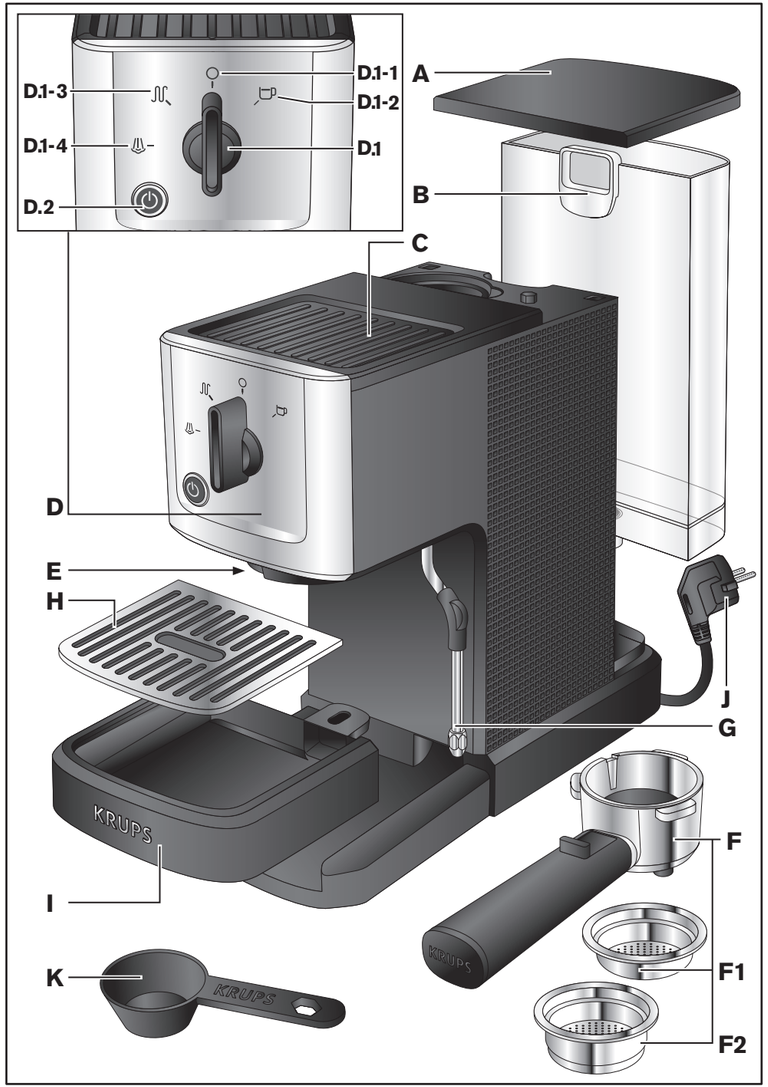
FR ..... P. 1–10
DE ..... P. 11–22
EN ..... P. 23–32
NL ..... P. 33–42
ES ..... P. 43–54
PT ..... P. 55–64
EL ..... P. 65–74
IT ..... P. 75–84
RU ..... P. 85–95
UA ..... P. 96–105
HU ..... P. 106–114
CZ ..... P. 115–123
SK ..... P. 124–132
PL ..... P. 133–142
RO ..... P. 143–152
AR ..... P. 161–153

