



**MIO STAR**

# Caruso Digital Machine à café automatique

F \_\_\_\_\_

Mode d'emploi; page 1



Art. n° 7173.545







# Machine à café automatique Caruso Digital

1

## Félicitations!

En achetant cette machine à café 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>Nettoyage / Entretien</b>	<b>19</b>
A propos de ce mode d'emploi	3	– 8.1 Groupe de distribution	21
Déballage	3	<b>Détartrage</b>	<b>22</b>
<b>Aperçu de la machine et des éléments de commande</b>	<b>4/5</b>	<b>Lecture des symboles affichés</b>	<b>24</b>
<b>Bref mode d'emploi</b>	<b>6/7</b>	<b>Problèmes et solutions</b>	<b>26</b>
<b>Fonctionnement</b>	<b>8</b>	<b>Elimination</b>	<b>27</b>
– Avant la première mise en marche	8	<b>Données techniques</b>	<b>27</b>
– Utilisation	8		
– Installer / Brancher la machine	9		
– Préparation de la machine	9		
– Première mise en marche	10		
<b>Réglages</b>	<b>12</b>		
– Réglage du moulin à café	12		
– Réglage du café dans une tasse	13		
– Réglage du distributeur de café	13		
– Réglage de la quantité de café moulu (= force)	14		
– Mode de «Sleep»	14		
<b>Distribution du café</b>	<b>14</b>		
<b>Distribution d'eau chaude</b>	<b>16</b>		
<b>Sortie de la vapeur / Préparation du cappuccino</b>	<b>18</b>		

Français



## 2 Consignes de sécurité



Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau: danger de court-circuit! La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps. Toucher la buse de vapeur/ eau chaude en faisant très attention: danger de brûlures!

### Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites puisqu'elles engendrent des risques! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

### Alimentation secteur

Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée.

La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.

### Câble d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux.

Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le MIGROS-Service. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes (vives) ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile.

Ne pas transporter ou tirer la machine à café par son câble. Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées.

Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

### Protection des autres personnes

Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux appareils électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

### Danger de brûlures

Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes: danger de brûlures!

Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.

### Emplacement

Ranger la machine à café dans un endroit sûr pour éviter tout risque de renversement ou de blessures.

Risque de fuite d'eau chaude ou de vapeur surchauffée: danger de brûlures!

Ne pas garder la machine à une température inférieure à 0 °C: le gel pourrait l'endommager. Ne pas utiliser la machine à café en plein air.

Ne pas poser la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue: le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

### Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il faut l'éteindre avec la touche marche / arrêt et retirer la fiche de la prise de courant. Attendre quelques instants pour que la machine refroidisse.

Ne jamais plonger la machine dans l'eau!

Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.

Ne pas utiliser l'eau qui est restée pendant plusieurs jours dans le réservoir pour un usage alimentaire; laver le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

### Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour un fonctionnement correct et efficace de la machine à café, il est conseillé de:

- Choisir une surface d'appui plane et résistante à l'eau;
- Choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible;
- Prévoir une distance minimum des parois de la machine, conformément à l'illustration (voir page 9).

### Rangement de la machine

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise. La ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

### Réparations / Entretien

En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse. Seul le MIGROS-Service est autorisé à effectuer des interventions et des réparations. Les réparations ne doivent être effectuées que par un centre d'assistance agréé. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

### En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.



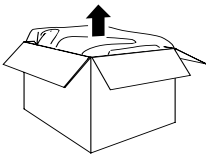


## A propos de ce mode d'emploi

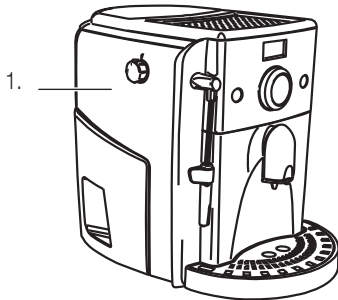
Ce mode d'emploi ne peut mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tous les compléments d'information ou problèmes insuffisamment ou non traités dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

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

## Déballage

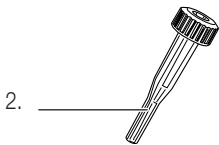


– Sortir la machine de son emballage



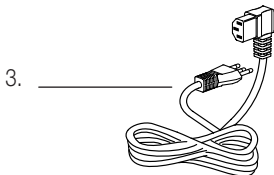
– Contrôler dès la sortie de l'emballage la présence de tous les éléments suivants:

1. Machine à café
2. Clé de réglage de la mouture
3. Cordon d'alimentation



– 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.

