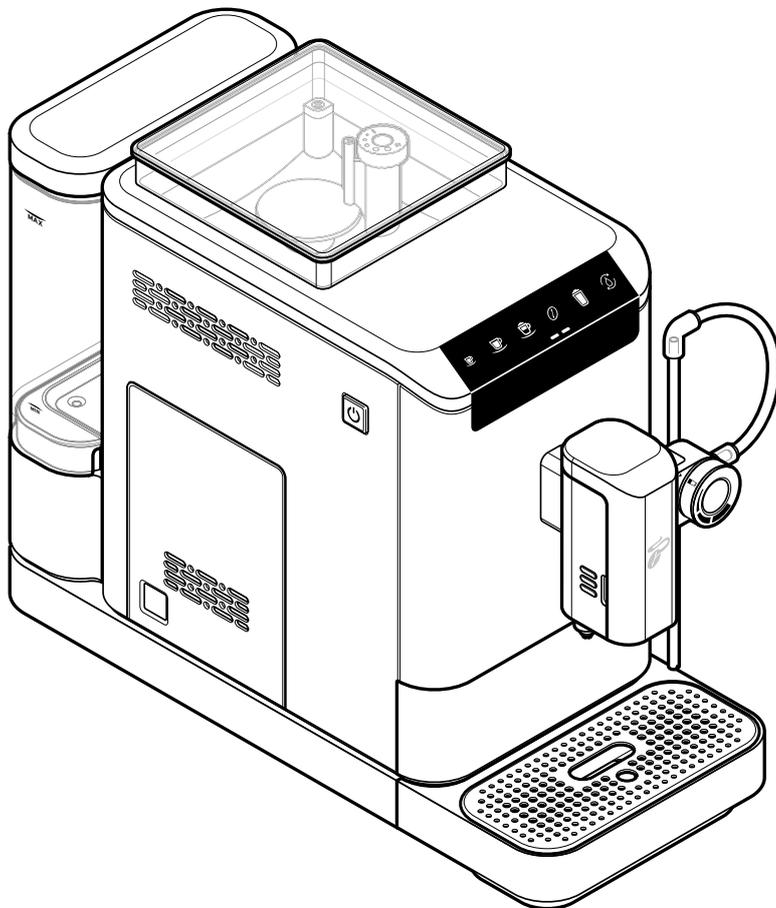


Tchibo

Esperto2 Milk



fr Notice originale et garantie

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 109404HB · 2023-05 · V2

Chère cliente, cher client!

Avec votre Esperto 2 Milk, vous pourrez déguster la boisson de votre choix, préparée à la perfection: espresso, café crème et délicieuses spécialités à base de café et de lait, comme le cappuccino ou le latte macchiato.

Depuis plus de 35 ans, nos experts en café Tchibo développent des machines à café spécialement adaptées à nos cafés Tchibo. Avec cette machine à café automatique, chaque tasse est le résultat de l'accord parfait entre finesse de mouture, quantité d'eau, température de l'eau et pression de percolation. Un moulin de haute qualité avec broyeur conique en inox et un nettoyage aisé grâce à l'unité de percolation amovible et au programme de détartrage automatique garantissent à cette machine à café automatique une grande facilité d'entretien et une longue durée de vie.

Sur www.tchibo.de/kaffeeguide, vous trouverez votre café préféré et recevrez des conseils pratiques sur la façon de le préparer avec votre machine à café automatique.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle machine à café automatique.

L'équipe Tchibo



Avant la livraison, 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, 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.



www.fr.tchibo.ch/notices

Sommaire

- 3 À propos de ce mode d'emploi**
- 3 Consignes de sécurité**
- 6 Retirer les films de protection et le matériel d'emballage**
- 7 Vue générale (contenu de la livraison)**
- 8 Mise en service - avant la première utilisation**
- 10 Rincer la machine**
- 11 Allumer/éteindre la machine**
- 11 Régler la hauteur de la sortie du café/du lait**
- 12 Préparer des boissons sans lait**
- 13 Préparer des boissons à base de lait**
 - 13 Régler la consistance de la mousse de lait
 - 13 Préparer un cappuccino
 - 14 Faire mousser le lait
 - 15 Rincer le système à lait
- 15 Vider le récipient à marc de café, le bac d'égouttage et le ramasse-gouttes**
- 16 Régler l'intensité du café avec la technologie Intense**
- 17 Doubler la quantité de boisson**
- 18 Modifier la quantité de boisson**
- 19 Régler la finesse de mouture**
- 20 Modifier le processus de rinçage automatique**
- 20 Mode veille**
 - 20 Obtenir une mouture plus fine

À propos de ce mode d'emploi

21 Nettoyage

- 22 Nettoyer le boîtier
- 22 Nettoyer le réservoir d'eau
- 22 Nettoyer le bac d'égouttage, le récipient à marc de café, le ramasse-gouttes et le repose-tasse
- 22 Nettoyer l'unité de percolation
- 24 Nettoyer le système à lait

26 Détartrage

28 En cas de non-utilisation prolongée

28 Rétablir les réglages d'usine

- 28 Rétablir les réglages d'usine pour l'intensité du café et la quantité de boisson
- 29 Rétablir les réglages d'usine pour le rinçage automatique et le mode veille

29 Problèmes / solutions

30 Déclaration de conformité

31 Caractéristiques techniques

31 Garantie

31 Élimination

32 Service et réparations

32 Service client

32 Référence

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez cet 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 pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure dû à l'électricité.

Mentions d'avertissement utilisées dans ce mode d'emploi:

DANGER vous met en garde contre le risque imminent de blessure grave ou un danger de mort imminent.

AVERTISSEMENT vous met en garde contre le risque de blessure grave ou un danger de mort.

PRUDENCE vous met en garde contre le risque de blessure légère.

REMARQUE vous met en garde contre le risque de détérioration.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité

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.
- Préparer des spécialités au café ou au lait.
- Elle est destinée à une utilisation domestique ou similaire, notamment

- dans les commerces, 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 un 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.

Danger: risque pour les enfants et personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans et des animaux.
- 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 de l'expérience ou des 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 résultent de son utilisation.
- 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 aucune maintenance.
- Installez la machine hors de portée des enfants.
- Afin de faciliter encore plus 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 le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

Danger: risque électrique

- 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 pas la machine avec un jet d'eau et ne l'installez pas de sorte qu'elle puisse être nettoyée avec 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.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni coincé ni tordu. Tenez-le toujours éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.
- N'utilisez pas la machine si la machine, le cordon d'alimentation ou la fiche sont détériorés ou si la machine est tombée.
- Ne posez ni boisson ni autre objet sur le dessus de la machine.
- Ne modifiez pas la machine, le cordon d'alimentation ou les pièces de la machine. Les appareils électriques ne doivent être réparés que par des électriciens professionnels, car les réparations mal effectuées peuvent entraîner de graves dommages. Ne confiez donc les réparations qu'à un atelier spécialisé ou à notre service client.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant 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 sortir les pièces de la machine et de les nettoyer,
 - ... avant d'essuyer le boîtier de la machine.
 Tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Pour couper complètement l'alimentation électrique de la machine, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

Danger: risque de blessure

- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne puisse pas provoquer de chute. Ne le laissez pas dépasser ou pendre d'un plan de travail pour éviter de faire tomber la machine en s'y accrochant accidentellement.

Danger: risque d'incendie/de brûlure

- Avant d'utiliser la machine, placez-la dans un endroit bien dégagé, jamais contre un mur ou dans un coin, dans un placard, à proximité de rideaux ou autre.
- Ne couvrez pas la machine (p. ex. avec des magazines, couvertures, vêtements, etc.) pendant le fonctionnement.
- Ne touchez pas les orifices de sortie du café ou du lait pendant et juste après l'utilisation. Notez que la machine arrête le processus d'extraction s'il n'y a pas suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau pendant la préparation. Celui-ci reprend automatiquement dès que le réservoir d'eau a été rempli et réinséré dans la machine. Évitez de toucher la boisson qui s'écoule de la machine.
- L'unité de percolation chauffe pendant la préparation d'une boisson. Ne retirez pas l'unité de percolation pendant ou peu après l'utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces du boîtier pendant et juste après l'utilisation. L'élément chauffant situé en dessous est encore chaud.
- S'il n'y a pas suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau pendant la préparation, la machine arrête le processus d'extraction. Celui-ci reprend automatiquement dès que le réservoir d'eau a été rempli et réinséré dans la machine.

Danger: risques pour la santé

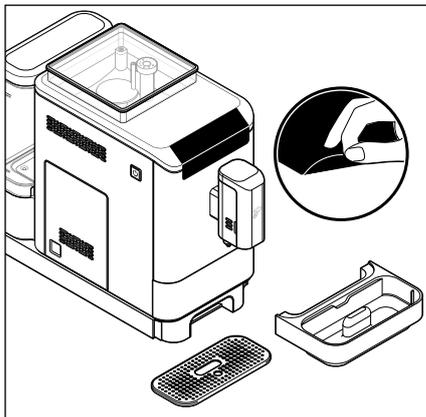
- Videz et nettoyez régulièrement le bac d'égouttage, le récipient à marc de café et le ramasse-gouttes.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, videz le réservoir d'eau, le réservoir à grains, le ramasse-gouttes, le bac d'égouttage et le récipient à marc de café.
- Changez quotidiennement l'eau dans le réservoir d'eau pour éviter la formation de germes.
- Le lait est un aliment rapidement périssable, il est donc propice à la formation de germes. Veillez donc à une propreté absolue quand vous préparez des spécialités de café contenant du lait. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces du système à lait.

- 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.

