

# PL41E - PL41EM



ESPRESSO MACHINE TO BE USED WITH GROUND COFFEE/PODS  
MACHINE A CAFE EXPRESSO POUR CAFE MOULU /DOSETTES



**DESCRIPTION:**

- |                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Cold water tank               | 11. On/off switch               |
| 2. Cup warmer                    | 12. Steam switch                |
| 3. Indicator light: steam ready  | 13. Coffee/hot water switch     |
| 4. Steam/hot water knob          | 14. Indicator light: machine on |
| 5. Filter holder retaining ring  | 15. Coffee press                |
| 6. Steam/hot water tube          | 16. Measuring spoon             |
| 7. Removable water drainage tray | 17. Manometer                   |
| 8. Filter holder                 | 18. Filter for pods             |
| 9. Single cup filter             | 19. Removable water tank cover  |
| 10. Two cup filter               | 20. Water level indicator       |

**USER INSTRUCTIONS:****Starting of the machine:**

- Remove the machine from its packing and make sure all packing parts have been taken off (including the protection bags).
- Lay the machine on a flat and steady surface far away from hot places and from the water taps.
- Remove the water tank cover (19) on the back of the machine and take out the water tank (1) paying attention not to damage the water tubes inside it.
- Fill the tank (1) with cold water.
- Replace the water tank back in the machine and check that the water tubes are not bent and that the filter is well set on one of them.
- Plug in the machine in the mains. Make sure that the wall socket is of the right voltage.
- Place the filter holder under the brewing group (5) and turn it from the left to the right. Leave it there so that it can get warm and it gets ready for use.
- Turn the machine on by pushing the on /off switch (11). The indicator light: machine on (14) comes on to confirm the power supply.
- Open the steam/hot water knob (4).
- Press the steam switch (12) and the coffee/hot water switch (13).
- When water comes out of the steam spout (6), press the coffee/hot water switch (13) and the steam switch (12) again and close the steam/hot water knob (4).
- After completing all these operations, leave the machine on.

**Preparing an espresso:**

- Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
- Press the on/off switch (11): the indicator light "machine on" (14) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
- As soon as the indicator light steam ready (3) goes on, the machine is ready for use (the indicator light steam ready goes off on the mod. PL41EAUS/PL41EMAUS). Fit the single cup filter (9) or the two cup filter (10) into the filter holder (8) that has been warmed up by leaving it attached to the brewing group as described in point 4.
- Fill the filter with the ground coffee by means of the supplied measure spoon (16): 1+ ½ measuring spoonful (16) = 1 coffee cup - 3 measuring spoonful (16) = 2 coffee cups. Every time you fill the filter with a spoonful of coffee, press the coffee with the coffee press (15) before proceeding to fill it with the next spoonful and make sure that there are no coffee rests on the filter border.
- Insert the filter holder (8) in the brewing group ring (5), turn it from left to right with force, then put the cup on the removable water drainage tray (7).
- Press the coffee/hot switch (13). The manometer (17) will show the reached pressure, between 8 and 14 bar (only for model PL41EM).
- Once you get the coffee desired quantity, push the coffee/hot water switch (13) again.
- Remove the filter holder (8) and throw away the coffee grounds. Make sure that the filter holder is clean and replace it in the brewing group to warm up again.

**Preparing an espresso with the use of coffee pods:**

- Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
- Press the on/off switch (11): the indicator light "machine on" (14) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
- As soon as the indicator light: steam ready (3) goes on, the machine is ready for use (the indicator light steam ready goes off on the mod. PL41EAUS/PL41EMAUS).
- Fit the pod filter (18) into the filter holder (8) that has been warmed up by leaving it attached to the brewing group as described in point 4.
- Open the single packed pod not damaging the pod.
- Place the pod in its filter (18).
- Insert the filter holder (8) in the brewing group ring (5), turn it from left to right with force, then put the cup on the removable water drainage tray (7).

28. Press the coffee/hot switch (13). The manometer (17) will show the reached pressure, between 8 and 14 bar (only for model PL41EM)
29. Once you get the coffee desired quantity, push the coffee/hot switch (13) again.
30. Remove the filter holder (8) and throw away the used pod.

