

MIO★STAR



MIO STAR COFFEE
8750B

Machine à café automatique



Félicitations!

En achetant cet appareil, vous venez d'acquérir un produit de qualité fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

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

Sommaire

Important	4	Nettoyage et entretien	24
Prescriptions de sécurité	4	Nettoyage quotidien de la machine	24
Attention	4	Nettoyage quotidien du réservoir à eau	25
Avertissements	6	Nettoyage quotidien du Mousseur à lait Classique	25
Installation	8	Nettoyage hebdomadaire de la machine	25
Vue d'ensemble du produit	8	Nettoyage hebdomadaire du Mousseur à lait Classique	26
Description générale	9	Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution	26
Opérations préliminaires	10	Lubrification mensuelle du groupe de distribution	29
Emballage de la machine	10	Nettoyage mensuel du réservoir à café en grains	30
Installation de la machine	10	Détartrage	31
Première mise en marche	12	Interruption accidentelle du cycle de détartrage	33
Amorçage du circuit	12	Signification des signaux lumineux	35
Cycle de rinçage automatique/ auto-nettoyage	13	Afficheur du bandeau de commande	35
Cycle de rinçage manuel	14	Dépannage	39
Installation du filtre à eau « SAECO INTENZA+ »	15	Économie d'énergie	41
Réglages	16	Stand-by	41
Saeco Adapting System	16	Élimination	41
Réglage du moulin à café en céramique	16	Caractéristiques techniques	42
Réglage arôme (intensité du café)	17	Garantie et assistance	42
Réglage de la buse de distribution du café	18	Garantie	42
Réglage de la longueur du café dans la tasse	19	Assistance	42
Distribution de café et de café expresso	20	Commande de produits pour l'entretien	43
Distribution de café et de café expresso avec du café en grains.	20	Conformité	42
Distribution de vapeur / préparation du cappuccino	21		
Distribution d'eau chaude	23		



Prescriptions de sécurité

La machine est dotée de dispositifs de sécurité. Il est toutefois nécessaire de lire attentivement les prescriptions de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi afin d'éviter des dommages accidentels aux personnes ou aux choses.

Conserver ce manuel pour toute référence à venir.

Le terme **ATTENTION** et ce symbole mettent en garde l'utilisateur sur des situations à risque pouvant causer des lésions personnelles graves, un danger pour la vie et/ou des dommages à la machine.

Le terme **AVERTISSEMENT** et ce symbole mettent en garde l'utilisateur sur des situations à risque pouvant causer des lésions personnelles légères et/ou des dommages à la machine.

Ce symbole indique qu'il est nécessaire de lire attentivement le mode d'emploi avant d'exécuter toute opération d'utilisation et d'entretien.

Attention

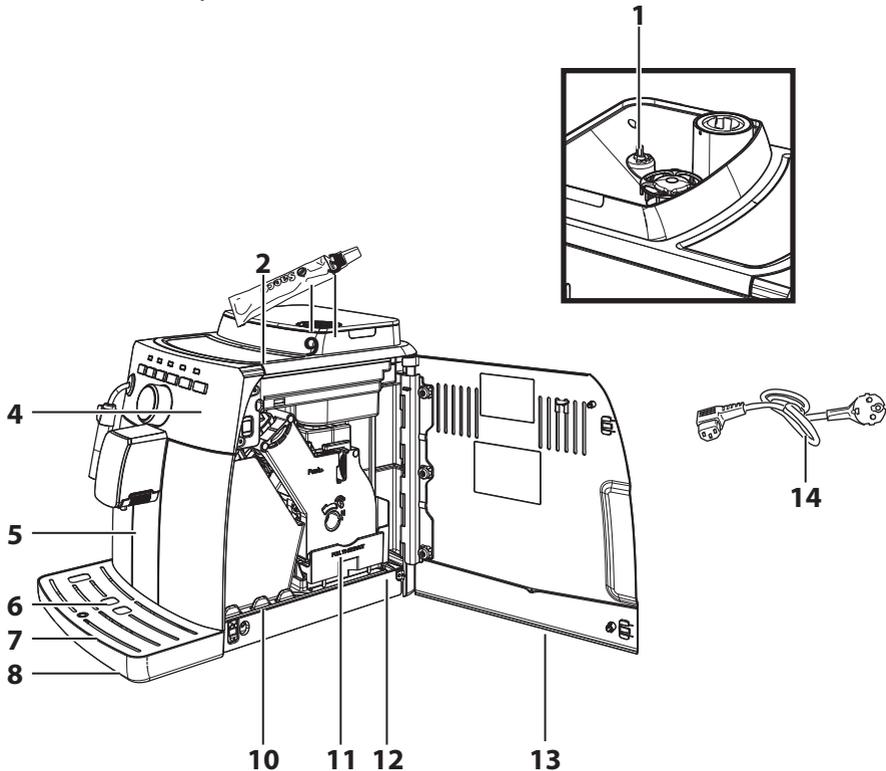
- Brancher la machine à une prise murale appropriée, dont la tension principale correspond aux données techniques de l'appareil.
- Le câble d'alimentation ne doit pas pendre de la table ou du plan de travail et ne doit pas être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger la machine, la prise de courant ou le câble d'alimentation dans l'eau : danger de choc électrique !
- Ne jamais diriger le jet d'eau chaude vers des parties du corps : danger de brûlures !
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Débrancher la fiche de la prise murale :
 - en cas d'anomalies ;
 - si la machine reste inactive pendant une longue période ;
 - avant de procéder au nettoyage de la machine.Tirer la fiche et non le câble d'alimentation. Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser la machine si la fiche, le câble d'alimentation ou la machine sont endommagés.

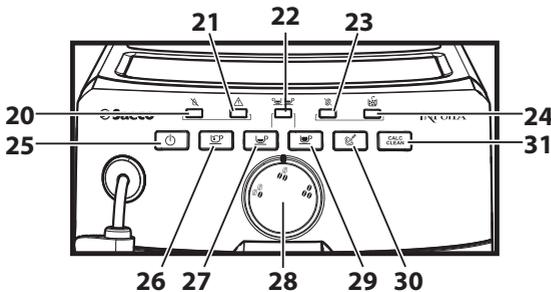
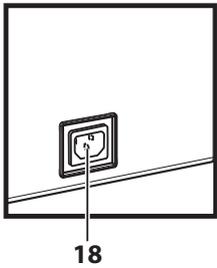
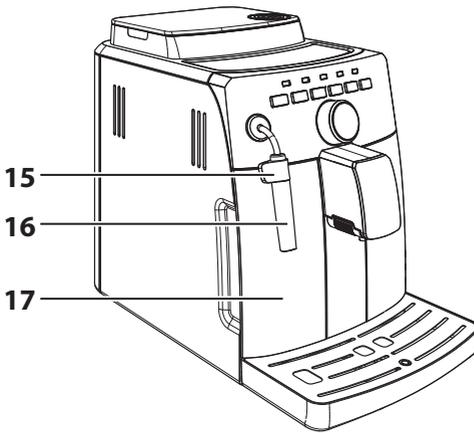
- La machine ou le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être modifié. Toute réparation doit être confiée à Migros-Service afin d'écartier un éventuel danger.
 - La machine n'est pas conçue pour être utilisée par les enfants de moins de 8 ans.
 - La machine peut être utilisée par les enfants à partir de 8 ans, pourvu qu'ils aient été préalablement instruits à utiliser correctement la machine et qu'ils soient conscients des risques potentiels, ou bien qu'ils soient sous la supervision d'une personne adulte.
 - Les opérations de nettoyage et entretien ne doivent pas être exécutées par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et agissent sous la supervision d'une personne adulte.
 - Garder la machine ainsi que son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
 - La machine peut être utilisée par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou ayant une expérience et/ou des compétences insuffisantes, pourvu qu'elles aient été préalablement instruites à utiliser correctement la machine et qu'elles soient conscientes des risques potentiels, ou bien qu'elles soient sous la supervision d'une personne adulte.
 - Il faut s'assurer que les enfants n'aient jamais la possibilité de jouer avec cet appareil.
 - Ne pas insérer les doigts ou d'autres objets dans le moulin à café.
- ### Avertissements
- Cette machine est destinée uniquement à un usage domestique et n'est pas indiquée pour une utilisation dans des cantines ou dans les espaces cuisine de magasins, bureaux, fermes ou d'autres environnements de travail.
 - Toujours poser la machine sur une surface plane et stable.
 - Ne pas placer la machine sur des surfaces chaudes, proches de fours chauds, de réchauffeurs ou d'autres sources de chaleur similaires.
 - Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou d'autres objets, si insérés dans le réservoir à café en grains, peuvent endommager la machine.
 - Laisser refroidir la machine avant d'insérer ou de retirer des pièces.
 - Ne pas remplir le réservoir avec de l'eau chaude ou bouillante. Utiliser uniquement de l'eau froide potable non pétillante.
 - Pour le nettoyage ne pas utiliser de produits abrasifs ou de détergents agressifs. Un chiffon doux et imbibé d'eau est suffisant.