Risque de détérioration

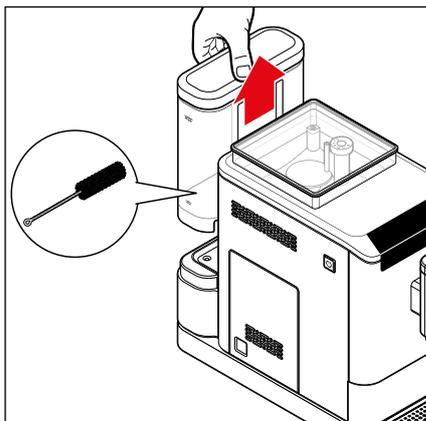
- Utilisez la machine uniquement lorsque le récipient à marc de café et le bac d'égouttage sont en place.
- Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau potable (eau du robinet ou autre) fraîche et froide. N'utilisez pas d'eau minérale gazeuse ou d'autres liquides.
- Ne remplissez jamais le réservoir 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.
- Détartez la machine dès que le voyant correspondant l'indique.
- Si vous voulez déplacer la machine, saisissez-la toujours par le boîtier.
- Pour utiliser la machine, posez-la sur une surface stable, horizontale, plane, résistante à l'humidité et à la chaleur et bien éclairée.
- Ne posez pas la machine sur une plaque de cuisson ou juste à côté d'une source de chaleur (poêle chaud, radiateur, etc.) pour éviter que le boîtier fonde.
- Tenez les cartes à piste magnétique, comme les cartes de crédit, les cartes bancaires, etc. à distance du ramasse-gouttes, 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 est munie de pieds antidérapants. Les plans de travail sont recouverts d'une grande diversité de vernis et matières plastiques et sont traités avec des produits d'entretien divers et variés. Il est impossible d'exclure totalement que certaines de ces substances contiennent des éléments susceptibles d'attaquer et de ramollir les pieds de 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 la machine.
- Niveau de pression acoustique <70 dB(A).

Retirer les films de protection et le matériel d'emballage

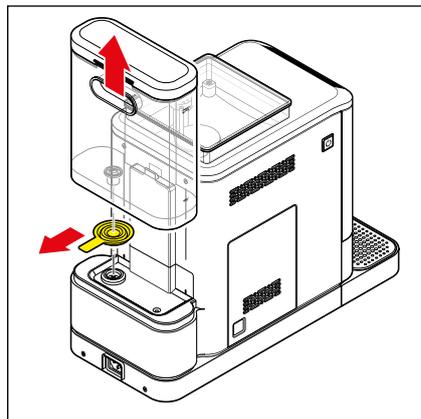


1. Sortez la machine de l'emballage.
2. Retirez tous les films de protection de la machine et enlevez tout le matériel d'emballage.

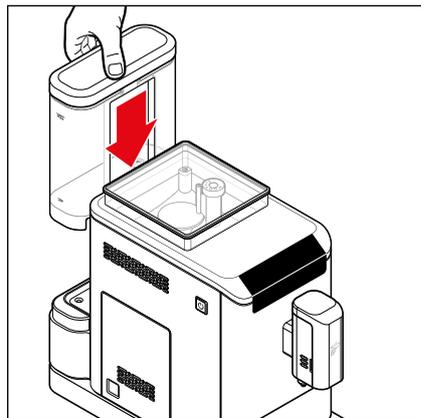
i Le matériel d'emballage protège la machine pendant le transport. Conservez l'emballage au cas où vous devriez transporter la machine ou la retourner en cas de dégât.



3. Tirez le réservoir d'eau vers le haut.
La brosse de nettoyage se trouve dans le réservoir d'eau. Sortez-la.

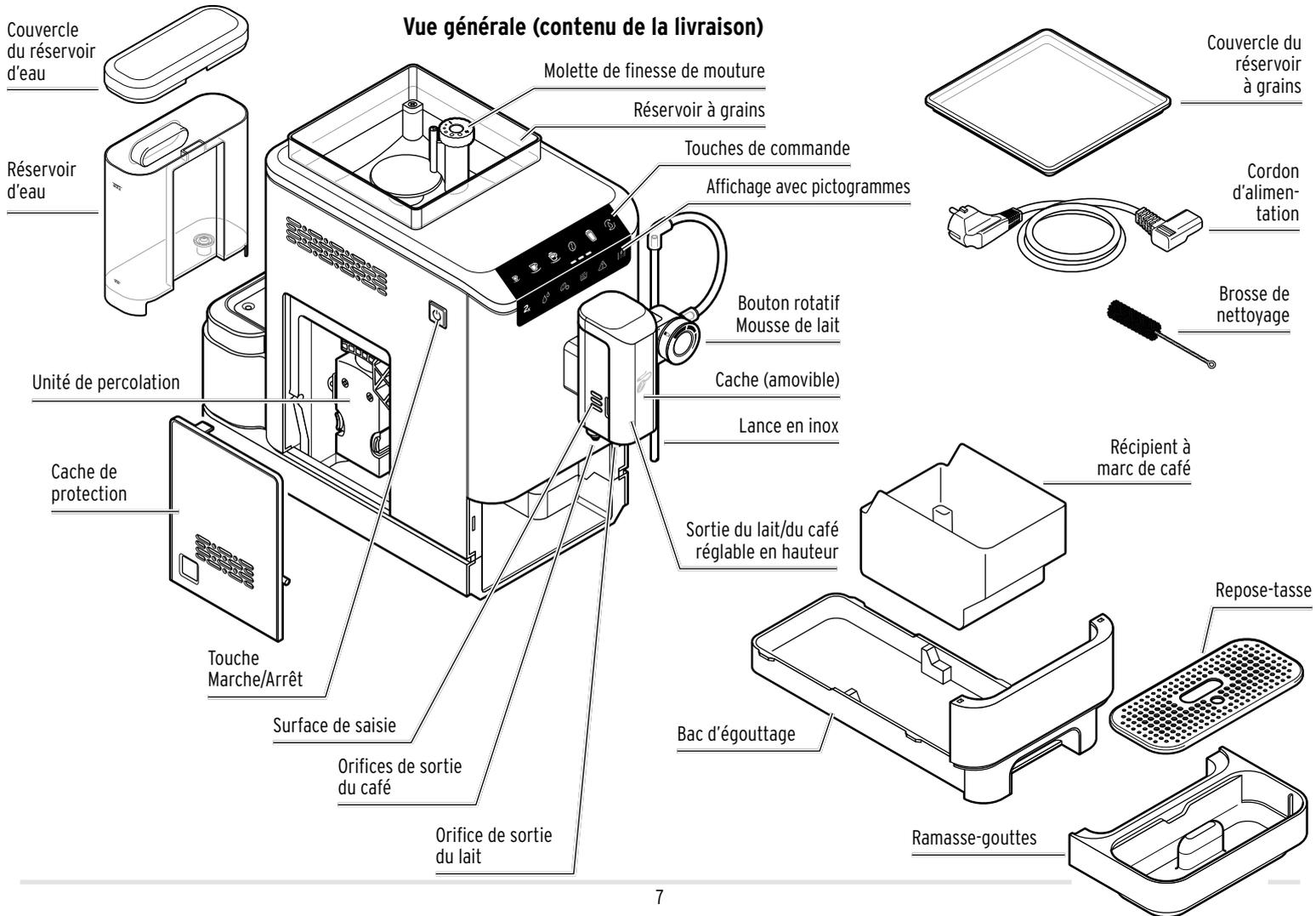


4. Retirez la protection de transport située sous le réservoir d'eau.
5. Lavez le réservoir d'eau avec de l'eau additionnée d'un produit vaisselle doux. Rincez-le ensuite minutieusement à l'eau courante et essuyez-le.



6. Remettez le réservoir d'eau dans la machine et enfoncez-le à fond vers le bas.

Vue générale (contenu de la livraison)



Touches de commande

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



Touche boisson
Expresso



Touche boisson
Café crème



Touche boisson
Cappuccino



Fonction
Intense



Touche boisson
Mousse de lait



Fonction de
rinçage
EasyClean

Pictogrammes

 Les pictogrammes s'allument uniquement lorsque la machine nécessite un entretien ou lorsque vous préparez une double quantité de boisson.



Double quantité
de boisson



Remplir le
réservoir
d'eau



Remplir
le réservoir
à grains



Vider le
récipient à
marc de café



Unité de
percolation

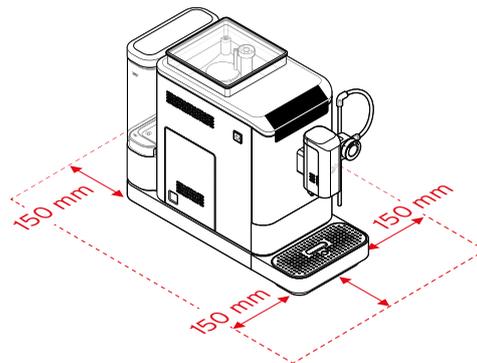


Détartrer

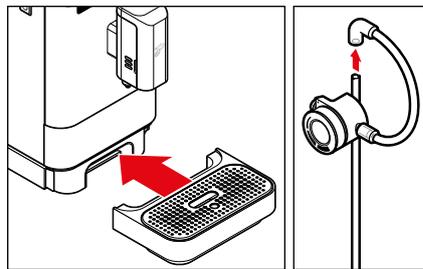
Mise en service - avant la première utilisation

1. Installez la machine ...

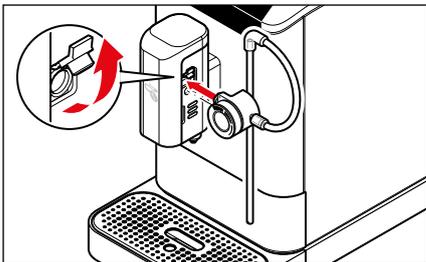
- ... sur une surface (ou plan de travail) plane et résistante à l'humidité;
- ... près d'une prise de courant. La longueur du cordon d'alimentation est d'env. 80 cm;
- ... à au moins 1 m de distance de toute surface chaude ou inflammable (plaque de cuisson, four, radiateur ou similaire);
- ... à une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



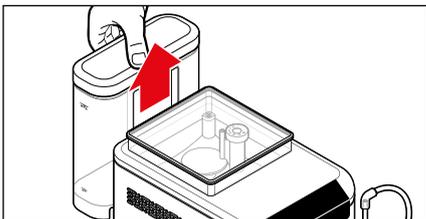
L'illustration ci-dessus montre l'espace nécessaire au fonctionnement de la machine munie du ramasse-gouttes et du repose-tasse. Tenez-en compte quand vous choisirez l'emplacement de la machine.



