

Capriccio Machine à expresso

Mode d'emploi (page 1)



Félicitations!

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

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

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

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	2	Nettoyage	18
A propos de ce mode d'emploi	3	Détartrage	20
Déballage	3	Entretien / Rangement/ Elimination	21
Aperçu de l'appareil et des éléments de commande	4	Problèmes	22
Bref mode d'emploi	5	Données techniques	23
Fonctionnement	6	Index	24
- Avant la 1ère mise en marche	6		
- Utilisation	6		
- Installation	7		
- Remplissage du réservoir	8		
- Mettre la machine en marche/chauffer	9		
- Purger la machine	9		
- Préparation d'un café	10		
- Une fois le café préparé	12		
- Conseils pour l'expresso/café	13		
- Cappuccino	14		
- Emission de vapeur	16		
- Eau chaude	17		

2 Consignes de sécurité



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

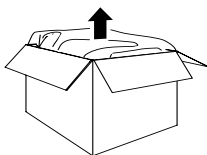
- Lire entièrement ce mode d'emploi
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- Ne branchez cette machine qu'à une prise de terre (230 V) avec une protection de 6 A
- Débranchez absolument la fiche de la prise:
 - avant de déplacer la machine
 - avant chaque nettoyage ou chaque entretien
 - si elle reste longtemps sans servir
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives et ne le coincez pas (risque de décharge électrique)
- Pour éviter tout danger, faites remplacer tout cordon défectueux uniquement par M-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Enlevez toujours la fiche de la prise mais ne tirez jamais sur le cordon
- Vérifiez que la rallonge que vous utilisez convient à cet appareil (3 pôles avec terre et 1.5 mm² de section). Veillez à ce que l'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon
- Nous vous conseillons de brancher l'appareil à un interrupteur de protection FI. En cas de doutes demandez à un spécialiste
- Ne déplacez jamais la machine lorsqu'elle fonctionne (risque de brûlure!)
- Avant la mise en marche, assurez-vous que le robinet d'eau chaude et de vapeur est fermé (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre): risque de brûlure!
- N'utilisez pas la machine sans eau
- Lorsque la machine fonctionne, les différentes parties telles que le dispositif d'ébullition, la buse de vapeur et le tube et les filtres sont très chauds: ne pas toucher! Ne tenez le porte-filtre que par sa poignée en plastique
- La vapeur et l'eau qui sortent sont très chaudes: risque de brûlure!

- Ne pas retirer le porte-filtre tout le temps que la machine est sous pression et que l'écoulement du café n'est pas terminé
- N'utilisez pas la machine:
 - en cas de problèmes
 - si le cordon est endommagé
 - lorsque celle-ci est tombée ou si elle a été endommagéeDans ce cas faites contrôler et réparer la machine par M-Service
- Pour choisir l'emplacement de votre machine vous devez respecter les points suivants:
 - Placez la machine à expresso sur une surface sèche, plane, stable et pas directement sous une prise de courant. Maintenir une distance minimum de 60 cm entre la machine et l'évier et le robinet
 - Ne placez pas la machine sur des appareils ou des surfaces de cuisine qui peuvent fondre ou qui sont inflammables
 - La machine et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
 - Ne couvrez pas la machine
 - Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec la machine
 - N'utilisez la machine que dans des locaux secs
 - Ne laissez pas pendre le cordon: risque de trébucher!
- Cette machine n'est destinée qu'à un usage domestique
- Avant d'effectuer le nettoyage/entretien de la machine, laissez-la refroidir complètement
- N'entreposez pas la machine dans des lieux où la température est inférieure à 5 °C, car l'eau en gelant pourrait endommager la machine (par ex. dans une caravane)
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait endommager la machine ou les appareils et les installations
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants ainsi que les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne doivent pas utiliser la machine ou uniquement sous surveillance

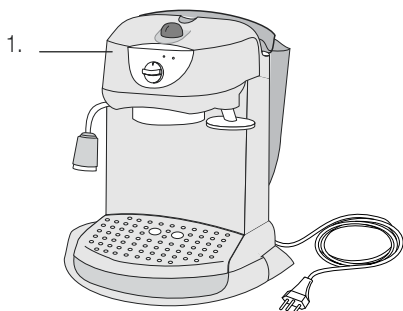
Le présent mode d'emploi ne peut pas tout prendre en considération. Pour d'autres informations ou pour des problèmes non traités ou traités de manière insuffisamment détaillée, vous pouvez vous adresser au service après-vente Migros le plus proche (voir adresses sur le rétro de couverture).

