

## F

**Nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi dans sa totalité pour une utilisation optimale et en toute sécurité.**

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Termes utilisés dans la suite de la notice

- 1 Filtre pour café avec dispositif émulsion crème
- 2 Porte-filtre pour café
- 3 Porte-filtre pour dosettes (selon le modèle)
- 4 Dispositif émulsion crème pour dosettes (selon le modèle)
- 5 Filtre pour dosettes (selon le modèle)
- 6 Couvercle réservoir de lait
- 7 Bouchon chaudière vapeur
- 8 Réservoir d'eau pour espresso
- 9 Couvercle du réservoir d'eau pour espresso
- 10 Chaudière vapeur
- 11 Commande ouverture vapeur
- 12 Émulseur
- 13 Mélangeur
- 14 Réservoir pour le lait
- 15 Doseur café
- 16 Cloche anti-éclaboussures
- 17 Plateau égouttoir (lait)
- 18 Interrupteur allumé/éteint espresso
- 19 Interrupteur sortie café
- 20 Voyant OK espresso
- 21 Voyant chaudière pour espresso allumé
- 22 Interrupteur allumé/éteint chaudière vapeur
- 23 Voyant OK cappuccino
- 24 Voyant chaudière vapeur allumé
- 25 Goupillon
- 26 Tasseur de mouture
- 27 Douche chaudière espresso
- 28 Indicateur niveau d'eau dans le réservoir d'eau pour espresso
- 29 Égouttoir (espresso)
- 30 Plan d'appui tasses
- 31 Doseur pour chaudière vapeur

### SECURITE

- Cet appareil est fabriqué pour faire du café et pour réchauffer des boissons: **faire attention aux brûlures qui pourraient être causées par des jets d'eau chaude ou de vapeur ou bien par une mauvaise utilisation de l'appareil.**
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil

- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer que celui-ci soit en bon état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un technicien qualifié.
- Ne pas laisser les emballages de cet appareil (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation est réputée impropre et, par conséquent, dangereuse.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuels dommages dérivant d'utilisations impropres, erronées ou illogiques.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes en état d'incapacité sans surveillance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débrancher l'appareil et ne pas essayer de l'ouvrir. Pour le faire réparer, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine. Si les conditions ci-dessus n'étaient pas respectées, la sécurité de l'appareil pourrait être compromise
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car son remplacement nécessite l'emploi d'outils spéciaux. Si le cordon est abîmé, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant.

### INSTALLATION

- Placer l'appareil sur un plan de travail, loin de points d'eau et éviers
- Vérifier que la tension du secteur correspond à celle qui est indiquée sur la plaquette d'identification de l'appareil. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant d'au moins 10 A avec terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par un technicien spécialisé.
- Ne jamais installer la machine à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil pourrait être endommagé)

## COMMENT PROCEDER POUR FAIRE LE CAFE ESPRESSO

### REMPLISSAGE DU RESERVOIR

Soulever le couvercle et sortir le réservoir d'eau (fig.1). Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et propre (fig.2). Remettre le réservoir à sa place en appuyant légèrement de façon à ouvrir le clapet situé au fond du réservoir.

*Il est conseillé de remplir le réservoir quand la machine est froide. Toutefois, il est possible de le remplir, si c'est nécessaire, quand la machine est chaude; il est probable dans ce cas qu'un peu d'eau se forme au fond du logement du réservoir. Il faut donc essuyer de temps en temps à l'aide de l'éponge qui se trouve sur le fond (fig.3) .*

On peut également remplir le réservoir sans le retirer en versant de l'eau directement avec une carafe

**REMARQUE: ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir.**

On peut contrôler le niveau d'eau dans le réservoir à travers la fenêtre de contrôle. Cela permet d'ajouter de l'eau si nécessaire.

### PRECHAUFFAGE DE LA MACHINE A CAFE

Pour obtenir un café express à la bonne température, il est nécessaire de préchauffer la machine, appuyant sur le bouton ① ESPRESSO (fig.4) au moins une demi-heure avant de préparer le café, en laissant le porte-filtre emboîté sur la machine (toujours s'assurer que la commande vapeur est fermée.) Pour emboîter le porte-filtre, le mettre sous la douchette de chaudière, la poignée vers la gauche (fig. 5) et le pousser vers le haut en tournant la poignée vers la droite. Pour éviter les fuites d'eau, tourner à bloc. Après une demi-heure, faire le café selon les indications fournies au chapitre suivant.

