MACCHINA DA CAFFÉ
COFFEE MAKER
CAFETERIE
KAFFEEAUTOMATEN
KOFFIEZETTER
CAFETERA
CAFETEIRA
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ
KAHVINKEITIN
ESPRESSOMASKIN
KAFFEMASKINE
ESPRESSOMASKIN
EKSPRES DO KAWY
KÁVÉFŐZŐGÉP
KÁVOVAR
КОФЕВАРКА



Istruzioni per l'uso
Owner's instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Manual de instruções
Οδηγες χρησης
Instructions for use
Käyttöohjeet
Bruksanvisning
Brugervejledning
Bruksanvisning
Instrukcja użytkowanie
Kezelési utasítás
Návod k použití
Инструкция по эксплуатации

ME 28

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.
WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.
With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

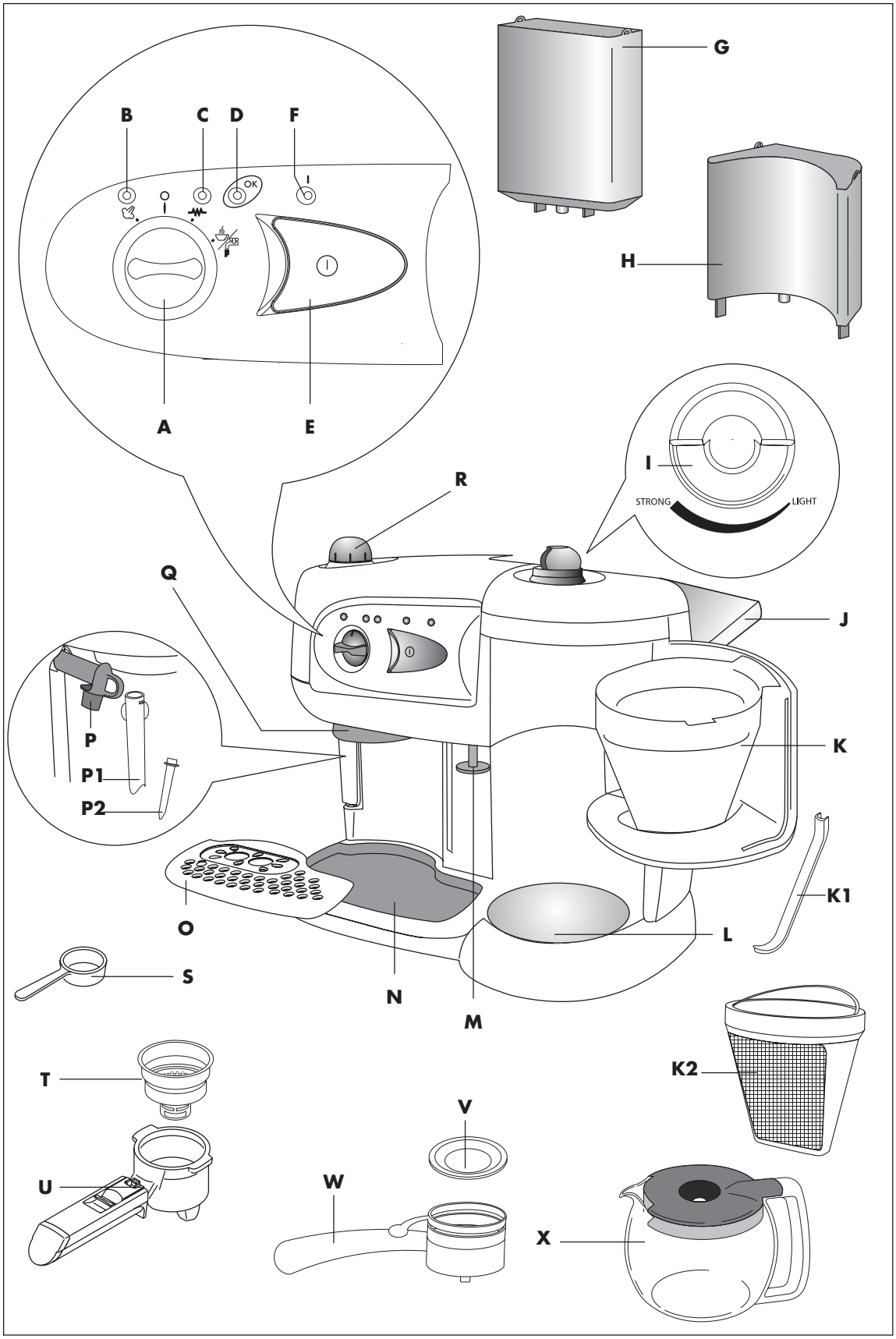
Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