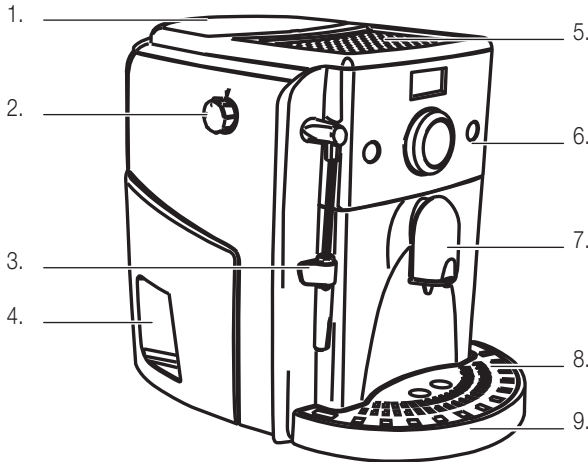


**Conseil:** conservez l'emballage pour d'éventuels transports (par ex. en cas de déménagement, réparations, etc.).



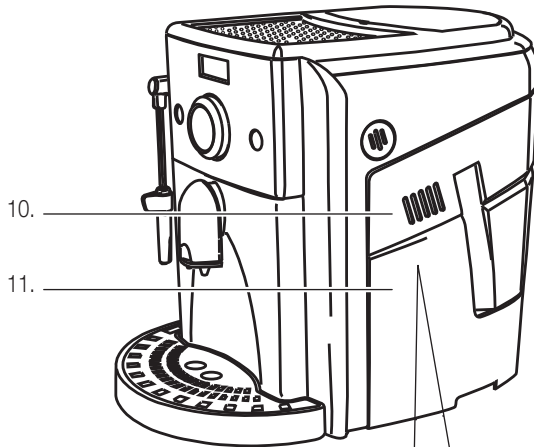
## 4 Aperçu de la machine et des éléments de commande

Français



### Appareil:

1. Compartiment pour café en grains avec réglage de la mouture
2. Bouton rotatif vapeur/eau chaude
3. Buse vapeur/eau chaude avec Pannarello
4. Réservoir à eau
5. Surface repose-tasses
6. Panneau de contrôle
7. Embout d'écoulement du café (hauteur réglable)
8. Grille d'égouttement (amovible)
9. Bac d'égouttement (amovible)



10. Porte de service
11. Récipient pour eau résiduelle avec récipient pour marc de café (amovible)

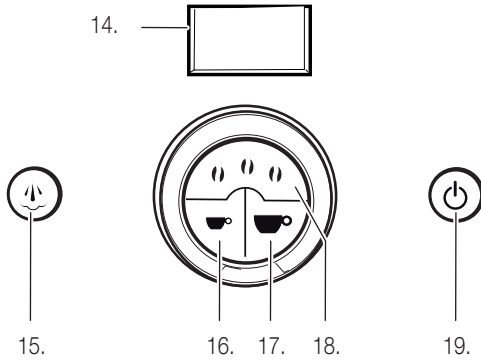


12. Groupe de distribution (extractible)
13. Récipient à marc de café (amovible)



## Aperçu de la machine et des éléments de commande

5



### Panneau de contrôle:

#### 14. Affichage LCD trois couleurs

- **vert**: prête
- **orange**: en train de chauffer, remettre du café ou de l'eau
- **rouge**: entretien nécessaire (ex. vider récipient à marc de café)
- aperçu des symboles page 24

#### 15. Touche vapeur

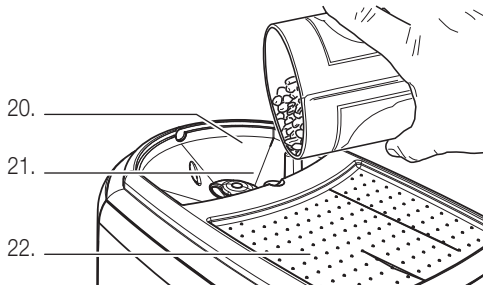
#### 16. Écoulement du café «Expresso»

#### 17. Écoulement «café plus long»

#### 18. Force du café (3 degrés)

#### 19. Touche marche/arrêt

Français

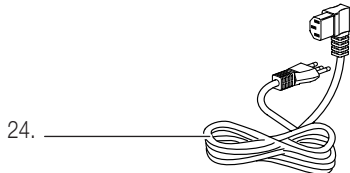
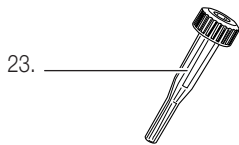


### Compartiment pour café en grains:

#### 20. Réservoir pour les grains de café

#### 21. Ouverture pour le réglage de la mouture (utiliser la clé du point 23)

#### 22. Surface repose-tasses



### Accessoires:

#### 23. Clé pour le réglage de la mouture

#### 24. Cordon d'alimentation (3 pôles)



## 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.

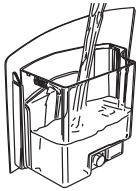
### 1. Installation

- Placez la machine sur une surface sèche, plane, stable et résistante à l'eau et à proximité d'une prise de courant (pas directement devant)
- 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 20 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. 1.7 l)

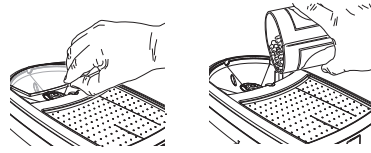


**Important:** pour effectuer le remplissage, ne mettez jamais la machine sous le robinet (risque de décharge électrique!).

- 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 compartiment (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 compartiment à café en grains, car cela endommagerait la machine.

