant au moins 5 secondes sur la touche 1 tasse  (fig. 7). (Pour modifier la quantité de 2 tasses , appuyez pendant au moins 5 secondes sur la touche 2 tasses (fig. 11). La machine commence à faire le café et le voyant 1 tasse  (ou 2 tasses ) clignote pour indiquer que l'opération de reprogrammation est en cours.
- 3 Dès que le café dans la tasse atteint la quantité désirée, appuyez sur la touche 1 tasse  ou 2 tasses  pour mémoriser.

COMMENT PRÉPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparez les espressos en suivant les indications des paragraphes précédents et en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyez sur la touche  (fig. 17) ; le voyant  OK (fig. 18) se mettra à clignoter.
3. Quand le voyant  OK cesse de clignoter et reste allumé, la machine a atteint la température idéale pour produire de la vapeur.
4. Entre-temps, versez dans un récipient environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer. Le lait doit être froid, à peine sorti du réfrigérateur (jamais chaud !) Choisissez le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume.

NOTA : Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et à peine sorti du réfrigérateur.

5. Tout de suite après, dans les 5 minutes qui suivent (autrement la machine revient automatiquement à la fonction café) plongez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 19) en veillant à ne pas dépasser la ligne en relief sur la buse (indiquée par la flèche fig. 20). Tournez la commande vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 21).

(Attention à ne pas vous brûler). (Il est conseillé de ne pas faire sortir de vapeur pendant plus de 1 minute) La vapeur qui sort de la buse à cappuccino donne au lait un aspect crémeux et va augmenter son volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, immergez la buse dans le lait et faites tourner le récipient par des mouvements lents de bas en haut.

(Il est conseillé de ne pas faire sortir de vapeur pendant plus de 1 minute à la fois)

Une fois la température désirée atteinte, arrêtez la sortie de vapeur en tournant la commande vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyez sur la touche vapeur  (fig. 17) pour désactiver la fonction vapeur.

Après avoir produit de la vapeur, il est normal qu'il en sorte un peu de l'égouttoir : un dispositif spécial chasse la vapeur résiduelle de la chaudière vers l'égouttoir.

6. Versez le lait émulsionné dans les tasses contenant le café expresso préparé auparavant. Le cappuccino est prêt. Sucrez à volonté et, éventuellement, saupoudrez de cacao.

NOTA : si, après avoir préparé le cappuccino, vous appuyez sur la touche  ou  pour demander encore du café, la machine aura une température trop élevée pour en faire (le voyant  OK clignote pour indiquer que la température n'est pas bonne). Il faudra attendre quelques minutes que la machine refroidisse un peu.

Conseil: pour refroidir plus vite, appuyez sur la touche , ouvrez la commande vapeur et laissez sortir l'eau de la buse à cappuccino dans un récipient jusqu'à ce que le voyant OK  cesse de clignoter.

NOTA : Il est important de toujours nettoyer la buse à cappuccino après usage. Procédez de la façon suivante :

- Tournez la commande vapeur et laissez sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes. Cette opération permet de vider le lait qui serait resté à l'intérieur du tuyau vapeur.

IMPORTANT: Par mesure d'hygiène, il est recommandé de toujours exécuter cette opération, afin d'éviter que le lait ne stagne dans les circuits

internes de la machine.

- Tenez d'une main la poignée de la buse à cappuccino et, de l'autre, dévissez la buse en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez-la (fig. 22). Attention à ne pas vous brûler.
- Retirez le gicleur du tuyau de sortie en le tirant vers le bas (fig. 22).
- Lavez soigneusement à l'eau tiède la buse à cappuccino et le gicleur vapeur.
- Vérifiez si les deux trous indiqués par les flèches fig. 23 sont bien dégagés. Si nécessaire, débouchez-les avec une épingle.
- Remontez le gicleur vapeur en l'introduisant et en le tournant franchement vers le haut dans le tuyau vapeur.
- Remontez la buse à cappuccino en l'introduisant vers le haut et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Mettez la machine en marche en appuyant sur la touche marche/ arrêt (fig. 3)
2. Placez un récipient sous la buse à cappuccino ;
3. Quand le voyant OK reste allumé fixe, tournez la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 21) : l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino et commencera à remplir la tasse.
4. Pour couper la sortie d'eau chaude, tournez la commande vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.