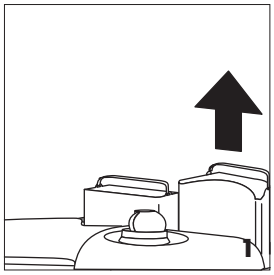


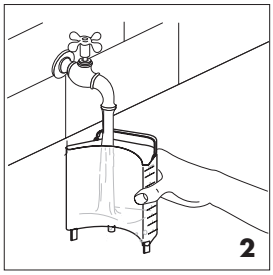
If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

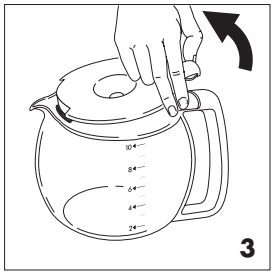
B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

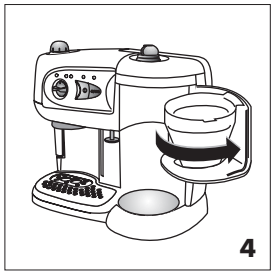
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol ⏚ or coloured green or green and yellow.
The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.
The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

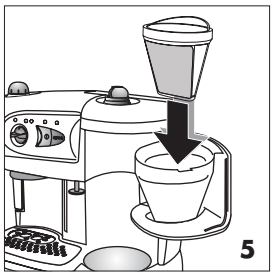

B
C
D
F
OK
A
E
G
H
I
STRONG
LIGHT
R
Q
J
K
P
P1
P2
K1
O
L
S
N
M
T
K2
V
U
W
X

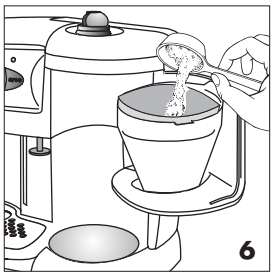

1

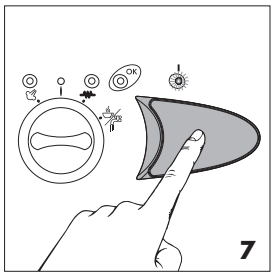

2


3

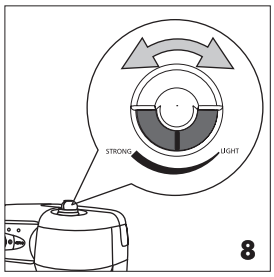

4


5

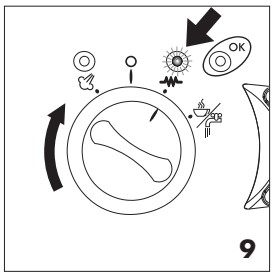

6



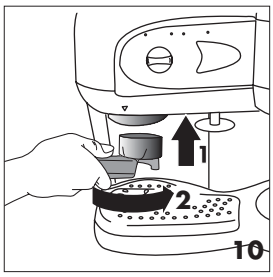
7



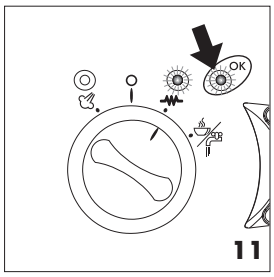
8



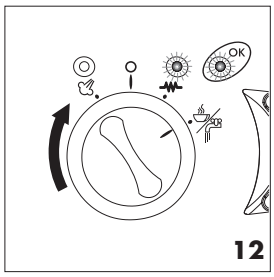
9



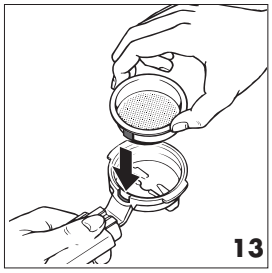
10

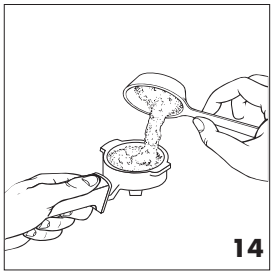


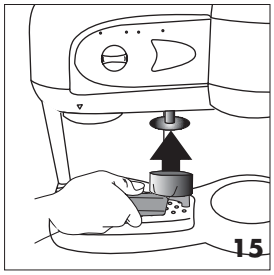
11

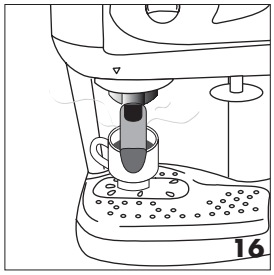


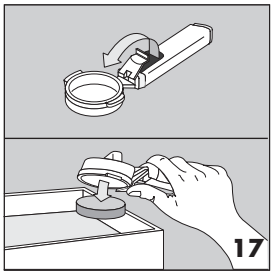
12

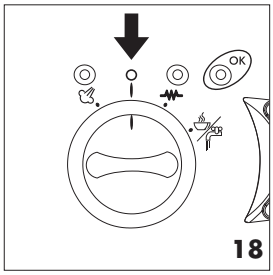

13


14

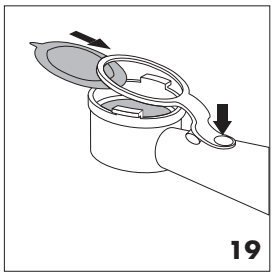

15

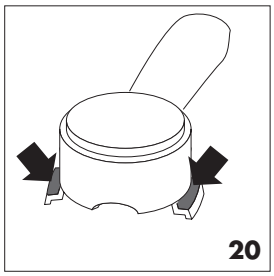

16

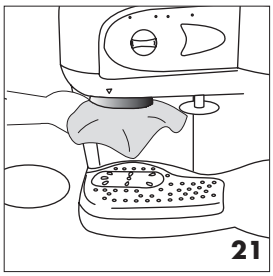

17

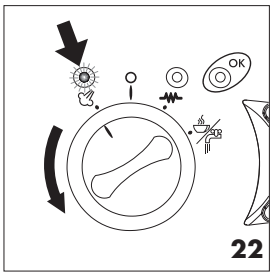


18

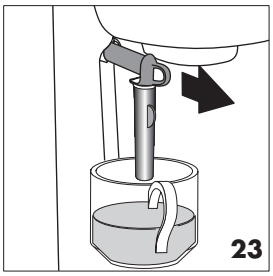

19

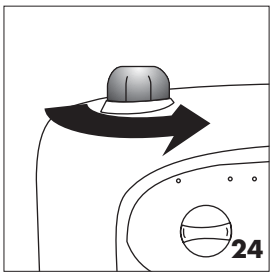

20

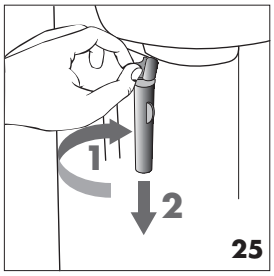

21

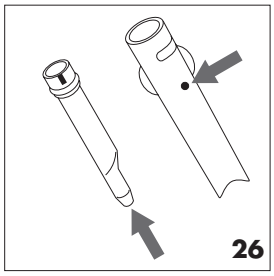


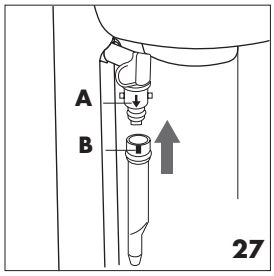
22

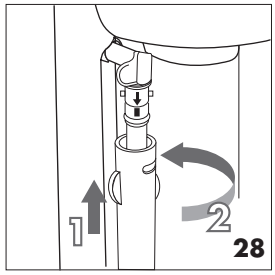

23

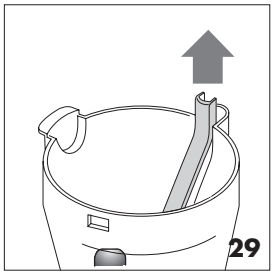

24

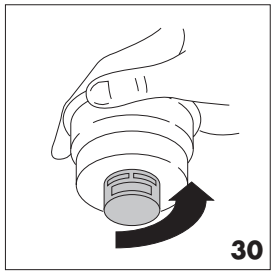

1
2
25