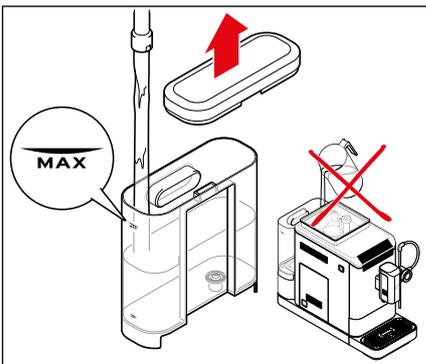
2. Poussez le ramasse-gouttes avec le repose-tasse contre la machine, comme sur l'illustration. Le ramasse-gouttes est maintenu en position grâce à des aimants.
3. Enfoncez la lance en inox dans le flexible en silicone du bouton rotatif Mousse de lait.



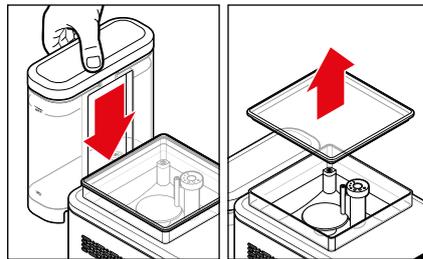
- Ouvrez le cache de la sortie du café/du lait.
- Enfoncez le bouton rotatif Mousse de lait dans le raccord en le tenant bien droit, comme illustré. Il doit être inséré jusqu'à la butée.



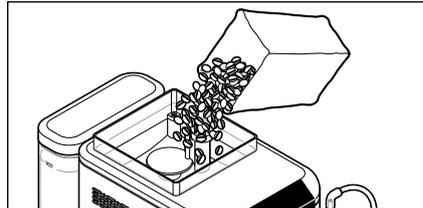
- Tirez le réservoir d'eau vers le haut pour le sortir de la machine.



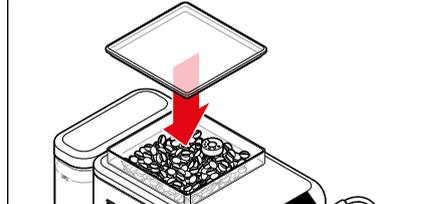
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX avec de l'eau fraîche et froide du robinet ou une autre eau potable. **Ne remplissez jamais le réservoir d'eau quand celui-ci est encore dans la machine!**



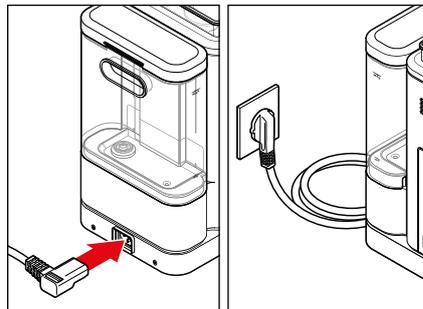
- Remplacez le réservoir d'eau dans la machine. Enfoncez-le à fond vers le bas.
- Retirez le couvercle du réservoir à grains de café.



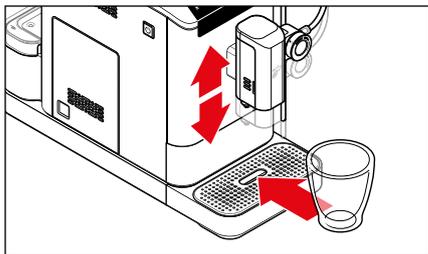
- Versez dans le réservoir à grains environ la quantité de grains de café que vous consommez en une journée. Le réservoir a une contenance d'env. 300 g.



- 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.



- Insérez la fiche de connexion dans la prise située à l'arrière de la machine.
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise de courant aisément accessible.



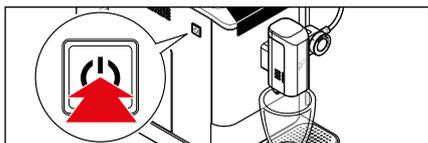
14. Si nécessaire, poussez la sortie du café/du lait vers le haut ou vers le bas.
15. Placez un verre ou une tasse vide sous la sortie du café/du lait.



PRUDENCE: risque de brûlure

L'eau chaude ou la vapeur chaude qui sortent de l'orifice de sortie du café ou du lait peuvent occasionner des brûlures.

- Ne touchez pas les orifices de sortie pendant et juste après l'utilisation. Évitez de toucher le liquide qui s'écoule de la machine.



16. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour allumer la machine.



La touche **EasyClean** clignote et la machine commence à chauffer.

La pompe s'amorce après quelques secondes. Dans un premier temps, elle rince l'orifice de sortie du lait, puis les orifices de sortie du café, en y injectant une petite quantité d'eau qui s'écoule dans le récipient situé dessous.

17. Videz le récipient situé dessous.
18. Rincez la machine 2x, comme décrit au chapitre «Rincer la machine» beschrieben. La machine est alors prête à l'emploi.

Rincer la machine



PRUDENCE: risque de brûlure

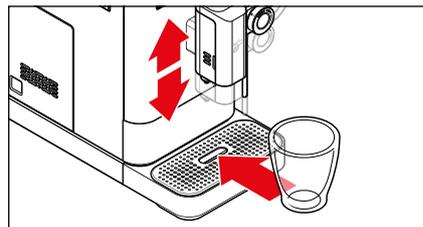
L'eau chaude, le café chaud ou la vapeur chaude qui s'écoulent de l'orifice de sortie du café ou du lait peuvent occasionner des brûlures.

- Ne touchez pas les orifices de sortie pendant et juste après l'utilisation. Évitez de toucher le liquide qui s'écoule de la machine.

Lors de la première mise en service ou si vous n'avez pas utilisé la machine pendant plus de 2 jours, rincez-la en laissant couler 2 tasses d'eau.

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.



1. Si nécessaire, poussez la sortie du café/du lait vers le haut ou vers le bas au niveau des surfaces de saisie.
2. Placez un verre ou une tasse vide sous la sortie du café/du lait.



3. Dès que toutes les touches sont allumées, appuyez sur la touche **EasyClean** et maintenez-la enfoncée 5 secondes environ. 2 bips retentissent. La pompe injecte l'eau dans les tuyaux, l'eau s'écoule dans le récipient.
4. Jetez l'eau.
5. Répétez les étapes 3 et 4. La machine est ensuite à nouveau prête à fonctionner.

Allumer/éteindre la machine



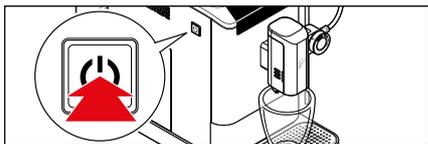
PRUDENCE: risque de brûlure

L'eau chaude ou la vapeur chaude qui s'écoulent de l'orifice de sortie du café ou du lait peuvent occasionner des brûlures.

- Ne touchez pas les orifices de sortie pendant et juste après l'utilisation. Évitez de toucher le liquide qui s'écoule de la machine.

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La fiche est branchée sur la prise de courant.
- La machine est éteinte.
- Le réservoir d'eau est rempli.
- Le réservoir à grains est rempli.
- Vous avez mis une tasse ou un verre sous la sortie de café/du lait.



► Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour allumer la machine.



La touche **EasyClean** clignote et la machine commence à chauffer.

La pompe s'amorce après quelques secondes. Une petite quantité d'eau circule dans les tuyaux et s'écoule dans le récipient situé dessous.



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



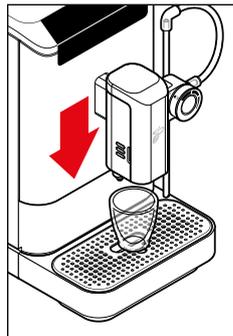
Si la machine était déjà en service peu de temps avant sa mise en marche et qu'elle est encore chaude, elle n'enverra pas à nouveau de l'eau dans les tuyaux. C'est seulement lorsqu'elle a suffisamment refroidi qu'un nouveau processus de rinçage se déclenche. Voir également le chapitre «Modifier le processus de rinçage automatique».



► Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour éteindre la machine.

Régler la hauteur de la sortie du café/du lait

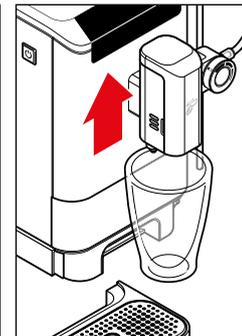
Vous pouvez adapter en continu la hauteur de la sortie du café/du lait à différentes tailles de tasse.



Pour les tasses à espresso, poussez la sortie du café/du lait au niveau des surfaces de saisie autant que nécessaire vers le bas.

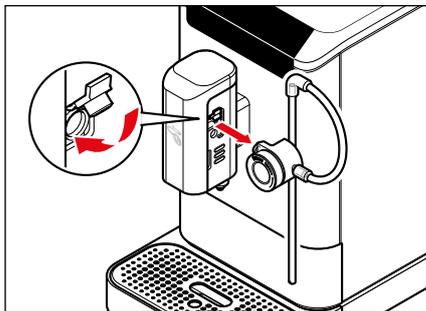


Pour les grandes tasses, poussez la sortie du café/du lait au niveau des surfaces de saisie autant que nécessaire vers le haut.



Pour les grands verres, poussez la sortie du café/du lait à fond vers le haut au niveau des surfaces de saisie et retirez le ramasse-gouttes.

Préparer des boissons sans lait



Si vous voulez préparer un café sans lait, vous pouvez laisser le bouton rotatif Mousse de lait raccordé ou l'ôter comme suit:

- ▷ Ôtez le bouton rotatif Mousse de lait en le tirant sur le côté.
- ▷ Fermez le cache de la sortie du café/du lait pour éviter la pénétration de poussière.



PRUDENCE: risque de brûlure

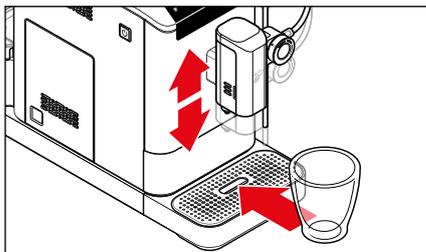
L'eau chaude, le café chaud ou la vapeur chaude qui s'écoulent de l'orifice de sortie du café ou du lait peuvent occasionner des brûlures.

