

KRUPS

EXPRESSO

XP442C

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

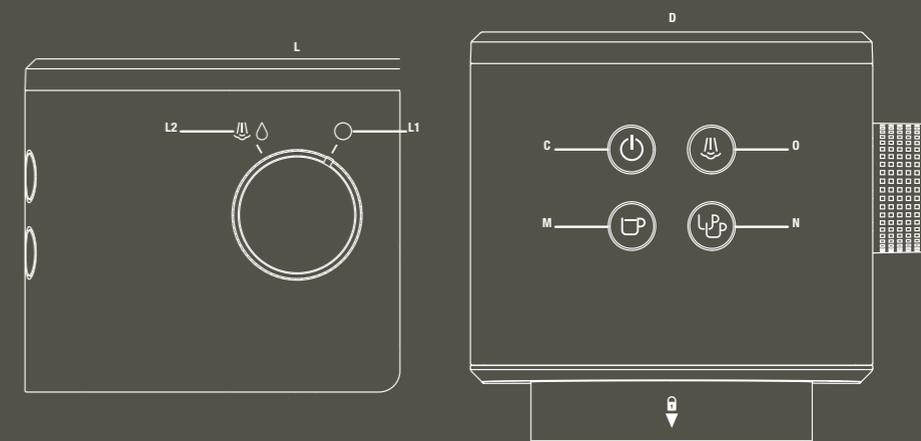
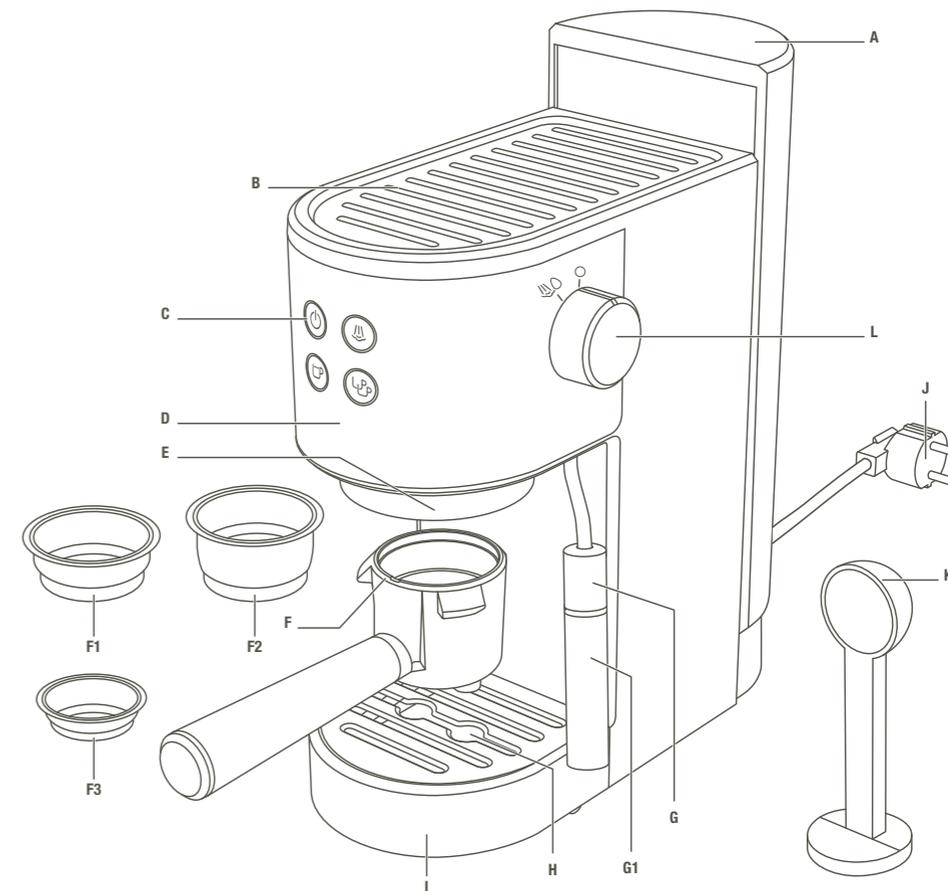
EN..... P. 01 – 12
 FR..... P. 13 – 20
 DE..... P. 21 – 30
 IT..... P. 31 – 40
 ES..... P. 41 – 50
 PT..... P. 51 – 60
 CZ..... P. 61 – 70
 SK..... P. 71 – 80
 HU..... P. 81 – 90
 PL..... P. 91 – 100
 RO..... P. 101 – 110
 BG..... P. 111 – 120
 HR..... P. 121 – 130
 SL..... P. 131 – 140
 RU..... P. 141 – 150
 NL..... P. 151 – 160
 UK..... P. 161 – 170