On peut également préchauffer la machine de façon plus rapide:

1. Allumer la machine en appuyant sur le bouton ① ESPRESSO et placer le porte-filtre sur la machine sans mouture.
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la tasse qui servira pour le café, pour la préchauffer.
3. Attendre que le voyant OK ESPRESSO s'allume (fig.6), appuyer sur le bouton sortie café ☺ (fig.7), laisser couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK ESPRESSO s'éteigne puis appuyer de nouveau sur l'interrupteur.
4. Vider la tasse, attendre que le voyant OK s'allume encore et répéter une autre fois la même opération. (Il est parfaitement normal qu'une petite bouffée de vapeur s'échappe pendant le décrochage.)

## COMMENT PREPARER UN ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR LA MOUTURE DE CAFE

1. Préchauffer la machine comme l'explique le paragraphe précédent, introduire dans le porte-filtre le filtre à mouture avec dispositif émulsion crème en s'assurant que l'ergot est bien introduit dans son siège (fig. 8)

2. Pour préparer un seul café, verser dans le filtre une dose rase de mouture, environ 7 g (fig. 9) ; pour préparer deux cafés, verser dans le filtre deux doses un peu justes de mouture, d'environ 6+6 g. Remplir le filtre petit à petit pour éviter qu'il ne déborde.

**IMPORTANT: pour un fonctionnement correct, avant de mettre la mouture dans le porte-filtre, toujours vérifier que le filtre ne présente aucune trace de mouture de l'infusion précédente.**

3. Distribuer la mouture de façon uniforme et presser légèrement avec le tasseur (fig.10).

*REMARQUE : Pour obtenir un bon café express, il est très important de tasser la mouture.. Si la mouture 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 on obtiendra peu de crème, de couleur claire.*

3. Enlever l'excédent de café sur le bord du porte-filtre et fixer celui-ci à la machine, **en le tournant à bloc (fig. 5) pour éviter les fuites d'eau.**

4. Placer la tasse ou les tasses, de préférence préchauffées avec un peu d'eau chaude, sous les buses du porte-filtre (fig. 11).

5. S'assurer que le voyant OK espresso (fig.6) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il se rallume) puis appuyer sur l'interrupteur sortie café ☺ (fig. 7) jusqu'à la quantité désirée. Pour arrêter, appuyer de nouveau sur l'interrupteur.

6. Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

**ATTENTION : afin d'éviter les éclaboussures ne jamais enlever le porte-filtre pendant que la machine fonctionne.**

7. Pour vider le marc de café, bloquer le filtre avec le dispositif de blocage incorporé dans la poignée, renverser le porte-filtre et tapoter pour faire sortir le marc (fig. 12)

8. Pour éteindre la machine à café appuyer sur l'interrupteur ① ESPRESSO (fig.4)

**ATTENTION: avant la première utilisation, laver tous les accessoires et les circuits internes en faisant au moins cinq cafés sans mouture.**

## COMMENT PREPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRE-CONFECTIONNEES (SI PREVUE)

1. Préchauffer la machine comme décrit au paragraphe préchauffage de la machine à café, en laissant le porte-filtre emboîté sur la machine. De cette façon le café est plus chaud, d'autre part le préchauffage assure une meilleure étanchéité des joints du porte-filtre.
2. Appuyer sur le bouton du porte-filtre et mettre la dose pré confectionnée sur le filtre (fig. 13). Appuyer la dosette sur le filtre en voyant les indications reportées sur la convectionne du café.

*REMARQUE: utiliser des doses de café pré-confectionnées respectant le standard ESE. C'est le cas si la marque suivante figure sur le paquet:*



*Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de doses pré-confectionnées et permet de préparer un café espresso simplement et proprement.*

3. Positionner le porte filtre sur la machine, **en tournant toujours à fond (fig.5)**

**Remarque :** *pour une fermeture plus efficace qui empêche l'eau de couler par les bords du porte-filtre, nous conseillons de graisser de temps en temps la partie inférieure des ergots latéraux, avec un peu de beurre ou d'huile. (Voir figure 14.)*