- Ne touchez pas les orifices de sortie pendant et juste après l'utilisation. Évitez de toucher le liquide qui s'écoule de la machine.

Préparer un espresso ou un café crème

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.
- Le bouton rotatif Mousse de lait peut être fixé sur la sortie du café/du lait ou, au choix, avoir été retiré.



1. Si nécessaire, poussez la sortie du café/du lait au niveau des surfaces de saisie vers le haut ou vers le bas.
2. Placez un verre ou une tasse vide sous la sortie du café/du lait.

3. Appuyez sur la touche boisson de votre choix:



Espresso ou



Café crème.

Le broyage et l'extraction démarrent et s'arrêtent automatiquement.



- 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.
- S'il n'y a pas suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau pendant la préparation, la machine arrête le processus d'extraction. Celui-ci reprend automatiquement dès que le réservoir d'eau a été rempli et réinséré dans la machine.

- ▷ Pour arrêter le processus d'extraction avant la fin, appuyez sur la même touche de boisson.

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

Préréglages à l'achat de la machine:

espresso env. 40 ml - **café crème** env. 125 ml

Préparer des boissons à base de lait



PRUDENCE: risque de brûlure

L'eau chaude, le café chaud, la vapeur chaude ou la mousse de lait chaude qui s'écoulent de l'orifice de sortie du café ou du lait peuvent occasionner des brûlures.

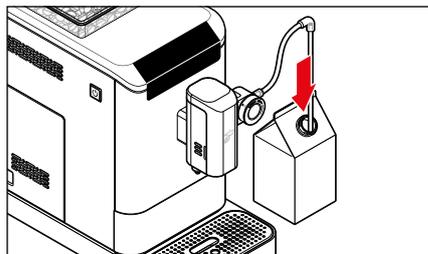
- Ne touchez pas les orifices de sortie pendant et juste après l'utilisation. Évitez de toucher le liquide qui s'écoule de la machine.

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.
- Le bouton rotatif Mousse de lait doit être fixé à la sortie du café/du lait. Pendant la préparation de la mousse de lait, le bouton rotatif Mousse de lait peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse afin de modifier la quantité ou la consistance de la mousse de lait.

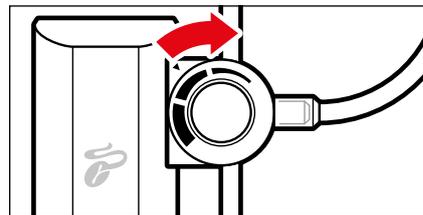


- La consistance de la mousse de lait dépend de nombreux facteurs: la teneur en matière grasse du lait, le type de lait (longue conservation, frais, à durée de conservation allongée, ou alternative végétane), la température du lait ou la marque choisie, si le lait se trouve dans une petite ou une grande brique de lait, ainsi que le niveau de remplissage de la brique de lait.
- Nous recommandons du lait froid à au moins 1,5 % de matière grasse juste sorti du réfrigérateur.
- Au début, nous recommandons de régler le bouton rotatif Mousse de lait sur la position moyenne et d'observer la consistance de la mousse de lait à chaque préparation. Modifiez le réglage du bouton rotatif par petites étapes jusqu'à ce que vous trouviez le réglage optimal..

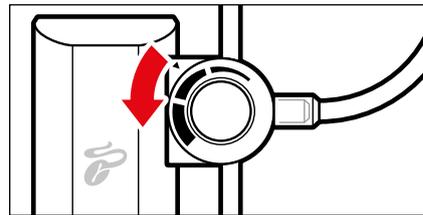


- ▷ Plongez la lance en inox dans une brique de lait ou dans le pichet à lait Tchibo (non fourni).

Régler la consistance de la mousse de lait

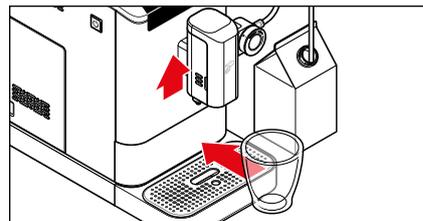


- ▷ Pour obtenir beaucoup de mousse de lait avec une consistance plus grossière, tournez le bouton rotatif Mousse de lait dans le sens des aiguilles d'une montre sur un réglage plus gros. Plus la mousse de lait a une consistance grossière, plus le lait a été chauffé.



- ▷ Pour obtenir une mousse de lait légère avec une consistance plus fine, tournez le bouton rotatif Mousse de lait dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur un réglage plus petit. Plus la mousse de lait a une consistance fine, moins le lait a été chauffé.

Préparer un cappuccino



1. Poussez la sortie du café/du lait au niveau des surfaces de saisie à fond vers le haut.
2. Placez un verre haut sous la sortie du café/du lait.
3. Appuyez 1x brièvement sur la touche **Cappuccino**.



La touche **Cappuccino** s'allume et la machine commence à chauffer pour la préparation de mousse de lait.

Le moussage et l'extraction démarrent et s'arrêtent automatiquement. Après le moussage du lait, la préparation de l'expresso démarre immédiatement.

Interrompre la montée en température



▷ Rappuyez sur la touche **Cappuccino** pendant la montée en température.

Arrêter la préparation de mousse et l'extraction avant la fin



▷ Rappuyez sur la touche **Cappuccino** pendant le moussage et/ou l'extraction.

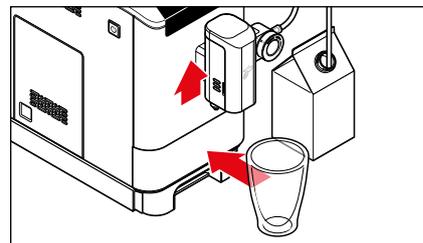
Préréglages à l'achat de la machine:

Cappuccino Mousse de lait env. 90 ml (selon la position du bouton rotatif),
expresso env. 40 ml

 Nous recommandons de rincer le système à lait **toujours directement après la préparation** de boissons à base de lait. Voir la section «Rincer le système à lait».

Conseil: Vous pouvez varier l'intensité de la boisson en fonction de vos préférences en modifiant la quantité de mousse de lait ou de boisson. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre «Modifier la quantité de boisson».

Faire mousser le lait



1. Poussez la sortie du café/du lait au niveau des surfaces de saisie à fond vers le haut et retirez le ramasse-gouttes.
2. Placez un verre haut sous la sortie du café/du lait.



3. Appuyez 1x brièvement sur la touche **Mousse de lait**.

La touche **Mousse de lait** s'allume et la machine commence à chauffer pour la préparation de mousse de lait.

Le moussage commence et s'arrête automatiquement.



Interrompre la montée en température



▷ Rappuyez sur la touche **Mousse de lait** pendant la montée en température.

Arrêter plus tôt la préparation de mousse



▷ Rappuyez sur la touche **Mousse de lait** pendant le moussage.

Préréglages à l'achat de la machine:

Mousse de lait env. 130 ml (selon la position du bouton rotatif)



Nous recommandons de rincer le système à lait **toujours directement après la préparation** de boissons à base de lait. Voir la section «Rincer le système à lait».

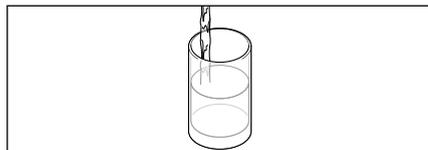
Conseil: Vous pouvez régler la quantité de mousse de lait en fonction de vos préférences. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre «Modifier la quantité de boisson».

Rincer le système à lait

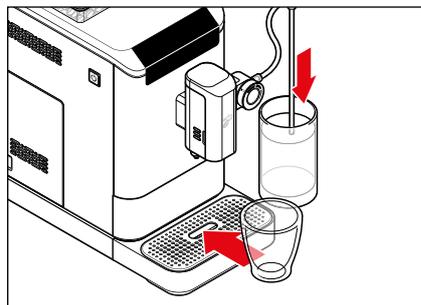
Le lait est un aliment très périssable. Afin de réussir parfaitement la mousse de lait et d'assurer une hygiène optimale, nous vous conseillons de rincer le système à lait **immédiatement après chaque préparation** de boissons contenant du lait. Le rinçage du système à lait ne saurait remplacer le nettoyage quotidien. Nettoyez le système à lait à la fin de la journée comme indiqué au chapitre «Nettoyage».



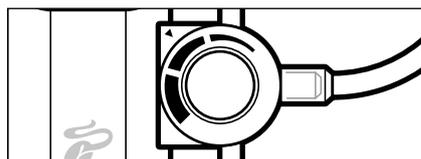
Après chaque préparation de boisson contenant du lait, la touche **EasyClean** clignote pendant quelques secondes pour vous rappeler qu'il faut rincer le système à lait.



1. Remplissez un gobelet ou un verre d'eau fraîche et froide du robinet ou d'une autre eau potable.



2. Plongez la lance en inox dans l'eau.
3. Placez un verre ou une tasse vide sous la sortie du café/du lait.



4. Tournez le bouton rotatif Mousse de lait sur la position centrale.



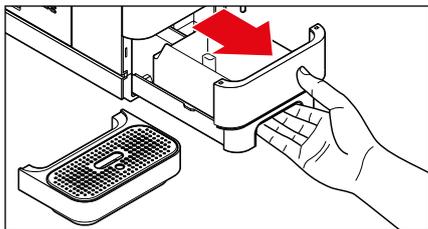
5. Appuyez 1x brièvement sur la touche **EasyClean** pour rincer les conduites et les flexibles raccordés à l'orifice de sortie du lait.

La machine chauffe et le rinçage démarre et s'arrête automatiquement.

