



Machine à café automatique Esperto Latte



fr Notice d'instructions originale et garantie

Chère cliente, cher client!

Grâce à la machine à café automatique Tchibo, vous pourrez déguster la boisson de votre choix, préparée à la perfection: expresso, café crème et de délicieuses spécialités à base de lait, comme le cappuccino ou le latte macchiato. Avec cette machine à café automatique du grand spécialiste du café, vous avez l'assurance de résultats d'excellente qualité: la machine est parfaitement préréglée pour les cafés Tchibo. Vous trouverez sur www.tchibo.de/kaffeeguide votre café favori et des conseils pratiques pour le préparer avec notre machine à café automatique.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec votre nouvelle machine à café automatique.

L'équipe Tchibo



Nous vérifions chaque machine avec soin et la soumettons à un essai de fonctionnement effectué avec de l'eau et du café. Malgré le nettoyage minutieux qui suit ce test, il se peut que votre machine contienne encore des résidus minimes d'eau ou de café. Il ne s'agit pas d'un défaut de qualité: votre machine est en parfait état.

Sommaire

3	À propos de ce mode d'emploi	16	Modifier le processus de rinçage automatique
3	Domaine d'utilisation	17	Régler la finesse de la mouture
3	Emplacement	18	Mode veille
4	Consignes de sécurité	18	Rehausse pour le réservoir à grains
7	Retirer les films de protection et le matériel d'emballage	19	Nettoyage
8	Vue générale (contenu de la livraison)	21	Détartrage
10	Mise en service - avant la première utilisation	24	En cas de non-utilisation de longue durée
11	Régler la hauteur de la sortie du café	24	Problèmes / solutions
12	Préparer le café	26	Caractéristiques techniques
13	Préchauffer la tasse	26	Déclaration de conformité
14	Préparer de la mousse de lait	26	Élimination
15	Doubler la quantité de café	27	Garantie
15	Régler la force du café avec la technologie Intense*	27	Service client
15	Modifier la quantité de café	27	Service et réparations
16	Rétablir les réglages d'usine		

À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez l'article 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 article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

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



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



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

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 de détériorations graves.

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



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Domaine d'utilisation

La machine est conçue pour les utilisations suivantes:

- Préparation d'expresso et de café crème à partir de grains de café torréfiés et non moulus
- Préparation de spécialités de café à base de lait
- Elle est destinée à une utilisation domestique ou similaire, 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.

Si la machine est utilisée à des fins commerciales, elle doit être surveillée et nettoyée par du personnel formé en conséquence. Le nettoyage est la seule opération de maintenance nécessaire.

Emplacement

Installez la machine à l'intérieur, dans un local sec. Elle ne convient pas aux environnements très poussiéreux ou humides. La machine est conçue pour être utilisée à une température ambiante comprise entre +10 et +40 °C.

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 la machine à café comme d'un jouet. Tenez la machine et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La machine peut être utilisée par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition d'être sous surveillance ou d'avoir été initiés aux consignes de sécurité de la machine et de comprendre les risques qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer la machine, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'un adulte. La machine à café ne nécessite aucun entretien.
- Installez la machine hors de portée des enfants.
- Afin de faciliter la mise en place du ramasse-gouttes et du cache de l'unité de percolation dans l'appareil, ces pièces sont munies d'aimants. Si l'un des aimants se détache, tenez-le hors de portée des enfants. Toute personne ayant ingéré ou inhalé des aimants doit immédiatement consulter un médecin. Les aimants peuvent s'attirer mutuellement à l'intérieur du corps et occasionner des blessures graves.

- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

DANGER: risques électriques

- Ne plongez jamais la machine, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique. Ne touchez jamais la fiche du cordon d'alimentation avec les mains humides. N'utilisez pas la machine à l'extérieur.
- Ne nettoyez jamais la machine par un jet d'eau et placez-la à un endroit où elle ne risquera pas d'être nettoyée par un jet d'eau.
- Ne laissez jamais la machine fonctionner sans surveillance.
- Ne branchez la machine qu'à une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de la machine.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne se coince ni ne se torde et qu'il soit toujours suffisamment éloigné des arêtes coupantes et des sources de chaleur.
- N'utilisez pas la machine si la machine, le cordon d'alimentation ou la fiche sont détériorés ou si la machine est tombée.
- Ne modifiez pas la machine, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces de la machine à café. Les appareils électriques ne doivent être réparés que par des électriciens

professionnels, car les réparations incorrectement effectuées peuvent entraîner de graves dommages. Ne confiez donc les réparations qu'à un atelier spécialisé ou au service après-vente.

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par le constructeur ou un centre de service après-vente agréé par celui-ci ou par une personne disposant des qualifications nécessaires pour éviter tout risque de blessure.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant...
 - ... quand un problème survient,
 - ... quand vous n'utilisez pas la machine pendant un certain temps,
 - ... avant de nettoyer la machine.Débranchez la machine en tirant sur la fiche et non sur le cordon.
- Pour couper complètement l'alimentation électrique de la machine, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Avant d'utiliser la machine, placez-la dans un endroit bien dégagé, jamais contre un mur, dans un coin, dans un placard ou à proximité de rideaux ou autre.

AVERTISSEMENT: risques pour la santé

- Videz et nettoyez régulièrement le bac d'égouttage, le récipient à marc de café et le ramasse-gouttes.
- Si vous n'utilisez pas la machine pendant une période prolongée, videz le réservoir d'eau, le réservoir à grains, le ramasse-gouttes et le récipient à marc de café.
- Changez quotidiennement l'eau dans le réservoir d'eau pour éviter la formation de germes.
- Pour nettoyer l'appareil, utilisez uniquement les produits de nettoyage ou de détartrage spécifiés dans ces instructions et les ustensiles de nettoyage correspondants. L'utilisation d'autres produits de nettoyage présente des risques pour la santé.

AVERTISSEMENT: risque de brûlures

- La vapeur chaude et l'eau chaude causent des brûlures. N'exposez jamais aucune partie du corps au jet de vapeur ou d'eau chaude. Ne touchez jamais les pièces chaudes de l'appareil, comme **le tube vapeur ou le métal de la buse vapeur**, par exemple. N'utilisez la fonction vapeur ou mousse qu'après avoir placé un récipient approprié, résistant à la chaleur sous la buse vapeur.
- Ne touchez pas l'orifice de sortie du café pendant et juste après l'utilisation. Évitez de toucher le café ou l'eau chaude qui s'écoule de la machine.

- L'unité de percolation chauffe pendant la préparation d'une boisson. Ne la retirez pas pendant ou peu après l'utilisation.
- Après l'utilisation, les surfaces de l'élément chauffant présentent encore une chaleur résiduelle.
- S'il n'y a pas suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau pendant la préparation, la machine arrête le processus de percolation. Celui-ci reprend automatiquement dès que le réservoir d'eau a été rempli et réinséré dans la machine.

