

Rowenta



GB

D

F

NL

E

P

I

DK

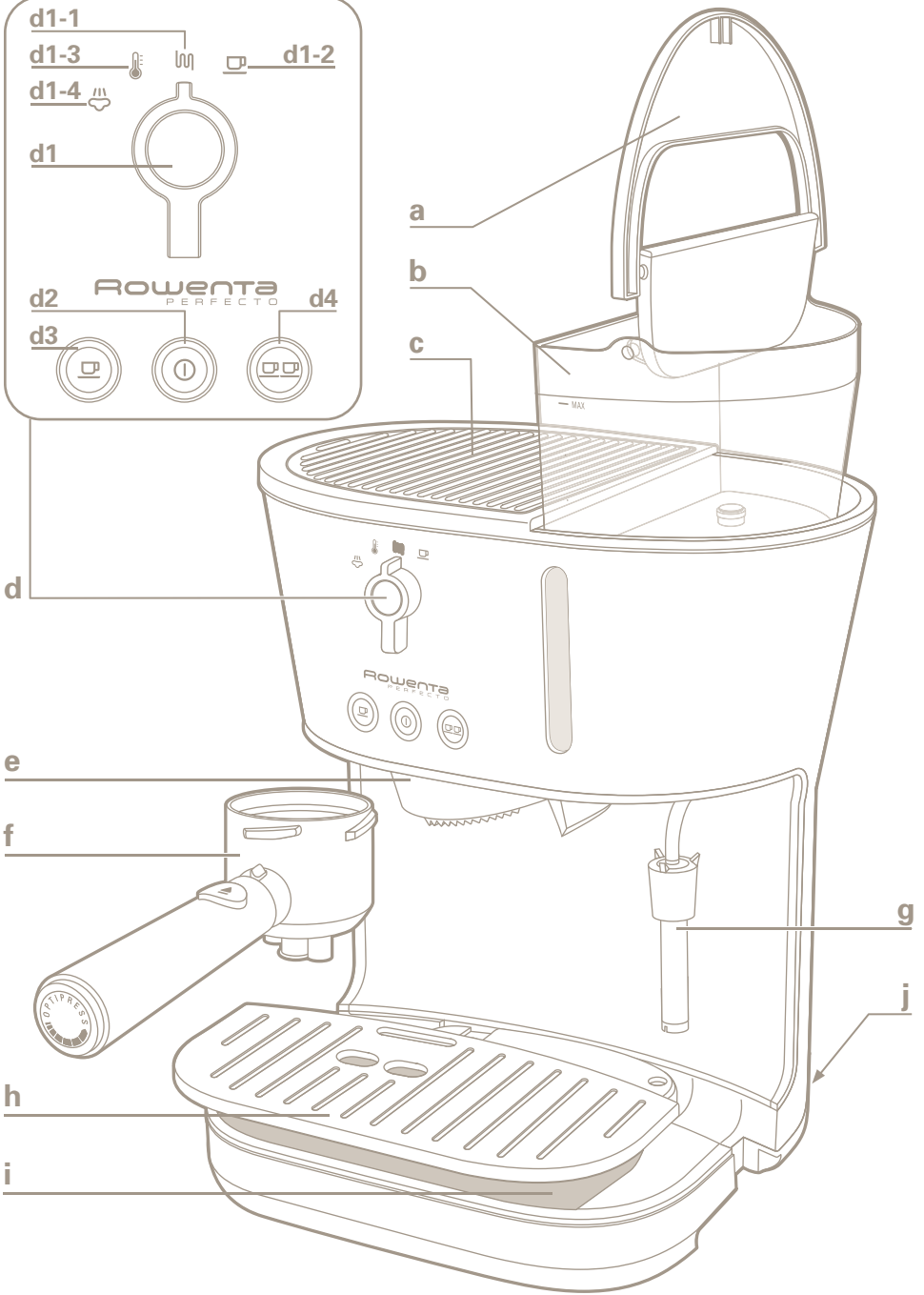
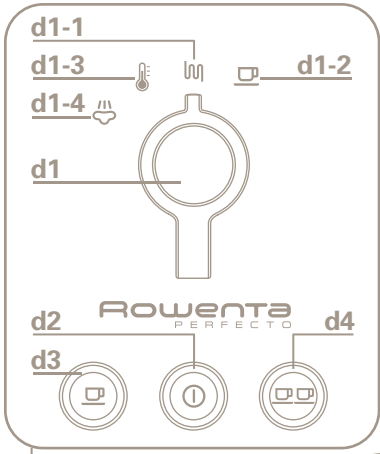
N