KRUPS

Pump espresso Virtuoso XP442



EN
FR
DE
IT
ES
PT
CZ
SK
HU
PL
RO
BG
HR
SL
RU
NL
UK

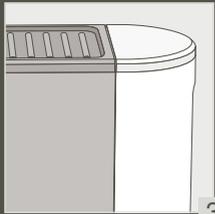




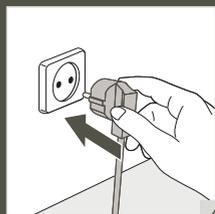
1



2



3



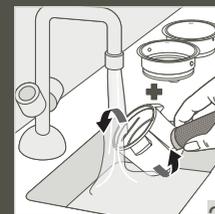
4



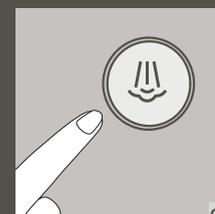
21



22



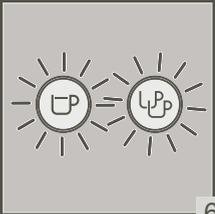
23



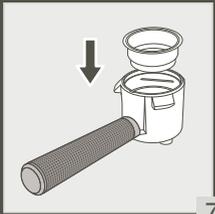
24



5



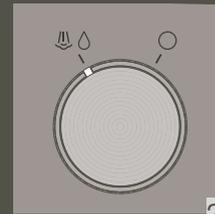
6



7



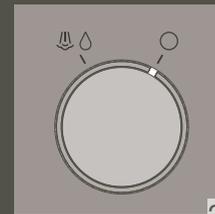
8



25



26



27



28



9



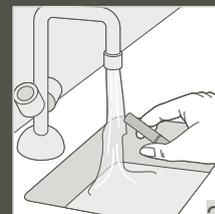
10



11



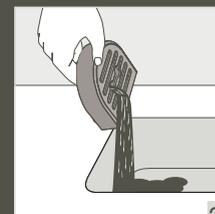
12



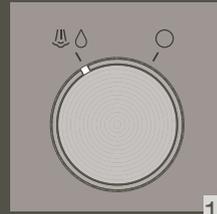
29



30



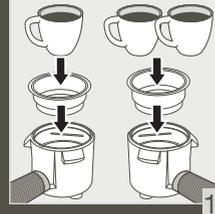
31



13



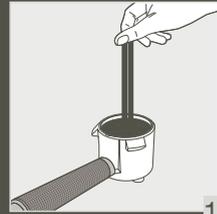
14



15



16



17



18



19



20

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
On button white light keeps on, 2 espresso buttons orange light flash in turn.	Water shortage in water tank or water path is not smooth or the flow-meter is broken.	Pour water in water tank. If the problem persists, consult an approved service center.
On button white light keeps on, steam button orange light flashes.	Machine is warming up or steam pre-heating but the knob is not in pre-heat position.	Put the knob back to pre-heat position
	Continue making hot water over 60 seconds	Turn the knob back to pre-heat position. Machine can make hot water again.
	Continue making steam over 60 seconds	Turn the knob back to pre-heat position. Machine can make steam again.

If it is not possible to determine the cause of the fault, consult an approved retailer. Never disassemble the appliance! (if the appliance is disassembled, this will void the guarantee).

ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT END OF LIFE



We participate in the protection of the environment!

- ① Your product contains a number of materials that can be reused recycled.
- ➔ Take it to a collection point or an approved service centre so that it can be dealt with appropriately.

DESCRIPTION

- | | |
|--|---|
| A Réservoir amovible | H Grille du plateau d'égouttement |
| B Plateau porte-tasse | I Plateau d'égouttement |
| C Bouton marche/arrêt | J Cordon d'alimentation |
| D Panneau de commande | K Cuillère-Tamper |
| E Tête du porte-filtre | L Mollette |
| F Porte-filtre | L1 Position O : préchauffage |
| F1 Filtre 1 tasse | L2 Préparation d'eau chaude et de vapeur |
| F2 Filtre 2 tasses | M Bouton Espresso - 1 tasse |
| F3 Filtre pour dosettes souples | N Bouton Espresso - 2 tasses |
| G Buse vapeur | O Bouton vapeur |
| G1 Buse de moussage | |

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pompe : 15 bars
- Accessoires : 3 filtres (1 tasse, 2 tasses et dosette souple), cuillère doseuse/tamper
- Fonction Vapeur
- Réservoir amovible (capacité 1 L)
- Puissance : 1400 W
- Tension : 220-240 V
- Dispositifs de sécurité contre la surchauffe
- Dimensions : 280 x143 x 285 mm
- Arrêt automatique au bout de 30 minutes



IMPORTANT !

Tension d'utilisation : cet appareil est prévu pour fonctionner avec du courant alternatif de 230 V uniquement.

Type d'utilisation : cet appareil est prévu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSEILS PRATIQUES

Il est préférable d'utiliser du café fraîchement torréfié. Demandez conseil à votre torréfacteur. La fraîcheur du café n'est préservée que quelques semaines après la torréfaction. Un bon emballage peut améliorer et prolonger l'arôme du café. Si vous n'êtes pas sûr de la qualité de l'emballage, choisissez un café récemment torréfié.

Quelle variété de café choisir ?

- Pour un café riche en arômes
Préférez des cafés pur Arabica ou ceux composés principalement de café Arabica. Les cafés de torréfaction artisanale sont à privilégier car ils offrent plus de complexité et de finesse dans les arômes. Pour varier les saveurs, essayez les cafés pures origines.
- Pour un café corsé
Privilégiez des cafés mélangés à du Robusta (non spécifiquement 100 % Arabica), des cafés torréfiés italiens ou des cafés spécifiques aux saveurs italiennes.

- Conservez le café moulu au réfrigérateur afin de préserver plus longtemps son arôme.
- Ne remplissez pas votre porte-filtre à ras, mais utilisez la cuillère doseuse (1 cuillère pour un espresso de 30 ml, 2 cuillères pour 2 espressos de 30 ml). Si nécessaire, enlevez l'excédent de café sur le bord du porte-filtre.
- Si vous n'avez pas utilisé l'appareil pendant plus de 5 jours, videz et rincez le réservoir à eau.
- Avant d'enlever le réservoir pour le remplir ou pour le vider, veillez à toujours éteindre l'appareil.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface plane et stable.

PREMIÈRE UTILISATION OU SI LA MACHINE N'A PAS ÉTÉ UTILISÉE PENDANT UNE LONGUE PÉRIODE



IMPORTANT ! Ne placez pas d'éléments chauffants sur l'appareil.



IMPORTANT ! Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil.

