



www.tchibo.ch

Bienvenue chez Cafissimo

100% TCHIBO ARABICA EN CAPSULE



fr

Mode d'emploi et garantie
pour le mousser à lait

En exclusivité chez Tchibo

Avec Cafissimo, découvrez l'univers du café dans toute sa richesse

Nous sommes heureux que vous ayez choisi notre mousser à lait Cafissimo. Seul Cafissimo est en mesure de vous offrir la qualité supérieure du café Tchibo, un café cultivé à 100 % selon les critères de durabilité, associée à la facilité d'utilisation d'une cafetière à capsules et aux accessoires correspondants. Toutes les conditions sont donc réunies pour que vous puissiez déguster chez vous un café préparé à la perfection.

Avec votre nouveau mousser à lait Cafissimo, vous pouvez préparer en un tournemain de délicieuses spécialités à base de lait, comme le cappuccino ou le latte macchiato. Vous obtiendrez sur simple pression de touche une mousse de lait bien crémeuse, chaude ou froide, légère ou abondante – à vous d'essayer différentes variantes!

Votre mousser à lait Cafissimo fonctionne selon le principe de l'induction. Le lait chauffe rapidement, car la chaleur est produite directement au fond du récipient. Ce procédé est donc plus rapide et plus économe en énergie.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec votre nouveau mousser à lait Cafissimo.

Nous vous remercions de votre confiance.