S

FIN

GR

www.rowenta.com



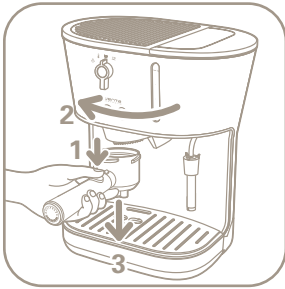


fig.1a



fig.1b

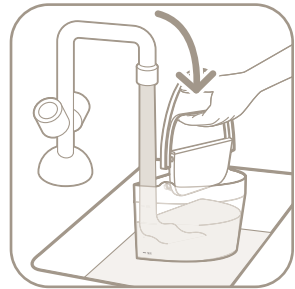


fig.1c

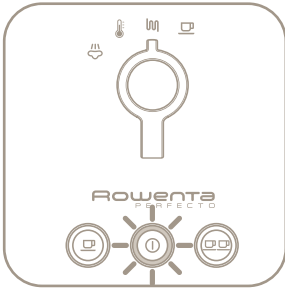


fig.2

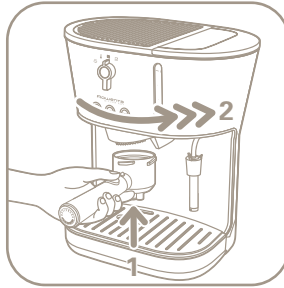


fig.3

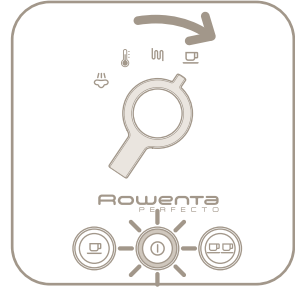


fig.4

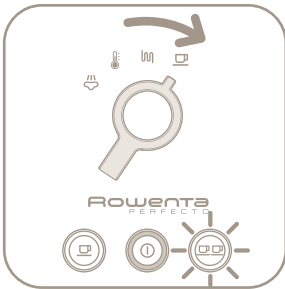


fig.5

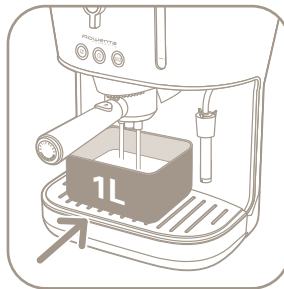


fig.6

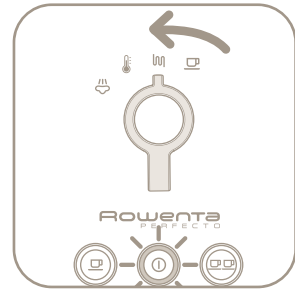


fig.7

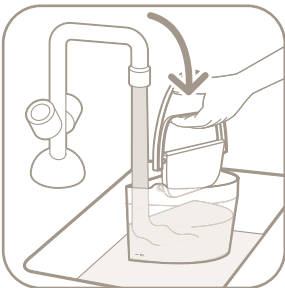


fig.8

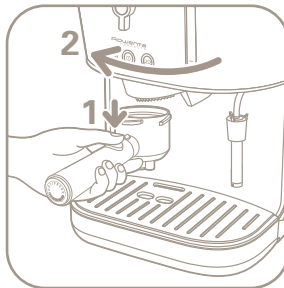


fig.9

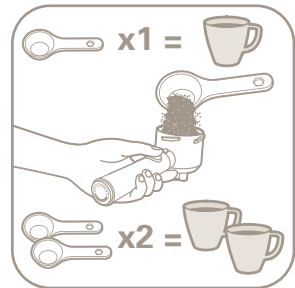


fig.10a

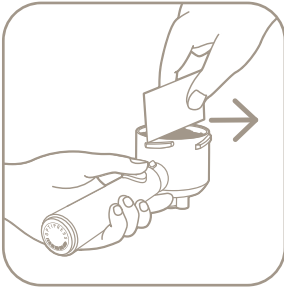


fig.10b

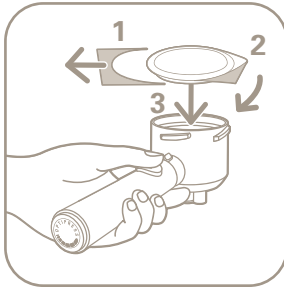


fig.11

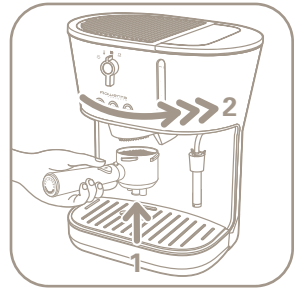


fig.12



fig.13

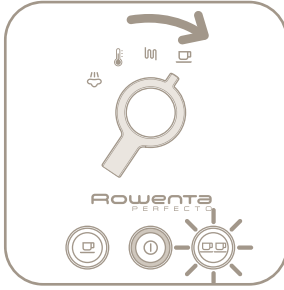


fig.14

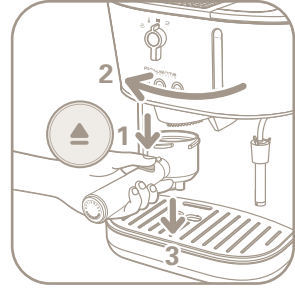


fig.15

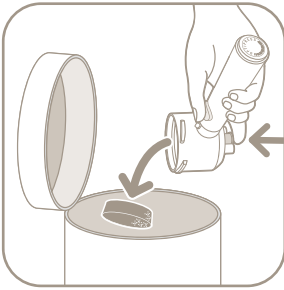


fig.16

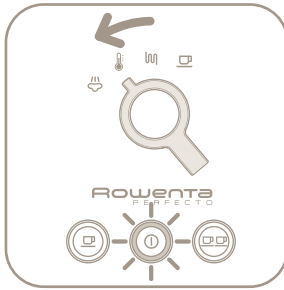


fig.17

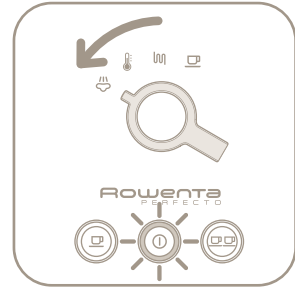


fig.18



fig.19

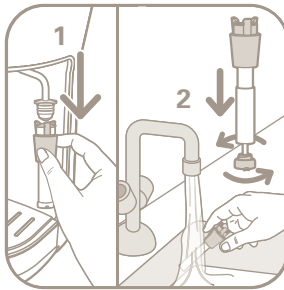


fig.20

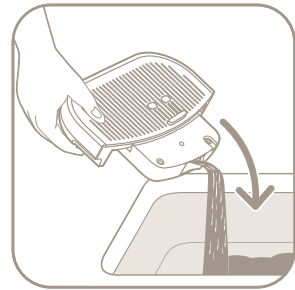







fig.21

Nous vous remercions de votre confiance et de votre fidélité aux produits Rowenta. Vous venez d'acheter la toute dernière innovation en matière d'espresso. Votre machine est équipée d'un porte-filtre qui dispose de trois systèmes exclusifs :