- Effectuer régulièrement le détartrage de la machine. La machine signalera quand il sera nécessaire de procéder au détartrage. Si cette opération n'est pas effectuée, l'appareil cesse de fonctionner correctement. En pareil cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie !
- Éviter de garder la machine à une température inférieure à 0 °C. L'eau résiduelle à l'intérieur du système de chauffage peut geler et endommager la machine.
- Ne pas laisser d'eau dans le réservoir si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période. L'eau pourrait être contaminée. Utiliser de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.

Installation

Vue d'ensemble du produit





Description générale

1. Pivot de réglage du moulin à café
2. Réservoir à café en grains
3. Couverture du réservoir à café en grains
4. Bande de commande
5. Buse de distribution du café
6. Grille repose tasses
7. Indicateur bac d'égouttement plein
8. Bac d'égouttement
9. Graisse pour le groupe de distribution du café - en vente séparément
10. Tiroir à marc
11. Groupe de distribution du café
12. Tiroir à café
13. Porte de service
14. Câble d'alimentation
15. Protection pour buse de distribution
16. Mousseur à lait Classique (pour buse de distribution d'eau chaude/vapeur)
17. Réservoir à eau
18. Prise câble d'alimentation
19. Clé de réglage du moulin à café
20. DEL « Manque d'eau »
21. DEL « Alerte »
22. DEL « Café double »
23. DEL « Manque de café »
24. DEL « Tiroir à marc »
25. Touche ON/OFF
26. Touche de distribution d'eau chaude
27. Touche de distribution du café expresso
28. Sélecteur « Arôme »
29. Touche de distribution du café
30. Touche de distribution de vapeur
31. Touche détartrage
32. Solution détartrante - en vente séparément

8 Opérations préliminaires

Français

Emballage de la machine

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

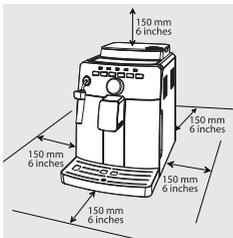
Installation de la machine

1 Retirer le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.

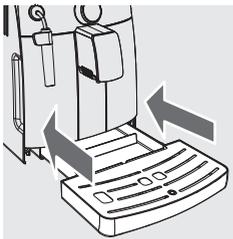
2 Sortir la machine de l'emballage.

3 Pour une utilisation optimale, il est recommandé de :

- choisir une surface d'appui sûre et bien nivelée pour éviter tout risque de renversement de la machine ou de blessures ;
- 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 comme le montre la figure.



4 Insérer dans la machine le bac d'égouttement avec sa grille. Vérifier qu'il est complètement inséré.



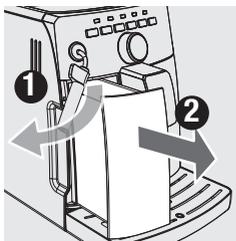
Remarque :

le bac d'égouttement a la fonction de recueillir l'eau qui sort de la buse de distribution au cours des cycles de rinçage/auto-nettoyage et éventuellement le café qui pourrait s'écouler pendant la préparation des boissons. Vider et laver quotidiennement le bac d'égouttement ainsi que chaque fois que l'indicateur de bac d'égouttement plein est soulevé.

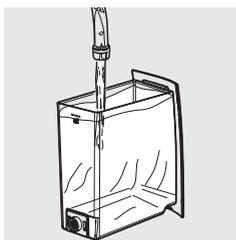
! Avertissement :

NE PAS extraire le bac d'égouttement juste après que la machine ait été mise en marche. Attendre quelques minutes pour l'exécution du cycle de rinçage/auto-nettoyage.





5 Retirer le réservoir à eau.



6 Rincer le réservoir avec de l'eau fraîche.

7 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Réintroduire ensuite le réservoir dans la machine. Vérifier qu'il est complètement inséré.

! Avertissement :

ne pas remplir le réservoir avec de l'eau chaude, bouillante, pétillante ou d'autres liquides qui pourraient endommager le réservoir et la machine.



8 Enlever le couvercle du réservoir à café en grains et verser lentement le café en grains dans le réservoir.

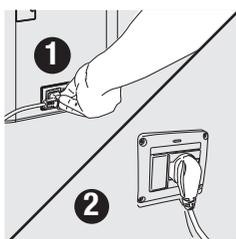
≡ Remarque :

ne pas verser trop de grains de café dans le réservoir à café en grains pour ne pas réduire la qualité de mouture de la machine.

! Avertissement :

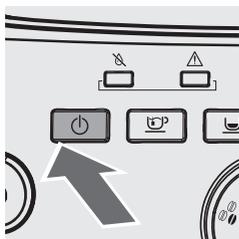
ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café en poudre, soluble, caramélisé, aromatisé et d'autres objets peuvent endommager la machine.

9 Placer le couvercle sur le réservoir à café en grains.

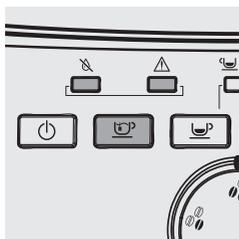


10 Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.

11 Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble d'alimentation sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



12 Dans le bandeau de commande la touche «  » clignote. Appuyer sur la touche «  » pour allumer la machine.



13 Les DEL «  », «  » et la DEL de la touche «  » commencent à clignoter lentement pour indiquer qu'il faut procéder à l'amorçage du circuit hydraulique.

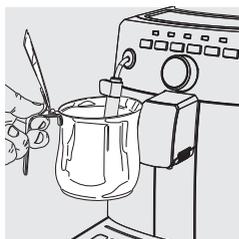
Première mise en marche

Avant la première utilisation les conditions suivantes doivent être remplies :

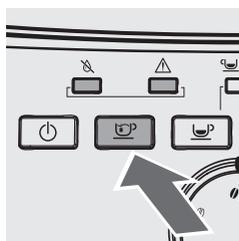
- 1) il faut amorcer le circuit ;
- 2) la machine effectuera un cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage ;
- 3) il faut démarrer un cycle de rinçage manuel.

Amorçage du circuit

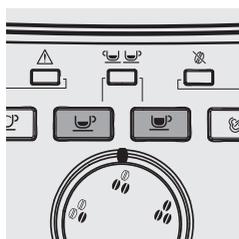
Au cours de ce processus l'eau fraîche coule dans le circuit interne et la machine se réchauffe. L'opération demande quelques minutes.



1 Insérer un récipient sous le Mousseur à lait Classique.



- 2 Appuyer sur la touche «  » pour démarrer le cycle. La machine effectue l'amorçage automatique du circuit avec une distribution réduite d'eau du Mousseur à lait Classique.



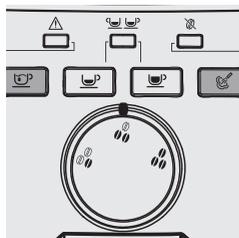
- 3 À la fin du processus, les touches «  » et «  » clignotent. Machine en mode chauffage.



Cycle de rinçage automatique/auto-nettoyage

Une fois la phase de réchauffage terminée, la machine effectue un cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage des circuits internes en utilisant de l'eau fraîche. L'opération demande moins d'une minute.

- 4 Placer un récipient sous la buse de distribution pour recueillir la petite quantité d'eau distribuée.