- IMPORTANT:** Pour utiliser le porte-filtre à pastilles après celui à mouture, éliminer la poussière de café (voir la figure 15) qui est restée collée à la douchette de la chaudière. Nettoyer la douchette régulièrement pour éviter les fuites d'eau par les bords du porte filtre à pastilles pendant que le café coule.
4. Procéder comme aux points 4, 5 et 6 du paragraphe précédent (comment préparer l'espresso avec le porte-filtre pour mouture)
  5. Pour enlever la dose pré confectionnée, appuyer sur le bouton du porte-filtre et l'enlever.
  6. Pour éteindre la machine à café appuyer sur l'interrupteur ① ESPRESSO (fig.4)

## COMMENT PREPARER LE CAPPUCCINO

### REPLISSAGE DE LA CHAUDIERE A VAPEUR

- Dévisser le bouchon de la chaudière en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplir le doseur d'eau jusqu'à la ligne 170 grammes – 6 oz (fig. 16).

- S'assurer d'abord que l'interrupteur ① CAPPUCCINO est éteint et que la **manette de la vapeur est fermée**. Puis verser l'eau lentement dans la chaudière (fig. 17). Cette quantité d'eau permet de faire de 15 à 20 cappuccinos
- Fermer le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre

*REMARQUE: pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de dévisser le bouchon de la chaudière quand celle-ci est chaude, il tourne dans le vide; par conséquent, pour remplir la chaudière, il faut attendre qu'il n'y ait plus d'eau ou que la chaudière soit refroidie.*

**ATTENTION: il est conseillé de remplir la chaudière quand elle est froide à l'aide du doseur livré avec la machine. Si on doit la remplir quand elle est chaude (par exemple s'il n'y a plus d'eau pendant qu'on est en train de faire un cappuccino) ajouter seulement un doseur d'eau et NE JAMAIS ESSAYER DE REMPLIR LA CHAUDIERE JUSQU'AU niveau MAX 170 grammes – 6 oz indiqué sur la chaudière (fig. 17) car le lait ne monterait pas.**

### PREPARATION DU CAPPUCCINO

1. Avant de faire le café, s'assurer que la manette vapeur est fermée, puis appuyer sur l'interrupteur ① CAPPUCCINO (fig. 18) pour préchauffer la chaudière vapeur.
2. Préparer le café espresso selon les instructions données au chapitre COMMENT PREPARER L'ESPRESSO en veillant à utiliser des tasses suffisamment grandes.
3. **Verser le lait froid et pas bouilli dans le réservoir de lait (fig. 19).**  
*REMARQUE: Nous vous conseillons l'utilisation du lait partiellement écrémé e a température du réfrigérateur.*
4. Quand le réservoir est rempli jusqu'au niveau MAX on peut préparer de 2 à 3 cappuccinos. **Ne jamais dépasser l'encoche placée au-dessus de MAX (fig. 19) car le lait pourrait continuer à goutter du tuyau après avoir fait le cappuccino.**
5. Avant de commencer à faire couler le lait, **attendre que le voyant OK CAPPUCCINO soit allumé (fig. 20).** Il indique que la température idéale est atteinte.  
*CONSEIL: Si la chaudière est froide, pour obtenir un lait plus chaud attendre que le voyant " OK " s'allume 2 fois de suite (environ 5 minutes).*
6. Placer la tasse contenant le café sous le tuyau du réservoir de lait, s'assurer que réservoir de lait est bien fixé, puis tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une **montre d'au moins un**

**tour** (fig. 21). Le lait " monté " commencera à couler du tuyau du réservoir de lait. Si on utilise des tasses de petites dimensions, **pour éviter les éclaboussures**, il est nécessaire d'enfiler la cloche anti-éclaboussures sur le tuyau du réservoir (fig. 22).

7. Remplir la tasse avec la quantité désirée de lait monté. Pour arrêter, tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre. **Afin que le lait monte bien attendre toujours que le voyant OK CAPPUCCINO s'allume avant de préparer un autre cappuccino.**

*CONSEIL: pour obtenir un cappuccino parfait nous conseillons les proportions suivantes : 1/3 de café et 2/3 de lait monté*

- Quand la préparation du dernier cappuccino est terminée, avant d'éteindre la machine, soulever le tuyau d'aspiration du réservoir au-dessus du niveau du lait restant (comme indiqué à la fig. 20) laisser sortir la vapeur pendant quelques secondes puis fermer la manette en laissant le tuyau soulevé. **POUR DES RAISONS D'HYGIENE IL EST RECOMMANDE DE FAIRE TOUJOURS CETTE OPERATION POUR EVITER QUE LE LAIT NE SEJOURNE DANS LES CIRCUITS INTERIEURS DE LA MACHINE.**
- Enfin pour éviter que le lait se solidifie, il faut aussitôt laver le réservoir de lait (voir paragraphe "Nettoyage de l'émulseur/réservoir de lait ")

