coffee B

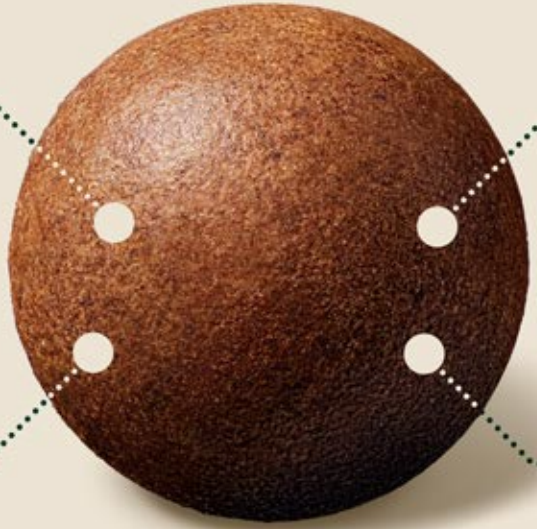
Globe

MODE D´EMPLOI

The «No Capsule» System

100%
GARDEN
COMPOSTABLE

0%
ALUMINIUM



100%
PLEASURE

0%
PLASTIC

Sommaire

Consignes de sécurité 4
Vue d'ensemble 10
Affichage et touches de commande 11
Éclairage des touches 11
Mise en route 12
Purge/rinçage des circuits 13
Distributeur de boules à café 13
Préparer un café 14
Processus d'infusion et pause pour le développement de l'arôme 15
Indicateur de manque d'eau 16
Affichage « CONTAINER » 16
Programmer la quantité de café 16
Réinitialiser la programmation 17
Mode économie d'énergie 17
Détartrage 17
Entretien de la machine à café 21
Transport / rangement 23
Elimination 24
Données techniques 25
Problèmes 26

Consignes de sécurité

Remarques générales

Cette notice fait partie de votre produit.

- Lisez-la soigneusement avant l'installation et la mise en service de la machine et conservez-la.
- Remettez-la à tout utilisateur suivant.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou des défauts consécutifs au non-respect du mode d'emploi.

- N'utiliser la machine qu'avec les boules café correspondantes.

Utilisation conforme

Cette machine ne doit être utilisée qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme incorrecte et représente un danger.

Cette machine s'utilise au domicile et dans les lieux similaires, tels que :

- dans les cuisines pour les employés
- dans les bureaux et autres lieux commerciaux
- dans les entreprises agricoles
- dans les hôtels, les motels, les gîtes et pensions, et autres environnements résidentiels similaires

La machine ne convient pas à une exploitation commerciale.

La machine n'est pas conçue pour une utilisation en extérieur.

La machine ne doit pas être utilisée sur des lieux non stationnaires (p. ex. bateaux, véhicules, trains, etc.).

Le fabricant réfute toute responsabilité pour des incidents liés à une utilisation non-conforme.

Exigences sur le lieu d'installation

- N'utiliser la machine qu'en lieu sec.
- Ne pas utiliser la machine dans des placards.
- Maintenir une distance de 60 cm avec

l'évier ou le robinet et de 50 cm avec des flammes nues (un raccordement d'eau fixe n'est pas autorisé).

- S'assurer que ni la machine ni le cordon d'alimentation ne se trouve à proximité de plaques de cuisson, d'une gazinière, de flammes nues ou de toute autre surface chaude.
- Ne pas installer la machine sur une surface chaude.
- Placer la machine sur une surface sèche, horizontale, stable et plane. La surface doit résister à la chaleur et aux liquides, tels que l'eau, le café, les produits de détartrage et autres.
- Ne pas la placer sur une surface en marbre ou en bois non traité (aucune réclamation possible en cas de taches indélébiles de café ou de détartrant).

Exigences au groupe cible

Cette machine peut être utilisée par les enfants à partir de 8 ans sous surveillance, lorsqu'ils ont été formés à son utilisation en toute sécurité et qu'ils en ont compris les dangers.

Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf à partir de 8 ans et sous surveillance.

La machine et le câble de raccordement ne doivent pas être accessibles aux enfants de moins de 8 ans.

Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et de connaissances doivent être surveillées lors de l'utilisation de la machine ou formées à son utilisation en toute sécurité. Elles doivent avoir compris les dangers liés à son utilisation.

Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. La machine doit être installée hors de portée des enfants.

Exigences à l'utilisateur

- Ne pas déplacer la machine pendant le fonctionnement.
- Ne jamais utiliser la machine sans eau dans le réservoir.
- Remplir le réservoir uniquement avec de l'eau potable froide. Ne pas utiliser d'eau minérale contenant du gaz carbonique.
- Débrancher la fiche de la prise et vider le réservoir avant une longue période d'inutilisation de la machine.
- Tenir le matériel d'emballage (sacs plastiques, films, cartons, etc.) hors de portée des enfants.
- Contrôler l'état de la machine avant son installation. Ne jamais mettre en service une machine endommagée.
- Avant le raccordement de la machine, comparer les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique à celles de l'installation domestique. Ces données doivent coïncider pour éviter tout dommage à la machine. En cas de doute, contacter un électricien.
- La sécurité électrique de la machine n'est garantie que si elle est reliée correctement à un système de mise à la terre. En cas de doute, faire contrôler l'installation électrique par un électricien.
- Ne pas brancher la machine au secteur via une multiprise ou une rallonge.
- La température ambiante lors de l'utilisation doit se situer entre +16 °C et +38 °C.
- Utiliser exclusivement des accessoires d'origine. En cas d'utilisation d'autres pièces, la garantie et/ou la responsabilité du produit ne s'appliquent pas.