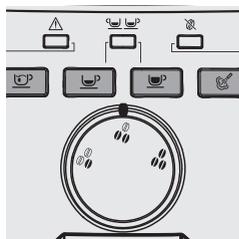
- 5 Au cours de tout le processus les touches «  » et «  » clignotent.

- 6 Attendre que le cycle se termine automatiquement.



Remarque :

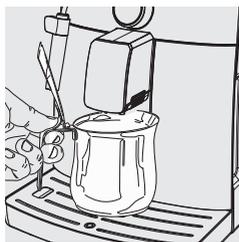
il est possible d'arrêter la distribution en appuyant sur les touches «  » ou «  ».



- 7 Après avoir effectué les opérations susmentionnées, vérifier que les touches «  », «  », «  » et «  » sont allumées.

Cycle de rinçage manuel

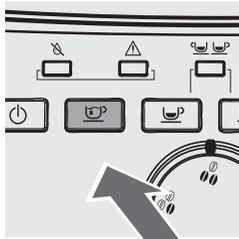
Au cours de ce processus un café est distribué et de l'eau fraîche s'écoule du circuit vapeur/eau chaude. L'opération demande quelques minutes.



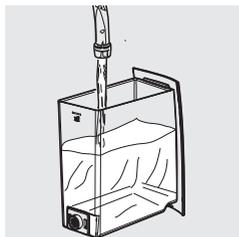
- 1 Placer un récipient sous la buse de distribution.
- 2 Vérifier que les DEL «  », «  », «  » et «  » clignotent de façon continue.
- 3 Appuyer sur la touche «  ». La machine commence à distribuer de l'eau.
- 4 À la fin de la distribution, vider le récipient. Répéter 2 fois les opérations du point 1 au point 3 ; passer ensuite au point 5.



- 5 Insérer un récipient sous le Mousseur à lait Classique.



- 6 Appuyer sur la touche «  » pour démarrer la distribution d'eau chaude.
- 7 Distribuer de l'eau jusqu'à ce que la DEL indiquant le manque d'eau «  » reste allumée fixe.



- 8 À la fin de cette opération, remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX. La machine est enfin prête à distribuer du café.

Remarque :

si la machine n'a pas été utilisée pendant deux semaines ou plus, lors de la mise en marche elle effectuera un cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage. Il faut ensuite démarrer un cycle de rinçage manuel comme décrit ci-dessus.

Le cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage démarre aussi automatiquement quand la machine est restée en stand-by ou a été éteinte depuis plus de 15 minutes.

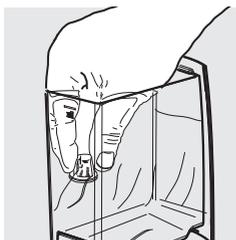
À la fin du cycle, il est possible de distribuer un café.



Il est recommandé d'installer le filtre à eau « Saeco INTENZA+ » qui limite la formation de calcaire à l'intérieur de la machine et donne un arôme plus intense à votre café expresso.

Le filtre à eau Saeco INTENZA+ est en vente séparément. Pour plus de détails veuillez consulter la page relative aux produits pour l'entretien du présent mode d'emploi.

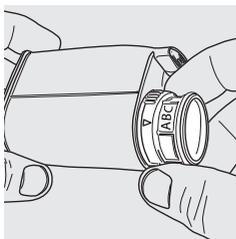
L'eau est un élément fondamental dans la préparation d'un café expresso et il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle. Le filtre à eau « Saeco INTENZA+ » permet de prévenir la formation de dépôts de minéraux et d'améliorer la qualité de l'eau.



1 Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir et le conserver dans un endroit sec.



2 Enlever le filtre à eau « Saeco INTENZA+ » de son emballage, l'immerger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) et pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.

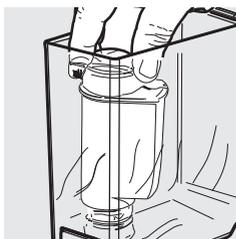


3 Régler le filtre en fonction de la dureté de l'eau dans votre région. Les réglages sont indiqués sur l'emballage du filtre.

A = Eau douce

B = Eau dure (standard)

C = Eau très dure



4 Introduire le filtre dans le réservoir à eau vide. Le pousser jusqu'au point le plus bas possible.

5 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche et le réintroduire dans la machine. Noter la date du prochain remplacement du filtre à eau (+ 2 mois).

- 6 Distribuer toute l'eau se trouvant dans le réservoir au moyen de la fonction eau chaude (voir chapitre « Distribution d'eau chaude »).
- 7 Remplir à nouveau le réservoir à eau.

Réglages

La machine permet d'effectuer certains réglages pour distribuer le meilleur café possible.

Adapting System

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine est munie d'un système d'autorégulation permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé).

La machine se règle automatiquement après la distribution de plusieurs cafés pour optimiser l'extraction du café selon la compacité du café moulu.

Réglage du moulin à café en céramique

Les moulins à café en céramique garantissent toujours un degré de mouture parfait et une granulométrie spécifique pour chaque spécialité de café.

Cette technologie offre une conservation totale de l'arôme tout en garantissant le véritable goût italien de chaque tasse de café.



Attention :

le moulin à café en céramique contient des parties en mouvement qui peuvent être dangereuses. Il est interdit d'y introduire ses doigts ou d'autres objets. Pour régler le moulin à café en céramique, utiliser exclusivement la clé pour le réglage de la mouture.

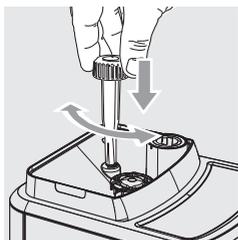
Les meules en céramique peuvent être réglées pour adapter la mouture du café à votre goût personnel.



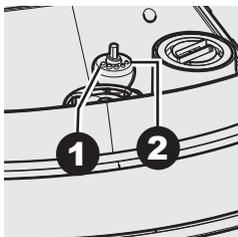
Attention :

tourner le bouton de réglage de la mouture situé à l'intérieur du réservoir à café en grains seulement lorsque le moulin à café en céramique est en fonctionnement.

Il est possible d'effectuer ce réglage en appuyant et en tournant le bouton de réglage de la mouture placé à l'intérieur du réservoir à café en grains en utilisant la clé fournie pour le réglage de la mouture .



- 1 Appuyer et tourner le bouton de réglage de la mouture d'un cran à la fois. La différence de goût sera perceptible après la distribution de 2 ou 3 cafés.



- 2 Les repères à l'intérieur du réservoir à café en grains indiquent le degré de mouture réglé. 5 degrés de mouture différents peuvent être réglés, de la position 1 pour une mouture grosse et un goût plus léger, à la position 2 pour une mouture fine et un goût plus fort.

En réglant le moulin à café en céramique sur une mouture plus fine, le goût du café sera plus fort. Pour obtenir un café avec un goût plus léger, régler le moulin à café en céramique sur une mouture plus grosse.

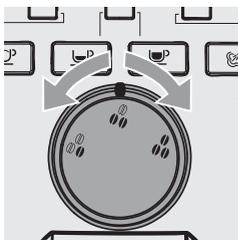
Réglage arôme (intensité du café)

Choisissez votre mélange de café préféré et réglez la quantité de café à moudre selon vos goûts personnels.



Remarque :

la sélection doit être effectuée avant de choisir le café.

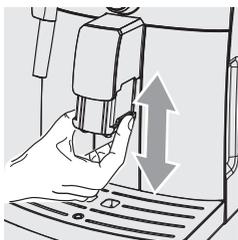


- En tournant le bouton, il est possible de choisir parmi trois types d'arômes. L'arôme varie en fonction de la position sélectionnée :

 = arôme léger

 = arôme moyen

 = arôme fort



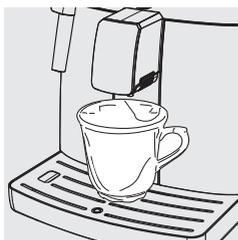
Réglage de la buse de distribution du café

La buse de distribution du café peut être réglée en hauteur pour mieux s'adapter à la dimension des tasses que vous souhaitez utiliser.

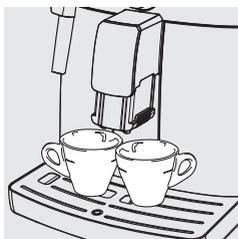
Pour effectuer ce réglage, soulever ou baisser la buse de distribution du café manuellement, en plaçant les doigts comme le montre la figure.