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

Déballage



– Sortir la machine à espresso de son emballage



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

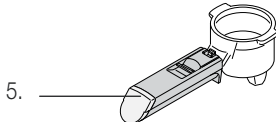
1. machine à espresso
2. cuillère-mesure
3. filtre pour deux tasses
4. filtre pour 1 tasse
5. porte-filtre



– Tous les éléments doivent être bien lavés (pas la machine)

– Contrôler que la tension électrique (230 V) correspond à la tension de l'appareil inscrite sur la plaquette signalétique située sous celui-ci

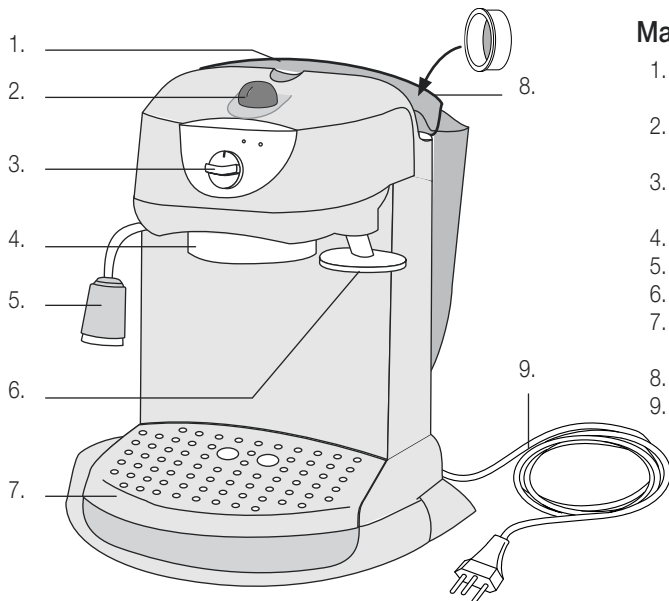
– Eliminez les sacs en plastique car ils peuvent représenter des jeux dangereux pour les enfants



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

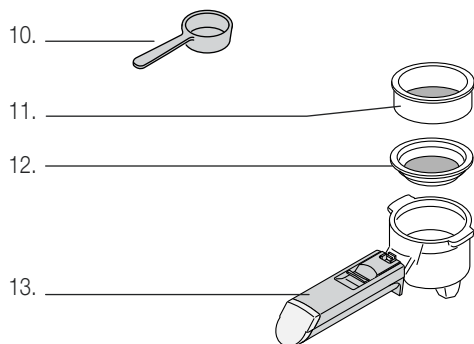
4 Aperçu de l'appareil et des éléments de commande

Français



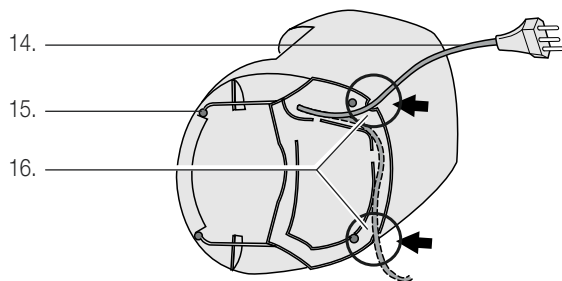
Machine:

1. réservoir avec couvercle (amovible)
2. robinet de vapeur et d'eau chaude
3. interrupteur principal avec témoins lumineux
4. dispositif d'ébullition
5. eau chaude/buse vapeur
6. pilon pour tasser le café
7. grille et récipient d'écoulement (amovibles)
8. compartiment pour filtre
9. cordon d'alimentation avec fiche



Accessoires:

10. cuillère-mesure
11. filtre pour 2 tasses
12. filtre pour 1 tasse
13. porte-filtre



En dessous:

14. cordon d'alimentation
15. pieds caoutchouc
16. encoches gauche / droite pour cordon d'alimentation

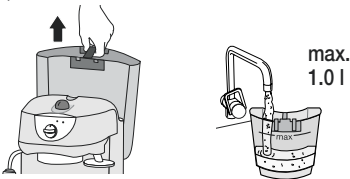
Ce bref mode d'emploi ne fait que présenter les opérations de fonctionnement essentielles. Pour des raisons de sécurité, nous vous conseillons de lire le mode d'emploi détaillé qui décrit toutes les fonctions importantes. Nous vous prions de lire attentivement les consignes de sécurité reportées aux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

1. Installation

- Placez la machine à espresso sur une surface sèche, plane, stable et à proximité d'une prise de courant
- Ne placez la machine que dans des locaux secs
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique: risque de trébucher!

2. Remplissage du réservoir d'eau

- Enlever le couvercle du réservoir, prendre le réservoir par la barrette et l'enlever
- Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'à la marque «max» (max. 1 litre). Suivre les conseils concernant l'eau (voir page 8)
- Remettre le **réservoir** sur la machine et bien l'enfoncer (sinon l'eau peut s'écouler et la pompe risque de mal fonctionner)
- Replacer le couvercle du réservoir d'eau



3. Fonctionnement / chauffer

- La machine est prête à fonctionner lorsqu'on la branche
- Avant de l'allumer, contrôler que le **robinet d'eau chaude et de vapeur** est **fermé** (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre vers le «←»), pour éviter que de l'eau chaude ou de la vapeur ne sorte par la buse
- Tourner l'interrupteur principal vers la droite sur la position «chauffe/en attente» -W- (le témoin rouge s'allume)



tourner le robinet d'eau chaude et de vapeur

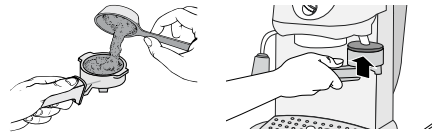
- Le processus de chauffe est terminé après environ 2 minutes (le témoin lumineux orange «OK» s'allume). La machine est prête à faire le café.