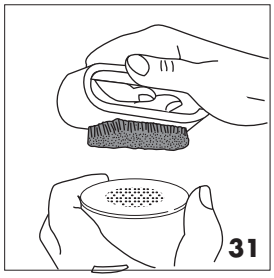

26

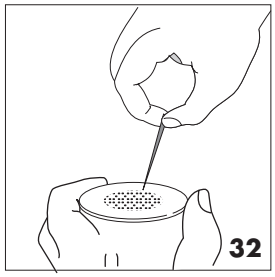

A
B
27

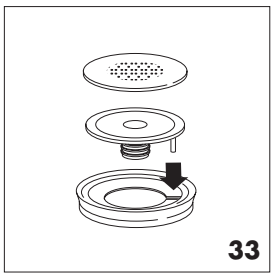

1
2
28

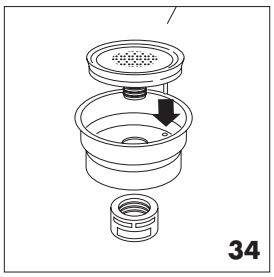

29

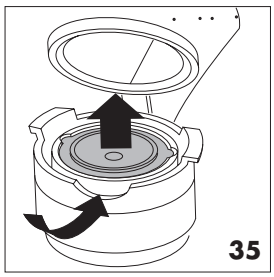

30

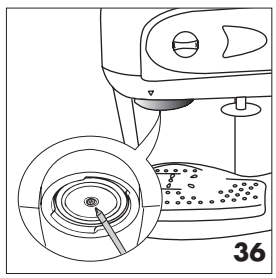

31


32


33


34


35


36

F

Nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi dans sa totalité pour une utilisation optimale et en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Termes utilisés dans la suite de la notice

A Commande sélecteur pour café expresso ou vapeur
B Voyant vapeur
C Voyant marche café expresso
D Voyant OK pour café expresso ou vapeur
E Interrupteur marche/arrêt café filtre
F Voyant marche/arrêt café filtre
G Réservoir d'eau pour café expresso
H Réservoir d'eau pour café filtre
I Sélecteur "Flavour System" café filtre
J Couvercle réservoir d'eau
K Porte-filtre pour café filtre
K1 Conservateur d'arôme (Flavour Saver)
K2 Filtre permanent (s'il prevue)
L Plaque chauffante pour café filtre
M Tasseur de mouture
N Égouttoir
O Plan d'appui tasses pour café expresso
P Tuyau sortie vapeur
P1 Buse pour cappuccino
P2 Gicleur
Q Douchette chaudière expresso
R Commande vapeur pour cappuccino
S Doseur café
T Filtre pour café avec dispositif émulsion crème
U Porte-filtre pour café expresso
V Filtre pour dosettes (selon le modèle)
W Porte-filtre pour doses de café pré-confectionnées (selon le modèle)
X Verseuse pour café filtre

SECURITE

- Cet appareil est fabriqué pour faire du café et pour réchauffer des boissons: **faire attention aux brûlures qui pourraient être causées par des jets d'eau chaude ou de vapeur ou bien par une mauvaise utilisation de l'appareil.**
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil
- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer que celui-ci soit en bon état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un technicien qualifié.
- Ne pas laisser les emballages de cet appareil (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation est réputée impropre et, par conséquent, dangereuse.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuels dommages dérivant d'utilisations impropres, erronées ou illogiques.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes en état d'incapacité sans surveillance.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, le débrancher sans essayer d'intervenir. En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débrancher l'appareil et ne pas essayer de l'ouvrir. Pour le faire réparer, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine. Si les conditions ci-dessus n'étaient pas respectées, la sécurité de l'appareil pourrait être compromise
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car son remplacement nécessite l'emploi d'outils spéciaux. Si le cordon est abîmé, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant.

INSTALLATION

- Placer l'appareil sur un plan de travail, loin de points d'eau et éviers
- Vérifier que la tension du secteur correspond à celle qui est indiquée sur la plaquette d'identification de l'appareil. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant d'au moins 10 A avec terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par un technicien spécialisé.
- Ne jamais installer la machine à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil pourrait être endommagé)
- Si le cordon d'alimentation est plus long que la longueur nécessaire pour atteindre la prise de courant, on peut rentrer la partie superflue dans la machine en repoussant le cordon à l'intérieur par le trou de sortie.

COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ FILTRE

PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE

- Soulever le couvercle et retirer le réservoir d'eau placé à droite (fig. 1).
- Remplir le réservoir d'eau claire et fraîche jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses à préparer. Ne pas dépasser l'indication MAX. (fig. 2).
- Remettre le réservoir dans la machine en appuyant légèrement de façon à ouvrir le clapet au fond du réservoir. On peut également laisser le réservoir à sa place et le remplir avec la verseuse pour café filtre, qui est graduée (fig. 3).
- Ouvrir le porte-filtre en le faisant pivoter de gauche à droite (fig. 4).
- Positionnez le filtre permanent (s'il prevue) (ou filtre en papier) dans le porte-filtre (fig. 5).
- Verser la mouture dans le filtre à l'aide du doseur et répartir de façon uniforme (fig. 6).
  Comme règle générale, compter une dose rase de mouture (environ 7 grammes) par tasse (10 doses pour faire 10 tasses).
- Fermer le porte-filtre et poser la verseuse, avec son couvercle, sur la plaque chauffante.
- Sélectionner l'arôme souhaité en suivant les indications du paragraphe ''COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE ''

Remarque: La machine est dotée, à l'intérieur du porte-filtre pour café filtre, du conservateur d'arôme (flavour saver) qui assure une infusion plus lente et une meilleure extraction du café. Le goût du café ainsi obtenu est corsé et intense.

- Presser l'interrupteur MARCHE/ARRÊT CAFÉ FILTRE (fig. 7). Le voyant MARCHE CAFÉ FILTRE au-dessus de l'interrupteur indique que la cafetière filtre est en marche.
- Le café commencera à couler au bout de quelques secondes.

Il est parfaitement normal que, pendant la percolation du café, l'appareil dégage de la vapeur.

Pour garder le café chaud après la percolation, poser la verseuse sur la plaque chauffante et laisser la machine en marche (témoin café filtre allumé) : le café dans la verseuse conservera une température idéale.

- Pour arrêter la machine, presser l'interrupteur MARCHE/ARRÊT CAFÉ FILTRE.

COMMENT SELECTIONNER L'AROME DU CAFÉ FILTRE

e Flavour System permet de sélectionner l'arôme du café filtre selon le goût de chacun.

Tourner le bouton qui règle l'arôme du café filtre (fig. 8) pour obtenir un arrière goût fort (position STRONG) ou léger (position LIGHT).

Le dispositif Flavour System change l'arrière goût - plus ou moins fort - du café sans altérer le goût.

COMMENT PROCEDER POUR FAIRE LE CAFE ESPRESSO

REMPLISSAGE DU RESERVOIR

Soulever le couvercle et retirer le réservoir d'eau placé à gauche (fig. 1) en le tirant vers le haut. Remplir le réservoir d'eau propre et fraîche. Remettre le réservoir en place en appuyant légèrement de façon à ouvrir le clapet situé au fond du réservoir.

Plus simplement on peut remplir le réservoir sans le retirer en versant l'eau directement avec une carafe.

REMARQUE: ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir et se rappeler de le remplir quand le niveau d'eau arrive à deux centimètres du fond environ.

PRECHAUFFAGE DE LA MACHINE A CAFE

Pour obtenir un café expresso à la bonne température, nous conseillons de préchauffer la machine : tourner le sélecteur sur ⌁ (fig. 9) au moins une demi-heure avant de préparer le café, en veillant à laisser le porte-filtre emboîté sur la machine (toujours s'assurer que la commande vapeur est fermée). Pour emboîter le porte-filtre, le mettre sous la douchette de chaudière, la poignée vers la gauche et le pousser vers le haut en tournant la poignée vers la droite (fig. 10). Pour éviter les fuites d'eau, tourner à bloc. Aprés une demie heure, faire le café selon les indications fournies au chapitre suivant.

On peut également préchauffer la machine de façon plus rapide:

1. Tourner la commande sélecteur sur ⌁ (fig. 9) et placer le porte-filtre sur la machine sans mouture.
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la tasse qui servira pour le café, pour la préchauffer.
3. Attendre que le voyant OK s'allume (fig. 11) et tourner la commande sélecteur sur  (fig. 12), laisser couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne. Tourner la commande sélecteur sur ⌁ (fig. 9) pour arrêter la sortie d'eau.
4. Vider la tasse, attendre que le voyant OK s'allume encore et repetre une autre fais la même opératione.

(Il est parfaitement normal qu'une petite bouffée de vapeur s'échappe pendant le décrochage.)

COMMENT PREPARER UN ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR LA MOUTURE DE CAFE

1. Préchauffer la machine comme l'explique le paragraphe précédent, **introduire dans le porte-filtre le filtre à mouture avec dispositif émulsion crème en s'assurant que l'ergot est bien introduit dans son siège (fig. 13)**
2. Pour préparer un seul café, verser dans le filtre une dose rase de mouture, environ 7 g (fig. 14) ; pour préparer deux cafés, verser dans le filtre deux doses un peu justes de mouture, d'environ 6+6 g. Remplir le filtre petit à petit pour éviter qu'il ne déborde.

