

**MIO STAR**

# Intermezzo

## Machine expresso entièrement automatique

F

Mode d'emploi



Art. n° 7173.179



## Félicitations!

En achetant cette machine expresso entièrement automatique vous venez d'acquérir un produit de haute qualité et fabriqué avec soin. Si vous l'entretenez bien, cette machine 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
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>2</b>	<b>Programmations</b>	<b>18</b>
Indications concernant le mode d'emploi	3	– Généralités sur mode programmation	18
Déballage	3	– Sélection mode veille	18
<b>Aperçu de la machine et des éléments de commande</b>	<b>4/5</b>	– Sélection rinçage	18
<b>Bref mode d'emploi</b>	<b>6/7</b>	– Modifier langue affichage	19
<b>Mise en marche de la machine</b>	<b>8</b>	– Programmer dureté eau	19
– Avant la première mise en marche	8	– Température eau	20
– Utilisation	8	– Programmer pré-ébullition	20
– Placer/brancher la machine	9	– Nombre de tasses de café	21
– Remplir de café en grains	9	– Détartrage	21
– Remplir le réservoir d'eau	10	– Signal détartrage	21
– Allumer la machine	11	– Timer	21
– Purger l'air de la machine	12	– Cycle nettoyage/ dégraissage	22
		– Quitter mode programmation	22
<b>Préparation automatique du café</b>	<b>13</b>	<b>Nettoyage / Entretien / Détartrage</b>	<b>22</b>
– Réglage de l'embout d'écoulement café	13	– Instructions importantes à propos du nettoyage	22
– Café long, café crème ou expresso?	13	– Nettoyage quotidien	23
– Une ou deux tasses?	14	– Nettoyage hebdomadaire	24
– Modifier quantité dans tasse (=quantité d'eau)	14	– Nettoyage tous les 14 jours	25
– Broyeur: réglage mouture	15	– Nettoyage mensuel	26
– Broyeur: réglage quantité, dose	15	– Détartrage tous les 3–4 mois	27
– Règles d'or du café	15	<b>Affichages à l'écran</b>	<b>30</b>
– Cappuccino / vapeur	16	<b>Problèmes et solutions</b>	<b>31</b>
– Eau chaude	17	<b>Elimination</b>	<b>32</b>
– Ajouter de l'eau	17	<b>Données techniques</b>	<b>32</b>
		<b>Index</b>	<b>33</b>

## 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.**

Français

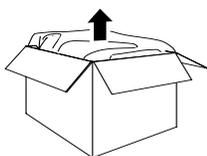
- Lire entièrement ce mode d'emploi
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec la machine**
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants ainsi que les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne doivent pas utiliser la machine ou uniquement sous surveillance
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- 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 MIGROS-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 la rallonge que vous utilisez convient à cet appareil (3 pôles avec terre et 1.5 mm<sup>2</sup> 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!)
- Avant la mise en marche, assurez-vous que le bouton rotatif 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
- 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 MIGROS-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 ou sous 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
  - N'utilisez la machine que dans des locaux secs
  - Ne laissez pas pendre le cordon: risque de trébucher!
- La machine n'est destinée qu'à 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
- **Conseil sécurité et économie d'énergie: en cas d'absence ou durant la nuit, il faut éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal (à l'arrière)**

Ce mode d'emploi ne peut mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tous les compléments d'information ou problèmes insuffisamment ou non traités dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

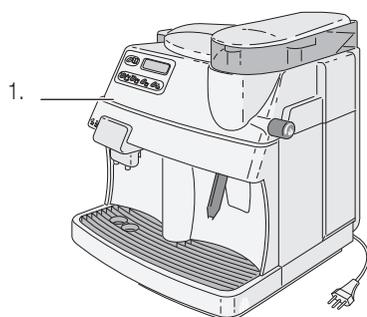
**Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à toute personne devant utiliser cet appareil.**

## Déballage

Français



– Sortir la machine de son emballage



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

1. machine à café
2. bande pour mesurer la dureté de l'eau
3. clé pour dispositif d'ébullition
4. pinceau de nettoyage
5. pastilles de nettoyage



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

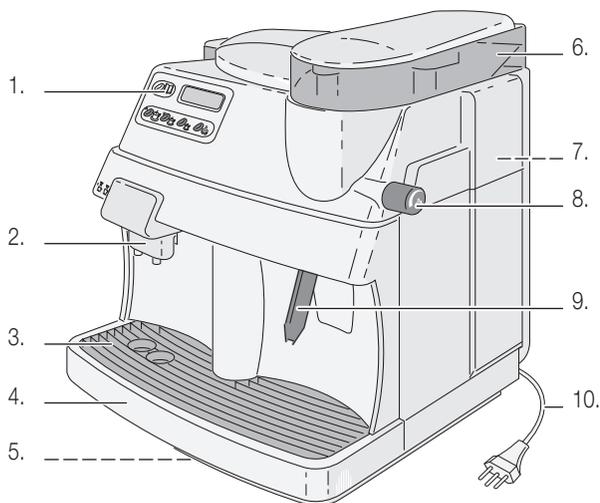
– **Éliminez les sacs en plastique** car ils peuvent représenter des jeux dangereux pour les enfants.



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

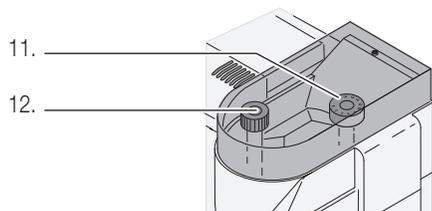
## 4 Aperçu de la machine et des éléments de commande

Français



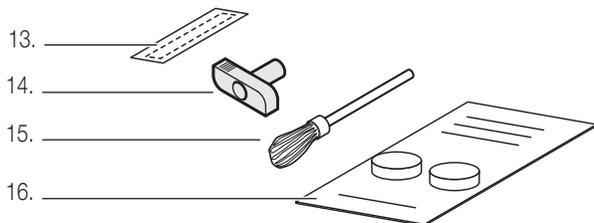
### Machine:

1. éléments de commande avec écran LCD
2. écoulement du café (réglable en hauteur)
3. grille d'égouttement (amovible)
4. bac de trop-plein (amovible)
5. plateau tournant (en-dessous)
6. récipient pour café en grains avec réglage du degré de mouture et de la quantité
7. interrupteur principal marche/arrêt (à l'arrière)
8. bouton rotatif vapeur/eau chaude
9. buse vapeur/eau chaude
10. cordon d'alimentation avec fiche



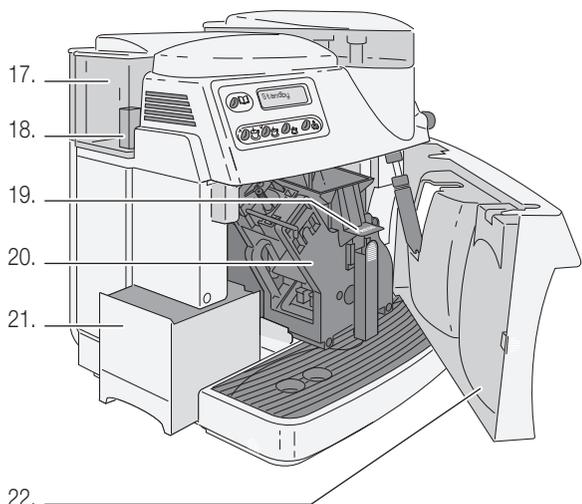
### Récipient à café en grains:

11. degré de finesse de mouture
12. quantité du café à moudre



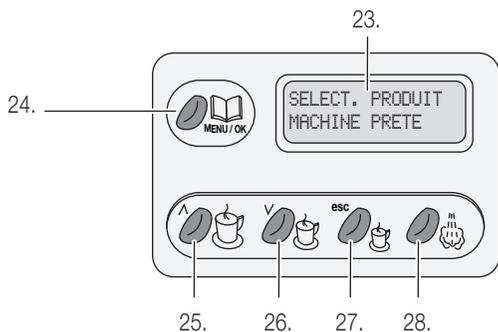
### Accessoires:

13. bande pour mesurer la dureté de l'eau
14. clé pour dispositif d'ébullition
15. pinceau de nettoyage
16. pastilles de nettoyage



## Machine (ouverte):

- 17. réservoir à eau avec couvercle (à remplir quotidiennement)
- 18. flotteur pour niveau d'eau (dans réservoir)
- 19. touche déverrouillage dispositif d'ébullition
- 20. dispositif d'ébullition
- 21. récipient à marc de café
- 22. porte



## Éléments de commande avec affichage LCD:

- 23. écran LCD avec texte (voir page 30)
- 24. touche menu/OK pour fonctions programmation
- 25. écoulement «café long»
- 26. écoulement «café crème»
- 27. écoulement «café expresso»
- 28. émission vapeur (marche/arrêt)

## 6 Bref mode d'emploi

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 à la page 2 et 8.

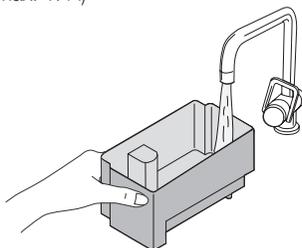
### 1. Installation

- Placez la machine sur une surface sèche, plane, stable et à proximité d'une prise de courant
- Ne la placez que dans des locaux secs
- N'utiliser que des rallonges en parfait état (3 pôles/ 1.5 mm<sup>2</sup>)
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique: risque de trébucher!
- Placer la machine à une distance minimum de 10 cm des parois, etc.

### 2. Remplir le réservoir d'eau

Ne mettez dans la machine *que de l'eau du robinet, non traitée, froide.*

- Enlevez le réservoir d'eau transparent muni de son couvercle
- Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau du robinet (max. 1.4 l)

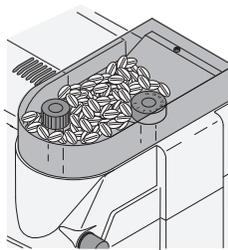


**Important:** pour effectuer le remplissage, ne mettez jamais la machine sous le robinet (risque de décharge électrique!).

- Remplacez le réservoir muni de son couvercle

### 3. Remplir de café en grains

- Enlevez le couvercle du récipient qui conserve l'arôme du café en grains
- Versez le café en grains dans le récipient (env. 300 g) et remettez le couvercle



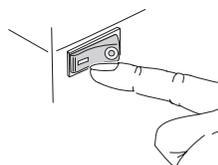
**Important:** ne jamais mettre de café moulu ou de café soluble (café instantané) ou autres matières dans le récipient à café en grains, car cela endommagerait la machine.

### 4. Brancher la machine au réseau électrique

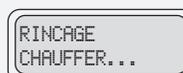
- Insérer la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant (230 V / 50 Hz)

### 5. Allumer la machine

- Allumer l'interrupteur principal (= position «I»)



- On entend un léger ronronnement et il se peut qu'il sorte un peu d'eau : c'est tout à fait normal
- «DIAGNOSTIQUE» apparaît sur l'écran puis «CHAUFFER...» pour avvertir que le processus de chauffe est en cours (durée: env. 2 – 5 min.)



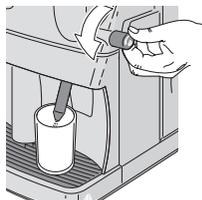
## Bref mode d'emploi

- Après le processus de chauffage, les conduites internes sont rincées: placer un récipient sous l'embout d'écoulement
- **Conseil sécurité et économie d'énergie: en cas d'absence ou durant la nuit, il faut éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal (à l'arrière)**

### 6. Purger l'air de la machine

Avant de mettre la machine en marche pour la première fois, il faut purger l'air de la machine:

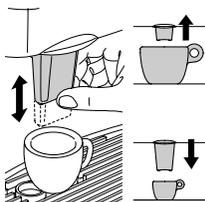
- Placez un récipient sous la buse de vapeur
- Tournez le bouton afin de faire sortir la vapeur
- On entend le bruit de la pompe et quelques gouttes d'eau chaude giclent de la buse vapeur
- Dès qu'un jet d'eau régulier s'écoule, arrêter en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt
- La machine est prête à l'emploi



**Important:** lors de cette opération, l'embout de la buse devient très chaud: attention! risque de brûlure!

### 7. Réglage de l'embout d'écoulement du café

- Placez une tasse vide sous l'embout
- Réglez la position de l'embout en fonction de la dimension de la tasse



### 8. Café long, café crème ou expresso?

La machine à café prépare le café entièrement automatiquement.

- Dès que «SELEC. PRODUIT» et «MACHINE PRETE» s'allument sur l'écran, la machine est prête
- **Appuyer sur l'une des trois touches tasse**    pour que le café s'écoule. Signification des symboles:
  -  café long (grande tasse)
  -  café crème (tasse moyenne)
  -  expresso (petite tasse)
- Dès que l'on appuie sur l'une des touches, le mode sélectionné apparaît par ex. «1 PETIT CAFE» et le broyeur moule une dose de café
- Le café fraîchement moulu est transféré automatiquement dans le dispositif d'ébullition et est d'abord ébouillanté à l'eau chaude
- Puis l'eau chaude est pompée dans le dispositif d'ébullition et le café s'écoule dans la tasse
- A la fin de l'opération, le marc de café s'écoule dans le récipient prévu à cet effet et l'opération est terminée
- Pour préparer d'autres tasses de café, il suffit d'appuyer à nouveau sur **l'une des trois touches tasse**   

**Important:** le processus de préparation d'un café ne doit pas être interrompu (par ex. débrancher la machine ou ouvrir la porte) car cela pourrait entraîner un dysfonctionnement de la machine.

### 9. Nettoyage / Détartrage

Nettoyer et détartrer régulièrement la machine (voir page 22 et pages suivantes).

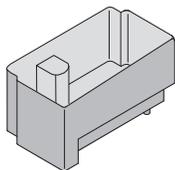


### Avant la première mise en marche

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!
- certains éléments (embout écoulement café, dispositif d'ébullition, buse vapeur, etc.) sont chauds 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 de quitter l'usine votre machine a été testée avec du café. Même si elle a été nettoyée à fond il se peut qu'elle contienne encore quelques résidus de café. Mais de toute façon celle-ci est absolument neuve.



Avant la première utilisation, bien laver le réservoir à l'eau chaude. Ne nettoyer la machine à café qu'avec un chiffon humide (voir «Nettoyage», page 22).

#### **Recommandation:**

- Les conduites internes doivent aussi être nettoyées avant la première utilisation. Cette opération s'effectue à travers la préparation des premières 5 à 6 tasses (ne pas boire). Les conduites internes sont ainsi bien nettoyées.



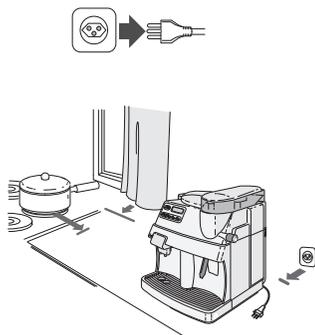
### Utilisation

Avec cette machine Mio Star «Intermezzo» vous pouvez préparer facilement d'excellents expressos, cafés, cappuccinos et thés.

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

## 1. Installer/brancher la machine

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



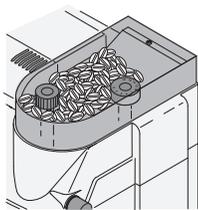
- **retirer la fiche de la prise**
- placer la machine sur une surface plane, stable et sèche et pas directement sous une prise de courant. Ne l'utiliser que dans ds locaux secs
- ne placez pas la machine sur une surface chaude ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- maintenir 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 mm<sup>2</sup> de section). Veillez à ce que l'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon

### Recommandation:

- 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. Remplir de café en grains

Vous pouvez verser env. 300 g de café en grains dans le récipient, ainsi à chaque préparation de café, le café sera fraîchement moulu par le broyeur intégré

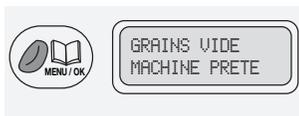


- Enlevez le couvercle du récipient qui permet de conserver l'arôme du café
- Versez le café en grains dans le récipient et remettez le couvercle

**Quand le récipient est vide**, le moulin à café intégré s'arrête automatiquement et «GRAINS VIDE» s'affiche sur l'écran.

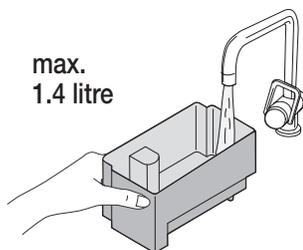
Après avoir remis du café en grains dans le récipient, vous pouvez à nouveau appuyer sur la touche «Espresso» ou «Café».

La machine à café permet de régler la finesse de mouture et le dosage du café. Ce processus est décrit page 15.



### Important:

- ne jamais mettre de café moulu ou de café soluble (café instantané) ni eau, ni autres matières dans le récipient à café en grains, car cela endommagerait la machine
- Ne jamais ajouter de café en grains tandis que la machine et le moulin fonctionne
- Ne jamais toucher le moulin avec les doigts ou avec un objet quelconque: risque de blessure !



### 3. Remplissage du réservoir d'eau

Pour cette machine à café, vous ne devez utiliser que de l'**eau froide du robinet non traitée**.

- Retirer le couvercle du réservoir
- Saisir le réservoir transparent (à l'arrière de l'appareil) par la poignée et le sortir de par en haut
- Remplir le réservoir d'eau froide. Ne pas trop remplir; la quantité **maximale est de 1.4 l**

**Important:** ne jamais placer la machine sous le robinet pour la remplir (risque de décharge électrique!)

- Remettre le réservoir muni de son couvercle en place
- Lorsque le réservoir est vide, il faut purger la machine avant de l'allumer (voir p. 12)

#### Réglage de la dureté de l'eau

- Pour que la machine fonctionne parfaitement et longtemps, il faut régler la dureté de l'eau. Ce processus ne dure que quelques secondes et est décrit page 19

#### 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» de votre MIGROS. Utilisant de l'eau moins dure, la machine nécessite moins souvent de détartrage.

**Important:** les cartouches filtres doivent être changées régulièrement (voir mode d'emploi des filtres) sinon cela pourrait endommager la machine (et dans ce cas la garantie ne fonctionne plus)

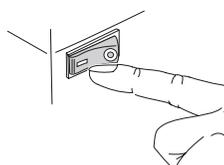
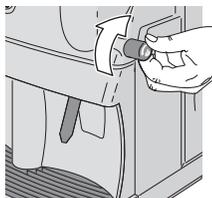
#### Recommandation sur la pompe:

- si le réservoir est vide, la pompe devient très bruyante. Eteindre immédiatement la machine à l'aide de l'interrupteur principal pour éviter la surchauffe de la pompe. Puis remplir le réservoir (voir ci-dessus), rallumer la machine et la purger

#### Conseil:

- un plateau tournant intégré se trouve sous la machine. Ainsi on peut tourner la machine pour retirer ou remettre facilement le réservoir





#### 4. Allumer la machine

- Avant d'allumer la machine tourner le bouton vapeur/eau chaude (dans le sens des aiguilles d'une montre)

- L'interrupteur se trouve à l'arrière de l'appareil
- Allumer la machine à l'aide de l'interrupteur principal (= réglage «I»)
- On entend un court vrombissement. Ceci est normal, c'est la machine qui effectue elle-même un contrôle.

**Recommandation:**

si vous entendez un fort bruit de pompe, contrôlez que le bouton rotatif vapeur/eau chaude est fermé (voir ci-dessus)



- «DIAGNOSTIQUE» s'affiche brièvement sur l'écran, puis «CHAUFFER...» qui indique que le processus de chauffe est en cours (durée env. 2 – 5 Min.)
- Selon le mode de fonctionnement, la machine peut afficher différentes choses, par exemple:
  - «RINCAGE»: après le processus de chauffage les conduites internes seront rincées: placez un récipient sous l'embout d'écoulement café
  - «TIR. MARC ABS.»: le bac de trop-plein n'est pas mis en place ou est mal mis
  - «PURGER»: la machine doit être purgée ( voir p. 12)
  - «MIS EN VEILLE»: la machine est en mode veille, appuyez sur la touche «MENU/OK» pour l'allumer à nouveau

**Conseils:**

- vous trouverez un aperçu des affichages à l'écran page 29
- la langue d'affichage peut être modifiée (D, F, I, GB, NL, SP, et P; voir page 19)
- nous recommandons de purger la machine avant la toute première mise en marche (voir page 12)



- Dès que «SELEC. PRODUIT» et «MACHINE PRETE» s'allument sur l'écran la machine est chaude



- **Conseil sécurité et économie d'énergie:** en cas d'absence ou durant la nuit, il faut éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal (à l'arrière)



Français

### 5. Purger la machine

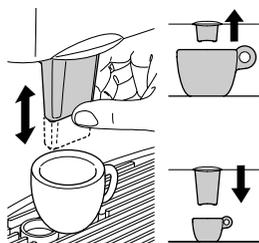
Avant la 1ère mise en marche ou dès que «PURGER» s'affiche, il faut purger la machine. En effectuant cette brève opération, on évacue l'air contenu dans le circuit d'eau de la machine neuve .

- Placer un récipient sous la buse vapeur
- Tourner le bouton émission de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- On entend la pompe et quelques gouttes d'eau chaude giclent de la buse. Pendant ce processus, le tube de la buse est très chaud: attention, risque de brûlure!
- Après quelques secondes un jet d'eau régulier sort de la buse. La machine est purgée et vous pouvez retourner le bouton à fond (dans le sens des aiguilles d'une montre)
- La machine est à nouveau prête à fonctionner



#### **Important:**

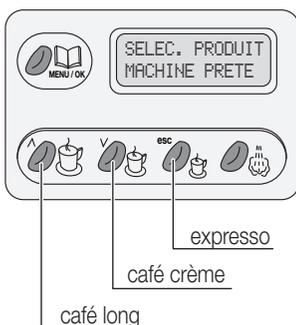
- si la machine est restée un certain temps sans servir (par ex. pendant les vacances) ou si le réservoir s'est vidé complètement, il faut la purger



## 1. Réglage de l'embout d'écoulement du café

L'embout d'écoulement du café est réglable en hauteur et s'adapte ainsi à la dimension de la tasse.

- Placez une ou deux tasses vides sous l'embout
- Réglez la position de l'embout en fonction de la dimension des tasses



## 2. Café long, café crème ou expresso?

La machine à café prépare le café entièrement automatiquement.

- Dès que «SELEC. PRODUIT» et «MACHINE PRETE» s'allument sur l'écran, la machine est prête à l'emploi
- Appuyer sur l'une des trois touches avec les différentes tasses. Signification des symboles:
  - café long (grande tasse)
  - café crème (tasse moyenne)
  - expresso (petite tasse)

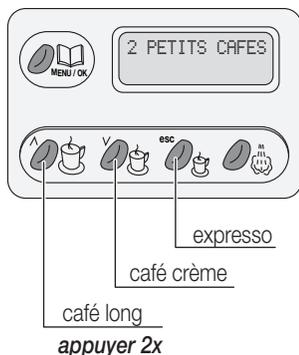
### Conseil:

- la quantité contenue dans la tasse peut être modifiée (resp. quantité d'eau) et programmée (voir p. 14).
- Dès que vous avez appuyé sur la touche, par ex. «1 PETIT CAFE» s'allume sur l'écran et le moulin moud une portion de café
- Dès que le café est moulu, il est transféré automatiquement dans le dispositif d'ébullition et est d'abord ébouillanté à l'eau chaude («1 PETIT CAFE» et «PREINFUSION» s'affichent brièvement). Ce traitement permet au café de révéler tout son arôme
- Puis l'eau chaude est pompée dans le dispositif d'ébullition et le café s'écoule dans la tasse
- On peut interrompre à tout instant la préparation d'un café en appuyant à nouveau sur une touche tasse (par ex. si le café déborde d'une tasse trop petite)
- A la fin du cycle d'ébullition, le marc de café s'écoule dans le récipient prévu à cet effet et l'opération est terminée
- Pour préparer d'autres tasses de café, il suffit d'appuyer à nouveau sur une des trois touches tasse

### Important:

- ne pas interrompre la préparation d'un café en débranchant la machine ou en ouvrant la porte car cela pourrait entraîner un dysfonctionnement de l'appareil

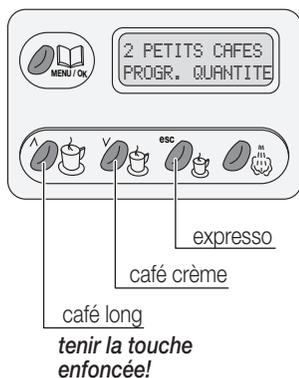




### 3. Une ou deux tasses?

Il est possible de préparer deux tasses de café en même temps.

- Placez deux tasses vides sous l'embout d'écoulement café
- Réglez la hauteur de l'embout en fonction de la dimension des tasses
- Dès que «SELEC. PRODUIT» et «MACHINE PRETE» s'allument, la machine est prête
- Pour que le café s'écoule, **appuyer deux fois brièvement sur l'une des trois touches tasse** ☕ ☕ ☕
- Aussitôt après cette double pression sur l'une des trois touches, le café sélectionné s'affiche sur l'écran, par ex. «2 PETITS CAFES» pendant toute la pré-infusion. Le broyeur moule la première dose de café
- La préparation de deux tasses demande la double exécution de tout le cycle. Ceci se fait de manière totalement automatique. Laissez les tasses sous l'embout d'écoulement jusqu'à ce que tout le processus soit terminé



### 4. Modifier la quantité déversée dans la tasse dans a tasse (= quantité d'eau)

La quantité déversée dans la tasse (soit la quantité d'eau) pour l'expresso ou le café peut être modifiée ou programmée. Lorsque la machine quitte l'usine elle est réglée sur une valeur moyenne.

- Placez une tasse vide sous l'embout d'écoulement
- Réglez la hauteur de l'embout en fonction de la dimension de la tasse
- Dès que «SELEC. PRODUIT» et «MACHINE PRETE» s'allument, la machine est prête
- **Appuyez sur une des trois touches** ☕ ☕ ☕ d'écoulement du café et **tenez-la enfoncée** jusqu'à ce qu'il y ait la quantité de café désirée dans la tasse («PROGR. QUANTITE» s'affiche après la pré-infusion). Puis relâchez la touche
- La nouvelle quantité de café désirée est enregistrée et mémorisée



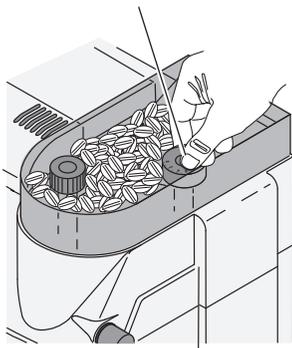
#### Important :

la touche tasse sélectionnée parmi ☕ ☕ ☕ doit rester enfoncée pendant toute la durée du processus.

### 5.1 Moulin à café: réglage de la finesse de mouture

La qualité et le goût d'un café ou d'un espresso dépendent non seulement du mélange, mais aussi de la finesse de mouture. Si l'émission d'un café ou d'un espresso n'est pas satisfaisante (trop rapide ou trop lente), on peut également régler la finesse de la mouture.

réglage finesse mouture  
(plus / moins fine)



- Pour obtenir une **mouture plus fine** (si l'émission s'effectue trop rapidement), tournez le bouton de réglage vers le «1»
- Pour obtenir une **mouture plus grosse** (si l'émission s'effectue trop lentement), tournez le bouton de réglage vers le «16»

#### Important:

- ce réglage doit être effectué **uniquement durant le processus de mouture**, sinon vous risquez de bloquer le broyeur
- n'utiliser jamais les positions minimale et maximale «1» et «16»; dans ce cas, il est préférable d'utiliser un autre type de mélange
- tout nouveau réglage ne peut être apprécié qu'après 2 ou 3 tasses

### 5.2 Moulin à café: réglage de la quantité/dose de café

Il est possible de régler la quantité ainsi que le dosage du café à mouliner:

réglage de la quantité  
(plus / moins)



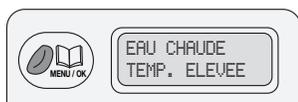
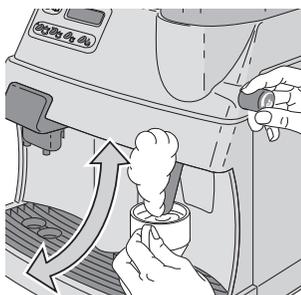
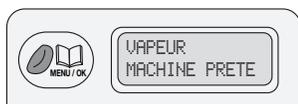
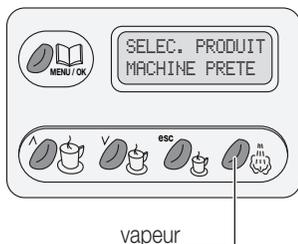
- pour **augmenter la quantité**, soit la dose de café, tournez le bouton de réglage vers «+»
- pour **diminuer la quantité**, soit la dose de café, tournez le bouton de réglage vers «-»

#### Important:

- ce réglage doit être effectué **avant** l'émission du café ou de l'espresso

### 5.3 Les règles d'or pour réussir parfaitement votre café

- Conservez le café au frigo pour qu'il maintienne tout son arôme
- N'utilisez que de l'eau fraîche et froide



## 6. Cappuccino / Vapeur

Grâce à l'émission de vapeur vous pouvez préparer une mousse de lait pour la préparation d'un cappuccino ou réchauffer d'autres boissons.

- Dès que «SELEC. PRODUIT» et «MACHINE PRETE» s'allument, la machine est prête
- Appuyez sur la touche «Vapeur»  «VAPEUR» et «CHAUFFER» s'allument sur l'écran indiquant que le cycle de chauffage est en cours (la température de la vapeur est supérieure à celle de l'eau servant à la préparation du café)

- La bonne température est atteinte dès que «VAPEUR» et «MACHINE PRETE» s'allument sur l'écran

- Tournez le bouton d'émission de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour faire sortir la vapeur. Attention: au début ce sont des éclaboussures d'eau bouillante qui giclent de l'embout: risque de brûlure! Après quelques secondes, les résidus d'eau sont expulsés et il ne sort plus que de la vapeur. Arrêtez l'émission de vapeur en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre

- Pour préparer le cappuccino, remplissez le pot à lait d'un tiers de lait froid. Pour obtenir un excellent résultat le pot et le lait doivent être froids
- Immergez la buse de vapeur dans le lait et ouvrez l'émission de vapeur. Remuez lentement le pot à lait du bas vers le haut afin d'obtenir une émulsion régulière

- Lorsque vous avez obtenu la mousse désirée, arrêtez l'émission de vapeur (en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre)
- De la même façon vous pouvez réchauffer d'autres boissons chaudes.

### Après l'émission de vapeur:

- Munissez-vous d'un chiffon et retirez la partie inférieure de la buse de vapeur (attention c'est chaud!). Enlevez les résidus de lait avec de l'eau chaude. Puis la remettre

- Pour retourner à la fonction normale de préparation d'un café, appuyez à nouveau sur la touche  «TEMP. ELEVEE» apparaît sur l'écran et indique que la machine se trouve encore à la température élevée de production de vapeur

- Placez la buse vapeur au-dessus du bac de trop-plein. Tournez le bouton d'émission de vapeur situé sur le côté et faites sortir la vapeur résiduelle jusqu'à ce qu'un jet d'eau sorte à nouveau. «EAU CHAUDE» et «TEMP. ELEVEE» s'affichent sur l'écran

- Retournez le bouton dans l'autre sens

### Important:

- la buse de vapeur et son embout atteignent une température très élevée!
- au début de l'eau bouillante peut gicler: risque de brûlure!

## 7. Emission d'eau chaude



La machine à café permet également l'émission d'eau chaude, par ex. pour la préparation du thé, de soupes instantanées, etc.

– Dès que «SELEC. PRODUIT» et «MACHINE PRETE» s'allument sur l'écran, la machine est prête



- Placez la tasse sous la buse vapeur
- Tournez le bouton d'émission de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- On entend le bruit de fonctionnement de la pompe avant que ne s'écoule un jet d'eau régulier
- Tournez alors le bouton dans l'autre sens (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour faire cesser l'émission d'eau chaude



**Important:** pendant ce processus, l'eau et l'embout de la buse peuvent atteindre une très haute température. Attention: risque de brûlure!

## 8. Ajout d'eau

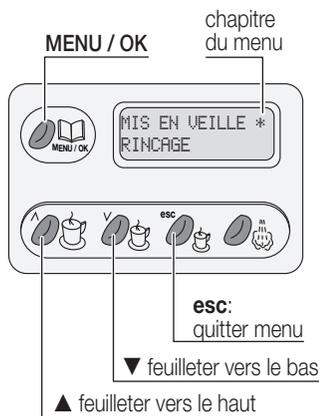


Le réservoir d'eau est pourvu d'un indicateur de niveau. Quand le niveau de l'eau est trop bas «REPLIER RES. EAU» apparaît sur l'écran et la machine s'arrête automatiquement. Avant de pouvoir à nouveau utiliser la machine, il est indispensable de remplir le réservoir. Une certaine quantité d'eau résiduelle se trouve encore dans le réservoir. Ceci est une situation normale et non pas une anomalie.

- Retirez le réservoir, videz l'eau résiduelle et rincez-le
- Remplacez le réservoir
- Ouvrez l'émission d'eau chaude jusqu'à ce qu'il en sorte un jet d'eau régulier, puis refermez-la. La machine est prête à l'emploi



**Important:** pour effectuer le remplissage, ne mettez jamais la machine sous le robinet (risque de décharge électrique!).



## 9. Généralités sur le mode programmation

Votre machine vous offre la possibilité de mémoriser des réglages personnels. En cas de coupure de courant la machine les conserve en mémoire. Les chapitres suivants vous expliquent les diverses possibilités de réglage.

- En appuyant sur la touche «**MENU / OK**», vous accédez à la programmation, resp. sur le menu ou encore vous confirmez l'entrée d'une donnée
- Vous pouvez feuilletter le menu avec les touches à flèche ▲▼
- Les chapitres du menu marqués d'un «\*» peuvent être sélectionnés avec la touche «**MENU / OK**»
- Avec **esc** vous quittez le menu

### 9.1 Sélection mode veille

Si la machine doit rester un certain temps sans servir, vous pouvez la mettre en mode veille, ce qui permet une économie d'énergie. Pour une non-utilisation de longue durée (par ex. la nuit, pendant les vacances) il faut éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal (situé à l'arrière). Le temps nécessaire au réchauffement de la machine n'est que de trois minutes environ.

- Appuyer sur la touche **MENU / OK**
- Sélectionner «**MIS EN VEILLE \***» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** («**MIS EN VEILLE**» s'affiche)
- Appuyer à nouveau sur la touche **MENU / OK** pour abandonner le mode veille

Lisez attentivement le paragraphe «timer» à la page 21.



### 9.2 Sélectionner la fonction de rinçage

La fonction rinçage est activée à la sortie d'usine. Ceci permet le rinçage des conduites d'eau de la machine, de façon à ce qu'ensuite le café ne soit préparé qu'avec de l'eau fraîche.

- Appuyer sur la touche **MENU / OK**
- Sélectionner «**RINCAGE \***» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** («**RINCAGE ENCLENCHEE/DECLENCHEE**» s'affiche)
- Sélectionner «**RINCAGE ENCLENCHEE/DECLENCHEE**» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** et quitter le menu avec la touche **esc**

**Recommandation:** une fois le rinçage désactivé, on peut trouver de l'eau résiduelle dans le récipient à marc de café

### 9.3 Changer la langue d'affichage sur l'écran



Il est possible de choisir entre les langues suivantes: D, F, I, GB, SP, P et NL.

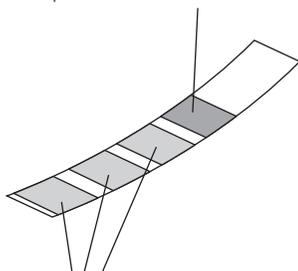
- Appuyer sur la touche **MENU / OK**
- Sélectionner «LANGUE» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** (ex. «Deutsch» s'affiche)
- Sélectionner la langue désirée avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** et quitter le menu avec la touche **esc**

### 9.4 Programmation «Dureté de l'eau»



Les conduites d'eau s'entartrent, et cela entartre partiellement la machine. Afin que le rappel du détartrage puisse être signalé automatiquement, il faut programmer la dureté de l'eau. (A la sortie d'usine, la machine est réglée sur la valeur «3»). Avant de pouvoir effectuer la programmation de la dureté de l'eau, il faut au préalable en déterminer le degré au moyen de la bande de papier fournie avec l'appareil. Sur cette bande de papier, il y a quatre secteurs de couleur verdâtre, qui changent selon le degré de dureté de l'eau.

exemple: 1 secteur verdâtre



3 secteurs de couleur rose  
= degré de dureté «3»

- Plongez la bande de papier **une seconde** dans l'eau et secouez-la légèrement
- Après une minute environ, le résultat s'affiche sur le papier. Certains secteurs verdâtres deviennent roses. Le degré de dureté de l'eau est indiqué en fonction du nombre de secteurs de couleur de rose. Exemple: s'il y a trois secteurs roses, il faut sélectionner le degré de dureté «3»
- Appuyer sur la touche **MENU / OK**
- Sélectionner «DURETE D'EAU» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** («DURETE» s'affiche)
- Sélectionner «DURETE 1-4» avec les flèches ▲▼ (selon couleur de la bande)
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** et quitter le menu avec la touche **esc**

La machine doit en fonction de la dureté de l'eau, être détartrée après un certain nombre de litres d'eau:

- Degré de dureté 1 (= eau douce): env. 500 l d'eau
- Degré de dureté 2 (= eau mi-douce): env. 300 l d'eau
- Degré de dureté 3 (= eau dure): env. 150 l d'eau
- Degré de dureté 4 (= eau très dure): env. 80 l d'eau

Détartrage de la machine voir page 27.



## 9.5 Température de l'eau

Vous disposez de cinq degrés de réglage de la température de l'eau: minimum, bas, moyen, élevé ou maximum.

- Appuyer sur la touche **MENU / OK**
- Sélectionner «TEMPERATURE» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** (ex. «TEMPERATURE MOYEN» s'affiche)
- Sélectionner la température désirée avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** et quitter le menu avec la touche **esc**



## 9.6 Programmer «pré-infusion»

Avec la pré-infusion, le café moulu est légèrement humidifié avant l'ébullition effective. Ce processus permet au café de révéler tout son arôme. On peut effectuer trois réglages différents : pré-infusion ON, pré-infusion longue, pré-infusion OFF. La pré-infusion est activée à la sortie d'usine.

- Appuyer sur la touche **MENU / OK**
- Sélectionner «PREINFUSION» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** (ex. «PREINFUSION ENCLENCHEE» s'affiche)
- Sélectionner la méthode désirée avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** et quitter le menu avec la touche **esc**



## 9.7 Programmer «pré-mouture»

Avec le processus de pré-mouture, la machine moule deux portions: une pour le café préparé en premier et la seconde pour le café suivant. Cette fonction est utile si au cours d'une soirée vous devez préparer un grand nombre de cafés, les uns après les autres. Cette fonction de pré-mouture est désactivée à la sortie d'usine. Activation:

- Appuyer sur la touche **MENU / OK**
- Sélectionner «PREMOUTURE» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** (ex. «PREMOUTURE ENCLENCHEE» s'affiche)
- Sélectionner la méthode désirée avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** et quitter le menu avec la touche **esc**



### 9.8 Nombre de cafés

La machine enregistre le nombre de cafés préparés. Ceci peut être important pour un éventuel problème de droit à la garantie.

- Appuyer sur la touche **MENU / OK**
- Sélectionner «TOTAL CAFES» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** (ex. «TOTAL CAFES 62» s'affiche)
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** et quitter le menu avec la touche **esc**



### 9.9 Détartrage

Ce processus est décrit page 27 .



### 9.10 Signal détartrage

Cet affichage indique combien de litres d'eau peuvent s'écouler à travers la machine jusqu'au prochain détartrage. Le signal détartrage doit être réactivé après chaque détartrage

- Appuyer sur la touche **MENU / OK**
- Sélectionner «SIGNAL DETARTR.» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** («QUANTITE EAU PAS SUFFISANTE» et par ex. «QUANT. RESTANTE LITRE 62» s'affichent)
- Appuyer sur la touche **MENU / OK** pour réactiver le signal. Confirmer avec la touche **MENU / OK, ou ...**
- Quitter le menu avec la touche **esc**



### 9.11 Timer

Cette fonction timer met la machine en mode veille, par exemple, une heure après la préparation du dernier café (= économie d'énergie). Le réglage à la sortie d'usine est sur 3 heures. Le temps peut être modifié de 15 en 15 minutes avec les flèches. Plage de réglage de 0.15 à 3.00 heures.

- Appuyer sur la touche **MENU / OK**
- Sélectionner «TIMER» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** (ex. «ECONOM. ENERGIE APRES 3:00» s'affiche)
- Régler l'heure désirée, ex. «1:00» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK** et quitter le menu avec la touche **esc**



## 9.12 Cycle de nettoyage / Eliminer les résidus graisseux du café

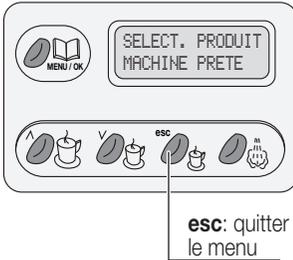


Avec ce programme vous éliminez les résidus graisseux du café restés dans la machine. Pour éviter d'endommager la machine vous devez effectuer ce processus de nettoyage, celui-ci nécessite des pastilles dégraissantes/nettoyantes spéciales (par ex. «Pastilles pour dégraisser Mio Star» art. n° 7173.227), en vente dans votre MIGROS.

Ce programme effectue en tout quatre cycles de nettoyage avec environ 40 secondes de pause entre chaque. Le déroulement du processus est décrit page 25.

- Appuyer sur la touche **MENU / OK**
- Sélectionner «NETTOYAGE» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK**. La machine commence immédiatement le processus de nettoyage

## 9.13 Quitter le mode programmation



La machine reste en mode de programmation jusqu'à ce que vous quittez le menu avec la touche **esc**. Les modalités programmées sont mémorisées et disponibles lorsque vous rallumez la machine à café.

## Nettoyage / Entretien / Détartrage

### 1. Recommandations importantes

La machine à café est conçue pour une utilisation en toute sécurité. L'entretien régulier de la machine représente toutefois une condition indispensable pour en garantir un fonctionnement durable et sans problème.

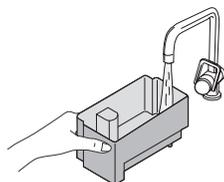


Lorsque vous effectuez le nettoyage, prenez les précautions suivantes:

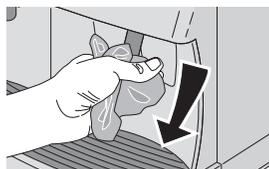
- entretien/nettoyage ne doivent se faire que lorsque la machine est éteinte et débranchée (débrancher le cordon).
- ne pas plonger la machine dans l'eau
- les parties amovibles (dispositif d'ébullition, réservoir à eau, bac d'écoulement, récipient à marc de café, etc.) ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle, cela les abîmerait
- n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs (ex. diluant) ou d'accessoires de nettoyage abrasifs

## 2. Nettoyage quotidien

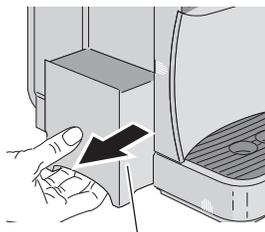
- Rincez le réservoir et remplacez l'eau



- Retirez la partie inférieure de la buse de vapeur et enlevez les résidus de lait avec de l'eau chaude. Puis la remettre



- Nettoyez l'emplacement et l'appareil avec un chiffon humide

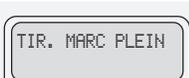


récipient à marc de café

- **Videz le récipient à marc de café et le bac de trop-plein:**
  - une fois **la machine allumée (!)**, ouvrez la porte.
  - retirez le récipient à marc de café situé sur le côté de la machine et le vider
  - retirez et vider le bac d'écoulement situé à l'avant
  - rincez les éléments à l'eau chaude. **Ne les mettez jamais** dans le lave-vaisselle!
  - remplacez les éléments et fermez la porte

### Important:

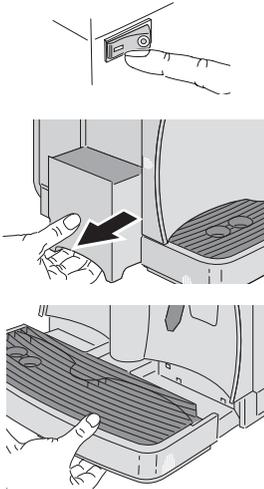
- **pour éviter que le récipient à marc de café ne déborde**, la machine indique le nombre de café d  j préparés. Après 15 tasses de café au plus tard, le récipient est plein et «TIR. MARC PLEIN» apparait sur l'écran
- le récipient à marc de café **doit être vidé lorsque la machine est allumée (!)** (si la machine est éteinte, la machine ne peut pas savoir si et quand le récipient a été vidé et l'indicateur s'allume même si celui-ci n'est qu'à moitié plein)
- **quand «TIR. MARC PLEIN» s'allume sur l'écran, le récipient à marc de café doit être vidé, même s'il n'est qu'à moitié plein!**



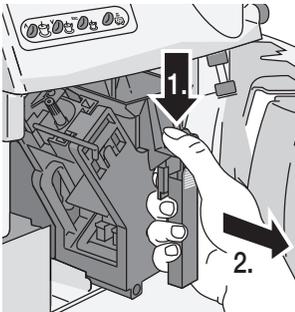
### 3. Nettoyage hebdomadaire

Le dispositif d'ébullition doit être nettoyé chaque fois que vous remplissez le récipient de café en grains ou au moins une fois par semaine.

- **Eteignez l'interrupteur principal** placé à l'arrière (= position «0») et débranchez le cordon d'alimentation
- Retirez le **récipient à marc de café** situé sur le côté, le vider et le nettoyer



- **Ouvrez la porte**
- Retirez le **bac de trop-plein** situé à l'avant, le vider et le nettoyer

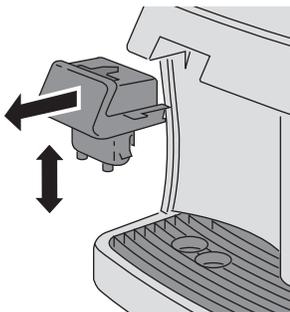


1. appuyer 2. retirer

- **Maintenir le dispositif d'ébullition par la poignée**
- **Exercez une pression avec le pouce** sur le levier de blocage reconnaissable à l'inscription «PRESS»
- Retirez délicatement le **dispositif d'ébullition**. **Important:** le dispositif d'ébullition ne peut être retiré si le récipient à marc de café n'a pas été enlevé!
- Le dispositif d'ébullition doit être exclusivement lavé à l'eau chaude, **n'ajoutez aucun détergent**. Puis rincez-le et séchez-le soigneusement

**Important:** Ne mettez jamais le dispositif d'ébullition dans le lave-vaisselle car cela l'endommagerait!

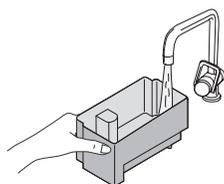
- Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine
- Saisissez solidement le dispositif d'ébullition par la poignée (**NE PAS appuyer sur la touche «PRESS»!**) et remplacez-le sur son support jusqu'à ce qu'il s'enclenche
- Placez le récipient à marc de café dans la machine
- Remplacez le bac de trop-plein et refermez la porte



- Retirez l'**embout d'écoulement** de la porte comme montré sur le dessin
- Rincer soigneusement l'embout à l'eau chaude, en faisant descendre et remonter la partie inférieure de l'embout
- Remplacer l'embout d'écoulement et refermer la porte

#### 4. Nettoyage tous les 14 jours des dépôts graisseux du café

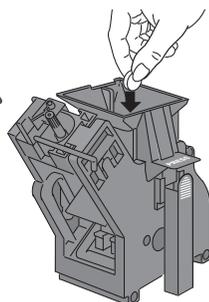
Les grains de café sont gras et leurs résidus peuvent obstruer le filtre à café et/ou les circuits. C'est pourquoi il faut dégraisser la machine tous les 14 jours ou après 250 tasses (affichage du nombre de tasses, voir page 21).



- Remplir complètement le réservoir d'eau
- Placer un grand récipient (contenance min. 1 l) sous l'embout d'écoulement (ce dernier se remonte ou s'enlève complètement). Le cas échéant, si besoin est vider le récipient



- Eteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal (Pos. «0»)



- Retirer le dispositif d'ébullition et si nécessaire rincer les résidus de poudre restés dans les deux filtres
- Placer une pastille nettoyante dans l'entonnoir du dispositif d'ébullition
- Replacer le dispositif d'ébullition

##### Important:

- pour ne pas risquer d'endommager la machine n'utiliser que les «Pastilles pour dégraisser Mio Star» (art. n° 7173.227)
- Tenir les pastilles hors de portée des enfants



- Allumer à nouveau la machine avec l'interrupteur principal (Pos. «I»). Attendre que la machine soit chaude et prête à fonctionner



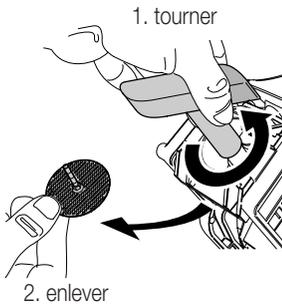
- Appuyer sur la touche **MENU / OK**
- Sélectionner «NETTOYAGE» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK**. La machine démarre immédiatement le processus de nettoyage

##### Important:

- le programme de nettoyage avec les pauses, dure environ 5 minutes et ne doit pas être interrompu (risque d'endommager la machine!)

Le programme effectue quatre cycles de nettoyage, rinçage à l'eau fraîche inclus. Chaque cycle est suivi d'une courte pause permettant au produit d'agir. Dès que le nettoyage est terminé l'appareil effectue un auto-contrôle automatiquement et «SELEC. PRODUIT/MACHINE PRETE» apparaît sur l'écran.

Même si le programme de nettoyage comprend un rinçage à l'eau fraîche, il faut jeter la première tasse de café.



## 5. Nettoyage mensuel

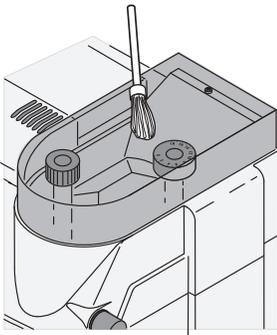
Nettoyez le filtre à café intégré dans le dispositif d'ébullition tous les mois.

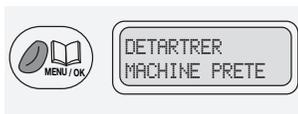
- Retirez le dispositif d'ébullition (voir page précédente)
- Libérez le filtre métallique supérieur en le dévissant au moyen de la clé en plastique fournie avec la machine. Maintenez le filtre avec un doigt de façon à ce qu'il ne tourne pas pendant le dévissage
- Retirez le filtre et lavez-le    l'eau chaude
- Remettez le filtre métallique et revissez **avec soin** au moyen de la clé en plastique. (**Ne pas serrer la vis trop fort** pour ne pas qu'elle se casse). Maintenez le filtre avec un doigt de façon à ce qu'il ne tourne pas pendant le vissage

### 5.1. Récipient à café en grains

Les grains de café onctueux peuvent engendrer des dépôts dans la partie inférieure de l'entonnoir et en bloquer le passage vers le broyeur.

- Enlever régulièrement ces résidus (   chaque fois que vous remplissez le récipient ou au moins une fois par mois) avec le pinceau fourni avec la machine et faites-les descendre dans le broyeur
- Nettoyez le récipient à café en grains avec un chiffon humide et avec un peu de détergent. Ensuite bien l'essuyer





## 6. Détartrage tous les 3 - 4 mois

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, il faut détartrer la machine lorsque «DETARTREUR» apparaît sur l'écran, lorsque l'émission d'eau est fortement réduite et de toute façon tous les 3-4 mois.

Le détartrage peut s'effectuer manuellement ou automatiquement. Le détartrage automatique étant plus en profondeur, nous le recommandons.

Pour éviter des dommages dus à un mauvais détartrage il est indispensable de respecter les procédures décrites ci-dessous.

### Set de nettoyage et de détartrage Mio Star

Pour garantir un fonctionnement à long terme de l'appareil et de ses prestations, MIGROS a développé une série de produits spéciaux pour appareils ménagers. Vous avez le choix entre diverses solutions de nettoyage et de détartrage pour machines à café, bouilloires, humidificateurs et thermos.

Les vendeurs de votre MIGROS se feront un plaisir de vous conseiller.



#### Important:

- **n'utilisez absolument jamais** de vinaigre pour détartrer la machine, car cela l'endommagerait!
- **Un détartrage régulier de votre machine évite les réparations coûteuses. Les dommages dus à un détartrage nécessaire non effectué ou au non-respect de ce mode d'emploi sont exclus de la garantie**

### 6.1 Détartrage automatique

**Conseil:** nous recommandons d'effectuer le détartrage que lorsque la machine est froide.

- Le processus de détartrage se déroule automatiquement et ne doit pas être interrompu. Sa durée totale est d'environ 40 minutes
- Utilisez du «Détartrant spécial Mio Star» (art. n° 7173.262) auprès de votre MIGROS et mélangez-le à l'eau dans le rapport 1:1. Versez le mélange dans le réservoir d'eau (max. 1.4 l). **N'utilisez jamais de vinaigre cela endommagerait votre machine à café!**
- L'interrupteur principal (à l'arrière) doit être sur la position «I»

suite ...

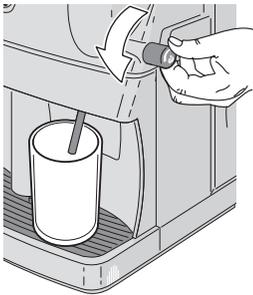


- Retirez la partie inférieure de la buse de vapeur et nettoyez-la
- Pour recueillir le liquide de détartrage et les résidus de calcaire qui sortent de la machine, placez un grand récipient (contenance min 1 l) sous la buse de vapeur
- Appuyer sur la touche **MENU / OK**
- Sélectionner «**DETARTRE**» avec les flèches ▲▼
- Confirmer avec la touche **MENU / OK**. La machine démarre immédiatement le processus de détartrage

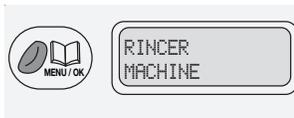


**Important:**

- le programme de détartrage avec les pauses, dure environ 40 minutes et ne doit pas être interrompu (risque d'endommager la machine!)



- Tourner le bouton d'émission de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. «**DETARTRE**» apparaît à l'écran et le mélange détartrant est pompé à intervalles réguliers du réservoir et envoyé dans le circuit de la machine. A chaque fois, le détartrant demeure dans le circuit pendant quelques minutes et peut ainsi agir, il est ensuite pompé avec les résidus de calcaire
- Ce processus se répète plusieurs fois, jusqu'à ce que le réservoir soit vide. Videz éventuellement le récipient placé sous la buse de vapeur pour éviter qu'il ne déborde



- Dès que le cycle est terminé, la pompe fait un peu de bruit et «**DE-TARTRAGE FINI**» apparaît sur l'écran

- Tourner le bouton (dans le sens des aiguilles d'une montre) et appuyer sur la touche **MENU / OK**. «**RINCER MACHINE**» apparaît sur l'écran

- Retirer le réservoir à eau, bien le rincer et le remplir d'eau fraîche du robinet

- Placer un grand récipient sous la buse vapeur/eau chaude et tourner le bouton d'émission de vapeur (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre)



- Tout le temps que l'eau s'écoule, jusqu'à ce «**RINCAGE FINI**» s'affiche sur l'écran. Les résidus éventuels sont expulsés de la machine

- Tourner le bouton (dans le sens des aiguilles d'une montre) et appuyer sur la touche **MENU / OK**. «**CHAUFFER**» s'allume sur l'écran

- Réactiver le signal détartrage (voir page 21)

- Jeter le premier café préparé juste après le détartrage
- La machine est détartrée et peut à nouveau être utilisée

## 6.2 Détartrage manuel

**Conseil:** nous recommandons d'effectuer le détartrage que lorsque la machine est froide.

- Utilisez du «Détartrant spécial Mio Star» (art. n   7173.262) auprès de votre MIGROS et mélangez-le    l'eau dans le rapport 1:1. Versez le mélange dans le réservoir d'eau (max. 1.4 l). **N'utilisez jamais de vinaigre cela endommagerait votre machine à café!**



- La machine doit être allumée
- Retirez la partie inférieure de la buse de vapeur et nettoyez-la
- Pour recueillir le liquide détartrant et les résidus de calcaire qui sortent de la machine, placez un grand récipient (contenance min 1 l) sous la buse de vapeur

Français

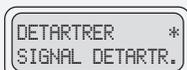


**Important:**

- **n'appuyer en aucun cas sur une des touches tasse. Cela endommagerait la machine!**



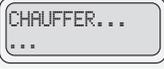
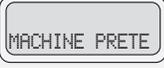
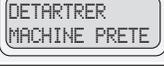
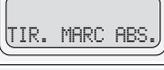
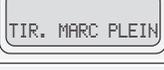
- Tourner le bouton d'émission de vapeur (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) et laisser environ 3 dl de liquide détartrant s'écouler par la buse
- Retourner le bouton dans l'autre sens
- Eteindre la machine avec l'interrupteur principal et laisser agir la solution détartrante pendant 5 minutes
- Allumer la machine. Répéter le processus 2 à 3 fois, jusqu'à ce que tout le liquide détartrant ce soit écoule par la buse
- Rincer le réservoir à l'eau après le détartrage, remplissez-le d'eau fraîche et remettez-le en place
- Placer un récipient sous la buse
- Tourner à nouveau le bouton et laisser s'écouler toute l'eau contenue dans le réservoir, pour éliminer ainsi tous les résidus contenus dans la machine
- Réactiver le signal détartrage (voir page 21)



- Jeter le premier café préparé juste après le détartrage
- La machine est détartrée et peut à nouveau être utilisée

## 30 Affichages sur l'écran

Les principales opérations de la machine s'affichent sur l'écran LCD. Ci-dessous vous trouverez les principaux divers affichages.

Ecran	Signification	Page
	- processus de chauffe (ex. après allumage)	11
	- processus de chauffe pour émission de vapeur	16
	- machine prête pour écoulement café	13
	- machine prête pour émission de vapeur	16
	- récipient à café en grains vide; remettre du café en grains et redémarrer l'écoulement du café	9
	- dispositif d'ébullition mal ou pas mis. Dispositif d'ébullition (bien) placé	24
	- air dans circuit. Purger la machine	12
	- machine entartrée. Détarter la machine	27
	- récipient à marc ou bac de trop-plein mal ou non mis. Bien les remettre en place	23, 24
	- récipient à marc plein, le vider (même quand à moitié plein)	8
	- machine en mode veille (= économie d'énergie) remettre la machine en fonction avec touche <b>MENU / OK</b>	18
	- après émission de vapeur la machine est encore à la température trop élevée de la vapeur pour préparer un café	16
	- récipient à eau est vide, le remplir	10, 17

Si vous n'arrivez pas à régler un problème de fonctionnement à l'aide du tableau suivant, adressez-vous au service clientèle MIGROS le plus proche ou à **M-Infoline** (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

**Important:** en cas d'anomalie de fonctionnement, de dommage apparent ou présumé à la suite d'une chute, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.

problème	cause éventuelle	solution	page
La machine ne s'allume pas	- L'interrupteur placé à l'arrière est éteint	- Mettre l'interrupteur sur la position «I»	11
	- Porte ouverte	- Fermer la porte	
Le café n'est pas suffisamment chaud	- Les tasses sont froides	- Préchauffer les tasses (par ex. avec la buse eau chaude)	17
	- Température eau trop basse	- Modifier température	20
L'eau chaude ou la vapeur ne sortent pas	- La buse vapeur est bouchée	- Enlever la buse vapeur et la nettoyer avec une aiguille	23, 27
Le café sort lentement	- Le café est trop finement moulu	- Changer de mélange ou modifier la finesse de mouture	15
	- Le dispositif d'ébullition est sale	- Nettoyer le dispositif d'ébullition	24, 26
Le café a peu de mousse («crème»)	- Le mélange n'est pas adapté - Le café n'est pas fraîchement torréfié - Le café est moulu trop grossièrement	- Utiliser un mélange différent, modifier la finesse de mouture ou bien augmenter le dosage	15
La machine met trop de temps à chauffer	- Le circuit d'eau a des dépôts de calcaire/ est bouché	- Détartre la machine	27
La buse émet trop peu d'eau	- Le circuit d'eau a des dépôts de calcaire/ est bouché	- Détartre la machine	27
Impossible d'enlever le dispositif d'ébullition	- Le mécanisme du dispositif d'ébullition est mal mis	- Placer le bac de trop-plein et le récipient à marc de café, fermer la porte et allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur principal (à l'arrière). Le mécanisme retrouve sa position originale	24
	- le récipient à marc de café et le récipient de trop-plein sont encore insérés	- Enlever toujours en premier le récipient à marc de café et le bac de trop-plein	24
Le café ne sort pas	- Il n'y a pas d'eau dans le réservoir	- Remplir le réservoir et effectuer la purge d'air	10, 12
	- Le dispositif d'ébullition est sale	- Nettoyer le dispositif d'ébullition	24, 26
	- Il y a trop de café	- diminuer la quantité / le dosage	15
	- Il y a de l'air dans le circuit d'eau	- Effectuer la purge d'air	12
Le café sort par le dispositif d'ébullition (à l'intérieur de la machine)	- le dispositif d'ébullition n'est pas mis correctement	- Placer correctement le dispositif d'ébullition et/ou le nettoyer	24, 26
Le café sort trop rapidement	- Il y a trop peu de café	- Augmenter la dose	15
	- Café moulu trop gros	- Changer de café	15

## 32 Elimination



- Déposer gratuitement tout appareil hors d'usage auprès d'un point de vente pour permettre son élimination adéquate
- Eliminer immédiatement tout appareil présentant un défaut dangereux et s'assurer qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères (protection de l'environnement)

## Données techniques

Français

Tension de réseau	230 V/ 50 Hz
Puissance nominale	1250 W
Dimensions	env. 280 x 385 x 390 mm (L x H x P)
Longueur du cordon	env. 1.2 m
poids	- machine env. 8.4 kg
Matériaux	- corps plastique (ABS)
	- dispositif d'ébullition plastique
Elements de commande	interrupteur principal marche/arrêt 5 touches commande
Eléments d'affichage	écran LCD
Capacité récipient café	env. 300 g de café en grains
Réservoir à eau	env. 1.4 l d'eau
Antiparasité	selon norme EU
Homologation	VDE / S+
Produit garanti	2 ans
Service garanti	5 ans
Accessoires (inclus)	clé pour dispositif d'ébullition, pinceau de nettoyage, pastilles de nettoyage (échantillon) et bande pour mesurer dureté de l'eau

Dans l'intérêt du développement technique, nous nous réservons le droit d'apporter à l'appareil des modifications de fabrication et d'exécution

**MIGROS**

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

	Page		Page
<b>A</b> ffichage	30	<b>N</b> ettoyage filtre à café	26
Affichages à l'écran	30	Nettoyage hebdomadaire	24
Ajout d'eau	17	Nettoyage mensuel	26
Alimentation électrique de la machine	10	Nettoyage quotidien	23
Allumage de l'appareil	9	Nettoyage tous les 14 jours	25
<b>B</b> ranchement de la machine au réseau électrique	9	<b>O</b> pérations avant la première mise en marche	8
Bref mode d'emploi	6	<b>P</b> lateau tournant	10
Broyeur à café: réglage de la finesse de mouture et du dosage du café	15	Pré-ébullition	20
<b>C</b> afé	13	Pré-mouture	20
Café – préparation automatique	13	Problèmes de fonctionnement et solutions	31
Café en grains – remplir	9	Programmations	18
Cappuccino	16	Purger l'air de la machine	12
Cycle de rinçage	19	<b>Q</b> uantité de café déversée dans la tasse (=quantité d'eau): réglage	14
<b>D</b> éballage	3	Quitter mode de programmation	22
Description des parties de la machine et des éléments de commande	4/5	<b>R</b> ègles d'or pour réussir parfaitement votre café	15
Détartrage	27	Remplissage du réservoir d'eau	10
Deux tasses	14	Rinçage	18
Données techniques	32	<b>U</b> ne ou deux tasses	14
Durété de l'eau	19		
<b>E</b> au chaude– émission	17		
Élimination	32		
Embout d'écoulement du café – réglage	13		
Emission de vapeur	16		
Entretien	22		
<b>F</b> iltre café – nettoyage	22		
Finesse de mouture – réglage	15		
Fonctionnement	11		
<b>I</b> ndications par rapport aux instructions	3		
Installation de la machine	9		
Instructions importantes à propos du nettoyage	22		
Interventions de nettoyage	22		
– quotidien	23		
– hebdomadaire	24		
– mensuel	26		
– instructions importantes	22		
<b>M</b> ettre la machine en marche	8		
Mise en marche	8		
Mode de programmation	18		

## F Garantie



**2 JAHRE GARANTIE**  
**2 ANS DE GARANTIE**  
**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.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

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.



**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.



**M-INFOLINE**  
**0848 84 0848**  
**[www.migros.ch](http://www.migros.ch)**

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30

(8 cts/min. de 8 h à 17 h,  
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).

E-Mail: [m-infoline@mgb.ch](mailto:m-infoline@mgb.ch)