Exigences sur le nettoyage

- Avant tout déplacement, nettoyage ou entretien, débrancher la machine et la laisser entièrement refroidir.
- Ne jamais plonger la machine, entièrement ou partiellement, dans l'eau ou

tout autre liquide.

- Ne pas tenir la machine sous l'eau courante.
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser exclusivement du matériel de nettoyage propre.
- Ne pas utiliser de détergent ou de dissolvant puissant.
- Pour le nettoyage des canalisations de la machine, ne pas utiliser de produits de nettoyage dissolvant la graisse du café.
- Pour le nettoyage de la surface de la machine, utiliser un chiffon doux humidifié.
- Utiliser uniquement des produits d'entretien et détartrants recommandés par le fabricant. Eviter tout contact avec les yeux, la peau ou une autre surface.
- Pendant le cycle de détartrage, garder fermé le couvercle de l'insertion des boules café.

Risques résiduels

Risque de blessure par décharge électrique

- Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas coincé et qu'il ne frotte pas sur des bords coupants.
- Ne jamais saisir la fiche électrique avec les mains humides.
- Ne jamais débrancher la fiche au niveau du câble, mais tirer directement sur la fiche.
- Faire remplacer tout cordon endommagé immédiatement par le service après-vente.

Risque de blessures par les bords tranchants et par écrasement

- Fermer le levier de chargement avant l'utilisation. Ne jamais ouvrir ledit levier si la machine est en service (écoulement du café, processus de détartrage).
- Ne pas mettre les doigts dans l'ouverture

d'insertion de la boule café. Des pièces de la machine peuvent être coupantes ou pointues.

- Lors de la fermeture du levier de chargement, ne pas placer les mains dans l'ouverture d'insertion de la boule de café.

Risque de blessure par échaudage

Les pièces des machines et les boules de café peuvent être très chaudes pendant et après l'utilisation. Risques de brûlures et d'échaudage au niveau des évacuations. Les liquides qui s'écoulent et la vapeur sont très chauds.

- Ne pas toucher.
- Ne pas actionner le levier de chargement tant que le café n'a pas fini de s'écouler ou que le processus de détartrage n'est pas terminé.

Risque de blessure par trébuchement

- S'assurer que le cordon d'alimentation ne pend pas.

Risque de blessure par contact avec des pièces conductrices de tension

- Ne pas ouvrir le boîtier de la machine.
- Ne pas modifier la structure électrique ou mécanique.

Risque de blessure en cas de dommages à la machine

- Ne pas utiliser la machine si elle est tombée, si elle dysfonctionne, si le cordon d'alimentation est endommagé ou en présence de tout autre dommage.
- Débrancher immédiatement la fiche en cas de dysfonctionnements, de dommages ou d'anomalies (p. ex. odeur de brûlé).
- En cas de dysfonctionnements, faire contrôler la machine par le service après-vente.

Risque de dommage à la machine en cas de surchauffe

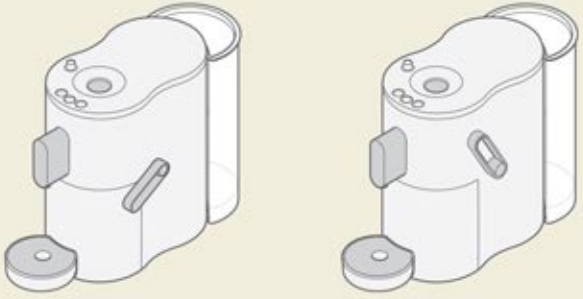
- Garantir une ventilation suffisante de la machine. Ne pas recouvrir la machine en fonctionnement avec des chiffons ou autres.

Centre d'aide
www.coffeeb.ch/helpcenter

Détartrage
www.coffeeb.ch/descaling

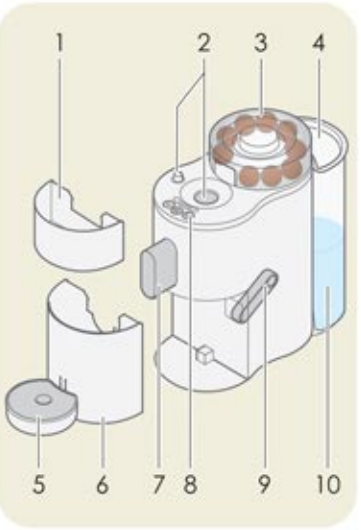
La machine à café est livrée avec le levier de chargement fermé.

Levier de commande fermé **Levier de commande ouvert**



Sous réserve de modifications techniques. Les illustrations utilisées dans le présent mode d'emploi sont stylisées et ne représentent pas les coloris d'origine de la machine. Le coloris de votre machine peut diverger.

Vue d'ensemble



1 **Bac de récupération (CONTAINER)** pour les boules de café, amovible
2 **Couvercle de l'orifice d'introduction de la boule de café**
3 **Distributeur de boules à café**
4 **Couvercle du réservoir d'eau**, amovible
5 **Grille égouttoir** avec bac égouttoir, amovible, réglable en hauteur
6 **Réservoir de récupération (CONTAINER)** pour l'eau résiduelle
7 **Embout d'écoulement**
8 **Touches de commande** Fonctions (page 11)
9 **Levier de chargement** pour remplir les boules de café
10 **Réservoir d'eau** 1,3 l

Affichage et touches de commande

1 **Affichage « CONTAINER »**

Indique si le bac de récupération des boules de café et celui de l'eau résiduelle doivent être vidés.
Ne s'éteint que si les bacs de récupération ont été retirés de la machine pendant au moins 8 secondes.
Si le bac de récupération est retiré pendant un processus en cours, celui-ci s'interrompt immédiatement.
Le processus se poursuit lorsque le bac de récupération est remis en place correctement.