### 4. Brancher la machine au réseau électrique

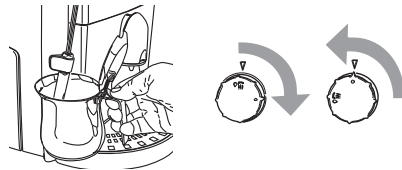
- Insérer la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant (230 V / 50 Hz)

### 5. Mettre la machine en marche

- Appuyer sur la touche marche/arrêt (19) 
-  Le symbole rouge s'affiche indiquant qu'il faut purger le système.


**Recommandation:** lorsque le symbole orange s'allume, le réservoir doit être rempli

- Pour purger le système, placer un récipient sous la buse



- Tourner le bouton rotatif (sur côté gauche) dans le sens des aiguilles d'une montre et attendre. Une quantité d'eau pré-réglée s'écoule de la buse.

**Important:** le tuyau de la buse, lors de ce processus, est très chaud, risque de brûlure!

-  Dès que le symbole orange s'éteint tourner le bouton (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre). La purge du circuit d'eau est alors terminée




**i Recommandation:** avant la première mise en marche ou si la machine est restée longtemps sans être utilisée (ex. après les vacan-







## Bref mode d'emploi

ces) ou si le réservoir est complètement vide, il faut purger le circuit d'eau

-  Ensuite, le symbole orange indique que la phase de chauffe est en cours. Placer un récipient sous l'embout d'écoulement du café
- Après la phase de chauffage, la machine effectue automatiquement le rinçage du système interne et de l'eau s'écoule par l'embout d'écoulement du café
-  Le symbole orange s'affiche pendant le rinçage
-  Une fois le rinçage effectué, le symbole vert s'allume. La machine est prête à préparer un café (voir page 14)

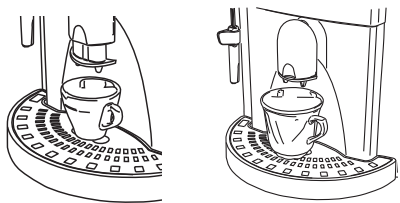
- Dès que l'on appuie sur l'une des touches, le broyeur moude une dose de café

-   Ces deux symboles s'affichent

- Le café fraîchement moulu est transféré automatiquement dans le groupe de distribution et est tout d'abord ébouillanté à l'eau chaude
- Puis l'eau chaude est pompée dans le groupe de distribution 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 deux touches tasse**


## 6. 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



## 7. Café ou expresso?

La machine à café prépare le café entièrement automatiquement.

-  Dès que le voyant vert reste allumé la machine est prête
- **Appuyer sur l'une des deux touches tasse** pour que le café s'écoule:
  - touche de gauche: café long (grande tasse)
  - touche de droite: expresso (petite 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

### Préparer deux tasses de café:

- Appuyer 2x de suite sur la touche tasse

### Programmer la quantité de café (= grande tasse):

- Voir page 13

### Quantité de café moulu (= force du café):

- Appuyer de façon répétée sur la touche café en grains (18) pour régler la force du café, 3 degrés possibles

### Modifier le degré de mouture

- Voir page 12

### Conseils sécurité et économie d'énergie:

**En cas d'absence et pendant la nuit, toujours débrancher la machine**

## 8. Nettoyage / Détartrage

Nettoyer et détartrer régulièrement la machine (voir page 19 et pages suivantes).



## 8 Fonctionnement

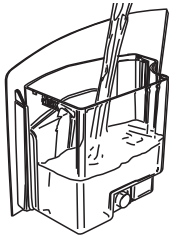


### Avant la première mise en marche

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, groupe distribution, 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 19).

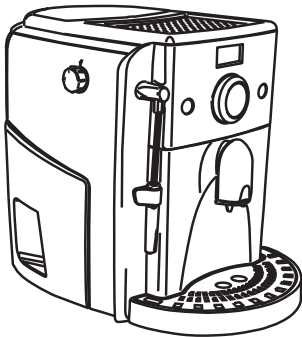
#### **Recommandation:**

- 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

Cette machine à café automatique Mio Star «Caruso Digital» vous permet de préparer facilement d'excellents espressos, cafés, cappuccinos et thés.

Cette machine expresso est réservée à un usage domestique.



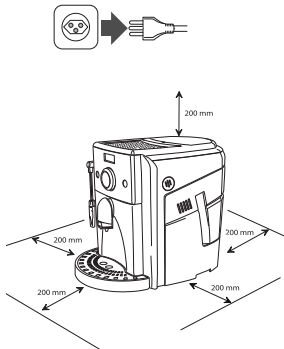


## 1. Installer / Brancher la machine

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

– **retirer la fiche de la prise**

- placez la machine sur une surface sèche, plane, stable et résistante à l'eau et pas directement sous une prise de courant
- ne placez pas la machine sur une surface chaude ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- maintenir une distance min. de 60 cm entre la machine et l'évier/robinet
- vérifiez que la rallonge que vous utilisez convient à cet appareil (3 pôles avec terre et 1.5 mm<sup>2</sup> de section). Veillez à ce que l'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon

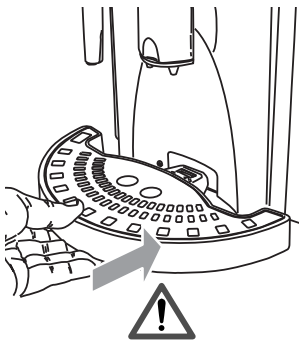


**Recommandation:**

- 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. Préparation de la machine

- Retirer le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.
- Insérer le bac d'égouttement dans le logement prévu à cet effet sur la machine.



