

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Vous pourrez ainsi en tirer les meilleurs résultats 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 Lampe témoin marche café expresso
- D Lampe témoin OK pour café expresso ou vapeur
- E Touche marche/arrêt café filtre
- F Lampe témoin marche /arrêt café filtre
- G Afficheur
- H Voyant AUTO
- I Touche présélection de la mise en marche
- J Touche réglage minutes
- K Touche réglage heures
- L Touche sélection fonctionnement 1-5 tasses
- M Voyant 1-5 tasses
- N Réservoir d'eau pour café expresso
- O Réservoir d'eau pour café filtre
- O1 Porte-filtre pour filtre anti-chlore (si prévu)
- O2 Filtre anti-chlore (si prévu)
- P Sélecteur "Flavor System" café filtre
- Q Couvercle réservoir d'eau
- R Porte-filtre pour café filtre
- R1 Filtre permanent (si prévu)
- S Conservateur d'arôme
- T Plaque chauffante pour café filtre
- U Tasseur
- V Égouttoir
- W Plateau appui tasses pour café expresso
- X Tuyau sortie vapeur
- Y Buse pour cappuccino
- Z Gicleur
- Z1 Douchette chaudière expresso
- Z2 Bouton/commande vapeur pour cappuccino
- Z3 Grand filtre café poudre 2 doses
- Z4 Porte-filtre pour café expresso
- Z5 Petit filtre café poudre 1 dose ou dosettes (si prévu)
- Z6 Doseur café
- Z7 Verseuse pour café filtre

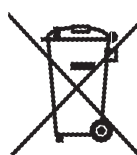
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cette machine est fabriquée pour 'faire du café' et pour 'réchauffer des boissons'. Attention aux brûlures provoquées par les éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur ou causées par une utilisation impropre.
- Ne jamais toucher les pièces chaudes !
- Après avoir débarrassé l'appareil, s'assurer qu'il est

intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un technicien qualifié.

- Les emballages de cet appareil (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) peuvent être dangereux. Ne pas laisser à la portée des enfants.
- Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique. Toute autre utilisation est jugée impropre et par conséquent dangereuse.
- Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des éventuels dommages dérivant d'utilisations impropres, erronées ou illogiques.
- Ne pas toucher l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Éviter de laisser les enfants et les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, le débrancher et ne plus y toucher. Pour le faire réparer, s'adresser exclusivement à un Centre de Service Agréé et exiger des pièces de rechange d'origine. Ne pas respecter ces conseils risque de compromettre la sécurité de l'appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car l'opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est détérioré et doit être remplacé, s'adresser exclusivement à un Centre de service Agréé, afin d'éviter tout risque.

## AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/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 retombées négatives pour 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.

## INSTALLATION

- Placer l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des éviers.
- Vérifier si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Connecter l'appareil à une prise de courant d'une intensité minimale de 10 A et dotée d'une mise à la terre efficace. Le fabricant ne peut être tenu pour

responsable d'accidents provoqués par le manque de mise à la terre.

- 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 dans un endroit où la température peut descendre à 0° C ou au-dessous (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).

### **FILTRE ANTI-CHLORE (SI PRÉVU)**

Le filtre élimine le goût de chlore de l'eau. Pour l'installation, procéder de la façon suivante :

- Retirer le filtre anti-chlore du sac plastique et le rincer sous le robinet.
- Soulever le couvercle du réservoir d'eau et sortir le porte-filtre de son siège en le tirant vers le haut.
- Ouvrir le porte-filtre en appuyant sur les zones marquées "PUSH" et placer soigneusement le filtre dans son logement (fig. 1).
- Refermer le porte-filtre et le remettre à sa place, dans le réservoir d'eau pour café filtre, en appuyant vers le bas jusqu'au bout.
- Après 80 cycles ou au bout de six mois de fonctionnement, le filtre anti-chlore doit être remplacé.

### **COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ FILTRE**

#### **COMMENT RÉGLER L'HEURE EXACTE**

Dès que la machine est branchée sur le secteur, les chiffres 0:00 clignotent à l'afficheur.