**ATTENTION:** la première fois qu'on utilise la machine il faut laver tous les accessoires et les circuits internes comme suit :

1. Pour la chaudière espresso: faire au moins cinq cafés sans utiliser de café moulu (en suivant les indications du paragraphe COMMENT PREPARER L'ESPRESSO).
2. Pour la chaudière vapeur: la remplir avec un doseur d'eau, fermer le bouchon et appuyer sur le bouton CAPPUCCINO. Après 5 minutes tourner la manette et laisser sortir la vapeur jusqu'à épuisement (environ 15 minutes).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE DE L'ÉMULSEUR/RÉSEROIR DE LAIT

Le nettoyage de l'émulseur doit être effectuée après chaque utilisation. Procéder comme suit :

- Enlever le réservoir de lait en appuyant sur le clip tout en tirant vers le haut : le laver à l'eau chaude. Nettoyer le tuyau du réservoir de lait à l'aide du goupillon livré avec la machine.
- Enlever l'émulseur rouge en appuyant sur l'arrêt (A) tout en tirant vers le haut (fig. 24). Enlever le mélangeur en caoutchouc, laver et nettoyer à l'eau chaude surtout les quatre trous indiqués à la figure 25 (les nettoyer à l'aide d'une aiguille). Vérifier que

le trou indiqué par la flèche B n'est pas obstrué.

- Toutes les pièces nettoyées doivent être remontées correctement. En particulier s'assurer que le mélangeur de caoutchouc est engagé à fond et que l'émulseur de couleur rouge s'engage jusqu'à entendre un déclic.

**Si ce nettoyage n'est pas effectué après chaque utilisation, le lait pourrait être mal émulsionné, pas aspiré ou gouter du tuyau du réservoir de lait.**

### NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR MOUTURE

Tous les 300 cafés environ, nettoyer le porte-filtre pour mouture de la façon suivante :

- Retirer le filtre avec dispositif émulsion crème
- Nettoyer l'intérieur du porte-filtre. Ne jamais le passer au lave-vaisselle.
- Dévisser le bouchon du dispositif émulsion crème (fig. 26) dans le sens indiqué par la flèche sur le bouchon.
- Retirer le dispositif émulsion crème du support en le poussant du côté du bouchon.
- Retirer le joint.
- Rincer tous les composants et nettoyer le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 27). S'assurer que les trous du filtre métallique ne sont pas obturés et éventuellement les déboucher avec une épingle (fig. 28)
- Remonter le filtre et le joint sur le disque en plastique. (Voir fig. 29.) Introduire l'ergot du disque en plastique dans le trou du joint indiqué par la flèche, fig. 29.
- Replacer l'ensemble obtenu dans le support en acier pour le filtre (fig. 30) et s'assurer que l'ergot du dispositif émulsion crème est inséré dans le trou du support. (voir flèche fig. 30)
- Revisser le bouchon

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

### COMMENT PREPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRE-CONFECTIONNEES (SI PREVUE)

Tous les 300 cafés environ, nettoyer le porte-filtre pour dosettes de la façon suivante :

- Appuyer sur le bouton du porte-filtre, retirer le filtre (fig. 31). Nettoyer l'intérieur du porte-filtre. Ne jamais le passer au lave-vaisselle.
- Bien nettoyer le filtre à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous du filtre métallique sont obturés, les déboucher avec une épingle. (Voir fig. 28.)
- Remonter le filtre.

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

### NETTOYAGE DE LA DOUCHE CHAUDIÈRE VAPEUR

La douchette de la chaudière doit être récurée au moins deux fois par an. Procéder de la façon suivante :

- S'assurer que la machine à café est refroidie et qu'elle est débranchée;
- A l'aide d'un tourne-vis dévisser les vis qui fixent la douche de la chaudière espresso (fig. 32);
- Nettoyer la chaudière avec un linge humide (fig. 15)
- Bien nettoyer la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous sont obturés, les déboucher avec une épingle.
- Rincer la douche sous le robinet en continuant à frotter.
- Remonter la douche de la chaudière vapeur.