Remarque: utiliser du café de bonne qualité en mouture fine spéciale pour machines à café espresso.

IMPORTANT: pour un fonctionnement correct, avant de mettre la mouture dans le porte-filtre, toujours vérifier que le filtre ne présente aucune trace de mouture de l'infusion précédente.

3. Distribuer la mouture de façon uniforme et presser légèrement avec le tasseur (fig. 15).
   REMARQUE : Pour obtenir un bon café express, il est très important de tasser la mouture.. Si la mouture est trop tassée , le café coulera lentement et la crème sera foncée. Si elle n'est pas assez tassée, le café coulera trop vite et on obtiendra peu de crème, de couleur claire.
4. Enlever l'excédent de café sur le bord du porte- filtre et fixer celui-ci à la machine, **en le tournant à bloc (fig. 10) pour éviter les fuites d'eau.**
5. Placer la tasse ou les tasses, de préférence préchauffées avec un peu d'eau chaude, sous les buses du porte-filtre (fig. 16).
6. S'assurer que le voyant OK espresso (fig. 11) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il se rallume) puis appuyer sur l'interrupteur sortie café (fig. 12) jusqu'à la quantité désirée. Pour arrêter, ramener la commande sélecteur sur (fig. 9).
7. Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.
   ATTENTION: afin d'éviter les éclaboussures ne jamais enlever le porte-filtre pendant que la machine fonctionne.
8. Pour vider le marc de café, bloquer le filtre avec le dispositif de blocage incorporé dans la poignée, renverser le porte-filtre et tapoter pour faire sortir le marc (fig. 17).
9. Pour éteindre la machine à café tourner la commande sélecteur sur "O" (fig. 18)

ATTENTION: avant la première utilisation, laver tous les accessoires et les circuits internes en faisant au moins cinq cafés sans mouture.

COMMENT PREPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRE-CONFECTIONNEES (SI PREVUE)

1. Préchauffer la machine comme décrit au paragraphe préchauffage de la machine à café, en laissant le porte-filtre emboîté sur la machine. De cette façon le café est plus chaud, d'autre part le préchauffage assure une meilleure étanchéité des joints du porte-filtre.
2. Appuyer sur le bouton du porte-filtre et mettre la dose pré confectionnée sur le filtre (fig. 19). Toujours suivre les indications sur l'emballage des dosettes pour bien positionner la dosette sur le filtre.

REMARQUE: utiliser des doses de café pré-confectionnées respectant le standard ESE. C'est le cas si la marque suivante figure sur le paquet:



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de doses pré-confectionnées et permet de préparer un café espresso simplement et proprement.

3. Positionner le porte filtre sur la machine, **en tournant toujours à fond (fig.10)**

Remarque : pour une fermeture plus efficace qui empêche l'eau de couler par les bords du porte-filtre, nous conseillons de graisser de temps en temps la partie inférieure des ergots latéraux, avec un peu de beurre ou d'huile. (Voir figure 20.)

IMPORTANT: Pour utiliser le porte-filtre à pastilles après celui à mouture, éliminer la poussière de café (voir la figure) qui est restée collée à la douchette de la chaudière. Nettoyer la douchette régulièrement pour éviter les fuites d'eau par les bords du porte filtre à pastilles pendant que le café coule.

4. Procéder suivant les points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.
5. Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.
6. pour éteindre la machine, ramener la commande sélecteur en position "O" (fig.18).

COMMENT PREPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparer le café express comme déscrit dans le paragraphes précedents, dans des tasses suffisamment grandes.
2. Tourner la commande sélecteur sur (fig. 22): le voyant "vapeur" s'allume.
3. Attendre que le voyant "OK" (fig. 11) s'allume. Le voyant allumé indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
4. Entre-temps, verser dans un récipient environ 100 grammes de lait environ par cappuccino à préparer. Le lait doit être froid, à peine sorti du réfrigérateur (pas chaud!). Choisir le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume.

REMARQUE: Nous vous conseillons l'utilisation du lait partiellement éscremée et á température du réfrigerateur.

