

# Veillez d'abord lire ce manuel d'utilisation !

Cher/Chère client(e),

Merci d'avoir choisi un produit Beko. Nous espérons que vous obtenez les meilleurs résultats de votre appareil qui est fabriqué avec une haute qualité et une technologie de pointe. Par conséquent, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et tous les autres documents d'accompagnement avant d'utiliser l'appareil et conservez-le comme référence pour une utilisation future. Si vous transmettez le produit à quelqu'un d'autre, veuillez lui remettre également le manuel d'utilisation. Veuillez tenir compte de tous les avertissements et informations figurant dans le manuel d'utilisation.

## Explication des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans les différentes sections de ce manuel :



Informations importantes ou consignes utiles relatives à l'utilisation.



**DANGER :** Cet avertissement concerne les situations dangereuses pour la vie et les biens.



**AVERTISSEMENT :** Cet avertissement indique des situations potentiellement dangereuses.



**ATTENTION :** Cet avertissement indique le risque de dommages matériels.



Les matériaux sont adaptés au contact alimentaire



FR

Cet appareil  
et ses accessoires  
se recyclent

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



À DÉPOSER  
EN DECHETERIE



OU

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



PAPIER  
RECYCLÉ ET  
RECYCLABLE



FR

ÉLÉMENTS  
PAPIER



Cette section comprend les instructions de sécurité qui permettront d'assurer une protection contre les risques de blessures corporelles et de pertes matérielles. Le non-respect de ces instructions annule la garantie accordée.

## 1.1 Danger du courant électrique

Danger pour la vie par le courant électrique !

Le contact avec des fils ou des composants sous tension peut entraîner des blessures graves, voire la mort !

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter les chocs électriques :

- N'utilisez pas la machine à café si le câble de raccordement ou la fiche secteur sont endommagés.
- Avant de réutiliser la machine à café, le câble d'alimentation doit être renouvelé par un électricien qualifié.
- N'ouvrez pas le boîtier de la

machine à café. Risque de choc électrique en cas de contact avec des connexions sous tension et/ou de modification de la configuration électrique et mécanique.

## 1.2 Danger de brûlure ou d'échaudage

Certaines parties de la machine à café peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement ! Les boissons distribuées et les vapeurs qui s'échappent sont très chaudes ! Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter vous-même et/ou les autres :

- Ne touchez à aucun des manchons métalliques des deux bacs à café.
- Évitez le contact direct de la peau avec la vapeur qui s'échappe ou l'eau chaude de rinçage, de nettoyage et de détartrage.

## 1.3 Précautions de sécurité fondamentales

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour garantir une manipulation sûre de la machine à café :

- Ne jouez jamais avec le matériel d'emballage. Risque de suffocation.
- Contrôlez la machine à café avant de l'utiliser pour détecter les signes visibles de dommages. N'utilisez pas une machine à café endommagée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son agent ou toute autre personne qualifiée pour éviter tout risque.
- Les réparations de la machine à café doivent être effectuées uniquement par un spécialiste agréé ou par le service clientèle de l'usine. Les réparations non qualifiées peuvent entraîner un danger considérable pour l'utilisateur. Elles annuleront également la garantie.
- Les réparations de la machine à café pendant la période de garantie ne peuvent être effectuées que par des centres de service agréés par le fabricant, faute de quoi la garantie sera annulée en cas de dommages ultérieurs.
- Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine. Seules les pièces de rechange d'origine garantissent que les exigences de sécurité soient respectées.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans s'ils sont surveillés ou ont