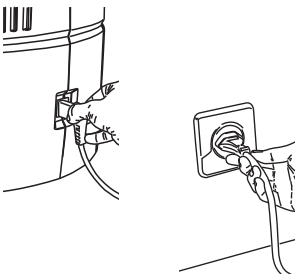
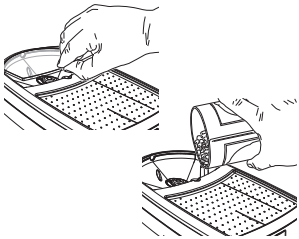
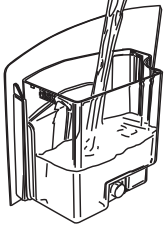
- Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, assurez-vous d'avoir effectué toutes les opérations indiquées en page 2

**i** Remarque importante: Il est indispensable de lire le contenu du chapitre page 24, qui explique en détail la signification de tous les symboles qui s'affichent sur l'écran LCD.



## 10 Mise en marche

Français



### 3. Première mise en marche

- Soulever légèrement le réservoir à eau et le retirer de son logement

- Le rincer et le remplir d'eau fraîche ; il est recommandé de ne pas trop remplir le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement



**Ne remplir le réservoir (4) qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude ainsi que les autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau: s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.**

- Retirer le couvercle du compartiment à café en grains (1)
- Le remplir de café en grains



**Ne verser que du café en grains dans le compartiment (1). Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.**

- Replacer le couvercle sur le compartiment à café en grains (1)
- Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil
- Brancher la fiche de l'autre extrémité du cordon à une prise de courant murale ayant une tension appropriée



## Mise en marche

11

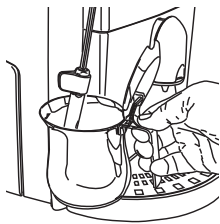
Français



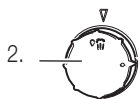
- Pour allumer la machine, appuyer simplement sur la touche marche/arrêt (19)



- Le symbole rouge s'affiche indiquant que le système doit être purgé.  
**Recommandation:** lorsque le symbole orange s'allume, le réservoir doit être rempli



- Pour purger le système, placer un récipient sous la buse (Pannarello)



- Tourner le bouton rotatif (sur côté gauche) dans le sens des aiguilles d'une montre et attendre. Une quantité d'eau pré-régulée s'écoule de la buse.

**Important:** le tuyau de la buse, lors de ce processus, est très chaud, risque de brûlure!



- Dès que le symbole orange s'éteint tourner le bouton (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre). La purge du circuit d'eau est alors terminée

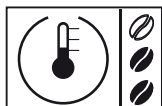
**i** **Recommandation:** avant la première mise en marche ou si la machine est restée longtemps sans être utilisée (ex. après les vacances) ou si le réservoir est complètement vide, il faut purger le circuit d'eau



- Le symbole orange indique que la phase de chauffe est en cours. Placer un récipient sous l'embout d'écoulement du café



- Après la phase de chauffage, la machine effectue automatiquement le rinçage du système interne et de l'eau s'écoule par l'embout d'écoulement du café. Pendant le rinçage, le symbole orange s'affiche



- Une fois le rinçage effectué, le symbole vert s'allume. La machine est prête à préparer un café



## 12 Mise en marche

### 4. Réglages

La machine que vous venez d'acquérir peut être réglée pour une utilisation optimale.

#### 4.1 Réglage du moulin à café

**i** Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine et son mélange. L'appareil est équipé d'un système de réglage automatique permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé).

Voilà pourquoi il est conseillé de faire s'écouler quelques cafés avant de régler le moulin à café.

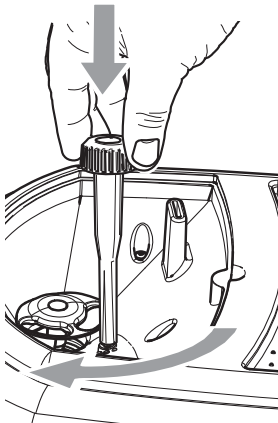
**!** Attention! Ne tourner le bouton de réglage du degré de mouture que lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le compartiment à café en grains.

**!** Il est interdit d'introduire une substance autre que du café en grains dans ce compartiment. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. Éteindre l'interrupteur principal et débrancher la machine avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du compartiment à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.

- La machine permet de régler le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé
- Le réglage s'effectue en tournant l'axe situé à l'intérieur du réservoir à café; appuyer sur l'axe et le tourner avec la clé fournie
- Appuyer sur l'axe, le tourner d'un seul cran à la fois et préparer 2 ou 3 cafés: c'est le seul moyen de vérifier la modification du degré de mouture

- Les repères à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé:

- mouture grosse
- mouture moyenne
- mouture fine





## 4.2 Réglage du café dans une tasse

La machine permet de régler la quantité de café écoulé selon vos goûts personnels et/ou les dimensions de vos grandes ou petites tasses.



