

SIZE:200X140MM

68120-GSBB-112013-001



Cafissimo



www.tchibo.ch

Bienvenue chez Cafissimo

100% TCHIBO ARABICA EN CAPSULE



fr Mode d'emploi et garantie
pour le mousser à lait

En exclusivité chez Tchibo

Avec Cafissimo, découvrez l'univers du café dans toute sa richesse

Nous sommes heureux que vous ayez choisi notre moussEUR à lait Cafissimo. Seul Cafissimo est en mesure de vous offrir la qualité supérieure du café Tchibo, un café cultivé à 100 % selon les critères de durabilité, associée à la facilité d'utilisation d'une cafetière à capsules et aux accessoires correspondants. Toutes les conditions sont donc réunies pour que vous puissiez déguster chez vous un café préparé à la perfection.

Avec votre nouveau moussEUR à lait Cafissimo, vous pouvez préparer en un tournemain de délicieuses spécialités à base de lait, comme le cappuccino ou le latte macchiato. Vous obtiendrez sur simple pression de touche une mousse de lait bien crémeuse, chaude ou froide, légère ou abondante – à vous d'essayer différentes variantes!

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec votre nouveau moussEUR à lait Cafissimo.

Nous vous remercions de votre confiance.
L'équipe Cafissimo



Avec Cafissimo, appréciez le plaisir d'un café parfaitement préparé

Cafissimo vous permet d'apprécier chez vous le plaisir d'un café parfaitement préparé. Outre notre offre très variée de café en capsules cultivé à 100 % selon les critères de durabilité et nos cafetières disponibles dans une gamme de coloris élégants, vous trouverez sur Internet de nombreux accessoires utiles. Par exemple, connaissez-vous déjà le distributeur de capsules Cafissimo, très pratique, ou nos élégants verres à latte macchiato? Grâce à ces accessoires, vous pourrez ainsi mettre parfaitement en valeur votre café favori.

Découvrez toute la diversité de l'univers Cafissimo!



Sommaire

4	Vue générale
5	A propos de ce mode d'emploi
5	Domaine d'utilisation et emplacement
6	Consignes de sécurité
9	Utilisation
9	Installer la base
9	Choisir le batteur approprié et verser le lait dans le pichet
10	Faire chauffer et mousser le lait
11	Faire de la mousse de lait froid
11	Interrompre le processus de chauffe et de mélange ou l'arrêter avant la fin
11	Mettre l'appareil hors tension
11	Dispositifs de sécurité
12	Nettoyage
13	Problèmes / solutions
14	Caractéristiques techniques
15	Elimination
16	Garantie
16	Service Cafissimo

Bon de S.A.V.

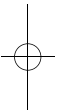
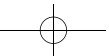
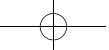
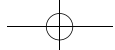
Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