#### **Steam:**

31. Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
32. Press the on/off switch (11): the indicator light "machine on" (14) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
33. Press the steam switch (12).
34. As soon as the light: steam ready (3) goes on, the machine is ready for use (the indicator light steam ready goes off on the mod. PL41EAUS/PL41EMAUS).
35. Open the steam/hot water knob (4). First some water will flow out and then the steam.
36. Put the cup with the desired infusion under the steam tube (6) and turn the knob completely.
37. When the drink has been suitably frothed, close the steam/hot water knob (4) and press the steam switch (12) again.
38. IMPORTANT: after you have frothed your milk, reopen the steam/hot water knob (4) and repress the steam switch (12) and the coffee/hot water switch (13) again. When the water flows out of the steam tube (6), close the steam/hot water knob (4) again and at the same time press the steam switch (12) and the coffee/hot water switch (13) again. Clean carefully the steam/hot water tube (6).

#### **Hot water:**

39. Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
40. Press the on/off switch (11): the indicator light "machine on" (14) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
41. As soon as the light: steam ready (3) goes on, the machine is ready for use (the indicator light steam ready goes off on the mod. PL41EAUS/PL41EMAUS).
42. Open the steam/hot water knob (4).
43. Press the steam switch (12) and the hot coffee/hot water switch (13). Hot water will flow out from the steam tube (6) immediately.
44. Once you have got the desired quantity of water, repress the steam switch (12) and the coffee/hot water switch (13) again and close the steam/water knob (4).
45. After obtaining hot water from the tube, make sure that there is still water in the tank (1).

#### **USEFUL TIPS:**

- The single cup filter (9), the two cup filter (10) and the pod filter (18) do not need to be washed after each use but check that the holes are not blocked.
- For best results, we suggest warming the cups up on the cup warmer (2) which works only when the machine is on.

#### **ROUTINE MAINTANCE AND PRECAUTIONS:**

- It is recommended to clean, after each use, the steam tube and the strainer holder carefully
- For cleaning it is recommended the use of a wet damp cloth
- Do not leave the machine outdoor. And do not immerse the machine in water.
- The machine can be used only by adults and must be kept away from children
- Do not wash strainer and strainer holder in dishwasher

#### **TECNICAL DATA:**

Voltage: 230 V – 50/60 Hz

Power: 1050 W

Heating time: ca. 3 min.

Pump pressure: 15 bar

Water tank: 2,7 litres

Dimensions (HxLxD): 34\*23\*27 cm

Weight: 9 kg

To be operated with ground coffee and coffee pods

PL41EM/110: 120V - 60Hz

**TROUBLESHOOTING:**

We thank you for buying one of our products, projected and assembled in accordance with the most up-to date technological innovations.

Following carefully the simple operations described in this manual, which respect all essential safety regulations, you will get the best performances and will appreciate the remarkable reliability of this product in the years to come. Please find below the description of the most frequent problems and of their solution:

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Coffee is not creamy	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coffee blend not suitable for machine</li> <li>2. Improper grinding</li> <li>3. Too little coffee in filter; the pressure indicated by the manometer (17) is under 8 bar</li> <li>4. The filter holder has not be tightened under the brewing group ring</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use a different coffee blend</li> <li>2. Adjust coffee grinding</li> <li>3. Put more coffee in the filter and press it properly</li> <li>4. Tighten better the filter holder</li> </ol>
The coffee is too cold	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The machine had not reached the proper temperature</li> <li>2. Filter-holder has not been preheated</li> <li>3. Cups have not been preheated</li> <li>4. Thermostat malfunction.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. See section "<i>Starting the Machine</i>" and "<i>Making an Espresso Coffee</i>"</li> <li>2. Filter-holder must be heated together with the water – see section "<i>Starting the Machine</i>"</li> <li>3. Properly heat the cups on the cup-warmer (2)</li> <li>4. Contact the nearest SERVICE CENTER</li> </ol>
The coffee comes out too quickly	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coffee too coarsely ground</li> <li>2. Too little coffee in the filter</li> <li>3. Coffee has not been pressed enough</li> <li>4. Coffee/pod old or unsuitable</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use a finer grinding</li> <li>2. Put more coffee in the filter</li> <li>3. Press the coffee more firmly</li> <li>4. Use a different coffee blend</li> </ol>
Coffee comes out between the coffee group and the filter-holder	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Filter-holder not properly inserted</li> <li>2. Too much coffee in the filter</li> <li>3. Edge of the filter-holder not clean</li> <li>4. The douche seal is worn or damaged</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insert the filter-holder correctly</li> <li>2. Put less coffee in the filter</li> <li>3. Clean the edge of the filter-holder and the brewing group seal</li> <li>4. Contact the nearest SERVICE CENTER</li> </ol>
Coffee comes out in drops	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coffee too finely ground</li> <li>2. Too much coffee in the filter</li> <li>3. Coffee too firmly pressed</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use a coarser grinding</li> <li>2. Put less coffee in the filter</li> <li>3. Press the coffee more gently</li> </ol>
The machine does not produce steam	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The water tube hole may be obstructed</li> <li>2. Lack of water in the tank</li> <li>3. The steam nozzle has been improperly positioned</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean the hole with a needle</li> <li>2. See section "<i>Starting the Machine</i>"</li> <li>3. Reposition the steam nozzle</li> </ol>
No coffee produced during the coffee cycle; the manometer indicates 0 bar pressure	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lack of water in the tank</li> <li>2. Steam switch on</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fill the tank</li> <li>2. Turn off the steam switch</li> </ol>
No coffee produced during the coffee cycle; the manometer indicates more than 14 bar pressure	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coffee too finely ground</li> <li>2. Too much coffee in the filter</li> <li>3. Coffee too firmly pressed</li> <li>4. The brewing group douche is dirty</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use a coarser grinding</li> <li>2. Put less coffee in the filter</li> <li>3. Press the coffee more gently</li> <li>4. Contact the nearest SERVICE CENTER</li> </ol>
The machine does not work and the ON light does not come on	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No electricity</li> <li>2. The power cable is not properly plugged in</li> <li>3. The power cable is damaged</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Restore electrical power</li> <li>2. Plug in the power cable correctly</li> <li>3. Contact the nearest SERVICE CENTER for a replacement cable</li> </ol>
The ON light is on but the ready steam indicator does not go off within 10 minutes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Thermostat malfunction</li> <li>2. Heating element malfunction</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contact the nearest SERVICE CENTER</li> <li>2. Contact the nearest SERVICE CENTER</li> </ol>

The inserted data and pictures can be subject to changes without previous notice for the improvement of the machine's performances.

**DESCRIPTION :**

- |                                   |                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Réservoir                      | 11. Interrupteur général on/off      |
| 2. Chauffe tasses                 | 12. Interrupteur distribution vapeur |
| 3. Voyant lumineux vapeur prête   | 13. Interrupteur café/eau chaude     |
| 4. Bouton vapeur/eau chaude       | 14. Voyant lumineux tension          |
| 5. Siège porte filtre             | 15. Presseur café                    |
| 6. Distributeur vapeur/eau chaude | 16. Mesure à café                    |
| 7. Grille amovible appuie tasse   | 17. Manomètre                        |
| 8. Porte filtre                   | 18. Filtre pour dosettes             |
| 9. Filtre 1 tasse                 | 19. Couvercle amovible réservoir     |
| 10. Filtre 2 tasses               | 20. Verre niveau de l'eau réservoir  |

**MODE D'EMPLOI:****Mise en fonction de la machine :**

- Otez la machine de la boîte et éloignez tous les sachets et le matériel d'emballage.
- Positionnez la machine sur une surface stable et plane, loin de fontes de chaleur et de robinets du réseau hydrique.
- Enlevez le couvercle amovible (19) du réservoir et ôtez le réservoir (1) en faisant attention à ne pas endommager les tubes à l'intérieur.
- Remplissez le réservoir (1) avec de l'eau froide.
- Remettez le réservoir (1) dans son siège, en contrôlant que les tubes ne soient pliés et que le filtre mis à l'extrémité d'un des deux tubes soit bien fixé.
- Insérez la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant (vérifiez le voltage).
- Insérez le porte filtre (8) dans le porte filtre (5) en tournant de gauche à droite, de sorte qu'il se réchauffe et qu'il soit prêt à l'emploi.
- Allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur général (11). Le voyant lumineux de tension (14) s'illuminera pour confirmer l'alimentation au réseau électrique.
- Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude (4).
- Appuyez l'interrupteur distribution vapeur (12) et l'interrupteur café/eau chaude (13).
- Lorsque l'eau sort du bec de la buse de vapeur (6), appuyez de nouveau l'interrupteur café/ eau chaude (13) et l'interrupteur distribution vapeur (12) et relâchez le bouton vapeur/eau chaude (4).
- Lorsque ces opérations sont terminées, la machine peut être rester branchée.