RINÇAGE DES CIRCUITS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Afin de vous assurer que votre première tasse de café aura un excellent goût, il est vivement recommandé de rincer la machine à espresso avec de l'eau chaude comme indiqué ci-dessous :

1. Retirez le réservoir d'eau **(A)** **(1)** et remplissez-le **(2)**. Le niveau d'eau ne doit pas excéder la marque « MAX » située sur le réservoir et doit être au minimum de 300 ml (équivalent à 2 grandes tasses). Remplacez-le ensuite sur la machine, en vérifiant que le couvercle est fermé **(3)**.
2. Branchez l'appareil sur une prise secteur **(4)**.
3. Assurez-vous que la mollette **(L)** est en position de préchauffage **(L1)**.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt **(C)** **(5)** du panneau de commande **(D)**. Le témoin lumineux du bouton marche/arrêt s'allume et les témoins lumineux des boutons espresso ☐ ☒ clignotent en blanc **(6)**. La machine est en cours de préchauffage.
5. Placez un filtre **(F2)** **(7)** sans café dans le porte-filtre. Insérez le porte-filtre, puis tournez le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête **(8)**.
6. Placez deux tasses sous le porte-filtre.
7. Lorsque la température atteint la valeur prédéfinie, le témoin lumineux blanc des boutons espresso reste allumé. Appuyez sur le bouton 2 espressos ☒ ☒ **(9)**, il clignote en blanc. La machine commence à verser l'eau **(10)**. Une fois terminé, le témoin lumineux blanc des boutons espresso ☐ ☒ reste allumé.
8. Appuyez sur le bouton vapeur ☒ ☒ **(11)**. Le témoin lumineux blanc ☐ ☒ des boutons espresso s'éteint, le témoin lumineux orange du bouton vapeur reste allumé, la machine est en cours de préchauffage.
9. Placez la buse vapeur **(G1)** dans un récipient rempli d'eau **(12)**.
10. Tournez la mollette **(L)** de la position de préchauffage **(L1)** vers la position vapeur **(L2)** **(13)**, le témoin lumineux blanc du bouton vapeur ☒ ☒ clignote, la machine commence à produire de la vapeur. Laissez l'eau chauffer pendant 20 secondes, puis remettez la mollette en position de préchauffage **(L1)** **(14)**.

PRÉPARATION D'UN ESPRESSO



IMPORTANT !

Si vous utilisez la fonction espresso pour la première fois, vous devez nettoyer l'appareil comme décrit dans le paragraphe « PREMIÈRE UTILISATION ».



IMPORTANT ! Pour éviter les éclaboussures d'eau chaude, vérifiez que le porte-filtre est bien serré jusqu'à sa butée avant de faire couler le café. Ne retirez pas le porte-filtre pendant que l'eau coule car l'appareil est toujours sous pression.

Avec du café moulu

Le type de mouture que vous choisissez détermine l'intensité et le goût de votre espresso : plus votre mouture est fine, plus votre espresso sera corsé.

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable **(2)** et remplacez-le sur l'appareil, en vérifiant qu'il est bien en place **(3)**.
2. Branchez l'appareil sur une prise secteur **(4)**.
3. Allumez la machine en appuyant sur le bouton Marche/arrêt **(C)** **(5)**, le témoin lumineux du bouton Marche/arrêt s'allume et les témoins lumineux des boutons espresso ☐ ☒ clignotent en blanc **(6)**. La machine est en cours de préchauffage. Lorsque la température atteint la valeur prédéfinie, le témoin lumineux blanc des boutons espresso reste allumé.
4. Ajoutez le café moulu dans le filtre 1 tasse ou 2 tasses **(F1, F2)** à l'aide de la cuillère doseuse **(K, 1 cuillère = 1 dose = 1 espresso)** **(15, 16)**, puis tassez-le à l'aide du tamper **(17)** en effectuant des mouvements circulaires. Une fois tassée, la dose de café ne doit pas dépasser l'indicateur MAX. Pour un café de meilleure qualité, il est recommandé de bien tasser la mouture. Si nécessaire, retirez l'excédent de café sur le bord du porte-filtre **(18)**.
5. Insérez le porte-filtre, puis tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête **(19)**.
6. Placez une ou deux tasses sous le porte-filtre.
7. Appuyez sur le bouton 1 espresso ☐ ☒ ou 2 espressos ☒ ☒ **(20)**, selon le nombre de tasses que vous souhaitez déguster **(15)**. Le témoin lumineux blanc du bouton sélectionné clignote, la machine commence à verser le café **(21)**. Une fois le café terminé, le témoin lumineux blanc des boutons espresso reste allumé. Votre café est prêt.
8. Déverrouillez le porte-filtre en le tournant vers la gauche **(22)** et retirez-le de l'appareil. Attendez que le filtre refroidisse, puis videz-le. Retirez le filtre du porte-filtre.
9. Lavez le filtre et le porte-filtre à l'eau courante pour éliminer les résidus de marc **(23)**.