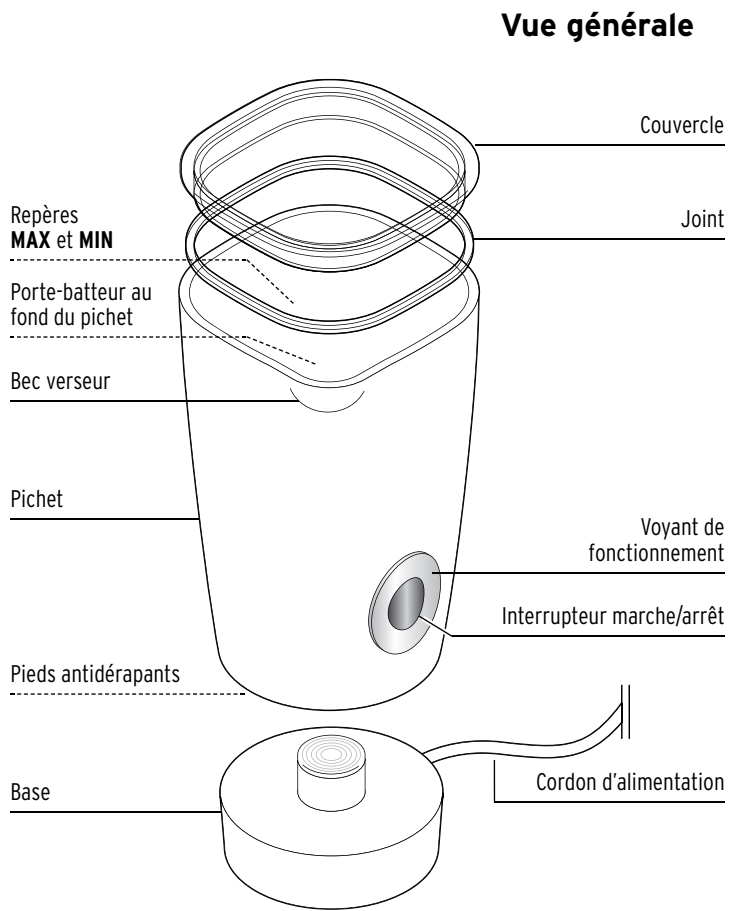
Référence: FR 287 327

Description du défaut

Date d'achat

Date/signature





4 Vue générale

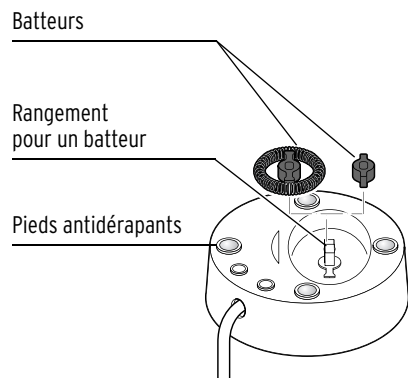
Batteur servant à obtenir
uniquement une mousse légère
Capacité: env. 250 ml



Batteur servant à obtenir
une grande quantité de mousse
Capacité: env. 115 ml



Face inférieure de la base



Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

**Si le cas n'est pas
couvert par la garantie:**
(veuillez cocher
la mention
correspondante)

☐ Merci de me
retourner l'appa-
reil non réparé.

☐ Merci d'établir
un devis si les
frais doivent
dépasser 17 CHF.

Nom

Adresse

Code postal, ville

Pays

Tél. (pendant la journée)

Garantie

Cet article est garanti **40 mois** à compter de la date de l'achat. Il a bénéficié des toutes dernières méthodes de production et a fait l'objet d'un contrôle de qualité rigoureux.

Nous garantissons qu'il vous est livré en parfait état.

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.

Si, contre toute attente, vous constatiez que votre produit présente un défaut, **appelez dans un premier temps notre service client Cafissimo**. Vous serez mis en relation avec l'équipe Cafissimo dont les conseillers compétents vous fourniront l'assistance nécessaire et vous indiqueront la suite de la procédure.

La garantie ne couvre ni les défauts dus à une utilisation incorrecte, ni les pièces d'usure et les consommables. Vous pouvez les commander par téléphone au numéro indiqué.

Vous pouvez faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie par le 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 Cafissimo

**CAFISSIMO
SERVICE CENTER
SCHWEIZ
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SCHWEIZ**



0844 - 80 08 55

(tarif réseau fixe)

Du lundi au dimanche
(y compris les jours fériés)
de 8 h à 22 h

Courriel:
cafissimo-service@tchibo.ch

Référence: FR 287 327

A propos de ce mode d'emploi

L'appareil est muni de dispositifs de sécurité. Lisez cependant soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez l'appareil que de la façon décrite dans ce 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 appareil, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'appareil.

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



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessures.



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessures dus à l'électricité.

Mises en garde:

La mention **DANGER** vous met en garde contre les risques de blessures graves ou mortelles.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre les risques de blessures et les détériorations graves.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre les risques de blessures ou détériorations légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Domaine d'utilisation et emplacement

- Le mousser à lait est conçu pour faire chauffer et mousser du lait. Ne l'utilisez pas avec d'autres liquides ou avec des aliments solides.
- Le mousser à lait est destiné à une utilisation domestique ou similaire, 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.
- Utilisez cet appareil uniquement à l'intérieur et dans des locaux secs.

Consignes de sécurité



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

- Les enfants ne doivent pas se servir de l'appareil comme d'un jouet. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 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 des expériences et/ou 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 en résultent.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'un adulte.
- Installez l'appareil hors de portée des enfants.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

DANGER: risques électriques

- Ne plongez jamais le pichet du mousser à lait dans l'eau ou dans d'autres liquides. Les pièces électriques ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau.
- La base, la fiche et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides sous peine de choc électrique. Ne placez donc pas l'appareil près d'un évier ou d'un lavabo, par exemple. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des locaux humides.
- Ne touchez pas l'article, la fiche ou le cordon d'alimentation avec les mains humides.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux «Caractéristiques techniques» de l'appareil.
- Ne laissez jamais le mousser à lait fonctionner sans surveillance.

Elimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux 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. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Caractéristiques techniques

Référence 287 327
Alimentation: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection: I 
Puissance: 500 watts
Capacité max.: avec le batteur
à spirale env. 115 ml,
avec le batteur
sans spirale env. 250 ml
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 esthé-
tiques de l'appareil dues à l'amélioration des produits.



- Débranchez l'appareil du secteur ...
... en cas de problème survenant pendant l'utilisation,
... après l'utilisation,
... en cas d'orage et
... avant de nettoyer l'appareil.
Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche, jamais sur
le cordon.
- La prise de courant utilisée doit être aisément acces-
sible afin que vous puissiez débrancher rapidement
la fiche en cas de besoin.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne se coince
ni se torde. L'appareil et son cordon doivent toujours
être suffisamment éloignés des surfaces chaudes et
des arêtes coupantes.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou
un système de télécommande séparés.
- N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même ou
le cordon d'alimentation présentent des traces de
détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Ne modifiez pas l'article. Ne changez pas vous-même
le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations
de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier
spécialisé ou au service après-vente.