4. Purger la machine

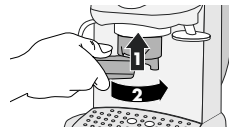
Avant de faire le premier café, purger la machine (voir page 9)

5. Préparation d'un café

- Placer un filtre dans le porte-filtre le petit pour 1 tasse, le grand pour 2 tasses)
- Mettre un sachet portion **ou** une cuillère-mesure rase de café moulu dans le filtre
- Tasser légèrement le café moulu avec le pilon (ne pas le faire pour le sachet portion)



- Placer le porte-filtre contre le dispositif d'ébullition de par en-dessous (1) et effectuer un mouvement de rotation vers la droite (2) jusqu'à **la butée**



- Placer la tasse sous les deux orifices d'écoulement
- Tourner l'interrupteur principal vers la droite sur la position «café/eau chaude» ☞
- Arrêter l'écoulement du café (remettre l'interrupteur principal dans la position «chauffe/en attente» -W-)

6. Une fois le café préparé

- Débloquer le porte-filtre en effectuant un mouvement de rotation vers la gauche (2) et l'abaisser
- Éliminer le marc de café du filtre en tapant le porte-filtre

7. Divers

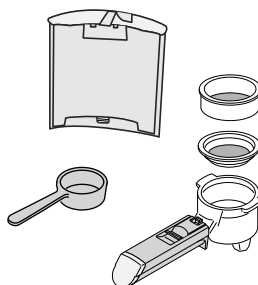
- Conseils sur l'expresso; voir page 13
- Cappuccino; voir page 14
- Emission d'eau chaude; voir page 17
- Nettoyage; voir page 18



Avant la première mise en marche

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

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



Avant la première utilisation, bien laver le réservoir, la cuillère-mesure, les filtres et le porte-filtre à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Ne nettoyer la machine à espresso qu'avec un chiffon humide (voir «Nettoyage», page 18).

Recommandation:

- les circuits internes doivent aussi être purgés avant la première utilisation. Cette opération s'effectue à travers la préparation des premières 5 à 6 tasses sans café. Les circuits internes sont ainsi bien purgés (voir page 9)

Utilisation

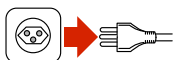
Avec la machine à espresso Capriccio vous pouvez préparer facilement d'excellents espressos, cafés et cappuccinos.

Vous pouvez préparer un café avec du café moulu ou en utilisant un sachet portion très pratique (par ex. «Espresso Classico all'italiana» de Migros).

Suivez nos conseils pour la préparation du café à la page 13.



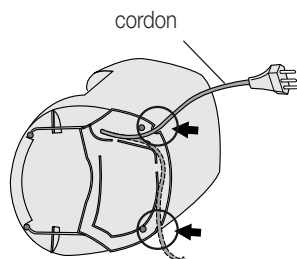
Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique.



1. Installation

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

- **retirer la fiche de la prise**
- placer la machine sur une surface plane, stable et sèche et pas directement sous une prise de courant
- ne placez pas la machine sur une surface chaude ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- maintenir une distance minimum de 60 cm entre la machine et l'évier et le robinet
- ne la mettez que dans des locaux secs
- n'entreposez pas la machine dans des lieux où la température est inférieure à 5 °C , car les conduits internes gèlent et la machine ne fonctionne plus (par ex. dans une caravane)



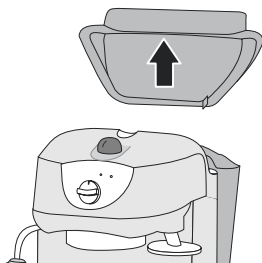
Le cordon d'alimentation est raccordé sous la machine et on peut le faire sortir par l'encoche de droite ou l'encoche de gauche.

Attention:

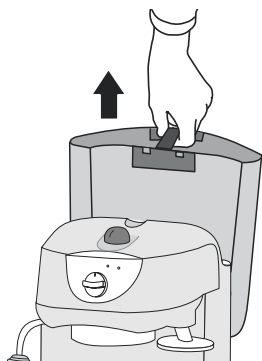
- ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher)
- ne faites pas passer le cordon sur une surface chaude, des angles ou des arêtes vives et ne le coinciez pas (risque de décharge électrique)

2. Remplissage du réservoir d'eau

- Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau et l'enlever



- Saisir le réservoir par la barrette et l'enlever



- Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'à la marque «max». Ne pas dépasser la **quantité maximale de remplissage qui est de 1 litre**.
- Replacer le **réservoir d'eau** sur la machine à espresso et bien appuyer (si le réservoir n'est pas bien inséré, l'eau peut s'écouler et la pompe risque de ne pas bien fonctionner)



- Enfoncer verticalement le couvercle dans la charnière du réservoir d'eau et le rabattre



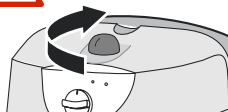
En ce qui concerne l'eau:

- il est conseillé de changer l'eau tous les jours
- n'utilisez que de l'eau froide et aucun autre liquide, sinon cela pourrait endommager la machine
- **Conseil:** l'eau distillée ou filtrée (charbon actif) ne convient pas à la préparation du café. Un bon café a besoin d'un peu de calcaire.