- L'un pour le tassage progressif de la mouture lors du positionnement du porte-filtre (système OPTIPRESS).
- L'autre pour l'éjection du marc.
- Le dernier pour l'utilisation de dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso)  ou souples.

Il est en outre démontable, ce qui permet de le maintenir, par des nettoyages fréquents, en parfait état de fonctionnement. Par sécurité, votre porte-filtre est équipé d'un système de verrouillage pour qu'il reste en place lors de la montée en pression.

F 1- DESCRIPTION

- a** Couvercle du réservoir d'eau
- b** Réservoir d'eau amovible
- c** Plaque repose-tasses
- d** Tableau de commande :
 - d.1** Bouton de sélection (café ou vapeur)
 - d.1-1**  = préchauffage café
 - d.1-2**  = préparation d'un espresso
 - d.1-3**  = préchauffage vapeur
 - d.1-4**  = préparation de la vapeur
 - d.2** Bouton de mise en marche avec voyant lumineux
 - d.3** Bouton 1 tasse avec voyant lumineux
 - d.4** Bouton 2 tasses avec voyant lumineux
- e** Emplacement du porte-filtre
- f** Porte-filtre avec système d'éjection du marc ou de la dosette et tassage progressif de la mouture ou dosette : système OPTIPRESS.
- g** Buse vapeur
- h** Grille récolte-gouttes
- i** Plateau récolte-gouttes, muni de son indicateur de niveau
- j** Cordon d'alimentation

2- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

IMPORTANT !