- reçu des instructions relatives à l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans, sauf s'ils sont surveillés. Tenez l'appareil ainsi que son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  - Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les maisons et des endroits similaires tels que :
    - les espaces de cuisine dans les boutiques, bureaux et autres environnements de travail ;
    - maisons de campagne ;
    - les cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ;
    - les gîtes touristiques.
  - Protégez la machine à café contre les effets du temps tels que la pluie, le gel et la lumière directe du soleil. N'utilisez pas la machine à café à l'extérieur.
  - Cet appareil ne doit pas être immergé.
  - Ne nettoyez pas la machine à café ou ses accessoires dans un lave-vaisselle.
  - Ne versez aucun autre liquide que de l'eau et ne placez pas de denrées alimentaires dans le réservoir d'eau.
  - Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà de la marque maximale (1,1 litre).
  - Ne faites fonctionner l'appareil que lorsque le bac à marc, le bac d'égouttage et la grille d'égouttage sont installés.
  - Ne tirez pas sur le câble pour retirer la fiche de la prise de courant et ne touchez pas avec les mains mouillées.
  - Ne tenez pas la machine à café avec le câble d'alimentation..
  - Avant de retirer le réservoir d'eau pour le remplir ou pour le vider, veillez toujours à mettre l'appareil hors tension.
  - Placez toujours l'appareil sur une surface de travail plane,

stable et résistante à la chaleur.

- Avant l'infusion, le porte-filtre doit être tourné vers la droite aussi fermement que possible afin d'éviter qu'il ne se desserre sous l'effet de la haute pression.
- Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures graves. Afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles, n'immergez pas le cordon d'alimentation, ni la fiche, ni le socle de chauffage dans de l'eau ou d'autres liquides. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, qui présente des dysfonctionnements, qui a été renversé ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Veuillez contacter le fabricant ou son service clientèle.
- La surface de l'élément chauffant émet de la chaleur résiduelle après utilisation ; évitez de la toucher, utilisez plutôt la poignée ou le bouton.

Tenez toujours vos mains loin du récipient et de la machine lorsque celle-ci est en fonctionnement et même après, afin de réduire le risque de blessures corporelles.

- La cafetière ne doit pas être placée dans une armoire lorsqu'elle est utilisée.

## 1.4 Utilisation prévue

La machine à café expresso manuelle Beko est destinée à être utilisée à domicile et dans des applications similaires, par exemple dans les cuisines du personnel, les magasins, les bureaux et autres lieux similaires ou par les clients des chambres d'hôtes, des hôtels, des motels et autres lieux d'habitation. Cette machine à café n'est pas destinée à un usage commercial. La machine est uniquement destinée à la préparation du café et au chauffage du lait et de l'eau. Toute autre utilisation que celle indiquée précédemment est considérée comme une utilisation abusive.

### **Danger résultant d'une utilisation incorrecte !**

Si elle n'est pas utilisée conformément à sa destination ou utilisée de toute autre manière, la machine à café peut être ou devenir une source de danger.



- Par conséquent, la machine à café ne peut être utilisée que pour l'usage auquel elle est destinée.
- Respectez les procédures décrites dans ce manuel d'utilisation.

Aucune réclamation de quelque nature que ce soit ne sera acceptée pour des dommages ou des blessures résultant de l'utilisation de la machine à café à des fins autres que celles auxquelles elle est

# Consignes importantes sur la sécurité et l'environnement

destinée.

Le risque doit être supporté uniquement par le propriétaire de la machine.

## 1.5 Limitation de responsabilité

Toutes les informations techniques, données et instructions concernant l'installation, le fonctionnement et l'entretien de la machine à café contenues dans le présent mode d'emploi représentent l'état actuel au moment de l'impression et sont basées sur les meilleures connaissances possibles acquises par l'expérience et le savoir-faire.