**Préparation du café espresso avec du café moulu :**

- Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau de l'eau (20).
- Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant de tension (14) s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant).
- Dès que le voyant de signalisation vapeur prête (3) s'allume, la machine est prête à l'emploi (sur les mod. PL41EAUS/PL41EMAUS le voyant vapeur prête s'éteint). Insérez le filtre (9) 1 tasse ou 2 tasses (10) dans le porte-filtre (8), après l'avoir fait réchauffer comme décrit au point 7.
- Avec l'aide de la mesure à café (16) en dotation, (1+ ½ mesure = 1 tasse ; 3 mesures = 2 tasses), remplissez le filtre avec le café moulu. Après chaque mesure mise dans le filtre utilisez le presseur (15) en dotation pour presser le café. Assurez-vous que le bord du portefiltre soit propre, sans traces de café, qui pourraient empêcher la fixation correcte du portefiltre, en causant des pertes.
- Insérez le porte filtre (8) dans le siège du porte-filtre (5) en le tournant, avec force, de la gauche vers la droite; ensuite positionnez les tasses sur la grille appuie tasses (7).
- Appuyez sur l'interrupteur café/eau chaude (13). Le manomètre (17) indiquera la pression atteinte, de 8 à 14 bar (seulement pour le modèle PL41EM).
- Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur l'interrupteur (13).
- Enlevez le porte-filtre (8) et jetez le marc de café, vérifiez qu'il soit propre et insérez le dans le support (5) pour le maintenir à la juste température.

**Préparation du café espresso avec les dosettes :**

- Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
- Appuyer sur l'interrupteur général (11). Le voyant de tension (14) s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant).
- Dès que le voyant de signalisation vapeur prête (3) s'allume, la machine est prête à l'emploi.
- Insérez le filtre pour dosettes (18) dans le porte filtre (8), après l'avoir réchauffé comme décrit au point 7.
- Otez la dosette de l'emballage en faisant attention à ne pas endommager le produit.
- Insérez la dosette dans le filtre pour dosettes (18).
- Insérez le porte filtre (8) dans son siège (5) en rotant de gauche à droite avec force et ensuite positionnez les tasses sur la grille amovible appui tasses (7).

28. Appuyez sur l'interrupteur café/eau chaude (13). Le manomètre (17) indiquera la pression atteinte, de 8 à 14 bar (seulement pour le modèle PL41EM).
29. Lorsque la quantité de café désirée est atteinte, appuyez de nouveau sur l'interrupteur café/eau chaude (13).
30. Enlevez le porte filtre (8) et jetez la dosette usée.

#### **Vapeur :**

31. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
32. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant de tension (14) s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant).
33. Appuyez sur l'interrupteur distribution vapeur (12).
34. Quand le voyant lumineux vapeur prête(3) s'allume, la machine est prête à l'emploi (sur les mod. PL41EAUS/PL41EMAUS le voyant vapeur prête s'éteint).
35. Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude (4). Au début il y aura une perte d'eau et de la vapeur.
36. Mettez, sous la buse vapeur (6), le récipient contenant la boisson souhaitée et tournez complètement le bouton.
37. A la fin de l'opération, refermez le bouton vapeur/eau chaude (4) et appuyez sur l'interrupteur de distribution de vapeur (12).
38. IMPORTANT : après chaque utilisation de la vapeur, surtout si cela a été utilisée pour faire la crème du lait pour la préparation d'un cappuccino, ouvrez de nouveau le bouton vapeur/eau chaude (4) et appuyez l'interrupteur distribution vapeur (12) et l'interrupteur café/eau chaude (13). Quand l'eau commence à sortir de la buse vapeur/eau chaude (6), fermez le bouton vapeur/eau chaude (4) et simultanément appuyez l'interrupteur café/eau chaude (13) et l'interrupteur distribution vapeur (12) ; nettoyez la buse vapeur/eau chaude (6). Cette opération est nécessaire pour maintenir les conduits eau/vapeur propres et rétablir le circuit de l'eau dans les conduits.