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

Type d'utilisation : cet appareil est prévu pour une UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT

- Pompe électromagnétique : 15 bars
- Porte-filtre avec système d'éjection du marc
- 1 ou 2 tasses
- Ajustement du volume de café en tasse
- Écoulement automatique de la quantité sélectionnée de café
- Compatible tous types de dosettes, E.S.E ou souples
- Fonction vapeur
- Réservoir amovible (capacité : 0,86 litre)
- Puissance : 1450 W
- Tension : 230 V – 50 Hz
- Dispositifs de sécurité contre les surchauffes
- Dimensions : H. 322.5 mm, L. 291 mm, P. 214 mm

3. CONSIGNES DE SECURITE

- Avant la mise en marche de votre espresso, lisez attentivement ce mode d'emploi.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre espresso sur une surface chaude (plaque électrique, par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil si le plateau récolte-gouttes et la grille ne sont pas mis en place.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur un angle vif ou le coin d'un meuble.
- Evitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plateau chauffe-tasses, porte-filtre, buse vapeur).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez vous à la notice pour les instructions de démarrage.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ceci afin d'éviter un danger ils devront être remplacés uniquement par le centre service agréé Rowenta. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.
- Vérifiez que le porte-filtre est bien serré avant de faire couler le café.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les accessoires et parties démontables de l'appareil ne passent pas au lave-vaisselle.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.

4. CONSEILS PRATIQUES

IMPORTANT !

Avant la première utilisation, après des arrêts prolongés ou après démarrage, l'appareil doit être nettoyé comme décrit au paragraphe : « PREMIERE MISE EN SERVICE »

Pensez à débloquer le porte-filtre en appuyant légèrement sur la touche « EJECT » avant de le désengager de l'appareil (fig. 1a).

- Pour obtenir un espresso à l'arôme intense, nous vous recommandons d'utiliser du café spécial espresso fraîchement moulu qui convient à la délicatesse de la préparation de ce type de café, ainsi que des tasses d'une capacité ne dépassant pas 50 ml.
- Conservez la mouture au réfrigérateur, elle garde ainsi plus longtemps son arôme.
- Ne remplissez pas votre porte-filtre à ras, mais utilisez la cuillère mesure (1 cuillère pour une tasse, 2 cuillères pour 2 tasses). Enlevez l'excédent de mouture sur le

pourtour du porte-filtre.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 jours, videz et rincez le réservoir d'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.

5. PREMIERE MISE EN SERVICE

Rinçage avant la première utilisation.

Avant d'utiliser votre machine à café, nettoyez tous les accessoires dans de l'eau savonneuse puis séchez-les.










- Remplissez le réservoir d'eau froide et remplacez-le sur l'appareil en vous assurant qu'il est bien en place (fig. 1b).
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche d2 (1).
- Le voyant de température clignote puis reste fixe. L'appareil est prêt pour l'utilisation (fig. 2).
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans l'appareil : tournez-le vers la droite jusqu'en butée (fig. 3).
- Mettez un récipient d'un volume supérieur à ½ litre sous le porte-filtre. Tournez le sélecteur d1 sur la position ☐ (café) (fig. 4, 5, 6), puis appuyer sur la position deux tasses ☐☐ plusieurs fois ci-nécessaire.
- Laissez s'écouler l'eau du réservoir. Pour arrêter l'écoulement de l'eau, tournez le sélecteur d1 sur la position ☐☐ (fig. 7) et débranchez l'appareil.
- Enlevez le réservoir, videz-le, rincez-le soigneusement et remettez-le dans l'appareil (fig. 1b et 8).

6. PREPARATION DE L'ESPRESSO

IMPORTANT ! Si l'espresso est utilisé pour la première fois, l'appareil doit être nettoyé comme décrit au paragraphe 5 « PREMIERE MISE EN SERVICE »




Avec du café moulu

Le type de mouture que vous choisissez déterminera la force et le goût de votre espresso : plus votre mouture est fine, plus vous obtiendrez un espresso corsé.

- Avant d'enlever le réservoir amovible, veillez à mettre le sélecteur d1 en position  (fig. 7).
 - Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et replacez-le sur l'appareil (fig. 8).
 - Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche d2 .
 - Le voyant clignote pendant le préchauffage, puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation.
 - Déverrouillez le porte-filtre en appuyant légèrement sur la touche  et en le tournant vers la gauche (fig. 9). A l'aide de la cuillère mesure, mettez la mouture dans le porte filtre : une cuillère mesure (pleine à ras bord) par tasse pour obtenir un bon espresso (fig. 10a).
 - Enlevez l'excédent de mouture sur le bord du porte-filtre (fig. 10b).
 - Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le serrant fort vers la droite jusqu'en butée (fig. 12)
 - Mettez une ou deux tasses sur la grille du bac de récupération sous le porte-filtre (fig. 13).
 - Tournez le sélecteur d1 sur la position  (café) (fig. 4).
 - Appuyez soit sur le bouton d3  pour 1 tasse ou sur le bouton d4  pour 2 tasses.
 - Après quelques instants, le café s'écoule.
 - Lorsque vos tasses sont remplies, l'écoulement s'arrête automatiquement. Ramenez alors le sélecteur d1 en position  (fig.7).
 - Enlevez les tasses.
 - Déverrouillez le porte-filtre : appuyez légèrement sur la touche  en tournant le porte-filtre vers la gauche et retirez-le de l'appareil. Jetez le marc grâce au système d'éjection en pressant à fond la touche d'éjection « Push » sur le manche (fig. 16). Lavez le porte-filtre à l'eau courante, en actionnant la touche « Push » pour éliminer les restes de mouture (voir également paragraphe 8.B pour un nettoyage plus en profondeur).
- Il est normal que chaque retour du sélecteur de commande d1 en position  soit suivi d'un léger bruit de circulation d'eau ou de vapeur, dû à un dispositif spécifique, éliminant la pression de l'ensemble des circuits.