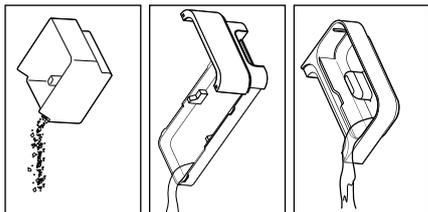
Vider le récipient à marc de café, le bac d'égouttage et le ramasse-gouttes



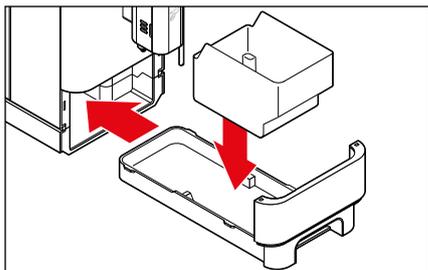
Lorsque le récipient à marc de café est plein (après 10 extractions), le symbole «Vider le récipient à marc de café» s'allume. **Pour que l'affichage s'éteigne, la machine doit être allumée et le récipient à marc de café doit être retiré de la machine au moins 5 secondes.**



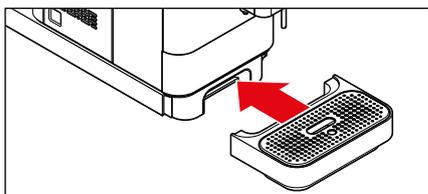
1. Videz régulièrement le bac d'égouttage, le récipient à marc de café et le ramasse-gouttes. Retirez le ramasse-gouttes. Sortez le bac d'égouttage avec le récipient à marc de café de la machine.



2. Videz le récipient à marc de café, le bac d'égouttage et au besoin le ramasse-gouttes.



3. Remettez le récipient à marc de café dans le bac d'égouttage et replacez les deux pièces dans la machine.



4. Mettez le repose-tasse dans le ramasse-gouttes et repoussez le ramasse-gouttes à fond contre la machine.

Régler l'intensité du café avec la technologie Intense

La touche **Intense** vous permet de modifier l'intensité du café à votre goût. Vous pouvez effectuer cette opération pour un seul processus d'extraction ou l'enregistrer.



• La fonction **Intense** est disponible uniquement avec les touches **Expresso**, **Café crème** ou **Cappuccino**.

• Pour savoir comment rétablir le réglage initial de la touche **Intense**, consultez la section «Rétablir les réglages d'usine».

Régler l'intensité du café pour le processus d'extraction actuel (sans enregistrement)

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.
- Vous avez mis une tasse ou un verre sous la sortie du café/du lait.



1. Si vous aimez le café plus ou moins fort appuyez d'abord, si besoin plusieurs fois, sur la touche **Intense** avant d'appuyer sur l'une des touches boisson:



doux



normal / moyen



fort



2. Appuyez sur la touche boisson de votre choix. Votre café se prépare alors avec plus ou moins de grains de café.



Pendant la préparation, la touche boisson et la touche **Intense** sont allumées.

Régler l'intensité du café (avec enregistrement)

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.



1. Maintenez la touche **Intense** appuyée pendant env. 3 secondes.



... la touche clignote et 2 bips retentissent.



2. Sélectionnez l'intensité de café souhaitée en appuyant plusieurs fois sur la touche **Intense**.



3. Pour enregistrer le réglage, maintenez la touche **Intense** enfoncée pendant env. 3 secondes ou attendez env. 5 secondes sans appuyer sur aucune touche.

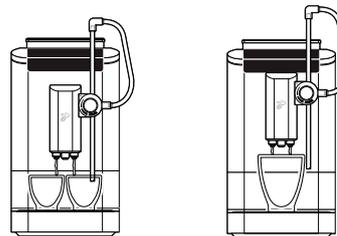
La touche **Intense** cesse de clignoter et 2 bips retentissent pour confirmer.

Doubler la quantité de boisson

i La double quantité de boisson ne peut être utilisée qu'avec la touche **Espresso** ou **Café crème**.

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.



- Vous avez mis deux petites tasses ou une grande tasse sous la sortie du café/du lait.



1. Si vous souhaitez doubler la quantité de boisson, maintenez la touche boisson souhaitée enfoncée jusqu'à ce que ...



... le symbole 2x clignote en bas de l'affichage.



2. Appuyez maintenant brièvement sur la même touche de boisson pour démarrer la préparation.

Deux percolations sont réalisées l'une après l'autre (expresso env. 80 ml ou café crème env. 250 ml).

i Si vous aimez le café plus ou moins fort, appuyez en plus, plusieurs fois si nécessaire, sur la touche **Intense** (voir chapitre «Régler l'intensité du café avec la technologie Intense») avant de lancer la préparation avec la touche boisson correspondante.

Modifier la quantité de boisson

Préréglages à l'achat de la machine:

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

Cappuccino Mousse de lait env. 90 ml (selon la position du bouton rotatif),
Expresso env. 40 ml

Mousse de lait env. 130 ml (selon la position du bouton rotatif)

Vous pouvez modifier durablement les quantités de boisson ou de mousse réglées en usine. Il est possible d'effectuer un réglage pour chaque touche boisson: un pour l'expresso, un pour le café crème, un pour le cappuccino et un pour la mousse de lait.



- Si la quantité modifiée ne vous convient pas, répétez simplement l'opération pour la modifier à nouveau.
- Pour savoir comment rétablir les quantités de boisson initiales, consultez la section «Rétablir les réglages d'usine».

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.
- Vous avez mis une tasse ou un verre sous la sortie du café/du lait.

Expresso et café crème



1. Appuyez sur la touche boisson de votre choix (p. ex. **Café crème**) pour démarrer le broyage et l'extraction.
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 boisson enfoncée.
4. Relâchez la touche dès que la tasse contient la quantité de café voulue.



Votre réglage est enregistré et 2 bips de confirmation retentissent.

Cappuccino



1. Appuyez sur la touche **Cappuccino** pour démarrer le moussage, le broyage et l'extraction.

La machine commence par préparer la mousse de lait:



2. Dès que la mousse de lait s'écoule de l'orifice de sortie du lait, maintenez la touche **Cappuccino** enfoncée.

3. Relâchez la touche dès que la tasse contient la quantité de mousse de lait souhaitée.

Votre réglage est enregistré et 2 bips de confirmation retentissent.

Le broyage et l'extraction démarrent.



4. Attendez que les grains de café soient moulus.

5. Dès que le café s'écoule par l'orifice de sortie du café, maintenez à nouveau la touche **Cappuccino** enfoncée.

6. Relâchez la touche dès que la tasse contient la quantité de café voulue.

Votre réglage est enregistré et 2 bips de confirmation retentissent.

Mousse de lait



1. Appuyez sur la touche **Mousse de lait** pour lancer le moussage.



2. Dès que la mousse de lait s'écoule de l'orifice de sortie du lait, maintenez la touche **Mousse de lait** enfoncée.

3. Relâchez la touche dès que la tasse contient la quantité de mousse de lait souhaitée.

Votre réglage est enregistré et 2 bips de confirmation retentissent.

Régler la finesse de mouture

REMARQUE - risque de détérioration

Un mauvais réglage du bouton de mouture peut endommager le broyeur!

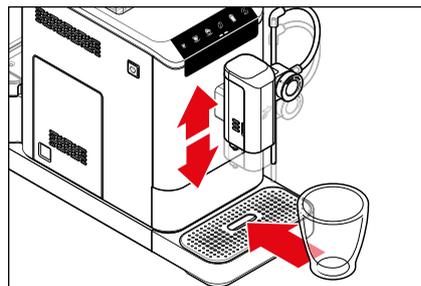
Le réglage de la mouture doit être effectué uniquement lorsque le broyeur est en marche.



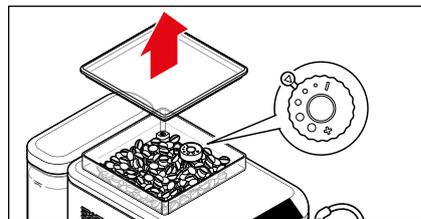
Modifiez toujours la finesse de la mouture par petites étapes et observez les changements de goût après quelques tasses de café avant de changer à nouveau le réglage.

Les conditions suivantes doivent être remplies:

La machine est allumée et prête à l'emploi.



1. Si nécessaire, poussez la sortie du café/du lait au niveau des surfaces de saisie vers le haut ou vers le bas.
2. Placez un verre ou une tasse vide sous la sortie du café/du lait.



3. Retirez le couvercle du réservoir à grains de café.

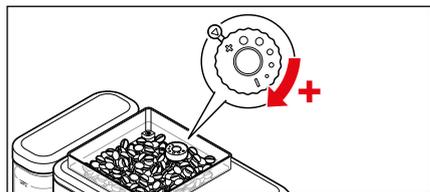
Le réservoir à grains de café contient une molette de réglage de la mouture. Celle-ci est réglée par défaut sur le niveau 2.

Obtenir une mouture plus grossière

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



4. Appuyez sur une des deux touches de boisson (**Expresso** ou **Café crème**).



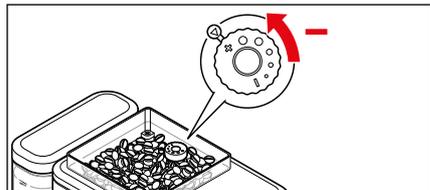
5. **Pendant le broyage du café**, tournez le bouton de réglage de la mouture dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez-le sur un point plus gros • .

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 le trouvez trop doux.



4. Appuyez sur une des deux touches de boisson (**Expresso** ou **Café crème**).



5. **Pendant le broyage du café**, tournez le bouton de réglage de la mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et réglez-le sur un point plus petit • .



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

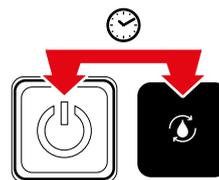
Modifier le processus de rinçage automatique

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.

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.



1. Maintenez la touche **Marche/Arrêt** et la touche **EasyClean** enfoncées en même temps pendant env. 5 secondes, jusqu'à ce que 2 bips retentissent.
2. Relâchez les touches.

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

- ▷ Pour savoir comment rétablir le réglage d'origine, qui est en fonction de la température, consultez la section «Rétablir les réglages d'usine», ou procédez comme décrit ci-dessus.

Mode veille

Après utilisation, passez toujours la machine en mode veille à l'aide de la touche **Marche/Arrêt**. La machine ne consomme alors qu'une petite quantité d'électricité. Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant environ 10 minutes, la machine passe automatiquement en mode veille. Cette fonction est prévue à des fins de sécurité et d'économie d'énergie.

Vous pouvez choisir entre quatre intervalles de temps à l'issue desquels la machine s'éteindra automatiquement: 10 minutes, 20 minutes, 30 minutes ou 120 minutes.