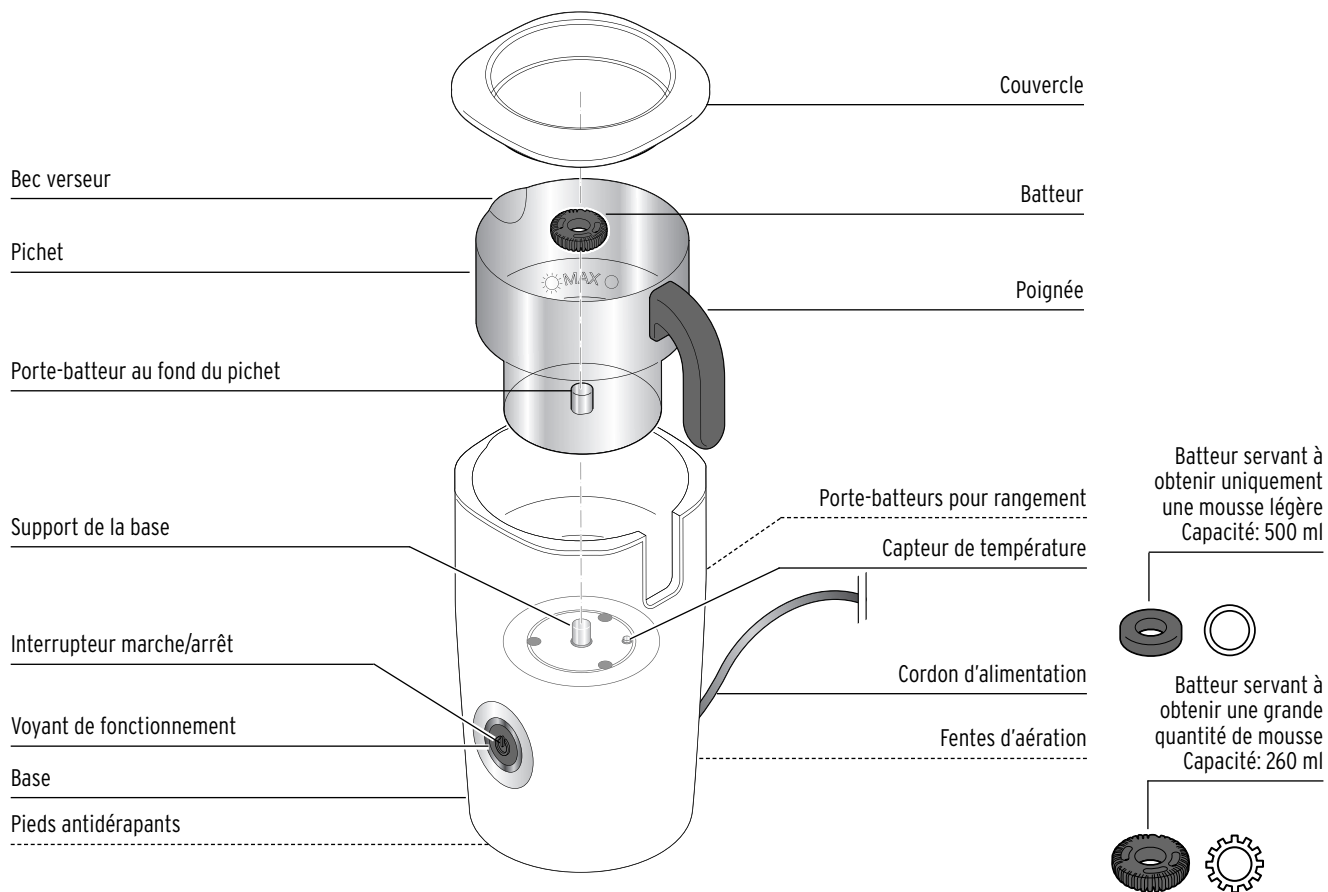
L'équipe Cafissimo



Sommaire

- 4 Vue générale**
- 5 A propos de ce mode d'emploi**
- 5 Domaine d'utilisation et emplacement**
- 6 Consignes de sécurité**
- 9 Utilisation**
 - 9 Installer la base
 - 9 Choisir le batteur approprié et verser le lait dans le pichet
 - 10 Faire chauffer et mousser le lait
 - 11 Faire de la mousse de lait froid
 - 11 Interrompre le processus de chauffe et de mélange ou l'arrêter avant la fin
 - 11 Mettre l'appareil hors tension
- 12 Dispositifs de sécurité**
- 12 Nettoyage**
- 13 Problèmes / solutions**
- 14 Caractéristiques techniques**
- 15 Elimination**
- 16 Garantie**
- 16 Service Cafissimo**

Vue générale



A propos de ce mode d'emploi

L'appareil est muni de dispositifs de sécurité. Lisez cependant soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez l'appareil que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet appareil, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'appareil.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessures.



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessures dus à l'électricité.

Mises en garde:

La mention **DANGER** vous met en garde contre les risques de blessures graves ou mortelles.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre les risques de blessures et les détériorations graves.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre les risques de blessures ou détériorations légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Domaine d'utilisation et emplacement

- Le mousser à lait est conçu pour faire chauffer et mousser du lait. Ne l'utilisez pas avec d'autres liquides ou avec des aliments solides.
- Le mousser à lait est prévu pour préparer des quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un usage commercial ou professionnel. Il ne doit pas non plus être utilisé dans les environnements de type domestique, notamment:
 - dans les commerces, les bureaux ou autres environnements professionnels,
 - dans les exploitations agricoles;
 - par les clients d'hôtels, de motels, de chambres d'hôte et d'autres types d'hébergement.
- Utilisez cet appareil uniquement à l'intérieur et dans des locaux secs.

Consignes de sécurité

DANGER: risques pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Les enfants ne doivent pas se servir de l'appareil comme d'un jouet. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas des expériences et/ou connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'un adulte. L'appareil ne nécessite aucun entretien.
- Installez l'appareil hors de portée des enfants.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

DANGER: risques électriques

- La base, la fiche et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides sous peine de choc électrique. Ne placez donc pas l'appareil

près d'un évier ou d'un lavabo, par exemple. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des locaux humides.

- Ne touchez pas l'article, la fiche ou le cordon d'alimentation avec les mains humides.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux «Caractéristiques techniques» de l'appareil.
- Ne laissez jamais le mousser à lait fonctionner sans surveillance.
- Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant ...
 - ... en cas de problème survenant pendant l'utilisation,
 - ... après l'utilisation,
 - ... en cas d'orage et
 - ... avant de nettoyer l'appareil.Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle corresponde aux «Caractéristiques techniques» de l'appareil. Demandez conseil lors de l'achat d'une rallonge en magasin.

- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche en cas de besoin.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne se coince ni se torde. L'appareil et son cordon doivent toujours être suffisamment éloignés des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparés.
- N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Ne modifiez pas l'article. Ne changez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé ou au service après-vente. Les réparations incorrectement effectuées peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- Le lait très chaud et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Utilisez l'appareil uniquement si le couvercle est fermement en place sur le pichet. Ne mettez pas les mains dans ou au-dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Quand vous retirez le couvercle, faites attention à la vapeur qui s'échappe du pichet.
- Ne mettez pas d'objets métalliques, comme des cuillers, par exemple, dans la base. Quand la base est allumée, les objets métalliques en contact direct avec la surface d'induction chauffent.
- Posez l'appareil sur une surface stable, plane, facile à nettoyer et aisément accessible. Veillez à ce que l'appareil ne puisse pas glisser ou se renverser. Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse s'y entraver ou s'y accrocher. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord du plan de travail afin qu'il ne soit pas possible de faire tomber l'appareil en tirant accidentellement sur le cordon.