#### **Eau chaude :**

39. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
40. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant de tension (14) s'allume (seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).
41. Lorsque le voyant de signalisation vapeur prête (3) s'allume, la machine est prête à l'emploi (sur les mod. PL41EAUS/PL41EMAUS le voyant vapeur prête s'éteint).
42. Ouvrez le bouton de vapeur/eau chaude (4)
43. Appuyez sur l'interrupteur distribution vapeur (12) et sur l'interrupteur café/eau chaude (13); il y aura immédiatement une sortie d'eau de la buse vapeur (6).
44. Lorsque la quantité d'eau souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur l'interrupteur café/eau chaude (13) et sur l'interrupteur distribution vapeur (12) et refermez le bouton de vapeur/eau chaude (4).
45. Après le prélèvement d'eau chaude, il est recommandé de contrôler que le réservoir (1) contient de l'eau.

#### **CONSEILS PRATIQUES :**

- Les filtres 1 tasse (9), 2 tasses (10) et le filtre pour dosettes (18) ne doivent pas être nécessairement lavés après chaque utilisation. L'important est de s'assurer que les trous ne sont pas colmatés.
- Pour obtenir un excellent résultat, il est conseillé de réchauffer les tasses sur le chauffe-tasses (2) qui ne fonctionne que si la machine est allumée.

#### **ENTRETIEN COURANT ET PRECAUTIONS :**

- Il est conseillé de nettoyer, après chaque utilisation, la buse de vapeur et le portefiltre.
- Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humidifié d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous le contrôle des adultes et le tenir hors de la portée des enfants.
- Ne pas laver filtre et porte-filtre dans la machine à laver la vaisselle.
- Pour tout problème il faut s'adresser au personnel technique autorisé.

#### **DONNEES TECHNIQUES**

Alimentation électrique : 230V –50/60 Hz

Puissance : 1050 W

Durée de réchauffage : environ 3 min

Pression de la pompe : 15 bar

Capacité du réservoir d'eau : 2,7 litres

Dimensions: 34\*23\*27 cm; Poids: 9 kg

Fonctionnement avec: café moulu et café en dosettes.

PL41EM/110: 120V - 60Hz

## SOLUTIONS AUX PROBLEMES PLUS FREQUENTS

Nous Vous remercions pour avoir acheté notre produit, il est fait selon les nouvelles innovations technologiques. Vous devez seulement suivre les indications relatives à l'usage correct en conformité des prescriptions de sûreté indiquées sur ce manuel et Vous aurez les meilleurs prestations et pourrez vérifier la fiabilité de ce produit au cours des années.

De suite Vous trouvez un tableau avec quelques-uns mal fonctionnements et leurs relatives solutions :