Chaque fois que l'on appuie et que l'on relâche les touches (16) ou (17), la machine distribue une quantité, programmée et différente de café. Cette quantité peut être programmée à nouveau à votre gré. Chaque touche délivre, indépendamment, la quantité de café programmée.



À titre d'exemple, voici la programmation de la touche (16), à laquelle on associe normalement le café expresso.

- Mettre une tasse sous l'embout d'écoulement
- Appuyer sur la touche (16) et la maintenir enfoncée; pendant cette phase le symbole vert ci-contre s'affiche
- Lorsque la quantité souhaitée s'est écoulée dans la tasse, relâcher la touche (16)

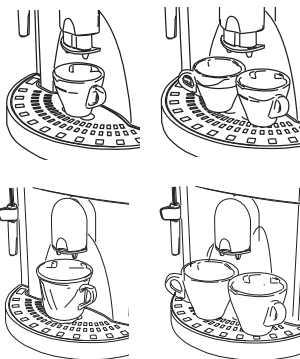
Maintenant, la touche (16) est programmée; chaque fois que l'on appuie et que l'on relâche cette touche, la machine délivre la quantité programmée précédemment.

La programmation de la touche (17) se fait comme décrit ci-dessus.

## 4.3 Réglage de l'embout d'écoulement du café

L'embout d'écoulement du café peut être réglé en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous voulez utiliser.

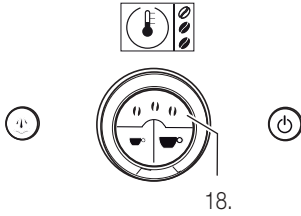
Pour effectuer ce réglage, relever ou abaisser l'embout d'écoulement manuellement.



- Le placer ainsi:
- pour les petites tasses;
  - pour les grandes tasses



## 14 Mise en marche



### 4.4 Réglage de la quantité de café moulu (= force du café)

- En appuyant plusieurs fois sur la touche (18) on peut régler la quantité de café moulu (et ainsi l'intensité du goût). Trois degrés sont possibles: léger, moyen ou fort. Le degré sélectionné s'affiche avec les grains de café

### 4.5 Mode veille

La machine a été conçue pour une bonne économie d'énergie.

- Quelque temps après la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement
- Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche (19). Dans ce cas, la machine n'effectue le rinçage que si le dispositif de chauffe est refroidi

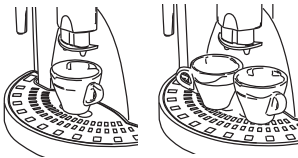
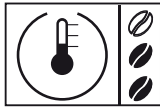
## 5. Ecoulement du café



Remarque: si le café ne s'écoule pas, vérifier que le réservoir à eau est rempli.



Avant de procéder à l'écoulement du café, vérifier que le voyant vert ci-contre est allumé



- Placer une ou deux tasses (grandes ou petites) sous les buses de l'embout d'écoulement; ce dernier peut être réglé en hauteur pour s'adapter à la taille des tasses



- Pour obtenir un espresso, appuyer et relâcher la touche (16), pour un café allongé, la touche (17)
- Ensuite le cycle de l'écoulement démarre: pour obtenir un café, n'appuyer sur la touche qu'une seule fois; pour obtenir deux cafés, appuyer deux fois de suite sur la touche





## Mise en marche

15



- L'écoulement commence:
  - s'il ne s'agit que d'une seule tasse de café, l'un des deux symboles vert s'affiche sur l'écran

et



- s'il s'agit de deux tasses café, l'un des deux symboles vert s'affiche sur l'écran

**i** Avec ce mode de fonctionnement, la machine moule et dose automatiquement la bonne quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles d'écoulement gérés automatiquement par la machine.

- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler par l'embout d'écoulement
- L'écoulement du café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint; il est quand même possible d'interrompre l'écoulement du café en appuyant sur la touche activée précédemment


**i** La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café espresso italien. Il se peut que cette caractéristique augmente légèrement le temps d'écoulement, mais cela au profit d'un café au goût plus intense.

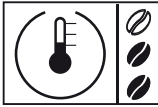


## 16 Mise en marche

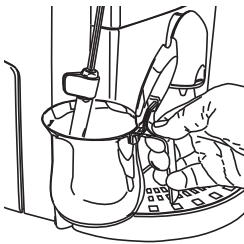
Français

### 6. Distribution d'eau chaude

 Attention: il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début: danger de brûlures. La buse d'eau chaude peut atteindre des températures élevées: éviter tout contact direct avec les mains.