AVERTISSEMENT: risque de brûlures

- Le pichet et le couvercle sont très chauds durant l'utilisation! Ne touchez pas les surfaces chaudes. Saisissez le pichet uniquement par sa poignée et le couvercle par les bords. Laissez les éléments refroidir avant de les nettoyer.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Respectez les repères **MIN** et **MAX** à l'intérieur du pichet. Le lait doit recouvrir le porte-batteur au fond du pichet. Si la quantité de lait est insuffisante, l'appareil peut surchauffer. Si le pichet est trop plein, la mousse peut déborder.

- Veillez à ce que les sorties de vapeur du couvercle soient toujours dégagées lorsque vous chauffez le lait.
- N'obstruez pas les fentes d'aération situées à l'arrière de l'appareil. Ne les couvrez pas et n'introduisez aucun objet à l'intérieur. Risque de surchauffe!
- Placez le mousser à lait suffisamment loin de sources de chaleur comme les plaques de cuisson ou les poêles.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou nettoyants agressifs ou abrasifs.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine.
- Il est impossible d'exclure a priori que certains vernis ou produits d'entretien ainsi que certaines matières plastiques attaquent et ramollissent les pieds antidérapants. Pour éviter les traces inesthétiques sur les meubles, intercalez éventuellement un support non glissant entre le meuble et l'article.



La quantité de mousse et sa qualité dépendent de plusieurs facteurs: la teneur en matière grasse du lait, le type de lait (lait longue conservation, lait frais ou lait à durée de conservation allongée - ESL), la température du lait ou la marque choisie. Quand vous utilisez un nouveau type de lait, pour éviter que le lait déborde, ne remplissez pas immédiatement le pichet jusqu'au repère **MAX**, mais faites d'abord un essai avec une quantité moindre. Si le lait déborde malgré tout, mettez immédiatement l'appareil hors tension. Attendez avant de le nettoyer qu'il ait un peu refroidi (voir le chapitre «Nettoyage»).

Nous avons obtenu les meilleurs résultats avec du lait écrémé à 1,5 % de matière grasse.

Utilisation



DANGER: risque pour les enfants -

danger de mort par étouffement/ingestion

- Tenez l'emballage hors de portée des enfants et éliminez-le immédiatement. Tenez aussi les petits éléments hors de portée des enfants.

1. Retirez tous les éléments de l'emballage et vérifiez qu'aucune pièce ne manque.
2. Nettoyez le pichet, les batteurs et le couvercle de la façon décrite au chapitre «Nettoyage».

Installer la base



DANGER - danger de mort par choc électrique

- Ne branchez l'article qu'à une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux «Caractéristiques techniques» de l'appareil.



AVERTISSEMENT - risque de brûlures

- Posez l'article sur une surface stable, plane et aisément accessible. Veillez à ce que l'appareil ne puisse pas glisser et que le cordon d'alimentation ne pende pas de la surface où le mousser à lait est installé.

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
2. Posez la base sur une surface stable et plane.
3. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

Un bip sonore retentit et le voyant de fonctionnement clignote.

L'appareil est prêt à fonctionner.

Si vous n'utilisez pas l'appareil dans un délai de 3 minutes environ, le clignotement s'arrête et l'appareil s'éteint.

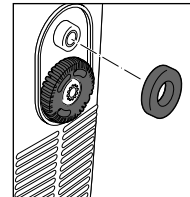
Choisir le batteur approprié et verser le lait dans le pichet



- ▷ Pour obtenir une mousse abondante, choisissez le batteur cranté.



- ▷ Si vous voulez simplement chauffer le lait et obtenir une mousse légère, ou faire mousser légèrement une petite quantité de lait, utilisez le batteur plat.

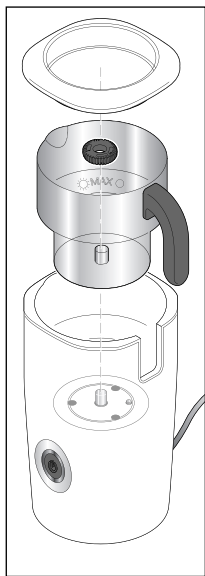


- ▷ Quand vous ne vous servez pas du mousser à lait, rangez les batteurs sur les porte-batteurs à l'arrière de l'appareil. Vous éviterez ainsi de les égarer.

PRUDENCE - risque de détérioration

- Respectez les repères **MIN** et **MAX** à l'intérieur du pichet. Le lait doit recouvrir le porte-batteur au fond du pichet. Si la quantité de lait est insuffisante, l'appareil peut surchauffer. Si le pichet est trop plein, la mousse peut déborder.