PRUDENCE: risque de blessures ou détériorations

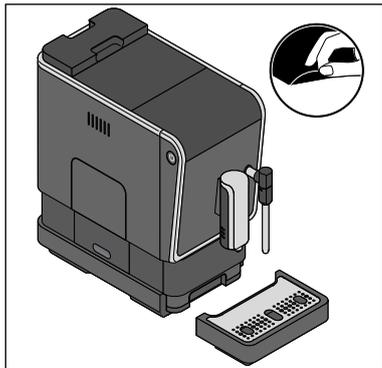
- Utilisez la machine uniquement lorsque le récipient à marc de café et le bac d'égouttage sont en place.
- Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau potable (eau du robinet ou autre) fraîche et froide. N'utilisez pas d'eau minérale gazeuse ou d'autres liquides!
- Ne remplissez jamais le réservoir à grains avec des grains de café caramélisés ou enrobés de sucre, du café brut (vert, non torréfié), des mélanges contenant du café vert ou du café en poudre. Cela pourrait endommager la machine.
- Le réglage de la finesse de la mouture doit être effectué uniquement lorsque le broyeur est en marche.
- Détartrez votre machine dès que le pictogramme correspondant en indique la nécessité.

- Si vous voulez déplacer la machine, saisissez-la toujours par le boîtier.
- Posez la machine sur une surface stable, plane et horizontale, résistante à l'humidité et à la chaleur et bien éclairée.
- Ne posez pas la machine sur une plaque chauffante de cuisinière ou juste à côté d'une source de chaleur (poêle, radiateur, etc.) pour éviter que le boîtier fonde.
- 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 par-dessus le bord du plan de travail afin qu'il ne soit pas possible de faire tomber la machine en tirant accidentellement sur le cordon.
- Tenez les cartes à piste magnétique, comme les cartes de crédit, les cartes bancaires, etc., à distance du ramasse-gouttes et du cache de l'unité de percolation et des aimants qu'ils contiennent, car les cartes pourraient en être endommagées. Tenez aussi les mémoires magnétiques et tous les appareils dont le fonctionnement pourrait être influencé ou perturbé par le magnétisme à distance de ces pièces.
- La machine à café est munie de pieds antidérapants. Les plans de travail sont recouverts d'une grande diversité de peintures, vernis et matières plastiques et sont traités avec de très nombreux produits d'entretien différents.

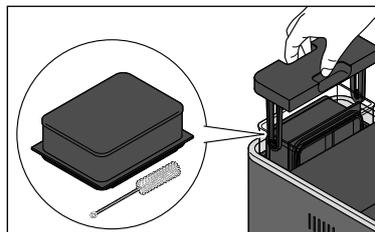
Il est impossible d'exclure a priori que certaines de ces substances contiennent des éléments susceptibles d'attacher et de ramollir les pieds de la machine. Placez éventuellement un support non glissant sous la machine.

- N'exposez pas la machine à des températures inférieures à 4 °C. L'eau restant dans le système de chauffage pourrait geler et endommager l'appareil.
- Niveau de pression acoustique <70 dB(A)

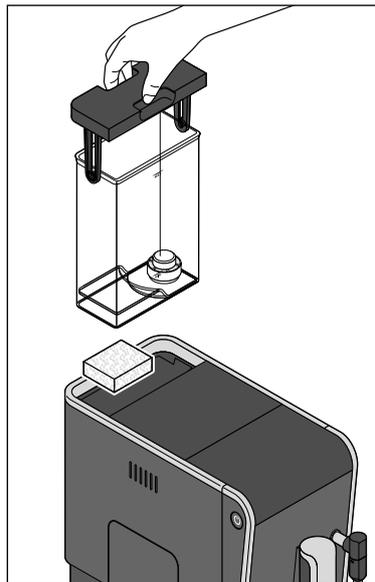
Retirer les films de protection et le matériel d'emballage



1. Sortez la machine de l'emballage.
2. Retirez tous les films de protection de la machine et enlevez tout le matériel d'emballage.



3. Tirez le réservoir d'eau vers le haut. Il contient la rehausse pour le réservoir à grains et la brosse de nettoyage. Retirez-en ces deux éléments.



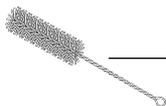
4. Retirez la protection de transport située sous le réservoir d'eau.
5. Lavez le réservoir d'eau avec de l'eau additionnée d'un liquide vaisselle doux. Rincez-le ensuite soigneusement à l'eau courante et essuyez-le.
6. Remettez le réservoir d'eau dans la machine et enfoncez-le à fond vers le bas.



Rehausse pour le réservoir à grains



Cordon d'alimentation



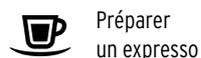
Brosse de nettoyage



Aiguille de nettoyage

Touches de commande (blanches)

 Les touches de commande ne sont visibles que lorsque la machine est allumée.



Préparer un espresso



Préparer un café crème

2x Doubler la quantité de café



Fonction Intense*



Mousse de lait / distribution d'eau chaude

Pictogrammes (orange)

 Les pictogrammes s'allument uniquement lorsque la machine nécessite un entretien.



Remplir le réservoir d'eau



Remplir le réservoir à grains



Vider le marc de café



Unité de percolation



Détartrage

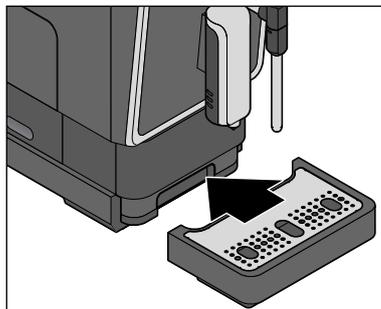
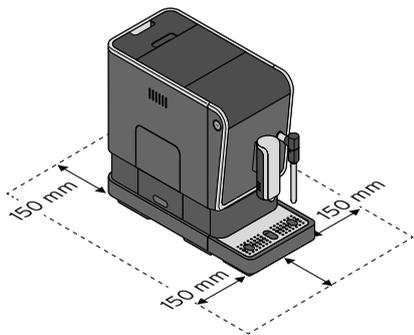


Eau chaude

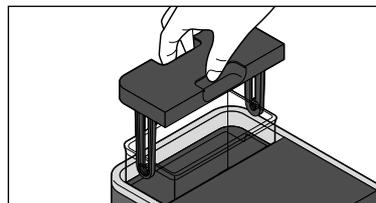
Mise en service - avant la première utilisation

1. Installez la machine...

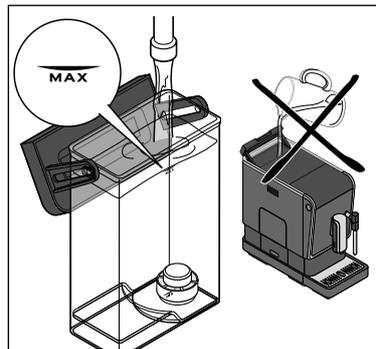
- ... sur une surface plane résistante à l'humidité ou sur un plan de travail;
- ... près d'une prise de courant. La longueur du cordon d'alimentation est d'environ 80 cm.
- ... à une distance d'au moins 1 m de toute surface chaude ou inflammable (plaque chauffante, four, radiateur ou similaire);
- ... à une distance d'au moins 150 mm des murs.



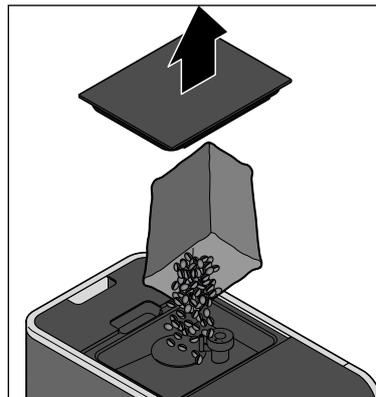
2. Poussez le ramasse-gouttes avec le repose-tasse contre la machine comme indiqué sur l'illustration. Le ramasse-gouttes est maintenu en position par des aimants.