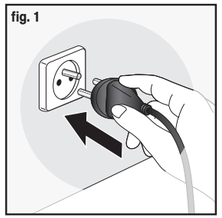
8080014963/03

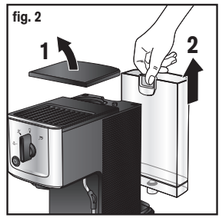
KRUPS

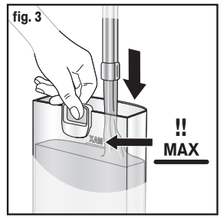
XP3440

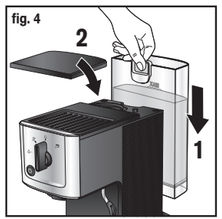
www.krups.com
www.notices-pdf.fr

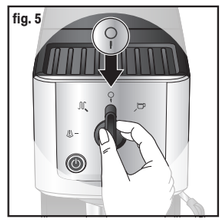


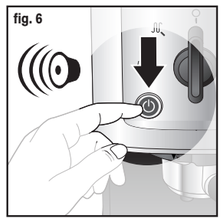


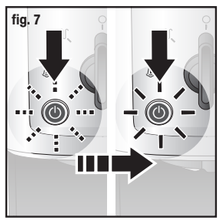


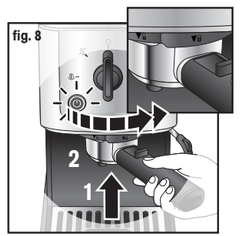


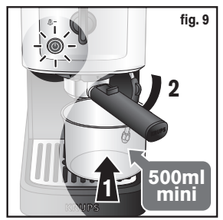


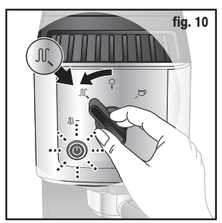


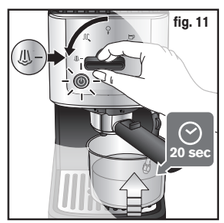


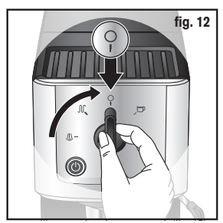


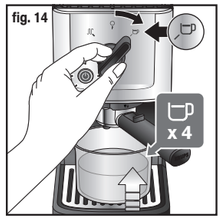


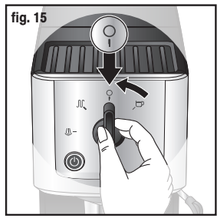


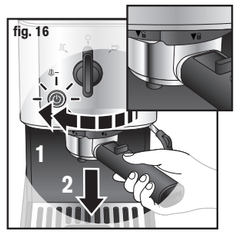


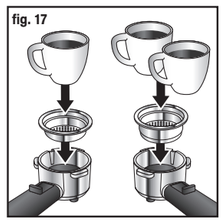


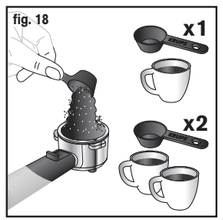


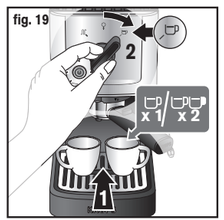


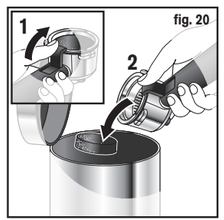


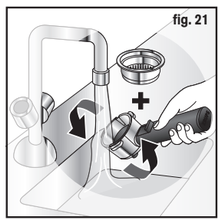


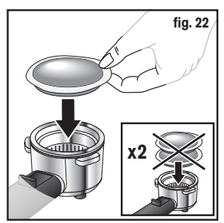


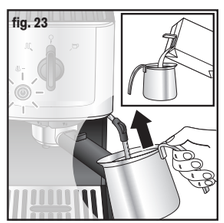


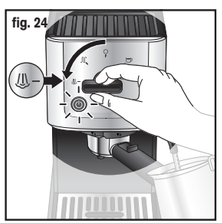












KRUPS INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ خري/ تاريخ الشراء/

Product reference: . . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προϊόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name and address: . . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام درس خرده فروش