Vous pouvez régler les différents temps avant arrêt de la manière suivante:



1. Lorsque la machine est allumée ou éteinte, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** et maintenez-la enfoncée pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que 2 bips retentissent.

L'une des 4 touches s'allume, les 3 autres touches clignotent. La touche allumée indique le temps avant arrêt actuellement réglé:



Touche **Expresso** allumée = la machine passe en mode veille au bout de **10 minutes**.



Touche **Café crème** allumée = la machine passe en mode veille au bout de **20 minutes**.



Touche **Cappuccino** allumée = la machine passe en mode veille au bout de **30 minutes**.



Touche **Intense** allumée = la machine passe en mode veille au bout de **120 minutes**.



2. Appuyez sur la touche correspondant au temps avant arrêt souhaité (2 bips retentissent) ou attendez env. 10 secondes pour conserver le temps avant arrêt affiché.

Nettoyage



AVERTISSEMENT - danger de mort par choc électrique

Un choc électrique peut entraîner de graves blessures et/ou la mort.

- Débrancher l'appareil avant de nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, 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.



AVERTISSEMENT - risque pour la santé

Le lait est un aliment rapidement périssable, il est donc propice à la formation de germes. Veillez donc à une propreté absolue quand vous préparez des spécialités de café contenant du lait. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces du système à lait.

REMARQUE - risque de détérioration

L'absence de nettoyage ou un nettoyage incorrect peuvent endommager la machine.

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
- La machine elle-même et toutes les pièces amovibles ne vont pas au lave-vaisselle.

	Une fois par jour	Une fois par semaine	Si nécessaire
Boîtier de la machine		X	X
Nettoyer le réservoir d'eau		X	X
Rincer le réservoir d'eau	X		X
Récipient à marc de café, bac d'égouttage, ramasse-gouttes	X		X
Unité de percolation		X	X
Système à lait	X		X

Nettoyer le boîtier

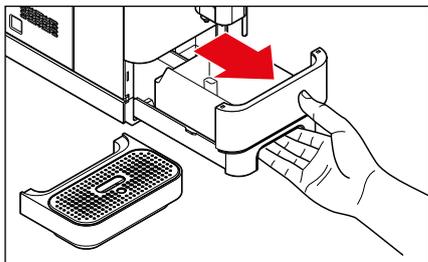
- ▷ Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide.
- ▷ Si nécessaire, essayez le compartiment du bac d'égouttage avec un chiffon doux et humide.

Nettoyer le réservoir d'eau

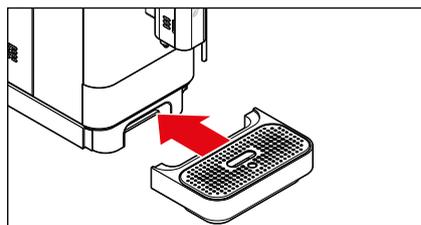
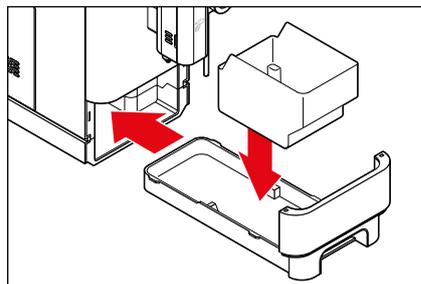
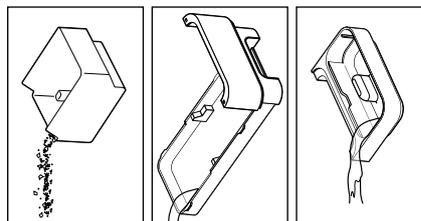
- ▷ Nettoyez le réservoir d'eau à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez-le ensuite minutieusement à l'eau courante et essuyez-le.

Le réservoir d'eau ne va pas au lave-vaisselle.

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, le bac d'égouttage et au besoin le ramasse-gouttes.
4. Lavez toutes les pièces à l'eau additionnée de produit vaisselle. Séchez-les soigneusement. **Aucune de ces pièces ne va au lave-vaisselle.**
5. Remettez le récipient à marc de café dans le bac d'égouttage et replacez les deux pièces dans la machine.

6. Mettez le repose-tasse dans le ramasse-gouttes.
7. Poussez le ramasse-gouttes à fond contre la machine.

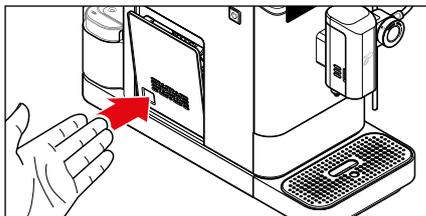
Nettoyer l'unité de percolation



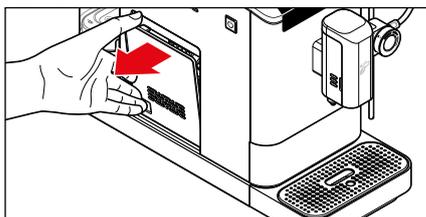
PRUDENCE - risque de brûlure

L'unité de percolation chauffe pendant l'utilisation.

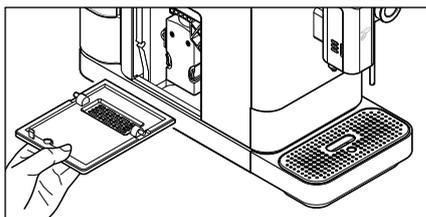
- Ne nettoyez pas l'unité de percolation juste après avoir utilisé la machine. Laissez la machine refroidir avant d'en retirer l'unité de percolation pour la nettoyer.



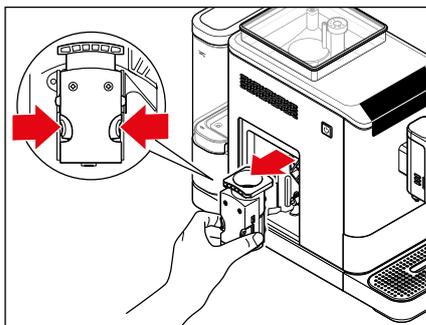
1. Appuyez sur la partie basse du cache de l'unité de percolation comme illustré.



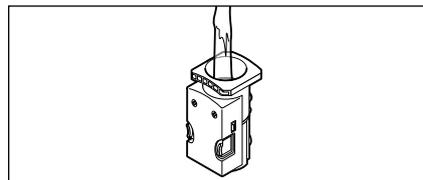
2. Saisissez le haut du cache...



... et détachez-le de la machine.

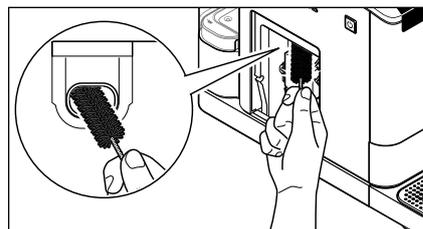


3. Maintenez fermement les deux touches orange et retirez l'unité de percolation de la machine.

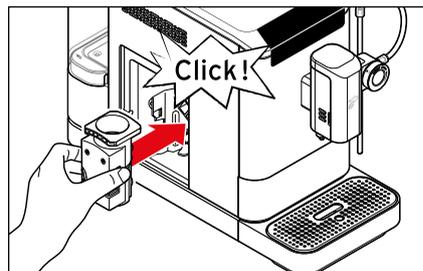


4. Nettoyez l'unité de percolation sous l'eau chaude courante.

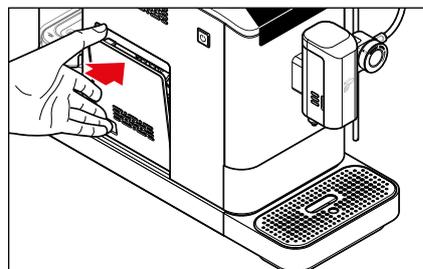
5. Laissez-la sécher soigneusement.



6. Enlevez tous les résidus de café en poudre du compartiment avec la brosse de nettoyage fournie. Le cas échéant, essuyez-le avec un chiffon humidifié d'eau.



7. Renforcez l'unité de percolation à fond dans la machine en la tenant droite et en forçant légèrement, **sans** appuyer sur les touches orange. L'unité de percolation doit s'enclencher de manière audible et perceptible.



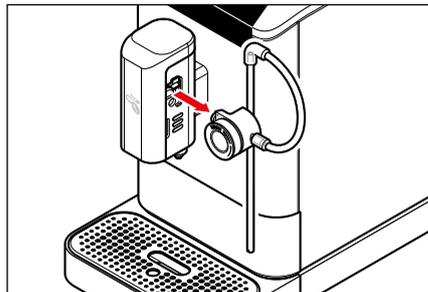
8. Remplace le cache devant l'unité de percolation. Celui-ci est maintenu en place par des aimants.

Nettoyer le système à lait

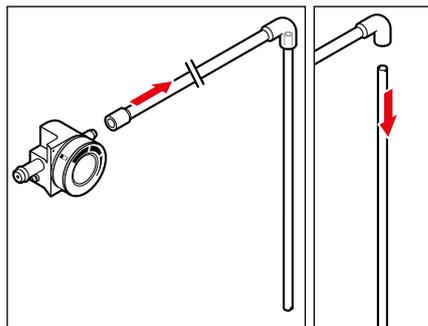
Si vous faites mousser du lait, vous devez, **une fois par jour (le mieux étant de le faire après la dernière utilisation ou à la fin de la journée)**, démonter le système à lait comme indiqué ci-dessous et **nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle doux. Aucune de ces pièces ne passe au lave-vaisselle.** Cette mesure est indispensable pour assurer l'hygiène de l'ensemble du système, obtenir une mousse de lait de grande qualité et garantir une grande longévité de l'appareil.

Le nettoyage ne remplace pas, mais complète le rinçage régulier du système à lait.

