

Si le cas n'est pas couvert par la garantie, faites-nous savoir si vous souhaitez:

- que nous vous établissions un devis si les frais sont supérieurs à CHF 17.- ou
- que nous vous retournions (moyennant paiement) l'article non réparé ou
- que nous éliminions l'article (sans frais pour vous).

Pour les informations sur les produits, les commandes d'accessoires ou les questions sur le service après-vente, veuillez vous adresser à notre service client. Pour toute question, indiquez la référence de l'article.

Service client

 **0800 22 44 44**
(gratuit)

Du lundi au vendredi de 8 h à 20 h

Le samedi de 8 h à 16 h

Courriel: service@tchibo.ch

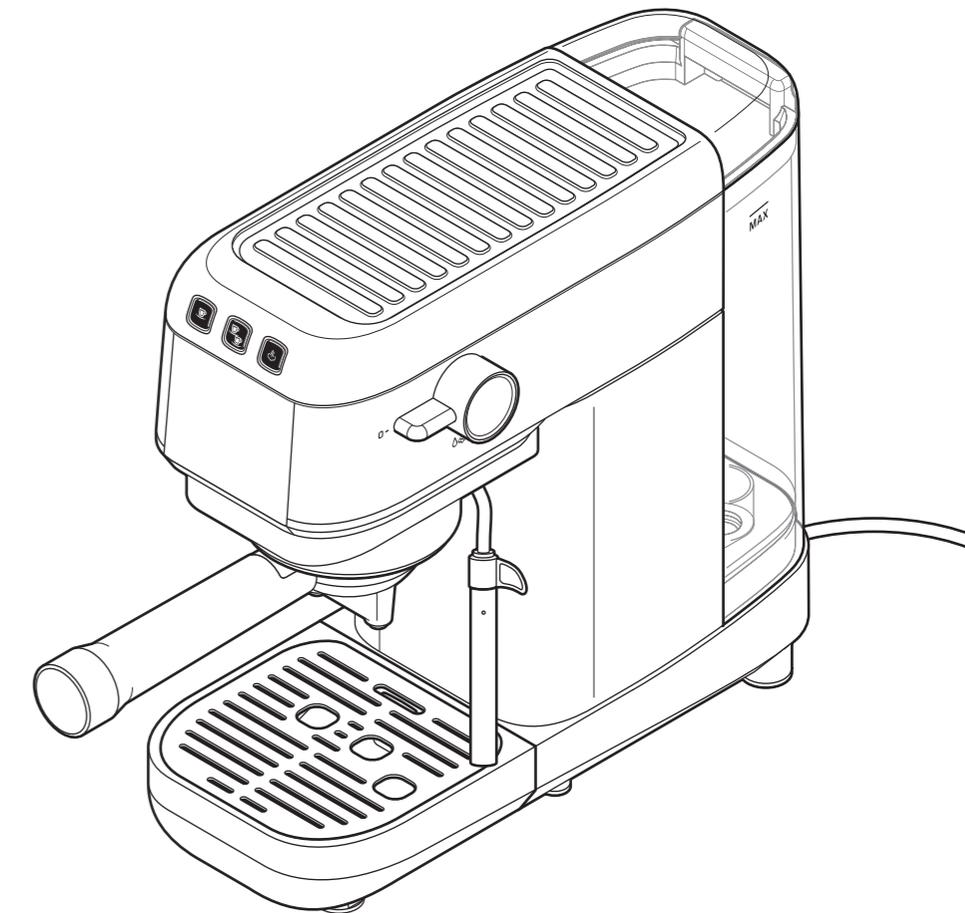
Référence: La référence figure sur la plaque signalétique collée sous le boîtier.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch

28



Machine espresso manuelle



 **Notice originale et garantie**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 120147AB3X4XII · 2021-09

Chère cliente, cher client!

Avec la machine expresso manuelle Tchibo, vous pourrez déguster la boisson de votre choix, préparée à la perfection: expresso et délicieuses spécialités à base de café et de lait, comme le cappuccino ou le latte macchiato. Cette machine expresso manuelle signée par le grand spécialiste du café vous donne l'assurance de résultats d'excellente qualité: la machine est en effet parfaitement préréglée pour nos cafés Tchibo.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec votre nouvelle machine expresso manuelle.

L'équipe Tchibo

 Nous vérifions chaque machine avec soin et la soumettons à un essai de fonctionnement effectué avec de l'eau et du café. Malgré le nettoyage minutieux qui suit ce test, il se peut que votre machine contienne encore des résidus minimes d'eau ou de café. Il ne s'agit pas d'un défaut de qualité: votre machine est en parfait état.



www.fr.tchibo.ch/notices

À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez cet article que de la façon décrite dans le présent mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure dû à l'électricité.

La mention **DANGER** vous met en garde contre le risque de blessure grave ou mortelle.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre le risque de blessure et de détérioration grave.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre le risque de blessure ou détérioration légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Garantie

Cet article est garanti **24 mois** à compter de la date de l'achat.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Nous nous engageons à remédier gratuitement à tous les vices de matériau et de fabrication survenant **pendant la période de garantie**. Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter un justificatif d'achat émis par Tchibo ou par un distributeur agréé par Tchibo. Cette garantie est valable dans l'Union européenne, en Suisse et en Turquie.

La garantie ne couvre ni les défauts dus à une utilisation incorrecte ou à l'absence de détartrage, ni les pièces d'usure et les consommables. Vous pouvez les commander auprès de notre service client. Vous pouvez faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie, si elles sont encore possibles, par notre service après-vente. Elles vous seront facturées au prix coûtant selon un calcul individuel.

Cette garantie contractuelle ne limite pas les **droits résultant de la garantie légale**.

Service et réparations

Si, contre toute attente, vous constatez que votre produit présente un défaut, appelez dans un premier temps notre service client. Nos collaborateurs vous conseilleront volontiers et vous indiqueront la suite de la procédure.

S'il est nécessaire d'envoyer l'article, respectez les indications suivantes: pour éviter que la **machine** ne soit davantage endommagée pendant le transport, **nettoyez** tous les récipients et le ramasse-gouttes avant d'emballer la machine.

Procédez de la façon suivante:

- enlevez les restes de café moulu et les liquides;
- lavez et essuyez toutes les pièces.

Joignez une **copie du justificatif d'achat** à l'article et veuillez fournir les informations suivantes:

- votre **adresse**;
- un **numéro de téléphone** (où vous êtes joignable pendant la journée) et/ou une **adresse électronique**;
- la **date d'achat** et
- une **description la plus précise possible du défaut**.

Emballez soigneusement l'article afin d'éviter qu'il soit endommagé pendant le transport et envoyez-le à notre service après-vente, afin que nous puissions traiter votre cas et vous retourner l'article dans les meilleurs délais.

L'adresse à laquelle envoyer l'article vous sera communiquée par notre service client dont vous trouverez les coordonnées au point «Service client». Pour les questions éventuelles, conservez le justificatif d'envoi qui vous aura été remis par la poste.

Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux valorisables pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où vous pouvez remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Sommaire

2 À propos de ce mode d'emploi

4 Consignes de sécurité

7 Vue générale (contenu de la livraison)

8 Mise en service

8 Avant la première utilisation

10 Réactions de la machine

11 Préparer le café

13 Régler la quantité de boisson

13 Faire mousser le lait

14 Préparer un autre café

15 Préchauffer la tasse

15 Nettoyage

16 Nettoyer le porte-filtre et les filtres

17 Nettoyer le réservoir d'eau

17 Nettoyer les ramasse-gouttes et le repose-tasses

18 Nettoyer le support du porte-filtre

18 Nettoyer la buse mousse de lait

19 Nettoyer le boîtier

19 Détartrage

22 En cas de non-utilisation prolongée

23 Affichages/problèmes et solutions

23 Affichages et solutions

23 Problèmes et solutions

25 Caractéristiques techniques

26 Élimination

27 Garantie

27 Service et réparations

28 Service client

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

La machine est conçue pour les utilisations suivantes:

- Préparation d'expresso à partir de grains de café torréfiés et moulus
- Production de vapeur d'eau pour faire mousser du lait
- Production d'eau chaude
- La machine est conçue pour les quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un usage commercial ou professionnel. Elle ne doit pas être utilisée dans les environnements de type domestique, notamment dans les commerces, les bureaux ou autres environnements professionnels, dans les exploitations agricoles, par les clients d'hôtels, de motels, de chambres d'hôte et d'autres types d'hébergement.

Emplacement

Installez la machine à l'intérieur, dans un local sec. Elle ne convient pas aux environnements très poussiéreux ou humides. La machine est conçue pour être utilisée à une température ambiante comprise entre +10 et +40 °C.

DANGER: risque pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans et des animaux.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes

de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'un adulte. L'appareil ne nécessite aucun entretien.
- Installez la machine hors de portée des enfants.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement! Conservez également l'aiguille de nettoyage hors de portée des enfants. Risque de blessure et d'ingestion accidentelle.

DANGER: risque électrique

- Ne plongez jamais la machine, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique. Ne touchez jamais la fiche du cordon d'alimentation avec les mains mouillées. N'utilisez pas la machine à l'extérieur.
- Ne nettoyez pas la machine avec un jet d'eau et ne l'installez pas de sorte qu'elle puisse être nettoyée avec un jet d'eau.
- Retirez le réservoir d'eau de la machine pour le remplir. Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà du repère **MAX**.
- Ne laissez jamais la machine fonctionner sans surveillance.
- Ne branchez la machine qu'à une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de la machine.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne se coince et ne se torde pas. Tenez-le toujours éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.
- N'utilisez pas la machine si la machine, le cordon d'alimentation ou la fiche sont détériorés ou si la machine est tombée.

Caractéristiques techniques

Type / modèle:	1382
Dimensions (Lxlxh):	env. 345 x 145 x 295 mm
Poids:	4,5 kg (porte-filtre compris)
Alimentation:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance:	1300 W
Consommation d'énergie ...	
quand la machine est éteinte:	0,03 W
en veille automatique:	0,3 W
Classe de protection:	I
Pression de la pompe:	15 bar
Niveau de pression acoustique:	<70dB(A)
Mise en veille automatique:	au bout de 9 minutes
Contenance du réservoir d'eau:	0,95 litre
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.ch

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'appareil dues à l'amélioration des produits.



Référence: La référence figure sur la plaque signalétique collée sous le boîtier.



Référence

Le réservoir d'eau est rempli, mais la machine ne pompe pas d'eau.

(p. ex. si toute l'eau du réservoir a été utilisée)

Placez un récipient sous la buse mousse de lait et tournez le régulateur de vapeur sur  jusqu'à ce que de l'eau coule.

Le café déborde du bord du porte-filtre.

Vérifiez si le porte-filtre est bien en place dans son support.

Le porte-filtre est-il trop rempli, au point que le joint du support du porte-filtre n'est pas hermétique? Y a-t-il des restes de marc de café? Retirez le porte-filtre et nettoyez le support du porte-filtre avec une éponge ou un chiffon doux. Enlevez aussi les restes de marc de café du porte-filtre.

Ne remplissez pas trop le porte-filtre. Si vous utilisez plus de café, prenez le cas échéant le filtre pour 2 tasses.

Le filtre est bouché?

1. Placez un récipient sous la buse mousse de lait et tournez le régulateur de vapeur sur  pour réduire la pression à l'intérieur du système.
2. Retirez le porte-filtre lentement et prudemment, car le reste de pression peut occasionner des projections de liquide chaud.
3. Videz le porte-filtre.
4. Sortez le filtre du porte-filtre et rincez soigneusement ces deux pièces. Le cas échéant, débouchez-les avec l'aiguille de nettoyage fournie (voir le chapitre «Nettoyage»).

Le café passe trop vite.

Le café est-il moulu trop gros?

Réglez une mouture plus fine.

Le café n'est-il pas assez tassé?

Tassez davantage le café avec le tamper.

N'avez-vous mis pas assez de café dans le porte-filtre?

Mettez suffisamment de café dans le porte-filtre. Si vous voulez utiliser moins de café, prenez le cas échéant le filtre pour 1 tasse.

Le café n'est pas assez chaud.

Particulièrement avec l'expresso, la quantité de café est si petite par rapport à la tasse qu'elle se refroidit rapidement. Préchauffez la tasse.

Le café n'est pas assez fort.

Réglez une mouture plus fine.

La machine ne produit pas de vapeur.

Le système de chauffage n'est pas encore à la bonne température. Après avoir appuyé sur la touche vapeur , attendez jusqu'à ce qu'elle reste allumée.

Le réservoir d'eau est-il bien mis en place et contient-il suffisamment d'eau?

La buse vapeur est-elle bouchée?

Démontez la buse vapeur comme indiqué au chapitre «Nettoyage» et débouchez-la avec l'aiguille de nettoyage.

La consistance de la mousse de lait n'est pas satisfaisante.

La buse mousse de lait produit-elle suffisamment de vapeur? Nettoyez la buse mousse de lait comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

Utilisez de préférence du lait longue conservation écrémé froid.

Ne versez pas plus de 100 ml de lait dans le récipient. Tenez le récipient de sorte que la buse mousse de lait plonge profondément dans le lait. Pour produire le maximum de mousse, faites légèrement tourner le récipient en décrivant des mouvements de haut en bas. Pendant la production de vapeur, la buse mousse de lait doit toujours rester sous la surface du lait.

- Ne modifiez pas la machine, le cordon d'alimentation ou les pièces de la machine. Ne confiez les réparations des appareils électriques qu'à des électriciens professionnels, car les réparations incorrectement effectuées peuvent entraîner de graves dommages. Ne confiez donc les réparations qu'à un atelier spécialisé ou à notre service client.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par le constructeur ou un centre de service après-vente agréé par celui-ci ou par une personne disposant des qualifications nécessaires pour éviter tout risque de blessure.
- Pour couper complètement l'alimentation électrique de la machine, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant...
... quand un problème survient,
... quand vous n'utilisez pas la machine pendant un certain temps,
... avant de nettoyer la machine.
Débranchez la machine en tirant sur la fiche et non sur le cordon.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Avant d'utiliser la machine, placez-la dans un endroit bien dégagé, jamais contre un mur, dans un coin, dans un placard ou à proximité de rideaux ou autre. Ne la placez pas non plus p. ex. sous des éléments hauts qui pourraient être endommagés par la vapeur qui s'échappe de la machine.

AVERTISSEMENT: risque pour la santé

- Videz et nettoyez le réservoir d'eau, les filtres, les ramasse-gouttes et la buse mousse de lait à intervalles réguliers, en particulier si vous n'utilisez pas la machine pendant une période prolongée.
- Changez quotidiennement l'eau dans le réservoir d'eau pour éviter la formation de germes.

