

Aircraft Espresso AC-755



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

DESCRIPTION:

- | | |
|---|---|
| 1. Cold water tank | 11. On/off switch (on the right side) |
| 2. Cup warmer | 12. \ |
| 3. \ | 13. Coffee/hot water/steam lever switch |
| 4. Steam/hot water knob (on the right side) | 14. Indicator light: machine ready |
| 5. Filter holder retaining ring | 15. Coffee press/tamper |
| 6. Steam/hot water arm | 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 |
| | 21. PID temperature control |
| | 22. Pump lever switch |

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 top of the machine and take out the water tank (1) paying attention not to damage the water tubes inside the tank.
- 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; reposition the tank cover (19).
- Plug in the machine in the mains. Make sure that the wall socket has the right voltage.
- Place the filter holder (8) 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 of the switch (11) comes on to confirm the power supply.
- Open the steam/hot water knob (4).
- Position the lever switch (13) on coffee mode and press the pump switch (22).
- When water comes out of the steam nozzle (6), let down the pump switch (22) and close the steam/hot water knob (4).
- After completing all these operations, leave the machine on.
- The PID (21) will visualize the degrees inside the boiler and will control the boiler's heating.
- The PID is already set from the producer on 95°C, i.e. the ideal temperature for a good cup of coffee. (If you want to change the PID's temperature, please follow the instructions written under *How to set the temperature inside the boiler by means of the PID*).

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 of the switch (11) 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 PID's display shows the set temperature and the indicator light (14) remains on, the machine is ready for use.
- 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 7.
- Fill the filter with 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/tamper (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).
- Position the lever switch (13) on coffee mode and lift up the pump switch (22). The manometer (17) will show the reached pressure, between 8 and 14 bar.
- Once you get the desired quantity of coffee, push down the switch (22) again.
- Remove the filter holder (8) and throw away the coffee grounds. Make sure that the filter holder is clean and reposition 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 of the switch (11) 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 PID's display shows the set temperature and the indicator light (14) remains on, the machine is ready for use.

27. 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 7.
28. Open the single packed pod and pay attention not to damage the pod.
29. Place the pod in its filter (18).
30. 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).
31. Position the lever switch (13) on coffee and lift the pump switch (22). The manometer (17) will show the reached pressure, between 8 and 14 bar.
32. Once you get the desired quantity of coffee, push down the switch (22) again.
33. Remove the filter holder (8) and throw away the used pod.

Steam:

34. Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
35. Press the on/off switch (11): the indicator light of the switch (11) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
36. Position the lever switch (13) on steam mode.
37. As soon as the light (14) goes on, the machine is ready for use.
38. Open the steam/hot water knob (4). First some water will flow out and then the steam.
39. Put the cup with the desired infusion under the steam tube (6) and turn the knob (4) completely.
40. When the drink has been suitably frothed, close the steam/hot water knob (4).
41. IMPORTANT: after you have frothed your milk, reopen the steam/hot water knob (4) and position the steam switch (13) on hot water, and lift up the pump switch (22). When the water flows out of the steam tube (6), close the steam/hot water knob (4) again and at the same time push down the switch (22) and re-position the switch (13) on coffee again. Clean carefully the steam/hot water tube (6). This operation is needed in order to restore the water circuit inside the machine's tubes.

Hot water:

42. Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
43. Press the on/off switch (11): the indicator light of the switch (11) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
44. Position the lever switch (13) on hot water.
45. As soon as the PID's display (21) shows the set temperature and the indicator light (14) remains on, the machine is ready for use.
46. Open the steam/hot water knob (4) and lift the pump switch (22).
47. Hot water will flow out from the steam arm (6) immediately.
48. Once you have got the desired quantity of water, repress the switch (22) and close the steam/water knob (4).
49. After obtaining hot water from the arm (6), make sure that there is still water in the tank (1).

HOW TO SET THE BOILER'S TEMPERATURE BY MEANS OF THE PID:

The PID has been set by the producer of this machine on a temperature of 95°C. In order to change the temperature please proceed as follows:

- press the button  ; as soon as the display shows the writing "PRG" press the button  ;
- as soon as the display shows the boiler's temperature, help yourself with the buttons  and  in order to set the desired temperature, starting from a min. of **80C°** up to a max. of **130C°**.
- after 3 sec. from pressing the last button, the inserted temperature is memorized and the display shows the set temperature.

NB: if the temperature is set too high, once a coffee request is made, the display starts to flash.