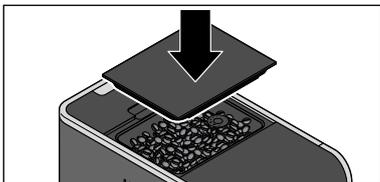
3. Tirez le réservoir d'eau vers le haut pour le sortir de la machine.



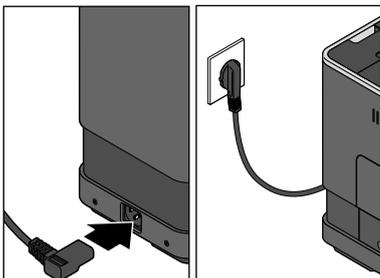
4. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX avec de l'eau fraîche et froide du robinet ou une autre eau potable. **Sortez toujours le réservoir d'eau de la machine pour le remplir!** Lorsque vous réinsérez le réservoir d'eau dans la machine, poussez-le à fond vers le bas.



5. Retirez le couvercle du réservoir à grains.
6. Versez dans le réservoir à grains environ la quantité de grains de café que vous consommez en une journée. Le réservoir possède une contenance d'environ 160 g. Vous pouvez augmenter la capacité du réservoir à grains jusqu'à 300 g environ (voir le chapitre «Rehausse pour le réservoir à grains»).

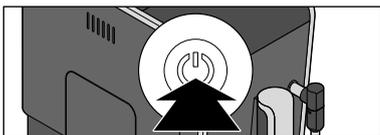


7. Remplacez le couvercle sur le réservoir à grains. Poussez le couvercle à fond pour que le joint de protection de l'arôme préserve l'arôme du café de manière optimale.



8. Insérez le connecteur du cordon d'alimentation à l'arrière de la machine.

9. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant aisément accessible.



10. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer la machine.

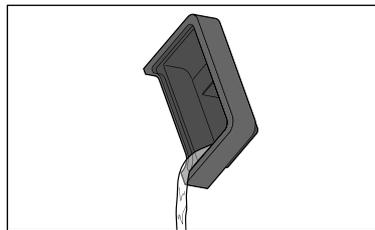


La pompe s'amorce au bout de quelques secondes. Une petite quantité d'eau circule dans les tuyaux et s'écoule dans le ramasse-gouttes.



Les touches café clignotent et la machine commence à chauffer.

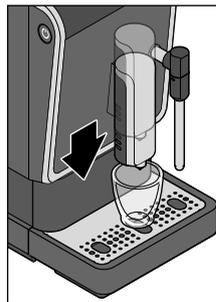
La machine est prête à fonctionner dès que toutes les touches restent allumées.



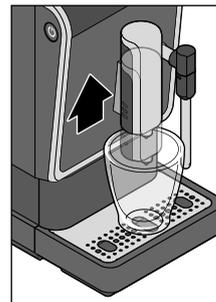
11. Si nécessaire, videz le ramasse-gouttes.

Régler la hauteur de la sortie du café

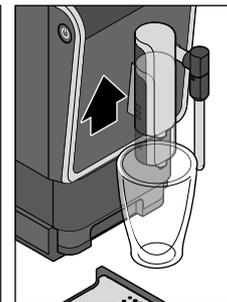
Vous pouvez adapter la hauteur de la sortie du café à différentes tailles de tasse.



Pour les tasses à espresso, poussez la sortie du café vers le bas.

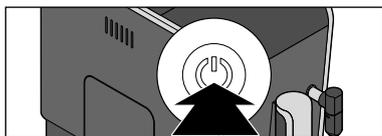


Pour les grandes tasses, poussez la sortie du café vers le haut.



Pour les grands verres, poussez la sortie du café à fond vers le haut et retirez le ramasse-gouttes.

Préparer le café



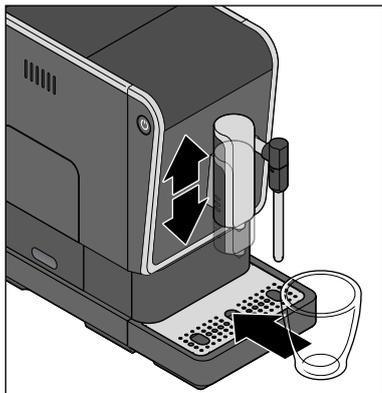
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer la machine.



La pompe s'amorce au bout de quelques secondes. Une petite quantité d'eau circule dans les tuyaux et s'écoule dans le ramasse-gouttes. Pour interrompre le rinçage, appuyez sur l'une des touches café.



La machine est prête à fonctionner dès que toutes les touches restent allumées.



2. Poussez la sortie du café vers le haut ou vers le bas.
3. Posez une tasse vide sous l'orifice de sortie du café.

4. Appuyez sur la touche café de votre choix:



Espresso ou



Café crème.

Le processus de broyage et de percolation commence et s'arrête automatiquement.

i La machine prépare d'abord une petite quantité de café afin de permettre à l'arôme de se déployer de façon optimale. Cette étape est signalée par une brève interruption au début de la préparation.

► Pour arrêter le processus de percolation avant la fin, appuyez sur la même touche café.

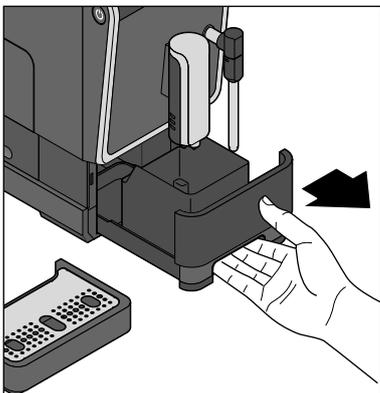
Conseil: vous pouvez modifier la quantité de café. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre «Modifier la quantité de café».

Préréglages d'usine:

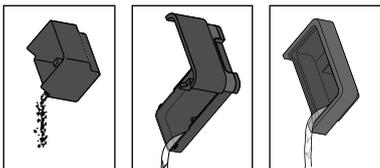
Espresso env. 40 ml - **Café crème** env. 125 ml



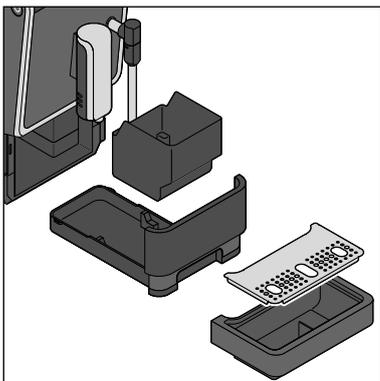
Lorsque le récipient à marc de café est plein (après 10 préparations de café), le symbole «Vider le marc de café» s'allume.



5. Videz régulièrement le bac d'égouttage, le récipient à marc de café et le ramasse-gouttes:
Retirez le ramasse-gouttes.
Sortez le bac d'égouttage avec le récipient à marc de café de la machine.



6. Videz le récipient à marc de café, l'eau restante et, si besoin est, le ramasse-gouttes.



7. Remplacez ensuite toutes les pièces dans la machine.

Préchauffer la tasse

L'expresso et le café crème sont meilleurs si vous les buvez dans une tasse préalablement chauffée. Remplissez la tasse d'eau chaude que vous jetez juste avant d'y faire couler la boisson.

 L'eau chaude qui s'écoule est uniquement destinée à préchauffer la tasse. Elle n'est PAS adaptée pour préparer du thé ou d'autres boissons instantanées.