2 **Touche Espresso**

Tasse moyenne (40 ml), programmable

3 **Touche Lungo**

Grande tasse (110 ml), programmable

4 **Touche de nettoyage**

Rince les circuits.

Éclairage des touches

Toutes les touches

Allumées : La machine à café est prête à l'emploi.
Ne s'allument pas : La machine à café est en mode d'économie d'énergie. Appuyer sur n'importe quelle touche ou fermer le levier de chargement en douceur.

Touche de préparation du café

Allumée : Préparation du café en cours.

Clignote : Chauffage, programmation de la quantité de café en cours.

Touche Lungo et touche de nettoyage clignotantes : Évacuation de la vapeur en cours.

Touche de nettoyage

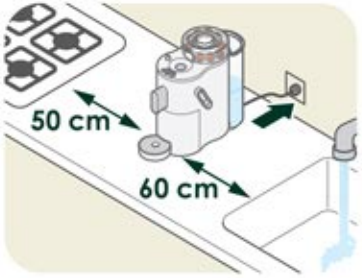
Allumée en bleu : Pas assez d'eau.
Clignote en rouge durant la préparation : Détartrer la machine.
Allumée en rouge : Erreur électronique ou de température.
Clignote en violet : Détartrage en cours.
Allumée en violet : Indique le remplacement du réservoir d'eau pendant le processus de détartrage.
Clignote en violet/rouge : Détartrage interrompu par une coupure de courant. Rincer la machine.

Affichage « CONTAINER »

S'allume en orange : jusqu'à 9 boules de café/env. 0,4 l d'eau dans le bac de récupération des boules de café et de l'eau résiduelle.

- Retirer le bac de récupération de la machine à café pendant au moins 8 secondes, le vider et évacuer les boules de café.

Mise en route



- Placer la machine à café sur une surface sèche, plane, résistante à la chaleur et aux liquides.
- Ne pas la placer directement sur du marbre ou du bois (risque de taches de café/ détartrant).
- Maintenir une distance de 60 cm avec l'évier ou le robinet et de 50 cm avec des flammes nues.

- Nettoyer le réservoir d'eau et le remplir d'eau froide.
- Brancher la machine à une prise de terre.

Toutes les touches s'allument pendant 1 seconde.

Si le levier de chargement n'est pas encore abaissé :

- Le pousser vers le bas pour fermer l'unité de préparation du café.

Rincer les conduites au moins 2 fois (page 13).

Si la température de la machine à café est inférieure à 5 °C ou si elle est très élevée, la machine ne peut pas démarrer et toutes les touches clignotent en rouge.

- Réchauffer la machine à café à température ambiante pendant 30 minutes ou
- Laisser refroidir la machine à café.

Purge/rinçage des circuits

- Placer une tasse sous le bec verseur.
- Pousser doucement le levier de chargement vers le bas.
- Appuyer sur la touche de nettoyage.

L'opération de rinçage démarre.

50 ml d'eau sont injectés par cycle de rinçage.
À la fin du rinçage, la machine passe en mode d'attente.

- Répéter la procédure lors de la première mise en service.
- Pour interrompre prématurément le processus de rinçage, appuyer à nouveau sur le bouton de nettoyage.

Pour préserver le bon fonctionnement de la machine, rincer la machine après 10 préparations de café.

Si le processus de rinçage ne démarre pas :

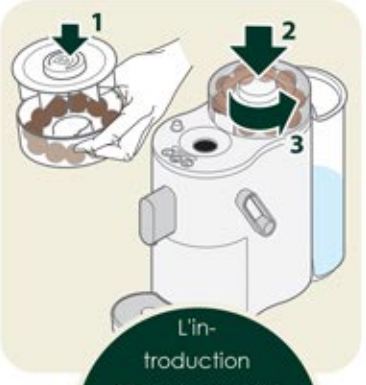
- Retirer le réservoir d'eau et le remettre en place.
- Appuyer sur la touche de nettoyage.

L'eau de rinçage qui s'écoule de la machine à café est légèrement trouble. Cela est dû au processus, il n'y a pas lieu d'agir.

Distributeur de boules à café

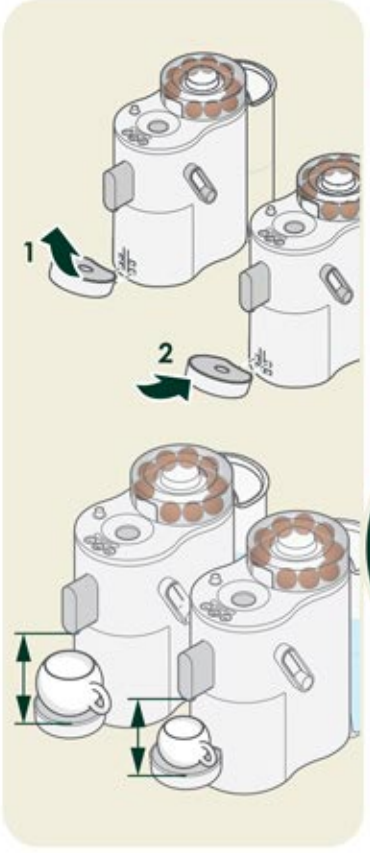
Les boules de café peuvent être stockées et distribuées sur la machine, dans le distributeur de boules de café.

- Avant la première utilisation, rincer le distributeur à l'eau, le **nettoyer et le sécher**.
- Ouvrir le couvercle du distributeur.
- Tenir le distributeur avec l'ouverture vers le haut, légèrement incliné, et maintenir l'ouverture fermée avec un doigt.
- Remplir le distributeur avec jusqu'à 9 boules de café.
- Fermer le couvercle du distributeur.
- Placer le distributeur sur la machine à café et l'orienter de manière à ce que l'ouverture pointe vers l'introduction de la boule de café.
- Tourner le distributeur pour faire rouler la boule de café en dehors.



L'introduction de la boule de café peut se faire aussi manuellement (sans distributeur).

Préparer un café



Il faut une boule de café par tasse de café.

- Si la machine est restée longtemps inutilisée, il faut purger/rincer les circuits.

Ajuster le bac égouttoir selon la taille de la tasse :

- Tirer la grille égouttoir de biais vers le haut et la retirer.
- Raccrocher la grille égouttoir.

Plus la tasse sera proche de l'embout d'écoulement, plus le café aura une couche crémeuse.

Astuce : Préchauffer la tasse et la cafetière – pour cela, appuyer sur le bouton de nettoyage pour rincer la cafetière.

Remplissage de boule de café

- Placer une tasse sous le bec verseur.
- Tourner le bouton pour ouvrir le couvercle d'introduction de la boule de café.
- Tourner le couvercle du distributeur pour laisser tomber une boule de café dans la fente ou introduire une boule de café manuellement.

Le couvercle d'introduction de la boule de café peut rester ouvert pendant la préparation du café.

- Pousser doucement le levier de chargement vers le bas.

Écoulement du café

- Appuyer sur la touche de préparation du café :
  - Espresso : tasse moyenne (40 ml)
  - Lungo : grande tasse (110 ml)

La machine à café chauffe.

La boule de café est lavée à l'eau chaude pendant plus de 10 secondes et percée.

Le processus d'infusion démarre.

Après l'extraction du café, le levier de chargement pivote automatiquement vers le haut et la boule de café tombe dans le récipient collecteur.

- Ne pas ouvrir manuellement le levier de chargement pendant l'extraction du café !
- Ne retirer le bac de récupération qu'après avoir ouvert la chambre d'infusion.

Les boules présentant une fissure peuvent être utilisées.

NE PAS utiliser de boules cassées ou déjà infusées !

Les boules de café non percées et sèches peuvent être réutilisées.

Processus d'infusion et pause pour le développement de l'arôme

La pause pour l'optimisation de l'arôme permet de sublimer la saveur de votre café.

Pour les quantités de café jusqu'à 80 ml, une petite quantité de liquide s'écoule d'abord.

La pause pour l'optimisation de l'arôme commence ensuite et l'écoulement s'arrête pendant 3 secondes.

Le café continue ensuite à couler.

L'écoulement s'arrête tout seul ou prématurément en appuyant de nouveau sur la touche.

La pause pour l'optimisation de l'arôme dépend de la quantité écoulée et non de la touche utilisée.

Lors de la programmation des touches (page 16), la pause pour le développement de l'arôme est maintenue jusqu'à une quantité de distribution de 80 ml. Si la quantité écoulée est supérieure à 80 ml, aucune pause pour l'optimisation de l'arôme n'est appliquée.

Indicateur de manque d'eau

Une fois le réservoir d'eau vide, la touche de nettoyage s'allume en bleu.

- Remplir le réservoir d'eau fraîche et appuyer sur le bouton de nettoyage.

La machine distribue la quantité de boisson manquante.

Si aucune interaction n'a lieu dans les 5 minutes, la boule de café est éjectée.

Affichage « CONTAINER »

Retirer le bac d'égouttoir de la machine pendant au moins 8 secondes pour que l'affichage « CONTAINER » se réinitialise.

Attention : Le fait de mouiller les boules de café génère de l'eau résiduelle supplémentaire.

Après environ 9 pressions, lorsque le bac de récupération est plein, le voyant « CONTAINER » s'allume en orange.

- Soulever légèrement le récipient de récupération de la boule de café et de l'eau résiduelle et le tirer vers l'avant.
- Vider le bac de récupération.
- Remettre le bac de récupération en place.

Programmer la quantité de café

La quantité écoulée peut être personnalisée pour chaque touche de préparation du café.

Les paramètres d'usine sont :
Espresso : 40 ml
Lungo : 110 ml
La quantité écoulée programmable est comprise entre 25 et 200 ml.

- Placer une tasse sous le bec verseur.
- Contrôler le niveau dans le réservoir d'eau. Le remplir d'eau si nécessaire.
- Insérer la boule de café et fermer doucement le levier de chargement.
- Maintenir enfoncée la touche à programmer (par ex. Espresso) pendant au moins 3 secondes jusqu'à ce qu'elle clignote rapidement 3x.
- Relâcher la touche.

Le café commence à s'écouler.

- Une fois la quantité désirée atteinte dans la tasse : Appuyer de nouveau sur la touche à programmer (par ex. Espresso).

L'écoulement du café s'arrête. Toutes les touches sont allumées. La nouvelle quantité programmée est prise en compte.

Si le réservoir d'eau se vide pendant la programmation :

- Répéter la programmation avec le réservoir d'eau plein.

Réinitialiser la programmation

- Débrancher la fiche d'alimentation pendant au moins 10 secondes.
- Maintenir la touche de nettoyage enfoncée et rebrancher la machine à café.
- Relâcher la touche.

La touche de nettoyage clignote rapidement 3x. Le paramètre d'usine est rétabli.

Mode économie d'énergie

Si la machine à café n'est pas utilisée pendant 1 minute ou si l'on appuie sur la touche de nettoyage pendant 3 secondes, la machine à café passe en mode d'économie d'énergie.

L'éclairage des touches s'éteint.

- Appuyer sur n'importe quelle touche ou fermer le levier de chargement pour sortir du mode d'économie d'énergie.

Détartrage

Lors de la préparation de café, des résidus de calcaire de l'eau ainsi que des huiles et graisses de café se déposent dans les circuits de la machine à café. Ces dépôts altèrent le goût du café. Un détartrage régulier permet d'enlever ces dépôts.

Une machine entartrée n'est plus couverte par la garantie.

Après 40 l de boissons, la touche de nettoyage clignote en rouge pendant la préparation du café.

- Détartrer immédiatement la machine.

Le processus de détartrage est divisé en 3 étapes :

Préparation

Détartrage (la touche Espresso s'allume, la touche de nettoyage clignote),

Rinçage (la touche Lungo s'allume, la touche de nettoyage clignote).

Attention ! Utiliser uniquement un détartrant spécial pour machines à café.

Ne pas utiliser de vinaigre ou de produits dégraissants, ils endommagent la machine à café.

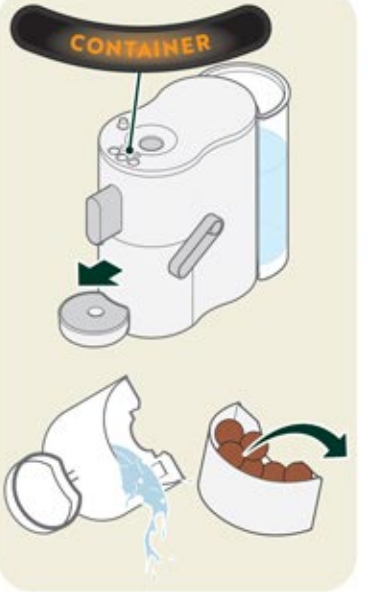
Détartrage - Préparation

- Utiliser le détartrant (mélange de 0,5 l) selon les instructions du fabricant et le verser dans le réservoir d'eau.

- Retirer le distributeur de la boule de café.
- Fermer le couvercle d'introduction de la boule de café et le maintenir fermé pendant tout le processus de détartrage.

- Abaisser le levier de chargement.
- Maintenir enfoncées simultanément la touche de nettoyage et sur la touche Lungo pendant au moins 3 secondes.

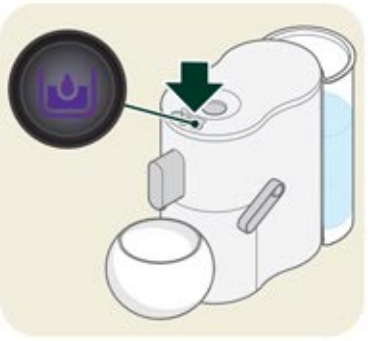
Détartrage - Détartrer



L'affichage « CONTAINER » clignote.

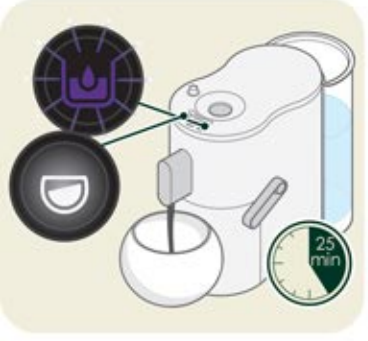
- Retirer le bac de récupération de la machine à café pendant au moins 8 secondes, le vider et évacuer les boules de café.
- Remettre le bac de récupération en place.

- Tirer la grille égouttoir de biais vers le haut et la retirer.



La touche de nettoyage s'allume en violet.

- Placer un grand récipient (min. 1,0 l) sous l'embout d'écoulement.
- Appuyer sur la touche de nettoyage.

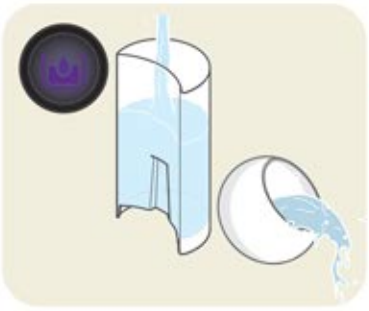


La touche de nettoyage clignote en violet et la touche Espresso s'allume, le processus de détartrage démarre.

La procédure dure 25 minutes.

- Ne pas ouvrir le levier de chargement pendant le processus de détartrage !

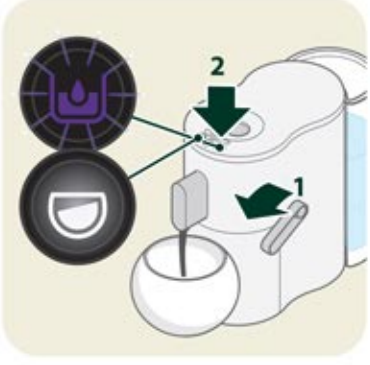
Le levier de chargement se déplace automatiquement vers le haut dès que le processus de détartrage est terminé.



La touche de nettoyage s'allume en violet.

- Rincer le réservoir d'eau, le remplir d'au moins 0,5 l d'eau et le mettre en place.
- Vider le récipient contenant le détartrant et le replacer sous l'embout d'écoulement.

Détartrage - Rinçage



- Abaisser le levier de chargement.
- Appuyer sur la touche de nettoyage.

La procédure de rinçage démarre, la touche Lungo s'allume et la touche de nettoyage clignote en violet.

Après environ 3 minutes, le rinçage est terminé :

- le levier de chargement se déplace automatiquement vers le haut,
- la touche de nettoyage s'éteint,
- le voyant « CONTAINER » clignote.

▸ Retirer le bac de récupération de la machine à café pendant au moins 8 secondes et le vider.

▸ Remettre le bac de récupération en place.

La touche de nettoyage s'allume en bleu.

▸ Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place.

▸ Appuyer sur la touche de nettoyage .

Toutes les touches sont allumées.
La machine à café est prête à l'emploi.

Coupure du réseau ou quantité insuffisante de détartrant ou d'eau de rinçage

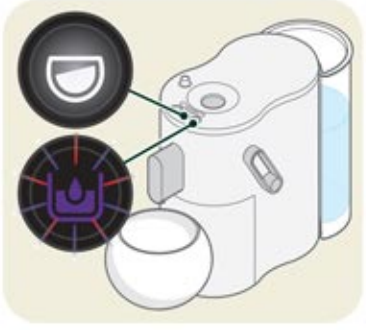
Le processus de détartrage doit être répété en fonction de l'avancement du détartrage.
Si trop peu de liquide a circulé dans la machine pour le détartrage ou le rinçage ou bien après une coupure de courant pendant le processus de détartrage, la touche de nettoyage clignote en violet/rouge.
Selon l'avancement du détartrage, la touche Espresso ou Lungo s'allume :

A) Coupure du réseau pendant le processus de détartrage (la touche Espresso s'allume, la touche de nettoyage clignote) :

▸ Relancer le processus à partir de **Détartrage** (page 18).

Attention : verser à nouveau le détartrant (mélange de 0,5 l) dans le réservoir d'eau !

ou



B) Interruption du réseau pendant le processus de rinçage (la touche Lungo est allumée, la touche de nettoyage clignote) :

▸ Relancer le processus à partir de **Rinçage** (page 19).

▸ Attention : verser à nouveau l'eau (0,5 l) dans le réservoir d'eau.

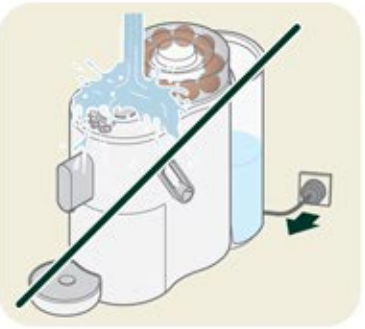
Interrompre le détartrage

N'interrompre le processus de détartrage que si **aucun détartrant** n'a été utilisé. Sinon, rincer l'appareil avec 0,5 l d'eau.

- Maintenir enfoncées simultanément la touche de nettoyage et sur la touche Lungo pendant au moins 3 secondes.
- Vider le bac de récupération.

Le processus de détartrage ne peut pas être interrompu en débranchant et en rebranchant le cordon d'alimentation.

Entretien de la machine à café



Important ! Avant tout nettoyage, débrancher la machine !

Attention ! Ne jamais plonger la machine à café dans l'eau ! Ne pas la nettoyer sous l'eau courante !

- Nettoyer le corps de la machine à café et l'embout d'écoulement à l'aide d'un chiffon humide.
- Ne pas les sécher en frottant et ne pas utiliser de produit de nettoyage abrasif.
- Pour le nettoyage des canalisations de la machine, ne pas utiliser de produits de nettoyage **dissolvant la graisse du café**.
  Cela détruit la machine.

Vider le bac d'égouttoir, le bac de récupération et le réservoir d'eau

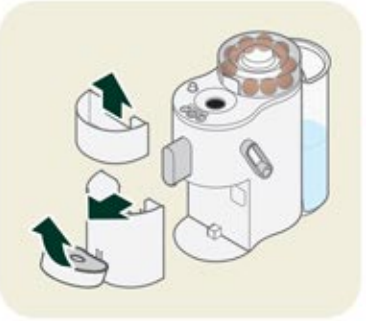
Les bacs de récupération des boules de café et de l'eau résiduelle peuvent contenir jusqu'à 9 boules de café et environ 0,4 l d'eau résiduelle (ce qui correspond à environ 9 préparations).

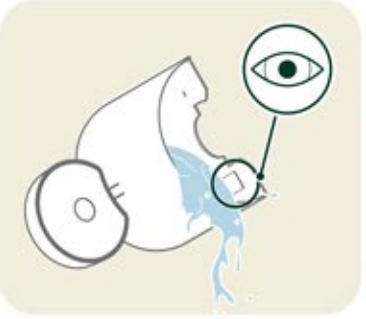
- Vider et nettoyer régulièrement le bac de récupération de la boule de café afin d'éviter la formation de moisissures.

Les pièces de la machine et le distributeur de boules de café ne passent pas au lave-vaisselle !

Retirer le bac d'égouttoir de la machine pendant au moins 8 secondes pour que l'affichage « CONTAINER » se réinitialise.

Toujours vider le bac de récupération, la grille d'égouttoir et le bac de récupération lorsqu'ils ont été retirés de l'appareil. Sinon, ils risquent de déborder et de salir la machine avec la surface d'installation.





- Tirer le bac de récupération de la boule de café et de l'eau résiduelle vers l'avant.
- Faire pivoter légèrement le bac d'égouttoir vers le haut et le retirer par l'avant, retirer la grille d'égouttoir et nettoyer les deux éléments.
- Tirer le bac de récupération vers le haut.
- Vider et nettoyer le bac de récupération.
- Remettre le bac de récupération, le bac d'égouttoir et la grille d'égouttoir dans la machine à café dans l'ordre inverse.
- Vider le réservoir d'eau et le nettoyer.

Retrait de la boule de café de la fente d'insertion de la boule de café

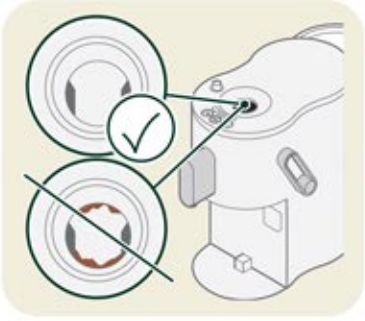
Avant - côté écoulement du café

- Débrancher la machine.
- Enfoncer délicatement la boule de café vers le bas avec un doigt.

Arrière - côté réservoir d'eau

- Rincer la machine à café 1 à 2 fois.

Si la boule de café n'a pas été retirée :



- Débrancher la machine.
- Retirer le bac de récupération de la machine à café.
- Retirer délicatement la boule de café avec un doigt ou avec le manche d'une cuillère.
- Retirer complètement la boule de café de la chambre d'infusion.
- Remettre le bac collecteur en place.
- Rincer la machine à café.

Transport / rangement

Avant son transport et son rangement, évacuer l'eau contenue dans la machine à café.

- Débrancher la machine.
- Vider le réservoir d'eau et le remettre en place.
- Placer une tasse sous le bec verseur.
- Abaisser le levier de chargement.
- Maintenir la touche de nettoyage enfoncée et rebrancher la machine à café.
- Relâcher la touche Lungo au bout de 2 secondes environ.

L'affichage « CONTAINER » clignote.

- Retirer le bac de récupération de la machine à café pendant au moins 8 secondes, le vider et évacuer toutes les boules de café.
- Remettre le bac de récupération en place.

La touche Lungo s'allume.

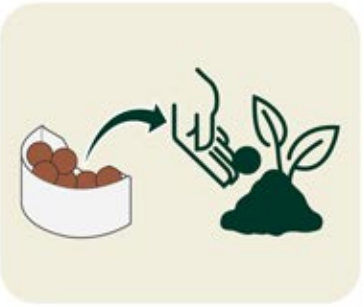
- Appuyer à nouveau sur la touche Lungo.

La touche de nettoyage et la touche Lungo clignotent, le bruit de la pompe se fait entendre. L'eau résiduelle est évacuée de la machine à café.

Dès que la pompe s'arrête, les touches s'éteignent, le levier de chargement s'ouvre et l'opération d'évacuation est terminée.

- Débrancher la machine.
- Fermer le levier de chargement.
- Laisser refroidir la machine à café.
- Ranger la machine à café dans son emballage original dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants.
- Avant de remettre la machine en marche, il faut tout d'abord rincer/purger les circuits.

Elimination



- Les boules café peuvent être mises au compost dans votre jardin.

- En fin de service, mettre les machines au rebut selon les règlements locaux.
- Elles peuvent être remises gratuitement à un point d'achat pour être correctement mises au rebut.
- La reprise gratuite des machines n'est pas liée à un nouvel achat.
- Apporter immédiatement au point de service les machines comportant un défaut dangereux et s'assurer qu'elles ne peuvent plus être utilisées.
- Ne pas mettre les machines au rebut avec les déchets ménagers (protection de l'environnement !).

Les machines hors d'usage peuvent être déposées gratuitement dans un point de vente.

Données techniques

Paramètre	Valeur
Tension nominale	230 V, 50 Hz
Puissance nominale	1450 W
Consommation du mode économie d'énergie	≤ 0.2 W
Dimensions (mm) (L x H x P)	153 x 267 x 373
Poids de la machine	3.48 kg
Volume du réservoir d'eau	1,3 litre

2 ans de garantie

Problèmes

Si vous ne parvenez pas à résoudre les problèmes à l'aide du tableau ci-dessous, adressez-vous au service après-vente le plus proche.

La machine doit être réparée uniquement par le service après-vente.

En cas de réparation non conforme et d'utilisation de pièces de rechange de fabricants tiers, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages en résultant et la garantie prend fin prématurément.

Important ! En cas de dysfonctionnement, de machine défectueuse ou de suspicion de dommage après une chute, débrancher immédiatement cette dernière.

Problème	Résolution
Aucun café n'est préparé pendant un certain temps après le début de la préparation	La machine chauffe d'abord et lave la boule de café à chaud avant de préparer le café. Cela peut prendre jusqu'à 40 secondes.
L'écoulement de café est interrompu	La pause pour l'optimisation de l'arôme interrompt l'écoulement de café (page 15).
Résistance légèrement accrue lors de la fermeture du levier de chargement	Une boule de café usagée est coincée dans le conduit à boule. ▸ Ouvrir le levier de chargement et l'abaisser à nouveau en douceur. Si le problème persiste et que la boule de café est toujours coincée dans le conduit à boule : ▸ Rincer la machine à café 2 fois (page 13). ▸ Retirer la boule de café avec la main ou une cuillère. ▸ Enlever la poussière de café avec une brosse, si nécessaire.

Problème	Résolution
La machine ne fonctionne pas	Le levier de chargement n'est pas entièrement fermé. ▸ Fermer entièrement le levier de chargement.
	La fiche d'alimentation n'est pas branchée. ▸ Brancher la machine à café.
	Le bac de récupération n'est pas complètement inséré. ▸ Insérer complètement le bac de récupération dans la machine.
	Les touches sont bloquées. ▸ Débrancher la machine et la rebrancher au bout de 10 secondes.
La boule de café est coincée dans l'orifice correspondant	**Avant - côté écoulement du café :** ▸ Débrancher la machine. ▸ Pousser délicatement la boule de café vers le bas avec un doigt.
	Arrière - côté réservoir d'eau : ▸ Rincer la machine à café 1 à 2 fois.
	Si la boule de café n'a pas été retirée : ▸ Débrancher la machine. ▸ Retirer le bac de récupération de la machine à café. ▸ Retirer délicatement la boule de café avec un doigt ou avec le manche d'une cuillère. ▸ Retirer complètement la boule de café de la chambre d'infusion ! ▸ Remettre le bac collecteur en place. ▸ Rincer la machine à café.
	▸ Enlever la poussière de café avec une brosse, si nécessaire.