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 please 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.
- The PID is already set by the producer on the right temperature for an excellent espresso. During heating and coffee or water distribution, the temperature can oscillate (+/- 10/12°C). Also, a warning has been inserted: after 108°C the PID's display shows the temperature but intermittently; this is normal and it warns the user that the coffee will not be good if made with such high temperature.

ROUTINE MAINTANCE AND PRECAUTIONS:

- It is recommended to clean, after each use, the steam arm (6) and the strainer holder (8) 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

TECHNICAL DATA:

Voltage: 230 V – 50 Hz;
 Power: 1050 W
 Heating time: ca. 3 min.
 Pump pressure: 15 bar
 PID's regulation: from 80°C up to 130°C
 Water tank: 2,7 litres
 Dimensions (HxLxD): 34*23*27 cm
 Weight: 7,5 kg
 To be operated with ground coffee and coffee pods

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	1. Coffee blend not suitable for machine 2. Improper grinding 3. Too little coffee in filter; the pressure indicated by the manometer (17) is under 8 bar 4. The filter holder has not be tightened under the brewing group ring	1. Use a different coffee blend 2. Adjust coffee grinding 3. Put more coffee in the filter and press it properly 4. Tighten better the filter holder
The coffee is too cold	1. The machine had not reached the proper temperature 2. Filter-holder has not been preheated 3. Cups have not been preheated 4. Thermostat malfunction.	1. See section " <i>Starting the Machine</i> " and " <i>Making an Espresso Coffee</i> " 2. Filter-holder must be heated together with the water – see section " <i>Starting the Machine</i> " 3. Properly heat the cups on the cup-warmer (2) 4. Contact the nearest SERVICE CENTER
The coffee comes out too quickly	1. Coffee too coarsely ground 2. Too little coffee in the filter 3. Coffee has not been pressed enough 4. Coffee/pod old or unsuitable	1. Use a finer grinding 2. Put more coffee in the filter 3. Press the coffee more firmly 4. Use a different coffee blend
Coffee comes out between the coffee group and the filter-holder	1. Filter-holder not properly inserted 2. Too much coffee in the filter 3. Edge of the filter-holder not clean 4. The douche seal is worn or damaged	1. Insert the filter-holder correctly 2. Put less coffee in the filter 3. Clean the edge of the filter-holder and the brewing group seal 4. Contact the nearest SERVICE CENTER
Coffee comes out in drops	1. Coffee too finely ground 2. Too much coffee in the filter 3. Coffee too firmly pressed	1. Use a coarser grinding 2. Put less coffee in the filter 3. Press the coffee more gently
The machine does not produce steam	1. The water tube hole may be obstructed 2. Lack of water in the tank	1. Clean the hole with a needle 2. See section " <i>Starting the Machine</i> "
No coffee produced during the coffee cycle; the manometer indicates 0 bar pressure	1. Lack of water in the tank 2. Steam switch on	1. Fill the tank 2. Turn off the steam switch
No coffee produced during the coffee cycle; the manometer indicates more than 14 bar pressure	1. Coffee too finely ground 2. Too much coffee in the filter 3. Coffee too firmly pressed 4. The brewing group douche is dirty	1. Use a coarser grinding 2. Put less coffee in the filter 3. Press the coffee more gently 4. Contact the nearest SERVICE CENTER
The machine does not work and the ON light does not come on	1. No electricity 2. The power cable is not properly plugged in 3. The power cable is damaged	1. Restore electrical power 2. Plug in the power cable correctly 3. Contact the nearest SERVICE CENTER for a replacement cable
The ON light is on but the ready steam indicator does not go off within 10 minutes	1. Thermostat malfunction 2. Heating element malfunction	1. Contact the nearest SERVICE CENTER 2. Contact the nearest SERVICE CENTER

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 (sur la partie droite) |
| 2. Chauffe tasses | 12. \ |
| 3. \ | 13. Interrupteur café/eau chaude/vapeur |
| 4. Bouton vapeur/eau chaude (sur la partie droite) | 14. Voyant lumineux machine prête |
| 5. Siège porte filtre | 15. Tasseur à café/Tamper |
| 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 |
| | 21. PID contrôle température |
| | 22. Interrupteur pompe |