La face inférieure du pichet et l'intérieur de la base doivent rester propres et secs.



1. Retirez le couvercle du pichet.
2. Placez le batteur approprié sur le porte-batteur au fond du pichet.
3. Versez le lait dans le pichet sans dépasser le repère **MAX** correspondant au batteur utilisé:
 - ⚙️ **MAX** pour le batteur cranté
 - **MAX** pour le batteur plat
4. Placez le couvercle sur le pichet en appuyant bien.
5. Posez le pichet sur la base.

i Nous avons obtenu les meilleurs résultats avec du lait écrémé à 1,5 % de matière grasse.

Faire chauffer et mousser le lait

i Quand vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, il peut y avoir une certaine odeur, mais elle n'est pas dangereuse. Assurez une aération suffisante.

- Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt. Si l'appareil était déjà prêt à fonctionner, le voyant clignote. Si l'appareil était éteint, il ne clignote pas.

Des bips sonores retentissent, le voyant de fonctionnement reste allumé et la ventilation de l'appareil se déclenche.


L'appareil commence à chauffer le lait et à former de la mousse.

Dès que le lait est suffisamment chaud (env. 60 à 70 °C), le processus de mélange et de chauffe s'arrête automatiquement.

Trois bips sonores retentissent, le processus de chauffe et de mélange s'arrête et le voyant de fonctionnement clignote.

Vous pouvez maintenant retirer le pichet de la base.

La ventilation fonctionne encore pendant quelques instants, puis s'arrête automatiquement elle aussi.

 Une fois que le lait a atteint une température d'environ 60 à 70 °C, vous ne pouvez pas relancer immédiatement le processus de chauffe et de mélange. Il faut d'abord que le lait et le pichet refroidissent. Si vous forcez malgré tout la mise en marche, le voyant clignote de nouveau, quelques bips sonores retentissent et la ventilation s'enclenche.
Néanmoins, le processus de chauffe et de mélange ne se déclenche pas.

Faire de la mousse de lait froid

Vous pouvez aussi faire de la mousse sans faire chauffer le lait.

- ▷ Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.
Si l'appareil était déjà prêt à fonctionner, le voyant clignote. Si l'appareil était éteint, il ne clignote pas.
- ▷ Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt et maintenez-le enfoncé 2 secondes environ, jusqu'à ce que le batteur commence à tourner.

Des bips sonores retentissent, le voyant de fonctionnement reste allumé et la ventilation de l'appareil se déclenche.


Un instant plus tard, l'appareil commence à battre le lait.

Il s'arrête automatiquement au bout d'une minute environ.

Des bips sonores retentissent, le processus de mélange s'arrête et le voyant de fonctionnement clignote.

Vous pouvez maintenant retirer le pichet de la base.

La ventilation fonctionne encore pendant quelques instants, puis s'arrête automatiquement elle aussi.

 Si le lait a été battu à froid, vous pouvez relancer sans attendre un nouveau cycle de mélange ou de mélange et de chauffe.

Interrompre le processus de chauffe et de mélange ou l'arrêter avant la fin

- ▷ Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.

Un bip sonore retentit, le processus de chauffe et de mélange s'arrête et le voyant de fonctionnement clignote. La ventilation de l'appareil continue de fonctionner dans un premier temps.

- ▷ Pour poursuivre le processus de chauffe et de mélange, appuyez de nouveau sur l'interrupteur marche/arrêt.

Mettre l'appareil hors tension

- ▷ Pour mettre l'appareil hors tension après utilisation, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

Dispositifs de sécurité

- Si l'appareil a été allumé à vide, il s'éteint automatiquement au bout de 30 à 40 secondes pour éviter une surchauffe.
- Pour éviter toute surcharge, l'appareil s'éteint automatiquement, au plus tard après 8 minutes d'utilisation.

Nettoyage



DANGER - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- La base, la fiche et le cordon d'alimentation ne doivent jamais être exposés à l'humidité. Protégez-les également des gouttes et des projections d'eau.

PRUDENCE - risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni nettoyants agressifs ou abrasifs.



Pour éviter que le lait sèche à l'intérieur du pichet, nettoyez-le immédiatement après chaque cycle de chauffe et de mélange.

1. Lavez le pichet, les batteurs et le couvercle à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Vous pouvez aussi laver ces pièces au lave-vaisselle.
2. Ensuite, essuyez soigneusement toutes les pièces, en particulier le pichet, pour éviter les taches.
3. Si nécessaire, nettoyez la base avec un chiffon légèrement humide.
4. Essuyez-la ensuite soigneusement avec un chiffon sec.