Les informations, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel d'utilisation ne peuvent donner lieu à aucune réclamation.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages ou les blessures résultant du non-respect du manuel d'utilisation, d'une utilisation autre que celle prévue, de réparations non professionnelles, de modifications non autorisées ou de l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

## 1.6 Conformité avec la directive WEEE et élimination des déchets :

Ce produit est conforme à la directive européenne WEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel pour le recyclage des dispositifs électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant où l'appareil a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la restauration et le recyclage des vieux appareils. La mise au

rebut appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

## 1.7 Conformité avec la Directive RoHS

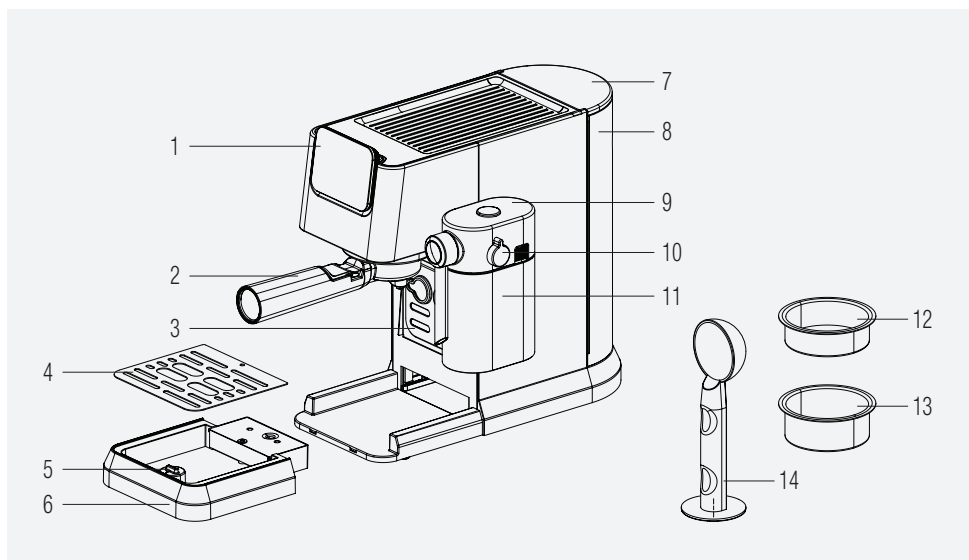
Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nuisibles et interdits spécifiés dans la directive.

## 1.8 Informations relatives à l'emballage



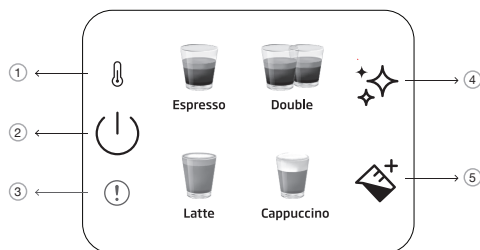
Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne mettez pas les matériaux d'emballage au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

## 2 Présentation du panneau de commande



1. Panneau de commande
2. Porte-filtre
3. Porte-tasse
4. Grille du plateau d'égouttage :
5. Flotteur
6. Plateau d'égouttage
7. Couvercle du réservoir d'eau :
8. Réservoir d'eau
9. Couvercle de la carafe à lait
10. Bouton de réglage de la mousse de lait
11. Carafe à lait
12. Filtre pour Espresso simple
13. Filtre pour Espresso double
14. Cuillère tasse-mouture

### 2.1 Panneau de commande



1		Indicateur de préchauffage :
2		Bouton Marche/Arrêt
3		Erreur générale
4		Nettoyage et détartrage
5		Carafe à lait

Toutes les valeurs déclarées sur le produit et sur les brochures imprimées sont relevées après des mesures de laboratoire effectuées conformément aux normes correspondantes. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

## 3 Données techniques

**Alimentation** : 220 à 240 V~, 50 à 60 Hz

**Puissance** : 1376 - 1628 W

Les droits d'apporter des modifications techniques et de conception sont réservés.