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. Remettez le couvercle (19).
- Insérez la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant (vérifiez le voltage).
- Insérez le porte filtre (8) dans le siège 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 l'interrupteur même s'illuminera pour confirmer l'alimentation au réseau électrique.
- Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude (4).
- Positionnez l'interrupteur à levier (13) sur café et appuyez l'interrupteur pompe (22).
- Lorsque l'eau sort du bec de la buse de vapeur (6), abaissez l'interrupteur (22) et fermez le bouton vapeur/eau chaude (4).
- Lorsque ces opérations sont terminées, la machine peut rester branchée.
- Le PID (21) montre les degrés à l'intérieur de la chaudière, en contrôlant la réchauffement.
- Le PID est déjà réglé par le producteur de cette machine à 95°C, c'est à dire la température optimale pour la préparation d'un bon café. (Si vous désirez changer cette température, vous êtes priés de suivre les instructions fournies dans le paragraphe *Comment réguler la température dans la cuve avec l'aide du PID*)

Préparation du café expresso 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 l'interrupteur (11) s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant).
- Dès que l'écran du PID montre la température régulée et que le voyant (14) reste allumé, la machine est prête à l'emploi.
- Insérez le filtre (9) 1 tasse ou le filtre 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 tamper (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 gauche vers la droite; ensuite positionnez les tasses sur la grille appuie tasses (7).
- Positionnez l'interrupteur (13) sur café et levez l'interrupteur pompe (22). Le manomètre (17) indiquera la pression atteinte, de 8 à 14 bar.
- Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, abaissez de nouveau sur l'interrupteur (22).
- 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 expresso avec les dosettes:

24. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
25. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant de l'interrupteur même s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant).
26. Dès que l'écran du PID montre la température régulée et que le voyant (14) reste allumé, la machine est prête à l'emploi.
27. Insérez le filtre pour dosettes (18) dans le porte filtre (8), après l'avoir réchauffé comme décrit au point 7.
28. Otez la dosette de son emballage en faisant attention à ne pas l'endommager.
29. Insérez la dosette dans le filtre pour dosettes (18).
30. 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).
31. Positionnez l'interrupteur (13) sur café et levez l'interrupteur pompe (22). Le manomètre (17) indiquera la pression atteinte, de 8 à 14 bar.
32. Lorsque la quantité de café désirée est atteinte, levez de nouveau l'interrupteur (22).
33. Enlevez le porte filtre (8) et jetez la dosette usée.

Vapeur:

34. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
35. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant de l'interrupteur même s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant).
36. Positionnez l'interrupteur (13) sur vapeur.
37. Quand le voyant (14) s'allume, la machine est prête à l'emploi.
38. Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude (4). Au début il y aura une perte d'eau et de la vapeur.
39. Mettez, sous la buse vapeur (6), le récipient contenant la boisson souhaitée et tournez complètement le bouton (4).
40. A la fin de l'opération, refermez le bouton vapeur/eau chaude (4).
41. 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 positionnez l'interrupteur (13) sur eau chaude et levez l'interrupteur (22). Quand l'eau commence à sortir de la buse vapeur/eau chaude (6), fermez le bouton vapeur/eau chaude (4) et simultanément abaissez l'interrupteur (22) et remettez l'interrupteur (13) sur café; 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:

42. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
43. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant de l'interrupteur même s'allume (seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).
44. Positionnez l'interrupteur (13) sur eau chaude.
45. Lorsque l'écran du PID (21) montre la température régulée et le voyant (14) reste allumé, la machine est prête à l'emploi.
46. Ouvrez le bouton de vapeur/eau chaude (4) et levez l'interrupteur pompe (22).
47. Il y aura immédiatement une sortie d'eau de la buse vapeur (6).
48. Lorsque la quantité d'eau souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur l'interrupteur (22) et refermez le bouton de vapeur/eau chaude (4).
49. Après le prélèvement d'eau chaude, il est recommandé de contrôler que le réservoir (1) contient de l'eau.

COMMENT REGULER LA TEMPERATURE DANS LA CHAUDIERE AVEC L'AIDE DU PID:

Le PID a été réglé à 95°C. Pour changer la température vous êtes prié de suivre les points suivants:

- appuyez sur le bouton  ; dès que l'écran du PID montre l'écriture "PRG" appuyez sur le bouton  ;
- quand l'écran du PID montre la température de la chaudière, réglez avec les boutons  et  la valeur de la température désirée, à partir de **80C°** jusqu'à **130C°**.
- 3 sec. après avoir appuyé le dernier bouton, la température est dans la Mémoire et l'écran montre la température régulée.

NB: si la température est régulée trop haute, une fois demandé le café, l'écran du PID commencera à s'allumer avec intermittance.

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.
- Le PID a été réglé avec des valeurs imposées par le producteur pour obtenir un café excellent. Pendant le réchauffage et la distribution du café ou eau chaude la température peut osciller (+/- 10/12°C) par rapport à la température réglée. Il est inclus aussi un avertissement: après 108°C l'écran du PID montre la température mais avec intermittence; c'est normal, en s'agissant d'un avertissement pour l'utilisateur que le café ne sera pas bon s'il sera fait en utilisant une température si haute.

ENTRETIEN COURANT ET PRECAUTIONS:

- Il est conseillé de nettoyer, après chaque utilisation, la buse de vapeur (6) et le portefiltre (8).
- 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 Hz

Puissance : 1050 W

Durée de réchauffage : environ 3 min

Pression de la pompe : 15 bar

Régulation du PID: à partir de 80°C et jusqu'à 130°C

Capacité du réservoir d'eau : 2,7 litres

Dimensions: 34*23*27 cm

Poids: 7,5 kg

Fonctionnement avec: café moulu et café en dosettes.

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.	1. Le mélange de café n'est pas approprié à ce type de machine. 2. La mouture n'est pas correcte. 3. La quantité de café n'est pas suffisante; le manomètre (14) indique une pression au-dessus des 8 bar. 4. Le porte filtre n'a pas été bien fixé correctement.	1. Remplacez le café. 2. Réglez la mouture du café. 3. Augmentez la dose du café et presser-le bien. 4. Fixez bien le porte filtre.
Le café sort trop froid.	1. La machine n'était pas à la bonne température. 2. Le porte-filtre n'a pas été préchauffé. 3. Les tasses n'ont pas été préchauffées. 4. Le thermostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites.	1. Respectez les indications présentées au paragraphe « <i>Mise en fonction de la machine</i> » et « <i>Préparation du café espresso</i> ». 2. Le porte-filtre doit être chauffé en même temps que l'eau - Voir paragraphe « <i>Mise en fonction de la machine</i> » 3. Chauffez les tasses sur le chauffe-tasse (2). 4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE
Le café sort trop rapidement.	1. Le café est moulu trop grossièrement. 2. Il n'y a pas assez de café. 3. Le café n'est pas assez pressé. 4. Café vieux ou inapproprié.	1. Le réglage de la mouture doit être plus fin. 2. Augmentez la dose de café. 3. Pressez davantage le café. 4. Remplacez le café/la dosette.
Le café sort entre le groupe de distribution et le porte-filtre.	1. Le porte-filtre n'est pas inséré correctement. 2. Il y a trop de café dans le filtre. 3. Le bord du porte-filtre n'a pas été nettoyé. 4. Le joint sous la coupe est usé.	1. L'insérer correctement. 2. Diminuez la quantité de café. 3. Enlevez les résidus de café du bord du porte-filtre. 4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.
Le café sort goutte à goutte.	1. Le café est moulu trop finement 2. Il y a trop de café. 3. Le café est trop pressé.	1. Le réglage de la mouture doit être plus gros. 2. Diminuez la quantité de café. 3. Pressez moins le café.
La machine ne fournit pas de vapeur	1. L'orifice de la partie finale du tube de vapeur est bouché. 2. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. 3. Le tube vapeur n'est pas inséré correctement.	1. Nettoyez l'orifice à l'aide d'une aiguille. 2. Voir paragraphe « <i>Mise en fonction de la machine</i> ». 3. Remettez en place le tube vapeur.
Pendant la distribution le café ne sort pas; le manomètre indique pression à 0 bar.	1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. 2. L'interrupteur vapeur est appuyé.	1. Versez de l'eau dans le réservoir. 2. Relâchez l'interrupteur vapeur.
Pendant la distribution le café ne sort pas; le manomètre indique la pression supérieure aux 14 bar.	1. Le café est moulu trop finement. 2. Il y a trop de café. 3. Le café est trop pressé. 4. Douchette sale.	1. Le remplacer par du café moulu plus grossièrement. 2. Diminuez la quantité de café dans le filtre. 3. Pressez moins le café. 4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.
La machine ne fonctionne pas et le voyant de tension ne s'allume pas.	1. Absence de courant. 2. La fiche du câble d'alimentation n'est pas bien branchée. 3. Le câble d'alimentation est endommagé.	1. Vérifiez l'alimentation courant. 2. Branchez correctement la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant. 3. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE pour le remplacement.
Le voyant tension est allumé et le voyant vapeur reste allumé pour plus de 5 chauffe	1. Les thermostats de service ne fonctionnent pas. 2. La résistance est interrompue ou grillée.	1. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE. 2. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE .

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

**IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differential waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal of enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the products is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

**AVERTISSEMENT POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TRMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENE 200/96/EC**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombée négatives pou l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.