Problèmes / solutions

L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée au secteur?
Le processus de chauffe et de mélange ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil est-il prêt à fonctionner? Appuyez une seconde fois sur l'interrupteur marche/arrêt. Un bip sonore retentit et le voyant de fonctionnement clignote en bleu.• Lorsque le lait a atteint une température d'environ 60 à 70 °C, il n'est pas possible de relancer immédiatement le processus de chauffe et de mélange. Vous devez d'abord laisser le lait et le pichet refroidir.
Le lait chauffe, mais ne mousse pas.	<ul style="list-style-type: none">• Le batteur est-il correctement en place sur le porte-batteur au fond du pichet?
Le lait chauffe, mais ne mousse pas correctement.	<ul style="list-style-type: none">• Avez-vous utilisé le bon batteur?• Le batteur ou le fond du pichet sont-ils sales?• Nous avons obtenu les meilleurs résultats avec du lait écrémé à 1,5 % de matière grasse.
L'appareil est très bruyant.	<ul style="list-style-type: none">• Y a-t-il suffisamment de lait dans le pichet?• Le batteur est-il correctement en place sur le porte-batteur?• Le couvercle est-il bien en place sur le pichet?

Si ces conseils n'ont pas été concluants ou si vous souhaitez commander une pièce de rechange ou un accessoire, adressez-vous au **service client Cafissimo** dont le numéro de téléphone est indiqué au chapitre «Garantie».

Caractéristiques techniques

Référence: 297 573 noir
303 081 crème

Alimentation: 230 V ~ 50 Hz

Classe de protection: I

Puissance: 500 watts

Capacité max.: avec le batteur cranté 260 ml
avec le batteur plat 500 ml

Température ambiante: de +10 à +40 °C

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques
de l'appareil dues à l'amélioration des produits.



Elimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères! Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Garantie

Cet article est garanti **40 mois** à compter de la date de l'achat.

Il a bénéficié des toutes dernières méthodes de production et a fait l'objet d'un contrôle de qualité rigoureux.

Nous garantissons qu'il vous est livré en parfait état.

Nous nous engageons à remédier gratuitement à tous les vices de matériau et de fabrication survenant pendant la période de garantie. Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter un justificatif d'achat émis par Tchibo ou par un distributeur agréé par Tchibo.

Si, contre toute attente, vous constatez que votre produit présente un défaut, **appelez dans un premier temps notre service client Cafissimo**. Vous serez mis en relation avec l'équipe Cafissimo dont les conseillers compétents vous fourniront l'assistance nécessaire et vous indiqueront la suite de la procédure.

La garantie ne couvre ni les défauts dus à une utilisation incorrecte, ni les pièces d'usure et les consommables. Vous pouvez les commander par téléphone au numéro indiqué.

Vous pouvez faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie par le service après-vente. Elles vous seront facturées au prix coûtant, selon un calcul individuel.

Cette garantie contractuelle ne limite pas les droits résultant de la garantie légale.

Service Cafissimo



0844 - 80 08 55

(tarif réseau fixe)

Du lundi au dimanche
(y compris les jours fériés)
de 8 h à 22 h

Courriel:
cafissimo-service@tchibo.ch

CAFISSIMO
SERVICE CENTER
SCHWEIZ
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SCHWEIZ

Référence: FR 297 573 (noir)
(couleur) **FR 303 081** (crème)



Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

Nom _____

Adresse _____

Code postal, ville _____

Pays _____

Tél. (pendant la journée) _____

**Si le cas n'est pas
couvert par la garantie:**

(veuillez cocher
la mention
correspondante)

Merci de me
retourner l'appar-
eil non réparé.

Merci d'établir
un devis si les
frais doivent
dépasser 17 CHF.



Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

Référence: **FR 297 573** (noir)
(veuillez cocher
la couleur) **FR 303 081** (crème)

Description du défaut

Date d'achat

Date/signature

Avec Cafissimo, appréciez le plaisir d'un café parfaitement préparé

Cafissimo vous permet d'apprécier chez vous le plaisir d'un café parfaitement préparé. Outre notre offre très variée de café en capsules cultivé à 100 % selon les critères de durabilité et nos cafetières disponibles dans une gamme de coloris élégants, vous trouverez sur Internet de nombreux accessoires utiles.

Par exemple, connaissez-vous déjà le distributeur de capsules Cafissimo, très pratique, ou nos élégants verres à latte macchiato?

Grâce à ces accessoires, vous pourrez ainsi mettre parfaitement en valeur votre café favori.

Découvrez toute la diversité de l'univers Cafissimo!






Tchibo
Cafissimo

Cafissimo