Les réparations incorrectement effectuées peuvent
entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

AVERTISSEMENT: risque de brûlures

- Le pichet et le couvercle sont très chauds durant
l'utilisation! Ne touchez pas les surfaces chaudes.
Saisissez le pichet uniquement par sa partie inférieure
et le couvercle par les bords. Laissez les éléments
refroidir avant de les nettoyer.
- Le lait très chaud et la vapeur peuvent provoquer des
brûlures. Utilisez l'appareil uniquement si le couvercle
est fermement en place sur le pichet.
Ne mettez pas les mains dans ou au-dessus de l'appareil
lorsqu'il fonctionne. Quand vous retirez le couvercle,
faites attention à la vapeur qui s'échappe du pichet.
- Posez l'appareil sur une surface stable, plane, facile
à nettoyer et aisément accessible.
Veillez à ce que l'appareil ne puisse pas glisser ou
se renverser. Disposez le cordon d'alimentation de
manière à ce que personne ne puisse s'y entraver
ou s'y accrocher. Ne laissez pas le cordon d'alimentation
pendre au bord du plan de travail afin qu'il ne soit
pas possible de faire tomber l'appareil en tirant
accidentellement sur le cordon.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Respectez les repères **MIN** et **MAX** à l'intérieur du pichet. Le lait doit recouvrir le porte-batteur au fond du pichet.
Si la quantité de lait est insuffisante, l'appareil peut surchauffer. Si le pichet est trop plein, la mousse peut déborder.
- Il faut arrêter le processus de chauffe et de mélange et éteindre le mousser à lait avant de retirer le pichet de la base.
- Placez le mousser à lait suffisamment loin de sources de chaleur comme les plaques de cuisson ou les poêles.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
- Le mousser à lait et ses accessoires ne vont pas au lave-vaisselle.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine.

- Il est impossible d'exclure a priori que certains vernis ou produits d'entretien ainsi que certaines matières plastiques attaquent et ramollissent les pieds anti-dérapants. Pour éviter les traces inesthétiques sur les meubles, intercalez éventuellement un support non glissant entre le meuble et l'article.



La quantité de mousse et sa qualité dépendent de plusieurs facteurs: la teneur en matière grasse du lait, le type de lait (lait longue conservation, lait frais ou lait à durée de conservation allongée - ESL), la température du lait ou la marque choisie.
Quand vous utilisez un nouveau type de lait, pour éviter que le lait déborde, ne remplissez pas immédiatement le pichet jusqu'au repère **MAX**, mais faites d'abord un essai avec une quantité moindre. Si le lait déborde malgré tout, mettez immédiatement l'appareil hors tension. Attendez avant de le nettoyer qu'il ait un peu refroidi (voir le chapitre «Nettoyage»).

Nous avons obtenu les meilleurs résultats avec du lait écrémé à 1,5 % de matière grasse.

Problèmes / solutions

L'appareil ne fonctionne pas.	• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée au secteur?
Le processus de chauffe et de mélange s'arrête avant la fin.	• Si vous redémarrez l'appareil juste après avoir fait chauffer ou mousser du lait, la procédure durera beaucoup moins longtemps que normalement.
Le voyant de fonctionnement clignote en bleu.	• L'appareil est en surcharge. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, versez un peu de lait dans le pichet et redémarrez l'appareil. Le lait ne doit pas dépasser le repère MAX .
Le lait chauffe, mais ne mousse pas.	• Le batteur est-il correctement en place sur le porte-batteur au fond du pichet?
Le lait chauffe, mais ne mousse pas correctement.	• Avez-vous utilisé le bon batteur? • Le batteur ou le fond du pichet sont-ils sales?
L'appareil est très bruyant.	• Y a-t-il assez de lait dans le pichet? • Le batteur est-il correctement en place sur le porte-batteur? • Le couvercle est-il bien en place sur le pichet?

Si ces conseils n'ont pas été concluants ou si vous souhaitez commander une pièce de rechange ou un accessoire, adressez-vous au **service client Cafissimo** dont le numéro de téléphone est indiqué au chapitre «Garantie».

Nettoyage



DANGER - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- La base, la fiche et le cordon d'alimentation ne doivent jamais être exposés à l'humidité. Protégez-les également des gouttes et des projections d'eau.
- Ne plongez jamais le pichet du moussEUR à lait dans l'eau ou dans d'autres liquides. Les pièces électriques ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau.

PRUDENCE - risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni nettoyeurs agressifs ou abrasifs.