Toutes les valeurs déclarées sur le produit et sur les dépliants imprimés ont été obtenues à partir de mesures de laboratoire effectuées conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

### Dimension du produit

20,5 cm (largeur) x 30,8 cm (hauteur) x 42,3 cm (profondeur)

Largeur sans carafe à lait : 14,4cm

Profondeur sans porte-filtre : 32,5 cm

**Poids** : 3,85 ± 0,5 kg

**Longueur du câble** : 90 cm

### Capacité des filtres

**Simple** : 10g

**Double** : 17g

**Capacité du plateau d'égouttage** : 0,2 L

**Capacité du réservoir d'eau** : 1.1±5%L

**Temps de préchauffage de la machine** : < 55 s

### **Volume de café (paramètres par défaut) :**

Espresso : 30-55 ml

Double : 65-95ml

Café au lait : 170-280 ml de lait, 30-55 ml de café

Cappuccino : 114-190 ml de lait, 30-55 ml de café



Ce bouton « ✨ » s'allume en orange lorsque la machine doit être détartrée.



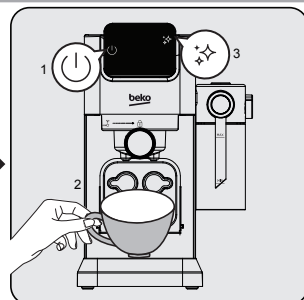
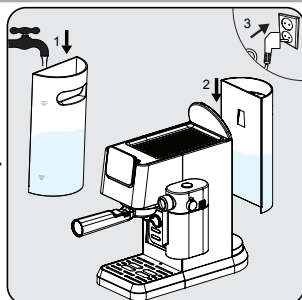
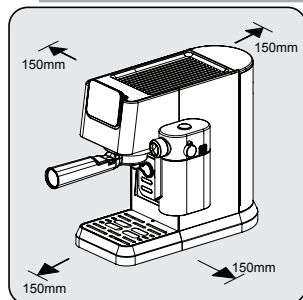
Lorsque le NTC n'est pas connecté à la carte d'alimentation, l'indicateur d'erreur rouge s'allume, et il n'y a aucune réponse lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton.



## 4 Préparation



### 4.1 Première utilisation

**i** Retirez les films de protection, les autocollants et tout autre matériel d'emballage de l'appareil.

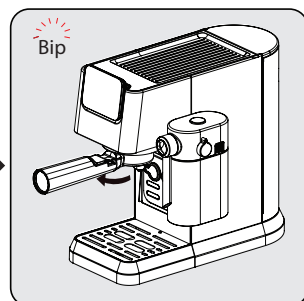
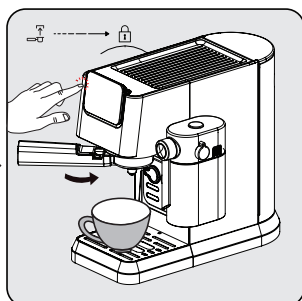
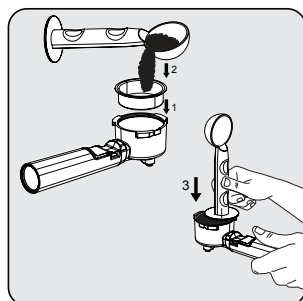


Choisissez une surface sûre et stable avec une alimentation électrique facilement accessible et prévoyez une distance minimale par rapport aux côtés des machines.

Remplissez le réservoir d'eau au moins jusqu'au niveau de la marque MIN, et au plus jusqu'au niveau de la marque MAX. N'utilisez pas d'eau chaude. Insérez ensuite le réservoir dans la machine et l'autre extrémité du cordon d'alimentation dans une prise murale aux spécifications de tension appropriées.

Le bouton Marche / Arrêt «  » du panneau de commande s'allume. Appuyez sur ce bouton pour mettre en marche la machine. Mettez une tasse sous la tête d'infusion et appuyez sur le bouton de nettoyage «  ». La machine émet un bip et démarre le nettoyage. Une fois le nettoyage terminé, la machine est prête pour utilisation.

### 4.2 Infusion d'un simple/double Espresso



Placez le filtre à simple ou double espresso dans le porte-filtre. Remplissez le filtre avec du café fraîchement moulu à l'aide de la cuillère (environ 8 à 15 g) et utilisez-la pour tasser la poudre. À l'aide de l'extrémité tasse-mouture de la cuillère, appliquez une pression d'environ 15 kg pour tasser la poudre de manière uniforme et ferme.