Les positions recommandées sont indiquées :
Pour utiliser de petites tasses ;



Pour utiliser de grandes tasses.



Il est possible de placer deux tasses/petites tasses sous la buse pour la distribution de deux cafés en même temps.

Réglage de la longueur du café dans la tasse

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

Chaque fois qu'on appuie sur les touches «  » ou «  », la machine distribue une quantité programmée de café. Une distribution est associée à chaque touche, ce qui se produit de façon indépendante.

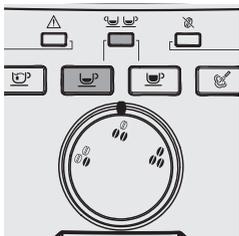
La procédure décrite ci-dessous indique comment programmer la touche «  ».



1 Positionner une petite tasse sous la buse de distribution.

2 Garder la touche «  » enfoncée. Au cours de cette phase, la touche «  » et la DEL «  » clignotent. Relâcher la touche : la machine est alors en programmation.

La machine commence à distribuer le café.



3 Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, appuyer sur la touche «  ».

Maintenant la touche «  » est programmée ; chaque fois qu'on y appuie dessus, la machine distribue la même quantité de café expresso programmée.

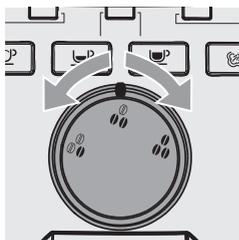


Remarque :

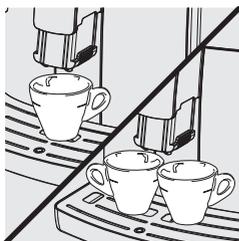
suivre la même procédure pour programmer la touche café «  ». Utiliser la touche «  » pour interrompre la distribution du café une fois atteinte la quantité souhaitée.

Distribution de café et de café expresso avec du café en grains.

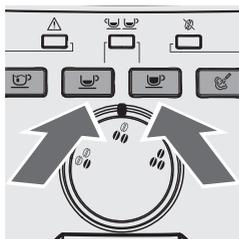
Avant de distribuer le café, vérifier que le réservoir à eau et le réservoir à café en grains sont tous les deux pleins.



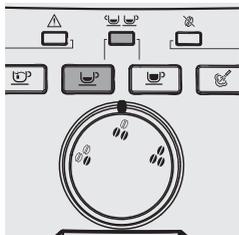
- 1 Tourner le sélecteur arôme pour sélectionner l'arôme souhaité.



- 2 Placer 1 ou 2 petites tasses sous la buse de distribution du café.



- 3 Appuyer sur la touche «  » pour un café expresso et sur la touche «  » pour un café.
- 4 Pour distribuer 1 café expresso ou 1 café, appuyer une seule fois sur la touche souhaitée.



- 5 Pour distribuer 2 cafés expresso ou 2 cafés, appuyer deux fois de suite sur la touche souhaitée. La DEL «  » s'allume.

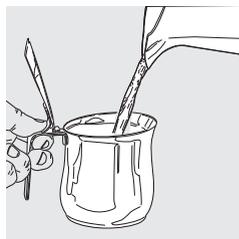


Remarque :

avec ce mode de fonctionnement, la machine moule et dose automatiquement la juste quantité de café. La préparation de deux cafés expresso demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution effectués automatiquement par la machine.

- 6 Après avoir effectué le cycle de pré-infusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution du café.
- 7 La distribution de café s'interrompt automatiquement lorsque le niveau pré-réglé sera atteint ; il est toutefois possible d'interrompre avant la distribution en appuyant à nouveau sur la touche correspondante (touche café expresso « ☕ » ou touche café « ☕ »).

Distribution de vapeur / préparation du cappuccino



⚠ Attention :

danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse de vapeur/eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains. Utiliser uniquement la poignée de protection spécifique.

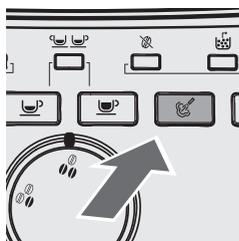
- 1 Remplir un récipient avec 1/3 de lait froid.



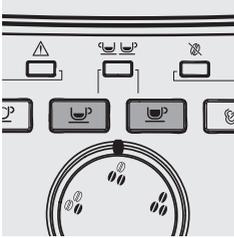
☰ Remarque :

utiliser du lait froid (~5°C / 41°F) avec une teneur en protéine au moins égale à 3% afin d'obtenir un cappuccino de bonne qualité. Il est possible d'utiliser du lait entier mais aussi du lait écrémé selon les goûts personnels.

- 2 Immerger le Mousseur à lait Classique dans le lait.



- 3 Appuyer sur la touche « ☕ ».



4 La machine se réchauffe et les touches «  » «  » clignotent. La touche «  » s'éteint.

5 Quand la touche «  » s'allume à nouveau, commence la distribution de vapeur.

6 Émulsionner le lait en faisant tourner le récipient par de légers mouvements circulaires vers le haut et vers le bas.

7 Lorsque la mousse du lait atteint la densité souhaitée, appuyer sur la touche «  » pour arrêter la distribution de vapeur.

Avertissement :

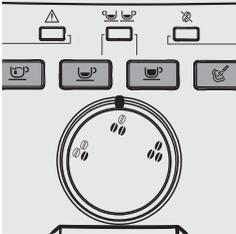
après avoir émulsionné le lait, nettoyer le Mousseur à lait Classique en distribuant une petite quantité d'eau chaude dans un récipient. Pour les instructions de nettoyage détaillées, prière de faire référence au chapitre « Nettoyage et Entretien ».

Remarque :

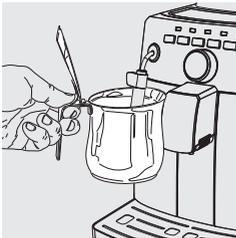
après la distribution de vapeur il est possible de passer immédiatement à la distribution d'un café expresso ou d'eau chaude.

 Attention :

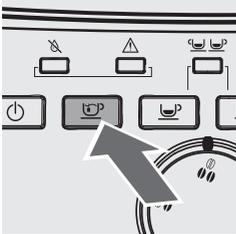
danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse de distribution de l'eau chaude ou de la vapeur peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains. Utiliser uniquement la poignée de protection spécifique.



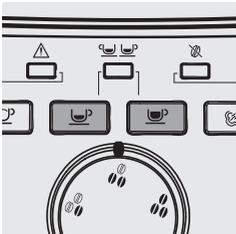
▶ Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier que les DEL «  », «  », «  » et «  » sont allumées fixes et que le réservoir à eau est plein.



▶ **1** Insérer un récipient sous le Mousseur à lait Classique.



▶ **2** Appuyer sur la touche «  » pour démarrer la distribution d'eau chaude.



▶ **3** La machine se réchauffe et les touches «  » «  » clignotent. La touche «  » s'éteint.

4 Quand la touche «  » s'allume à nouveau, commence la distribution d'eau chaude.

5 Verser la quantité d'eau chaude souhaitée. Pour interrompre la distribution d'eau chaude, appuyer sur la touche «  ».

Nettoyage quotidien de la machine

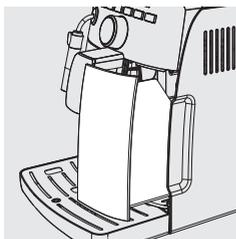
! Avertissement :

le nettoyage et l'entretien ponctuels de la machine sont fondamentaux pour en prolonger la durée de vie. Votre machine est continuellement exposée à l'humidité, au café et au calcaire !

Ce chapitre décrit de manière détaillée les opérations à effectuer et leur fréquence. Dans le cas contraire, la machine cesse de fonctionner correctement. Ce type de réparation N'est PAS couvert par la garantie.

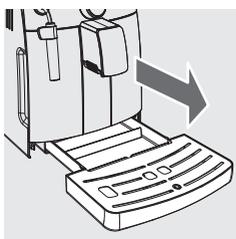
☰ Remarque :

- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas laver les composants amovibles au lave-vaisselle.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau.
- Ne pas utiliser d'alcool, de solvants et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine.
- Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou traditionnel.