5. Retirer la buse à cappuccino. Pour ce faire, la tirer en avant en la tournant de droite à gauche (fig. 23). Attention à ne pas toucher la douchette de la chaudière, elle est très chaude!
   Poser le récipient de lait sous la buse à cappuccino.
6. Plonger la buse à cappuccino dans le lait (2 cm environ) et tourner la commande de sortie vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 24) (il est possible d'augmenter ou de diminuer la quantité de vapeur qui sortira de la buse à cappuccino en tournant plus ou moins la commande). Le lait commence à augmenter de volume et à mousser.
6. Quand la température désirée est atteinte (la température idéale est de 60°C) tourner la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la sortie de vapeur.
7. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café express. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté et, éventuellement, saupoudrer de cacao.

Remarque : pour préparer plusieurs cappuccini, préparer d'abord tous les cafés puis faire mousser le lait pour tous les cappuccini.

IMPORTANT: nettoyer la buse à cappuccino après chaque utilisation. Procéder de la manière suivante:

1. Faire sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant la commande de sortie vapeur (fig. 24).
2. D'une main tenir la partie supérieure et de l'autre dévisser la buse à cappuccino en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et la retirer du gicleur (fig. 25).
3. Démonter le gicleur vapeur du tuyau sortie vapeur.
4. Laver soigneusement la buse à cappuccino et le gicleur vapeur à l'eau tiède.
5. S'assurer que les deux trous indiqués par la flèche, fig. 26, ne sont pas obturés. Si nécessaire, les déboucher avec une épingle.
6. Remonter le gicleur vapeur sur le tuyau sortie vapeur en tournant à bloc (fig. 27).
7. Remonter la buse pour cappuccino en l'introduisant et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 28)

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en tournant la commande sélecteur sur (fig. 11).
2. Mettre un récipient sous la buse à cappuccino.
3. Quand le voyant OK s'allume, placer la commande sélecteur sur (fig. 12) et tourner la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 24): l'eau chaude coulera de la buse à cappuccino.
4. Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tourner la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et ramener la commande sélecteur sur "O".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Pour le nettoyage de la machine ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs. Seulement un chiffon doux humide.
2. Enlever l'égouttoir, le vider et le laver régulièrement. Nettoyer le réservoir d'eau pour l'espresso.

ATTENTION: pendant le nettoyage ne jamais immerger la machine dans l'eau: c'est un appareil électrique.

NETTOYAGE DU FLAVOUR SAVER

Pour mieux nettoyer le Flavour Saver, on peut l'enlever du porte-filtre (**K**) en le soulevant vers le haut (fig. 26). Pour le remettre dans son logement, il suffit de remettre de l'haut.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR MOUTURE

Tous les 300 cafés environ, nettoyer le porte-filtre pour mouture de la façon suivante :

- Retirer le filtre avec dispositif émulsion crème
- Nettoyer l'intérieur du porte-filtre. Ne jamais le passer au lave-vaisselle.
- Dévisser le bouchon du dispositif émulsion crème (fig. 30) dans le sens indiqué par la flèche sur le bouchon.
- Retirer le dispositif émulsion crème du support en le poussant du côté du bouchon.
- Retirer le joint.
- Rincer tous les composants et nettoyer le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une

brosse (fig. 31). S'assurer que les trous du filtre métallique ne sont pas obturés et éventuellement les déboucher avec une épingle (fig. 32)
- Remonter le filtre et le joint sur le disque en plastique. (Voir fig. 33.) Introduire l'ergot du disque en plastique dans le trou du joint indiqué par la flèche, fig. 33.
- Replacer l'ensemble obtenu dans le support en acier pour le filtre (fig. 34) et s'assurer que l'ergot du dispositif émulsion crème est inséré dans le trou du support (voir flèche fig. 34)
- Revisser le bouchon

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

COMMENT PREPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRE-CONFECTIONNEES (SI PREVUE)

Tous les 300 cafés environ, nettoyer le porte-filtre pour dosettes de la façon suivante :
- Appuyer sur le bouton du porte-filtre, retirer le filtre (fig. 35) et le dispositif émulsion crème, s'il est fourni. Nettoyer l'intérieur du porte-filtre. Ne jamais le passer au lave-vaisselle.
- Bien nettoyer le filtre à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous du filtre métallique sont obturés, les déboucher avec une épingle. (Voir fig. 30)
- Remonter le filtre.