Avec des dosettes souples

L'appareil est compatible avec toutes les dosettes souples courantes **(F3)**. Remarque : pour les dosettes plus grandes, nous vous recommandons d'utiliser le filtre pour 1 tasse. Pour les dosettes espresso, utilisez le filtre à dosettes.

1. Insérez le filtre à dosettes dans le porte-filtre.
2. Placez la dosette le plus au centre possible dans le porte-filtre. Suivez les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour placer correctement la dosette dans le porte-filtre.
3. Pour démarrer la préparation du café, préparez l'appareil en suivant les étapes 1 à 3 de la section « Avec du café moulu », puis appuyez sur le bouton ☐ ☒ ou ☒ ☒.

FONCTION VAPEUR

Préparation d'un cappuccino

1. Préparez un espresso comme décrit ci-dessus en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyez sur le bouton vapeur  (11). Le témoin lumineux blanc des boutons espresso  s'éteint, le témoin lumineux orange du bouton vapeur s'allume, la machine est en cours de préchauffage.
3. Remplissez un récipient d'environ 60 à 100 ml de lait froid.

Remarque :

- Pour obtenir un résultat optimal, il est recommandé d'utiliser un récipient étroit et relativement petit susceptible d'être glissé sous la buse vapeur.
 - Lorsque vous choisissez votre récipient pour le lait, n'oubliez pas que le volume de lait augmentera de deux à trois fois.
 - Nous vous recommandons d'utiliser du lait pasteurisé ou UHT à la température du réfrigérateur et d'éviter d'utiliser du lait écrémé ou non pasteurisé.
4. Placez la buse vapeur (G1) dans le récipient rempli de lait.
 5. Tournez la mollette (L) de la position de préchauffage (L1) vers la position vapeur (L2) (25), le témoin lumineux blanc du bouton vapeur clignote, la machine commence à produire de la vapeur.

Remarque : pour obtenir un résultat optimal, faites mousser le lait en partant du fond du récipient pendant environ 10 secondes en prenant soin de ne pas toucher le fond. Puis, inclinez le récipient et faites glisser lentement la buse jusqu'à atteindre quasiment la surface du lait. Assurez-vous que la buse reste dans le lait. Pour obtenir une belle mousse, bouger le récipient dans un mouvement circulaire (26).

6. Après avoir obtenu une belle mousse, remettez la mollette en position de préchauffage (27).

Remarque : pour éviter de surchauffer le lait, ne le faites pas mousser pendant plus de 45 secondes (pour 100 ml de lait).

7. Ajoutez la mousse de lait sur la ou les tasse(s) d'espresso.

Remarque :

- Si vous souhaitez préparer plusieurs cappuccinos, commencez par préparer tous les espressos, puis faites mousser le lait.
- Nettoyez la buse vapeur immédiatement après utilisation pour ne pas qu'elle s'obstrue avec des résidus de lait. Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse vapeur ».



IMPORTANT ! Avertissement ! Pour éviter des éclaboussures de lait, laissez la buse dans le lait pendant l'utilisation du mode « vapeur ».



IMPORTANT ! Avertissement ! La buse vapeur est encore chaude ! Faites attention de ne pas vous brûler !