Installez le porte-filtre sous la sortie à café. Alignez-le avec le symbole de déverrouillage, glissez-le dans la rainure et tournez-le doucement vers la droite jusqu'au symbole de verrouillage.

- Placez une tasse à café directement sous la sortie à café.
- Appuyez sur le bouton espresso simple ou double et la machine émet un bip.
- Le bouton espresso sélectionné commence à clignoter et la machine démarre la préparation du café.

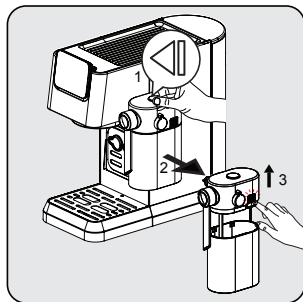
Une fois l'infusion terminée, la machine émet un autre bip et passe en mode veille. Retirez le porte-filtre dans le sens horaire. Nettoyez le porte-filtre et séchez-le après chaque utilisation.

## 4 Préparation

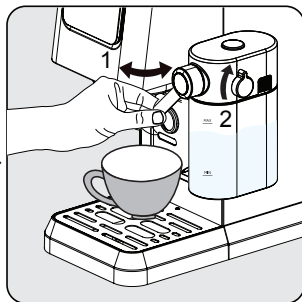
- Attendez 5 secondes après l'infusion avant de retirer le filtre. Vous pouvez alors retirer le filtre mobile facilement.
  - La mouture de café est inutilisable après l'infusion.
  - Videz le filtre à l'aide du petit loquel manuel situé sur le porte filtre.
  - Pour garantir un espresso à température toujours optimale, il est recommandé de préchauffer les tasses.
- i**
- Pour un espresso plein de saveurs, il est recommandé d'utiliser des grains de café fraîchement moulus à chaque préparation.
  - Outre le type de café utilisé, l'utilisation d'eau froide exempte de chlore, d'odeurs ou d'autres impuretés garantit un espresso parfait.
  - Conservez vos graines d'espresso dans un récipient étanche à l'air, et dans un endroit frais et sec afin d'en conserver la saveur. La mouture ne doit pas être conservée trop longtemps, car cela réduit sa saveur.

### 4.3 Infusion du Cappuccino et du café au lait

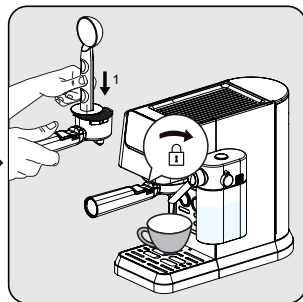
Le Cappuccino et le café au lait sont des combinaisons d'une dose d'espresso avec différentes quantités de lait chaud et de mousse au lait.



En tenant la carafe à lait d'une main, appuyez de l'autre main sur le bouton au dessus du couvercle de la carafe à lait et retirez la carafe vers la droite. Retirez le couvercle en appuyant sur le bouton de libération situé du côté sur la droite sur le couvercle.



Ajoutez du lait dans la carafe. Ne remplissez jamais la carafe à lait au-delà de la marque Max. La température recommandée pour le lait est de 4 à 8 °C (~ 40 à 46 °F). Remettez le couvercle sur la carafe à lait et replacez-la dans l'appareil ; assurez-vous d'entendre un clic qui indique qu'elle est bien en place. Assurez-vous que la carafe à lait est bien placée. Réglez l'angle de la buse de sortie de lait sur la tasse. Réglez la densité de la mousse de lait à l'aide du bouton de réglage à votre convenance.

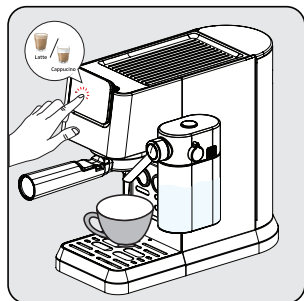


Insérez le filtre de dosage simple dans le porte-filtre. Remplissez le filtre de café fraîchement moulu (environ 8-15 g). Tassez la poudre à l'aide du côté plat de la cuillère. Installez le porte-filtre sous la sortie de café. Alignez-le avec le symbole de déverrouillage, glissez-le dans la rainure et tournez-le doucement vers la droite jusqu'au symbole de verrouillage.

