

## Variation du niveau de remplissage des tasses

En utilisation normale, en fonction du type de café, le bloc d'infusion s'encrasse/se bouche progressivement ou rapidement. Ceci crée une contre-pression qui fait que la quantité d'eau qui passe dans la mouture est réduite, ce qui signifie que la tasse est moins remplie (mais la dosette retient plus d'eau).

### Cause

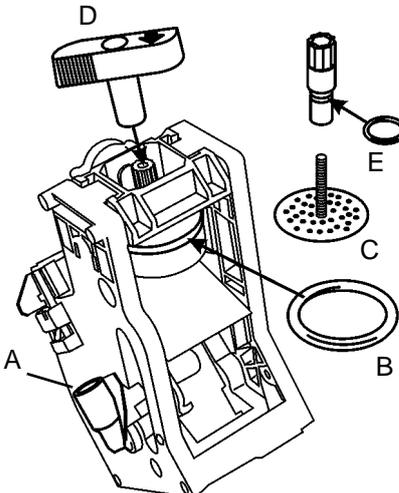
- **Pendant la nuit, de la mouture de café se dépose dans la conduite entre le moulin à café et le filtre.**  
Donc, après une non utilisation prolongée (par ex. le matin), il est possible que la première tasse sera moins remplie. La mouture a absorbé de l'humidité et n'a plus la même consistance que de la mouture fraîche, c'est-à-dire, elle est plus collante, plus dense et moins perméable.
- **Chaque marque de café diffère légèrement en termes de goût et d'encrassement.**  
Tout particulièrement les types de café déclarés comme « Espresso corsé », peuvent souvent encrasser, voire boucher le bloc d'infusion et les filtres et ce, déjà après quelques préparations seulement.
- **L'encrassement finit par boucher le bloc d'infusion**  
Conséquence: Le bloc d'infusion ne peut plus laisser passer l'eau. La pression s'échappe via la soupape de sûreté ou le bloc d'infusion et du liquide s'écoule dans le bac récupérateur.

Des grains de café fortement torréfiés sont plus adaptés à une utilisation dans des machines professionnelles ou des machines à piston, mais moins adaptés aux machines domestiques entièrement automatiques. Pour ces machines totalement automatiques, les grains de café moins torréfiés sont mieux adaptés. Ceux-ci sont parfois identifiés sur le paquet par « Adapté à la préparation de cafés crème et d'Espressos ».

### Solution

Pour remédier à l'écoulement non homogène du café, un nettoyage régulier est indispensable. Pour cela, les consignes de nettoyage du manuel d'utilisation et de Service de l'appareil doivent impérativement être appliquées. **Pour le nettoyage, le client a besoin du Kit d'entretien Réf. pièce dét. 53 42 56.**

#### Règles générales pour le nettoyage:

- Nettoyer le bloc d'infusion au moins une fois par semaine avec de l'eau tiède. Le bloc d'infusion ne peut pas être mis au lave-vaisselle.
- Ne sortir le bloc d'infusion que lorsque celui-ci se trouve en position initiale - N pour position normale - et lorsque les deux flèches sont positionnées l'une en face de l'autre (  ).
- Nettoyer en particulier les filtres, si nécessaire avec une brosse ou avec un pinceau de nettoyage. Le tamis supérieur (C) devrait être dévissé une fois par mois à l'aide de la clé (D), afin de pouvoir éliminer en profondeur les résidus de mouture et de graisse de café.
- Avant la remise en place du bloc d'infusion, veiller à bien laisser sécher le trémie ! Dans le cas contraire, la mouture de café s'y collerait.
- Le joint rouge (B) sur le piston supérieur devrait être remplacé une fois par an ou, au plus tard, après la 500ème diffusion de café.
- Le joint rouge doit être graissé une fois par mois ou après chaque remplacement du joint.
- Le petit joint noir (E) doit être graissé.
- L'embout d'arrivée d'eau (A) au niveau du bloc d'infusion doit être graissé régulièrement avec de la graisse de silicone.

