

Dépannage broyeur

► Situation

Le moulin à grains de votre machine tourne mais ne prend plus le café en grain (message « remplir grains » ou « trop peu de café moulu ») et/ou votre machine à café ne prend plus le café pré-moulu.

► Explication possible

Un corps étranger (caillou, petit morceau de bois...) s'est glissé dans le moulin avec des grains de café et ces derniers ne peuvent plus descendre dans le moulin ou bien le compartiment du pré-moulu est obstrué et empêche les grains moulus de descendre vers le groupe de percolation.

Vous trouverez, dans ce tutoriel, les opérations (sans démontage) pouvant permettre de débloquer cette situation.

NB : Ces opérations sont inutiles si le moulin à grains ne se déclenche plus, c'est-à-dire s'il ne fait plus de bruit.

► Étape 01

Eteignez la machine à café et débranchez la prise électrique puis retirez le réservoir d'eau ainsi que le tiroir et le bac à marc.

Retirez également le protège-doigts (grille noire) du moulin à grains si celui-ci est présent et accessible.

Attention : enlever d'abord la vis du protège-doigts en faisant attention à ne pas la faire tomber dans le moulin.

► Étape 02

Il est possible que le compartiment pour café pré-moulu soit bouché par un corps étranger (pastille, trop plein de café en poudre...).

Dirigez et insérez l'aspirateur (si l'embout de votre aspirateur est assez fin) vers le compartiment pour café pré-moulu puis dirigez le vers le récipient à grains.

► Étape 03



Nous vous invitons ensuite à utiliser une brosse flexible (telle que celle de la photo ci-contre), à insérer **avec précaution** assez loin dans le compartiment pour café pré-moulu :

Effectuez un va et vient continu à une dizaine de reprises dans le compartiment pour café pré-moulu. Répétez l'étape numéro 2.

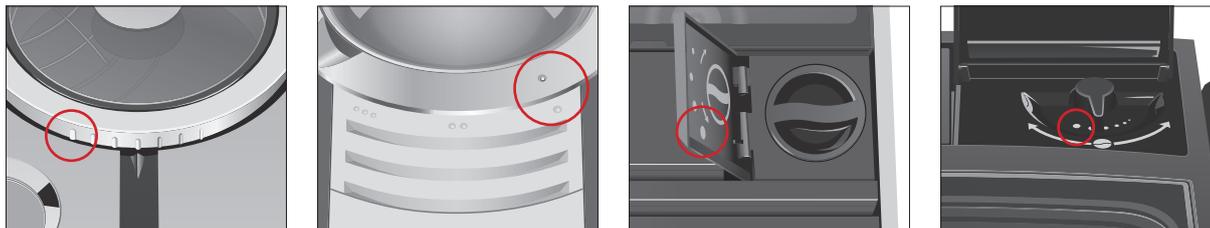
► Étape 04

Branchez et allumez la machine à café et assurez-vous que le récipient à grains soit vide (ou quasiment vide).

► Étape 05

Lancez un café sur l'intensité « fort » puis exercez un va et vient continu avec l'anneau ou la molette de réglage de la mouture (voir photo ci-contre) entre la mouture la plus fine et la plus grossière et ceci pendant toute la durée où le moulin à grains tourne.

Terminez cette opération en laissant le réglage du moulin à grains sur la mouture la plus grossière.



Répétez cette opération à trois reprises.

► Étape 06

Pour terminer, versez dans le réservoir à grains 3 à 5 poignées de grains de café et effectuez à nouveau la même opération que celle effectuée précédemment à vide, c'est-à-dire lancez un café sur l'intensité « fort » puis exercez un va et vient continu avec l'anneau ou la molette de réglage de la mouture entre la mouture la plus fine et la plus grossière et ceci pendant toute la durée où le moulin à grains tourne.

Terminez cette opération en laissant le réglage du moulin à grains sur la mouture la plus grossière.

Répétez cette étape à trois reprises.

► **Prise en charge SAV**

Si ce tutoriel ne vous a pas dépanné, merci de remplir dès maintenant une demande de prise en charge SAV.



[Cliquez-ici](#)