- Le lait est un aliment très périssable, les germes peuvent y proliférer rapidement. Veillez donc à assurer une propreté absolue quand vous préparez des spécialités de café contenant du lait. Nettoyez soigneusement la buse mousse de lait après chaque utilisation.
- Pour nettoyer l'appareil, utilisez uniquement les produits de nettoyage ou de détartrage spécifiés dans ces instructions et les ustensiles de nettoyage correspondants. L'utilisation d'autres produits de nettoyage présente des risques pour la santé.

AVERTISSEMENT: risque de brûlure

- Pendant ou juste après l'utilisation, ne touchez pas les pièces métalliques de la machine, en particulier le support du porte-filtre, la tête du porte-filtre ou la buse mousse de lait. Évitez de toucher la boisson qui s'écoule ou la vapeur qui s'échappe de la machine.
- Ne saisissez le porte-filtre que par le manche. Ne retirez jamais le porte-filtre de la machine pendant l'extraction.
- Ne saisissez la buse mousse de lait que par la poignée en caoutchouc. Ne dirigez jamais la buse mousse de lait vers des personnes.
- Les surfaces de l'appareil sont encore chaudes pendant un certain temps après l'utilisation.
- S'il n'y a pas suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau pendant la préparation, la machine arrête le processus d'extraction. Il peut reprendre dès que le réservoir d'eau a été rempli et réinséré dans la machine.
- Si rien ne sort du porte-filtre, il se peut qu'un élément de la machine soit bouché (voir «Affichages/problèmes et solutions»). Dans ce cas, éteignez la machine et laissez-la refroidir suffisamment avant de retirer le porte-filtre et de remédier à l'obstruction. Sinon, la pression pourrait projeter du liquide brûlant au niveau du porte-filtre.

PRUDENCE: risque de blessure et de détérioration

- Utilisez la machine uniquement lorsque le porte-filtre et le réservoir d'eau sont en place.
- Ne faites jamais fonctionner la machine sans eau.
- Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau potable (eau du robinet ou autre) fraîche et froide. N'utilisez pas d'eau minérale gazeuse ou d'autres liquides.
- Remplissez toujours le porte-filtre avec du café finement moulu.
- Détartrez votre machine dès que le pictogramme correspondant en indique la nécessité (voir le chapitre «Affichages/problèmes et solutions»).
- Si vous voulez déplacer la machine, saisissez-la toujours par le boîtier.
- Pour utiliser la machine, posez-la sur une surface stable, horizontale, plane, résistante à l'humidité et à la chaleur et bien éclairée.
- Ne posez pas la machine sur une plaque chauffante de cuisinière ou juste à côté d'une source de chaleur (poêle, radiateur, etc.) pour éviter que les pièces en matière plastique fondent.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne puisse pas provoquer de chute. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre par-dessus le bord du plan de travail afin qu'il ne soit pas possible de faire tomber la machine en tirant accidentellement sur le cordon.
- La machine est munie de pieds antidérapants. Les plans de travail sont recouverts d'une grande diversité de vernis et matières plastiques et sont traités avec des produits d'entretien divers et variés. Il est impossible d'exclure a priori que certaines de ces substances contiennent des éléments susceptibles d'attaquer et de ramollir les pieds de l'appareil.

- N'exposez pas la machine à des températures inférieures à 4 °C. L'eau restant dans le système de chauffage pourrait geler et endommager la machine.

La plaque signalétique se trouve sur la face inférieure de la machine.

- Niveau de pression acoustique <70 dB(A).

Affichages/problèmes et solutions

Affichages et solutions



Les deux touches  et  clignotent et la machine fait nettement plus de bruit.

Le réservoir d'eau est-il vide?

Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remplacez-le dans la machine. Redémarrez la préparation du café.



Les trois touches  /  et  clignotent.

La machine chauffe. Avant de démarrer la préparation du café, attendez que les trois touches soient allumées en blanc.



Les trois touches  /  et  s'allument en rouge.

Vous devez détartre la machine. N'attendez pas plus de quelques jours avant de détartre la machine, car la quantité de tartre pourrait alors nuire à l'efficacité du détartreur. Ce type de dommage lié à une mauvaise utilisation n'est pas couvert par la garantie. Procédez comme décrit au chapitre «Détartrage».



Les trois touches  /  et  sont allumées en blanc, mais ne réagissent pas quand vous les enfoncez.

Venez-vous de produire de la vapeur pour faire mousser le lait? La machine doit d'abord refroidir le système de chauffage pour que le café ne soit pas «brûlé» lors de la préparation.

Pour accélérer la procédure, vous pouvez vidanger un peu d'eau chaude avec le régulateur de vapeur .

Problèmes et solutions

Le café s'écoule lentement du porte-filtre ou ne s'écoule pas du tout.

Vérifiez si le réservoir d'eau est bien mis en place et contient suffisamment d'eau.

Le café est-il moulu trop fin?
Réglez une mouture plus grosse.

Le café est-il trop tassé?
Tassez-le moins fort.

Avez-vous mis trop de café dans le porte-filtre?

Ne le remplissez pas tant. Si vous utilisez plus de café, prenez le cas échéant le filtre pour 2 tasses.

L'orifice de sortie de l'eau du support du porte-filtre ou le porte-filtre/le filtre sont bouchés:

1. Placez un récipient sous la buse mousse de lait et tournez le régulateur de vapeur sur  pour réduire la pression à l'intérieur du système.

2. Retirez le porte-filtre lentement et prudemment, car le reste de pression peut occasionner des projections de liquide chaud.

Le problème vient du support du porte-filtre:

3. Faites couler quelques tasses d'eau sans mettre le porte-filtre en place. Le cas échéant, enlevez les restes de marc de café.

Si malgré cela, l'eau ne s'écoule pas régulièrement, vous devez détartre la machine (voir le chapitre «Détartrage»).

Le problème vient du porte-filtre/filtre:

1. Videz le porte-filtre.

2. Sortez le filtre du porte-filtre et rincez soigneusement ces deux pièces. Le cas échéant, débouchez-les avec l'aiguille de nettoyage fournie (voir le chapitre «Nettoyage»).

En cas de non-utilisation prolongée

Avant une période de non-utilisation prolongée, par exemple si vous partez en vacances, nous recommandons, pour des raisons d'hygiène, de nettoyer et de vidanger la machine.

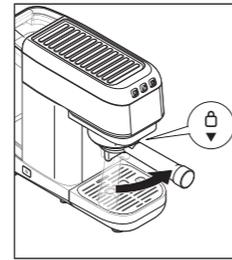
Vidangez la machine comme indiqué ci-dessous:



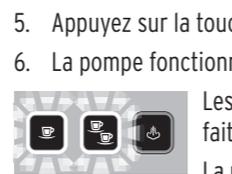
1. Allumez la machine avec l'interrupteur marche/arrêt .