PROBLEMES	CAUSE	SOLUTION
Il n'y a pas de mousse sur le café.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le mélange de café n'est pas approprié à ce type de machine.</li> <li>2. La mouture n'est pas correcte.</li> <li>3. La quantité de café n'est pas suffisante; le manomètre (14) indique une pression au-dessus les 8 bar.</li> <li>4. Le porte filtre n'a pas été bien fixé correctement.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez le café.</li> <li>2. Réglez la mouture du café.</li> <li>3. Augmentez la dose du café et presser-le bien.</li> <li>4. Fixez bien le porte filtre.</li> </ol>
Le café sort trop froid.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La machine n'était pas à la bonne température.</li> <li>2. Le porte-filtre n'a pas été préchauffé.</li> <li>3. Les tasses n'ont pas été préchauffées.</li> <li>4. Le thermostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Respectez les indications présentées au paragraphe « <i>Mise en fonction de la machine</i> » et « <i>Préparation du café espresso</i> ».</li> <li>2. Le porte-filtre doit être chauffé en même temps que l'eau - Voir paragraphe « <i>Mise en fonction de la machine</i> »</li> <li>3. Chauffez les tasses sur le chauffe-tasse (2).</li> <li>4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE</li> </ol>
Le café sort trop rapidement.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le café est moulu trop grossièrement.</li> <li>2. Il n'y a pas assez de café.</li> <li>3. Le café n'est pas assez pressé.</li> <li>4. Café vieux ou inapproprié.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le réglage de la mouture doit être plus fin.</li> <li>2. Augmentez la dose de café.</li> <li>3. Pressez davantage le café.</li> <li>4. Remplacez le café/la dosette.</li> </ol>
Le café sort entre le groupe de distribution et le porte-filtre.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le porte-filtre n'est pas inséré correctement.</li> <li>2. Il y a trop de café dans le filtre.</li> <li>3. Le bord du porte-filtre n'a pas été nettoyé.</li> <li>4. Le joint sous la coupe est usé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'insérer correctement.</li> <li>2. Diminuez la quantité de café.</li> <li>3. Enlevez les résidus de café du bord du porte-filtre.</li> <li>4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.</li> </ol>
Le café sort goutte à goutte.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le café est moulu trop finement</li> <li>2. Il y a trop de café.</li> <li>3. Le café est trop pressé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le réglage de la mouture doit être plus gros.</li> <li>2. Diminuez la quantité de café.</li> <li>3. Pressez moins le café.</li> </ol>
La machine ne fournit pas de vapeur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'orifice de la partie finale du tube de vapeur est bouché.</li> <li>2. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.</li> <li>3. Le tube vapeur n'est pas inséré correctement.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nettoyez l'orifice à l'aide d'une aiguille.</li> <li>2. Voir paragraphe « <i>Mise en fonction de la machine</i> ».</li> <li>3. Remettez en place le tube vapeur.</li> </ol>
Pendant la distribution le café ne sort pas; le manomètre indique pression à 0 bar.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.</li> <li>2. L'interrupteur vapeur est appuyé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Versez de l'eau dans le réservoir.</li> <li>2. Relâchez l'interrupteur vapeur.</li> </ol>
Pendant la distribution le café ne sort pas; le manomètre indique la pression supérieure aux 14 bar.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le café est moulu trop finement.</li> <li>2. Il y a trop de café.</li> <li>3. Le café est trop pressé.</li> <li>4. Douchette sale.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le remplacer par du café moulu plus grossièrement.</li> <li>2. Diminuez la quantité de café dans le filtre.</li> <li>3. Pressez moins le café.</li> <li>4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.</li> </ol>
La machine ne fonctionne pas et le voyant de tension ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Absence de courant.</li> <li>2. La fiche du câble d'alimentation n'est pas bien branchée.</li> <li>3. Le câble d'alimentation est endommagé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez l'alimentation courant.</li> <li>2. Branchez correctement la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant.</li> <li>3. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE pour le remplacement.</li> </ol>
Le voyant tension est allumé et le voyant vapeur reste allumé pour plus de e chauffe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les thermostats de service ne fonctionnent pas.</li> <li>2. La résistance est interrompue ou grillée.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.</li> <li>2. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE .</li> </ol>

Les données et les images indiquées peuvent être changées afin d'améliorer les prestations du produit même.

**WARRANTY TERMS****LEGAL WARRANTY**

This product is covered by the warranty laws valid in the country where the product has been sold; specific information about the warranty terms can be given by the seller or by the importer in the country where the product has been purchased. The seller or importer is completely responsible for the product.

The importer is completely responsible also for the fulfillment of the laws in force in the country where the importer distributes the product, including the correct disposal of the product at the end of its working life.

Inside the European countries the laws in force are the national laws implementing the EC Directive 44/99/CE.

**CONDITIONS DE GARANTIE****GARANTIE LEGALE**

Ce produit est couvert par les normes de garantie en vigueur dans le pays où il a été vendu; informations plus spécifiques peuvent être fournies par le revendeur ou par l'importateur dans le pays où le produit a été acheté; le revendeur ou l'importateur est complètement responsable de ce produit.

L'importateur est complètement responsable même pour l'accomplissement des lois en vigueur dans le pays où l'importateur distribue le produit, y compris la correcte élimination du produit au terme de son utilisation.

Dans les pays européens il faut prendre en considération les lois nationales relatives à l'application de la Directive EC 44/99/CE.