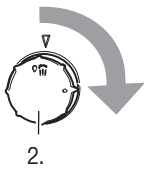


- Avant de procéder à l'écoulement de l'eau chaude, vérifier que le voyant vert s'affiche



Lorsque la machine est prête à laisser le café s'écouler, procéder comme suit:

- Placer une tasse et/ou un récipient sous la buse d'eau chaude/vapeur



- Tourner le bouton (2) dans le sens des aiguilles d'une montre



- Le symbole vert s'affiche

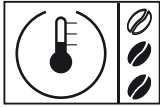


- Laisser la quantité d'eau chaude désirée s'écouler; pour interrompre le processus, tourner le bouton (2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal



### Recommandation

**i** Il se peut qu'à l'ouverture du robinet (2), l'eau chaude ne s'écoule pas et que le voyant orange s'allume.



- Attendre que la phase de chauffe soit terminée et que le symbole vert s'affiche. L'eau chaude s'écoule alors par la buse

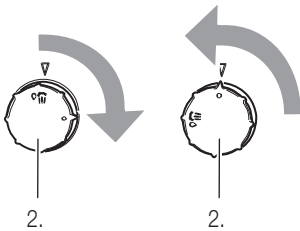
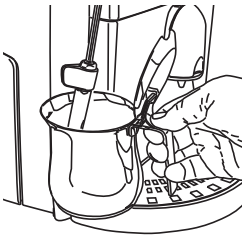
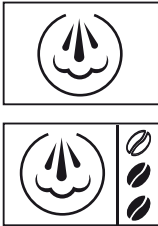




## 18 Mise en marche



15.



2.

2.

### 7. Distribution de vapeur/Préparation du cappuccino

La vapeur peut être utilisée pour émulsionner le lait pour le cappuccino, mais aussi pour réchauffer les boissons.

**!** **Risque de brûlures! Au début de l'écoulement, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. La buse d'écoulement peut atteindre des températures élevées: ne pas y toucher.**

– Une fois la machine prête à délivrer un café, appuyer sur la touche (15). La machine requiert un certain temps de préchauffage: au cours de cette phase, le voyant orange s'affiche

– Dès que le symbole vert s'allume, la machine est prête à donner de la vapeur

– Placer un récipient sous la buse de vapeur; tourner le bouton (2) «Eau chaude/vapeur» pendant quelques secondes pour que l'eau résiduelle contenue dans la buse vapeur s'écoule. Après quelques instants, il n'y a plus que de la vapeur qui sort

– Retourner le bouton (2)

– Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino avec du lait froid

**i** **Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait froid.**

– Plonger la buse vapeur dans le lait à réchauffer et tourner le bouton (2). Remuer le récipient lentement en effectuant des mouvements de bas en haut afin que la formation de la mousse soit uniforme

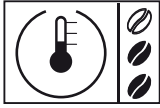
– Une fois l'opération terminée, retourner le bouton (2)

– Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons

Après avoir utilisé la buse vapeur, la laver comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et Entretien».

**i** **Une fois le lait émulsionné, faire s'écouler le café. Appuyer sur la touche (15):**

La machine retourne automatiquement à la température d'écoulement du café.



**i** Si la machine est inutilisée, elle commute automatiquement sur la température d'écoulement du café pour économiser l'énergie (le symbole vert ci-contre s'allume).

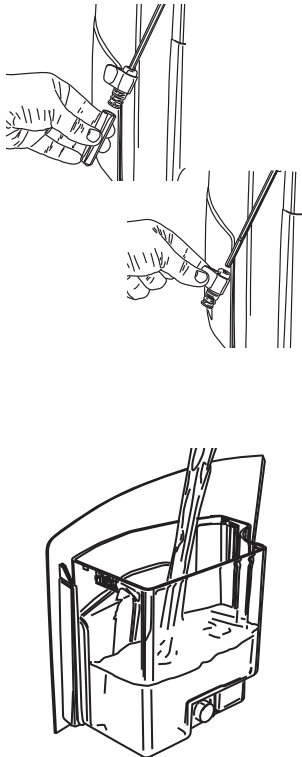
### 8. Nettoyage et entretien

#### Nettoyage général

- L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique
- Ne pas plonger la machine dans l'eau. Ne pas laver ses composants au lave-vaisselle
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux et propre, légèrement imbibé d'eau
- Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel
- Une fois par jour, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure de la buse et la laver à l'eau fraîche
- Il est nécessaire de nettoyer la buse vapeur une fois par semaine. Pour ce faire:
  - enlever l'embout de la buse (pour le nettoyage normal);
  - enlever l'élément supérieur de la buse vapeur;
  - laver l'élément supérieur à l'eau fraîche;
  - laver la buse vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait;
  - replacer l'élément supérieur de la buse vapeur (vérifier qu'il est bien insérée).

Remettre l'embout de la buse vapeur.

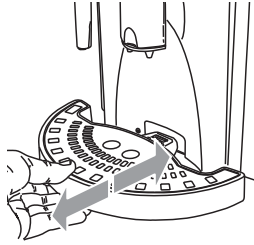
- Il est conseillé de nettoyer **une fois par jour** le réservoir à eau:
  - extraire le filtre situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec à l'eau courante
  - replacer le filtre dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation
  - remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable



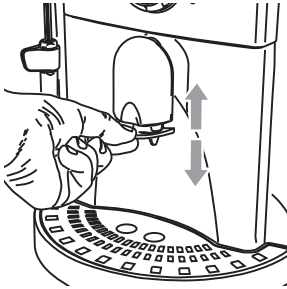


## 20 Nettoyage / Entretien

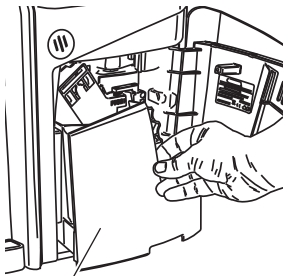
Français



- Vider et laver **tous les jours** le bac d'égouttement

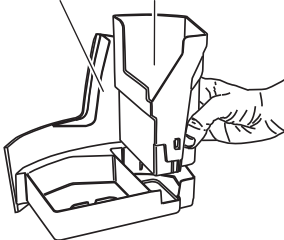


- **Une fois par semaine**, retirer l'embout d'écoulement en le tirant vers le bas et le laver à l'eau tiède. Après l'avoir lavé, le replacer dans son logement



- Nettoyer le logement de service. Nous vous recommandons de le nettoyer et de le vider **chaque jour**:
  - récipient à eau résiduelle (11.)
  - récipient à marc de café (13.)