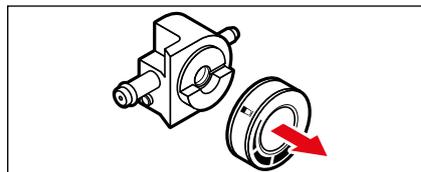
Démonter et nettoyer le système à lait



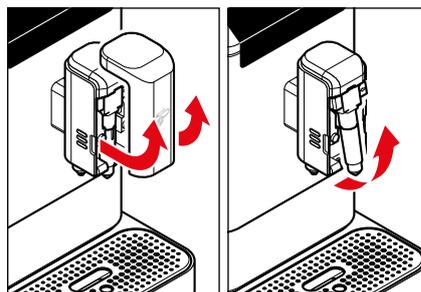
1. Ôtez le bouton rotatif Mousse de lait en le tirant sur le côté.



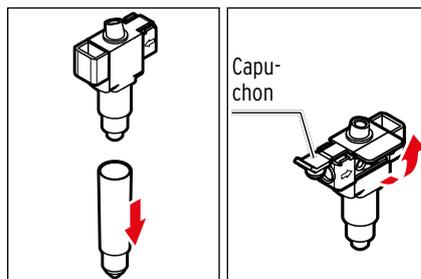
2. Retirez le flexible en silicone du bouton rotatif Mousse de lait.
3. Retirez la lance en inox du flexible.



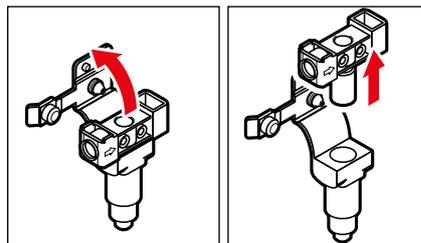
4. Retirez la molette du bouton rotatif Mousse de lait.



5. Retirez le cache de la sortie du café/du lait.
6. Faites basculer la sortie du lait vers l'avant et ôtez-la.



7. Retirez la sortie du lait de l'adaptateur.
8. Tournez l'adaptateur de sorte que le cache soit vers la gauche.
9. Ouvrez la gaine en silicone comme illustré et...



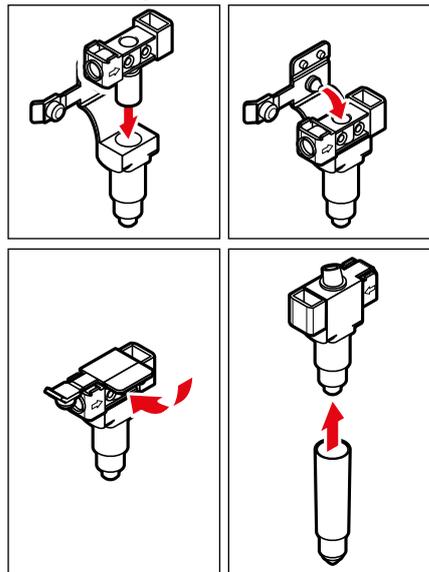
- 10.... relevez-la vers l'arrière.
11. Tirez l'adaptateur vers le haut pour le sortir de la gaine en silicone. Faites-le tourner alternativement à droite et à gauche pour qu'il sorte plus facilement.

- Nettoyez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle en utilisant la brosse de nettoyage fournie.
- Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau fraîche et froide. Essayez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher une nuit à l'air libre.

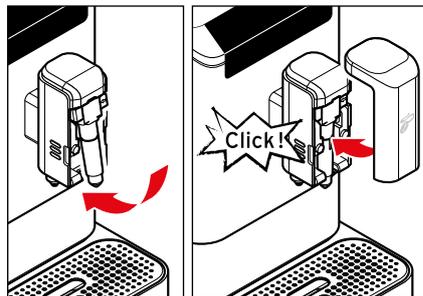


Pour un nettoyage optimal du système à lait, nous recommandons de faire régulièrement tremper toutes les pièces (**sauf la molette du bouton rotatif Mousse de lait**) quelque temps dans de l'eau chaude additionnée d'un nettoyant courant pour systèmes à lait - disponible dans toutes les boutiques Tchibo et dans le commerce spécialisé.

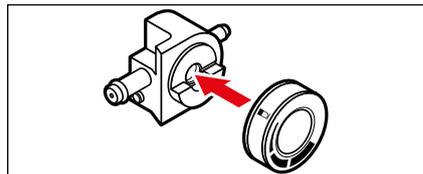
Assembler le système à lait



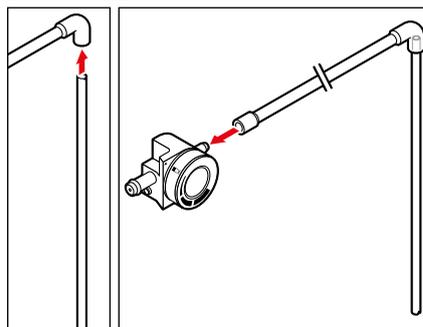
- Enfoncez l'adaptateur à fond dans la gaine en silicone en le tenant bien droit.
- Rabattez la gaine en silicone à fond sur l'adaptateur comme illustré et...
- ... refermez soigneusement.
- Placez la sortie du lait sur l'adaptateur.



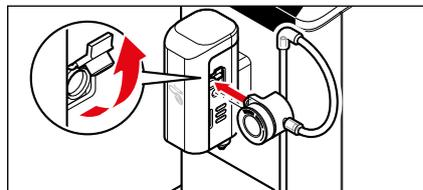
- Remettez la sortie du lait en place.
- Mettez le cache sur la sortie du café/du lait. Celui-ci est maintenu en place par des aimants.



- Remettez la molette sur le bouton rotatif Mousse de lait. Elle doit être mise jusqu'à la butée.



- Enfoncez la lance en inox dans le flexible en silicone comme illustré.
- Enfoncez le flexible en silicone sur le bouton rotatif Mousse de lait comme illustré.



- Ouvrez le cache de la sortie du café/du lait.
- Enfoncez le bouton rotatif Mousse de lait à fond dans le raccord en le tenant bien droit, comme illustré.

Détartrage

REMARQUE - le tartre risque de détériorer l'appareil

La formation de tartre peut endommager la machine.

- **Détartrez votre machine dès que le pictogramme correspondant en indique la nécessité.** 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 courant pour cafetières à filtre ou expresso. Les autres produits peuvent détériorer les matériaux composant l'appareil et/ou n'avoir aucun effet.



Il n'est pas possible d'interrompre le détartrage. Si le détartrage a été quand même interrompu (p. ex. par une coupure 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.

2x



Lorsque le symbole Détartrage est allumé, la machine doit être détartrée.

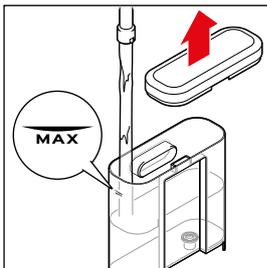
N'attendez pas plus de quelques jours avant de détartrer la machine car la quantité de tartre pourrait alors nuire à l'efficacité du détartrant.

Le détartrage dure environ 15 minutes.

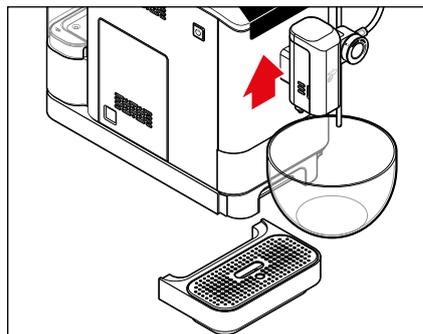
Ne laissez pas la machine sans surveillance pendant le détartrage.

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.



1. Tirez le réservoir d'eau vers le haut pour le sortir de la machine.
2. 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.



3. Remplacez le réservoir d'eau dans la machine. Enfoncez-le à fond vers le bas.

4. Placez un récipient vide (d'une capacité d'au moins 500 ml) sous la sortie du café/du lait. Retirez le ramasse-gouttes si nécessaire. **Ce récipient devra être vidé plusieurs fois pendant le détartrage.**

5. Maintenez la touche **Marche/Arrêt** et la touche **Expresso** enfoncées pendant env. 5 secondes, jusqu'à ce que 2 bips retentissent.
6. Relâchez les touches.



La touche **Expresso** clignote et ...



... le symbole «Détartrage» s'allume.



7. Appuyez sur la touche **Expresso** pour lancer le détartrage.



Le détartrage commence. **Le détartrage dure env. 15 minutes.** La pompe envoie du détartrant dans le circuit à intervalles de 40 secondes. Chaque fois, env. 50 ml s'écoulent dans le récipient.

8. Videz la solution détartrante après chaque opération de pompage afin que le récipient placé en dessous ne déborde pas.

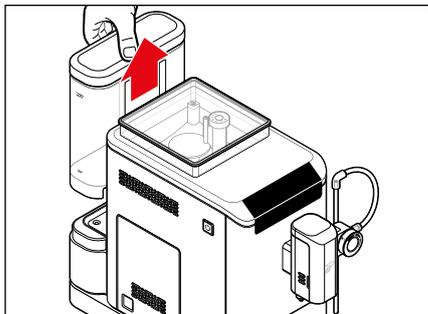


Lorsque tout le produit de détartrage est passé, la touche **Expresso** et ...



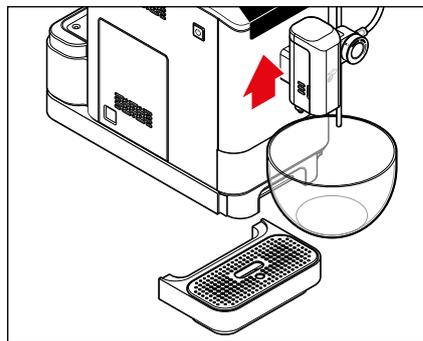
... le symbole «Remplir le réservoir d'eau» clignotent.

Le symbole «Détartrage» s'allume en permanence.

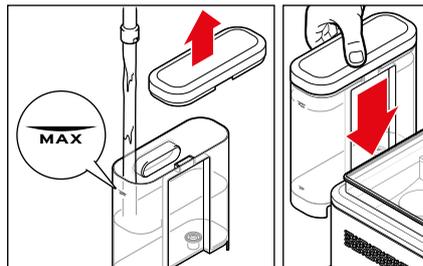


9. Retirez le réservoir d'eau de la machine.
10. Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau de la façon décrite au chapitre «Nettoyage», section «Nettoyer le réservoir d'eau».
- La phase de rinçage commence.