1. Posez une tasse vide sous la buse vapeur.
2. Appuyez sur la touche vapeur et **maintenez-la appuyée** jusqu'à ce que...



... le symbole «Eau chaude» reste allumé à l'écran.

3. Appuyez une fois brièvement sur la touche vapeur. L'anneau à LED du tube vapeur s'allume. De l'eau chaude s'écoule dans la tasse posée sous la buse vapeur.
4. Dès que la tasse contient la quantité d'eau voulue, appuyez à nouveau sur la touche vapeur afin d'arrêter l'écoulement de l'eau.
5. Jetez l'eau.

L'opération «Préchauffer la tasse» est terminée. Vous pouvez maintenant préparer votre café.

Préparer de la mousse de lait

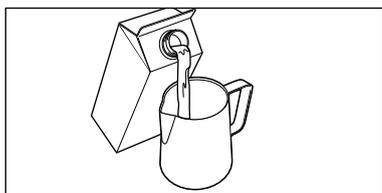


AVERTISSEMENT - risque de brûlures

• La vapeur chaude et l'eau chaude causent des brûlures. N'exposez jamais aucune partie du corps au jet de vapeur ou d'eau chaude. **Ne touchez jamais les pièces chaudes de l'appareil, comme le tube vapeur ou le métal de la buse vapeur, par exemple.** N'utilisez la fonction vapeur ou mousse qu'après avoir placé un récipient approprié, résistant à la chaleur sous la buse vapeur.



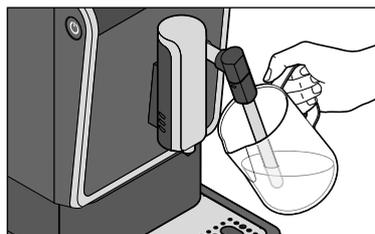
- La quantité de mousse de lait et sa qualité dépendent de plusieurs facteurs: la teneur en matière grasse du lait, le type de lait (lait longue conservation, lait frais ou lait à durée de conservation allongée - ESL), la température du lait ou de la marque choisie.
- Utilisez du lait à au moins 1,5 % de matière grasse, sortant du réfrigérateur. Le lait chaud mousse mal.
- Veillez à ce que la mousse de lait ne soit pas trop chaude, sinon, elle retombera.
- Si vous interrompez la montée en température avant de faire mousser du lait, un peu d'eau chaude peut s'écouler de la buse vapeur.



1. Remplissez un gobelet ou un petit pichet au tiers de lait froid.



2. Appuyez 1 fois brièvement sur la touche vapeur.



L'anneau à LED du tube vapeur clignote et la machine commence à chauffer pour la préparation de mousse de lait.

▷ Si vous voulez interrompre la montée en température, appuyez sur la touche vapeur.

Dès que la machine est prête à faire de la mousse de lait, elle émet 2 bips sonores. L'anneau à LED du tube vapeur reste allumé...

... et la touche vapeur clignote.

3. Plongez la buse profondément dans le lait. La buse vapeur doit rester immergée dans le lait pendant toute la durée de la préparation de mousse!

4. Appuyez une fois brièvement sur la touche vapeur. La préparation de mousse de lait commence au bout de quelques secondes.

5. Dès que la quantité de mousse de lait est suffisante, appuyez à nouveau sur la touche vapeur pour arrêter l'émission de vapeur.



Si vous n'appuyez pas sur la touche vapeur, la vapeur s'arrêtera automatiquement au bout d'environ 90 secondes. La mousse de lait est prête. Vous pouvez maintenant préparer du café.

Nettoyer la buse vapeur

N'attendez pas trop longtemps avant de nettoyer le tube vapeur et la buse vapeur, car les dépôts qui se forment sur ces pièces sont ensuite difficiles à enlever (cf. le chapitre «Nettoyage»).



AVERTISSEMENT - risque de brûlures par pièces chaudes

- Le tube vapeur et la buse vapeur sont chauds après utilisation. Ne les touchez pas à mains nues, mais utilisez une manique, p. ex.

Régler la force du café avec la technologie Intense+



▷ Si vous aimez le café plus fort, appuyez sur la touche Intense+ avant d'appuyer sur l'une des touches café. Votre café sera alors fait avec une plus grande quantité de grains.



Si vous souhaitez préparer le double de café, appuyez, en plus de la touche Intense+, également sur la touche «2x» avant de démarrer la préparation avec la touche café de votre choix.

Doubler la quantité de café



▷ Si vous souhaitez préparer le double de café (env. 80 ml d'expresso ou env. 250 ml de café crème), appuyez sur la touche «2x» avant d'appuyer sur la touche café de votre choix.



Si vous aimez le café plus fort, appuyez, en plus de la touche «2x», également sur la touche Intense+ avant de démarrer la préparation avec la touche café de votre choix.

Modifier la quantité de café

Vous pouvez modifier de manière durable les quantités de café réglées en usine. Il est possible de régler chaque touche café (expresso et café crème) individuellement.

Préréglages d'usine:

Expresso env. 40 ml - **Café crème** env. 125 ml

La quantité d'eau peut être réglée entre env. 25 et 250 ml.

Expresso et café crème:



1. Appuyez sur la touche café de votre choix (par ex. Café crème) pour démarrer le processus de broyage et de percolation.
2. Attendez que les grains de café soient moulus.



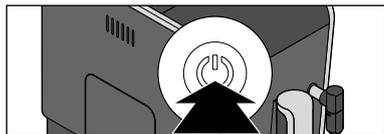
3. Dès que le café s'écoule par l'orifice de sortie du café, **maintenez** la touche café **appuyée**.
4. Lorsque votre tasse contient la quantité de café désirée, relâchez la touche.

Votre réglage est enregistré et deux bips sonores de confirmation retentissent.

Si le réglage ne vous convient pas, répétez simplement l'opération pour le modifier à nouveau.

Rétablir les réglages d'usine

Vous pouvez rétablir les quantités d'eau initiales.



1. Si nécessaire, appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer la machine.



2. Attendez que la machine chauffe et que toutes les touches restent allumées.



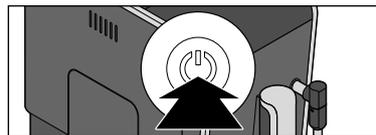
3. Maintenez la touche Marche/Arrêt et la touche Intense* appuyées pendant 5 secondes environ, jusqu'à ce que 2 bips sonores retentissent.
4. Relâchez les touches.

Les quantités d'eau réglées en usine sont rétablies.

Modifier le processus de rinçage automatique

La machine est configurée en usine pour que le rinçage automatique ne démarre que lorsque la machine est froide. Si la machine était déjà en service peu de temps avant sa mise en marche et qu'elle est encore chaude, elle ne se rince pas de nouveau. C'est seulement lorsqu'elle a suffisamment refroidi qu'un nouveau processus de rinçage se déclenche.

Vous pouvez régler le processus de rinçage de manière à ce qu'il s'effectue automatiquement à chaque allumage de la machine:



1. Appuyez si nécessaire sur la touche Marche/Arrêt pour allumer la machine.



2. Attendez que la machine chauffe et que toutes les touches restent allumées.



3. Maintenez la touche Marche/Arrêt et la touche vapeur appuyées pendant 5 secondes environ, jusqu'à ce que 2 bips sonores retentissent.

4. Relâchez les touches.

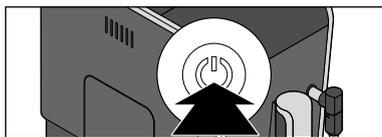
Le rinçage automatique s'effectue maintenant à chaque fois que la machine est remise en marche.