Distributor stamp . . . . . ./ Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio/ Händlerstempel/ Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs/ Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta/ Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خرده فرو

www.notices-pdf.fr

fig. 25

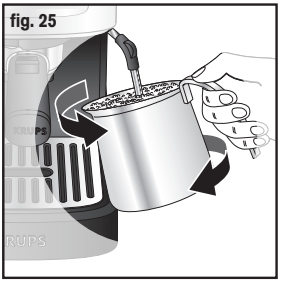


fig. 26

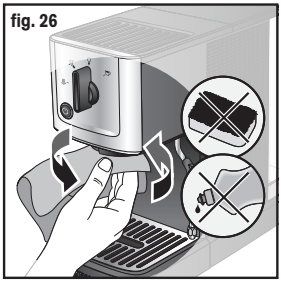


fig. 27

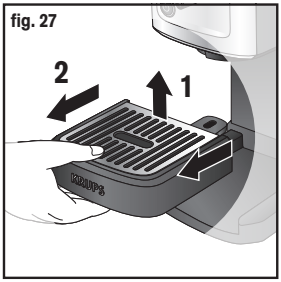


fig. 28

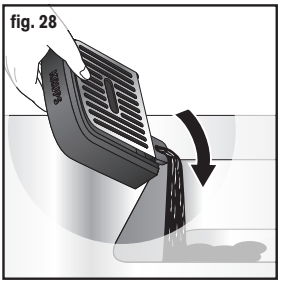


fig. 29

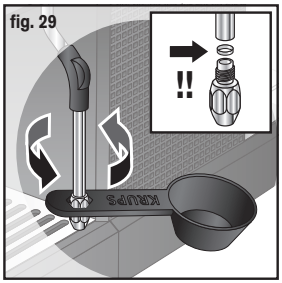


fig. 30

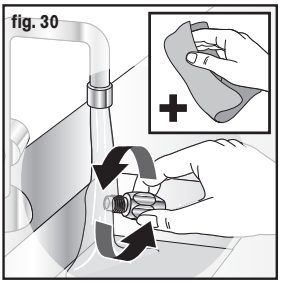


fig. 31

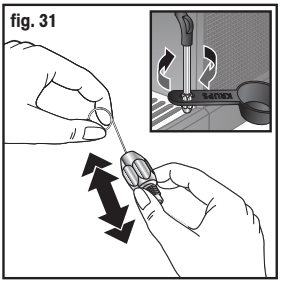
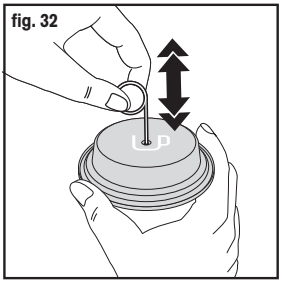


fig. 32



www.notices-pdf.fr

Nous vous remercions de votre confiance et de votre fidélité aux produits KRUPS. Vous venez d'acheter la cafetière espresso la plus compacte de notre gamme.

AVERTISSEMENT: les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil.

DESCRIPTION

A Couvercle du réservoir d'eau
B Réservoir d'eau amovible
C Plaque repose-tasses
D Tableau de commande :
- **D1** Bouton de sélection (café ou vapeur)
- **D1-1** Position O/préchauffage espresso.
- **D1-2** Préparation d'un espresso
- **D1-3** Préchauffage vapeur
- **D1-4** Préparation de la vapeur
- **D2** Bouton de mise en marche/arrêt avec voyant lumineux

E Emplacement du porte-filtre
F Porte-filtre
- **F1** Filtre une tasse
- **F2** Filtre deux tasses

G Buse vapeur
H Grille récolte-gouttes
I Plateau récolte-gouttes
J Cordon d'alimentation
K Cuillère mesure

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Pompe électromagnétique : 15 bars
- Porte-filtre
- 1 ou 2 tasses
- Compatible dosettes souples
- Fonction vapeur
- Arrêt automatique au bout de 5 minutes (protection de l'environnement)
- Réservoir amovible (capacité : 1 litre)
- Puissance : 1460 W
- Tension : 230 V - 50 Hz
- Dispositifs de sécurité contre les surchauffes
- Dimensions : H. 286 mm, L. 145 mm, P. 315 mm

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

CONSEILS PRATIQUES

Il est préférable d'utiliser du café fraichement torréfié. Demandez conseil à votre torréfacteur. La fraicheur du café n'est préservée que quelques semaines après la torréfaction. Un bon emballage peut améliorer et prolonger la conservation du café. Si vous n'êtes pas sûr de la qualité de l'emballage, choisissez un café récemment torréfié. Le café doit toujours être moulu juste avant d'être préparé.