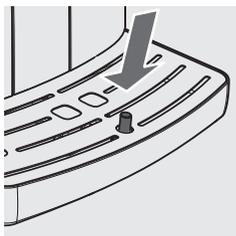


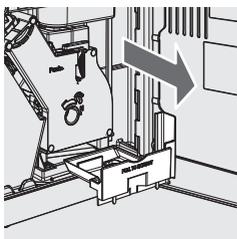
- 1 Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc lorsque la machine est allumée.

D'autres interventions d'entretien ne peuvent être effectuées que si la machine est éteinte et débranchée du réseau électrique.

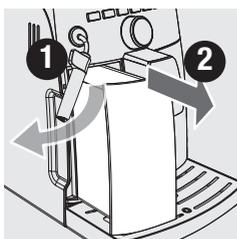


- 2 Vider et laver le bac d'égouttement. Effectuer cette opération même quand l'indicateur bac d'égouttement plein est soulevé.





- 3 Vider et nettoyer le tiroir à café sur le côté de la machine. Ouvrir la porte de service, enlever le tiroir et vider les marcs de café.



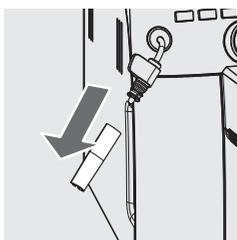
Nettoyage quotidien du réservoir à eau

- 1 Enlever le petit filtre blanc ou le filtre à eau Saeco INTENZA+ (si présent) du réservoir à eau et le laver à l'eau fraîche.
- 2 Replacer le petit filtre blanc ou le filtre à eau Saeco INTENZA+ (si présent) dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
- 3 Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche.

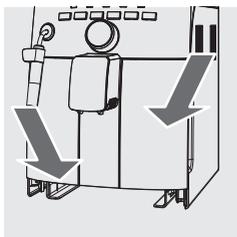
Nettoyage quotidien du Mousseur à lait Classique

Il est important de nettoyer le Mousseur à lait Classique quotidiennement et après chaque utilisation, afin d'en assurer l'hygiène et de garantir la préparation d'une mousse de lait à la densité parfaite.

Après avoir émulsionné le lait, il faut toujours :

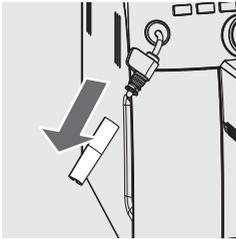


- Retirer la partie extérieure du Mousseur à lait Classique et la laver à l'eau fraîche.

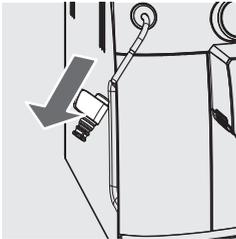


Nettoyage hebdomadaire de la machine

- Nettoyer le logement du bac d'égouttement.



- 1 Enlever la partie extérieure du Mousseur à lait Classique. La laver avec de l'eau fraîche.



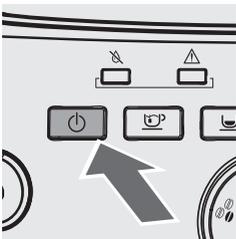
- 2 Retirer la partie supérieure du Mousseur à lait Classique de la buse de vapeur/eau chaude.

- 3 Laver la partie supérieure du Mousseur à lait Classique avec de l'eau fraîche.

- 4 Nettoyer la buse de vapeur/eau chaude avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait.

- 5 Replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur/eau chaude (vérifier qu'elle est complètement insérée).

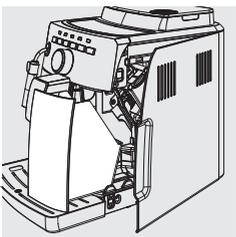
- 6 Monter à nouveau la partie extérieure du Mousseur à lait Classique.



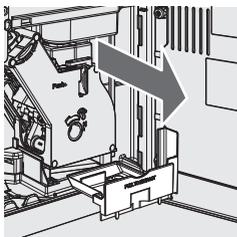
Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution

Nettoyer le groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.

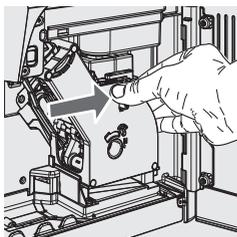
- 1 Éteindre la machine en appuyant sur la touche «  » et débrancher la fiche de la prise de courant.



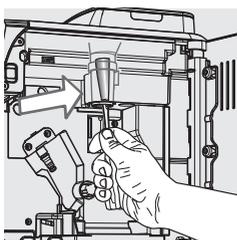
- 2 Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.



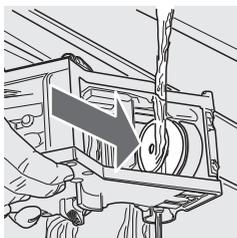
3 Retirer le tiroir à café et le nettoyer.



4 Pour enlever le groupe de distribution appuyer sur la touche « PUSH » en tirant sur la poignée.



5 Nettoyer à fond la buse de sortie du café à l'aide du manche d'une cuillère ou d'un autre ustensile de cuisine arrondi.



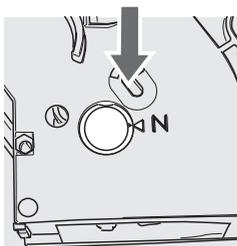
6 Laver soigneusement le groupe de distribution à l'eau tiède et nettoyer soigneusement le filtre supérieur.

! Avertissement :

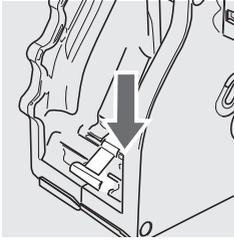
ne pas utiliser de détergents ou de savon pour nettoyer le groupe de distribution.

7 Laisser complètement sécher à l'air le groupe de distribution.

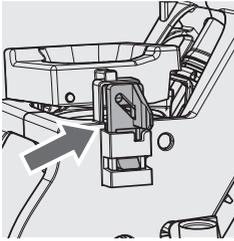
8 Nettoyer soigneusement la partie interne de la machine avec un chiffon doux, imbibé d'eau.



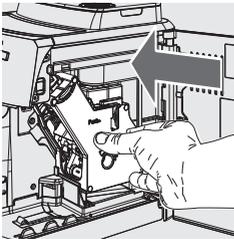
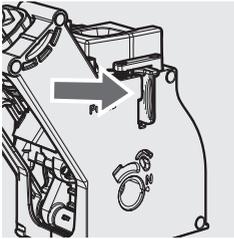
9 S'assurer que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider. Dans le cas contraire, effectuer l'opération décrite au point (10).



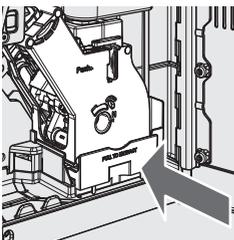
- 10 Appuyer délicatement sur le levier vers le bas jusqu'à ce qu'il touche la base du groupe de distribution et jusqu'à ce que les deux repères sur le côté du groupe coïncident.



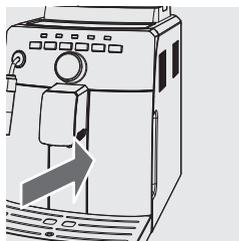
- 11 S'assurer que le crochet pour le blocage du groupe de distribution est dans la bonne position ; pour ce faire, appuyer fermement sur la touche « PUSH » jusqu'à l'enclenchement. Veiller à ce que le crochet soit en haut à la butée. Dans le cas contraire, essayer à nouveau.



- 12 Introduire à nouveau le groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché sans appuyer sur la touche « PUSH ».

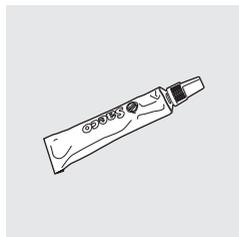


- 13 Insérer le tiroir à café et fermer la porte de service.



14 Insérer le tiroir à marc.

Lubrification mensuelle du groupe de distribution



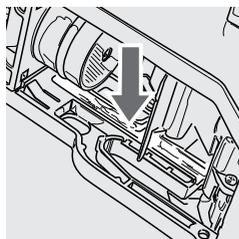
Il convient de lubrifier le groupe café après distribution d'env. 500 tasses ou une fois par mois.

La graisse nécessaire pour la lubrification du groupe café est vendue séparément, p. ex. par Migros-Service: Graisse silicone Saeco 5 g (n° art. 9071.189.999)

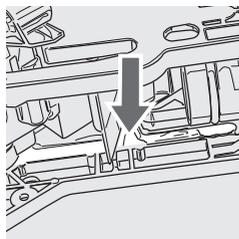
Pour plus de précisions, veuillez consulter la page dédiée aux produits d'entretien dans le présent manuel d'utilisation.

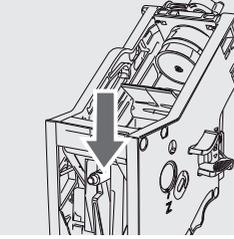
! Avertissement :

avant de lubrifier le groupe de distribution, le nettoyer à l'eau fraîche et le laisser sécher comme indiqué au chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution ».

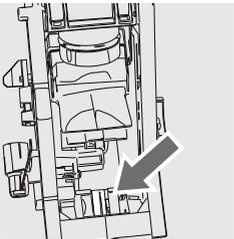


1 Appliquer la graisse uniformément sur les deux convoyeurs latéraux.



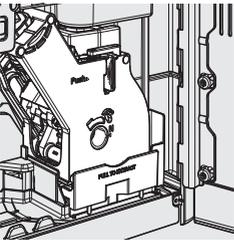


2 Lubrifier l'arbre aussi.



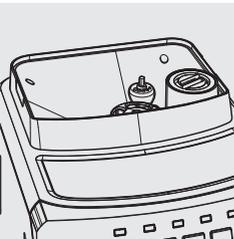
3 Insérer le groupe de distribution dans son logement jusqu'à l'enclenchement (voir le chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »). Insérer le tiroir à café.

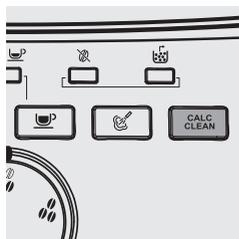
4 Fermer la porte de service et insérer le tiroir à marc.



Nettoyage mensuel du réservoir à café en grains

Nettoyer le réservoir à café en grain une fois par mois quand il est vide avec un chiffon humide afin d'éliminer les substances huileuses du café. Le remplir à nouveau avec le café en grains.





Le processus de détartrage requiert environ 35 minutes.

Le calcaire qui se forme à l'intérieur de la machine au cours de l'utilisation doit être éliminé régulièrement ; dans le cas contraire, le circuit hydraulique et du café peuvent se boucher. La machine signalera quand il sera nécessaire de procéder au détartrage. Si la DEL « **CALC CLEAN** » est allumée fixe cela signifie qu'il est nécessaire de procéder au détartrage.

! **Avertissement :**

si cette opération n'est pas effectuée la machine ne fonctionne plus correctement ; dans ce cas-là la réparation N'est PAS couverte par la garantie.



Il convient d'utiliser exclusivement un produit de détartrage pour machine à café, conçu spécialement pour préserver les performances de la machine.

Le produit de détartrage est vendu séparément. Plus d'informations dans les pages dédiées aux produits d'entretien dans ce manuel d'utilisation.

! **Attention :**

Le produit de détartrage est vendu séparément. Plus d'informations sur la page dédiée aux produits d'entretien dans ce manuel d'utilisation.

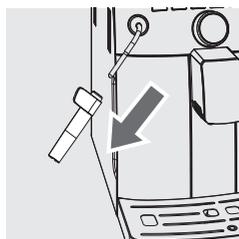
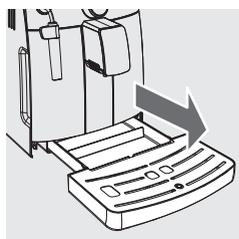
≡ **Remarque :**

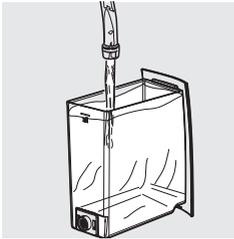
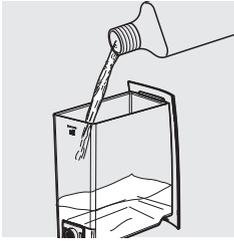
ne pas éteindre la machine pendant le cycle de détartrage. Dans le cas contraire, effectuer à nouveau le cycle depuis le début.

Pour exécuter le cycle de détartrage, suivre les instructions reportées ci-dessous :

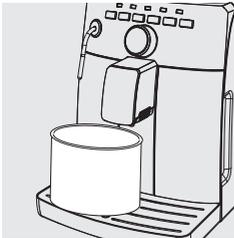
Avant de procéder au détartrage :

- 1** Vider le bac d'égouttement.

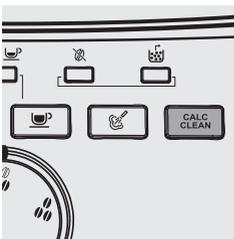




- ◀ 2 Enlever le Mousseur à lait Classique de la buse de vapeur/eau chaude.
- ◀ 3 Extraire le filtre à eau « Saeco INTENZA+ » (si présent) du réservoir à eau.
- ◀ 4 Extraire le réservoir à eau et y verser tout le contenu du détartrant Saeco. Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.
- ◀ 5 Remettre le réservoir à eau dans la machine.
- ◀ 6 Placer un récipient suffisamment grand (1,5 l) sous la buse de vapeur/



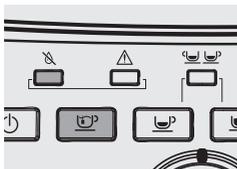
- ◀ eau chaude et sous la buse de distribution.



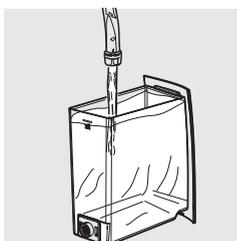
- ◀ 7 Garder la touche « **CALC CLEAN** » enfoncée pendant 3 secondes. Quand la touche commence à clignoter, la relâcher pour démarrer le cycle. La touche « **CALC CLEAN** » clignote durant l'exécution de tout le cycle de détartrage.
- ◀ 8 Commence alors la distribution de la solution détartrante depuis la buse de vapeur/eau chaude (la touche «  » est allumée fixe) et depuis la buse de distribution (la touche «  » est allumée fixe).

**Remarque :**

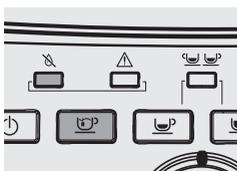
appuyer sur la touche « **CALC CLEAN** » pour mettre en pause le cycle de détartrage. Pour reprendre le cycle, appuyer à nouveau sur la touche « **CALC CLEAN** ». Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période.



- 9 Lorsque la solution détartrante est terminée, la DEL «  » s'allume et la touche «  » clignote.



- 10 Vider le récipient.
- 11 Extraire le réservoir à eau, le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Le réinsérer dans la machine.
- 12 Vider le bac d'égouttement et le replacer dans sa position. Placer à nouveau le récipient sous la buse de vapeur/eau chaude et sous la buse de distribution.



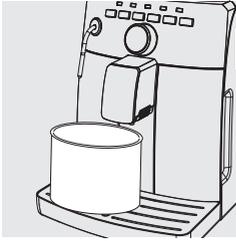
- 13 Pour exécuter le rinçage, appuyer sur la touche «  ».
- 14 À la fin du rinçage, la DEL «  » s'allume et la touche «  » clignote.



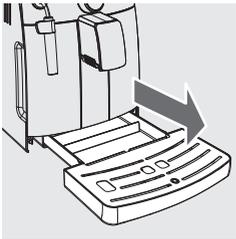
- 15 Répéter les opérations du point 10 au point 14, passer ensuite au point 16.
- 16 Lorsque le deuxième rinçage est terminé, la DEL « **CALC CLEAN** » s'éteint et seule la DEL «  » reste allumée ; le détartrage est terminé.

**Remarque :**

Si pour le rinçage le réservoir n'est pas rempli jusqu'au niveau MAX, la DEL « **CALC CLEAN** » continue à clignoter et la machine peut demander l'exécution d'un cycle supplémentaire ; répéter encore une fois les opérations du point 10 au point 14.