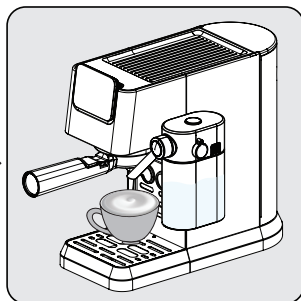
## 4 Préparation

**i**

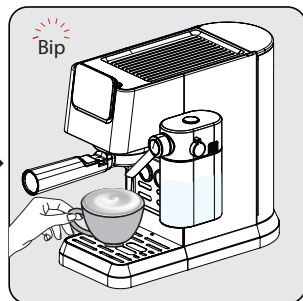
La machine permet à l'utilisateur de régler la densité de la mousse en tournant le bouton correspondant de Max à Min afin d'obtenir la dose de mousse souhaitée. Le réglage recommandé pour le Latte est compris entre Min et Moyen, celui du Cappuccino entre Moyen et Max. Réglez la densité de la mousse de lait à votre convenance.



Appuyez sur le bouton « Cappuccino ou Latte », et la machine émet un bip. Le bouton du café sélectionné clignote et la préparation du café commence.




La pompe fonctionne de manière intermittente : le remplissage de la tasse commence par la mousse de lait. Après la mousse de lait, l'infusion du café commence automatiquement.



Lorsque vous entendez un bip de l'appareil, le café est prêt pour dégustation ! La machine repasse en veille.

### 4.4 Infusion/ajout de mousse de lait

Remplissez la carafe à lait et réglez le bouton à la position souhaitée. Appuyez sur le bouton de la carafe à lait «  ». La machine démarre automatiquement la distribution du lait (90-140 ml). Une fois celle-ci terminée, la machine repasse en mode veille.



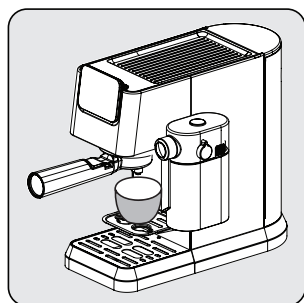
Assurez-vous toujours de placer correctement la carafe à lait. Lorsqu'elle n'est pas bien placée, les boutons du cappuccino, du latte et de la carafe à lait s'éteignent et les fonctions correspondantes ne sont pas disponibles. Un signal sonore sous forme d'un triple bip est émis pour l'indiquer.

**i**

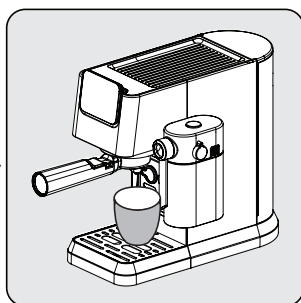
Le retrait de la carafe à lait n'affecte pas l'infusion du café, et les programmes de simple/double espresso peuvent être utilisés.

## 4 Préparation

### 4.5 Réglage de la hauteur en fonction de la taille de la tasse



Pour les petites tasses, vous pouvez utiliser le plateau à tasses (3).



En revanche, placez les tasses moyennes sur le plateau d'égouttage (6) en position normale.



En cas de retrait du plateau d'égouttage pour les grandes tasses, vous devez le réinstaller dans la machine au terme de la préparation du café. Si vous ne le réinstallez pas à ce moment, l'eau relâchée dans le système interne pourrait se répandre sur le socle, et il faudrait alors la nettoyer à l'aide d'un chiffon sec.