2. Sortez le réservoir d'eau de la machine en le tirant vers le haut.



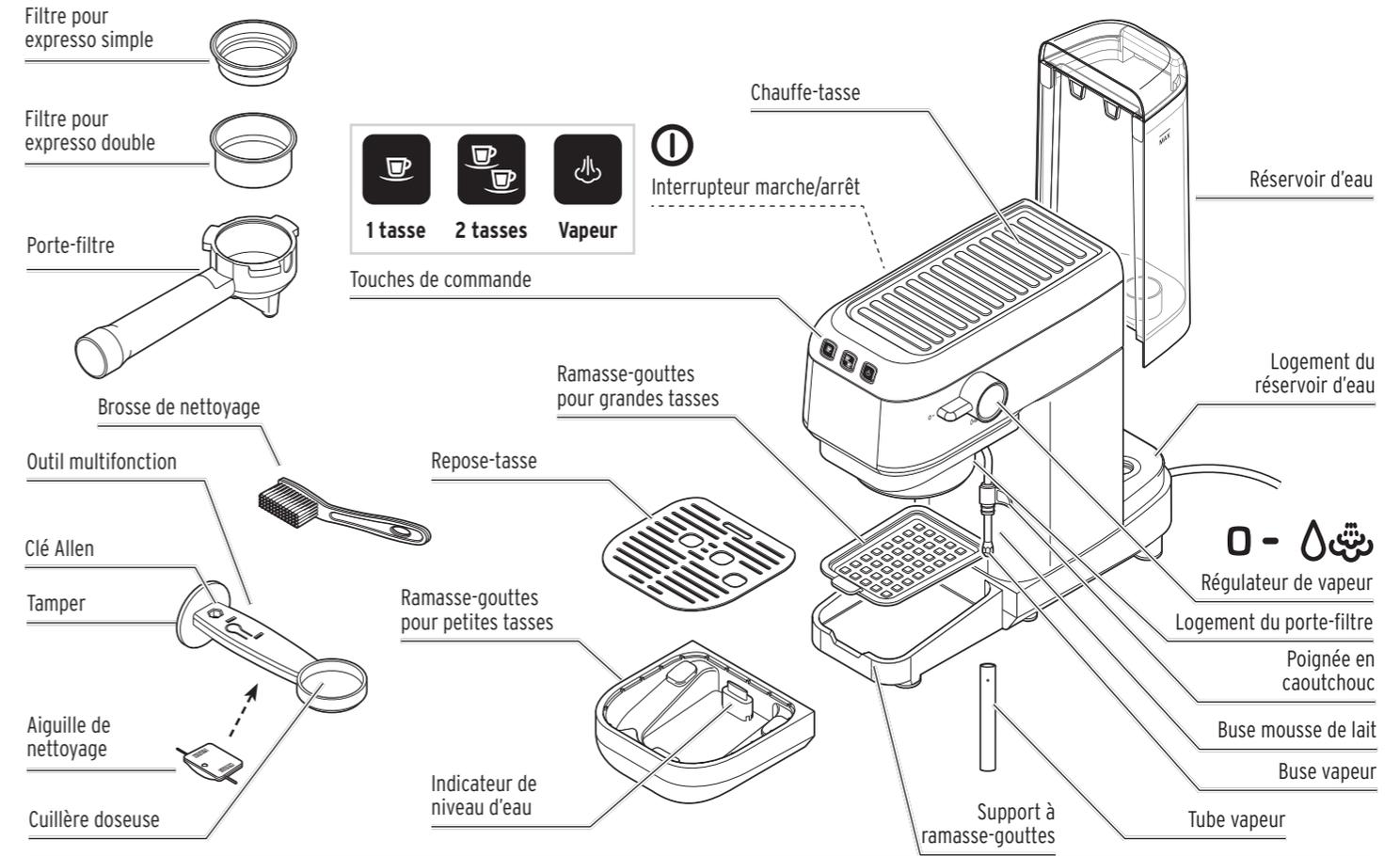
3. Placez le porte-filtre sans filtre dans la machine et tournez-le à fond vers la droite dans le sens du cadenas fermé.
4. Posez une tasse de 200 ml sous le porte-filtre.



5. Appuyez sur la touche  pour purger la machine.
 6. La pompe fonctionne et évacue l'eau contenue dans la machine.
- Les deux touches  et  clignotent et la machine fait nettement plus de bruit. La machine est purgée.

7. Éteignez la machine avec l'interrupteur marche/arrêt .
 8. Nettoyez soigneusement la machine comme indiqué au chapitre «Nettoyage».
- M Pour remettre la machine en service à votre retour, procédez comme indiqué dans le chapitre «Mise en service - avant la première utilisation».

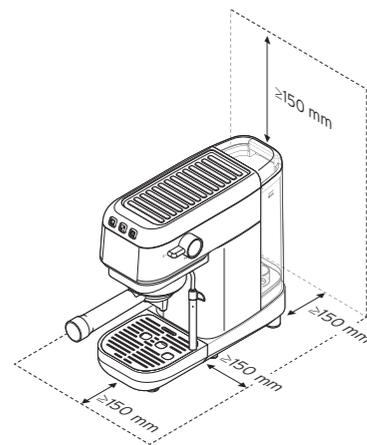
Vue générale (contenu de la livraison)



Mise en service

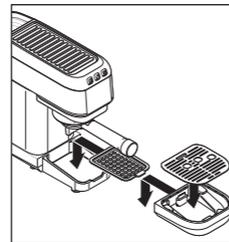
Avant la première utilisation

1. Débarrassez la machine de tous les éléments d'emballage et vérifiez qu'elle est complète et n'est pas endommagée.
2. Installez la machine ...
 - ... sur une surface (ou plan de travail) plane et résistante à l'humidité.
 - ... près d'une prise de courant. La longueur du cordon d'alimentation est d'environ 80 cm.
 - ... à une distance d'au moins 1 m de toute surface chaude ou inflammable (plaques chauffantes, fours, radiateurs ou similaires).
 - ... à une distance d'au moins 150 mm des murs.
 - ... en respectant un écart d'au moins 150 mm vers le haut, p. ex. avec les éléments hauts.



L'illustration montre les dégagements nécessaires pour le fonctionnement de la machine avec le porte-filtre en place. Tenez-en compte quand vous choisirez l'emplacement de la machine.

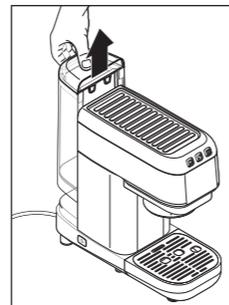
3. Avant la première utilisation, lavez le réservoir d'eau, le porte-filtre et les deux filtres à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide à vaisselle. Rincez-les abondamment à l'eau claire et essuyez-les bien.



4. Mettez les ramasse-gouttes et le repose-tasse en place.



DANGER:
danger de mort par choc électrique
Ne remplissez jamais le réservoir d'eau quand il est encore dans la machine!



5. Avant de remplir le réservoir d'eau, sortez-le de la machine en le tirant vers le haut.

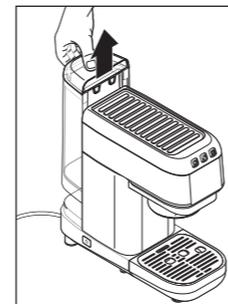


La première phase du programme de détartrage (dissoudre le tartre) commence et le mélange eau-détartrant s'écoule du support du porte-filtre.

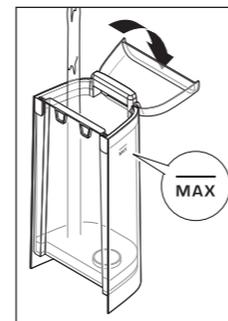


7. Appuyez sur les trois touches de commande en même temps pendant 3-4 secondes jusqu'à ce qu'elles clignotent en rouge.

Après une séquence automatique de périodes de pompage et de pauses, la première phase du programme de détartrage se termine. Les touches  /  s'allument en rouge.



8. Jetez le mélange eau/détartrant resté dans le réservoir d'eau et rincez soigneusement le réservoir. Videz également le récipient dans lequel vous avez recueilli le mélange eau/détartrant.