- 17 Vider le récipient et le replacer sous la buse de vapeur/eau chaude et sous la buse de distribution.



- 18 Vider le bac d'égouttement et le replacer dans sa position.

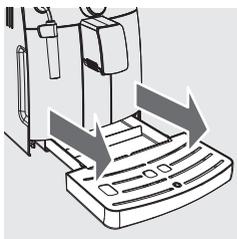
- 19 La machine se réchauffe et démarre le cycle de rinçage pour se préparer à la distribution des produits.

- 20 Replacer le filtre à eau « Saeco INTENZA+ » (si présent) dans le réservoir à eau et réinsérer le Mousseur à lait Classique.

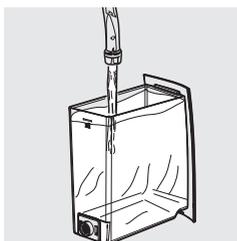
 **Remarque :**

une fois le cycle de détartrage terminé, laver le groupe de distribution comme il est décrit au chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution ».

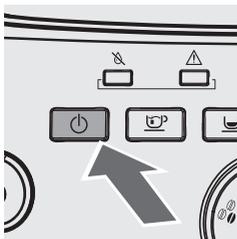
Une fois le processus de détartrage démarré, il faut le compléter. Si le processus de détartrage est interrompu de manière accidentelle (coupure de courant ou débranchement accidentel du câble d'alimentation), suivre les instructions décrites ci-après.



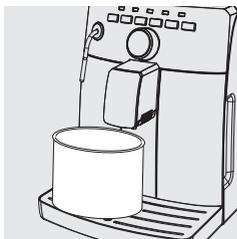
- 1 Vider le bac d'égouttement et le réinsérer dans sa position.



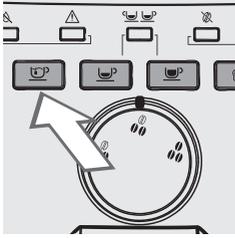
- 2 Vider et rincer soigneusement le réservoir à eau, le remplir jusqu'au niveau MAX et le réintroduire dans la machine.



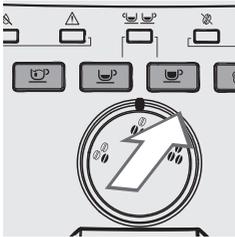
- 3 Mettre en marche la machine. La machine procède au rinçage automatique.



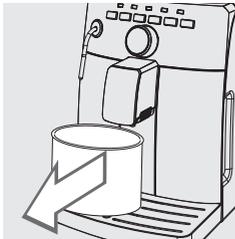
- 4 Placer un récipient sous la buse de distribution du café et sous la buse de vapeur/eau chaude.



5 Appuyer sur la touche  pour distribuer 300 ml d'eau.



6 Appuyer sur la touche  pour distribuer un café allongé.

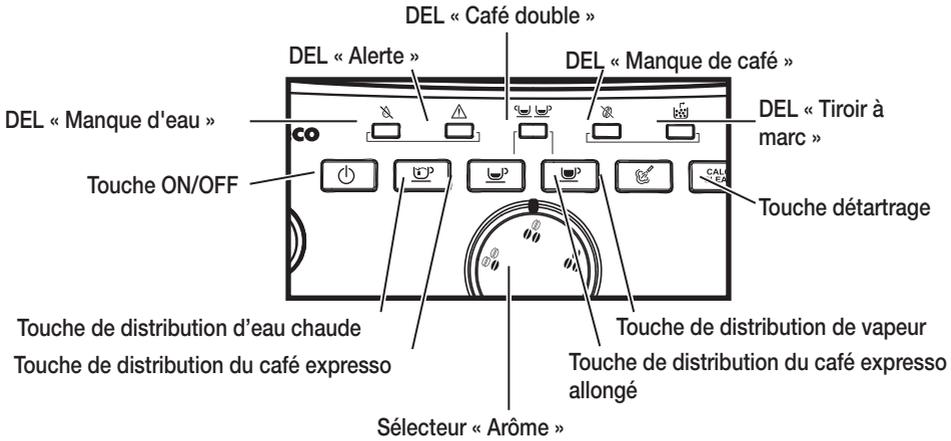


7 Vider le récipient. La machine est prête à fonctionner.

 **Remarque :**

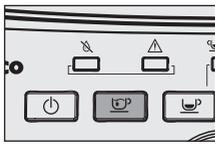
Si la DEL **CALC CLEAN** orange ne s'éteint pas, il faut effectuer un nouveau cycle de détartrage dès que possible.

Afficheur du bandeau de commande



Symboles DEL	Signification	Actions
	Machine en Stand-by.	Appuyer sur la touche « » pour allumer la machine.
CLIGNOTANT 	Machine en phase de rinçage.	La machine termine le cycle automatiquement. Appuyer sur les touches « » ou « » pour arrêter le cycle avant la fin.
CLIGNOTANTS LENTS 	Machine en phase de chauffage pour la distribution de café expresso, d'eau chaude ou de vapeur.	
CLIGNOTANTS LENTS 	La machine est prête à fonctionner.	
ALLUMÉS FIXES 		

Symboles DEL

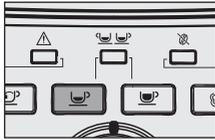


Signification

Machine en phase de distribution d'eau chaude.

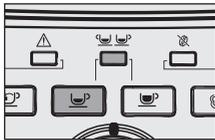
Actions

ALLUMÉ FIXE



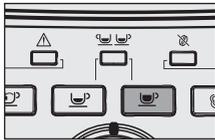
Machine en phase de distribution d'un café expresso.

ALLUMÉ FIXE



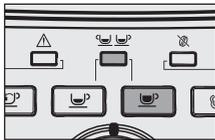
Machine en phase de distribution de 2 (deux) cafés expresso.

ALLUMÉS FIXES



Machine en phase de distribution d'un café.

ALLUMÉ FIXE



Machine en phase de distribution de 2 (deux) cafés.

ALLUMÉS FIXES



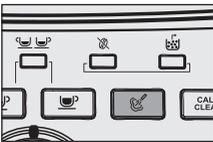
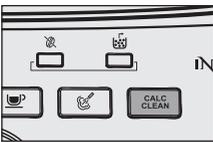
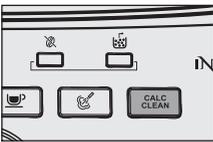
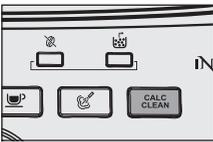
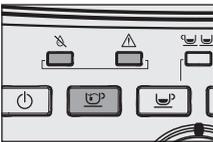
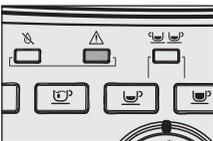
Machine en phase de programmation de la quantité de café expresso à distribuer.

Clignotants lents



Machine en phase de programmation de la quantité de café à distribuer.

Clignotants lents

Symboles DEL	Signification	Actions
	La machine distribue la vapeur ou émulsionne le lait.	
ALLUMÉ FIXE		
	La machine doit être détartrée.	Démarrer le cycle de détartrage. Si le détartrage n'est pas régulièrement effectué, la machine ne fonctionne plus correctement. Le dysfonctionnement n'est pas couvert par la garantie.
ALLUMÉ FIXE		
	Machine en phase de détartrage.	Appuyer sur la touche « CALC CLEAN » pour arrêter le cycle.
CLIGNOTANT LENT		
	Machine en « PAUSE » pendant le cycle de détartrage.	Appuyer sur la touche « CALC CLEAN » pour démarrer le cycle.
CLIGNOTANT RAPIDE		
	Amorcer le circuit.	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et amorcer le circuit hydraulique comme décrit au chapitre « Première mise en marche ».
CLIGNOTANTS LENTS		
	<ul style="list-style-type: none"> - Fermer la porte de service. - Insérer le groupe de distribution du café. 	Vérifier si tous les composants sont montés correctement et fermés.
CLIGNOTANT LENT		
	Le réservoir à café en grains est vide.	Remplir le réservoir avec du café en grains et redémarrer le cycle de distribution.
ALLUMÉ FIXE		

Symboles DEL



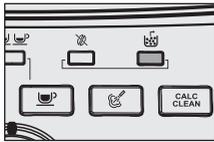
CLIGNOTANT RAPIDE

Signification

Le tiroir à marc n'a pas été inséré.