Phase de rinçage



11. Placez à nouveau un récipient vide (d'une capacité d'au moins 500 ml) sous la sortie du café/du lait.
- Vous devrez vider plusieurs fois le récipient placé dessous pendant la phase de rinçage.**



12. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau du robinet froide jusqu'au repère **MAX**.
13. Insérez le réservoir d'eau dans la machine.



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

Une partie importante de l'eau contenue dans le réservoir d'eau est évacuée par les tuyaux. **Puis la machine fait une pause d'env. 1 minute.** Ensuite, l'eau restant dans le réservoir d'eau est évacuée par les tuyaux.

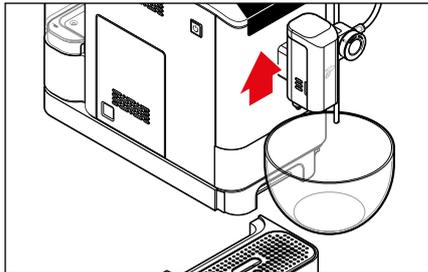
À la fin, la machine passe automatiquement en mode veille. Le détartrage est terminé.

En cas de non-utilisation prolongée

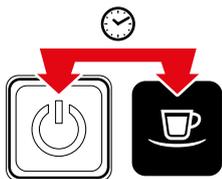
Avant une période de non-utilisation prolongée, p. ex. si vous partez en vacances, nous recommandons, pour des raisons d'hygiène, de nettoyer toutes les pièces de la machine comme indiqué au chapitre «Nettoyage» et de purger la machine.

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.



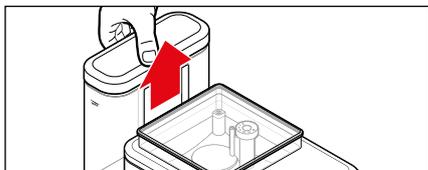
1. Placez un récipient vide (d'une capacité d'au moins 250 ml) sous l'orifice de sortie du café. Retirez le ramasse-gouttes si nécessaire.



2. Maintenez la touche **Marche/Arrêt** et la touche **Café crème** enfoncées pendant env. 5 secondes, jusqu'à ce que 2 bips retentissent.
3. Relâchez les touches.



Le symbole «Remplir le réservoir d'eau» est allumé en permanence.



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



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

La pompe évacue maintenant le reste d'eau des tuyaux de la machine. Elle s'arrête automatiquement dès qu'ils sont vides. L'eau s'écoule dans le récipient placé dessous.

La machine passe alors automatiquement en mode veille.

Pour remettre la machine en service à votre retour, procédez comme indiqué dans le chapitre «Mise en service - avant la première utilisation».

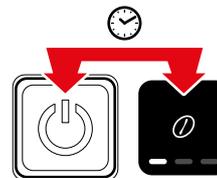
Rétablir les réglages d'usine

Rétablir les réglages d'usine pour l'intensité du café et la quantité de boisson

Vous pouvez rétablir l'intensité du café réglée en usine et les quantités d'eau initiales. (voir section «Régler l'intensité du café avec la technologie Intense» ou «Modifier la quantité de boisson»).

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.



1. Maintenez la touche **Marche/Arrêt** et la touche **Intense** enfoncées en même temps (env. 5 secondes) jusqu'à ce que 2 bips retentissent.
2. Relâchez les touches.

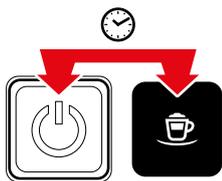
L'intensité du café et les quantités d'eau réglées en usine sont rétablies.

Rétablir les réglages d'usine pour le rinçage automatique et le mode veille

Vous pouvez rétablir les réglages d'usine pour le rinçage automatique à la mise en marche de la machine et pour le temps au bout duquel la machine doit se mettre en mode veille (voir section «Modifier le processus de rinçage automatique» ou «Mode veille»).

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.



1. Maintenez la touche **Marche/Arrêt** et la touche **Cappuccino** enfoncées en même temps (env. 5 secondes) jusqu'à ce que 2 bips retentissent.

Le rinçage automatique à la mise en marche de la machine et la durée du mode veille réglés en usine sont rétablis.

Problèmes / solutions



Le symbole «Remplir le réservoir d'eau» clignote.

Le réservoir d'eau est-il vide?
Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet et remplacez-le dans la machine. La pompe s'enclenche automatiquement et poursuit p. ex. le processus d'extraction.

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



Le symbole «Remplir le réservoir à grains» clignote.

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



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

Le récipient à marc de café est-il plein?
Videz le récipient à marc de café et remplacez-le avec le bac d'égouttage au plus tôt au bout de 5 secondes env. dans la machine (voir chapitre «Vider le récipient à marc de café, le bac d'égouttage et le ramasse-gouttes»).



Le symbole «Vider le marc de café» clignote.

Le bac d'égouttage avec le récipient à marc de café ne sont pas ou pas correctement insérés dans la machine?
Remplacez-les dans la machine (voir chapitre «Vider le récipient à marc de café, le bac d'égouttage et le ramasse-gouttes»).



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 et vérifiez que l'unité de percolation est bien fixée dans la machine (voir le chapitre «Nettoyage» / section «Nettoyer l'unité de percolation»).



Le symbole «Détartrage» s'allume.

La machine doit être détartrée. 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 une mauvaise utilisation n'est pas couvert par la garantie. Procédez comme décrit au chapitre «Détartrage».



La touche EasyClean s'allume pendant le détartrage / le détartrage ne se termine pas.

Retirez le réservoir d'eau de la machine. Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau de la façon décrite au chapitre «Nettoyage», section «Nettoyer le réservoir d'eau».
Remplissez le réservoir d'eau du robinet froide jusqu'au repère MAX. Remplacez le réservoir d'eau dans la machine. Placez un récipient vide (d'une capacité d'au moins 500 ml) sous la sortie du café/du lait. Appuyez sur la touche **EasyClean**. La machine injecte alors l'eau dans les conduites afin de remédier au dysfonctionnement.
Selon l'évolution du processus de détartrage, la machine effectuera à nouveau la phase de rinçage ou terminera le détartrage la prochaine fois que vous l'allumerez.

Le café n'est pas assez chaud.

En particulier avec l'expresso, la quantité de café est si petite par rapport à la tasse qu'elle se refroidit rapidement. Préchauffez la tasse.

Le café n'est pas assez fort.

Réglez une mouture plus fine. Avant d'appuyer sur la touche boisson, appuyez éventuellement sur la touche **Intense** pour préparer un café plus fort.

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

Réglez le bouton pour obtenir une mouture plus grosse.

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».

La consistance de la mousse de lait n'est pas satisfaisante.

Assurez-vous que toutes les pièces du système à lait sont minutieusement nettoyées. Vérifiez aussi que toutes les pièces du système de lait sont correctement assemblées (voir chapitre «Nettoyage», section «Nettoyer le système à lait»).

Tournez le bouton rotatif Mousse de lait dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour modifier la consistance de la mousse de lait (voir chapitre «Préparer des boissons à base de lait», section «Régler la consistance de la mousse de lait»).

Lorsque vous allumez la machine ou pendant le processus de rinçage, de l'eau chaude jaillit de l'orifice de sortie du lait.

Afin de rincer les conduites en profondeur, l'eau est injectée à haute température à travers la machine. Dans un premier temps, cela peut provoquer des éclaboussures au niveau de l'orifice de sortie du lait. Placez donc toujours un récipient vide sous la sortie du café/du lait.

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:

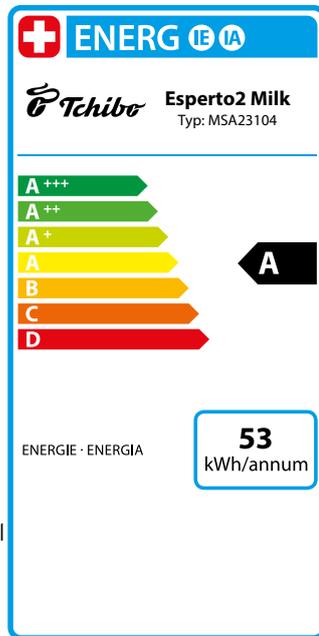
- | | | |
|-------------|---|---|
| 2006/42/CE | - | Directive relative aux machines |
| 2014/30/UE | - | Directive relative à la compatibilité électromagnétique |
| 2009/125/CE | - | Directive relative à l'écoconception |
| 2012/19/UE | - | DEEE |
| 2011/65/UE | - | Limitation de l'utilisation de certaines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



La déclaration de conformité complète est consultable sous www.fr.tchibo.ch/notices. Veuillez indiquer la référence figurant au chapitre «Référence».

Caractéristiques techniques

Numéro de modèle:	MSA23104
Référence:	voir chapitre «Référence»
Alimentation:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance:	1 235-1 470 Watt
Consommation d'énergie quand la machine est éteinte:	<0,5 watt
Classe de protection:	I
Pression de la pompe:	jusqu'à 19 bars
Niveau de pression acoustique:	<70 dB(A)
Arrêt automatique:	au bout de 10, 20, 30 ou 120 minutes
Quantités de boisson par défaut:	Expresso env. 40 ml Café crème env. 125 ml Cappuccino (env. 40 ml d'expresso, env. 90 ml de lait) Mousse de lait env. 130 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



Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux valorisables pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de préserver 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.

Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

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



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**, auxquels vous pouvez recourir gratuitement.

Service et réparations

Si, contre toute attente, vous constatiez 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, respectez les indications suivantes: pour éviter que la **machine** ne soit davantage endommagée pendant le transport, **nettoyez** tous les récipients, le ramasse-gouttes, l'unité de percolation et le logement qui reçoit l'unité de percolation avant d'emballer la machine.

Procédez de la façon suivante:

- enlevez les restes de café moulu et les liquides;
- lavez et essuyez toutes les pièces.

Joignez une **copie du justificatif d'achat** à l'article et 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**.

Emballer 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.

Service client

 **043 88 33 099**

Du lundi au vendredi de 8 h à 20 h

Le samedi de 8 h à 16 h

Courriel: service@tchibo.ch

Référence