

DELIZIO®

Nonsolocaffè!



Machine à capsules
pour café et thé

Mode d'emploi

Art.-Nr.: 7173.005 SILVER
7173.006 BLACK

Espresso

Caffè Crema

Ristretto

Decaffeinato

Caffè Max Havelaar

Ceylon Tea

Félicitations!

En achetant cette machine à café à capsules vous venez d'acquérir un produit de haute qualité et fabriqué avec soin. Si vous l'entretenez bien, cet appareil vous rendra service pendant de nombreuses années.

Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser cette machine pour la première fois et de bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser cette machine.

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	2	Nettoyage	16
A propos de ce mode d'emploi	3	Détartrage/ Entretien	18
Déballage	3	Problèmes et solutions	19
Aperçu de l'appareil et des éléments de commande	4	Rangement / Elimination	20
Bref mode d'emploi	5	Données techniques	20
Fonctionnement	6	Index	21
– Avant la 1ère mise en marche	6		
– Utilisation	6		
– Installer/ brancher la machine	7		
– Monter la buse vapeur	7		
– Remplissage du réservoir	8		
– Mettre la machine en marche /chauffer	9		
– Purger la machine	9		
– Préparation d'un café ou d'un thé	10		
– Une fois le café/thé préparé	11		
– Cappuccino	12		
– Emission de vapeur	14		
– Eau chaude	15		

2 Consignes de sécurité



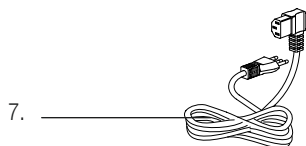
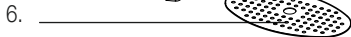
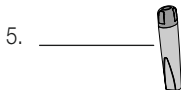
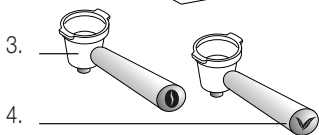
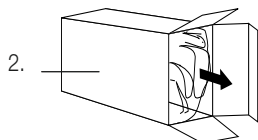
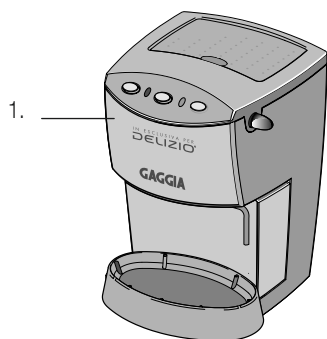
Avant de brancher la machine, prenez le temps de lire attentivement et entièrement ces recommandations, car celles-ci contiennent des informations importantes sur la sécurité et l'utilisation de cette machine.

- Lire entièrement ce mode d'emploi
- **N'utiliser la machine qu'avec des capsules Migros sinon cela pourrait l'endommager**
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- Ne branchez cette machine qu'à une prise de terre (230 V) avec une protection min. de 6 A
- Débranchez absolument la fiche de la prise:
 - avant de déplacer la machine
 - avant chaque nettoyage ou chaque entretien
 - si la machine reste longtemps inutilisée
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives et ne le coincez pas (risque de décharge électrique)
- Pour éviter tout danger, faites remplacer tout cordon défectueux uniquement par M-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Enlevez toujours la fiche de la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Vérifiez que le rallonge que vous utilisez convient à cet appareil (3 pôles avec terre et 1.5 mm² de section). Veillez à ce que l'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon
- Nous vous conseillons de brancher l'appareil à un interrupteur de protection FI. En cas de doutes demandez à un spécialiste
- Ne déplacez jamais la machine lorsqu'elle fonctionne (risque de brûlure et de décharge électrique!)
- Avant la mise en marche, assurez-vous que le robinet de vapeur/eau chaude est fermé (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre): risque de brûlure!
- N'utilisez pas la machine sans eau
- Lorsque la machine fonctionne, les différentes parties telles que dispositif d'ébullition, buse de vapeur, tube et porte-capsule sont très chauds: ne pas toucher! Ne tenez le porte-capsule que par son manche en plastique
- La vapeur et l'eau qui sortent sont très chaudes: risque de brûlure!
- Ne pas retirer le porte-capsule tout le temps que la machine est sous pression et que l'écoulement du café n'est pas terminé: risque de brûlure!
- N'utilisez pas la machine:
 - en cas de problèmes
 - si le cordon est endommagé
 - si elle-ci est tombée ou endommagéeDans ce cas faites contrôler et réparer la machine par M-Service
- Pour choisir l'emplacement de votre machine vous devez respecter les points suivants:
 - Placez la machine à café sur une surface sèche, plane, stable, pas directement sous une prise de courant. Maintenir une distance min. de 60 cm entre la machine et l'évier et le robinet
 - Ne placez pas la machine sur des appareils ou des surfaces de cuisine qui peuvent fondre ou qui sont inflammables
 - Machine et cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme. Maintenir une distance min. de 50 cm
 - Ne couvrez pas la machine
 - Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec la machine
 - N'utilisez la machine que dans des locaux secs
 - Ne laissez pas pendre le cordon: risque de trébucher!
- La machine n'est vouée qu'à l'usage domestique
- Avant d'effectuer le nettoyage/entretien débrancher la machine et laissez-la refroidir
- N'entreposez pas la machine dans des lieux où la température est inférieure à 5 °C, car l'eau en gelant pourrait endommager la machine (par ex. dans une caravane)
- L'utilisation d'accessoires de rechange non recommandés par le fabricant peut endommager la machine ou les appareils et les installations
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants ainsi que les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne doivent pas utiliser la machine ou uniquement sous surveillance

Le présent mode d'emploi ne peut pas tout prendre en considération. Pour d'autres informations ou pour des problèmes non traités ou traités de manière insuffisamment détaillée, vous pouvez vous adresser au service après-vente Migros le plus proche (voir adresses sur le rétro de couverture).

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à toute personne devant utiliser cet appareil.

Déballage



– Sortir la machine à café à capsules de son emballage

– Contrôler dès la sortie de l'emballage la présence de tous les éléments suivants:

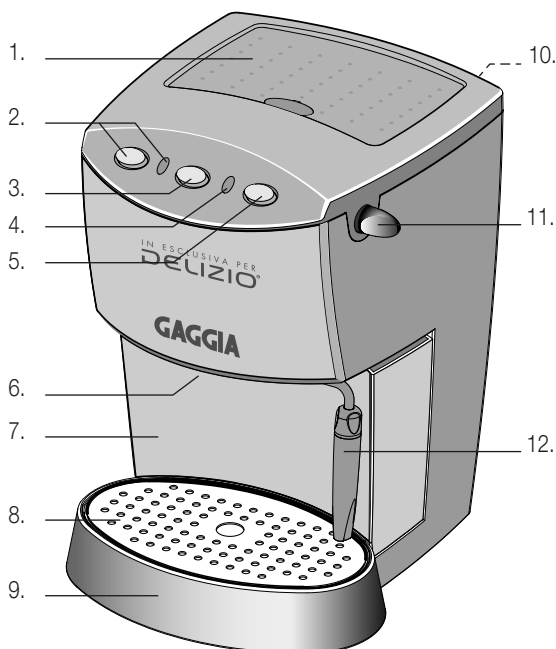
1. machine à café à capsules
2. boîte accessoires contenant:
 3. porte-capsule pour café (☹)
 4. porte-capsule pour thé (✓)
 5. buse vapeur/eau chaude
 6. grille d'écoulement
7. cordon d'alimentation (dans réservoir)

– Contrôlez que la tension électrique (230 V) correspond à celle de la machine (voir plaquette signalétique)




– Éliminez les sacs en plastique car ils peuvent représenter des jeux dangereux pour les enfants.

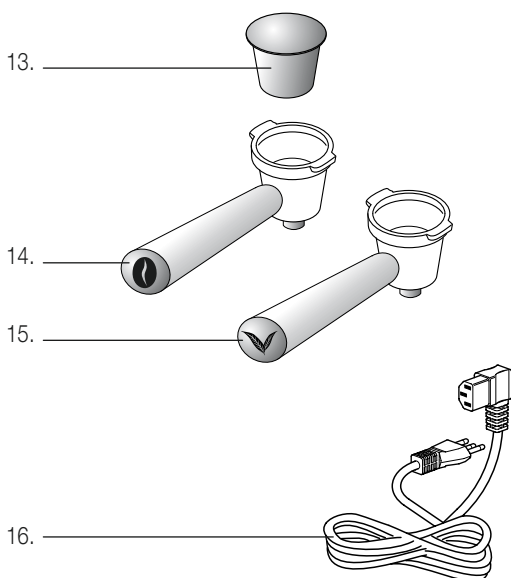
Conseil: conservez l'emballage pour d'éventuels transports (par ex. en cas de déménagement, réparations, etc.).

4 Aperçu de la machine et des éléments de commande





Machine:

1. plateau chauffe-tasses (chauffé passivement)
2. interrupteur principal  avec témoin lumineux
3. interrupteur émission café/eau chaude 
4. contrôle lumineux de température (s'allume lorsque la bonne température est atteinte)
5. interrupteur émission de vapeur 
6. dispositif d'ébullition
7. réservoir (extractible par la gauche)
8. grille d'écoulement (amovible)
9. récipient d'écoulement (amovible)
10. prise pour cordon (à l'arrière)
11. robinet eau chaude/vapeur
12. buse vapeur/eau chaude (montage page 7)



Accessoires:

13. capsules (non fournies avec la machine, voir coupon ci-joint)
14. porte-capsule pour café 
15. porte-capsule pour thé 
16. cordon d'alimentation

Ce bref mode d'emploi ne fait que présenter les opérations de fonctionnement essentielles. Pour des raisons de sécurité, nous vous conseillons de lire le mode d'emploi détaillé qui décrit toutes les fonctions importantes. Nous vous prions de lire attentivement les consignes de sécurité reportées aux pages 2 et 6.

1. Installation

- Placez la machine à café à capsules sur une surface sèche, plane, stable et à proximité d'une prise de courant
- Ne placez la machine que dans des locaux secs
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique: risque de trébucher!
- Monter la buse vapeur (voir p. 7), placer le récipient et la grille d'écoulement sur la base de la machine

2. Remplissage du réservoir

- Faire sortir le réservoir vers la gauche et le remplir d'eau froide jusqu'à la marque «max» (1.1 litre max.).
- Suivre les conseils concernant l'eau (voir page 8)
- Puis remettre le **réservoir** en place. Veiller à ce que les deux tuyaux blancs en silicones ne soient pas coincés (cela empêcherait le bon fonctionnement de la pompe)




3. Mise en marche / chauffer

- La machine est prête à fonctionner **lorsqu'on la branche**
- Avant de l'allumer, contrôler que le **robinet de vapeur/eau chaude** est **fermé** (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre), pour éviter que de l'eau chaude ou de la vapeur ne sorte par la buse



tourner le robinet de vapeur/eau chaude

- Allumer la machine avec l'interrupteur principal  (le témoin lumineux rouge s'allume)
- Lors de la 1ère mise en marche ou si la machine est restée longtemps sans servir, la purger
- Après 2 minutes env. le processus de chauffe s'arrête et le témoin lumineux vert s'allume. La machine est prête à faire le café ou le thé



4. Purger la machine

Lors de la 1ère mise en marche ou si la machine est restée longtemps sans servir, la purger (p. 9)

5. Préparation d'un café ou d'un thé

- Placer une capsule dans le support-capsule pour café ou pour thé (pour ne pas se tromper de support, les symboles thé ou café sont marqués sur les manches)
- Placer le porte-capsule contre le dispositif d'ébullition de par en-dessous (1) et effectuer une rotation vers la droite (2) jusqu'à **la butée**



- Placer la tasse sous l'orifice d'écoulement
- Appuyer sur l'interrupteur émission de café/eau chaude 
- Arrêter l'écoulement du café (pour cela, appuyer à nouveau sur l'interrupteur émission de café/eau chaude )

6. Une fois le café préparé

- Débloquer le porte-capsule en effectuant un mouvement de rotation vers la gauche et l'abaisser
- Eliminer la capsule en tapotant le porte-capsule

7. Divers

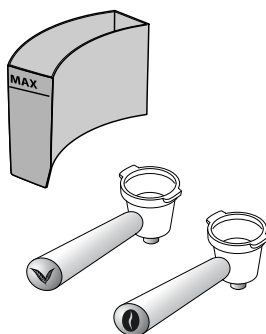
- Cappuccino; voir p. 12
- Emission d'eau chaude; voir p. 15
- Nettoyage; voir p. 16



Avant la première mise en marche

Attention! Une mauvaise manipulation du courant électrique peut être mortelle. Lisez les consignes de sécurité de la page 2 et les consignes suivantes:

- attention à la sortie d'eau chaude et de vapeur: risque de brûlures!
- les parties métalliques (support-capsule, dispositif d'ébullition, buse de vapeur, etc.) sont chaudes lorsque la machine fonctionne: risque de brûlures!
- ne pas mettre la machine en marche avec le réservoir vide
- n'effectuer le nettoyage qu'après avoir débranché la machine
- ne placer la machine que dans des locaux secs



Avant la première utilisation, bien laver le réservoir et les deux porte-capsules à l'eau chaude. Ne nettoyer la machine à café qu'avec un chiffon humide (voir «Nettoyage», page 16).

Recommandation:

- Les circuits internes doivent aussi être nettoyés avant la première utilisation. Cette opération s'effectue à travers la préparation des premières 5 à 6 tasses avec **porte-capsule sans capsule**. Les circuits internes sont ainsi bien nettoyés.

Utilisation

Avec la machine à café à capsules Delizio vous pouvez préparer facilement d'excellents espressos, cafés, cappuccinos et thés.

Pour ce faire vous utiliserez les capsules, pratiques, propres et écologiques de votre Migros.

Cette machine à café n'est destinée qu'à l'usage domestique.

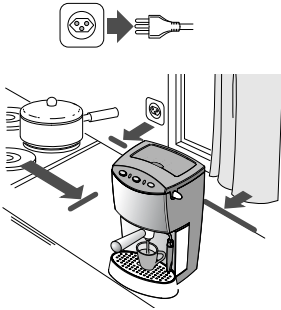


Attention:

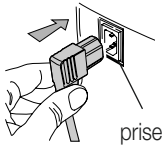
- ne pas utiliser les capsules d'un autre fournisseur, les sachets portion, le café en poudre, le café en grain, etc., car cela pourrait endommager la machine.

1. Installation / Branchement

Pour choisir l'emplacement de votre machine vous devez respecter les points suivants:



- **retirer la fiche de la prise**
- placer la machine sur une surface plane, stable et sèche et pas directement sous une prise de courant
- ne placez pas la machine sur une surface chaude ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- maintenir une distance min. de 60 cm entre la machine et l'évier/robinet
- Vérifiez que la rallonge que vous utilisez convient à cet appareil (3 pôles avec terre et 1.5 mm² de section). Veillez à ce que l'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon



- Placer le récipient d'écoulement sur la base de la machine. Retirer le film de protection blanc de sur la grille et la placer sur le récipient d'écoulement

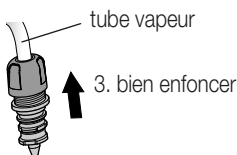
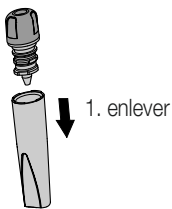
- Placer la petite fiche du cordon dans la prise de la machine (située à l'arrière)

Attention:

- ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher)
- **ne faites pas passer** le cordon sur **une surface chaude**, des angles ou des arêtes vives et ne le coincez pas (risque de décharge électrique)

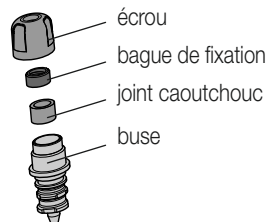
2. Monter la buse vapeur

Avant la 1ère mise en marche il faut monter la buse vapeur. La buse pré-montée se trouve dans la boîte d'accessoires



- Retirer l'embout inférieur de la buse (1)
- Desserer presque complètement l'écrou (2) puis l'enfiler avec la buse sur le tube vapeur (3) (pousser à fond)
- Tenir la buse et bien serrer l'écrou
- Replacer l'embout inférieur de la buse de par en-dessous

composants de la buse:





max.
1.1 l

3. Remplissage du réservoir d'eau

- Faire sortir le réservoir vers la gauche jusqu'à la butée

Conseil:

- le réservoir peut être enlevé entièrement (voir «Nettoyage», page16)
- Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'à la marque «**Max**». Ne pas dépasser la **quantité maximale de remplissage qui est de 1.1 litre.**

- Remettre le **réservoir** en place lentement, jusqu'à la butée. Veillez à ce que les deux tubes en silicone blancs soient bien dans le réservoir et ne soient pas coincés ni tordus (cela empêcherait le bon fonctionnement de la pompe)

En ce qui concerne l'eau:

- il est conseillé de changer l'eau tous les jours
- un bon café nécessite une eau légèrement calcaire, ne pas utiliser d'eau distillée
- n'utilisez que de l'eau froide et aucun autre liquide, sinon cela pourrait endommager la machine
- **Recommandation:** on peut utiliser de l'eau adoucie avec les filtres «**MIVIT**». Utilisant de l'eau moins dure la machine nécessite moins souvent de détartrage. Important: les cartouches filtres doivent être changés régulièrement (voir mode d'emploi des filtres) sinon cela pourrait endommager la machine (et dans ce cas la garantie ne fonctionne plus)



4. Mettre la machine en marche / chauffer



– La machine est prête à fonctionner **lorsqu'on la branche**



– Avant de l'allumer, contrôler que le **robinet de vapeur/ eau chaude est fermé** (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre), pour éviter que de l'eau chaude ou de la vapeur ne sorte par la buse

interrupteur principal (avec témoin lumineux)



témoin lumineux de température

- Eteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur principal (ⓐ).
- Son témoin lumineux rouge s'allume
- Selon l'emplacement de la machine, le processus de chauffe se termine après environ 3 à 6 minutes et le témoin lumineux vert s'allume. La machine est prête à faire le café

Attention:

– le thermostat interne contrôle la température en permanence et répète le processus de chauffe lorsque c'est nécessaire. C'est pour cela que le témoin lumineux de température vert s'éteint de temps en temps pendant quelques secondes

5. Purger la machine

Avant la 1ère mise en marche ou si la machine est restée longtemps sans servir (ex. pendant les vacances), il faut purger la machine. En effectuant cette brève opération, on évacue l'air contenu dans le circuit d'eau de la machine neuve qui empêche le bon fonctionnement de la pompe.

- Retirer le porte-capsule de la machine et mettez-le de côté
 - Placer une tasse vide sous la buse vapeur/eau chaude
 - **Tourner le robinet de vapeur/ eau chaude** (tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre)
 - Appuyer sur l'interrupteur émission café/eau chaude (ⓑ) (on entend la pompe)
 - La machine est purgée lorsqu'environ 1 dl d'eau s'est écoulé. En appuyant sur l'interrupteur (ⓑ) on interrompt l'émission d'eau chaude
- Attention:** l'eau qui sort est très chaude. Risque de brûlure!

Recommandation:

– si la machine reste un certain temps sans servir (par ex. pendant les vacances) ou si le réservoir est resté vide pendant longtemps, il faut la purger.

2. appuyer sur interrupteur café/eau chaude (ⓑ)



6. Préparer un café ou un thé

Pour préparer un café ou un thé, prenez les capsules de votre Migros. Il existe différentes qualités de café (même décaféiné) ou de thé. Pour chaque tasse, il faut une capsule.

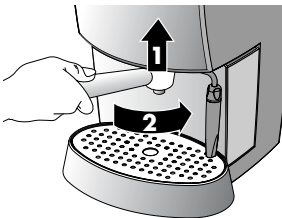
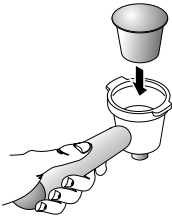
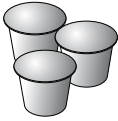
Deux porte-capsules, un pour le café et un pour le thé, sont fournis avec la machine pour ne pas que les arômes se mêlent. On peut distinguer facilement les porte-capsules grâce aux symboles qui se trouvent au bout du manche du porte-capsule: des grains de café pour un et des feuilles de thé pour l'autre.

Avant de préparer le tout premier café ou la toute première boisson, ou après un long temps de non-utilisation (ex. après les vacances) il faut purger/tester le circuit interne de la machine (voir chapitre précédent page 9)

- Avant de commencer à préparer le café ou le thé, vérifier qu'il y a de l'eau dans le réservoir
- Placer une capsule de thé ou de café dans le porte-capsule (observer le symbole du café et du thé sur le manche)

Conseil:

Pour des raisons de goût, ne jamais échanger les porte-capsules

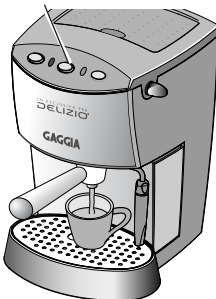


- Placer le porte-capsule contre le dispositif d'ébullition de par en-dessous (1) et effectuer une rotation vers la droite (2) jusqu'à la butée. Ce processus perce la capsule.

Recommandation:

- tourner le porte-capsule à fond, sinon l'eau et le café peuvent sortir sur le côté et la capsule peut ne pas être percée. Si la machine à café est neuve il faut plus de force pour serrer le porte-capsule;
- ne pas utiliser les capsules d'un autre fournisseur, les sachets portion, le café en poudre, le café en grain, etc., car cela pourrait endommager la machine

émission café ☺



- Placer la tasse sous l'orifice du porte-capsule

- Appuyer sur l'interrupteur émission café/eau chaude ☺ pour que le café ou le thé commence à s'écouler. La pompe envoie l'eau chaude à travers la capsule de café (thé) qui s'écoule par l'orifice du porte-capsule

- Une fois la quantité de café (thé) désirée obtenue, arrêter le processus en appuyant à nouveau sur l'interrupteur ☺

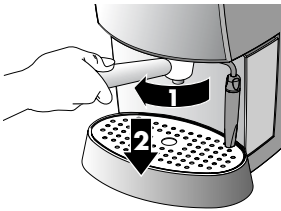
Conseil:

- pour préparer l'expresso utilisez une tasse épaisse. Il convient de la préchauffer pour éviter que le café ne se refroidisse trop vite. On peut préchauffer les tasses en les plaçant sur le plateau chauffe-tasses (non réchauffé activement) ou en les rinçant avec l'eau chaude (voir page 15)

7. Une fois le café/la boisson préparés

Une fois le café préparé, vous devez retirer la capsule du porte-capsule

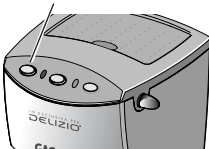
- **Débloquer le porte-capsule en effectuant un mouvement de rotation vers la gauche (1) et l'abaisser (2)**



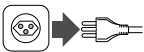
- **Tapoter pour faire sortie la capsule du porte-capsule** et la jeter dans les ordures ménagères

Attention: la capsule et la partie métallique du porte-capsule sont très chauds!

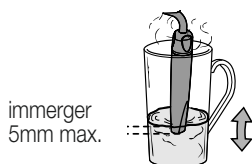
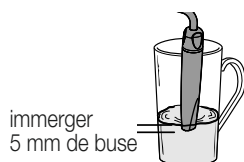
interrupteur principal 



- Lorsque vous n'avez plus de café à préparer (par ex. la nuit), **éteignez la machine à l'aide de l'interrupteur principal** 



- Si la machine reste longtemps sans servir (ex. vacances) vider le réservoir d'eau et la débrancher



8. Cappuccino

Avec la machine à café vous pouvez aussi préparer de délicieux cappuccinos. La préparation se fait en deux temps: préparer tout d'abord un expresso/café et ensuite la mousse de lait.

Conseils:

pour préparer la mousse de lait utilisez du lait **demi-écrémé et froid**. Pour un cappuccino il faut environ 1 dl de lait. Faire mousser le lait de préférence dans un récipient en métal, haut et étroit. Ne remplir le récipient qu'au tiers de sa capacité car en se réchauffant/ moussant le lait triple de volume.

– **Préparer l'expresso si possible dans une tasse réchauffée** (voir page 15)

– **Appuyer sur l'interrupteur émission de vapeur**  pour commencer le processus de chauffe de la vapeur. Après 30 secondes environ le processus de chauffe est terminé et le témoin de contrôle de température vert s'allume.

– **Tourner lentement le robinet de vapeur/eau chaude**. Faire s'écouler le premier jet d'eau dans un autre récipient et le jeter

– **Mettre le récipient avec le lait sous la buse vapeur**
– Immerger la buse vapeur dans le lait, pas plus de 5 mm

– **Tourner lentement le robinet de vapeur/eau chaude** (plus on tourne le robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, plus il sort de vapeur)
Attention: la vapeur qui sort est très chaude

– Remuez lentement le récipient avec le lait de bas en haut
Conseil: immerger la buse vapeur dans le lait, pas plus de 5 mm sinon on ne fait que le réchauffer et la mousse ne se forme pas



- Lorsque le lait a doublé de volume, on peut immerger la buse un peu plus. Remuer lentement le récipient de bas en haut






- **Une fois la mousse préparée** (tourner le robinet vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre)
- Appuyer sur l'interrupteur émission de vapeur pour arrêter le processus de chauffe de la vapeur
- **Verser la mousse de lait sur l'expresso déjà préparé** et sucrer selon son goût et saupoudrer de chocolat en poudre

Préparer d'autres cappuccinos:

- répéter les opérations

Important:

- avant d'avoir un nouveau café, il faut que la température de l'eau diminue (celle-ci est encore à la haute température de la vapeur), car sinon cela donnerait un café brûlé.
- Pour ce faire, placer un récipient sous le dispositif d'ébullition et éteindre l'interrupteur émission de vapeur  (= non enfoncé)
- Placer le porte-capsule (sans capsule) et appuyer sur l'interrupteur café/émission d'eau chaude . Dès que le témoin lumineux de contrôle de température vert s'éteint après quelques secondes, éteindre l'interrupteur café/eau chaude .

Attention: l'eau qui sort est très chaude. Risque de brûlure!

9. Après la préparation du cappuccino:

Pour des raisons d'hygiène, il faut nettoyer la buse après chaque préparation de cappuccino (voir Nettoyage page 16)



10. Emission de vapeur

La machine à café produit aussi de la vapeur pouvant servir par exemple à réchauffer d'autres liquides. La façon de procéder est décrite dans le chapitre précédent (Cappuccino), mais dans ce cas, immerger la buse vapeur plus profondément dans le liquide à réchauffer.

Recommandation:

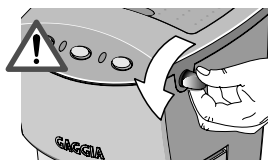
- pour des raisons d'hygiène, il faut nettoyer la buse après chaque préparation (voir Nettoyage page 16)

11. Eau chaude

On peut aussi obtenir de l'eau chaude pour un thé, une soupe instantanée, etc. :



- **placer un récipient vide sous la buse**
- 3 minutes environ après l'allumage de la machine le processus de chauffe s'arrête et le témoin de contrôle de température vert s'allume. La machine est prête à donner de l'eau chaude

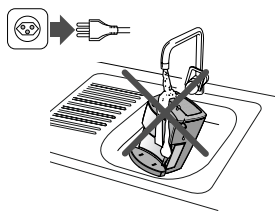


- **tourner le robinet de vapeur/ eau chaude** (plus on tourne le robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, plus il sort d'eau chaude **et...**)
- appuyer sur l'interrupteur café/ émission eau chaude (☺).
Attention: l'eau qui sort est très chaude

- Une fois la quantité d'eau désirée atteinte, éteindre l'interrupteur émission de café/eau chaude (☺) (= non enfoncé) et tourner le robinet de vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre

Recommandation:

- L'érogation max conseillée est 30 secondes (env. 200 ml. d'eau chaude)



Machine à café à capsules

Débrancher la machine avant chaque nettoyage. Ne jamais plonger la machine à café dans l'eau ni la nettoyer sous l'eau courante. Ne jamais utiliser d'accessoires ou de produits de nettoyage abrasifs.

– Ne la nettoyer qu'avec un chiffon humide et la laisser sécher

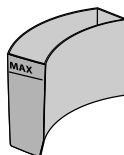
Grille et récipient d'écoulement

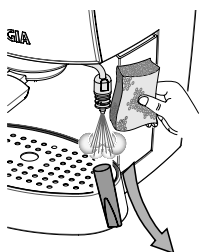
Laver la grille et le récipient d'écoulement à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. **Ne pas les mettre dans le lave-vaisselle!**



Réservoir

Pour un nettoyage facile, on peut extraire le réservoir complètement: sortir le réservoir par la gauche, le soulever légèrement et l'extraire complètement. Attention: ne pas coincer les tuyaux. **Ne pas le mettre dans le lave-vaisselle!**






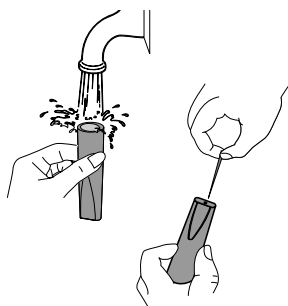
retirer l'embout

Buse vapeur

Pour des raisons d'hygiène, nettoyer la buse après chaque utilisation car celle-ci est en contact avec les aliments.

- Appuyer sur l'interrupteur émission de vapeur  pour démarrer le processus de chauffe de la vapeur. Une fois le témoin de contrôle de température allumé, tourner le robinet de vapeur/eau chaude pendant quelques secondes pour éliminer les aliments restés dans le tube.

Attention: la vapeur/l'eau qui sort est très chaude, risque de brûlure!



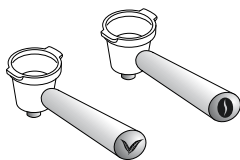
- Laisser refroidir la buse et retirer l'embout de celle-ci. La buse vapeur peut aussi être complètement démontée (voir page 7)

- Bien laver l'embout de la buse à l'eau tiède
- Vérifier que l'orifice inférieur de l'embout n'est pas bouché. Si c'est le cas, le déboucher avec une aiguille.
- Replacer l'embout de la buse

Porte-capsule

Nettoyer régulièrement le porte-capsule.

- Laver le porte-capsule à l'eau chaude **sans produits détergent**. Le porte-capsule peut être lavé de temps en temps dans le lave-vaisselle





2. émission eau chaude (☺)



1. tourner



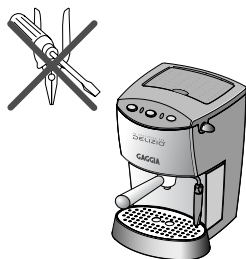
Notre eau potable, dans certains cas et selon la région, peut être très calcaire. Les particules de calcaire, présentes dans l'eau, se déposent dans la machine et peuvent obstruer les circuits et provoquer divers dégâts. Pour éviter de telles conséquences, vous devez détartrer la machine après la préparation de 300 à 400 cafés ou lorsque l'eau s'écoule mal ou après 3 mois d'utilisation. Pour éviter des dommages dus à une mauvaise élimination du calcaire, il est absolument nécessaire de suivre les opérations reportées ci-dessous.

Important: n'utilisez absolument jamais de vinaigre pour le détartrage de la machine, car cela l'endommagerait et le café aurait goût de vinaigre!

1. **Recommandation:** utilisez les «pastilles de détartrage» Migros très pratiques et mettez-les dans le réservoir en suivant le mode d'emploi **ou...**
le détartrant «Potz-CALC» (art. n° 5020.041) de votre Migros, mélangez-le avec de l'eau dans le rapport 1:1. Versez le mélange dans le réservoir d'eau
2. Retirez la buse vapeur (voir page 7)
3. Appuyer sur l'interrupteur principal (Ⓚ)
4. **Ne pas placer** le porte-capsule sur la machine
5. Placer un grand récipient sous le dispositif d'ébullition et la sortie d'eau chaude pour recueillir le liquide de détartrage et les résidus de calcaire
6. Tourner le robinet eau chaude/vapeur (sens contraire des aiguilles d'une montre)
7. Appuyer sur l'interrupteur émission café/eau chaude (☺).
- Attention:** l'eau qui sort est très chaude
8. Après 15 secondes (soit env. 2 dl) éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur (Ⓚ) et laisser agir le détartrant pendant 10 minutes
9. Appuyer sur l'interrupteur principal (Ⓚ) pour rallumer la machine
10. Fermer le robinet vapeur/eau chaude (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre)
11. Appuyer sur l'interrupteur émission café/eau chaude (☺) et laisser le liquide s'écouler dans le récipient à travers le dispositif d'ébullition pendant env. 15 sec. Appuyer à nouveau sur l'interrupteur café/eau chaude (☺)
12. Répéter les opérations de 5 à 11, jusqu'à ce que le réservoir soit vide
13. Bien rincer le réservoir, le remplir à nouveau d'eau fraîche et le replacer sur la machine
14. En tenant l'interrupteur émission café/eau chaude (☺) enfoncé, faire circuler deux fois le réservoir plein à travers la machine, en la faisant passer alternativement du dispositif d'ébullition à la buse vapeur/eau chaude, afin de bien éliminer tous les résidus
15. Après le détartrage, éteindre l'interrupteur émission café/eau chaude (☺) et tourner le robinet vapeur/eau chaude (dans le sens des aiguilles d'une montre)

Important:

- les dommages provoqués par un détartrage non conforme ne sont pas pris en compte par la garantie
- attention à l'eau chaude qui sort
- respecter les consignes de sécurité du fabricant concernant le détartrant




La machine ne doit être réparée que par M-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels et l'emploi de pièces de rechange non originales peuvent présenter un danger pour l'utilisateur.

En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels Migros décline toute responsabilité et sa garantie s'arrête.

Si vous ne réussissez pas à résoudre un problème de fonctionnement à l'aide du tableau suivant, adressez-vous à votre M-Service-Center le plus proche.

Important: si la machine ne fonctionne pas ou fonctionne mal, si elle présente un dommage ou si elle est tombée, il faut immédiatement la débrancher.

problème	cause éventuelle	solution	Page
le café/thé ne sort plus	- l'orifice du porte-capsule est bouché	- le nettoyer	17
	- la capsule n'est pas (complètement) percée	- tourner le porte-capsule à fond - prendre une nouvelle capsule	10 10
	- le réservoir est vide	- remplir le réservoir et purger la machine	8/9
le café/thé sort du porte-capsule au lieu de s'écouler par l'orifice	- le porte-capsule n'est pas tourné à fond	- tourner le porte-capsule à fond	10
	- l'orifice du porte-capsule est bouché	- le nettoyer	17
le café/thé est froid	- la machine n'est pas encore chaude (ou pas assez)	- chauffer la machine avant de préparer le café (interrupteur principal enfoncé ). Attendre que le témoin de température vert s'allume	9
	- la tasse n'a pas été réchauffée	- chauffer la tasse avec l'eau chaude	11
	- le boiler est défectueux	- s'adresser à M-Service	
la pompe est bruyante	- le réservoir est vide	- remplir le réservoir et purger la machine	8/9
	- la capsule n'est pas (complètement) percée	- tourner le porte-capsule à fond - prendre une nouvelle capsule	10 10
	- les tubes silicones du réservoir sont tordus ou pliés	- ressortir le réservoir et le replacer	8
l'eau goutte du dispositif d'ébullition	- la machine est entartrée	- détartrer la machine	18
quelques gouttes sortent du dispositif d'ébullition surtout au moment où elle chauffe	- ce n'est pas un problème	- la sortie de quelques gouttes d'eau est un fait normal, cela ne représente pas un problème	
le café/thé est âcre	- la machine n'a pas été bien rincée après le détartrage	- rincer à nouveau la machine (voir détartrage)	18
	- la date du café est dépassée	- prendre une nouvelle capsule	
le lait pour le cappuccino ne mousse pas suffisamment	- le lait n'est pas assez froid et pas demi-écrémé	- n'utiliser que du lait demi-écrémé provenant du réfrigérateur	12
	- la buse de vapeur est sale ou bouchée	- nettoyer la buse de vapeur et contrôler que les orifices ne sont pas bouchés	16

Si vous n'utilisez pas la machine à café, éteignez-la et débranchez-la. Rangez-la dans un endroit sec et propre et hors de portée des enfants. Nous conseillons de conserver la machine dans son emballage d'origine.

La température du lieu où la machine est rangée ne doit pas être inférieure à 5 °C (par ex. caravane), car l'eau en gelant endommagerait les parties internes de l'appareil.

Elimination

Français



Rendez inutilisable un appareil hors d'usage. Débranchez-le et éliminez le cordon d'alimentation. Tout appareil hors d'usage peut-être éliminé gratuitement dans un point de vente.

Données techniques

tension de réseau		230 V / 50 Hz
puissance nominale		1300 W
dimensions appareil de base	(sans porte-capsule)	env. 220 x 270 x 350 mm (l x Px H)
longueur du cordon		max. 1.05 m
poids	(sans eau)	env. 6.1 kg
contenance du réservoir		max. 1.1 l
matériaux	- corps / réservoir	plastique
	- porte-capsule	métal /plastique
antiparasité		Nach EU-Norm
homologation		SEV / CE
produit garanti		2 ans
service garanti		5 ans

Sous réserve de modifications de fabrication et de réalisation dans l'intérêt du progrès technique.

	Page		Page
A propos de ce mode d'emploi	3	Nettoyage	16
Allumer la machine	11	Placer le porte-capsule	10
Aperçu de l'appareil et des éléments	4	Préchauffer	9
Avant la première mise en marche	6	Problèmes et solutions	19
B ref mode d'emploi	5	Purger la machine	9
C appuccino	12	R anger	20
Capsules	10	Réchauffer les tasses	15
Chauffer	9	Robinet de vapeur/eau chaude	12
Conseils pour le cappuccino	12	Remplissage du réservoir d'eau	8
Consignes de sécurité	2	S olutions des problèmes	19
D éballage	3	U ne fois le café préparé	11
Détartrage	18	Utilisation	6
Données techniques	20		
E au	8		
Élimination	20		
Emission d'eau chaude	15		
Emission de vapeur	14		
Enlever le porte-capsule	11		
Entretien	18		
Eteindre	11		
F iltres et porte-filtre	10		
Fonctionnement	6		
I nstaller la machine	7		
Interrupteur principal	9		
L aver certains éléments	6		
M ettre la machine en marche	6		

Garantie



2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.



M SERVICE
5 JAHRE SERVICE-GARANTIE
5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE
5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Centres M-Service

BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax	061 / 415 56 31
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98		031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29		022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 44		041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 84 65		032 / 755 84 83
SG	9201	Gossau		071 / 493 23 66		071 / 493 27 86
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16		091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55		021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 720 43 48		027 / 720 44 53
ZH	8005	Zürich		044 / 278 69 00		044 / 278 69 01