▷ Procédez de la même manière pour rétablir le réglage d'origine, qui est en fonction de la température.

Régler la finesse de la mouture

PRUDENCE - risque de détériorations

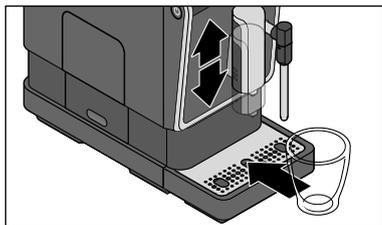
- Le réglage de la finesse de la mouture doit être effectué uniquement lorsque le broyeur est en marche.
- Modifiez toujours la mouture par petites étapes et observez les changements de goût après 1 à 2 tasses de café avant de changer à nouveau le réglage.



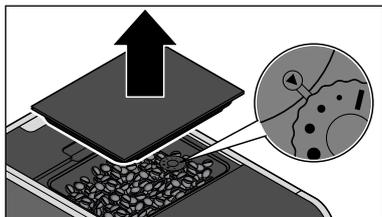
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer la machine.



2. Attendez que la machine chauffe et que toutes les touches restent allumées.



3. Posez une tasse vide sous l'orifice de sortie du café.



4. Retirez le couvercle du réservoir à grains.

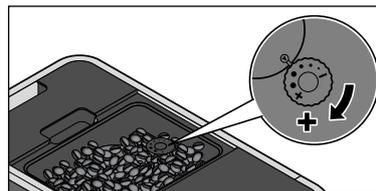
Le réservoir à grains contient une molette de réglage de la mouture qui est réglée par défaut sur le niveau 2.

Obtenir une mouture plus grosse

Réglez la molette pour obtenir une mouture plus grosse si vous voulez que le café s'écoule plus vite, p. ex. si vous le trouvez trop fort.



5. Appuyez sur l'une des deux touches café, par ex. Café crème.



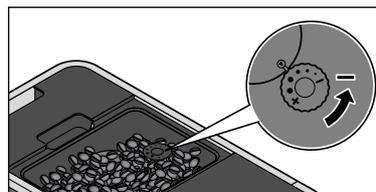
6. **Pendant le broyage du café,** tournez la molette de réglage de la mouture dans le sens des aiguilles d'une montre pour la régler sur un point plus gros ●.

Obtenir une mouture plus fine

Réglez la molette pour obtenir une mouture plus fine si vous voulez que le café s'écoule plus lentement, p. ex. si vous ne le trouvez pas assez fort.



5. Appuyez sur l'une des deux touches café, par ex. Café crème.



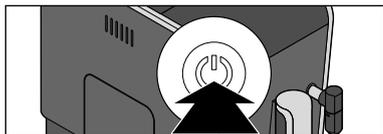
6. **Pendant le broyage du café,** tournez la molette de réglage de la mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la régler sur un point moins gros ●.



Si le réglage de la mouture est très fin, le café peut éventuellement s'écouler très lentement, voire plus du tout.

Mode veille

Après utilisation, mettez toujours la machine en mode veille à l'aide de la touche Marche/Arrêt. La machine ne consomme alors qu'une très faible quantité d'électricité. Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant environ 10 minutes, la machine passe automatiquement en mode veille. Il s'agit d'une fonction de sécurité qui permet également d'économiser de l'énergie. Vous pouvez choisir entre quatre intervalles de temps à l'issue desquels la machine s'éteindra automatiquement: 10 minutes, 20 minutes, 30 minutes et 120 minutes. Vous pouvez régler les différents temps avant arrêt de la manière suivante:



1. Lorsque la machine est allumée ou éteinte, maintenez la touche Marche/Arrêt appuyée pendant environ 5 secondes. Un signal sonore retentit.

L'une des quatre touches s'allume en permanence, les trois autres clignotent. La touche allumée en permanence indique le temps avant arrêt actuellement réglé:



Touche Espresso allumée en permanence: la machine s'éteindra au bout de 10 minutes.

Touche Café crème allumée en permanence: la machine s'éteindra au bout de 20 minutes.

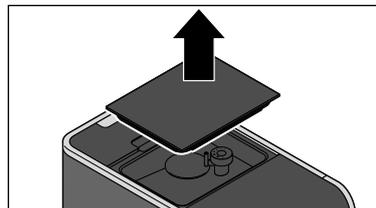
Touche «2x» allumée en permanence: la machine s'éteindra au bout de 30 minutes.

Touche Intense* allumée en permanence: la machine s'éteindra au bout de 120 minutes.

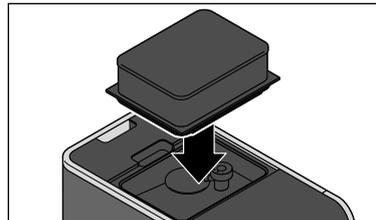
2. Appuyez sur la touche correspondant à la durée de votre choix.

Rehausse pour le réservoir à grains

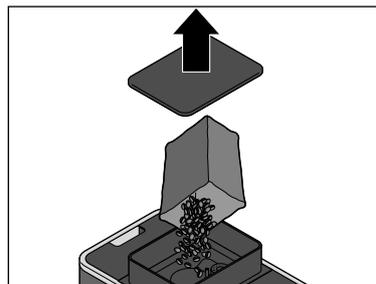
Vous pouvez augmenter la capacité du réservoir à grains de 160 g à 300 g. Pour ce faire, procédez comme suit:



1. Retirez le couvercle du réservoir à grains.



2. Placez la rehausse sur l'ouverture du réservoir à grains comme indiqué sur l'illustration et poussez-la à fond.



3. Retirez le couvercle de la rehausse.
4. Versez les grains de café.
5. Remplacez le couvercle sur la rehausse. Poussez le couvercle à fond pour que le joint de protection de l'arôme préserve l'arôme du café de manière optimale.

Nettoyage



DANGER - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation du secteur avant de nettoyer la machine.
- Ne plongez jamais la machine, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne nettoyez jamais la machine avec un jet d'eau. Respectez les instructions de nettoyage suivantes.

PRUDENCE - risque de détériorations

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

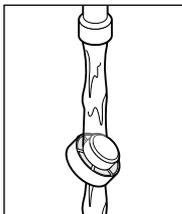
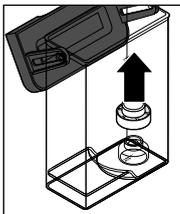
Nettoyer le boîtier

- ▷ Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide.
- ▷ Si nécessaire, essuyez aussi le compartiment du bac d'égouttage avec un chiffon doux et humide.

Nettoyer le réservoir d'eau

Il faut nettoyer le réservoir d'eau soigneusement une fois par semaine.

- ▷ Lavez le réservoir d'eau avec de l'eau additionnée d'un liquide vaisselle doux. Rincez-le ensuite soigneusement à l'eau courante et essuyez-le. **Le réservoir d'eau n'est pas adapté au lave-vaisselle.**



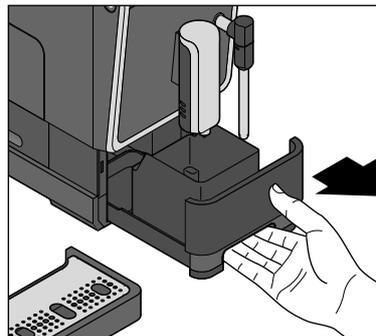
Vous pouvez retirer le filtre du réservoir d'eau pour éliminer les dépôts calcaires.

1. Sortez le filtre en le tirant vers le haut.
2. Rincez-le sous l'eau courante.

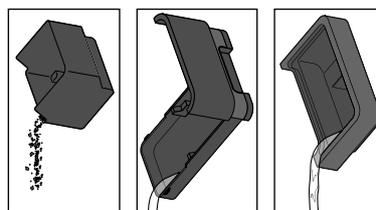


Rincez le réservoir d'eau quotidiennement sous l'eau courante. Cela empêche les dépôts de calcaire ou d'autres particules d'obstruer le filtre au fond du réservoir d'eau.

Nettoyer le bac d'égouttage, le récipient à marc de café, le ramasse-gouttes et le repose-tasse

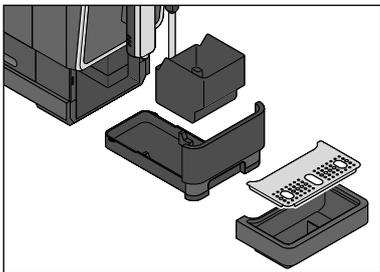


1. Retirez le ramasse-gouttes.
2. Sortez le bac d'égouttage avec le récipient à marc de café de la machine.



3. Videz le récipient à marc de café, l'eau restante et, si besoin est, le ramasse-gouttes.

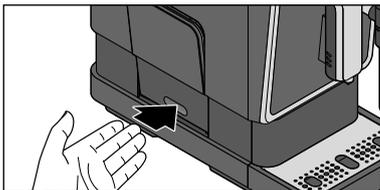
4. Lavez chacune de ces pièces avec un peu de liquide vaisselle. Essuyez-les soigneusement. Aucune de ces pièces n'est adaptée au lave-vaisselle.



5. Replacez ensuite toutes les pièces dans la machine.

Nettoyer l'unité de percolation

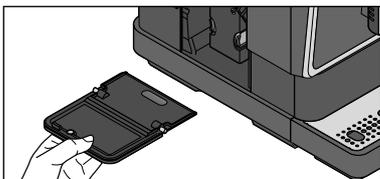
Il faut nettoyer l'unité de percolation à fond une fois par semaine.



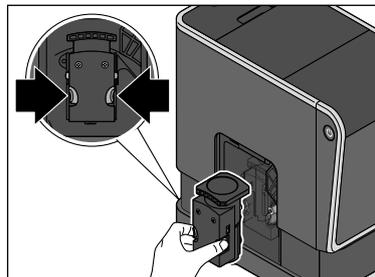
1. Appuyez sur le cache au bas de l'unité de percolation, comme sur l'illustration.



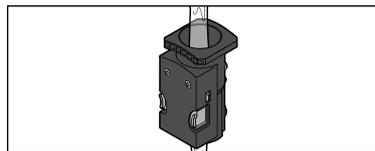
2. Saisissez le haut du cache...



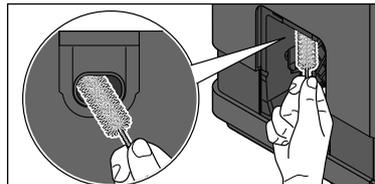
... et détachez-le de la machine.



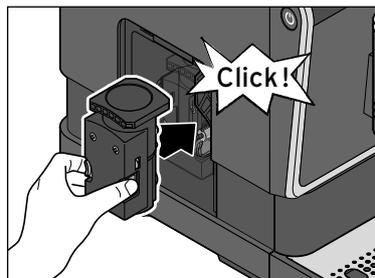
3. Maintenez fermement les deux boutons orange et retirez l'unité de percolation de la machine en la tenant bien droite.



4. Nettoyez l'unité de percolation sous l'eau chaude courante.
5. Laissez-la sécher soigneusement.



6. Enlevez les résidus de café moulu du compartiment de l'unité de percolation à l'aide de la brosse de nettoyage fournie.



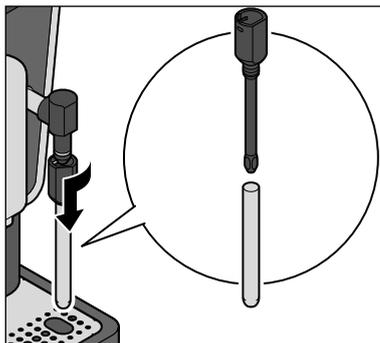
7. Remettez l'unité de percolation dans la machine en forçant légèrement, **sans appuyer sur les boutons orange**. Vous devez l'entendre et la sentir s'enclencher.
8. Replacez le cache devant l'unité de percolation. Il est maintenu en place par des aimants.

Nettoyer le tube vapeur et la buse vapeur

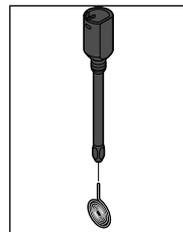
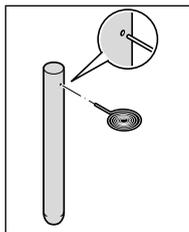


AVERTISSEMENT - risque de brûlures par pièces chaudes

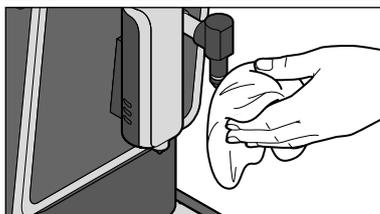
- La buse vapeur et le tube vapeur sont très chauds après l'utilisation. Laissez la machine refroidir complètement avant de les nettoyer.



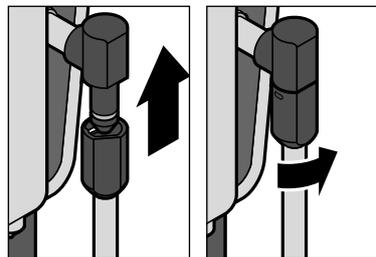
1. Faites tourner la buse vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué sur l'illustration et enlevez-la en la tirant vers le bas.
2. Enlevez le tube métallique de la buse vapeur en le tirant vers le bas.
3. Rincez soigneusement la buse vapeur et le tube métallique.



4. L'aiguille de nettoyage fournie avec la machine vous permet également de nettoyer l'orifice d'aspiration du tube métallique et l'orifice de sortie de la buse vapeur.



5. Essuyez le tube vapeur.
6. Remontez la buse vapeur.



7. Remettez la buse vapeur en place en l'enfonçant à fond sur le tube vapeur, puis tournez-la à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Détartrage

PRUDENCE – le tartre est dangereux pour la machine

- **En détartrant votre machine à café dès que le pictogramme correspondant l'indique**, vous augmenterez sa durée de vie et ferez des économies d'énergie.
- N'utilisez pas de détartrant à base d'acide formique.
- Utilisez un détartrant liquide pour machines à café et espresso vendu dans le commerce. D'autres produits de détartrage peuvent endommager les matériaux de l'appareil et/ou être inefficaces.

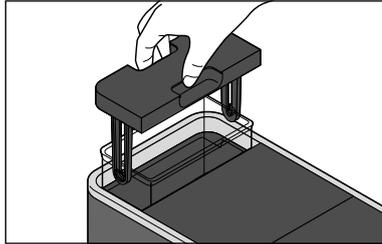


Il n'est pas possible d'interrompre le détartrage. Si le détartrage a été quand même interrompu (p. ex. par une panne de courant), il faut le terminer lors de la prochaine mise sous tension de la machine. D'ici là, la machine est bloquée et ne peut pas être utilisée.