Pour éviter que le lait sèche à l'intérieur du pichet, nettoyez-le immédiatement après chaque cycle de chauffe et de mélange.

1. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
2. Retirez le joint du couvercle et le batteur du porte-batteur au fond du pichet.
3. Lavez le couvercle, le joint et les batteurs à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
4. Lavez uniquement l'intérieur du pichet à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
5. Si nécessaire, nettoyez la base avec un chiffon légèrement humide.
6. Ensuite, essuyez soigneusement toutes les pièces, en particulier le pichet, pour éviter les taches.
7. Remettez le joint en place dans la rainure du couvercle.

Utilisation



DANGER: risque pour les enfants - danger de mort par étouffement/ingestion

- Tenez l'emballage hors de portée des enfants et éliminez-le immédiatement. Tenez aussi les petits éléments hors de portée des enfants.

1. Retirez tous les éléments de l'emballage et vérifiez qu'aucune pièce ne manque.
2. Nettoyez le pichet, les batteurs, le joint et le couvercle de la façon décrite au chapitre «Nettoyage».

Installer la base



DANGER - danger de mort par choc électrique

- Ne branchez l'article qu'à une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux «Caractéristiques techniques» de l'appareil.



AVERTISSEMENT - risque de brûlures

- Posez l'article sur une surface stable, plane et aisément accessible. Veillez à ce que l'appareil ne puisse pas glisser et que le cordon d'alimentation ne pende pas de la surface où le moussEUR à lait est installé.

1. Posez la base sur une surface stable et plane.
2. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

L'appareil est prêt à fonctionner.

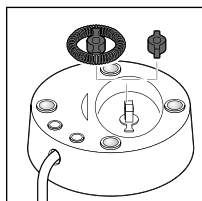
Choisir le batteur approprié et verser le lait dans le pichet



- ▷ Pour obtenir une mousse abondante, choisissez le batteur à spirale.



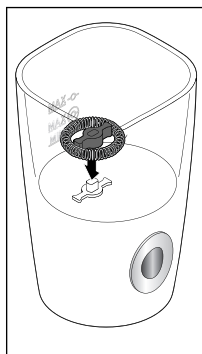
- ▷ Si vous voulez simplement chauffer le lait et obtenir une mousse légère, ou faire mousser légèrement une petite quantité de lait, utilisez le batteur sans spirale.



- Rangez le batteur dont vous ne vous servez pas sur le porte-batteur sur la face inférieure de la base. Vous éviterez ainsi de l'égarer.

PRUDENCE - risque de détérioration

- Respectez les repères **MIN** et **MAX** à l'intérieur du pichet. Le lait doit recouvrir le porte-batteur au fond du pichet. Si la quantité de lait est insuffisante, l'appareil peut surchauffer. Si le pichet est trop plein, la mousse peut déborder.



1. Retirez le couvercle du pichet.
2. Placez le batteur approprié sur le porte-batteur au fond du pichet.
3. Versez le lait dans le pichet sans dépasser le repère **MAX** correspondant au batteur utilisé:



Repère **MAX** pour le batteur à spirale



Repère **MAX** pour le batteur sans spirale

4. Placez le couvercle sur le pichet en appuyant bien.

Faire chauffer et mousser le lait



Quand vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, il peut y avoir une certaine odeur, mais elle n'est pas dangereuse. Assurez une aération suffisante.

- Appuyez brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt.

Le voyant de fonctionnement s'allume en rouge. L'appareil commence à chauffer le lait et à former de la mousse.

Si vous utilisez...

... le batteur à spirale, cela durera environ 1,5 minute;

... le batteur sans spirale, cela durera environ 2 minutes.

Ensuite, le processus de chauffe et de mélange s'arrête automatiquement.

Vous pouvez maintenant retirer le pichet de la base.

Faire de la mousse de lait froid

Vous pouvez aussi faire de la mousse sans faire chauffer le lait.

- Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt et maintenez-le enfoncé 2 secondes environ, jusqu'à ce que le batteur commence à tourner.

Le voyant de fonctionnement s'allume en bleu.

L'appareil commence à battre le lait.

Il s'arrête automatiquement au bout de 1 à 1,5 minute environ.

Vous pouvez maintenant retirer le pichet de la base.

Interrompre le processus de chauffe et de mélange ou l'arrêter avant la fin

- Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.

Le voyant de fonctionnement s'éteint.

- Pour redémarrer l'appareil, appuyez à nouveau sur l'interrupteur marche/arrêt:
- brièvement, pour faire chauffer et mousser le lait
 - plus longtemps, pour faire mousser le lait sans le faire chauffer.

Mettre l'appareil hors tension

- Pour mettre l'appareil hors tension après utilisation, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

Dispositifs de sécurité

Si l'appareil a été allumé à vide, il s'éteint automatiquement au bout de 30 à 40 secondes pour éviter une surchauffe.