## 5 Fonctionnement et utilisation

### 5.1 Réglage du volume de café/de lait

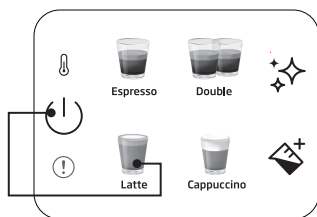
#### Réglage des doses simple et double d'expresso

1. Sélectionnez la fonction à reprogrammer. Appuyez sur le bouton correspondant (simple ou double espresso) et maintenez-le enfoncé. Un bip est émis. [Quantités programmables de simple/double espresso (min : 30/60 ml, max : 50/100 ml)]
2. Ne relâchez le bouton que lorsque vous avez atteint la dose souhaitée de café. Un double bip est émis. Le dosage est maintenant enregistré dans la fonction correspondante.

#### Réglage des doses de lait pour le latte, le cappuccino et la mousse de lait

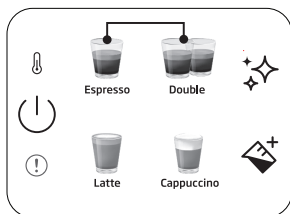
1. Sélectionnez la fonction à reprogrammer. Appuyez sur le bouton correspondant (cappuccino, latte ou carafe à lait) et maintenez-le enfoncé. Un bip est émis. La plus brève durée d'infusion est 10 s, la plus longue 45 s).
2. Ne relâchez le bouton que lorsque la durée d'infusion de lait souhaitée est atteinte. Un double bip est émis. La durée est maintenant enregistrée dans la fonction correspondante.
3. Pour modifier la dose de café noir, une fois la distribution de lait terminée, appuyez sur l'icône du type de café sélectionné et maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que vous atteigniez la dose souhaitée.

**i** Les paramètres des types de cafés sont enregistrés dans la mémoire de l'appareil pour des utilisations ultérieures jusqu'à leur réinitialisation ou modification.



#### Pour réinitialiser un type de café aux paramètres par défaut/usine :

Appuyez sur un bouton de type de café simultanément avec le bouton Marche/Arrêt et maintenez-les enfoncés pendant plus de 3 secondes pour réinitialiser le type de café sélectionné.




#### Pour réinitialiser toutes les boissons aux paramètres par défaut/usine :

Appuyez sur les boutons de simple et double espresso simultanément et maintenez-les enfoncés pendant plus de 3 secondes pour réinitialiser tous les dosages.

**i** Arrêt automatique : la machine s'éteint automatiquement au bout de 29 minutes d'inactivité (ou après l'avoir utilisée).

## 6 Nettoyage


### 6.1 Nettoyage du réservoir à lait

Versez de l'eau dans le réservoir à lait jusqu'à la marque MAX et appuyez sur le bouton de la carafe à lait «  ». Une fois le nettoyage terminé, démontez les composants (9) (11) de la carafe à lait et lavez-les à de l'eau propre.



Nettoyez la carafe à lait après chaque utilisation afin d'éviter la présence de résidus de lait.




### 6.2 Fonction de nettoyage/rinçage


Pour nettoyer la tête d'infusion, placez un récipient sous celle-ci et appuyez sur le bouton de nettoyage «  ». Le nettoyage s'effectue en 16 secondes et après ce délai, la machine est à nouveau prête pour utilisation.

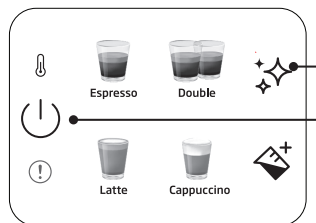


- Si vous n'utilisez pas la machine pendant 5 jours d'affilée, rincez et vidangez le réservoir d'eau.
- Le plateau d'égouttage et sa grille (6) (4) peuvent être nettoyés manuellement à l'eau claire.
- Le porte-filtre n'est pas lavable au lave-vaisselle.