IMPORTANT ! Après avoir éteint la fonction vapeur, nettoyez immédiatement et soigneusement la buse vapeur, comme indiqué dans la section : NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

Préparation d'eau chaude

1. La machine est en mode veille.
2. Placez un récipient sous la buse vapeur.
3. Tournez la mollette sur la position vapeur (L2) (25). Les témoins lumineux blancs des boutons espresso s'éteignent, le témoin lumineux blanc du bouton vapeur clignote. La machine commence à chauffer l'eau et s'arrête lorsque la mollette revient en position de préchauffage (L1) (27).

4. Les témoins lumineux blancs des boutons espresso restent allumés, celui du bouton vapeur s'éteint.

BON À SAVOIR : À FAIRE APRÈS AVOIR UTILISÉ LA FONCTION VAPEUR

- Si vous souhaitez préparer un espresso après avoir utilisé la fonction vapeur, vous devez refroidir votre machine à café pour éviter de brûler le café.
- Appuyez sur le bouton vapeur , si les témoins lumineux orange des boutons espresso clignotent, cela signifie que la température du système chauffant est trop élevée. Veuillez  patienter avant de préparer du café. Vous devez faire baisser la température.
- Immergez la buse vapeur dans un récipient rempli de 60 ml d'eau.
- Tournez la mollette de la position de préchauffage (L1) vers la position vapeur (L2) (25) pour produire de l'eau chaude. Arrêtez de produire de l'eau chaude lorsque la température retombe sur la valeur prédéfinie, puis tournez la mollette de la position vapeur à la position préchauffage. Le témoin lumineux blanc des boutons espresso reste allumé.

RÉGLAGE DU VOLUME DE CAFÉ

1. La machine est en mode veille.
2. Appuyez sur  ou  pendant 3 secondes. Le témoin lumineux orange du bouton espresso sélectionné clignote.
3. Relâchez le bouton et commencez à régler le volume de café.
4. Appuyez sur le bouton dès que vous avez atteint le volume souhaité.
5. Les témoins lumineux oranges des deux boutons espresso clignotent 3 fois pour confirmer le nouveau réglage.
6. L'appareil retourne au mode veille.

Remarque : Quantité programmable pour un espresso 1 tasse (15-65 ml, volume par défaut 30 ml), 2 tasses (30-130 ml, volume par défaut 60 ml).

REVENIR AU VOLUME DE CAFÉ PAR DÉFAUT

1. La machine est en mode préchauffage vapeur.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. Le témoin lumineux orange des 2 boutons espresso  clignote une fois.
3. La pompe à eau fonctionne une fois.
4. Le volume de café par défaut est à présent rétabli.
5. La machine revient en mode préchauffage vapeur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez (J) l'appareil avant chaque nettoyage et laissez-le refroidir.

- **Machine :** nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide si nécessaire. N'utilisez pas de détergent ni de produit abrasif. Ne nettoyez jamais la machine à café avec des solvants ou des détergents abrasifs.
- **Réservoir à eau :** rincez régulièrement l'intérieur du réservoir. Lorsqu'une fine couche blanche apparaît dans le réservoir, détartrez l'appareil (voir la section détartrage)
- **Plateau d'égouttement :** nettoyez le plateau d'égouttement (I) et sa grille (H) avec de l'eau et un peu de produit vaisselle doux (30-31). Rincez et séchez.
- **Porte-filtre, filtres :** à l'aide d'un chiffon humide, nettoyez régulièrement le support du porte-filtre afin d'éliminer les éventuels résidus de café collés à la surface. Pour prolonger la durée de vie du joint d'étanchéité sur la tête du porte-filtre, ne remettez pas le porte-filtre en place si la machine à café n'a pas été utilisée pendant de longues périodes. Pour éliminer tout dépôt susceptible de bloquer le débit de votre filtre pour 1 ou 2 tasses, vous pouvez utiliser une aiguille.

■ **Buse vapeur** : pour éviter que le lait ne sèche à l'intérieur de la buse, nettoyez-la après chaque usage. Pour ce faire, suivez la procédure de moussage du lait en remplaçant les 100 ml de lait par 60 ml d'eau. Après avoir éteint la fonction vapeur, nettoyez rapidement et soigneusement la buse vapeur à l'aide d'une éponge humide (afin d'éliminer tout résidu). Tirez le tube de la buse vapeur vers le bas. Nettoyez soigneusement la buse vapeur à l'eau tiède **(28) (29)**. Remettez le tube en place sur la buse vapeur.