Quelle variété de café choisir ?

■ Pour un café riche en arômes
Préférez les cafés pur Arabica ou composés en majorité de cafés Arabica.
Les cafés de torréfaction artisanales sont à priviliégier 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 les cafés mélangés à du Robusta – non spécifiés 100% Arabica – ou les cafés de torréfaction italienne ou spécifiés goût italien.

- 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 de 50 ml, 2 cuillères pour 2 tasses de 50 ml). 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.

PREMIERE MISE EN SERVICE – ou après une longue période de non utilisation de votre Espresso.

Rinçage et amorçage des circuits avant la première utilisation.

Avant d'utiliser votre machine à café, nettoyez tous les accessoires dans de l'eau savonneuse puis séchez-les.
Effectuez un rinçage en procédant de la manière suivante :

- Branchez votre machine (1).
- Retirez le couvercle (A) et enlevez le réservoir d'eau (B) (2).
- Remplissez le réservoir d'eau à température ambiante et replacez-le sur l'appareil en vous assurant qu'il est bien en place. Remettez le couvercle (3-4).
- Assurez-vous que le sélecteur (D1) soit sur la position O (D1-1) (5).
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt (D2). Un bref signal sonore se produit, ceci est tout à fait normal. Il correspond à la mise en/hors fonction de la pompe (6).
- Le voyant de température clignote puis reste fixe (7).
- Insérez le porte-filtre (F) (sans mouture) dans l'appareil : tournez-le vers la droite jusqu'en butée (8).
- Mettez un récipient d'un volume supérieur à ½ litre sous la buse vapeur (9).
- Tournez le sélecteur sur *Préchauffage vapeur* (D1-3) (10).
- Le bouton clignote puis reste fixe : vous pouvez alors tourner le sélecteur sur la position *Vapeur* (D1-4) pendant 20 secondes d'écoulement environ (11).
- Remettez le sélecteur sur la position O (D1-1) (12).
- Placez ensuite le récipient de ½ litre sous le porte filtre (13).
- Tournez le sélecteur sur la position *Espresso* (D-1-2) (14). Laissez s'écouler l'eau du réservoir, la valeur de 4 tasses espresso de 50 ml. Pour arrêter l'écoulement de l'eau, tournez le sélecteur sur la position O (15).

www.notices-pdf.fr

- Si l'eau ne s'écoule pas (amorçage pompe), répétez l'opération depuis le début.
- Laissez refroidir votre appareil et répétez cette opération 4 fois, veillez à ce que le réservoir ait la quantité suffisante d'eau.
- Laissez refroidir votre appareil entre chaque opération.
- Enlevez le réservoir, videz-le, rincez-le soigneusement et remettez-le dans l'appareil.

IMPORTANT !
Au bout de 5 minutes de non utilisation, votre appareil s'éteindra automatiquement dans un souci de protection de l'environnement.

IMPORTANT !
Un signal sonore est émis à chaque mise en route et arrêt de l'appareil (appui sur le bouton de mise en marche/arrêt (D2), ceci est tout à fait normal. Il correspond à la mise en/hors fonction de la pompe.

PREPARATION DE L'ESPRESSO

IMPORTANT !
Si l'espresso est utilisé pour la première fois, l'appareil doit être nettoyé comme décrit au paragraphe « 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.

- Remplissez le réservoir d'eau à température ambiante et replacez-le sur l'appareil, en vous assurant qu'il soit bien en place (3-4).
- Branchez votre machine (1).
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Un bref signal sonore se produit, ceci est tout à fait normal. Il correspond à la mise en fonction de la pompe (6).
- Le voyant de température clignote pendant le préchauffage puis reste fixe (7). L'appareil est alors prêt pour utilisation.
- Déverrouillez le porte-filtre en le tournant vers la gauche (16).
- Placez le filtre pour 1 tasse ou le filtre pour 2 tasses dans le porte-filtre (17).
- A l'aide de la cuillère mesure mettez votre café moulu. (1 dose = 1 tasse, 2 doses = 2 tasses) dans le filtre (18).
- Enlevez l'excédent de mouture sur le bord du porte-filtre.
- Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le serrant fort vers la droite jusqu'en butée (8).
- Mettez une ou deux tasses sur la grille du plateau récolte gouttes sous le porte-filtre (19).
- Tournez le sélecteur sur la position *espresso* (D1-2) (19).
- Après quelques instants, le café s'écoule.
- Lorsque la/les tasse(s) est/sont remplies, ramenez alors le sélecteur en position O (15).
- Enlevez la/les tasse(s).
- Déverrouillez le porte-filtre en le tournant vers la gauche. Retirez-le de l'appareil (16).
- Pour éjecter la mouture, retournez le porte filtre en maintenant le filtre avec la languette pour ne faire tomber que la mouture (20).

- Lavez le porte-filtre et le filtre à l'eau courante pour éliminer les restes de mouture (21).
- Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable un préchauffage des accessoires (porte-filtre, filtre et tasse) en suivant les étapes ci-dessus sans mettre de mouture.
- Laissez refroidir votre appareil si vous avez fait 5 cafés consécutifs de 50 ml.

Avec une dosette souple

Votre machine est 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 votre café moulu.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau à température ambiante et replacez-le sur l'appareil (3-4).
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt (6).
- Le voyant clignote pendant le préchauffage, puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation (7).
- Déverrouillez le porte-filtre en le tournant vers la gauche (16). Placez une dosette souple dans le porte-filtre une tasse. La dosette est prévue pour réaliser une tasse de café. L'utilisation de 2 dosettes l'une sur l'autre est déconseillée (22).
- Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le serrant fort vers la droite jusqu'en butée (8).
- Pour préparer votre espresso, veuillez procéder comme pour la préparation d'un espresso avec du café moulu.
- Laissez refroidir votre appareil si vous avez fait 5 café consécutifs de 50 ml.

FONCTION VAPEUR

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

- Pour produire la vapeur, tournez le sélecteur sur la position (D1-3) *Préchauffage*. (10).
- Le voyant du bouton marche/arrêt clignote à nouveau puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation (7).
- Mettez de 60 à 100 ml de lait dans un récipient. Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'utiliser un récipient étroit, assez court pour passer sous la buse vapeur. Le lait et son récipient doivent être bien froids pour des résultats optimaux.
- Dès que le témoin lumineux devient fixe, plongez la buse vapeur dans le lait sans toucher le fond du récipient (23).
- Tournez le sélecteur sur la position *vapeur* (D1-4) (24).
- Pour de meilleurs résultats, moussez le lait à partir du fond du récipient mais sans toucher le fond, environ 10 secondes. Ensuite, descendez et inclinez progressivement le récipient de façon à ce que la buse soit à la surface du lait. Veillez à ce que la buse ne sorte pas du lait. Pour optimiser le moussage, faites des mouvements circulaires (25).
- 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 écrémé.
- Une fois la mousse obtenue, tournez le sélecteur en position O (12). A ce moment, l'appareil refroidit automatiquement en lançant 2 ou 3 cycles de pompage par intermittence. Une fois cette opération automatique terminée, vous pouvez préparer un espresso.

www.notices-pdf.fr

- Après l'arrêt de la vapeur, nettoyez rapidement et soigneusement la buse vapeur à l'aide d'une éponge humide (afin que les résidus ne collent pas).
- Placez un récipient contenant de l'eau sous la buse vapeur et répétez la procédure de moussage de lait à l'identique afin de nettoyer correctement la buse.
- Afin déviter la surchauffe du lait ne depassez pas 60 secondes de moussage.
- Le fonctionnement de la buse vapeur est limité à 75 secondes afin d'éviter toute surchauffe.

IMPORTANT !
Attention ! Afin d'éviter les projections de lait, ne sortez pas la buse au dessus de la surface du lait pendant le fonctionnement de la vapeur.

IMPORTANT !
Attention ! La buse vapeur est encore chaude ! Veillez à ne pas vous brûler !

IMPORTANT ! Après l'arrêt de la vapeur, nettoyez immédiatement et soigneusement la buse vapeur comme décrit au paragraphe : NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

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 plateau récolte-gouttes 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 **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 (26).
- Nettoyage uniquement à l'aide d'un chiffon humide sans produit détergent ou abrasif.

B. Du porte-filtre

- A l'aide d'un chiffon humide, nettoyez régulièrement le logement du porte-filtre, afin de retirer d'éventuels résidus de café collés à cet endroit (26).
- Afin de prolonger la durée de vie du joint d'étanchéité de la tête de percolation, ne remettez pas le porte-filtre en place en cas d'inutilisation prolongée de la machine à café.
- Afin de retirer les éventuels dépôts qui pourraient obstruer la sortie de votre filtre 1 ou 2 tasses vous pouvez utiliser l'aiguille (32).

C. Du plateau récolte-gouttes

Après chaque utilisation de l'appareil, il doit être vidé. Si plusieurs espressos sont préparés les uns après les autres, il convient de le vider régulièrement (27-28) (toutes les 5 tasses d'espresso environ). 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

- Placez un récipient contenant de l'eau sous la buse vapeur.
- Pour produire la vapeur, tournez le sélecteur sur la position (D1-3) *Préchauffage* (10).
- Le voyant du bouton marche/arrêt clignote à nouveau puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour le cycle de nettoyage vapeur.
- Dès que le témoin lumineux devient fixe, plongez la buse vapeur dans l'eau sans toucher le fond du récipient.
- Tournez le sélecteur sur la position *vapeur* (D1-4) (24).
- Faites fonctionner pendant 20 secondes.
- Après l'arrêt de la vapeur, nettoyer rapidement et soigneusement la buse vapeur à l'aide d'une éponge humide (afin de supprimer tous les résidus).
- L'embout de la buse peut être démonté à l'aide de la cuillère mesure (K) pour effectuer un nettoyage plus poussé. Attention à ne pas égarer le joint d'étanchéité présent sur cet embout (29).
- Rincez-le sous le robinet puis à l'aide d'une éponge humide retirez tous les résidus (30).
- Vous pouvez déboucher l'orifice de sortie de la buse à l'aide d'une aiguille.
- Revissez-le à l'aide de la cuillère mesure, vérifiez que le joint est toujours présent, et assurez-vous que cet embout soit correctement vissé (31).

IMPORTANT !
Attention ! Ne lavez aucune des pièces de cet appareil au lave-vaiselle.

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 détartrant pourrait l'altérer.

- Pour vous aider, voici ci-dessous un tableau indicatif des fréquences de détartrage en fonction de la dureté de l'eau et de l'utilisation de votre machine:

FREQUENCE DE DETARTRAGE			
Nb 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,
- de passage au lave vaisselle des accessoires,

ne sera couverte par la garantie.

www.notices-pdf.fr

A. Détartrage du circuit café

- Débranchez l'appareil.
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans l'appareil et verrouillez-le en tournant vers la droite jusqu'en butée (8).
- Placez un récipient d'un volume supérieur à ½ litre sous le porte-filtre (13).
- Vérifiez que le bouton sélecteur (D1) soit bien en position O (D1-1) (5).
- 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 (1). Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt (6).
- Lorsque le voyant de température du bouton de mise en marche reste fixe, vous pouvez alors mettre le bouton de sélection (D1) en position *Espresso* (D1-2).
- Laissez s'écouler le mélange (1/4 du volume).
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt et en laissant le bouton de sélection (D1) en position *Espresso* (D1-2).
- Attendez 5 à 10 minutes, puis renouvelez l'opération 2 fois.
- Veillez à ne pas vider totalement le réservoir (en cas de désamorçage voir paragraphe : **PREMIÈRE MISE EN SERVICE**).
- Suivez maintenant les instructions de détartrage de la fonction vapeur.

B. Détartrage du circuit vapeur

- Placez ensuite le récipient sous la buse vapeur (9).
- Tournez le bouton sélecteur (D1) sur la position *vapeur* (D1-4) (sans s'arrêter à la position *préchauffage* (D1-3).
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt (6).
- Laissez s'écouler le mélange par la buse jusqu'à l'apparition de la vapeur.
- Tournez le sélecteur sur la position O (D1-1) (12).
- A ce moment, l'appareil refroidit automatiquement en lançant 2 ou 3 cycles de pompage par intermittence. De l'eau chaude et/ou de la vapeur s'écoulent dans le plateau récolte gouttes.
- Attendez 2 à 4 minutes, puis renouvelez l'opération.
- Veuillez à ne pas vider totalement le réservoir (en cas de désamorçage voir paragraphe : **PREMIÈRE MISE EN SERVICE**).

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. L'appareil est détartré et à nouveau prêt à fonctionner.

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.

REPONSES AUX PROBLEMES EVENTUELS

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le marc est très humide.	Vous n'avez pas mis suffisamment de mouture.	Mettez plus de café.
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 **NETTOYAGE ET ENTRETIEN - B. Du porte-filtre**. Nettoyez également le filtre à café.
	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.
	Votre machine est entartrée.	Détartrez votre machine conformément aux indications du mode d'emploi.
Un écoulement d'eau prolongé du porte-filtre après confection d'un espresso est visible.	Votre machine est en train de s'entartrer en raison d'une eau particulièrement calcaire.	Détartrer sans plus attendre votre machine conformément aux indications du mode d'emploi.
Présence de marc de café 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 l'emplacement du porte-filtre est encrassé.	Nettoyez l'emplacement du porte-filtre et le joint avec une éponge humide.
L'espresso n'est pas mousseux.	La mouture est trop ancienne.	Utilisez une mouture fraichement 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-filte.	Rajoutez de la mouture.

www.notices-pdf.fr

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
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 votre machine conformément aux indications du mode d'emploi.
Ecoulement d'eau sous l'appareil.	Il y a une 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.
	Le plateau récolte-gouttes n'est pas correctement installé.	Vérifiez que le plateau récolte-gouttes est poussé au fond de l'appareil.
	Le plateau récolte-gouttes déborde.	Videz et rincez soigneusement le plateau récolte-gouttes, puis replacez-le.
Les tasses sont remplies de manière inégale.	Le porte-filtre est encrassé.	Reportez-vous au paragraphe **NETTOYAGE ET ENTRETIEN** pour l'entretien de votre porte-filtre.
La pompe est anormalement bruyante.	Absence d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau et réamorcez la pompe (voir paragraphe : **PREMIÈRE MISE EN SERVICE**). Evitez de vider complètement le réservoir.
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).
		Enlevez l'excédent de mouture qui empêche de verrouiller complètement le porte-filtre.
	Le bord du porte-filtre est encrassé par la mouture.	Enlevez l'excédent de mouture et nettoyez la grille de passage d'eau avec une éponge humide.
	La dosette souple est mal positionnée.	Vérifiez que votre dosette souple soit correctement insérée: le papier ne doit pas dépasser à l'extérieur du filtre.
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
L'appareil ne fonctionne pas.	La pompe s'est désamorcée pour cause de manque d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et réamorcez la pompe (voir paragraphe : **PREMIÈRE MISE EN SERVICE**). Evitez de vider complètement le réservoir.
	Le réservoir d'eau amovible est mal positionné.	Placez le réservoir d'eau correctement.
La buse vapeur ne fait pas mousser le lait.	La buse vapeur est bouchée ou entartrée.	Détartrez la buse vapeur conformément au paragraphe Détartrage ou débouchez-la à l'aide d'une aiguille.
	Le lait est trop chaud.	Utilisez du lait frais.
	La forme du récipient n'est pas appropriée.	Utilisez un petit pichet. Bien respecter les instructions de moussage du lait (paragraphe **FONCTION VAPEUR**).

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).

PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

www.notices-pdf.fr