11. 13.

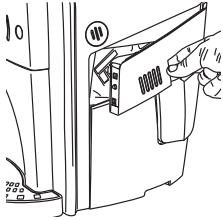


### Recommandations:

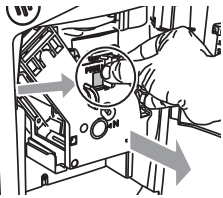
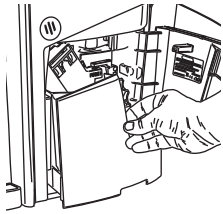
- Ce n'est que **lorsque** le symbole «Vider le récipient à marc de café» s'allume que la machine sait qu'il faut vider le récipient à eau résiduelle et le récipient à marc de café (le symbole s'allume après un certain nombre de tasses)
- Il est donc possible, que le symbole «Vider le récipient à marc de café» s'allume après quelques tasses. Dans ce cas vider à nouveau le récipient



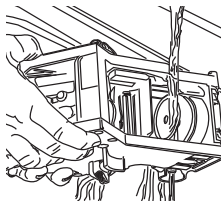
### 8.1 Groupe de distribution



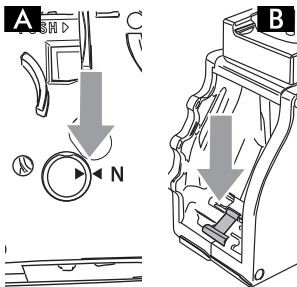
- Nettoyer le groupe de distribution (12) chaque fois qu'il faut remplir le compartiment à café en grains, et au moins une fois par semaine quoi qu'il en soit.
- Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur (18) et la débrancher
- Ouvrir la porte de service (10) et sortir le récipient à eau résiduelle (11) et le récipient à marc de café (13)



- Enlever le groupe de distribution (12) en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche «PUSH». Ne laver le groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent



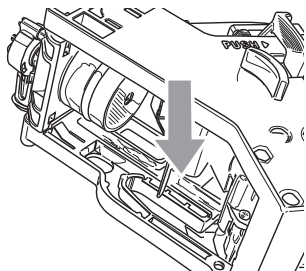
- Laver le groupe de distribution à l'eau tiède; nettoyer soigneusement le filtre supérieur
- Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du groupe de distribution
- Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine



- Vérifier que les deux flèches coïncident (A)
- Vérifier que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution. Appuyer sur la touche «PUSH» pour s'assurer que le groupe de distribution est dans la bonne position (B).

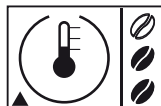


## 22 Nettoyage / Entretien / Détartrage



- Introduire à nouveau le groupe de distribution dans le logement prévu à cet effet jusqu'à ce qu'il soit bien encastré. Ne pas appuyer sur la touche «PUSH»
- Remettre le récipient à marc de café et le bac d'écoulement. Fermer la porte de service

Français



### 9. Détartrage

La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil. Le cycle de détartrage est nécessaire tous les 3    4 mois ou si le débit de l'eau est réduit.

- Si le détartrage est nécessaire, le symbole orange s'affiche avant chaque écoulement
- Pendant le fonctionnement normal, le besoin de détartrage s'affiche avec le symbole «▲» (en bas à gauche)

#### **i** 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:**

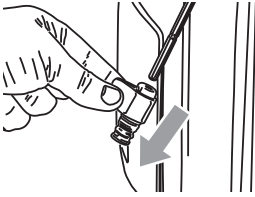
- **n'utilisez absolument jamais** de vinaigre pour détartrer la machine, car cela l'endommagerait!
- **Un détartrage régulier de votre machine évite les réparations couteuses. Les dommages dus    un détartrage nécessaire non effectué ou au non-respect de ce mode d'emploi sont exclus de la garantie**





## Détartrage

23

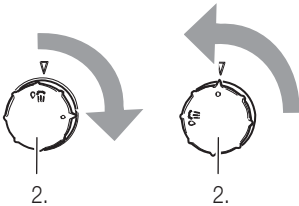
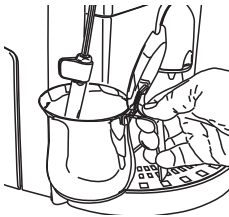


- Avant de procéder au détartrage, retirer la buse de vapeur, comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et Entretien»

- Appuyer sur la touche marche /arrêt (19) pour allumer la machine.  
**Attendre la fin du rinçage et la fin de la phase de chauffe**

- Mélanger le produit détartrant (par ex. Mio Star) avec de l'eau en suivant les indications sur l'emballage du produit, et verser cette solution dans le réservoir à eau

- Placer un récipient sous la buse vapeur (3).