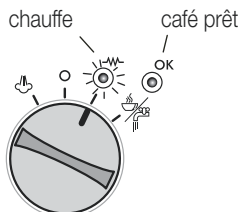
3. Mettre la machine en marche / chauffer



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



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

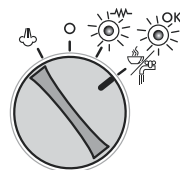


– Tourner l'interrupteur principal vers la droite sur la position «chauffe/en attente» . Le témoin lumineux correspondant s'allume et devient rouge, indiquant que le processus de chauffe s'effectue

– Le processus de chauffe est terminé après environ 2 minutes et le témoin lumineux orange «OK» s'allume aussi. La machine est prête à faire le café

Attention:

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



4. Purger la machine

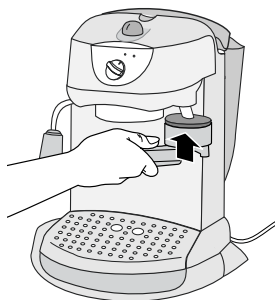
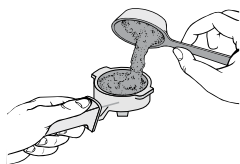
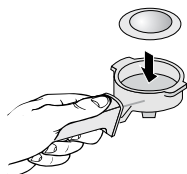
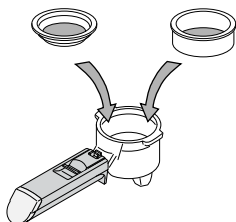
Avant le premier café, il faut évacuer la «vieuse» eau des conduits.

– Tourner l'interrupteur principal vers la droite sur la position «café/eau chaude» jusqu'à ce que de l'eau chaude s'écoule de la machine. Puis replacer l'interrupteur principal sur la position «chauffe/en attente»



Attention: l'eau qui sort est très chaude!

filtre 1 tasse et filtre 2 tasses



5. Préparation d'un café

Pour préparer un café il faut prendre du café moulu ou un sachet portion de Migros très pratique (par ex. «Espresso Classico all'italiana»).

Avant le tout premier café ou après une longue pause (par ex. après les vacances), il faut purger les circuits internes (voir chapitre précédent à la page 9)

Avant de faire un café, contrôlez qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir.

- Placer un des deux filtres dans le porte-filtre:
 - le petit filtre sert au sachet portion **ou** pour une tasse de café préparée avec du café moulu
 - le grand filtre est pour deux tasses de café préparées avec du café moulu ou pour un double espresso
 - Le filtre qui ne sert pas peut être rangé dans son compartiment (sous le couvercle du réservoir à eau)
 - Placer un sachet portion de café dans le petit filtre
- Recommandation:** pour cette machine, n'utiliser que des sachets portions „souples“, sans élément **en carton ou plastique** (par ex. Migros «Espresso Classico all'italiana»)

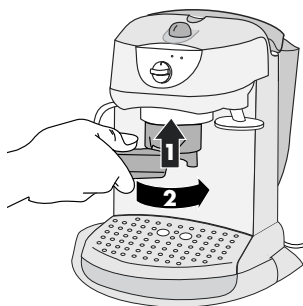
ou

- y verser une cuillère-mesure de café moulu (resp. deux cuillères dans le grand filtre), bien le répartir

- Tasser légèrement le café moulu avec le pilon (ne pas le faire pour le sachet portion)

Conseils:

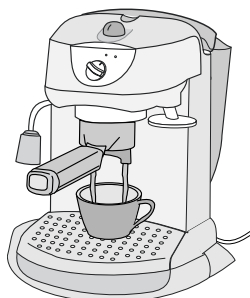
- tasser le café est un acte important pour que l'espresso ait un excellent arôme
- si le café moulu est trop pressé, le café s'écoule lentement et la «crème» (= mousse) prend une couleur foncée
- si le café n'est pas assez pressé, le café s'écoule très vite, il y a peu de «crème» et celle-ci est trop claire



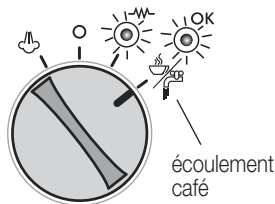
- Placer le porte-filtre contre le dispositif d'ébullition de par en-dessous (1) et effectuer un mouvement de rotation vers la droite (2) jusqu'à **la butée**

Recommandation:

- tourner le porte-filtre jusqu'à la butée, afin que l'eau et le café ne puissent sortir
- on peut tourner plus ou moins le porte-filtre vers la droite selon son degré de remplissage
- si le porte-filtre est neuf il faut plus de force pour effectuer le mouvement de rotation



- Placer la tasse (resp. 2 tasses avec le grand filtre) sous le porte-filtre. Veiller à ce que les deux orifices par où s'écoule le café soient bien au-dessus de la tasse.