Avec une dosette espresso E.S.E

« ESE » pour « Easy Serving Espresso » (préparation simplifiée de l'espresso) est une dosette emballée (44 mm de diamètre) de 7g de café sélectionné, moulu et compacté entre deux papiers filtres, spécialement conçue pour la réalisation d'espresso « ristretto » (serré) à l'italienne. Ce système permet une utilisation immédiate, simple, propre et confortable de votre machine.

- Avant d'enlever le réservoir amovible, veillez à mettre le sélecteur d1 en position  (fig. 7).
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et replacez-le sur l'appareil (fig. 8).
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche d2 .
- Le voyant clignote pendant le préchauffage, puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation.
- Déverrouillez le porte-filtre en appuyant légèrement sur la touche  et en le tournant vers la gauche (fig. 15). Le cas échéant, découpez l'excédent de papier autour de la dosette en suivant les pointillés (fig. 11). Placez la dosette E.S.E avec l'inscription rouge vers le bas (repliez bien les coins du papier). Veillez à placer le papier à l'intérieur du filtre, sinon il pourrait y avoir des fuites. Pour une crème plus riche et plus épaisse, il est important de placer la dosette E.S.E correctement. La dosette est prévue pour réaliser une tasse de café. L'utilisation de 2 dosettes E.S.E l'une sur l'autre n'est pas conseillée.
- Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le serrant fort vers la droite jusqu'en butée (fig. 12).
- Pour préparer votre espresso, veuillez procéder comme pour la préparation d'un espresso avec du café moulu.

Avec une dosette souple

Votre machine est également compatible avec les dosettes souples (généralement 60 mm de diamètre). Ce type de dosettes n'étant pas spécifiquement conçu pour les machines espresso, vous obtiendrez un espresso moins corsé qu'avec une dosette E.S.E.

- Avant d'enlever le réservoir amovible, veillez à mettre le sélecteur d1 en position  (fig. 7).
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et replacez-le sur l'appareil (fig. 8).

- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche d2 ①.
- Le voyant clignote pendant le préchauffage, puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation.
- Déverrouillez le porte-filtre en appuyant légèrement sur la touche ▲ et en le tournant vers la gauche (fig. 15). Placez une dosette souple dans le porte-filtre. La dosette est prévue pour réaliser une tasse de café. L'utilisation de 2 dosettes l'une sur l'autre n'est pas conseillée.
- Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le serrant fort vers la droite jusqu'en butée (fig. 12).
- Pour préparer votre espresso, veuillez procéder comme pour la préparation d'un espresso avec du café moulu.

7. PROGRAMMATION INDIVIDUELLE DU VOLUME DE CAFE :

Pour modifier la quantité d'eau préprogrammée procédez comme suit :

- Remplissez le réservoir d'eau et mettez l'appareil en marche (fig.1abc,2, et 4).
- Mettez une cuillère de café moulu dans le filtre à l'aide de la cuillère doseur ou placez une dosette E.S.E. ou souple.
- Mettez le porte-filtre en place en le tournant au maximum vers la droite, jusqu'en butée (fig.12).
- Placez une tasse sous le porte-filtre.
- Maintenez enfoncé le bouton « 1 tasse » (> 3 sec) jusqu'à ce que le témoin « 1 tasse » clignote rapidement. Le café s'écoule.
- Lorsque la quantité d'espresso désirée est obtenue, appuyez sur le bouton « 1 tasse ». Cette quantité est alors enregistrée automatiquement.
- A la prochaine utilisation, lorsque vous appuierez sur le bouton « 1 tasse », vous obtiendrez la dernière quantité enregistrée. La programmation pour 2 tasses se fait à l'identique, en appuyant sur le bouton « 2 tasses » (> 3 sec).
- En cas de mise hors tension de l'appareil, les volumes devront être reprogrammés lors de la prochaine utilisation

8. FONCTION VAPEUR

La vapeur sert à faire mousser le lait (par exemple pour la préparation des cappuccinos.)