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



### AUTRES NETTOYAGES

1. Pour le nettoyage de la machine ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs. Seulement un chiffon doux humide.
2. Enlever l'égouttoir, le vider et le laver régulièrement.
3. Nettoyer le réservoir d'eau pour l'espresso

**ATTENTION: pendant le nettoyage ne jamais immerger la machine dans l'eau: c'est un appareil électrique.**

### DETARTRAGE

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 300 cafés environ. Nous vous conseillons d'utiliser les produits spécifiques pour le détartrage des machines à café espresso. Si vous ne trouvez pas ces produits dans le commerce, vous pouvez suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau ;
2. Ajouter 2 cuillères à soupe (environ 30 grammes) d'acide citrique (qu'on trouve en pharmacie ou en droguerie) ;
3. Appuyer sur l'interrupteur  ESPRESSO et attendre que le voyant OK espresso s'allume ;
4. Enlever le porte-filtre et placer un récipient sous la douche de la machine ;
5. Appuyer sur l'interrupteur sortie café  et faire couler la moitié du réservoir. Arrêter en appuyant sur l'interrupteur;
6. Laisser agir la solution environ 15 minutes, puis faire couler l'eau de nouveau jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
7. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincer soigneusement le réservoir, le remplir avec de l'eau propre et le remettre en place.
8. Appuyer sur l'interrupteur sortie café et attendre que le réservoir soit vide;
9. Appuyer de nouveau sur l'interrupteur et répéter les opérations 7 et 8 une nouvelle fois.

Les réparations de la machine à café dues à des problèmes de calcaire en seront pas couvertes par la garantie si le détartrage n'est pas effectué régulièrement.

| PROBLEME  | CAUSES PROBABLES   | SOLUTION  |
|---|--|---|
| Le café espresso ne sort plus   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manque d'eau dans le réservoir</li> <li>• Les trous de sortie café du porte-filtre sont bouchés</li> <li>• La douche de la chaudière espresso est obstruée</li> <li>• Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplir le réservoir</li> <li>• Nettoyer les buses</li> <li>• Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière espresso".</li> <li>• Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet sur le fond.</li> </ul>     |
| Le café espresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le porte-filtre est mal mis</li> <li>• Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité</li> <li>• Les trous de sortie café du porte-filtre sont bouchés</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accrocher le porte-filtre correctement et le tourner à bloc</li> <li>• Remplacer le joint de la chaudière espresso dans un service après-vente</li> <li>• Nettoyer les trous de sortie café</li> </ul>   |
| Le café espresso est froid  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le voyant OK espresso n'est pas allumé quand on appuie sur l'interrupteur sortie café</li> <li>• Le préchauffage n'a pas été effectué</li> <li>• Les tasses n'ont pas été préchauffées;</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attendre que le voyant OK soit allumé</li> <li>• Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine".</li> <li>• Préchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude</li> </ul>  |
| La pompe est bruyante   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le réservoir d'eau est vide</li> <li>• Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplir le réservoir.</li> <li>• Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet du fond.</li> </ul>   |
| La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse).                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La mouture n'est pas assez tassée.</li> <li>• La quantité de café n'est pas suffisante</li> <li>• La mouture du café est trop grosse.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tasser davantage la mouture.</li> <li>• Augmenter la quantité de café.</li> <li>• Utiliser seulement de la mouture pour machines à café espresso.</li> </ul>   |
| La crème de café est foncée (le café coule lentement de la buse).                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La mouture est trop tassée.</li> <li>• Il y a trop de mouture</li> <li>• La douche chaudière espresso est obstruée.</li> <li>• La mouture est trop fine.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moins tasser le café</li> <li>• Diminuer la quantité de mouture</li> <li>• Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière espresso".</li> <li>• Utiliser exclusivement de la mouture pour machines à café espresso.</li> </ul> |
| Le café a un goût acide   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le rinçage après le détartrage n'a pas été suffisant.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rincer l'appareil comme décrit au chapitre "DETARTRAGE".</li> </ul>  |
| Il n'y a pas de mousse quand on fait un cappuccino.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le lait n'est pas assez froid</li> <li>• L'émulseur est sale</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur</li> <li>• Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur</li> </ul>  |
| Le lait continue à sortir du réservoir de lait même quand la manette vapeur est fermée. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'émulseur est sale.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur, en particulier celui indiqué par la flèche B à la figure 25.</li> </ul>  |