- Tourner l'interrupteur principal vers la droite sur la position «café/eau chaude» ☀️☀️, pour que la préparation du café commence. La pompe envoie de l'eau chaude dans le dispositif d'ébullition à travers le café moulu. Le café s'écoule dans la (les) tasse(s) par les deux orifices du porte-filtre
- Remettre l'interrupteur principal dans la position «chauffe/en attente» ☀️☀️ pour arrêter l'écoulement du café

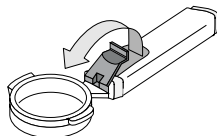
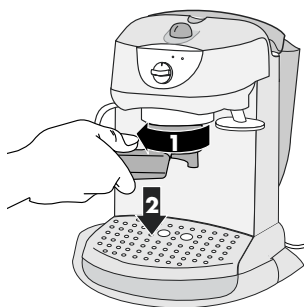
Conseil:

- suivez nos conseils pour la préparation du café à la page 13

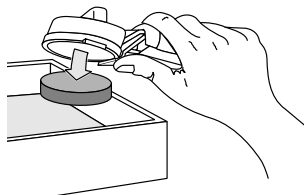
6. Une fois le café préparé

Une fois le café préparé, vous devez retirer le marc du porte-filtre.

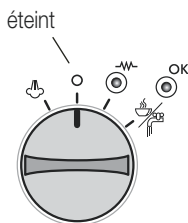
- Débloquer le porte-filtre en effectuant un mouvement de rotation vers la gauche (1) et l'abaisser (2)



- Dans la poignée du porte-filtre il y a un petit levier. Basculer celui-ci vers l'avant et le maintenir avec le pouce. Le filtre est ainsi retenu et ne peut pas tomber



- Faire sortir le marc de café (ou le sachet portion) du porte-filtre en tapant un coup sec. On peut jeter le marc de café dans le compost



- Lorsque vous n'avez plus de café à préparer, éteignez la machine à l'aide de l'interrupteur principal (le mettre sur la position «O»). Si le temps de pause entre deux préparations est long, vider le réservoir d'eau



- Le débrancher

7. Conseils pour un merveilleux expresso / café

Voici quelques conseils importants pour préparer un merveilleux expresso / café:



- **Le café moulu** conserve son arôme peu de temps. On obtient un meilleur résultat avec un café fraîchement moulu (par ex. avec le moulin à café Miostar «type 3871» / art. 7173.603). Conserver le café au réfrigérateur dans un récipient/sachet bien fermé afin qu'il ne perde pas son arôme. Il faut consommer le café moulu sous 14 jours.
- **Le degré de mouture:** trouver le meilleur degré de mouture est important. Cela dépend de plusieurs facteurs et on détermine le meilleur degré de mouture après plusieurs essais:
 - si la mouture est trop fine le café s'écoule très lentement et est amer
 - si la mouture est trop grosse la pression produite dans la machine n'est pas suffisante et le café s'écoule trop vite. Il n'y a presque pas de «crème» (= mousse) ou celle-ci est trop claire
- **Tasser:** tasser le café est un acte important pour que l'expresso ait un excellent arôme:
 - si le café moulu est trop pressé, le café s'écoule lentement et la «crème» (= mousse) prend une couleur foncée
 - si le café n'est pas assez pressé, le café s'écoule très vite, il y a peu de «crème» et celle-ci est trop claire
- **L'eau:** n'utiliser que de l'eau froide, fraîche. Changer l'eau tous les jours
- **Les tasses:** utiliser des tasses à expresso assez épaisses et les chauffer au préalable (par ex. voir émission d'eau chaude page 17), ainsi l'expresso ne se refroidit pas trop vite


8. Cappuccino

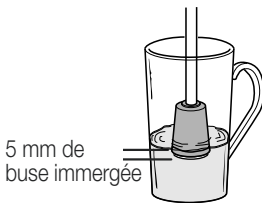
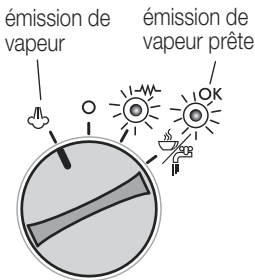
Avec la machine à espresso vous pouvez aussi préparer de délicieux cappuccinos. La préparation se fait en deux temps: préparer tout d'abord un espresso/café et ensuite la mousse de lait.

Conseils:

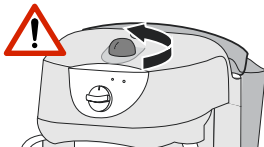
pour préparer la mousse de lait utilisez du lait **demi-écrémé et froid**. Pour un cappuccino il faut environ 1 dl de lait. Faire mousser le lait de préférence dans un récipient en métal, haut et étroit. Ne remplir le récipient qu'au tiers de sa capacité car le volume du lait triple.

– Préparer l'expresso si possible dans une tasse réchauffée

- Tourner l'interrupteur principal vers la gauche sur la position «vapeur»  pour commencer le processus de chauffe et d'émission de vapeur
- Après 25 secondes environ le processus de chauffe est terminé et le témoin «OK» s'allume

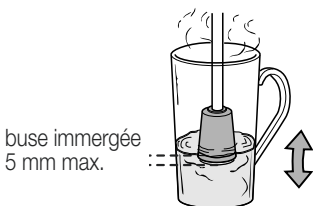


- Mettre le récipient avec le lait sous la buse vapeur
- Immerger la buse vapeur dans le lait, pas plus de 5 mm

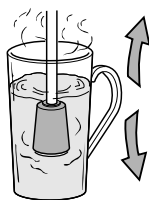


- **Tourner le robinet d'eau chaude et de vapeur lentement** (plus on tourne le robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, plus il sort de vapeur)

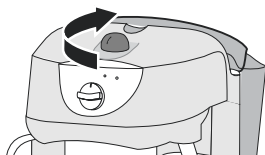
Attention: la vapeur qui sort est très chaude!