- Pour produire la vapeur, Tournez le sélecteur d1 sur la position ☺ (fig. 17) (pour obtenir une vapeur plus abondante, la température doit être supérieure à celle demandée pour faire du café).
- Le voyant du bouton de mise en marche clignote à nouveau puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation.
- Mettez le lait dans un récipient. Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'utiliser un récipient avec une petite ouverture (petit pichet par exemple).
- Plongez la buse vapeur dans le liquide.
- Tournez le sélecteur d1 sur la position ☹ (vapeur) (fig.18) : la vapeur sort dans le lait.
- Pour bien faire mousser le lait, faites des mouvements circulaires et de haut en bas (fig. 19). La pompe fonctionne en intermittence, ce qui est normal.
- Afin d'obtenir un bon moussage de lait, nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou du lait UHT et d'éviter le lait cru ou écramé.
- Pendant l'opération, il est normal que le voyant de température du bouton de mise en marche s'allume et s'éteigne.
- Lorsque le moussage est terminé, arrêtez l'appareil (sélecteur d1 en position ☹).
- Lorsque le sélecteur d1 est en position ☹, l'appareil refroidit automatiquement. Durant la phase de refroidissement, le voyant du bouton de mise en marche clignote, et de l'eau chaude s'écoule dans le plateau récolte-gouttes. Lorsque la température optimale de préparation d'un espresso est atteinte à nouveau, le voyant reste fixe.

IMPORTANT ! Après l'arrêt de la vapeur, nettoyez immédiatement et soigneusement la buse vapeur à l'aide d'une éponge humide (afin que les résidus « n'attachent pas ») et produisez encore un peu de vapeur à l'air libre pour rincer l'intérieur.
ATTENTION ! La buse vapeur est encore chaude ! Veuillez à ne pas vous brûler.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

A. De l'appareil

- Débranchez la prise de courant avant chaque nettoyage et faites refroidir l'appareil.
- Nettoyez de temps à autre l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide. Lavez régulièrement le réservoir, le bac de récupération et sa grille et essuyez-les.
- Rincez régulièrement l'intérieur du réservoir.
- Lorsqu'une fine couche blanche opacifie votre réservoir, effectuez une opération de détartrage (cf paragraphe 10. DETARTRAGE).
- N'utilisez pas de produits nettoyants à base d'alcool ou de solvant.
- Après avoir débranché l'appareil, nettoyez régulièrement la grille de passage d'eau chaude, ainsi que le joint d'étanchéité, à l'aide d'une éponge humide (fig. 16).
- Nettoyez uniquement à l'aide d'un chiffon humide sans produit détergeant ou abrasif.

B. Du porte-filtre

L'appareil que vous venez d'acheter est équipé d'un porte-filtre démontable à éjection, qui vous permet de le maintenir en parfait état de fonctionnement. Nous vous conseillons de le nettoyer après chaque utilisation. Ces opérations de démontage/remontage doivent être effectuées à froid.

1. Démontage du porte-filtre :

- Extraire le porte-filtre de votre machine.
- Jeter le marc ou la dosette en pressant sur la touche « Push » (fig. 16).
- Le rincer à l'eau claire.
- Extraire à l'arrière du porte-filtre par rotation sur la gauche en appuyant sur les 2 pattes fixes pour le démonter.

2. Nettoyage et rinçage du porte-filtre :

Le porte-filtre peut alors être nettoyé à l'aide d'un produit détergent « vaisselle » et d'un accessoire récurant, mais doit ensuite être rincé à l'eau claire. Pour un meilleur résultat, vous pouvez actionner plusieurs fois le bouton d'éjection pendant le rinçage. Nous vous conseillons de secouer fortement votre porte-filtre afin d'en évacuer toute l'eau.

3. Remontage du porte-filtre :

Replacer le dessous du porte-filtre en effectuant une rotation anti-horaire pour le verrouiller.

C. Du plateau récolte-gouttes

Dès que le niveau de remplissage du plateau récolte-gouttes apparaît, ce dernier doit être vidé après avoir retiré la grille (fig. 21). La présence d'eau est normale et n'est pas signe d'une fuite. Si nécessaire, nettoyez le plateau récolte-gouttes et sa grille avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif. Rincez et séchez.