(Il est conseillé de ne pas faire sortir d'eau chaude pendant plus de 20 secondes)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage de l'extérieur de l'appareil, arrêtez la machine, débranchez-la et laissez-la refroidir.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE À MOUTURE

Tous les 200 cafés environ, nettoyez le porte-filtre à mouture de la façon suivante :

- Retirer le filtre et l'émulsion crème (fig. 24).
- Nettoyez le porte-filtre à l'intérieur. Ne le passez jamais au lave-vaisselle.
- Dévissez le bouchon du dispositif émulsion crème (fig. 25).
- Sortez le dispositif émulsion crème en le poussant vers le bouchon (fig. 26)
- Retirez le joint (fig. 27).
- Rincez tous les composants et lavez soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 28). Vérifier si les trous du filtre métallique ne sont pas obturés et éventuellement

débouchez-les avec une épingle (fig. 29) ou, mieux, en détruisant à la flamme les particules qui bouchent le filtre (ATTENTION À NE PAS VOUS BRÛLER).

- Remontez le filtre et le joint sur le disque en plastique (fig.30). Attention à bien introduire l'ergot du disque en plastique dans le trou du joint indiqué par la flèche fig. 30.
- Remettez l'ensemble ainsi obtenu dans le porte-filtre en acier (fig. 31) et assurez-vous que l'ergot est bien introduit dans le trou du support (voir flèche fig. 31).
- Revissez le bouchon.

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas effectué régulièrement.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE À DOSETTES (S'IL EST FOURNI)

Tous les 200 cafés environ, nettoyez le porte-filtre à dosettes de la façon suivante :

- Appuyez sur le bouton du porte-filtre et retirez le filtre (fig. 32). Nettoyez le porte-filtre à l'intérieur. Ne le passez jamais au lave-vaisselle.
- Nettoyez soigneusement le filtre à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Vérifier si les trous du filtre métallique ne sont pas obturés et éventuellement débouchez-les avec une épingle (fig. 29) ou, mieux, en détruisant à la flamme les particules qui bouchent le filtre (ATTENTION À NE PAS VOUS BRÛLER).
- Remontez le filtre.

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas effectué régulièrement.

NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE DE LA CHAUDIÈRE

Tous les 200 cafés environ, nettoyez la douchette de la chaudière de la façon suivante :

- Assurez-vous que la machine à café a refroidi et qu'elle est débranchée.
- A l'aide d'un tourne-vis, dévissez la vis qui fixe la douchette de la chaudière expresso (fig. 33) ;
- Nettoyez la chaudière avec un chiffon humide (fig. 34) ;
- Nettoyez soigneusement la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse.
- Vérifier si les trous du filtre métallique ne sont pas obturés et éventuellement débouchez-les avec une épingle (fig. 29) ou, mieux, en détruisant à la flamme les particules qui bouchent le filtre (ATTENTION À NE PAS VOUS BRÛLER).

- Rincez la douchette sous le robinet en continuant de frotter.

- Remontez la douchette de la chaudière expresso ;

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas effectué régulièrement.

AUTRES NETTOYAGES

1. Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un chiffon doux et humide suffira.

2. Nettoyez régulièrement le porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir d'eau.

ATTENTION: Pendant le nettoyage, ne plongez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique !

DÉTARTRAGE

La machine à café est dotée d'un avertisseur détartage.

Au bout de 200 cafés environ, le voyant marche/arrêt clignote pour indiquer que la machine a besoin d'un détartage. Procédez de la façon suivante :

1. Mettez la machine en marche en appuyant sur la touche marche/ arrêt ①.
2. Désactivez l'avertisseur détartage en appuyant de nouveau sur la touche marche/arrêt ① jusqu'à ce que la machine s'arrête (environ 5 secondes). Quand la machine à café s'éteint, cela veut dire que la désactivation est advenue.
3. Versez dans le réservoir le contenu du flacon (250ml) de détartant (fourni avec l'appareil) et un demi-litre d'eau. Pour les détartages qui suivront, vous pourrez acheter le détartant dans les Centres de Service agréés.
4. Assurez-vous que le porte-filtre est décroché et placez un récipient sous la douchette de la machine.
5. Mettez la machine en marche et attendez que le voyant OK café reste allumé sans clignoter.
6. Appuyez sur la touche 2 TASSES  et laissez couler la solution. Répétez cette dernière opération au moins 5 fois.
7. Arrêtez la machine et laissez agir la solution pendant au moins 15 minutes.
8. Allumez la machine et répétez les opérations 6 et 7.
9. Ouvrez la commande vapeur et laissez couler toute la solution du réservoir.
10. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincez soigneusement le réservoir, remplissez-le d'eau claire et remettez-le en place.
11. Appuyez sur la touche 2 TASSES  au moins 5 fois et ouvrez la commande vapeur jusqu'à vider complètement le réservoir.

La garantie n'intervient pas si le détartage susmentionné n'est pas effectué régulièrement.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le voyant marche/ arrêt clignote	La quantité de tartre est élevée	Effectuez le détartrage en suivant les instructions du paragraphe "DÉTARTRAGE"
Le café expresso ne coule plus	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a plus d'eau dans le réservoir • Les trous des buses du porte-filtre sont bouchés. • Le dispositif émulsion crème ou le porte-filtre est sale • La douchette de la chaudière expresso est bouchée • Le réservoir est mal inséré et sa vanne n'est pas ouverte 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir d'eau. • Nettoyez les trous des buses. • Nettoyez le dispositif émulsion crème comme indiqué au paragraphe "Nettoyage du porte-filtre à mouture" ou "Nettoyage du porte-filtre à dosettes". • Effectuez le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douchette de la chaudière" • Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir sa vanne.
Le café expresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre est mal accroché • Le joint de la chaudière expresso a perdu de son élasticité • Les trous des buses du porte-filtre sont bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Accrochez le porte-filtre correctement en le tournant à bloc. • Faites remplacer le joint de la chaudière expresso dans un centre de Service Agréé • Nettoyez les trous des buses.
Le café expresso est froid	<ul style="list-style-type: none"> • Les tasses n'ont pas été préchauffées 	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez les tasses
La pompe est très bruyante	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide. • Le réservoir est mal inséré et sa vanne n'est pas ouverte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir. • Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir sa vanne.
La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse)	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture n'est pas assez tassée • La mouture du café est trop grosse. • La quantité de mouture n'est pas suffisante 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassez davantage la mouture. • Utilisez exclusivement de la mouture pour machines à café expresso • Augmentez la quantité de café.
La crème de café est foncée (le café coule lentement de la buse)	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture est trop tassée • Il y a trop de mouture • La douchette chaudière expresso est bouchée • La mouture est trop fine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tassez moins le café • Diminuez la quantité de mouture • Effectuez le nettoyage comme indiqué au chapitre "Nettoyage de la douchette chaudière expresso" • Utilisez exclusivement de la mouture pour machines à café expresso
Le lait du cappuccino ne mousse pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le lait n'est pas assez froid • La buse à cappuccino est sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur • Nettoyez soigneusement les trous de la buse à cappuccino, en particulier ceux indiqués fig. 25.
De l'eau sort du tuyau vapeur quand on met la machine en marche	<ul style="list-style-type: none"> • La commande vapeur est ouverte 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez bien la commande vapeur avant d'allumer la machine