- Remuez lentement le récipient avec le lait de bas en haut
- Important:** Immerger la buse vapeur dans le lait, pas plus de 5 mm sinon on ne fait que réchauffer le lait, mais la mousse ne se forme pas



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





– Une fois la température désirée atteinte (l'idéal étant 60 °C) interrompre l'émission de vapeur (tourner le robinet d'eau chaude et de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre)

- Verser la mousse de lait sur l'expresso déjà préparé
- Sucrez selon son goût et saupoudrer de chocolat en poudre

Préparer d'autres cappuccinos:

– répéter les opérations

Important: avant d'avoir un nouveau café, il faut que la température de l'eau diminue (celle-ci est encore à la haute température de la vapeur), car sinon cela donnerait un café brûlé. Pour ce faire, placer un récipient sous le dispositif d'ébullition et tourner l'interrupteur principal vers la droite sur la position «café/eau chaude» . Ainsi, le témoin «OK» s'allume après quelques secondes, remettre l'interrupteur sur la position «chauffe/en attente» .

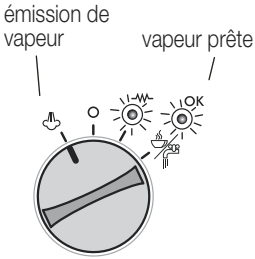
Attention: l'eau qui sort est très chaude!


9. Après la préparation du cappuccino:

Pour des raisons d'hygiène, il faut nettoyer la buse après chaque préparation de cappuccino (voir Nettoyage page 18)

10. Emission de vapeur

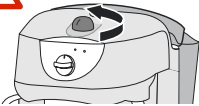
La machine à espresso produit aussi de la vapeur pouvant servir par exemple à réchauffer d'autres liquides (voir aussi préparation du cappuccino).



- Tourner l'interrupteur principal vers la gauche sur la position «vapeur» , et le processus de préparation de vapeur commence. Après 25 secondes environ la vapeur est prête à sortir et le témoin lumineux «OK» s'allume



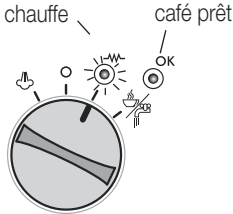
- Plonger la buse de vapeur dans le liquide à réchauffer



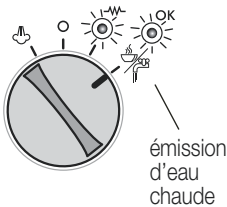
- **Tourner lentement le robinet d'eau chaude et de vapeur** (plus on tourne le robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, plus il sort de vapeur). **Attention:** la vapeur qui sort est très chaude!

11. Eau chaude

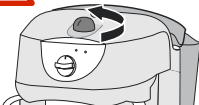
On peut aussi obtenir de l'eau chaude pour un thé, une soupe instantanée, etc. :



- placer un récipient vide sous la buse
- tourner l'interrupteur principal vers la droite sur la position «chauffe/en attente» . Le témoin lumineux correspondant s'allume et devient rouge, indiquant que le processus de chauffe s'effectue
- le processus de chauffe est terminé après environ 2 minutes et le témoin lumineux orange «OK» s'allume aussi. La machine est prête à donner de l'eau chaude



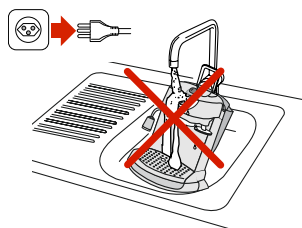
- tourner l'interrupteur vers la droite sur la position «café/eau chaude» **et ...**



... **tourner immédiatement le robinet d'eau chaude et de vapeur** (plus on tourne le robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, plus il sort d'eau)

Attention: l'eau qui sort est très chaude!

- Une fois la quantité d'eau désirée obtenue (tourner le robinet d'eau chaude et de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre) et replacer l'interrupteur principal sur la position «chauffe/en attente» (ou sur «O» lorsque vous voulez éteindre la machine)



Machine à expresso

Débrancher la machine avant chaque nettoyage. Ne jamais plonger la machine à expresso dans l'eau ni la nettoyer sous l'eau courante. Ne jamais utiliser d'accessoires ou de produits de nettoyage abrasifs. Ne la nettoyer qu'avec un chiffon humide et la laisser sécher.




Grille et récipient d'écoulement

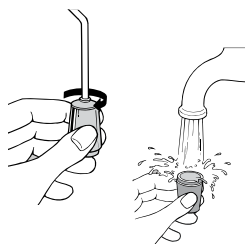
Laver la grille et le récipient d'écoulement à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. **Ne pas les mettre dans le lave-vaisselle!**

Buse vapeur

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

- tourner l'interrupteur principal vers la gauche sur la position «vapeur» , pour commencer le processus de production de vapeur. Une fois le témoin lumineux «OK» allumé, tourner le robinet d'eau chaude et de vapeur pendant quelques secondes pour éliminer les résidus d'aliments contenus dans le tube.

Attention: la vapeur qui sort est très chaude!