D. De la buse vapeur (Fig 20)

Pour la nettoyer, veuillez déclipser l'accessoire vapeur (g) de la buse en tirant la bague noire vers le bas.

Cet accessoire est composé de 3 parties : le tube intérieur, le tube extérieur et une protection en inox.

Pour bien nettoyer cet accessoire, veuillez le démonter entièrement.

Pour retirer le tube intérieur, dévissez l'extrémité de l'accessoire vapeur.

Vous pourrez ensuite retirer la protection en inox.

Nettoyez ces 3 parties avec de l'eau claire et un peu de produit vaisselle non agressif. Rincez et séchez.

Une fois l'accessoire vapeur nettoyé et remonté en le serrant correctement, remplacez-le sur la buse en veillant à bien maintenir la bague en plastique noire mobile vers le bas. Exercez alors un mouvement de pression circulaire vers le haut afin d'enclencher correctement l'accessoire vapeur. Clipsez alors la pièce plastique noire en la remontant vers le haut.

10. DETARTRAGE

- Le détartrage régulier de votre appareil, comme indiqué dans les paragraphes A et B pour les fonctions café et vapeur, est le gage principal de sa durée de vie. La fréquence de détartrage doit être adaptée à la dureté de votre eau. Prenez conseil auprès de votre agence de distribution d'eau.
- Pendant cette opération, ne placez pas votre appareil sur un plan de travail en marbre. Le détartrage pourrait l'altérer.
- Pour que cela soit plus clair pour vous, vous trouverez ci-après un tableau récapitulatif des fréquences de détartrage en fonction de la dureté de l'eau et de l'utilisation :

FREQUENCE DE DETARTRAGE			
Nombre moyen de cafés par semaine	Eau douce (<19°th)	Eau calcaire (19-30°th)	Eau très calcaire (>30°th)
Moins de 7	1 fois par an	Tous les 8 mois	Tous les 6 mois
De 7 à 20	Tous les 4 mois	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois
Plus de 20	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois	Tous les mois

En cas de doute, un détartrage tous les mois est conseillé.

Aucune réparation de cafetière pour cause de :

- détartrage non effectué,
 - d'entartrage,
- ne sera couverte par la garantie.

A. Détartrage de la fonction café

- Débranchez l'appareil.
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans l'appareil et verrouillez-le en tournant vers la droite jusqu'en butée (fig. 3).
- Placez un récipient d'un volume supérieur à ½ litre sous le porte-filtre (fig. 6).
- Vérifiez que le sélecteur d1 soit bien en position ☹.
- Videz le réservoir et remettez-le en place.
- Remplissez le réservoir avec un mélange composé de trois volumes d'eau pour un volume de vinaigre ou d'acide citrique/sulfamique.
- Branchez l'appareil.
- Lorsque le voyant de température du bouton de mise en marche reste fixe, vous pouvez alors passer en position ☹ (café) (fig. 4).
- Appuyez sur le bouton d4 ☹☹ (fig. 14).
- Laissez s'écouler le mélange.
- Attendez 2 minutes, puis renouvelez l'opération 2 fois, depuis l'opération d'appui sur le bouton d4 ☹☹ (fig. 14).
- Tournez le sélecteur sur la position ☹.
- Suivez maintenant les instructions de détartrage de la fonction vapeur.

B. Détartrage de la fonction vapeur

- Placez ensuite le récipient sous la buse vapeur.
- Tournez le sélecteur d1 sur la position ☹

(chauffe vapeur) (fig. 17) (pour obtenir de la vapeur, la température doit être supérieure à celle demandée pour faire du café).

- Le voyant du bouton de mise en marche clignote puis reste fixe.
- Tournez le sélecteur d1 sur la position ☹ (extraction vapeur) (fig. 18) : la vapeur sort dans le liquide. Laissez s'écouler le reste du mélange pendant 2 minutes.
- Pendant l'opération, il est normal que le voyant de température de l'eau s'allume et s'éteigne.
- Après quelques instants, arrêtez l'appareil (position ☹☹).
- Lorsque le sélecteur d1 est en position ☹☹, l'appareil refroidit automatiquement. Durant la phase de refroidissement, le voyant du bouton de mise en marche clignote, et de l'eau chaude s'écoule dans le plateau récolte gouttes.

C. Rinçage

IMPORTANT !

- Après le détartrage, effectuez 2-3 opérations de rinçage avec de l'eau claire (sans mouture), comme décrit au paragraphe « Première mise en service ».
- N'oubliez pas de rincer la buse vapeur (fig. 20). L'appareil est détartré et à nouveau prêt à fonctionner.