9. Ajoutez de l'eau fraîche sans dépasser le repère **MAX**.



10. Appuyez sur les touches  /  en même temps pendant 3-4 secondes jusqu'à ce que les trois touches de commande clignotent rapidement en rouge.

La deuxième et dernière phase du programme de détartrage commence (rinçage) et l'eau s'écoule du support du porte-filtre.

Après une autre séquence automatique de périodes de rinçage et de pauses, la deuxième phase du programme de détartrage se termine.



La machine passe en mode repos. Le détartrage a réussi.

11. Pour rallumer la machine, appuyez sur l'une des trois touches de commande.
12. Ajoutez de l'eau fraîche.
13. Placez le récipient sous la buse mousse de lait et tournez le régulateur de vapeur situé sur le côté de la machine sur  pour démarrer l'écoulement d'eau chaude - sans appuyer d'abord sur la touche vapeur! Laissez couler environ 100 ml d'eau.
14. Videz le récipient dans lequel vous avez recueilli l'eau.

Messages d'erreur lors du détartrage



Pendant les processus de rinçage (première phase): si les touches  /  clignotent en blanc, le réservoir d'eau est vide. Dans ce cas, rajoutez de solution détartrante ou d'eau et redémarrez le processus.



À la fin du programme de détartrage: la machine ne passe pas en mode repos, les touches de commande s'allument en rouge. Répétez l'opération de détartrage complète.



1. Éteignez la machine avec l'interrupteur marche/arrêt .



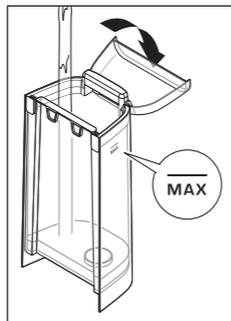
2. Tournez le porte-filtre vers la gauche dans le sens du cadenas ouvert et tirez-le vers le bas.

DANGER:
danger de mort par choc électrique

Ne remplissez jamais le réservoir d'eau quand il est encore dans la machine!



3. Avant de remplir le réservoir d'eau, sortez-le de la machine en le tirant vers le haut.



4. Versez le détartrant dans le réservoir d'eau. Pour le dosage, respectez les indications du fabricant du détartrant. Remplissez le réservoir d'eau du robinet jusqu'au repère **MAX**.



5. Placez un récipient suffisamment grand (env. 500 ml) sous le support du porte-filtre.

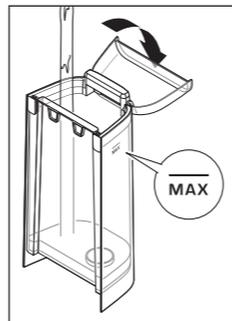


6. Allumez la machine avec l'interrupteur marche/arrêt .

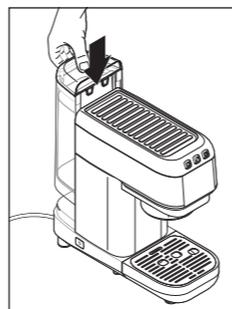


Attendez jusqu'à ce que les touches de commande restent allumées après la phase de montée en température (pendant laquelle elles clignotent).

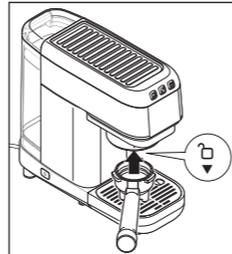
20



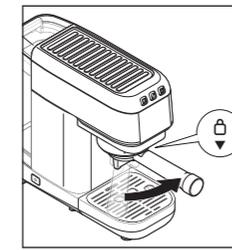
6. Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà du repère **MAX**.



7. Fermez le couvercle du réservoir d'eau et replacez le réservoir dans la machine. Enfoncez-le à fond vers le bas. Vérifiez que le réservoir est correctement en place, sinon l'eau ne pourra pas être pompée.

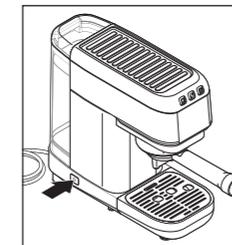


8. Mettez le porte-filtre - **sans** filtre pour la première mise en service - en place dans la machine: Le manche est dirigé vers le cadenas ouvert. Engagez le porte-filtre dans le support du bas vers le haut en le tenant bien droit.



9. Tournez le porte-filtre à fond vers la droite dans le sens du cadenas fermé: il se peut que vous deviez forcer un peu les premières fois ou quand la machine est encore froide.

10. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant aisément accessible.



11. Pour allumer la machine, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt  sur le côté de la machine.



Les 3 touches de commande à l'avant de la machine clignotent, la machine commence à chauffer.



Dès que la machine a atteint la température de préparation du café, les 3 touches de commande cessent de clignoter et restent allumées.

9

AVERTISSEMENT:
risque de brûlure

L'eau chaude, le café chaud ou la vapeur chaude qui s'écoulent de l'orifice de sortie du café ou de la buse mousse de lait peuvent occasionner des brûlures.

- Ne touchez pas l'orifice de sortie du café ou la buse mousse de lait pendant et juste après l'utilisation. Évitez de toucher la boisson qui s'écoule de la machine.
- Il ne faut pas desserrer ou enlever le porte-filtre pendant la sortie du café ou de l'eau.



12. Placez un récipient d'une capacité d'au moins 500 ml sur le repose-tasse.

13. Pour démarrer la sortie - dans ce cas, d'eau chaude seulement -, appuyez sur la touche marquée de 2 tasses ☕☕ à l'avant de la machine.

Au bout de quelques instants, l'eau chaude s'écoule par le bas du porte-filtre. Si elle s'arrête, appuyez à nouveau sur ☕☕ pour relancer l'écoulement. Laissez ainsi s'écouler l'équivalent d'au moins 3 doubles tasses.

14. Videz le récipient et placez-le sous la buse mousse de lait.

15. Tournez le régulateur de vapeur situé sur le côté de la machine sur ☕☕ pour obtenir de l'eau chaude.

Laissez l'eau chaude s'écouler pendant quelques instants de la buse mousse de lait, tournez le régulateur de vapeur sur 0 - pour arrêter la sortie d'eau chaude.

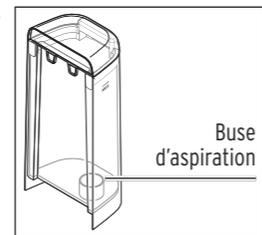
La machine est prête à l'emploi.

Réactions de la machine

- Si la machine est allumée et que vous n'appuyez sur aucune touche pendant env. 9 minutes, elle passe en mode repos. Les touches de commande s'éteignent et la machine ne se maintient plus en température.

Pour réactiver la machine, appuyez sur l'une des trois touches de commande.

Si vous ne voulez plus préparer de café, éteignez la machine avec l'interrupteur marche/arrêt ⏻.



Quand le niveau d'eau descend en dessous du bord supérieur de la buse d'aspiration, la machine ne peut plus aspirer d'eau. La pompe fonctionne encore quelques secondes en faisant un peu plus de bruit, puis s'éteint.



Les deux touches ☕☕ et ☕☕ clignotent.

M Sortez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau.

Ne remplissez jamais le réservoir d'eau quand il est encore dans la machine!

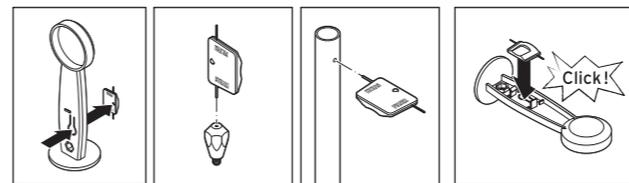
M Pour remettre la machine en état de fonctionnement, appuyez sur les deux touches clignotantes ☕☕ et ☕☕.

5. Lavez toutes les pièces à l'eau additionnée de liquide à vaisselle. Rincez-les ensuite soigneusement sous le robinet et essuyez-les.

Aucune de ces pièces ne va au lave-vaisselle.

6. Laissez toutes les pièces bien sécher avant de les remettre sur la machine: enfoncez la poignée en caoutchouc à fond sur le tube, revissez fermement la buse vapeur à la main et remettez le tube vapeur en place.

Si nécessaire:



M Si la buse vapeur ou l'orifice d'aération du tube vapeur sont bouchés, vous pouvez les nettoyer avec l'aiguille de nettoyage fournie. L'aiguille est intégrée à l'outil multifonction.

M Après avoir nettoyé les pièces, remettez l'aiguille dans l'outil multifonction.

Nettoyer le boîtier

Une fois par semaine:

M Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide.

Détartrage

PRUDENCE: risques de détérioration dus au tartre

Le tartre peut endommager la machine.

• **Détartrez votre machine dès que le pictogramme correspondant en indique la nécessité.**

Vous augmenterez sa durée de vie et ferez des économies d'énergie.

• N'utilisez pas de détartrant à base d'acide formique.

• Utilisez un détartrant liquide du commerce à base d'**acide citrique** spécialement destiné aux cafetières à filtre ou expresso. Les autres produits peuvent détériorer les matériaux composant l'appareil et/ou n'avoir aucun effet.

i Il n'est pas possible d'interrompre le détartrage. Si le détartrage a été quand même interrompu (p. ex. par une panne de courant), il faut le terminer lors de la prochaine mise sous tension de la machine. D'ici là, la machine est bloquée et ne peut pas être utilisée.



Quand les touches de commande sont allumées en rouge, il faut détartrer la machine.

N'attendez pas plus de quelques jours avant de détartrer la machine car la quantité de tartre pourrait alors nuire à l'efficacité du détartrant.

Le détartrage dure environ 15 minutes.

Ne laissez pas la machine sans surveillance pendant le détartrage.

Tous les 3 mois:

i Utilisez des pastilles de nettoyage du commerce contre les huiles et les graisses du café. Respectez le mode d'emploi du produit.

1. Mettez une pastille de nettoyage dans un récipient approprié, comme un saladier, et remplissez ce dernier d'eau très chaude.
2. Mettez le repose-tasse et les ramasse-gouttes dans le récipient et laissez tremper une nuit.
3. S'il reste des dépôts, enlevez-les avec un chiffon doux.
4. Rincez toutes les pièces à l'eau claire.
5. Remplacez ensuite les pièces dans la machine.

Astuce éco: nettoyez le porte-filtre et les filtres en même temps que le repose-tasse et les ramasse-gouttes.

Nettoyer le support du porte-filtre

Pour éviter les moisissures.

Après chaque utilisation:

Ne laissez pas le porte-filtre dans la machine après utilisation, car cela pourrait, à la longue, endommager le joint du support du porte-filtre.

M Retirez le porte-filtre de la machine.

Une fois par jour:



- ▷ Retirez le porte-filtre et enlevez les éventuels restes de marc de café du support du porte-filtre avec la brosse de nettoyage. Placez un récipient sous le support du porte-filtre et faites couler un peu d'eau chaude.

Tous les 3 mois:

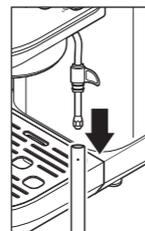
M Retirez le porte-filtre et faites couler plusieurs tasses d'eau chaude à travers le support du porte-filtre. Enlevez soigneusement les éventuels restes de marc de café avec la brosse de nettoyage.

Nettoyer la buse mousse de lait

Après chaque utilisation:

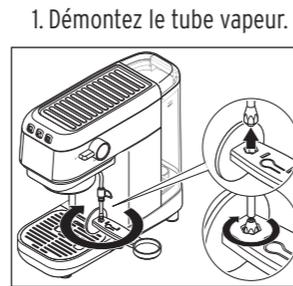
1. Faites encore sortir un peu de vapeur ou d'eau chaude pour dégager la buse vapeur.
2. **Attendez que la buse mousse de lait ait refroidi!**
3. Essuyez le tube vapeur.

Une fois par jour:



- ▷ Démontez le tube vapeur et rincez-le. Essuyez la buse vapeur.

Une fois par semaine:



1. Démontez le tube vapeur.
2. Dévissez la buse vapeur avec l'outil multifonction fourni.
3. Retirez la poignée en caoutchouc du tube.
4. Essuyez soigneusement la partie du tube restée sur la machine.

18

Préparer le café

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La fiche du cordon d'alimentation est branchée sur la prise de courant.
- La machine est éteinte.
- Le réservoir d'eau est rempli.
- Le porte-filtre est placé dans le support et il préchauffe en même temps que la machine quand elle monte en température. Vous pouvez aussi faire couler un peu d'eau chaude à travers le porte-filtre.



1. Pour allumer la machine, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt **⏻** sur le côté de la machine.



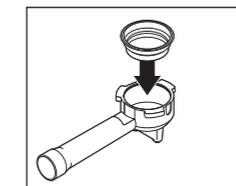
Les 3 touches de commande à l'avant de la machine clignotent, la machine commence à chauffer.



Dès que la machine a atteint la température de préparation du café, les 3 touches de commande cessent de clignoter et restent allumées.

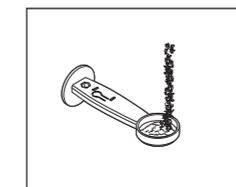


2. Tournez le porte-filtre vers la gauche dans le sens du cadenas ouvert et tirez-le vers le bas.



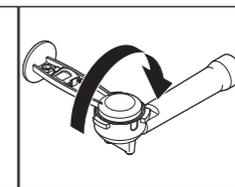
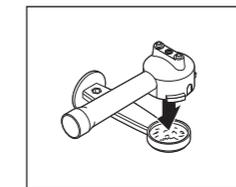
3. Mettez le filtre de votre choix (pour une ou deux tasses) dans le porte-filtre.

Conseil: si vous voulez retirer un filtre du porte-filtre, vous y arriverez plus facilement en engageant le manche d'une cuillère à café, p. ex., sous le bord du filtre et en soulevant le filtre.



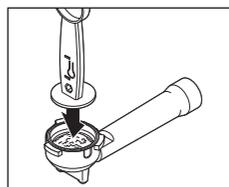
4. Mettez la quantité voulue de café moulu dans la cuillère doseuse. Valeur approximative: 1 tasse = env. 7 g de café moulu

Conseil: ne remplissez pas le filtre à l'excès, car vous auriez des difficultés à mettre le porte-filtre dans la machine et du café pourrait déborder en haut du porte-filtre.

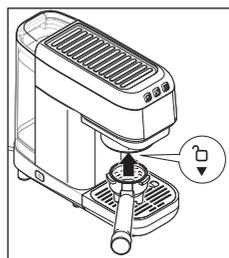


5. Posez le porte-filtre **sur** la cuillère doseuse et retournez-les ensemble.

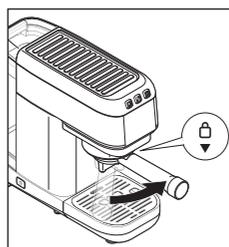
11



6. Tassez le café avec le tamper.



7. Placez le porte-filtre dans la machine:
Le manche est dirigé vers le cadenas ouvert. Engagez le porte-filtre dans le support du bas vers le haut en le tenant bien droit.



8. Tournez le porte-filtre à fond vers la droite dans le sens du cadenas fermé.



9. Placez une tasse de la bonne taille sur le repose-tasse.

Valeur approximative:

Expresso 1 tasse env. 40 ml

Expresso 2 tasses env. 80 ml

Conseil: le filtre 2 tasses vous permet de remplir en même temps 2 tasses à expresso ou une

grande pour faire un «doppio».

M Si vous utilisez une grande tasse, retirez si nécessaire le ramasse-gouttes et le repose-tasse supérieurs de la machine.

AVERTISSEMENT:
risque de brûlure

L'eau chaude, le café chaud ou la vapeur chaude qui s'écoulent de l'orifice de sortie du café ou de la buse mousse de lait peuvent occasionner des brûlures.

- Ne touchez pas l'orifice de sortie du café ou la buse mousse de lait pendant et juste après l'utilisation. Évitez de toucher la boisson qui s'écoule de la machine.
- Il ne faut pas desserrer ou enlever le porte-filtre pendant la sortie du café ou de l'eau.

10. Pour démarrer la sortie du café, appuyez soit...
... sur la touche ☕ pour 1 tasse soit
... sur la touche ☕☕ pour 2 tasses.



La touche sur laquelle vous avez appuyé clignote pendant l'extraction, les deux autres s'éteignent.

Pour permettre aux arômes de se déployer le mieux possible, la machine ne pompe dans un premier temps qu'une petite quantité d'eau destinée à humidifier le café (pré-infusion), fait une brève pause, puis pompe en une seule fois le reste de l'eau. Après un petit temps d'attente, le café s'écoule des deux orifices de sortie du porte-filtre.

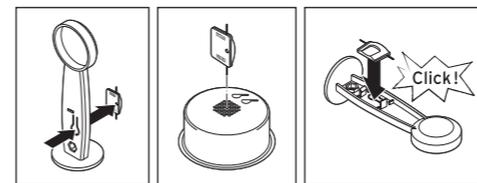


Quand la préparation est terminée, les 3 touches de commande se rallument. Attendez ensuite que le café s'arrête de couler.

11. Sortez la tasse de la machine et appréciez votre café juste préparé.

12

Si nécessaire:



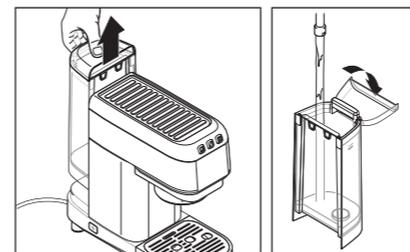
M Quand un filtre est bouché, vous pouvez le nettoyer avec l'aiguille de nettoyage. L'aiguille est intégrée à l'outil multifonction.

M Après avoir nettoyé le filtre, remettez l'aiguille dans l'outil multifonction.

Nettoyer le réservoir d'eau

Une fois par jour:

Pour éviter la formation de germes.



▷ Sortez le réservoir d'eau de la machine, jetez le reste d'eau et rincez brièvement le réservoir d'eau.

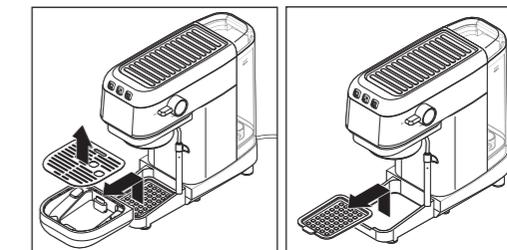
Une fois par semaine:

M Lavez le réservoir d'eau avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle. Rincez-le ensuite soigneusement sous le robinet et essuyez-le.
Le réservoir d'eau ne va pas au lave-vaisselle.

Nettoyer les ramasse-gouttes et le repose-tasses

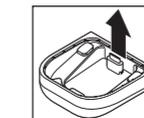
Une fois par jour:

Pour éviter la formation de germes.



M Videz les ramasse-gouttes et rincez-les brièvement.

Une fois par semaine:



▷ Retirez prudemment le flotteur de l'indicateur de niveau d'eau du ramasse-gouttes pour petites tasses.

M Nettoyez le repose-tasse et les deux ramasse-gouttes à l'eau additionnée de liquide à vaisselle. Rincez soigneusement toutes les pièces sous le robinet et essuyez-les.
Le repose-tasse et les ramasse-gouttes ne vont pas au lave-vaisselle.

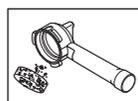
17

	Après chaque utilisation	Une fois par jour	Une fois par semaine	~3 mois	Si nécessaire
Porte-filtre	vider	rincer	nettoyer	nettoyer à fond	déboucher
Réservoir d'eau		rincer	nettoyer		
Ramasse-gouttes		vider/laver	nettoyer	nettoyer à fond	
Logement du porte-filtre	enlever le porte-filtre	rincer/brosser		nettoyer	
Buse mousse de lait	essuyer	rincer	nettoyer à fond		déboucher
Boîtier de la machine			essuyer		

Nettoyer le porte-filtre et les filtres

Après chaque utilisation:

Pour éviter les moisissures et protéger le joint du support du porte-filtre.



▶ Tapez le porte-filtre pour faire tomber la galette de marc de café dans un récipient approprié. Jetez le café au compost/avec les déchets bio.

Une fois par jour:

M Mettez le porte-filtre vide dans la machine et faites couler un peu d'eau chaude.

Une fois par semaine:



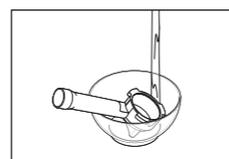
▶ Sortez le filtre du porte-filtre (en soulevant le bord du filtre avec le manche d'une cuillère à café ou d'un ustensile similaire) et lavez soigneusement le porte-filtre et les filtres à l'eau chaude additionnée d'un liquide à vaisselle doux.

Aucune de ces pièces ne va au lave-vaisselle.

Tous les 3 mois:



Utilisez des pastilles de nettoyage du commerce contre les huiles et les graisses du café. Respectez le mode d'emploi du produit.



1. Mettez une pastille de nettoyage dans un récipient - assez grand pour pouvoir contenir le porte-filtre - et remplissez le récipient d'eau très chaude.

2. Mettez le porte-filtre et le filtre utilisé dans le récipient pendant 30 minutes env.

3. Rincez ensuite soigneusement le porte-filtre et le filtre à l'eau fraîche froide.

4. Mettez le porte-filtre dans la machine et faites couler 2-3 fois de l'eau chaude en appuyant sur la touche ☕.

5. Remettez le filtre en place dans le porte-filtre et dans la machine et faites encore couler 2-3 fois de l'eau chaude.

Astuce éco: nettoyez le porte-filtre et les filtres en même temps que le repose-tasse et les ramasse-gouttes.

M Avant de sortir le porte-filtre de la machine et de le vider, attendez au moins 10 secondes que la pression à l'intérieur de la machine ait suffisamment baissé.

Régler la quantité de boisson

Vous pouvez déterminer la quantité de boisson et l'intensité du café en réglant la quantité d'eau utilisée. Vous pouvez aussi modifier la quantité de café pour obtenir le meilleur arôme et la meilleure crema.

1. Préparez la machine comme indiqué précédemment (points 1 à 9).

2. Pour régler la quantité d'eau pour...

... **1 tasse**, appuyez sur la touche ☕ et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la quantité de café souhaitée se soit écoulée;

... **2 tasses**, appuyez sur la touche ☕☕ et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la quantité de café souhaitée se soit écoulée.

À partir de maintenant, chaque café sera préparé avec la quantité d'eau que vous venez de régler.



Pour rétablir la quantité d'eau réglée en usine, appuyez en même temps sur les touches ☕ / ☕☕ pendant 3 secondes environ. Les 3 touches clignotent pour confirmer.

Pour utiliser **une fois moins d'eau** pour un seul café...

1. Appuyez comme d'habitude sur la touche ☕ ou ☕☕ pour préparer 1 ou 2 tasses.

2. Dès que la quantité de café souhaitée s'est écoulée, appuyez à nouveau sur la touche ☕ ou ☕☕ pour interrompre la sortie du café avant la fin.



Ce réglage ne sera pas enregistré. Lorsque vous préparerez le café suivant, c'est à nouveau la quantité prééglée qui sera utilisée. Vous trouverez au début de cette section les indications pour modifier durablement la quantité de café.

Faire mousser le lait

Le lait est chauffé et monté en mousse avec de la vapeur très chaude lors d'une opération distincte. Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec du lait longue conservation écrémé froid. N'utilisez pas de lait qui a déjà été chauffé.

L'eau utilisée pour la production de vapeur doit être chauffée à une température supérieure à celle qui sert à la préparation du café. La machine monte donc encore en température. Il est donc judicieux de préparer d'abord le café, puis de faire mousser le lait. Si vous voulez ensuite préparer un autre café, vous devrez d'abord laisser refroidir un peu la machine.



AVERTISSEMENT:

risque de brûlure

Ne touchez pas les pièces métalliques de la buse mousse de lait ou la vapeur qui s'échappe de la machine sous peine de vous brûler.

• Ne saisissez la buse mousse de lait que par la poignée en caoutchouc. Ne dirigez jamais la buse mousse de lait vers des personnes.

1. Préparez le café comme indiqué ci-dessus et sortez la tasse de la machine.
2. Dirigez la buse mousse de lait vers le ramasse-gouttes.
3. Appuyez sur la touche vapeur ☕☕.



La touche vapeur ☕☕ clignote rapidement, les deux autres touches s'éteignent, la machine commence à chauffer.

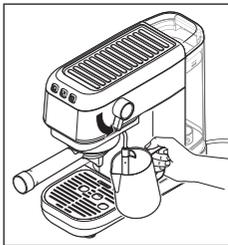


Dès que la touche vapeur ☕☕ reste allumée, la machine a atteint la température requise.

4. Préparez un récipient approprié (un petit pichet ou un verre, p. ex.) rempli à un tiers seulement de lait. La production de mousse fait augmenter le volume du lait! Vous éviterez en outre les projections excessives de lait.

Astuce de barista: pour obtenir une mousse de lait d'excellente qualité, versez au maximum 100 ml de lait dans un petit pichet à lait Tchibo de 350 ml p. ex. Faites mousser le lait jusqu'à ce que son volume double environ.

5. Saisissez la buse mousse de lait par la poignée en caoutchouc et dirigez-la dans le petit pichet. Soulevez légèrement le récipient pour pouvoir enfoncer la buse mousse de lait profondément dans le lait.



6. Tournez le régulateur de vapeur situé sur le côté de la machine sur pour démarrer la production de vapeur.



Pendant la production de vapeur, la touche vapeur clignote lentement.

7. Tenez le petit pichet de sorte que la buse mousse de lait plonge profondément dans le lait. Pour produire le maximum de mousse, faites légèrement tourner le récipient en décrivant des mouvements de haut en bas. Pendant la production de vapeur, la buse doit toujours rester sous la surface du lait. Cela exige un peu d'entraînement pour obtenir le meilleur résultat. Attention aux projections!

8. Tournez le régulateur de vapeur sur pour arrêter la production de vapeur.



Les 3 touches se rallument.

9. Prenez la mousse avec une cuillère et déposez-la sur votre café. Si vous le souhaitez, vous pouvez ensuite verser du lait chaud dans le café.

M Enlevez toujours les restes de lait de la buse mousse de lait juste après vous en être servi: dirigez à nouveau la buse mousse de lait vers le ramasse-gouttes et recommencez pour quelques secondes la production de vapeur. Essuyez le tube vapeur avec un chiffon humide non pelucheux. Ne touchez pas le tube vapeur avec la main - risque de brûlure!

Préparer un autre café



Après la production de vapeur, les 3 touches se rallument pour indiquer que le système de chauffage se refroidit à la température de préparation du café. Pendant ce temps, les deux touches de préparation du café et sont bloquées. Vous ne pourrez préparer un autre café que lorsque le système de chauffage sera suffisamment refroidi. Sinon, le café brûlerait et aurait un goût amer.



• Si vous appuyez trop tôt sur une des touches de préparation du café et , elles s'éteignent et la pompe ne démarre pas, mais la touche vapeur clignote pour indiquer que le système de chauffage est encore trop chaud.

M Pour accélérer le refroidissement, vous pouvez vidanger de l'eau chaude par la buse mousse de lait. Pour ce faire, tournez le régulateur de vapeur sur sans appuyer d'abord sur la touche vapeur. N'oubliez pas de placer un récipient sous la buse mousse de lait!



Pendant que l'eau chaude s'écoule, les deux touches et clignotent.

14

Préchauffer la tasse



AVERTISSEMENT:

risque de brûlure

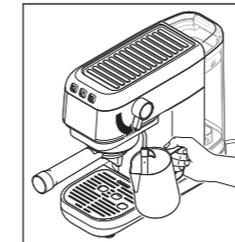
Ne touchez pas les pièces métalliques de la buse mousse de lait ou la vapeur qui s'échappe de la machine sous peine de vous brûler.

- Ne saisissez la buse mousse de lait que par la poignée en caoutchouc. Ne dirigez jamais la buse mousse de lait vers des personnes.

L'expresso est meilleur si vous le buvez dans une tasse préalablement chauffée. Remplissez la tasse d'eau très chaude que vous jetterez juste avant d'y faire couler la boisson.



L'eau chaude qui s'écoule est uniquement destinée à préchauffer la tasse. Elle NE DOIT PAS être utilisée pour préparer du thé ou des boissons instantanées.



1. Dirigez la buse mousse de lait vers la tasse en la tenant par la poignée en caoutchouc. Ensuite, ne touchez plus la buse mousse de lait!
2. Tournez le régulateur de vapeur situé sur le côté de la machine sur pour démarrer la production d'eau chaude - sans appuyer d'abord sur la touche vapeur!



Les deux touches et clignotent pendant que l'eau chaude coule, la touche vapeur est éteinte.

3. Quand la tasse est pleine, ramenez le régulateur de vapeur sur . L'eau s'arrête de couler, les 3 touches se rallument.



15

Nettoyage



DANGER: danger de mort par choc électrique

Un choc électrique peut entraîner de graves blessures ou la mort.

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne nettoyez jamais la machine avec un jet d'eau. Respectez les instructions de nettoyage suivantes.



AVERTISSEMENT:

risque de brûlure

Vous pouvez vous brûler si vous touchez le reste très chaud de café ou d'eau ou des pièces chaudes de la machine.

- Laissez refroidir l'appareil suffisamment avant de le nettoyer.

PRUDENCE: risque de détérioration

L'absence de nettoyage ou un nettoyage incorrect peuvent endommager la machine.

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
- La machine et les pièces amovibles ne vont pas au lave-vaisselle.