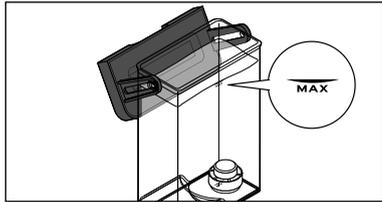


Quand le symbole «Détartrage» s'affiche à l'écran, il faut détartrer la machine.

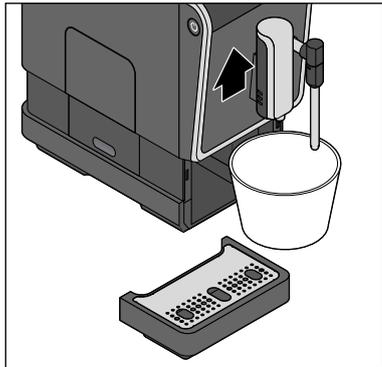
N'attendez pas plus de quelques jours car la quantité de tartre pourrait alors nuire à l'efficacité du détartrant. **Le détartrage dure environ 15 minutes.**



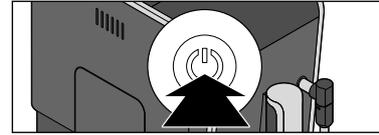
1. Le cas échéant, éteignez la machine en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.
2. Tirez le réservoir d'eau vers le haut pour le sortir de la machine.



3. Remplissez le réservoir d'eau vide avec un détartrant liquide standard pour machines à café et expresso. Ajoutez de l'eau **jusqu'au repère MAX**. Respectez les consignes du fabricant.



4. Placez un récipient vide (d'une capacité d'au moins 500 ml) sous l'orifice de sortie du café et la buse vapeur. Retirez le ramasse-gouttes si nécessaire.
Ce récipient doit être vidé plusieurs fois pendant le détartrage.



5. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer la machine.



6. Attendez que la machine chauffe et que toutes les touches restent allumées.



7. Maintenez la touche Marche/Arrêt et la touche Espresso appuyées simultanément pendant 5 secondes environ, jusqu'à ce que 2 bips sonores retentissent.

8. Relâchez les touches.



Le symbole «Détartrage» s'allume et...



... la touche Espresso clignote.



9. Appuyez sur la touche Espresso pour lancer le détartrage.



Le symbole «Détartrage» clignote.

Le processus de détartrage commence. **Le processus de détartrage dure environ 15 minutes.** La machine injecte la solution de détartrage dans les tuyaux plusieurs fois à intervalles de 40 secondes. Environ 50 ml s'écoulent à chaque fois dans le récipient.



10. Videz la solution détartrante à temps afin que le récipient placé en dessous ne déborde pas.

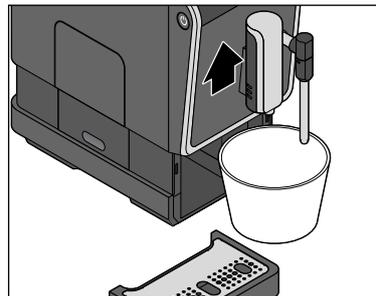
Une fois le processus terminé, le symbole «Détartrage» reste allumé et le symbole «Remplir le réservoir d'eau» et...

... la touche Espresso clignotent.

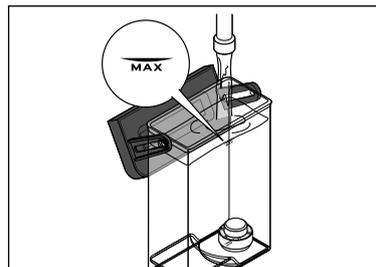
11. Retirez le réservoir d'eau de la machine.
12. Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau de la façon décrite au chapitre «Nettoyage», section «Nettoyer le réservoir d'eau». La phase de rinçage commence.



Phase de rinçage



13. Placez un récipient vide (d'une capacité d'au moins 500 ml) sous l'orifice de sortie du café et la buse vapeur. Retirez le ramasse-gouttes si nécessaire. Vous devrez peut-être vider plusieurs fois le récipient placé en dessous pendant la phase de rinçage.



14. Remplissez le réservoir d'eau du robinet froide **jusqu'au repère MAX.**
15. Remettez le réservoir d'eau dans la machine et enfoncez-le à fond vers le bas.

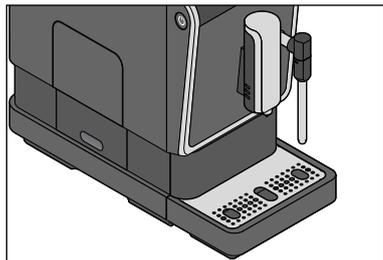


Le symbole «Remplir le réservoir d'eau» s'éteint et la phase de rinçage commence automatiquement au bout de quelques secondes.

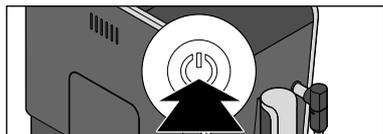
Environ la moitié de l'eau contenue dans le réservoir d'eau est évacuée. **Ensuite, la machine fait une pause d'environ 1 minute.** Puis la deuxième moitié de l'eau du réservoir est évacuée. **Une fois l'opération terminée, la machine passe automatiquement en mode veille.** Le détartrage est terminé.

En cas de non-utilisation de longue durée

Avant une période de non-utilisation prolongée, par exemple si vous partez en vacances, nous recommandons, pour des raisons d'hygiène, de nettoyer la machine comme indiqué au chapitre «Nettoyage» et de la purger. Procédez comme suit:



1. Assurez-vous que le ramasse-gouttes est bien poussé contre la machine et que la buse vapeur est orientée vers le bas comme indiqué sur l'illustration.



2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer la machine.



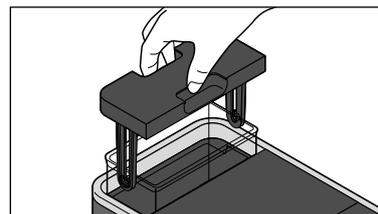
3. Attendez que la machine chauffe et que toutes les touches restent allumées.



4. Maintenez la touche Marche/Arrêt et la touche Café crème appuyées pendant 5 secondes environ, jusqu'à ce que 2 bips sonores retentissent.
5. Relâchez les touches.



Le symbole «Remplir le réservoir d'eau» s'allume.



6. Retirez le réservoir d'eau de la machine.

La pompe évacue l'eau des tuyaux. Elle s'arrête automatiquement dès qu'ils sont vides. L'eau s'écoule dans le ramasse-gouttes.

La machine passe alors automatiquement en mode veille.

Pour remettre la machine en service à votre retour, procédez comme indiqué dans le chapitre «Avant la première utilisation (mise en service)».

Problèmes / solutions



Le symbole «Remplir le réservoir d'eau» s'allume.

Le réservoir d'eau est-il vide? Remplissez-le d'eau fraîche et replacez-le dans la machine. La pompe s'enclenche automatiquement et poursuit par exemple le processus de percolation.

Le réservoir d'eau a-t-il été retiré de la machine pendant le processus de percolation? Le processus s'interrompt alors immédiatement. Replacez le réservoir d'eau dans la machine.



Le symbole «Remplir le réservoir à grains» s'allume.

Le réservoir à grains est-il vide? Remplissez le réservoir avec des grains de café. Lors du prochain processus de broyage/percolation, les grains seront automatiquement aspirés dans le broyeur et broyés.