- Laisser refroidir la buse et ensuite la dévisser (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre)
- Nettoyer soigneusement la buse vapeur à l'eau tiède

en haut:

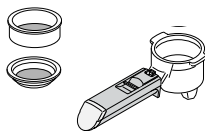


en bas:

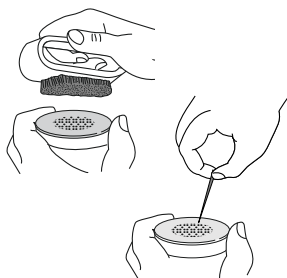
- Vérifier que les trois petits orifices de la buse (deux en haut / un en bas) ne sont pas bouchés. Si c'est le cas, les déboucher avec une aiguille
- Revisser la buse (tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre)

Filtres et porte-filtre

Les filtres et le porte-filtre doivent être nettoyés après la préparation d'environ 300 cafés.



- Nettoyer le porte-filtre à l'eau chaude et **sans produit vaisselle**.
Ne pas le mettre dans le lave-vaisselle!



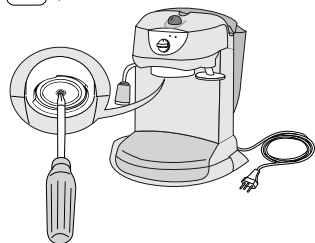
- Sortir le filtre du porte-filtre et en nettoyer l'intérieur **sans produit vaisselle**
- Rincer l'extérieur à l'eau chaude et nettoyer avec une brosse. **Ne pas utiliser de produit vaisselle**
- Vérifier que les petits trous du filtre en métal ne sont pas bouchés. Si c'est le cas, les déboucher avec une aiguille

Important:

ne pas mettre ces éléments dans le lave-vaisselle et ne pas utiliser de produit vaisselle

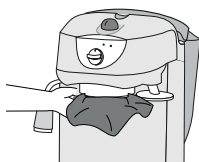
Dispositif d'ébullition / Sortie d'eau chaude

Le dispositif d'ébullition et son filtre doivent être nettoyés au moins deux fois par an.



- Débrancher la machine et la laisser bien refroidir
- Retirer la grille et le récipient d'écoulement

- Dévisser la vis qui retient le filtre du dispositif d'ébullition avec un tournevis cruciforme (taille «1»)
- Nettoyer le dispositif d'ébullition avec une brosse et un peu d'eau. Puis l'essuyer avec un chiffon
- Nettoyer le filtre avec une brosse. Déboucher les orifices bouchés avec une aiguille
- Revisser la vis avec un tournevis cruciforme








- Essuyer encore une fois le dispositif d'ébullition avec un chiffon

Notre eau potable, dans certains cas et selon la région, peut être très calcaire. Les particules de calcaire, présentes dans l'eau, se déposent dans la machine et peuvent obstruer les circuits et provoquer divers dégâts. Pour éviter de telles conséquences, vous devez détartrer la machine après la préparation d'une centaine de cafés ou lorsque l'eau s'écoule mal ou après 3-4 mois d'utilisation. Pour éviter des dommages dus à une mauvaise élimination du calcaire, il est absolument nécessaire de suivre les opérations reportées ci-dessous.



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

1. **Conseil:** achetez du détartrant «Potz Calc» auprès de votre Migros et mélangez-le avec de l'eau dans le rapport 1:1. Versez le mélange dans le réservoir d'eau (max. 1 L)
2. Tourner l'interrupteur principal vers la droite sur la position «chauffe/en attente»  et attendre que le témoin lumineux orange «OK» s'allume
3. **Ne pas** placer le filtre et le porte-filtre sur la machine
4. Placer un grand récipient sous le dispositif d'ébullition et la sortie d'eau chaude pour recueillir le liquide de détartrage et les résidus de calcaire
5. Tourner l'interrupteur principal vers la droite sur la position «café/eau chaude» 
6. Une fois que la moitié du liquide de détartrage s'est écoulée dans le récipient, remettre l'interrupteur principal sur la position «O» et laisser agir le détartrant pendant 15 minutes
7. Tourner l'interrupteur principal vers la droite sur la position «chauffe/en attente»  et attendre que le témoin lumineux orange «OK» s'allume
8. Tourner l'interrupteur principal vers la droite sur la position «café/eau chaude»  et laisser le reste du liquide s'écouler dans le récipient. Remettre l'interrupteur principal sur la position «chauffe/en attente» 
9. Bien rincer le réservoir, le remplir à nouveau d'eau fraîche et le replacer sur la machine
10. Répéter les points 8 et 9 pour éliminer tous les résidus de la machine

Important:

- ne pas consommer les trois à cinq premières tasses de café
- les dommages dus au calcaire, en raison d'un détartrage non effectué ne sont pas couverts par la garantie
- attention à l'eau chaude qui sort
- respecter les consignes de sécurité concernant le détartrant



La machine doit être nettoyée et détartrée régulièrement (voir pages 18 - 20).

La machine ne doit être réparée que par M-Service. Des réparations non effectuées correctement peuvent représenter des risques pour l'utilisateur. Migros décline toute responsabilité et sa garantie s'arrête en cas de dommages dus à des réparations non conformes.

Rangement

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

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

Elimination



Rendez inutilisable un appareil hors d'usage. Débranchez-le et sectionnez le cordon d'alimentation.

Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente.

22 Problèmes de fonctionnement et solutions

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

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

problème	cause éventuelle	solution	page
le café ne sort plus	- le café moulu est humide et/ou trop tassé	- préparer un nouveau café et tasser un peu moins	10/13
	- les orifices d'écoulement du porte-filtre sont bouchés	- nettoyer les orifices	19
	- la sortie d'eau chaude du dispositif d'ébullition est bouchée	- nettoyer la sortie d'eau chaude et/ou détartrer la machine	19
	- le réservoir d'eau n'est pas mis en place correctement	- bien enfoncer le réservoir d'eau	8
le café sort du porte-filtre au lieu de s'écouler par les orifices	- le porte-filtre n'est pas tourné jusqu'à la butée	- tourner le porte-filtre jusqu'à la butée	11
	- les orifices d'écoulement du porte-filtre sont bouchés	- nettoyer les orifices	18
	- le joint de la sortie d'eau chaude est usé	- faire remplacer le joint par M-Service	-
le café est froid	- la machine n'est pas encore chaude (ou pas assez)	- chauffer la machine avant de préparer un café (interrupteur principal sur position ☕). Attendre que le témoin «OK» s'allume	9/11
	- la tasse n'a pas été réchauffée	- réchauffer la tasse à l'eau chaude	13
la pompe est très bruyante	- le réservoir est vide	- remplir le réservoir	8
	- le réservoir n'est pas mis en place correctement et la pompe aspire de l'air	- bien enfoncer le réservoir	8
la mousse (crème) est trop claire (le café s'écoule trop vite)	- le café moulu n'a pas été suffisamment tassé	- tasser davantage le café moulu	10/13
	- il y a trop peu de café moulu dans le filtre	- mettre plus de café moulu («à ras»)	10
	- la mouture est trop grosse	- n'utiliser que du café moulu pour espresso ou le moulin davantage	13
	- le café moulu ne convient pas	- utiliser un autre café moulu	13
la mousse (crème) est trop foncée (le café s'écoule trop lentement)	- le café moulu est trop tassé	- tasser un peu moins le café moulu	10/13
	- il y a trop de café moulu dans le filtre	- mettre moins de café moulu («à ras»)	10
	- le filtre du dispositif d'ébullition est bouché	- nettoyer le filtre et/ou détartrer la machine	19/20
	- Le café moulu est trop fin ou humide	- n'utiliser que du café moulu pour espresso et non humide	13
	- le café moulu ne convient pas	- utiliser un autre café moulu	13

problème	cause éventuelle	solution	page
le café est âcre	- la machine n'a pas été bien rincée après le détartrage	- rincer à nouveau la machine (voir détartrage)	20
le lait pour le cappuccino ne mousse pas suffisamment	- le lait n'est pas assez froid	- n'utiliser que du lait provenant du réfrigérateur	14
	- la buse de vapeur est sale ou bouchée	- nettoyer la buse de vapeur et contrôler que les orifices ne sont pas bouchés	18

Données techniques

tension de réseau		230 Volt/ 50 Hz
puissance nominale		1100 Watt
dimensions de l'appareil de base	(sans porte-filtre)	env. 240 x 290 x 330 mm (l x P x H)
longueur du cordon		max. 0.9 - 1.05 m
poids	(sans eau)	env. 3.2 kg
contenance du réservoir d'eau		max. 1.0 l
matériaux	- corps / réservoir	plastique
	- filtre	métal
antiparasité		selon normes UE
homologation		IMQ
produit garanti		2 ans
service garanti		5 ans

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

	page		page
A propos de ce mode d'emploi	3	Placer le porte-filtre	11
Allumer la machine	9	Préparation d'un café	10
Aperçu de l'appareil et des éléments	4	Problèmes et solutions	22
Avant la première mise en marche	6	Purger la machine	9
Bref mode d'emploi	5		
Cappuccino	14	Ranger	21
Café (conseils)	13	Réchauffer les tasses	13
Chauffer	9	Remplissage du réservoir d'eau	8
Conseils pour l'expresso / le café	13	Robinet d'eau chaude et de vapeur	14
Conseils pour le cappuccino	14		
Consignes de sécurité	2	S achet portion	10
		Solutions des problèmes	22
Déballage	3		
Détartrage	20	T asser le café	10
Données techniques	23		
		U ne fois le café préparé	12
Eau	8	Utilisation	6
Elimination	21		
Emission d'eau chaude	17		
Emission de vapeur	16		
Enlever le porte-filtre	12		
Entretien	21		
Eteindre	12		
Filtres et porte-filtre	10		
Fonctionnement	6		
Installer la machine	7		
Interrupteur principal	9		
Mettre la machine en marche	9		
Nettoyage	18		
Nettoyer le filtre	19		

Garantie



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

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

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



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

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

Centres M-Service

			Tel.		Fax
BS	4142	Münchenstein		061 / 415 56 60	061 / 415 56 31
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98	031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29	022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 00	041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 84 65	032 / 755 84 83
SG	9201	Gossau		071 / 493 23 66	071 / 493 27 86
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16	091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55	021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 720 43 80	027 / 720 44 53
ZH	8005	Zürich		01 / 278 69 00	01 / 278 69 01