Pour mettre l'horloge à l'heure, procéder de la façon suivante:

1. Appuyer environ 2 secondes sur la touche HOUR (fig. 2) jusqu'à faire défiler les heures sur l'afficheur.
2. Avant que l'afficheur ne cesse de clignoter (environ 5 secondes) régler l'heure désirée en appuyant plusieurs fois sur la touche HOUR.
3. Régler les minutes en appuyant plusieurs fois sur la touche MIN. (En maintenant la pression, le défilement accélère).
4. La mise à l'heure étant terminée, attendre 5 secondes : dès que l'afficheur cessera de clignoter, l'horloge commencera à indiquer l'heure exacte.

Pour remettre l'horloge à l'heure, appuyer sur la touche HOUR pendant environ 2 secondes et effectuer la remise à l'heure en suivant les indications à partir du point 2. En cas de coupure de courant, l'heure mémorisée sera perdue.

#### **PRÉSÉLECTION DE L'HEURE DE MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE**

La préparation automatique du café filtre peut être

programmée.

S'assurer que l'horloge indique l'heure exacte. Pour programmer la présélection de l'heure de mise en marche (l'heure à laquelle on souhaite préparer le café), procéder de la façon suivante :

1. Appuyer sur la touche AUTO (fig. 3) environ 2 secondes jusqu'à ce que les chiffres 0:00 clignotent sur l'afficheur.
2. Avant que l'afficheur ne cesse de clignoter (5 secondes), programmer l'heure désirée en appuyant plusieurs fois sur la touche HOUR.
3. Régler les minutes en appuyant plusieurs fois sur la touche MIN.
4. Au bout de 5 secondes, l'afficheur cessera de clignoter et l'heure programmée sera mémorisée.
5. Après quoi, pour avoir le café à l'heure programmée, il suffira d'appuyer chaque fois sur la touche AUTO (le voyant s'éclairera).

Pour modifier l'heure de mise en marche, une fois programmée, appuyer sur la touche AUTO pendant environ 2 secondes et effectuer la remise à l'heure en suivant les indications à partir du point 2.

Remarque : à l'heure programmée, la machine prépare le café filtre mais elle ne met pas en marche la machine à expresso.

#### **DURÉE DU MAINTIEN AU CHAUD (AUTO SHUT OFF TIME)**

La machine a été programmée par le fabricant pour garder le café au chaud pendant 2 heures après la mise en marche.

Toutefois, il est possible de modifier cette durée, en procédant de la manière suivante :

1. Appuyer sur la touche ON/OFF café (fig. 4) pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique le chiffre 2:00 clignotant.
2. Modifier la durée souhaitée en appuyant plusieurs fois sur la touche HOUR (et éventuellement sur MIN).
3. Après quoi, attendre 5 secondes : dès que l'afficheur cessera de clignoter, la durée programmée sera mémorisée.

REMARQUE : si la machine est réglée sur 0:00, elle conservera le café au chaud sans limite de temps.

#### **SÉLECTION 1-5 TASSES**

Pour améliorer le filtrage et l'arôme du café préparé pour moins de 6 tasses, appuyer sur la touche 1-5 tasses de café (fig. 5). Le voyant 1-5 tasses de café s'éclairera.

## PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE

- Soulever le couvercle et retirer le réservoir d'eau placé à droite (fig. 6).
- 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. 7)
- 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. 8).
- Ouvrir le porte-filtre en le faisant pivoter vers la droite (fig. 9).
- Placer le filtre permanent (si prévu) (ou filtre papier) dans le porte-filtre (fig. 10).
- Verser la mouture dans le filtre à l'aide du doseur et répartir de façon uniforme (fig. 11).

**Comme règle générale, compter une dose rase de mouture (environ 7 grammes) par tasse (par exemple, 10 doses pour faire 10 tasses).**

**Naturellement la quantité de mouture peut varier selon le goût de chacun. Utiliser du café de bonne qualité, en mouture moyenne spéciale pour machines à café filtre.**

- Refermer 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 (dispositif flavour saver) qui assure une infusion plus lente et une meilleure extraction du café. Le goût du café ainsi obtenu est corsé et intense.

- Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT CAFÉ FILTRE (fig. 4). Le témoin ON sur la touche s'éclairera et la machine commencera à faire le café. (Pour faire le café à l'heure programmée, appuyer sur la touche AUTO (fig. 3) et le voyant AUTO sur cette touche s'éclairera).
- Le café commencera à couler au bout de quelques secondes

**Il est parfaitement normal que, pendant la percolation du café, l'appareil souffle 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, appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT CAFÉ FILTRE

## COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE

Le 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. 12), pour obtenir un café avec un arrière goût fort (position STRONG) ou léger (position LIGHT).

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

## COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ EXPRESSO

### REMPLEISSAGE DU RÉSERVOIR

Soulever le couvercle et retirer le réservoir d'eau placé à gauche (fig. 13) en le tirant vers le haut. Remplir le réservoir d'eau claire et fraîche. Remettre le réservoir en place en appuyant légèrement de façon à ouvrir le clapet situé au fond du réservoir.




Le réservoir peut également être rempli sans être retiré, en versant l'eau directement avec une carafe.

**REMARQUE :** ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir et ne pas oublier de le remplir quand le niveau est à deux centimètres du fond.

### PRÉCHAUFFAGE DE LA MACHINE À CAFÉ

Pour obtenir un café expresso à la juste température, nous conseillons de préchauffer la machine : tourner le sélecteur sur (fig. 14) au moins une demi-heure avant de préparer le café, **en laissant le porte-filtre accroché à la machine** (toujours s'assurer que la commande vapeur est fermée). Pour accrocher le porte-filtre, le mettre sous la douchette de chaudière, la poignée vers la gauche (fig. 15) et **le pousser vers le haut en tournant la poignée vers la droite**, puis tourner à bloc. Au bout d'une demi-heure, préparer le café en suivant les indications fournies au chapitre suivant.

Pour un préchauffage plus rapide de la machine, procéder de la façon suivante :

1. Tourner la commande sélecteur sur  (fig. 14) pour la mise en marche et accrocher le porte-filtre sans mouture.
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la tasse qui servira pour le café, de manière à la préchauffer.
3. Attendre que le témoin OK s'allume (fig. 16), tourner la commande sélecteur sur  (fig. 17) et laisser couler l'eau jusqu'à ce que le témoin OK s'éteigne puis arrêter en tournant la commande sélecteur sur  (fig. 14).
4. Vider la tasse, attendre que le témoin OK se rallume et répéter l'opération.

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

## COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR MOUTURE DE CAFÉ

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. 18)**. Si la machine est dotée de 2 filtres, utilisez le plus petit pour faire 1 café ou le plus grand pour faire 2 cafés.
2. **Pour préparer un seul café**, versez une dose rase de mouture (environ 7 g) (fig. 19). Si, en revanche, vous désirez préparer deux cafés, versez deux doses un peu justes de mouture (environ 6+6 g). Remplissez le filtre petit à petit pour que la mouture ne déborde pas.

**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 la préparation précédente.

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

**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 la préparation précédente.

3. Distribuer la mouture de façon uniforme et presser légèrement avec le tasseur (fig. 20).

*REMARQUE :* Pour obtenir un bon café expresso, il est très important de tasser la mouture correctement. Si elle 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 le peu de crème obtenue sera claire.

4. Enlever l'excédent de café sur le bord du porte-filtre et fixer celui-ci à la machine, **en tournant à bloc** (fig. 15) pour éviter les fuites d'eau.
5. Placer la ou les tasses, de préférence préchauffées à l'eau chaude, sous les buses du porte-filtre (fig. 21).
6. S'assurer que le témoin OK expresso (fig. 16) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il s'allume) puis sélectionner ☞ (fig. 17) jusqu'à obtenir la quantité désirée. Pour arrêter, ramener la commande sélecteur sur ☜ (fig. 14).
7. Pour retirer 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 à l'aide du levier incorporé dans la poignée, renverser le porte-filtre et tapoter pour faire sortir le marc (fig. 22).
9. Pour arrêter la machine, tourner la commande sélecteur sur "O" (fig. 23)

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

## COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LES DOSETTES (SEULEMENT POUR LES MACHINES DOTÉES DE 2 FILTRES)

1. Préchauffez la machine en suivant les indications du paragraphe "PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ" et en laissant le porte-filtre accroché à la machine. Ainsi, le café sera plus chaud.

*REMARQUE :* utilisez des dosettes conformes au standard ESE, indiqué sur les emballages portant la marque suivante :



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de dosettes, qui permet de préparer un expresso facilement et proprement.

2. Insérez le petit filtre 1 dose ou dosettes dans le porte-filtre en vous assurant que l'ergot est bien introduit dans son siège (fig. 18)
3. Insérez la dosette en la centrant le mieux possible sur le filtre (fig. 24). Suivez toujours les indications sur l'emballage des dosettes pour bien positionner la dosette sur le filtre.
4. Accrochez le porte-filtre à la machine et **tournez-le à bloc** (fig. 15).
5. Procédez comme aux points 5,6 et 7 du paragraphe précédent.

## COMMENT PRÉPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparer le café expresso, en suivant les indications des paragraphes précédents, dans des tasses suffisamment grandes.
2. Tourner la commande sélecteur sur ☞ (fig. 26) : (le voyant "vapeur" s'allume ☞ (fig. 26).
3. Attendre que le voyant "OK" (fig. 27) s'allume, indiquant 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 (jamais chaud !). Choisir le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume.

*REMARQUE:* Nous vous conseillons d'utiliser du lait demi-écrémé et à peine sorti du réfrigérateur.

5. Retirer la buse à cappuccino en la tirant en avant et en la tournant de droite à gauche (fig. 28). Attention à ne pas toucher la douchette (très chaude) de la chaudière.  
Poser le récipient de lait sous la buse à cappuccino.



- 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. 29 (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.
- Une fois la température désirée atteinte (la température idéale est de 60°C) arrêter la sortie de vapeur en tournant la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant déjà l'expresso. Le cappuccino est prêt : sucrer à volonté et, éventuellement, saupoudrer de cacao.

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

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

- Faire sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant la commande de sortie vapeur (fig. 29).
- Tenir d'une main la partie supérieure et dévisser de l'autre la buse à cappuccino, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis la retirer du gicleur (fig. 30).
- Retirer le gicleur du tuyau de sortie vapeur.
- Laver soigneusement la buse à cappuccino et le gicleur à l'eau tiède.
- Vérifier si les deux trous indiqués fig. 31 sont bien dégagés. Si nécessaire, les déboucher avec une épingle.
- Introduire de nouveau le gicleur dans le tuyau de sortie vapeur en faisant coïncider la flèche A et le repère B indiqués fig. 32.
- Remonter la buse pour cappuccino en l'introduisant et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 33)

## PRODUCTION D'EAU CHAUDE

- Mettre la machine en marche en tournant la commande sélecteur sur  (fig. 14).
- Mettre un récipient sous la buse à cappuccino.
- Quand le témoin OK s'allume, placer la commande sélecteur sur  (fig. 17) tout en tournant la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 29): l'eau chaude coulera de la buse à cappuccino.
- 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

- Pour le nettoyage de la machine, éviter les solvants et les détergents abrasifs. Un linge doux et humide suffit.
- Nettoyer régulièrement le porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir d'eau.

**ATTENTION : ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique !**

### NETTOYAGE DU CONSERVATEUR D'ARÔME

Pour faciliter le nettoyage du conservateur d'arôme, celui-ci peut être sorti du porte-filtre (R) par le haut (fig. 34). Pour le remettre à sa place, il suffira de le faire coulisser sur le bord intérieur du porte-filtre pour café filtre.

### NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR MOUTURE

Tous les 300 cafés environ et chaque fois que le café goutte du porte-filtre ou qu'il coule mal, nettoyez le porte-filtre à mouture de la façon suivante :

- Retirez le filtre du porte-filtre ;
- Dévissez le bouchon du filtre (fig. 35) dans le sens de la flèche sur le bouchon.
- Sortez le dispositif émulsion crème en le poussant vers le bouchon.
- Retirez le joint (fig. 38).
- Rincez tous les composants et lavez soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 36).  
Contrôlez les trous du filtre métallique et s'ils sont obturés, débouchez-les avec une épingle (fig. 37).
- Remontez le filtre et le joint sur le disque en plastique (fig. 38).  
Attention à bien introduire l'ergot du disque en plastique dans le trou du joint indiqué par la flèche fig. 38.
- Remettez l'ensemble ainsi obtenu dans le porte-filtre en acier (fig. 39) et assurez-vous que l'ergot est bien introduit dans le trou du support (voir flèche fig. 39).
- Revissez le bouchon (fig. 40).

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

### NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE DE LA CHAUDIÈRE





Tous les 300 cafés environ, nettoyer la douchette de la chaudière de la façon suivante :

- S'assurer que la machine à café a refroidi et qu'elle est débranchée.
- A l'aide d'un tourne-vis, dévisser les vis qui fixent la douchette de la chaudière expresso (fig. 41) ;
- Nettoyer la chaudière avec un linge humide (fig. 25) ;
- 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 douchette sous le robinet en continuant de frotter.
- Remonter la douchette.

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

## DÉTARTRAGE DE LA SECTION CAFÉ EXPRESSO

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

1. Verser 1 litre d'eau dans le réservoir d'eau pour café expresso.
2. Dissoudre 2 cuillerées à soupe (environ 30 grammes) d'acide citrique (en vente en pharmacie ou dans les drogueries) ;
3. Tourner la commande sélecteur sur  et attendre que le témoin OK s'allume.
4. S'assurer que le porte-filtre est décroché et placer un récipient sous la douchette.
5. Tourner la commande sélecteur sur  (fig. 17) et faire couler la moitié de la solution contenue dans le réservoir. Puis arrêter en ramenant le sélecteur sur "O" (fig. 23).
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 d'eau claire 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 ne seront pas couvertes par la garantie si le détartrage n'est pas effectué régulièrement.

## DÉTARTRAGE DE LA SECTION CAFÉ FILTRE

Le calcaire contenu dans l'eau forme peu à peu des bouchons de tartre qui risquent de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

La machine à café est dotée d'un système qui contrôle la quantité de tartre. Quand les dépôts atteignent un niveau élevé, le voyant ON/OFF café commence à clignoter : cela indique qu'il est temps d'effectuer le détartrage.

Détartrer la machine en utilisant 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 et verser la solution ainsi obtenue dans le réservoir d'eau pour café filtre.
3. Poser la verseuse sur la plaque chauffante.
4. Appuyer sur la touche 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.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
La percolation du café filtre est plus lente	La cafetière filtre a besoin d'un détartrage	Effectuer un détartrage tel qu'il est décrit au paragraphe 'Détartrage de la section café filtre'.
Le café filtre ou expresso a goût de vinaigre	Le rinçage après détartrage n'a pas suffi.	Rincer l'appareil en suivant les indications du paragraphe 'Détartrage de la section filtre' ou "Détartrage de la section expresso"
Le café expresso est froid	Le voyant OK expresso ne s'allume pas quand on sélectionne la sortie café.	Attendre que le témoin OK expresso s'allume
	Le préchauffage de la machine n'a pas été effectué.	Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine à café expresso"
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude
Le café expresso ne sort plus	Manque d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir
	Les trous de sortie du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les trous des buses
Le café expresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	Le porte-filtre est mal accroché	Accrocher le porte-filtre correctement et le tourner à bloc.
	Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité	Faire remplacer le joint de la chaudière expresso dans un centre de Service Agréé
	Les trous de sortie du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les trous des buses
La pompe est bruyante	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse)	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 exclusivement de la mouture pour machines à café expresso
La crème de café est foncée (le café coule lentement de la buse).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La mouture est trop tassée</li> <li>• Il y a trop de mouture</li> <li>• La douchette chaudière expresso est bouchée</li> <li>• La mouture est trop fine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a trop de mouture</li> <li>• Diminuer la quantité de mouture</li> <li>• Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douchette chaudière expresso"</li> <li>• Utiliser exclusivement de la mouture pour machines à café expresso</li> </ul>
Le lait du cappuccino ne mousse pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le lait n'est pas assez froid</li> <li>• La buse à cappuccino est sale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toujours utiliser du lait à peine sorti du réfrigérateur</li> <li>• Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la buse pour cappuccino"</li> </ul>