IMPORTANT ! Avertissement ! Ne nettoyez aucune pièce de cet appareil dans un lave-vaisselle.

DÉTARTRAGE

La machine peut être détartrée à tout moment, même si le témoin lumineux de détartrage n'est pas allumé. Cependant, la machine à café comptabilise les cycles d'utilisation et émet une alerte lorsqu'elle doit être détartrée : lorsque le témoin lumineux blanc et le témoin lumineux orange du bouton espresso ☐P1 tasse clignotent tour à tour et que le témoin lumineux blanc du bouton espresso 2 tasses reste allumé, la machine doit être détartrée.

1. Préparez le détartrant conformément aux instructions du fabricant, ajoutez-le dans le réservoir d'eau et remplissez avec environ 750 ml d'eau potable **(2)**. Placez le réservoir sur la machine **(3)**.
2. Placez un récipient d'une capacité d'au moins 1 litre sous les becs.
3. Insérez le porte-filtre sans filtre.
4. Appuyez simultanément sur les boutons espresso ☐P1 tasse et 2 tasses ☐P☐P pendant 3 secondes pour passer au programme de détartrage automatique. ☐P☐P Le témoin lumineux blanc et le témoin lumineux blanc ☐P☐P clignotent tour à tour. Relâchez les boutons pour que la machine passe automatiquement en mode détartrage. La pompe à eau fonctionne pendant 10 secondes, s'arrête pendant 120 secondes et poursuit ce cycle jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.
5. Une fois le détartrage terminé, le témoin lumineux blanc des 2 boutons espresso ☐P☐P reste allumé.
6. Versez de l'eau potable dans le réservoir et rincez l'ensemble du circuit d'eau (sans utiliser de café, répétez les étapes de préparation du café, d'eau chaude et de vapeur).



IMPORTANT ! Après le détartrage, effectuez 2 à 3 rinçages à l'eau claire (sans mouture), comme décrit au paragraphe « PREMIÈRE UTILISATION ». N'oubliez pas de rincer la buse. L'appareil est désormais détartré et prêt à fonctionner à nouveau.

Aucune réparation de la machine à café ne sera couverte par la garantie dans les cas suivants :

- aucun détartrage n'a été effectué ;
- du tartre s'est accumulé ;
- les accessoires ont été nettoyés au lave-vaisselle.

GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans par le fabricant. Ce produit a été conçu pour un usage domestique seulement. En cas d'utilisation commerciale, d'utilisation non appropriée ou de non-respect des instructions, le fabricant ne pourra être tenu responsable et la garantie ne s'appliquera pas.

Aucune réparation pour cause d'entartrage ne sera couverte par la garantie. Pour tout problème d'après-vente ou de pièces détachées, contactez un centre d'entretien agréé.

DÉPANNAGE

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le marc est très humide.	Vous n'avez pas mis suffisamment de café.	Ajoutez du café.
L'espresso coule trop lentement.	La mouture est trop fine, trop grosse ou trop farineuse.	Choisissez une mouture légèrement plus grosse.
	Le porte-filtre est sale.	Nettoyez le porte-filtre en suivant les instructions de la section : NETTOYAGE ET ENTRETIEN
	La tête du porte-filtre est encrassée.	Une fois l'appareil refroidi, nettoyez la grille à travers laquelle l'eau s'écoule à l'aide d'une éponge humide.
	Votre machine est entartrée.	Détartrez votre machine en suivant le mode d'emploi fourni.
	Il y a trop de café.	Respectez les limites maximales lors du remplissage du filtre.
De l'eau s'écoule en continu du porte-filtre après la préparation d'un espresso.	Votre machine s'entartre en raison d'une eau particulièrement calcaire.	Détartrez votre machine immédiatement en suivant le mode d'emploi fourni.
Présence de marc dans la tasse.	Le porte-filtre est encrassé.	Nettoyez le porte-filtre à l'eau chaude.
	La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture légèrement plus grosse.
	Le joint de la tête du porte-filtre est encrassé.	Nettoyez le porte-filtre et le joint avec une éponge humide.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
L'espresso n'est pas mousseux.	La mouture est trop ancienne.	Utilisez une mouture fraîchement moulue.
	La mouture n'est pas adaptée à l'espresso.	Utilisez une mouture plus fine.
	Le porte-filtre contient trop peu de café.	Ajoutez du café.
Le réservoir d'eau fuit quand on le transporte.	Le clapet du fond du réservoir est sale ou défectueux.	Lavez le réservoir d'eau et faites fonctionner avec le doigt le clapet qui se trouve au fond.
	Le clapet est bloqué par des résidus de calcaire.	Détartrez votre machine en suivant le mode d'emploi fourni.
Écoulement d'eau sous l'appareil.	Il y a une fuite interne.	Vérifiez la bonne position du réservoir. Si le problème persiste, n'utilisez pas l'appareil, adressez-vous à un centre d'entretien agréé.
La pompe est anormalement bruyante.	Absence d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau et réarmez la pompe (voir la section : PREMIÈRE UTILISATION). Évitez de vider complètement le réservoir.
L'espresso fuit sur les côtés du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas correctement placé.	Mettez le porte-filtre en place et verrouillez-le (tournez de gauche à droite jusqu'à la butée).
		Retirez tout excédent de mouture qui empêche de verrouiller complètement le porte-filtre.
	Le bord du porte-filtre est encrassé par la mouture.	Retirez l'excédent de mouture et nettoyez la grille à travers laquelle l'eau s'écoule à l'aide d'une éponge humide.
Votre espresso a mauvais goût.	Après le détartrage, le rinçage n'a pas été effectué correctement.	Rincez l'appareil conformément au mode d'emploi et vérifiez la qualité du café.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Les tasses sont remplies de manière inégale.	Le porte-filtre est encrassé.	Reportez-vous au paragraphe NETTOYAGE ET ENTRETIEN pour nettoyer le porte-filtre.
L'appareil ne fonctionne pas.	La pompe s'est désamorcée pour cause de manque d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et réarmez la pompe (voir la section : PREMIÈRE UTILISATION). Évitez de vider complètement le réservoir.
	Le réservoir d'eau amovible est mal enclenché.	Enclenchez le réservoir d'eau.
	L'appareil n'est pas sous tension.	Assurez-vous que l'appareil est allumé.
La buse ne fonctionne pas ou produit peu de mousse.	La buse de moussage n'est pas correctement installée.	Vérifiez que l'accessoire est correctement installé sur l'appareil : retirez-le, puis réinstallez-le sur le bras articulé en effectuant un mouvement ferme vers le haut.
	Le lait est trop chaud.	Utilisez du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert.
	La buse vapeur est entartrée.	Détartrez la buse vapeur conformément au paragraphe DÉTARTRAGE .
	La forme du récipient n'est pas adaptée.	Suivez les instructions relatives à la mousse de lait (paragraphe FONCTION VAPEUR)
Le témoin lumineux blanc et le témoin lumineux orange du bouton espresso 1 tasse clignotent tour à tour et le témoin lumineux blanc du bouton espresso 2 tasses reste allumé.	La machine doit être détartrée.	Détartrez la machine (reportez-vous à la section : DÉTARTRAGE)
Le témoin lumineux blanc du bouton marche/arrêt reste allumé, les 2 boutons espresso et le témoin lumineux orange du bouton vapeur clignotent simultanément.	La température du système chauffant est trop élevée ou trop basse, ou le capteur de température est endommagé.	Éteignez la machine pendant un certain temps, puis rallumez-la. Si le problème persiste, contactez un centre d'entretien agréé.