11. GARANTIE




Votre appareil est garanti mais toute erreur de branchement, manipulation ou utilisation autres que celles décrites dans la notice annule la garantie.

Cet appareil est garanti dans le cadre d'un usage domestique, tout autre type d'utilisation annule la garantie.

Aucune réparation pour cause d'entartrage ne sera couverte par la garantie.

Pour tout problème d'après-vente ou de pièces détachées, consultez votre revendeur ou un centre service agréé.

12. REPONSES AUX PROBLEMES EVENTUELS

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Le porte-filtre est bloqué	Vous avez oublié de déverrouiller le porte-filtre	Appuyez sur la touche  tout en tournant le porte-filtre vers la gauche (fig. 15).
Le marc n'est pas sec après le passage de l'eau	Vous n'avez pas serré le porte-filtre correctement.	Serrez plus le porte-filtre.
L'espresso coule trop lentement	La mouture est trop fine, trop grasse ou farineuse.	Choisissez une mouture légèrement plus grosse.
	Le porte-filtre est sale.	Nettoyez votre porte-filtre selon les instructions du paragraphe 9.B.
	La grille de passage de l'eau est encrassée.	Quand l'appareil est refroidi, nettoyez la grille du passage de l'eau avec une éponge humide.
De l'eau s'écoule du porte-filtre après la confection d'un espresso.	Le sélecteur de commande n'a pas été positionné sur arrêt « résistance ».	Positionnez le sélecteur de commande d1 sur  (fig. 7).
	Formation de tartre prématurée en raison d'une eau particulièrement calcaire.	Détartrez l'espresso conformément aux indications du mode d'emploi (paragraphe 10).
Présence de marc dans la tasse.	Le porte-filtre est encrassé	Nettoyez le porte-filtre à l'eau chaude. Actionnez la touche  pour éliminer les restes éventuels de mouture. Secouez-le pour évacuer l'eau (voir également paragraphe 9.B).
	La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture légèrement plus grosse.
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.
	Il y a trop peu de mouture dans le porte-filtre.	Rajoutez de la mouture.
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 est au fond du réservoir.
	Le clapet est bloqué par du calcaire	Détartrez l'appareil comme décrit au paragraphe 10

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Écoulement d'eau sous l'appareil.	Fuite interne.	Vérifiez la bonne position du réservoir. Si le défaut persiste, n'utilisez pas l'appareil, adressez-vous à un centre de service agréé.
Des craquements sont entendus dans le porte-filtre.	Phénomène normal : blocage de sécurité du porte-filtre.	
La pompe est anormalement bruyante.	Absence d'eau dans le réservoir.	Arrêtez l'appareil (position 000), remplissez le réservoir d'eau et redémarrez.
Les tasses sont remplies de manière inégale.	Le porte-filtre est encrassé.	Reportez-vous au paragraphe 9.B pour l'entretien de votre porte-filtre.
L'espresso fuit sur les côtés du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas placé correctement.	Mettez le porte-filtre en place et verrouillez-le (tournez de gauche à droite jusqu'en butée) (fig. 3).
	Le bord du porte-filtre est encrassé par la mouture.	Enlevez l'excédent de mouture (fig. 10b) et nettoyez la grille de passage d'eau avec une éponge humide.
Votre espresso a mauvais goût.	Après le détartage, le rinçage n'a pas été effectué correctement.	Rincez l'appareil conformément au mode d'emploi (paragraphe 9) et vérifiez la qualité du café.
L'appareil ne fonctionne pas.	La pompe s'est désamorcée pour cause de manque d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et réamorçez la pompe (voir paragraphe 5. « PREMIERE MISE EN SERVICE »). Evitez de vider complètement le réservoir.
	Le réservoir d'eau amovible est mal enclenché.	Enclenchez le réservoir d'eau en appuyant fortement.
La buse vapeur ne fait pas mousser le lait.	La buse vapeur est bouchée ou entartrée.	Détartrez la buse vapeur conformément au paragraphe « DETARTAGE » ou débouchez-la à l'aide d'une aiguille.
	Le lait est trop chaud.	Utilisez du lait refroidi.
	La forme du récipient n'est pas appropriée.	Utilisez un petit pichet.
	Vous utilisez du lait écrémé.	Utilisez de préférence du lait entier ou demi-écrémé.

S'il n'est pas possible de déterminer la cause d'une panne, adressez-vous à un réparateur agréé. Ne démontez jamais l'appareil ! (en cas de démontage, la garantie pourra ne plus être assurée).

13. PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement!

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.