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

NETTOYAGE DE LA DOUCHE CHAUDIÈRE

Tous les 300 cafés environ, nettoyer la douchette de la chaudière de la façon suivante :
- S'assurer que la machine à café est refroidie et qu'elle est débranchée;
- A l'aide d'un tourne-vis dévisser les vis qui fixent la douche de la chaudière espresso (fig. 36);
- Nettoyer la chaudière avec un linge humide (fig. 21);
- Bien nettoyer la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous sont obturés, les déboucher avec une épingle.
- Rincer la douche sous le robinet en continuant à frotter.
- Remonter la douche de la chaudière vapeur.

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

DETARTRAGE

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 300 cafés environ. Nous vous conseillons d'utiliser les produits spécifiques pour le détartrage des machines à café espresso. Si vous ne trouvez pas ces produits dans le commerce, vous pouvez suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir d'eau avec 1litre d'eau;
2. Ajouter 2 cuillers à soupe (environ 30 grammes) d'acide citrique (qu'on trouve en pharmacie ou en droguerie);
3. Tourner la commande sélecteur sur et attendre que le voyant OK s'allume.
4. Enlever le porte-filtre et placer un récipient sous la douche de la machine;
5. Tourner la commande sélecteur sur  (fig. 12) faire couler la moitié de la solution contenue dans le réservoir. Puis arrêter en tournant le sélecteur sur O (fig. 18).
6. Laisser agir la solution environ 15 minutes, puis faire couler l'eau de nouveau jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
7. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincer soigneusement le réservoir, le remplir avec de l'eau propre et le remettre en place.
8. Tourner la commande sélecteur sur  et faire couler l'eau jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
9. Tourner la commande sélecteur sur et répéter les opérations 7 et 8 .

Les réparations de la machine à café dues à des problèmes de calcaire en seront pas couvertes par la garantie si le détartrage n'est pas effectué régulièrement.

DETARTRAGE DE LA SÈCTION CAFÈ FILTRE

Le calcaire contenu dans l'eau forme peu à peu des bouchons de tartre qui risquent de compromettent le bon fonctionnement de l'appareil. Il est donc conseillé de détartrer la machine tous les 40 cycles et d'utiliser pour ce faire les détartrants spéciaux pour machines à café filtre en vente dans le commerce. Autrement, la procédure est la suivante :

1. verser 4 tasses d'eau dans la verseuse ;
2. y dissoudre deux cuillerées (environ 30 grammes) d'acide citrique, en vente en pharmacie ou dans les drogueries ;
3. poser la verseuse sur la plaque chauffante;
4. appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt café filtre, faire couler l'équivalent d'une tasse et arrêter l'appareil.
5. Laisser agir la solution pendant 15 minutes. Répéter les opérations 4 et 5.
6. Remettre la machine en marche et laisser couler la solution jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
7. Rincer au moins 3 fois à l'eau claire en faisant fonctionner l'appareil (3 réservoirs pleins d'eau).

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
La percolation du café filtre est plus longue	La cafetière filtre a besoin d'un détartrage	Effectuer un détartrage tel qu'il est décrit au paragraphe 'Détartrage'.
Le café a goût de vinaigre	Le rinçage n'est pas suffisant.	Rincer l'appareil en suivant les indications du paragraphe 'Détartrage'.
Le café espresso est froid	Le voyant OK espresso n'est pas allumé quand on appuie sur l'interrupteur sortie café	Attendre que le voyant OK soit allumé
	Le préchauffage n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine ".
	Les tasses n'ont pas été préchauffées;	Préchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude
Le café espresso ne sort plus	Manque d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir
	Les trous de sortie café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les buses
Le café espresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	Le porte-filtre est mal mis	Accrocher le porte-filtre correctement et le tourner à bloc
	Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité	Remplacer le joint de la chaudière espresso dans un service après-vente
	Les trous de sortie café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les trous de sortie café
La pompe est bruyante La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse).	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir.
	La mouture n'est pas assez tassée	Tasser davantage la mouture.
	La quantité de café n'est pas suffisante	Augmenter la quantité de café.
	La mouture du café est trop grosse.	Utiliser seulement de la mouture pour machines à café espresso.
La crème de café est foncée (le café coule lentement de la buse).	La mouture est trop tassée. Il y a trop de mouture La douche chaudière espresso est obstruée. La mouture est trop fine.	Moins tasser le café Diminuer la quantité de mouture Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière espresso ". Utiliser exclusivement de la mouture pour machines à café espresso.
Il n'y a pas de mousse quand on fait un cappuccino.	Le lait n'est pas assez froid L'émulseur est sale	Utiliser toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur