

## Félicitations!

En achetant cette machine à café automatique vous venez d'acquérir un produit de haute qualité et fabriqué avec soin.

Comme tous les appareils électriques, l'utilisation de cet appareil requiert une grande attention afin d'éviter toute blessure à des personnes ou tout dommage à l'appareil.

Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser cette machine à café 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 à café.**

## Sommaire

	Page		Page
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>30</b>	<b>Programmations</b>	<b>46</b>
Indications concernant le mode d'emploi	31	- Mode de programmation	46
Déballage	31	- «Dureté eau»	46
<b>Description des parties de la machine et des éléments de commande</b>	<b>32</b>	- «Cycle de rinçage»	47
<b>Bref mode d'emploi</b>	<b>34</b>	- «Pré-ébullition»	47
<b>Mise en marche de la machine</b>	<b>36</b>	- «Pré-mouture»	47
- Opérations avant la première mise en marche	36	- Quitter mode de programmation	47
- Installation et assemblage de la machine	36	<b>Nettoyage / Entretien / Elimination du calcaire</b>	<b>48</b>
- Remplir le réservoir d'eau	37	- Nettoyage quotidien	48
- Remplir de café en grains	38	- Nettoyage hebdomadaire	49
- Brancher la machine	38	- Nettoyage tous les 14 jours	50
- Allumer la machine	39	- Nettoyage mensuel	50
- Purger l'air de la machine	39	- Instructions importantes à propos du nettoyage	50
<b>Préparation automatique du café</b>	<b>40</b>	- Elimination du calcaire tous les 3-4 mois	51
- Réglage de l'embout d'écoulement du café	40	<b>Affichages à l'écran</b>	<b>53</b>
- Café ou espresso?	40	<b>Problèmes de fonctionnement et leurs solutions</b>	<b>54</b>
- Une ou deux tasses?	41	<b>Données techniques</b>	<b>55</b>
- Modification de la quantité versée dans la tasse (=quantité d'eau)	41	<b>Elimination</b>	<b>55</b>
- Emploi d'une seconde qualité de café moulu	42	<b>Index</b>	<b>56</b>
- Cappuccino / Emission de vapeur	43		
- Emission d'eau chaude	44		
- Ajouter de l'eau	44		
- Moulin à café: réglage de la finesse de la mouture et du dosage du café	45		



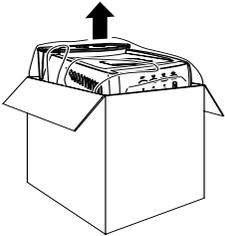
Vous avez acheté la machine à café “Caruso”. Avant de brancher votre appareil, veuillez prendre le temps de lire attentivement et entièrement ce mode d’emploi. Ces instructions contiennent en effet des informations importantes en ce qui concerne la sécurité et l’emploi de cette machine.

- Ceci est un appareil conçu pour usage domestique. Tout autre usage (par exemple dans un restaurant, un bureau, etc.) peut entraîner l’annulation de la garantie. Toute modification technique de l’appareil peut mettre en danger la sécurité et la vie de l’utilisateur.
- Ne touchez pas la buse vapeur de l’appareil lors de son utilisation, car la vapeur atteint une très haute température.
- Ne mettez jamais l’appareil en marche si le cordon ou la prise sont endommagés ou ne sont pas en parfait état.
- Si les cordons ou les prises sont endommagés ou surchauffent, ils doivent être immédiatement remplacés par le service après-vente Migros.
- Les réparations des appareils électroménagers doivent être exécutées uniquement par le service après-vente Migros. De mauvaises réparations peuvent mettre en danger l’utilisateur et ôtent au constructeur toute responsabilité en cas de dommage de l’appareil.
- Ne laissez jamais l’appareil sans surveillance.
- Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à l’utilisation des appareils électriques. Ne laissez donc jamais des enfants utiliser seuls des appareils électroménagers. Si vous vous absentez, éteignez l’appareil et débranchez la prise de courant. Surveillez particulièrement les enfants afin qu’ils n’entrent pas en contact avec le jet de vapeur bouillant qui sort de la buse: risque de brûlure!
- Avant toute manipulation de l’appareil (par ex. ajout d’eau, nettoyage, déplacement de l’appareil, etc.) éteignez l’interrupteur principal et débranchez le cordon d’alimentation des deux côtés.
- Ne débranchez jamais la prise de courant en tirant sur le cordon ou avec les mains mouillées.
- N’utilisez que des rallonges en parfait état (3 pôles/ 1,5 mm<sup>2</sup>).
- N’alimentez l’appareil qu’avec du courant alternatif (230 V / 50 Hz; protection minimum 6A). Pour des raisons de sécurité, nous vous conseillons d’utiliser des prises de courant de sécurité avec interrupteur de protection (interrupteur « FI »).
- Après un usage prolongé, les appareils électroménagers sont sujets au vieillissement. La sécurité n’est donc plus garantie et l’appareil ne doit plus être utilisé. C’est pourquoi il est nécessaire de faire contrôler les appareils électroménagers au bout de 7 ans d’utilisation et en cas de dommage éventuel.
- Conservez ce mode d’emploi et transmettez-le à toute personne devant utiliser la machine à café.
- Ne pas poser le cordon d’alimentation sur des objets chauds, ne pas le coincer, ni le laisser pendre et protégez-le de la graisse et de l’humidité.
- N’utilisez la machine que dans des locaux secs et veillez à ce qu’elle ne risque pas d’être éclaboussée. Il doit toujours y avoir 10 cm de distance entre la machine et les parois, les murs, etc.
- Placez la machine sur une surface plane et stable, et près d’une prise de courant facilement accessible.
- Conserver le matériel d’emballage (ex. sacs en plastique) hors de portée des enfants.
- En cas d’incendie, n’utilisez que des extincteurs à anhydride carbonique (extincteurs à CO<sub>2</sub>). N’utilisez jamais d’eau ni d’extincteurs à poudre.

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



1.



2.



3.



4.



5.



6.

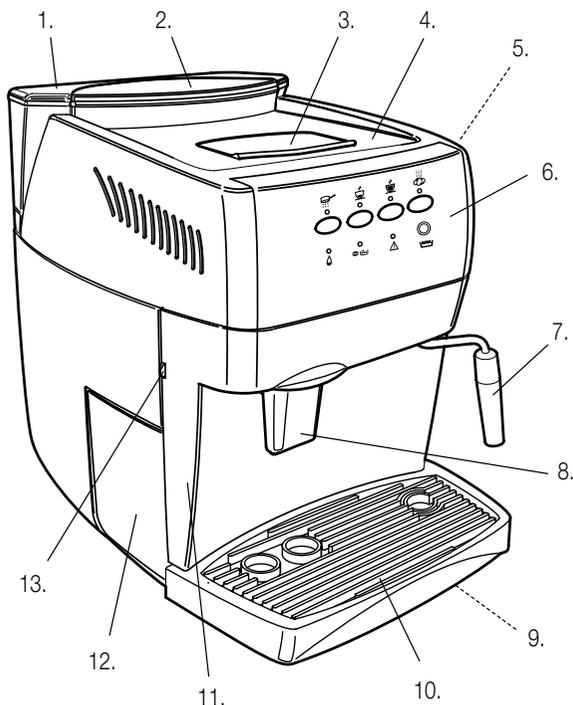


7.