- Vidanger tout le contenu du réservoir à intervalles tasse par tasse, en tournant le bouton vapeur (2) dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour arrêter l'écoulement, tourner le bouton vapeur (2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

- Pendant les différents intervalles, éteindre la machine en appuyant sur la touche marche / arrêt (18) et attendre 10 à 15 minutes que la solution détartrante ait son effet. Vider le récipient

- Répéter ces opérations jusqu'à épuisement de la solution détartrante dans le réservoir

- Dès que la machine a écoulé la solution détartrante, rincer le réservoir à eau et le remplir d'eau fraîche.

- Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche marche / arrêt (19).

- Vidanger le contenu du réservoir à eau en tournant le bouton vapeur (2) dans le sens des aiguilles d'une montre. La distribution s'arrête en tournant le bouton vapeur (2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.





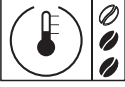







- Appuyer sur la touche vapeur (15) pendant 6 secondes pour éteindre le voyant de détartrage

Une fois le détartrage terminé, remettre la buse vapeur comme décrit au chapitre «Nettoyage et Entretien».

**i** En cas d'emploi d'une solution détartrante autre que celle qui a été conseillée, nous vous prions de toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage du produit.












## 24 Lecture des symboles affichés

Symbole	Couleur: rouge	Orange	Vert
		Machine en phase de chauffe pour écoulement café ou eau chaude.	
	Remplir le réservoir et purger le système.	Remplir le réservoir	
		Machine en phase de rinçage Attendre que le processus soit terminé	
		Remplir le récipient à café en grains et redémarrer le cycle d'écoulement.	
			Machine prête pour écoulement café et/ou eau chaude
			La machine donne un espresso.
			La machine donne 2 espressos.
			La machine donne un café.
			La machine donne deux cafés.
			La machine donne de l'eau chaude.
		Machine en phase de chauffe pour écoulement vapeur	
			Maschine prête pour écoulement vapeur et café



## Lecture des symboles affichés

25

Symbole	Couleur: rouge	Orange	Vert
		Machine doit être détartrée.	
			Le triangle en bas à gauche indique que la machine doit être détartrée.
	Mettre récipient à marc de café.		
	Placer le groupe de distribution	Le groupe de distribution ne fonctionne pas correctement.	
	Fermer la porte de service.		
		Remettre bouton eau chaude/vapeur dans la bonne position.	
		Vider le récipient à marc de café et bac d'écoulement.	
			Machine en phase de programmation.
	Eteindre la machine et la rallumer après 30 secondes. Répéter le processus 2 ou 3 fois. Si la machine NE se rallume PAS, contacter le MIGROS-Service.		

Français



## 26 Problèmes et solutions

Français

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique	Brancher la machine au réseau électrique
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur	Le trou de la buse de vapeur est obturé	Nettoyer le trou de la buse vapeur à l'aide d'une aiguille. Vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération
	Buse vapeur sale	Nettoyer la buse vapeur
Le café ne mousse pas	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou le degré de mouture est trop gros	Changer de mélange de café ou régler la mouture comme indiqué page 12
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire	Détartrer la machine
Le groupe de distribution ne peut pas être démonté	Le groupe de distribution n'est pas dans la bonne position	Mettre en marche la machine. Placer le récipient à marc de café et le récipient à eau résiduelle et fermer la porte. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine
	Bac à marc inséré	Retirer le bac à marc avant d'extraire le groupe de distribution
Le café ne coule pas	Le réservoir à eau est vide	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (voir page 11)
	Le groupe de distribution est sale	Nettoyer le groupe de distribution (voir page 19)
	Le circuit n'est pas amorcé	Réamorcer le circuit (voir page 11)
	Embout d'écoulement sale	Nettoyer l'embout
Le café coule lentement	Le café est moulu trop fin	Changer de mélange de café ou régler la mouture comme indiqué page 12
	Le circuit n'est pas amorcé	Réamorcer le circuit (voir page 11)
	Le groupe de distribution est sale	Nettoyer le groupe de distribution (voir page 21)
Le café coule à côté de l'embout d'écoulement	L'embout d'écoulement est obturé	Nettoyer l'embout et ses orifices de sortie (voir page 20)

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas aucun remède ne permet de résoudre le problème, s'adresser au MIGROS-Service.



## Elimination

27



- 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

Tension de réseau		230 V/ 50 Hz
Puissance nominale		1400 W
Dimensions		env. 370 x 370 x 480 mm (L x H x P)
Longueur du cordon		env. 1.2 m
Poids	- machine	env. 9 kg
Matériaux	- corps	plastique
	- groupe de distribution	plastique
Éléments d'affichage		écran LCD
Capacité récipient café		env. 230 g de café en grains
Réservoir à eau		env. 1.7 l d'eau
Antiparasité		selon norme EU
Homologation		CE / S+
Produit garanti		2 ans
Accessoires (inclus)		clé de réglage de lamouture, cordon d'alimentation

Français

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

**MIGROS**

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich







## 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.

## MIGROS

**Service**

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)