Problème	Résolution
La pompe fait trop de bruit	Le réservoir d'eau est vide. ▸ Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place. ▸ Rincer les conduites (page 13).
La quantité d'eau programmée pour une tasse n'est pas bonne	La programmation est modifiée. ▸ Répéter la programmation (page 16).
	Le réservoir d'eau est vide. ▸ Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place.
	La machine à café est entartrée. ▸ Détartrer la machine à café (page 17).
Le café s'écoule dans le bac de récupération	L'écoulement est bouché. ▸ Laisser refroidir la machine à café. ▸ Nettoyer le bec verseur avec un cure-dent. Attention si la machine à café est chaude : danger de brûlure par l'eau chaude !

Problème	Résolution
Le café est âcre	Après le détartrage, le rinçage n'a pas été suffisant. ▸ Rincer les conduites (page 13).
Après actionnement du réservoir d'eau à vide, l'eau n'est plus aspirée	▸ Remettre le réservoir d'eau en place. ▸ Rincer la conduite (page 13). ▸ Après 30 minutes sans boule de café, réessayer. ▸ Si la machine à café aspire : Détartrer la machine à café (page 17). ▸ Si la machine à café n'aspire pas : contacter le service après-vente.
Durée élevée du passage du café	La boule de café est mouillée avec de l'eau pendant au moins 10 secondes avant l'infusion, afin de lui donner la flexibilité nécessaire. La pause pour l'optimisation de l'arôme allonge la durée d'écoulement du café pour sublimer l'arôme.

Problème	Résolution
La touche de nettoyage s'allume en rouge	▸ Attendre 30 minutes. Si le problème persiste : ▸ Contacter le service après-vente.
Le processus d'infusion, de nettoyage ou de détartrage ne peut pas être démarré	▸ Retirer le bac de récupération de la machine pendant au moins 8 secondes et le vider. ▸ Remettre le bac de récupération en place. ▸ Abaisser le levier de chargement.

Problème	Résolution
Pas/trop peu de café produit	Le réservoir d'eau est vide. ▸ Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place.
	La boule de café est défectueuse. ▸ Utiliser une nouvelle boule de café. ▸ Abaisser entièrement le levier de chargement jusqu'en butée.
	Le levier de chargement n'est pas entièrement fermé. ▸ Abaisser entièrement le levier de chargement jusqu'en butée.
	La machine à café est entartrée. ▸ Détartrer la machine à café (page 17).
	L'eau de l'adoucisseur a été utilisée (prolonge le temps de passage). ▸ Contrôler / régler l'adoucisseur ou utiliser l'eau avant l'adoucisseur.

Problème	Résolution
Pas/trop peu de café produit	La pompe est défectueuse. ▸ Contacter le service après-vente.
	▸ Nettoyer le point d'étanchéité et la surface d'étanchéité dans l'unité d'ébouillantage avec le doigt pour enlever les éventuels restes de café.
	L'écoulement est bouché. ▸ Laisser refroidir la machine à café. ▸ Nettoyer le bec verseur avec un cure-dent. Attention si la machine à café est chaude : danger de brûlure par l'eau chaude !
Moisissures dans le bac de récupération de la boule de café	Entretien insuffisant du réceptacle. ▸ Vider et nettoyer régulièrement le bac de récupération (page 22).

Problème	Résolution
Une boule de café reste coincée dans la machine	▸ Abaisser le levier de chargement et démarrer la préparation du café. ▸ Dès que le café est dans la tasse, interrompre la distribution en appuyant à nouveau sur la touche Café. Si la boule de café n'a pas été éjectée : ▸ Avec un doigt et/ou une cuillère, grattez délicatement la boule de café de la machine. ▸ Rincer les conduites (page 13).
	Deux boules restent coincées dans la machine : ▸ Pousser les boules vers le bas avec un doigt et les éjecter.
Eau sur le plan de travail de la cuisine	Le bac de récupération n'a pas été vidé lors du retrait de la machine et a débordé. ▸ Vider le bac de récupération.

Problème	Résolution
Le levier de chargement ne se déplace pas automatiquement vers le haut après le processus d'infusion	▸ Tirer manuellement le levier de chargement vers le haut. **Attention !** Ne pas déplacer le levier de chargement vers le haut pendant le processus d'infusion, le rinçage ou le détartrage.
Boule de café erronée dans la chambre d'infusion	▸ Pousser la boule de café vers le bas avec un doigt. ▸ Retirer la boule de café. Si la boule de café n'est pas mouillée, elle peut encore être utilisée.
Le distributeur de boules de café tourne difficilement	▸ Avant la première utilisation, nettoyer le distributeur de boules de café avec de l'eau de rinçage et le sécher.
La machine à café produit un bruit de bourdonnement pendant le processus d'infusion	Ce bruit est dû aux électrovannes de la machine. Ceci est dû à des raisons techniques et ne constitue pas une source d'inquiétude.

Problème	Résolution
La machine à café goutte au début de l'infusion	Avant de démarrer le processus d'infusion, la boule de café est mouillée avec de l'eau. Selon l'état de fonctionnement, la machine à café goutte avant de distribuer le café. Cela est dû au système et n'a pas d'influence négative sur la qualité du café.
L'eau de rinçage est laiteuse lorsqu'elle sort de la machine à café	La valve de production de crème de la machine à café produit de petites bulles d'air lors de la préparation du café. Si, lors du rinçage, l'eau passe par la vanne de production de crème, de petites bulles sont également produites dans l'eau de rinçage. Celles-ci donnent à l'eau de rinçage qui s'écoule un aspect laiteux. L'eau redevient totalement claire après un court temps de repos, dès que toutes les bulles se sont dissipées.