### 6.3 Fonction de détartrage

Lorsqu'un détartrage est nécessaire, l'icône de détartrage «  » s'allume en orange. Placez un récipient de 1,5 l de capacité sous la tête d'infusion. Versez de l'eau dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX et ajoutez-y un détartrant ou de l'acide citrique. Appuyez sur le bouton de détartrage «  » et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes, et vous entendez un bip qui indique le démarrage du premier cycle de détartrage. Le premier cycle de détartrage dure environ 15 minutes. Une fois qu'il est terminé, l'icône de détartrage «  » vire au blanc.

Videz le réservoir et remplacez-le sous la tête d'infusion. Nettoyez et remplissez d'eau propre le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX. Appuyez sur le bouton de détartrage «  » et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes, et vous entendez un bip qui indique le démarrage du second cycle de détartrage. Le second cycle de détartrage dure environ 6 minutes. Une fois qu'il est terminé, la machine repasse en mode veille est prête pour utilisation.



#### Pour réinitialiser l'état d'avertissement de détartrage :

Appuyez simultanément sur le bouton Marche/Arrêt et sur le bouton de détartrage et maintenez-les enfoncés pendant plus de 3 secondes.



- Un détartrage est nécessaire après un nombre d'utilisation prédéfini.
- La réinitialisation de l'état d'avertissement de détartrage n'est pas suggérée pour maintenir le meilleur état de l'appareil.

## 7 Dépannage

### 7.1 Problèmes, causes probables et actions correctives

Problème	Cause	Action corrective
<b>Du café s'écoule sur le côté du porte-filtre.</b>	Le porte-filtre (2) n'est pas bien placé.	Tournez la poignée du porte-filtre (2) vers la droite.
	Il y a du café moulu sur le bord du filtre.	Arrêtez la machine, retirez le socle du porte-filtre (2) et nettoyez les bords du filtre.
	La tête d'infusion est sale.	Nettoyez la tête d'infusion à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau et exécutez la fonction de nettoyage sans installer le porte-filtre.
<b>Le café ne coule pas ou trop peu à travers le porte-filtre.</b>	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le filtre à l'intérieur de la tête d'infusion est obstrué.	Faites couler un expresso sans installer le porte-filtre (2) pour voir si de l'eau s'écoule. Si l'eau ne s'écoule pas, dévissez le filtre, nettoyez-le puis revissez-le.
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre, insérez-le dans le porte-filtre (2) et pompez de l'eau à l'intérieur sans café. Si de l'eau ne sort pas par le filtre, contactez le service clientèle pour commander un filtre de rechange.
<b>L'expresso n'est infusé qu'en gouttes.</b>	La mouture de café est trop fine ou a été tassée trop fermement.	Ne tassez pas trop fermement la mouture de café. Utilisez une mouture plus grossière.
	La machine est obstruée par des dépôts de calcaire.	Procédez au détartrage de l'appareil. Reportez-vous à la page 15.
<b>L'infusion d'expresso est trop rapide.</b>	La mouture de café est trop grossière.	Utilisez une mouture plus fine.
	Il n'y a pas assez de café moulu dans le filtre.	Utilisez plus de café moulu.
<b>Il n'y a pas de crema.</b>	Café vieilli ou trop sec.	Utilisez du café frais.
	Le café n'a pas été tassé assez fermement. L'eau pénètre trop rapidement dans le café.	Tassez la mouture de café plus fermement. Utilisez une mouture plus fine.
	La mouture de café est trop grosse.	Utilisez un broyeur à meules coniques pour obtenir une mouture plus fine et plus régulière.
	Ce mélange de café n'est pas approprié pour l'expresso.	Changez de type ou de marque de café.
<b>Il n'y a pas assez de mousse de lait.</b>	Le lait n'est pas frais.	Utilisez du lait frais.
	Lait non approprié.	Vérifiez que le lait est adéquat pour réaliser une mousse de lait.
	Le lait était trop chaud dès le départ.	Utilisez du lait très froid.
	Il n'y a pas assez de lait pour la mousse de lait.	Mettez plus de lait froid dans la carafe à lait.
	La buse de lait est obstruée.	Nettoyez la buse de lait.