- Sortir la machine à café de son emballage
- Contrôler dès la sortie de l'emballage la présence de tous les éléments suivants:
  1. Corps de la machine
  2. Récipient de trop-plein avec grille
  3. Cordon d'alimentation
  4. Mesure pour café moulu
  5. Pinceau de nettoyage
  6. Clé pour dispositif d'ébullition
  7. Bande papier pour mesurer la dureté de l'eau

**Conseil:** conservez l'emballage pour d'éventuels transports (par ex. en cas de déménagement, réparations, etc.). Les sacs en plastique doivent être conservés hors de portée des enfants.

## 32 Description des parties de la machine et des éléments de commande

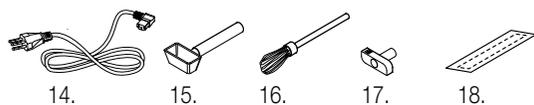


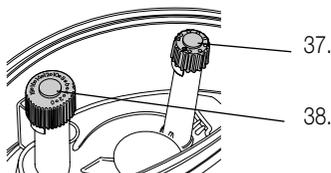
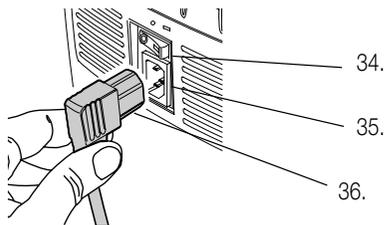
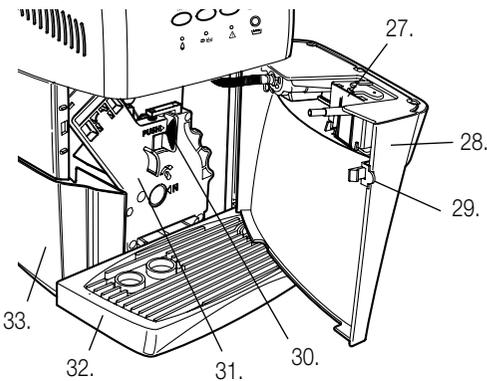
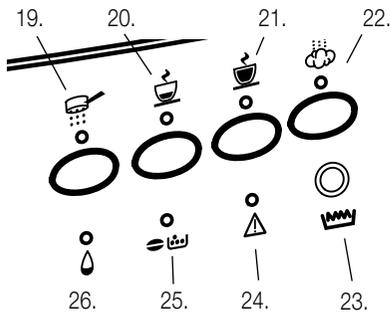
### De l'extérieur:

1. Réservoir d'eau avec couvercle
2. Récipient pour café en grains avec couvercle
3. Compartiment pour café moulu (quantité max. 1 mesure rase)
4. Surface d'appui des tasses
5. (sur le côté) manette de réglage d'émission de vapeur/eau chaude
6. Commandes et affichages
7. Buse d'émission de vapeur et eau chaude
8. Embout d'écoulement de café (réglable en hauteur)
9. (en dessous) Plateau tournant
10. Grille du récipient de trop-plein
11. Porte (ouvrable avec l'élément 13)
12. Récipient à marc de café (amovible avec l'élément 10)
13. Bouton de déverrouillage porte (appuyer et ouvrir)

### Accessoires:

14. Cordon d'alimentation
15. Mesure pour café moulu (quantité max. 1 mesure rase)
16. Pinceau de nettoyage
17. Clé pour dispositif d'ébullition
18. Bande papier pour mesurer la dureté de l'eau





## Éléments de commande

(voir aussi page 53)

- 19. Touche pour «Café moulu»
- 20. Touche émission «Espresso»
- 21. Touche émission «Café»
- 22. Touche émission «Vapeur»
- 23. Touche et affichage «Elimination calcaire»
- 24. Porte ouverte, ou récipient trop-plein et récipient marc de café mal insérés
- 25. Récipient à café en grains vide, récipient marc de café plein ou moulin bloqué
- 26. Manque d'eau ou purger

## A l'intérieur (porte ouverte):

- 27. Ecoulement du café
- 28. Porte
- 29. Touche de déverrouillage
- 30. Touche de déverrouillage pour dispositif d'ébullition (enlever d'abord l'élément 32)
- 31. Dispositif d'ébullition
- 32. Récipient de trop-plein
- 33. Récipient à marc de café (amovible avec le récipient de trop-plein 32)

## A l'arrière:

- 34. Interrupteur principal: «0» = éteint / «1» = allumé
- 35. Prise pour branchement au réseau électrique
- 36. Fiche du cordon d'alimentation

## A l'intérieur du récipient pour café en grains

- 37. Bouton de réglage de la quantité de café à mouler
- 38. Bouton de réglage de la finesse de la mouture

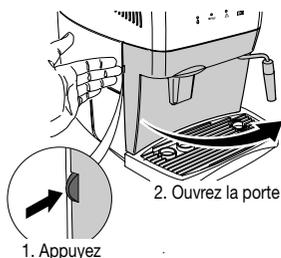
Ce bref mode d'emploi ne fait que présenter les opérations de fonctionnement essentielles. Pour des raisons de sécurité, nous vous conseillons de lire le mode d'emploi détaillé qui décrit toutes les fonctions importantes. Nous vous prions de lire attentivement les consignes de sécurité reportées à la page 30.

## 1. Installation

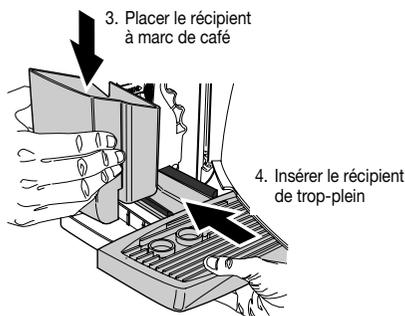
- Placez la machine sur une surface sèche, plane, stable et à proximité d'une prise de courant.
- Ne la placez que dans des locaux secs et n'utilisez pas de rallonge électrique.
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique: risque de trébucher!
- Placer la machine à une distance minimum de 10 cm des parois, etc.

## 2. Assemblage

- Appuyer à fond sur la touche de déverrouillage et ouvrez la porte.



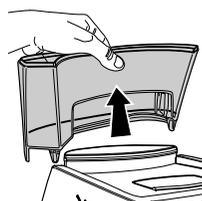
- Placez le récipient à marc de café dans le récipient de trop-plein.
- Placez la grille sur le récipient de trop-plein.
- Insérez délicatement le récipient de trop-plein et le récipient à marc de la café dans la machine jusqu'à percevoir un léger déclic.
- Refermez la porte jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



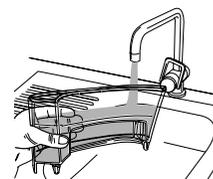
## 3. Remplir le réservoir d'eau

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 jusqu'à la marque «MAX» (max. 1,3 l)

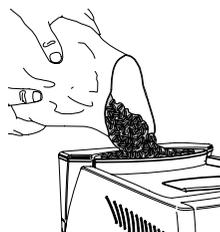


**Important:** pour effectuer le remplissage, ne mettez jamais la machine sous le robinet (risque de décharge électrique).

- Remplacez le réservoir muni de son couvercle.

## 4. Remplir de café en grains

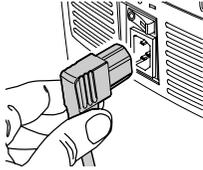
- Enlevez le couvercle qui conserve l'arôme du récipient à café en grains.
- Versez le café en grains dans le récipient (env. 230 g) et remettez le couvercle.



**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.

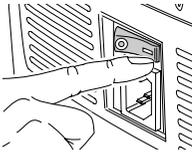
## 5. Brancher la machine au réseau électrique

- Insérer la fiche dans la prise située à l'arrière de la machine.
- Insérer la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant (230 V / 50 Hz).



## 6. Allumer la machine

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

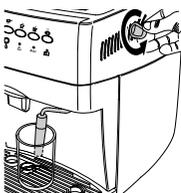


- On entend un léger ronronnement et il se peut qu'il sorte un peu d'eau : c'est tout à fait normal.
- Les deux témoins lumineux  /  clignotent pendant la phase de réchauffement et demeurent lumineux dès que la machine est chaude.

## 7. 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:

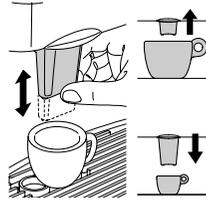
- Placez un récipient sous la buse de vapeur
- Tournez la manette afin de faire sortir la vapeur
- On entend le bruit de la pompe et quelques gouttes d'eau chaude giclent de la buse de vapeur.
- Dès qu'un jet d'eau régulier s'écoule, arrêter en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre 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!

## 8. 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 hauteur de la tasse.



## 9. Café ou espresso?

La machine à café «Caffè Caruso» prépare le café entièrement automatiquement.

- Appuyer sur la touche Espresso  (ou sur la touche Café .
- Dès que vous avez appuyé sur la touche, le témoin lumineux de contrôle clignote et le moulin moule le 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.
- 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 la touche Café  ou Espresso .

**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.

## Avant la première utilisation de la machine

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.

### 1. Installation de la machine

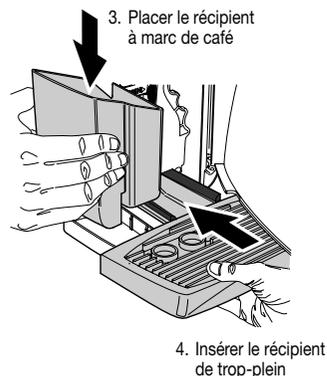
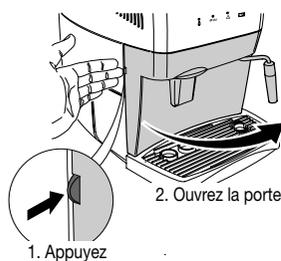
Pour choisir l'emplacement de votre machine vous devez respecter les points suivants:

- Choisir une surface sèche, plane et stable et à proximité d'une prise de courant.
- Ne la placez que dans un local sec et n'utilisez pas de rallonge électrique.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher!).
- Placer la machine à une distance minimum de 10 cm des parois, etc.
- Ne la placez pas dans un endroit où la température est inférieure à 0 °C (par ex dans un camping-car); risque d'endommagement dû au gel.

### 2. Assemblage la machine

Avant de brancher la machine et de la faire fonctionner vous devez tout d'abord effectuer quelques opérations de préparation:

- Ouvrez la porte en appuyant à fond sur la touche de déverrouillage.



Placez le récipient à marc de café dans le récipient de trop-plein.

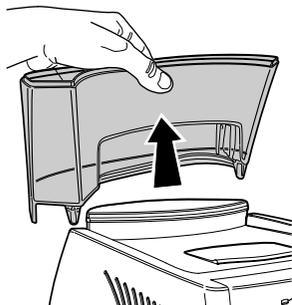
- Placez la grille sur le récipient de trop-plein.
- Insérez délicatement le récipient de trop-plein et le récipient à marc de café dans la machine jusqu'à percevoir un léger déclic.
- Refermez la porte jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

**Important:** l'allumage du témoin lumineux de contrôle rouge «Dysfonctionnement» [Symbol] après l'allumage de l'interrupteur principal signale que la porte n'est pas bien refermée ou que les éléments ne sont pas mis en place correctement.

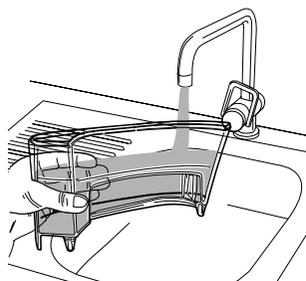
## 3. Remplir le réservoir d'eau

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

**Important:** n'utilisez jamais d'eau chaude ou d'autres liquides car cela pourrait endommager la machine.



- Enlevez le couvercle du réservoir d'eau.
- Pour extraire le réservoir d'eau (à l'arrière de l'appareil), tirez-le vers le haut.
- 

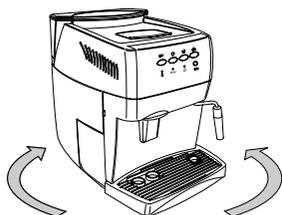


Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau du robinet jusqu'à la marque «MAX» (max. 1,3 l)

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

- Remplacez le réservoir muni de son couvercle.

**Important:** le réservoir d'eau est pourvu d'un indicateur de niveau d'eau. Si l'eau a atteint un niveau trop bas, le témoin lumineux de contrôle rouge «Manque d'eau»  s'allume et la machine s'arrête automatiquement. Avant de pouvoir utiliser à nouveau la machine il faut alors remplir le réservoir (voir page 44). Il se peut qu'un résidu d'eau se trouve encore dans le réservoir, cela est tout à fait normal, il n'y a aucune anomalie.

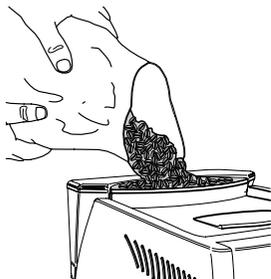


**Conseil:** un plateau tournant situé sous la machine permet de tourner la machine très facilement et ainsi d'enlever et remettre aisément le réservoir d'eau.

### 4. Remplir de café en grains

Dans le récipient, vous pouvez verser env. 230 g de café en grains qui sera ensuite moulu grâce au moulin intégré avant la préparation de chaque café.

- Enlevez le couvercle du récipient du café en grains qui conserve l'arôme.
- 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 le témoin lumineux de contrôle rouge «Manque de café»  s'allume. 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 Caruso permet de régler la finesse de mouture et le dosage du café. Ce processus est décrit page 45.

La finesse de mouture et la dose programmée à la sortie d'usine correspond au Café Caruso Imperiale.

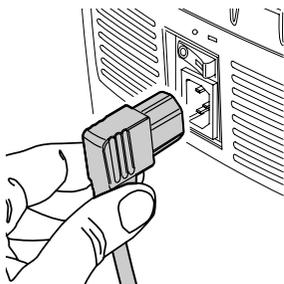
**Important:** ne jamais mettre de café moulu ou de café soluble (café instantané) ou autres matières dans le récipient à café en grains, car cela endommagerait la machine. Ne jamais ajouter de café en grains tandis que le moulin fonctionne. Ne jamais toucher le moulin avec les doigts ou avec un objet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

## Brancher la machine

La machine à café doit être branchée au réseau électrique.

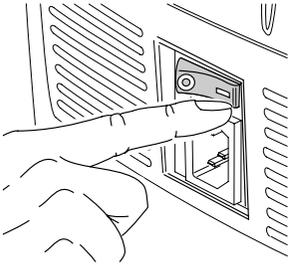
- Insérer la fiche dans la prise située à l'arrière de la machine.
- Insérer la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant (230 V / 50 Hz).

**Important:** avant toute intervention: nettoyage, manipulation, en cas d'absence (par ex. pour vacances) ou si la machine reste sans surveillance (par ex. en présence d'enfants) débrancher la machine des deux côtés.



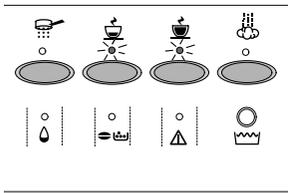
## Allumer la machine

L'interrupteur principal est situé à l'arrière de la machine:



- L'allumer au moyen de l'interrupteur principal (= position «I»).

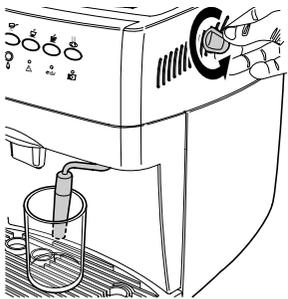
- A l'allumage on entend un léger ronronnement, cela est tout à fait normal, la machine effectue un contrôle automatique. Un cycle de rinçage se met en route (voir page 47) pour rincer à fond avec de l'eau fraîche les circuits internes de la machine, cette eau s'écoule ensuite dans le récipient de trop-plein.



- A l'avant de la machine, les deux témoins lumineux verts  /  indiquant le cycle de chauffage, commencent à clignoter.
- Quand ces témoins lumineux restent allumés, cela signifie que le cycle de chauffage est terminé.
- Avant de préparer le premier café, il faut encore purger l'air de la machine (voir ci-dessous).

## Purger l'air de la machine

Avant la première utilisation de la machine, il faut la purger. Cette brève opération permet d'éliminer les bulles d'air qui se trouvent encore dans le circuit d'eau d'une machine neuve.

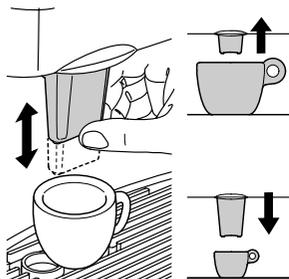


- Placez un récipient sous la buse de vapeur
- Tournez la manette d'émission de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- On entend le bruit de la pompe et quelques gouttes d'eau chaude giclent de la buse de vapeur. Lors de cette opération l'embout de la buse de vapeur devient très chaud. attention : risque de brûlure !
- Après quelques secondes, un jet d'eau régulier s'écoule. La machine a été purgée et l'on peut remettre la manette d'émission de vapeur dans sa position initiale (tourner dans sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt).
- La machine est prête à l'emploi.

**Important:** si la machine est restée sans être utilisée pendant quelques temps (par ex. après les vacances) ou si le réservoir était vide, il faut alors purger l'air de la machine.

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

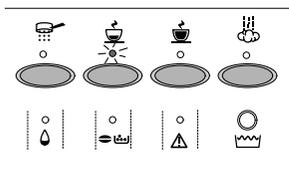
L'embout d'écoulement du café est réglable en hauteur et s'adapte ainsi à la hauteur de la tasse.



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

## 2. Café ou espresso?

La machine à café «Caffè Caruso» prépare le café entièrement automatiquement



- Dès que les deux témoins lumineux verts  /  restent allumés, la machine est prête à l'emploi.
- Appuyer sur la touche Espresso  (ou sur la touche Café .
- Dès que vous avez appuyé sur la touche, le témoin lumineux de contrôle clignote et le moulin moude 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. 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.
- 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 la touche Café ou Espresso.

**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.

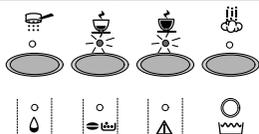
Conseil: la quantité de café déversée dans la tasse (soit la quantité d'eau) pour l'espresso ou pour le café peut être modifiée et programmée (voir page 41). La machine est programmée pour le Café Caruso Imperiale.

## 3. Une ou deux tasses?

Il est possible de préparer deux tasses de café frais en même temps:

- Placer deux tasses vides sous l'embout d'écoulement du café.
- Régler la hauteur de l'embout en fonction de la hauteur des tasses.
- Dès que les deux témoins lumineux verts de contrôle  /  restent allumés, la machine est prête à l'emploi.
- Appuyer par ex. sur la touche Espresso  (ou touche Café  ) **deux fois brièvement**.
- Dès que vous avez appuyé deux fois sur la touche, cette condition sera signalée par le témoin lumineux de contrôle par un double clignotement pendant toute la durée du cycle de préparation. Le moulin 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.

Appuyer 2 fois

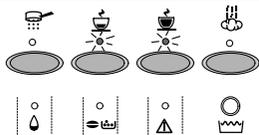


## 4. Réglage de la quantité déversée dans la tasse

La quantité déversée dans la tasse (soit la quantité d'eau) pour l'espresso ou pour 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 hauteur de la tasse.
- Dès que les deux témoins lumineux verts de contrôle  /  restent allumés, la machine est prête à l'emploi.
- Appuyer par ex. sur la touche Espresso  (ou touche Café  ) et **tenez-la enfoncée** jusqu'à ce qu'il y ait la quantité d'eau désirée dans la tasse. Puis relâchez la touche.
- La nouvelle quantité de café désirée est enregistrée et mémorisée.

Tenir la touche enfoncée

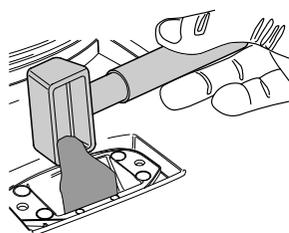
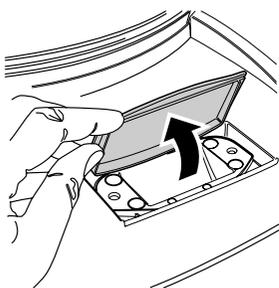
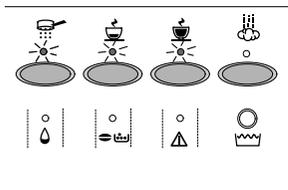


**Important:** la touche Café ou Espresso doit rester enfoncée pendant toute la durée du processus.

### 5. Emploi d'une seconde qualité de café moulu

La machine à café «Caffè Caruso» permet d'utiliser une deuxième qualité de café (par ex. décaféiné).

- Placez une tasse vide sous l'embout d'écoulement.
- Réglez la hauteur de l'embout en fonction de la hauteur de la tasse.
- Dès que les deux témoins lumineux verts de contrôle ☕ / ☕ restent allumés, la machine est prête à l'emploi.
- Appuyez par ex. sur la touche «Café moulu» ☕. Le témoin lumineux de contrôle s'allume (en même temps que les deux témoins «Espresso» ☕ et «Café» ☕).



- Retirez le couvercle du compartiment pour le café moulu.
- Versez une mesure de café moulu dans le compartiment.
- Appuyez sur la touche Espresso ☕ (ou touche Café ☕). Le témoin lumineux clignote pendant toute la préparation.
- Dès que la préparation est terminée, les témoins lumineux «Espresso» ou «Café» ☕ / ☕ cessent de clignoter et restent allumés.
- Le témoin lumineux «Café moulu» ☕ s'éteint dès que le café s'écoule.

**Important:** ne pas employer plus d'une mesure rase de café moulu. N'introduire dans le compartiment que **du café moulu** (jamais de café instantané, café en grains ou autre!), cela pourrait endommager la machine !

## 6. Cappuccino / émission de 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 les deux témoins lumineux verts de contrôle ☕ / ☕ restent allumés, la machine est prête à l'emploi.

- Appuyez sur la touche «Vapeur» ☕. Le témoin lumineux de contrôle commence à clignoter 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 le témoin lumineux de contrôle «Vapeur» cesse de clignoter et reste allumé.

- Placez l'embout d'émission de vapeur au-dessus du récipient de trop-plein.

- Tournez la manette 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'air sont expulsés et il ne sort plus que de la vapeur. Arrêtez l'émission de vapeur en tournant la manette 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.

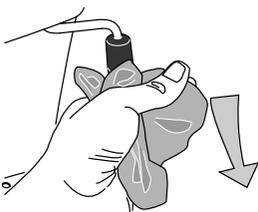
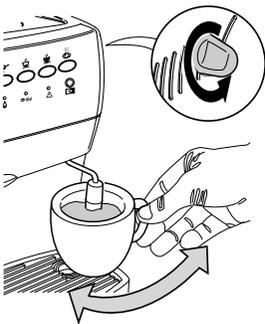
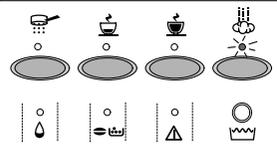
- Lorsque vous avez obtenu la mousse désirée, arrêtez l'émission de vapeur (en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre).

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

De cette manière, vous pouvez aussi réchauffer d'autres types de boissons.

Pour retourner à la fonction normale de préparation d'un café, appuyez à nouveau sur la touche «Vapeur» [Symbol]. Les trois témoins lumineux de contrôle ☕, ☕ et ☕, [Symbol] et [Symbol] clignotent et signalent que la machine est encore à la température de production de vapeur. Placez l'embout d'émission de vapeur au-dessus du récipient de trop-plein. Tournez la manette d'émission de vapeur située sur le côté et faites sortir la vapeur résiduelle jusqu'à ce qu'un jet d'eau sorte à nouveau. Tournez la manette dans l'autre sens pour arrêter. Le témoin lumineux de contrôle «Vapeur» ☕ s'éteint et les témoins lumineux Espresso ☕ et Café ☕ s'allument à nouveau.

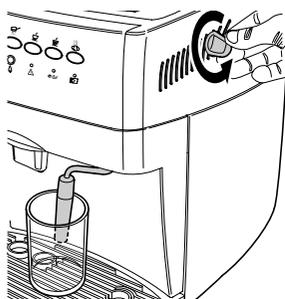
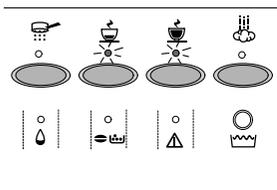
**Important:** La buse de vapeur et son embout atteignent une température très élevée. Au début de l'eau bouillante peut gicler: **risque de brûlure!**



### Emission d'eau chaude

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

- Dès que les deux témoins lumineux verts de contrôle  /  restent allumés, la machine est prête à l'emploi.



- Placez la tasse sous la buse vapeur.
- Tournez la manette 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 la manette dans l'autre sens (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour faire cesser l'émission d'eau.

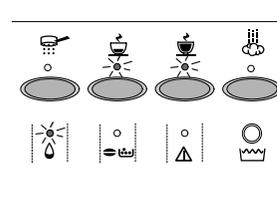
**Important:** Pendant ce processus, l'eau et l'embout de la buse peuvent atteindre une très haute température. Attention: danger de brûlure!

### Ajout d'eau

Le réservoir d'eau est pourvu d'un indicateur de niveau. Quand le niveau de l'eau est trop bas, le témoin lumineux rouge «Manque d'eau»  s'allume 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.
- Replacez le réservoir.
- Ouvrez l'émission d'eau chaude jusqu'à ce qu'il en sorte un jet d'eau régulier, puis refermez-la. Le témoin lumineux «Manque d'eau»  s'éteint et la machine est à nouveau prête à l'emploi.

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

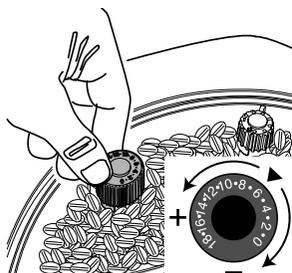


## Moulin à café: réglage de la finesse de mouture

La qualité et le goût d'un café ou d'un espresso dépendent non seulement du mélange, mais aussi de la finesse de mouture. La finesse de mouture programmée à la sortie d'usine correspond au Café Caruso Imperiale («6»).

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.

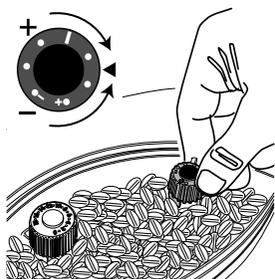
- Pour obtenir une **mouture plus fine** (si l'émission s'effectue trop rapidement), tournez le bouton de réglage vers le «1».
- Pour obtenir une **mouture plus grosse** (si l'émission s'effectue trop lentement), tournez le bouton de réglage vers le «16».



**Important:** Ce réglage doit être effectué **uniquement durant le processus de mouture**, sinon vous risquez de bloquer le moulin.

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.



## Moulin à café: réglage de la quantité; dose de café

Il est possible de régler la quantité ainsi que le dosage du café à moulin. La dose de café programmée à la sortie d'usine correspond au Café Caruso Imperiale.

- 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.

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

- Conservez le café au frigo pour qu'il maintienne tout son arôme.
- Utilisez le café moulu dans les 14 jours qui suivent. L'idéal serait de le moulin juste avant de le préparer.
- Réglez le degré de mouture sur fin pour la préparation avec la machine à café et extra-fin pour l'express avec la cafetière.
- N'utilisez que de l'eau fraîche et froide.

### 1. Généralités

Les réglages suivants peuvent être programmés individuellement:

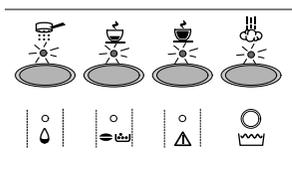
1. Dureté de l'eau
2. Cycle de rinçage
3. Pré-ébullition
4. Pré-mouture
5. Quantité déversée dans une tasse (v. page 41)

Pour pouvoir effectuer les réglages de 1 à 4, il faut tout d'abord sélectionner le mode de programmation décrit ci-dessous.

### 2. Mode de programmation

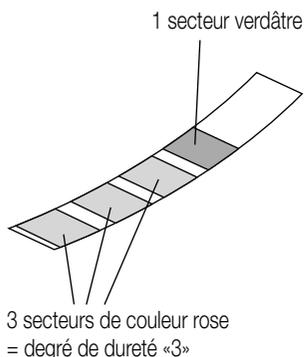
Le mode de programmation est activé au moyen du processus suivant:

- Eteignez la machine en appuyant sur l'interrupteur principale placé à l'arrière (= position «0»).
- Appuyez sur les touches «Espresso»  et «Vapeur»  et **maintenez-les enfoncées**.
- Rallumez la machine en appuyant sur l'interrupteur principal (en maintenant toujours les touches enfoncées).
- Les quatre témoins lumineux verts , ,  et  s'allument et indiquent de telle sorte que la machine se trouve en mode de programmation.



### 3. Programmation «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 servant à mesurer la dureté de l'eau. Sur cette bande de papier, il y a quatre secteurs de couleur verdâtre, qui changent selon le degré de dureté de l'eau.



- Plongez la bande de papier dans l'eau pendant une seconde 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».
- Mettez la machine en mode de programmation (voir ci-dessus).
- Appuyez de façon répétitive sur la touche  jusqu'à obtenir le degré de dureté désiré. Les positions:
  - Degré de dureté «1»: s'allument  + 
  - Degré de dureté «2»: s'allument  +  + 
  - Degré de dureté «3»: s'allument  +  +  + 
  - Degré de dureté «4»: s'allument  +  +  +  + 

#### 4. Programmation «Cycle de rinçage»

Lors de l'allumage de la machine, le cycle de rinçage a pour but d'éliminer l'eau résiduelle qui se trouve encore dans les circuits. Ceci vous garantit que votre café ou espresso ne sera préparé qu'avec de l'eau fraîche. Activation du cycle de rinçage:

- Mettez la machine en mode de programmation (voir page précédente).
- Appuyez de manière répétitive sur la touche  jusqu'à ce que le témoin lumineux de contrôle  s'allume. Lorsque le témoin lumineux est allumé, le cycle de rinçage est activé.

Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur la touche .

#### 5. Programmation «Pré-ébullition»

Avec la pré-ébullition, le café moulu est légèrement humidifié avant l'ébullition effective. Ce processus permet au café de révéler tout son arôme. Cette fonction de pré-ébullition est activée à la sortie d'usine.

- Mettez la machine en mode de programmation (voir page précédente).
- Appuyez de manière répétitive sur la touche  jusqu'à ce que le témoin lumineux de contrôle  s'allume. La fonction de pré-ébullition est alors activée.

Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur la touche .

#### 6. Programmation «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:

- Mettez la machine en mode de programmation (voir page précédente).
- Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que le témoin lumineux de contrôle  s'allume. La fonction de pré-mouture est alors activée.

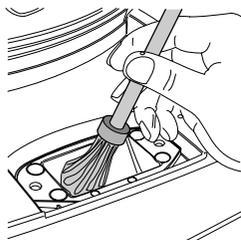
Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur la touche .

#### 7. Quitter le mode de programmation

La machine reste en mode de programmation jusqu'à ce qu'elle soit éteinte avec l'interrupteur principal. Les modalités programmées sont mémorisées et disponibles lorsque vous rallumez la machine à café.

## 1. Généralités

La machine à café «Caffè Caruso» 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.



## 2. Nettoyage quotidien

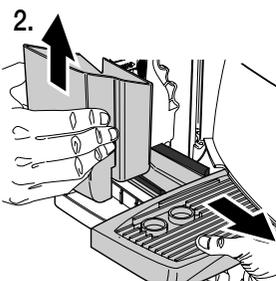
- Rincez le réservoir et remplacez l'eau.
- Nettoyez le compartiment pour le café moulu au moyen du pinceau fourni avec la machine.



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



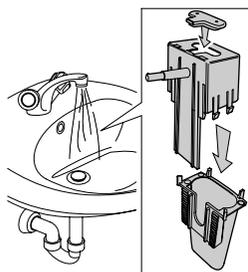
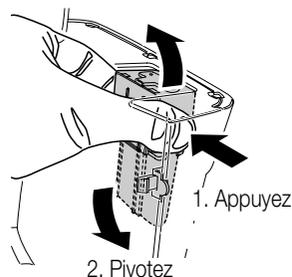
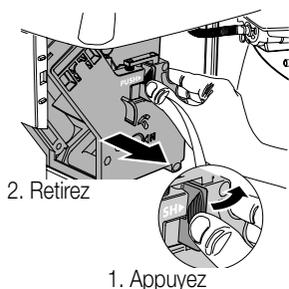
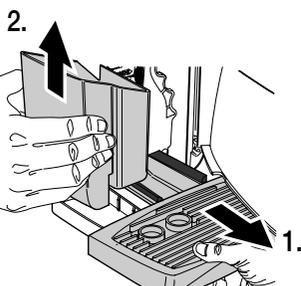
- Nettoyez l'emplacement et l'appareil avec un chiffon humide.



Videz comme suit le récipient à marc de café et le récipient de trop-plein:

- Ouvrez la porte.
- En les faisant glisser vers l'extérieur, retirez le récipient de trop-plein avec le récipient à marc de café.
- Retirez le récipient à marc de café du récipient de trop-plein et videz-le.
- Rincez les éléments à l'eau chaude. Ne les mettez jamais dans le lave-vaisselle!
- Remplacez les éléments.

**Important:** Le témoin de signalisation «Récipient à marc de café plein»  s'allume dès que vous avez préparé 15 tasses de café. Il peut donc s'allumer même si le récipient vient d'être vidé (par ex. trois tasses avant). Dans ce cas, videz quand même le récipient à marc de café pour éviter tout dysfonctionnement!



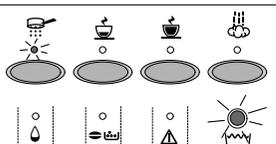
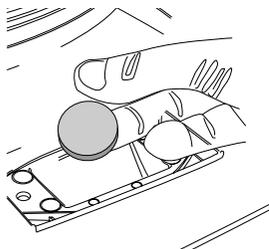
### 3. Nettoyage hebdomadaire

- 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 des deux côtés.
- Ouvrez la porte.
- En les faisant glisser vers l'extérieur, retirez le récipient de trop-plein avec le récipient à marc de café.
- Saisissez solidement le dispositif d'ébullition par l'encoche.
- Exercez une pression avec le pouce sur le levier de blocage reconnaissable à l'inscription «PUSH».
- Retirez délicatement le dispositif d'ébullition.
- Le dispositif d'ébullition doit être exclusivement lavé à l'eau chaude, n'ajoutez aucun détergeant. Puis rincez-le et séchez-le soigneusement. 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 l'encoche et replacez-le sur son support jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Placez le récipient à marc de café dans le récipient de trop-plein.
- Replacez le récipient de trop-plein avec le récipient à marc de café et refermez la porte.

Retirez l'embout d'écoulement du café comme suit et nettoyez-le:

- Ouvrez la porte.
- Saisissez l'embout comme indiqué sur le dessin et appuyez sur l'endroit indiqué avec le pouce.
- Pivotez légèrement l'embout dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à ce qu'il se détache.

- Désassemblez les éléments de l'embout d'écoulement avec précaution et rincez-les à l'eau chaude.
- Rassemblez les éléments de l'embout et replacez-le dans son support jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



## 5. 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.

- Placez un récipient sous l'embout d'écoulement de café.
- Introduisez une pastille pour l'élimination des dépôts graisseux du café (art. 7173.656) dans le compartiment du café moulu.
- Appuyez sur la touche «Détartrage»  et la maintenir enfoncée.
- Appuyez sur la touche «Café moulu» . Les témoins lumineux commencent à clignoter et le processus de nettoyage se fait entièrement automatiquement.

Le nettoyage se fait en 4 phases avec une minute de pause entre chaque.

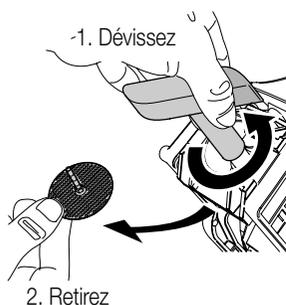
- A la fin du processus de nettoyage les deux témoins lumineux  et  cessent de clignoter et le témoin lumineux de contrôle «Manque d'eau»  s'allume.

**Important:** pour ne pas risquer d'endommager la machine n'utiliser que les pastilles indiquées et ne les introduire que dans le compartiment réservé au café moulu.

## 6. Nettoyage mensuel

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

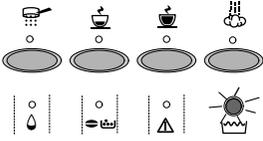
- Retirez le dispositif d'ébullition (voir page précédente)
- Libérez le filtre métallique supérieur en le dévissant au moyen de la clé en plastique fournie avec la machine. Maintenez le filtre avec un doigt de façon à ce qu'il ne tourne pas pendant le dévissage.
- Retirez le filtre et lavez-le à l'eau 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.



## 7. Indications importantes concernant le nettoyage

Pendant les opérations de nettoyage, il faut respecter les règles suivantes:

- L'entretien/nettoyage ne peuvent être effectués que lorsque la machine est refroidie et qu'elle a été débranchée (débrancher le cordon d'alimentation des deux côtés).
- Ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Les éléments amovibles (dispositif d'ébullition, réservoir d'eau, récipient de trop-plein, récipient à marc de café, etc.) ne doivent jamais être mis dans le lave-vaisselle car cela les endommagerait.
- Ne jamais utiliser de produits chimiques agressifs pour le nettoyage (par ex. solvants) ni d'objets abrasifs.



### 8. Elimination du calcaire 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 soumettre la machine à un traitement anticalcaire lorsque le témoin de signalisation «Détartrage»  clignote, lorsque l'émission d'eau est fortement réduite et de toute façon tous les 3-4 mois.

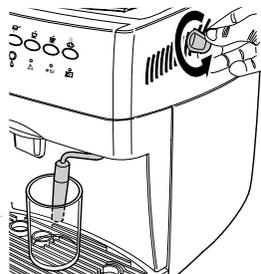
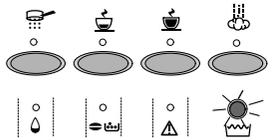
Pour éviter des dommages dus à un mauvais traitement anti-calcaire il est indispensable de respecter les procédures décrites dans les pages suivantes.

**Important:** *n'utilisez absolument jamais* de vinaigre pour le traitement anti-calcaire de la machine, car dans le cas contraire cela l'endommagerait!

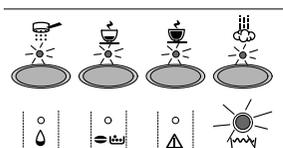
Le processus d'élimination du calcaire se fait de manière totalement automatique et ne peut pas être interrompu.



- Achetez du détartrant «Potz Calc» auprès de votre Migros et mélangez-le à l'eau dans le rapport 1:1. Versez le mélange dans le réservoir d'eau.
- L'interrupteur principal (à l'arrière) doit être sur la position «1».
- Retirez la partie inférieure de la buse de vapeur et nettoyez-la.
- Pour recueillir le liquide anti-calcaire et les résidus de calcaire qui sortent de la machine, placez un grand récipient sous la buse de vapeur.
- Appuyez sur la touche «Détartrage»  pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'elle s'allume.

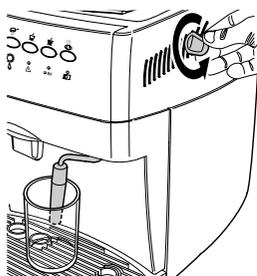


- Faites sortir la vapeur en tournant la manette d'émission de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le processus de détartrage se lance automatiquement. Le mélange détartrant est pompé à intervalles réguliers du réservoir au circuit de la machine. A chaque fois, le mélange anti-calcaire demeure dans le circuit pendant quelques secondes 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.



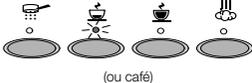
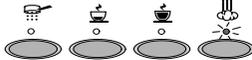
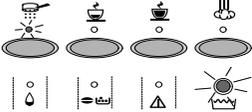
### 8. Elimination du calcaire tous les 3-4 mois (suite)

- Dès que le cycle est terminé, la pompe devient légèrement plus bruyante et les 5 témoins lumineux ☕ + ☕ + ☕ + ☕ + ☕ commencent à clignoter.
- Arrêter l'émission de vapeur en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Le témoin lumineux «Manque d'eau» 💧 clignote.
- retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement et remplissez-le à nouveau avec de l'eau fraîche du robinet.



- Maintenant le circuit d'eau de la machine doit être rincé à l'eau claire pour enlever tous les résidus.
- Ouvrez l'émission d'eau chaude et laissez sortir les 2/3 du contenu du réservoir par la buse de vapeur. Refermez l'émission d'eau chaude en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et permettre à la machine de se réchauffer.
- Dès que les deux témoins lumineux Espresso ☕ et Café ☕ restent allumés, ouvrez l'émission d'eau chaude et laissez couler le reste de l'eau dans le récipient.
- Remplir le réservoir d'eau fraîche et ouvrez brièvement l'émission d'eau chaude.
- Le processus de détartrage est terminé et la machine est à nouveau prête à l'emploi.

les divers états de fonctionnement de la machine sont affichés au moyen de témoins lumineux.  
 Les symboles:  = témoin allumé /  = témoin éteint

Affichage	Signification	page
	1. ( <b>clignotement</b> ) Cycle de chauffage pour émission d'un espresso ou d'un café 2. ( <b>allumés</b> ) Machine prête à l'émission d'un espresso, café ou eau chaude	39 39/40
	3. (le témoin clignote <b>lentement</b> ) Emission d'un espresso (ou d'un café) 4. (le témoin clignote <b>rapidement</b> ) Emission de deux tasses d'espresso (ou de café)	40 41
	5. (le témoin <b>clignote</b> ) Cycle de réchauffage pour émission de vapeur 6. (le témoin est <b>allumé</b> ) Machine prête pour émission de vapeur	43 43
	7. (les témoins clignotent) La machine est encore à haute température (de vapeur) - Pour la refroidir, ouvrez l'émission d'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que les deux témoins «Espresso» ou «Café» allumés (voir aussi le point 2)	43
	8. (le témoin <b>clignote</b> ) Effectuer la purge d'air 9. (le témoin est <b>allumé</b> ) Ajouter de l'eau dans le réservoir et effectuer la purge d'air	39 44
	10. (le témoin est <b>allumé</b> ) - Remplir le récipient à café en grain 11. (le témoin <b>clignote</b> ) - Vider le récipient à marc de café ( <b>même s'il n'est qu'à moitié plein</b> )	38 48
	12. (le témoin <b>clignote</b> ) Le dispositif d'ébullition, le récipient à marc de café ou le récipient de trop-plein ne sont pas installés correctement, ou bien la porte n'est pas fermée convenablement 13. (le témoin <b>clignote</b> ) Le moteur du moulin à café est bloqué, le moteur du dispositif d'ébullition est bloqué - Adressez-vous au service après-vente Migros	36
	14. (le témoin <b>clignote</b> ) Il faut procéder à l'élimination du calcaire - éteindre le témoin en appuyant sur une touche 15. (le témoin est <b>allumé</b> ) La machine est en train de procéder à l'élimination du calcaire	51 51
	16. (les témoins lumineux <b>clignotent</b> ) Cycle d'élimination des dépôts graisseux activé	50

## 54 Problèmes de fonctionnement et solutions

Si vous n'arrivez pas à régler un problème de fonctionnement à l'aide du tableau suivant, adressez-vous au service après-vente Migros le plus proche.

**Important:** En cas d'anomalie de fonctionnement, de dommage apparent ou présumé à la suite d'une chute, débranchez tout d'abord la prise de courant

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 « 1 »	39
	- Le cordon d'alimentation n'est pas inséré correctement	- Insérer le cordon (complètement)	38
Le café n'est pas suffisamment chaud	- Les tasses sont froides	- Préchauffer les tasses (par exemple avec la buse d'eau chaude)	
L'eau chaude ou la vapeur ne sortent pas	- La buse vapeur est bouchée	- Enlever la buse vapeur et la nettoyer avec une aiguille	48
Le café sort lentement	- Le café est trop finement moulu	- Changer de mélange ou modifier la finesse de mouture	45
	- Le dispositif d'ébullition est sale	- Nettoyer le dispositif d'ébullition	49
Le café a peu de mousse («crème»)	- Le mélange n'est pas adapté	- Utiliser un mélange différent, modifier la finesse de mouture ou bien augmenter le dosage	45
	- Le café n'est pas fraîchement moulu		
	- Le café est moulu trop grossièrement		
La machine met trop de temps à chauffer	- Le circuit d'eau a des dépôts de calcaire/ est bouché	- Procéder à l'élimination du calcaire	51
La buse émet trop peu d'eau	- Le circuit d'eau a des dépôts de calcaire/ est bouché	- Procéder à l'élimination du calcaire	51
Il est impossible d'enlever le dispositif d'ébullition	- Le mécanisme du dispositif d'ébullition est mal mis	- Placer le récipient de trop-plein avec 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	36/49
	- 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 récipient de trop-plein	49
Le café ne sort pas	- Il n'y a pas d'eau dans le réservoir	- Remplir le réservoir et effectuer la purge d'air	37/39
	- Le dispositif d'ébullition est sale	- Nettoyer le dispositif d'ébullition	49
	- Il y a trop de café moulu	- diminuer la quantité / le dosage	45
	- Il y a de l'air dans le circuit d'eau	- Effectuer la purge d'air	39
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	49
Le café sort trop rapidement	- Il n'y a pas assez de café	- Augmenter la quantité / le dosage	45
	- Le mélange de café est moulu trop grossièrement	- Changer de mélange	45
	- Il n'y a pas assez de café dans le compartiment à café moulu	- Utiliser une mesure rase de café moulu	45

Tension de réseau		230 Volt/ 50 Hz
Puissance nominale		1250 Watts
Dimensions		env. 280 x 385 x 390 mm (L x H x P)
Longueur du cordon		env. 1.2 m
Poids	– Machine	env. 6.8 kg
Matériel	– Corps	Plastique (ABS)
	– Dispositif d'ébullition	Plastique
Elements de commande		Interrupteur principal marche/arrêt 5 touches commande
Témoins lumineux		Lampes à LED
Pression pompe		15 bar
Capacité récipient café		env. 230 g en grains
Réservoir d'eau		env. 1.4 l eau
Ecran anti-radiations		selon normes UE
Appropriation		TÜV
Garantie du produit		2 ans

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

## Elimination

Rapporter les appareils hors d'usage ou endommagés au point de vente ou au centre de récupération des déchets

	Page		Page
<b>A</b> ffichage	53	<b>L</b> es quatre règles d'or pour réussir parfaitement votre café	17
Affichages à l'écran	53		
Ajout d'eau	44	<b>M</b> anutenion	40
Alimentation électrique de la machine	38	Mettre la machine en marche	36
Allumage de l'appareil	39	Mise en marche	36
Assemblage et installation de la machine	36	Mode de programmation	46
<b>B</b> ranchement de la machine au réseau électrique	38	Moulin à café: réglage de la finesse de mouture et du dosage du café	45
Bref mode d'emploi	34		
<b>C</b> afé	40	<b>N</b> ettoyage du filtre à café	50
Café – préparation automatique	40	Nettoyage hebdomadaire	49
Café en grain - chargement	38	Nettoyage mensuel	50
Café moulu – utilisation du	42	Nettoyage quotidien	20
Cappuccino	43		
Cycle de rinçage	47	<b>O</b> érations avant la première mise en marche	36
<b>D</b> éballage	31	<b>P</b> ré-ébullition	47
Description des parties de la machine et des éléments de commande	32	Pré-moulture	47
Deux tasses	41	Problèmes de fonctionnement et solutions	54
Données techniques	55	Programmations	46
Dureté de l'eau	46	Purger l'air de la machine	39
<b>E</b> au chaude- émission	44	<b>Q</b> uantité de café déversée dans la tasse (=quantité d'eau): réglage	41
Elimination	55	Quitter mode de programmation	47
Elimination du calcaire	51	<b>R</b> emplissage du réservoir d'eau	42
Embout d'écoulement du café - réglage	40	<b>S</b> econde qualité de café	42
Emission de vapeur	43	<b>U</b> ne ou deux tasses	41
Emploi d'une seconde qualité de café, moulu	42		
<b>F</b> iltre café – nettoyage	50		
Finesse de mouture – réglage	45		
<b>I</b> ndications par rapport aux instructions	31		
Installation de la machine	36		
Instructions importantes à propos du nettoyage	50		
Interventions de nettoyage	48		
- quotidien	48		
- hebdomadaire	49		
- mensuel	50		
- instructions importantes	48		