Actions

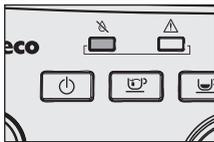
Vider le tiroir à marc et attendre que la DEL clignote lentement avant de le remettre en place.



ALLUMÉ FIXE

Le tiroir à marc et le bac d'égouttement sont pleins.

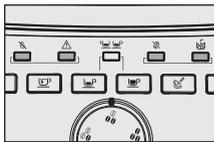
Avec la machine allumée, vider le tiroir à marc et le bac d'égouttement. En vidant le tiroir à marc lorsque la machine est éteinte ou quand le voyant n'est pas allumé, le comptage des cycles café n'est pas remis à zéro. Pour cette raison, le voyant qui indique de vider le tiroir à marc pourrait clignoter même si le tiroir n'est pas plein.



ALLUMÉ FIXE

Le réservoir d'eau est vide.

Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche.



CLIGNOTANTS LENTS

La machine est dans un état anormal et ne permet pas de distribuer du café expresso, de l'eau chaude ou de la vapeur.

Éteindre la machine et la remettre en marche au bout de 30 secondes.

Essayer 2 ou 3 fois.

Si la machine ne s'allume PAS, contactez Migros-Service.

Ce chapitre résume les problèmes les plus récurrents qui pourraient intéresser votre machine. Si les informations spécifiées ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, rappez la machine dans le point de vente le plus proche pour une révision par notre Migros-Service ou adressez-vous à notre hotline M-Infoline au 0800 84 0848

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
Le bac d'égouttement se remplit même si on ne décharge pas l'eau.	Parfois, la machine décharge l'eau automatiquement dans le bac d'égouttement pour gérer le rinçage des circuits et pour garantir un fonctionnement optimal.	Ce comportement est considéré comme normal.
La machine affiche toujours la DEL rouge  qui clignote rapidement.	Le tiroir à marc a été vidé lorsque la machine était à l'arrêt.	Le tiroir à marc doit toujours être vidé quand la machine est allumée. Attendre que la DEL rouge  commence à clignoter plus lentement avant de réinsérer le tiroir.
La machine ne distribue ni eau chaude ni vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est engorgé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille.
		! Avertissement : vérifier si la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.
	Le Mousseur à lait Classique est sale.	Nettoyer le Mousseur à lait Classique.
Le café ne mousse pas. (Voir remarque)	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il est trop grossier.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué dans la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se chauffe 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.

Comportements	Causes	Remèdes
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. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré.	Retirer le tiroir à marc avant d'enlever le groupe de distribution.
Il y a une grande quantité de café moulu sous le groupe de distribution.	Café non adapté aux machines automatiques.	Il se peut que l'on doive changer le type de café, ou bien modifier le réglage du moulin à café.
La machine moule les grains de café, mais le café ne sort pas. (Voir remarque)	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution (section « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Cela peut se produire lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué dans la section « Saeco Adapting System ».
	La buse de distribution du café est sale.	Nettoyer la buse de distribution du café.
Le café est trop aqueux. (Voir remarque)	Cela peut se produire lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué dans la section « Saeco Adapting System ».
Le café coule lentement. (Voir remarque)	Le café est trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué dans la section « Réglage du moulin à café ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution (section « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »).
Le café coule hors de la buse de distribution.	La buse de distribution du café est bouchée.	Nettoyer la buse de distribution et ses trous.



Remarque :

ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation ; dans ce cas, attendre que la machine ait effectué un réglage automatique comme il est décrit au chapitre « Saeco Adapting System ».



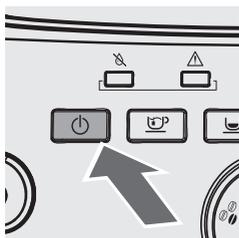
Stand-by

La machine à café expresso super-automatique Mio Star est conçue pour assurer des économies d'énergie, comme cela est prouvé par l'étiquette-énergie de Classe A.

Après 30 minutes d'inactivité, la machine s'éteint automatiquement. Si un produit a été distribué, la machine fait un cycle de rinçage.

En mode stand-by, la consommation énergétique est inférieure à 1Wh.

Pour mettre en marche la machine appuyer cette touche. Si la chaudière est froide, la machine fait un cycle de rinçage.



Élimination



Au terme du cycle de vie, la machine ne doit pas être traitée comme un déchet ménager normal, mais doit être livrée à une décharge officielle pour pouvoir être recyclée. Ce comportement contribue à sauvegarder l'environnement.

- Les matériaux d'emballage peuvent être recyclés.
- Machine : ôter la fiche de la prise de courant et couper le câble électrique.
- Livrer l'appareil et le câble d'alimentation à un centre d'assistance ou à une structure publique d'élimination des déchets.

Ce produit est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE.

Le symbole présent sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager, mais doit être déposé dans une décharge spécialisée compétente afin de permettre le recyclage des composants électriques et électroniques.

En assurant la correcte élimination du produit, vous contribuez à sauvegarder l'environnement et les personnes de possibles conséquences négatives qui pourraient dériver d'une gestion non correcte du produit dans la phase finale de son cycle de vie. Pour plus d'informations sur les modalités de recyclage du produit, prière de contacter le bureau local compétent, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin auprès duquel vous avez acheté le produit.

42 Caractéristiques techniques

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte de service
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p)	256 x 340 x 440 mm
Poids	9 kg
Longueur du câble	800 - 1200 mm
Bandeau de commande	Avant
Mousseur à lait Classique	Spécial pour les cappuccinos
Hauteur maximum d'une petite tasse sous la buse de distribution du café (mm)	110
Réservoir à eau	1,5 litres - Amovible
Capacité réservoir à café en grains	300 g
Capacité du tiroir à marc	10
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

Garantie et assistance

Garantie

Pour des informations détaillées sur la garantie et sur ses conditions, consulter le livret de garantie fourni séparément.

Assistance

Nous voulons être sûrs que vous êtes satisfaits de votre machine.

Pour toute assistance ou pour contacter le service clientèle, rendez-vous sur la page Web de Migros-Service, www.migros-service.migros.ch ou adressez-vous à la hotline M-Infoline au 0800 84 0848.

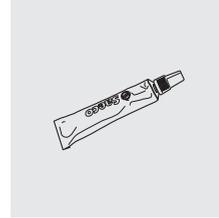
Vue d'ensemble des produits pour l'entretien



Détartrant
Mio Star
(Art. Nr. 7173.869)



Filtre à eau
Saeco INTENZA+ CA6702



Graisse silicone
(M-Service
n° art. 9071.189.999)

Français

Conformité



Le produit correspond aux dispositions des directives suivantes. La conformité est garantie par le respect des normes mentionnées ci-après.

- 2006/95/CE Directive basse tension (LVD)
- 2004/108/CE Compatibilité électromagnétique (EMC)
- 2011/65/UE Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses (RoHS)
- (UE) n° 1275/2008 Les exigences d'écoconception relatives à la consommation d'électricité en mode veille et en mode arrêt des équipements ménagers et de bureau électriques et électroniques

LVD	EN 60335-1	EMV	EN 55014-1
	EN 60335-2-15		EN 55014-2
	EN 62233		EN 61000-3-2
			EN 61000-3-3

Sous réserve de toute modification de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

Garantie | Garantie | Garanzia



M-Garantie 2 Jahre
M-garantie 2 ans
M-garanzia 2 anni

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes | Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen | Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen | Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind | Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen | Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren | Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS **Service**

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

 **M-INFOLINE**
CH-0800 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0800 84 0848:
Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr; Samstag 08.30 – 17.30
(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

www.migros.ch/kontakt

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.

Les appareils nécessitant réparation ou maintenance sont repris dans tous les points de vente.

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0800 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30 (8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso | La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa | Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne | L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati | Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) | Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

Gli apparecchi che necessitano di riparazioni o manutenzione sono accettati in qualsiasi punto-vendita.

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0800 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30
(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contatto

421946030011