Le symbole «Vider le marc de café» s'allume ou clignote.

Le récipient à marc de café est-il plein?

Videz-le et remplacez-le avec le bac d'égouttage dans la machine (voir les étapes 5 à 7 au chapitre «Préparer le café»).

Le bac d'égouttage avec le récipient à marc de café ne sont pas correctement insérés dans la machine?

Remplacez-les dans la machine (voir l'étape 7 au chapitre «Préparer le café»).



Le symbole «Unité de percolation» s'allume.

L'unité de percolation ou son cache ne sont pas correctement insérés dans la machine? Retirez le cache de l'unité de percolation et vérifiez que celle-ci est bien fixée dans la machine (voir le chapitre «Nettoyage», section «Nettoyer l'unité de percolation»).

Le café s'écoule très lentement par l'orifice de sortie du café.

Régalez la molette pour obtenir une mouture plus grosse.



Le symbole «Détartrage» s'allume.

Vous devez détartrer la machine. N'attendez pas plus de quelques jours car la quantité de tartre pourrait alors nuire à l'efficacité du détartrant. Ce type de dommage lié à l'utilisation n'est pas couvert par la garantie. Procédez de la façon décrite au chapitre «Détartrage».

Le café n'est pas assez chaud.

Particulièrement avec l'expresso, la quantité de café est si faible par rapport à la tasse qu'elle se refroidit rapidement. Préchauffez votre tasse (voir chapitre «Préchauffer la tasse»).

Le café n'est pas assez fort.

Régalez une mouture plus fine ou préparez votre café avec davantage de grains: appuyez le cas échéant sur la touche Intense* avant d'appuyer sur la touche café de votre choix.

Lors de la distribution d'eau chaude, une quantité importante de vapeur sort de la buse vapeur avant que l'eau chaude ne commence à s'en écouler.

Si vous avez préparé de la mousse de lait juste avant, il est normal que de la vapeur sorte de la buse vapeur avant que l'eau chaude ne commence à s'en écouler. Ainsi, la machine se refroidit à la température nécessaire à la distribution d'eau chaude.

La mousse de lait est trop peu abondante ou met trop longtemps à se former.

Le lait est trop chaud, trop vieux, trop gras, etc. Utilisez du lait à la température du réfrigérateur (min. 1,5 % de matière grasse).

La buse vapeur est-elle encrassée? Procédez de la façon décrite au chapitre «Nettoyage», section «Nettoyer le tube vapeur et la buse vapeur».

La machine est entartrée. Procédez de la façon décrite au chapitre «Détartrage».

Lors de la préparation de mousse de lait, la buse vapeur distribue de l'eau, puis de la vapeur.

Si vous avez fait couler de l'eau chaude peu avant pour préchauffer la tasse, il se peut qu'un reste d'eau s'écoule de la buse vapeur avant que de la vapeur n'en sorte. Afin de ne pas diluer le lait, purgez d'abord la buse vapeur en appuyant sur la touche vapeur. Dès que la buse vapeur ne produit plus que de la vapeur, arrêtez l'opération et faites mousser le lait de la façon décrite au chapitre «Préparer de la mousse de lait».

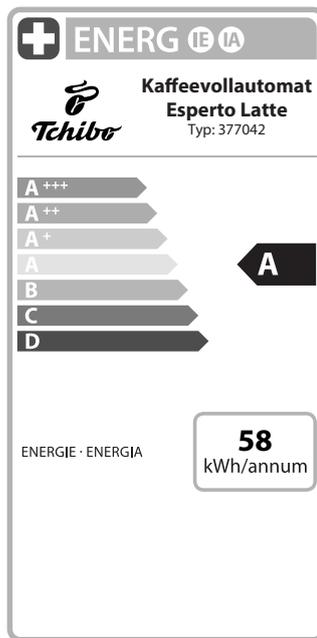
Le temps de chauffe de la machine est plus long que d'habitude. Le café ou l'eau chaude ne s'écoulent qu'en petites quantités.

Détartrez la machine, même si le symbole de détartrage ne s'affiche pas. Procédez comme décrit au chapitre «Détartrage».

Caractéristiques techniques

Référence:	377 043
Alimentation:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance:	1235-1470 W
Consommation d'énergie quand la machine est éteinte:	<0,5 W
Classe de protection:	I
Pression de la pompe:	19 bar
Niveau de pression acoustique:	<70dB(A)
Arrêt automatique:	au bout de 10, 20, 30 ou 120 minutes
Quantités de café préréglées en usine:	Café crème env. 125 ml Expresso env. 40 ml
Récipient à marc de café:	env. 10 portions
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.



Déclaration de conformité

Par la présente, la société Tchibo GmbH déclare qu'à la date de la mise sur le marché, ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes des directives suivantes:

- 2006/42/CE - Directive relative aux machines
- 2014/30/UE - Directive CEM
- 2009/125/CE - Directive relative à l'écoconception
- 2012/19/UE - DEEE
- 2011/65/UE - Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques

TCHIBO GmbH - Überseering 18 - 22297 Hamburg -



Tchibo GmbH
Quality Management

Non Food
Überseering 18
22297 Hamburg
Thorsten Tiedemann / Head of Quality Management

La déclaration de conformité complète est consultable sous
www.fr.tchibo.ch/notices. Veuillez indiquer la référence **377 043**.

Élimination

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 **24 mois** à compter de la date de l'achat.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

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. Cette garantie est valable dans l'Union européenne, en Suisse et en Turquie.

La garantie ne couvre ni les défauts dus à une utilisation incorrecte ou à l'absence de détartrage, ni les pièces d'usure et les consommables. Vous pouvez les commander auprès de notre service client. Vous pouvez faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie, si elles sont encore possibles, par notre 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 client



0800 22 44 44

(gratuit)

Du lundi au dimanche
(y compris les jours fériés)
de 7 h à 22 h

Courriel: service@tchibo.ch

Référence: **377 043** (Suisse)

Service et réparations

Si, contre toute attente, vous constatez que votre produit présente un défaut, appelez dans un premier temps notre service client. Nos collaborateurs vous conseilleront volontiers et vous indiqueront la suite de la procédure.



S'il est nécessaire d'envoyer l'article, veuillez fournir les informations suivantes:

- votre **adresse**;
- un **numéro de téléphone** (où vous êtes joignable pendant la journée) et/ou une **adresse électronique**;
- la **date d'achat** et
- une **description la plus précise possible du défaut**.

Joignez une **copie du justificatif d'achat** à l'article. Emballez soigneusement l'article afin d'éviter qu'il soit endommagé pendant le transport et envoyez-le à notre service après-vente, afin que nous puissions traiter votre cas et vous retourner l'article dans les meilleurs délais.

L'adresse à laquelle envoyer l'article vous sera communiquée par notre service client dont vous trouverez les coordonnées au point «Service client». Pour les questions éventuelles, conservez le justificatif d'envoi qui vous aura été remis par la poste.

Si le cas n'est pas couvert par la garantie, faites-nous savoir si vous souhaitez:

- que nous vous établissions un devis si les frais sont supérieurs à CHF 17.- ou
- que nous vous retournions (moyennant paiement) l'article non réparé ou
- que nous éliminions l'article (sans frais pour vous).

Pour les informations sur les produits, les commandes d'accessoires ou les questions sur le service après-vente, veuillez vous adresser à notre service client. Pour toute question, indiquez la référence de l'article.



www.fr.tchibo.ch/notices

Référence:

377 043

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch