

 Mode d'emploi et garantie pour Cafissimo Classic

## Sommaire

2	<b>Domaine d'utilisation et emplacement</b>	9	<b>Faire du café</b>
3	<b>A propos de ce mode d'emploi</b>	10	<b>Préparer de la mousse de lait</b>
3	<b>Consignes de sécurité</b>	12	<b>Nettoyage</b>
5	<b>Caractéristiques techniques</b>	13	<b>Détartrage</b>
6	<b>Vue générale</b>	14	<b>Problèmes / solutions</b>
6	<b>Panneau de commande – Fonctions des touches</b>	15	<b>Elimination</b>
7	<b>Vue d'ensemble des voyants</b>	16	<b>Garantie</b>
8	<b>Mise en service - avant la première utilisation -</b>	16	<b>Service Cafissimo</b>
		17	<b>Bon de S.A.V.</b>

---

## Vous trouverez un complément d'information sur Internet

Le présent mode d'emploi vous fournit toutes les informations nécessaires à l'utilisation de votre nouvelle cafetière.

Un complément d'information et des recettes de spécialités de café vous attendent ici:



[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

## Domaine d'utilisation et emplacement

La cafetière est conçue pour les utilisations suivantes:

- préparation de café filtre, de café crème et d'expresso à partir de capsules de la marque Tchibo.
- préparation de mousse de lait.
- production d'eau chaude.

Elle est destinée 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.

Installez la cafetière à l'intérieur, dans un local sec. Elle ne convient pas aux environnements très poussiéreux ou humides. La cafetière est conçue pour une utilisation à une température ambiante de +10 à +40°C.

## A propos de ce mode d'emploi

Lisez soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez la cafetière 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 la cafetière, remettez ce mode d'emploi en même temps que la cafetière.

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.

## Consignes de sécurité



**DANGER: risques 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.

- 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. L'appareil ne nécessite aucun entretien.
  - Installez la cafetière 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 la cafetière, 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 humides. N'utilisez pas la cafetière à l'extérieur.
  - Ne laissez jamais la cafetière fonctionner sans surveillance.
  - Ne branchez la cafetière 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 cafetière.

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni coincé ni tordu, et qu'il soit toujours suffisamment éloigné des arêtes coupantes et des sources de chaleur.
- N'utilisez pas la cafetière si la cafetière, le cordon d'alimentation ou la fiche sont détériorés ou que la cafetière est tombée.
- Ne modifiez pas la cafetière, le cordon d'alimentation ou les pièces de la cafetière. Les appareils électriques ne doivent être réparés que par des électriciens professionnels, car les réparations incorrectement effectuées peuvent entraîner de graves dommages. Ne confiez donc les réparations qu'à un atelier spécialisé ou au service après-vente.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, ...
  - ... en cas de dysfonctionnement,
  - ... quand vous n'utilisez pas la cafetière pendant un certain temps,
  - ... avant de nettoyer la cafetière.
 Débranchez la cafetière en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon.

**AVERTISSEMENT: risque de brûlures**

- La vapeur chaude et l'eau chaude causent des brûlures. N'exposez jamais de parties du corps au jet de vapeur

ou d'eau chaude. Ne touchez jamais les pièces chaudes de l'appareil, comme **le tube vapeur ou le métal de la buse vapeur**, par exemple. N'utilisez la fonction vapeur ou mousse que si un récipient approprié se trouve sous la buse vapeur.

- Ne relevez pas le levier de verrouillage et ne retirez pas le porte-capsule pendant que la cafetière fonctionne.
- Ne posez ni boisson ni autre objet sur le dessus de la cafetière.

**PRUDENCE: risque de blessures ou détériorations**

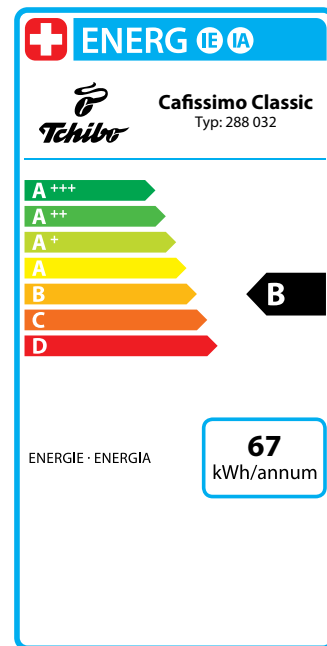
- **Utilisez uniquement des capsules d'origine de la marque Tchibo Cafissimo.** N'utilisez pas de capsules d'autres fabricants, ni de capsules endommagées ou déformées, et ne remplissez jamais la cafetière de café moulu ou soluble sous peine d'endommager la cafetière. La réparation de la cafetière ne serait pas couverte par la garantie.
- N'utilisez pas la cafetière sans le repose-tasse ni le ramasse-gouttes sous peine de fuites d'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!
- Détartrez la cafetière dès que le voyant correspondant l'indique.

- Le porte-capsule et le logement du porte-capsule contiennent chacun une broche. Ces deux broches sont destinées à perforer la capsule, par le haut et par le bas. Ne touchez jamais ces broches.
- Si vous voulez déplacer la cafetière, tenez-la par le boîtier. Laissez la cafetière refroidir avant de la déplacer.
- Posez la cafetière sur une surface stable, plane, bien éclairée et résistante à l'humidité et à la chaleur.
- Ne posez pas la cafetière sur une plaque chauffante de cuisinière ou trop près d'un poêle ou d'un radiateur chaud ou autre pour éviter que le boîtier ne fonde.
- 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 pendre par-dessus le bord du plan de travail afin que personne ne puisse tirer sur le cordon et faire tomber la cafetière.
- La cafetière est munie de pieds antidérapants. Les plans de travail sont recouverts de divers peintures, vernis et matières plastiques et sont traités avec toute sorte de produits d'entretien. Il est impossible d'exclure a priori que certaines de ces substances contiennent des éléments susceptibles d'attaquer et de ramollir les pieds de la cafetière. Placez éventuellement un support non glissant sous la cafetière.

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

## Caractéristiques techniques

Type / modèle:	Cafissimo 288032
Référence:	voir chapitre «Garantie»
Alimentation:	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance:	1050 watts
Consommation d'énergie quand la cafetière est éteinte:	0,04 watts
Arrêt automatique:	env. 7 minutes
Classe de protection:	I
Pression de la pompe:	max. 15 bar
Niveau de pression acoustique:	<70dB(A)
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Préréglages d'usine:	Café filtre 125 ml Café crème 125 ml Expresso 40 ml
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch



## Vue générale

Réservoir à eau

Levier de verrouillage  
(étrier métallique)

Logement du porte-capsule

Porte-capsule

Tablette rabattable  
pour petites tasses

Flotteur rouge  
(indique le niveau de liquide  
dans le ramasse-gouttes)

Il dépasse de l'ouverture  
du repose-tasse quand  
le ramasse-gouttes est  
plein.



Panneau de commande

Bouton rotatif  
vapeur / eau chaude

Tube vapeur

Buse vapeur

Ramasse-gouttes avec repose-tasse

## Panneau de commande – Fonctions des touches

Les couleurs des touches ne sont visibles que lorsque la cafetière est allumée.

Toutes les touches sont blanches quand elles sont allumées ou clignotent, sauf la touche vapeur qui peut être blanche ou rouge. Vous trouverez une légende des voyants à la page suivante.



Voyant «Réservoir à eau vide»  
ou «Détartre la cafetière»



**Marche/arrêt** de la cafetière



**Préparation de café crème**  
(tasse jaune pour capsule jaune)



**Préparation de café filtre**  
(tasse bleue pour capsule bleue)



**Préparation d'expresso**  
(petite tasse grise pour capsule noire)



**Marche/arrêt du générateur  
de vapeur**

Voyant allumé en rouge = production  
de vapeur

Voyant allumé en blanc = eau chaude

La vapeur sert à faire mousser le lait.

Vous pouvez soutirer de l'eau chaude pour  
préchauffer les tasses.

## Vue d'ensemble des voyants

- Touches clignotantes = la cafetière fonctionne - chauffe, refroidit ou prépare une boisson  
 Touches allumées en continu = la cafetière est prête

	La cafetière préchauffe pour la préparation du café
	La cafetière est prête pour la préparation du café / le soutirage d'eau
	Préparation du café en cours
	La cafetière préchauffe pour la production de vapeur (préparation de la mousse de lait)
	La cafetière est prête pour la production de vapeur (préparation de la mousse de lait)
	La cafetière refroidit pour passer de la température de production de vapeur à la température de préparation de café
	Le voyant «Eau» clignote régulièrement: faire l'appoint en eau
	Le voyant «Eau» clignote toutes les 3 secondes 3 x brièvement: détartrer la cafetière
	Le niveau d'eau baisse en dessous du repère MIN pendant l'utilisation

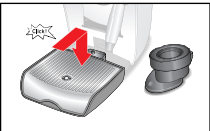
	Programme de détartrage: en attente du démarrage de la phase de nettoyage (porte-capsule non mis en place ou levier de verrouillage relevé, robinet à vapeur ouvert, réservoir à eau vide, aucune touche actionnée)
	Programme de détartrage: en attente du démarrage de la phase de rinçage (porte-capsule non mis en place ou levier de verrouillage relevé, robinet à vapeur ouvert, réservoir à eau vide, aucune touche actionnée)
	Programme de détartrage: phase de nettoyage, phase de rinçage Phase de nettoyage: éclairage défilant de droite à gauche Phase de rinçage: éclairage défilant de gauche à droite
	Mise en service en cours
	Problème


\* = en fonction du niveau d'eau

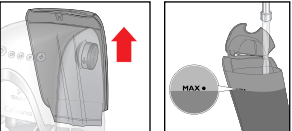
## Mise en service - avant la première utilisation -

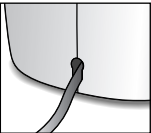
### IMPORTANT!



Avant de pouvoir utiliser la machine, vous devez remplir le système d'eau.

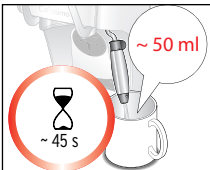
- 


Enfoncez le ramasse-gouttes à fond jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Vérifiez qu'il est bien en place.  
Ne mettez pas le porte-capsule en place.
- 


Le robinet à vapeur doit être fermé. Le cas échéant, tournez le bouton rotatif à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 

Sortez le réservoir à eau de la cafetière en le tirant bien droit vers le haut et remplissez-le d'eau froide jusqu'au repère MAX. Remplacez le réservoir dans la cafetière.
- 

Branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise de courant murale.  
Vous pouvez remettre la longueur de cordon inutilisée dans le logement.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt . Toutes les touches clignotent.
- Posez un gobelet sous la buse vapeur.
- 


Tournez le bouton rotatif dans le sens de la flèche.
- 


La pompe envoie de l'eau dans les conduites de la cafetière.  
Au bout d'environ 45 secondes, 50 ml d'eau environ s'écoulent dans le gobelet. La pompe s'arrête automatiquement.
- 

Tournez le bouton rotatif à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.  
Videz le gobelet.
- Seule la touche marche/arrêt  continue à clignoter.  
La machine commence à chauffer pour la préparation du café.




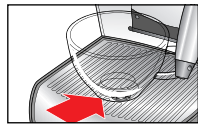
## Faire du café

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt . La touche clignote et la cafetière commence à chauffer. Elle est prête à fonctionner dès que toutes les touches restent allumées. Un bref signal sonore retentit.

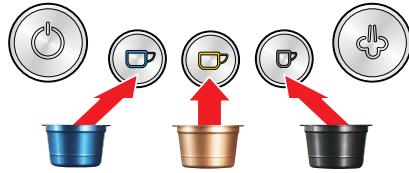
2.  Mettez une capsule dans le porte-capsule.  
La capsule doit être intacte:  
**ne pas la percer et ne pas enlever le couvercle!**



3.  Posez une tasse sur le trou rond au centre du repose-tasse.



Enfoncez le porte-capsule dans la cafetière et abaissez le levier de verrouillage à fond.

4.   
Café filtre      Café crème      Espresso


**La touche sur laquelle vous devez appuyer dépend de la capsule utilisée.**


5. Quand vous avez appuyé sur une touche, le voyant de la touche clignote et la préparation du café commence.

6. Dès que le café est terminé, les touches s'allument de nouveau en continu. Un signal sonore se fait entendre environ 5 secondes après la fin de la procédure.


7. Vous pouvez maintenant savourer un délicieux café.

### Éliminer la capsule

1.  Relevez le levier de verrouillage.  
Sortez le porte-capsule en le tirant vers l'avant.  
Le cas échéant, placez en dessous une assiette, par exemple, pour recueillir les gouttes.

2.  Renversez le porte-capsule au-dessus d'une poubelle.  
La capsule usagée tombe.

### Après l'utilisation

1. Si vous avez fini d'utiliser la cafetière, appuyez sur la touche marche/arrêt  pour l'éteindre.
2. Nettoyez le porte-capsule de la façon décrite.
3. Remettez le porte-capsule dans la cafetière, mais laissez le levier de verrouillage relevé pour soulager la cafetière.



Ne laissez pas de capsule usagée dans la cafetière.  
Si vous avez laissé une capsule quelques jours dans la cafetière, nettoyez le porte-capsule et essuyez avec précaution la broche dans le logement du porte-capsule.

## Préparer de la mousse de lait

### Conseils utiles pour savourer un café parfaitement préparé

#### 3 niveaux de pression

Les 3 touches de type de café indiquent les pressions correspondantes. La couleur des capsules correspond à celle des touches de type de café de la cafetière.

La couleur de la capsule vous indique sur quelle touche appuyer pour obtenir la préparation voulue.

bleu = café filtre    jaune = café crème    petite tasse grise = espresso

#### Interrompre/arrêter la préparation du café

- Vous pouvez arrêter à tout moment la préparation en appuyant de nouveau sur la touche (qui clignote au moment donné).

#### Force du café

Chaque capsule contient une portion de café filtre, de café crème ou d'espresso. Vous pouvez varier la force du café en réglant la quantité d'eau.

Si le café est trop faible: arrêtez l'écoulement en appuyant sur la touche de type de café qui clignote.

Si le café est trop fort: redémarrez la préparation du café sans changer la capsule. Dès que la tasse contient la quantité souhaitée de café, appuyez sur la touche de type de café qui clignote.

#### Force du café - mise en mémoire du réglage

1. Faites comme si vous vouliez préparer un café.  
Dès que toutes les touches restent allumées, appuyez sur la touche correspondant au type de café voulu et maintenez-la enfoncée.
2. Relâchez la touche dès que la tasse contient la quantité de café voulue.  
La cafetière mémorise la quantité souhaitée.

Pour modifier le réglage, répétez la procédure.

#### Marc de café et fond des capsules

- Il reste toujours un peu de marc de café dans la tasse.
- Les capsules ont des fonds différents selon les modèles.

### Comment réussir la mousse de lait

- N'utilisez que du lait suffisamment froid.
- Utilisez du lait contenant jusqu'à 3,5 % de matière grasse.
- Si le lait est déjà chaud, il moussera moins bien.

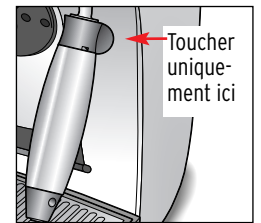
### Production de vapeur

Pour faire mousser le lait, la cafetière a besoin de vapeur.



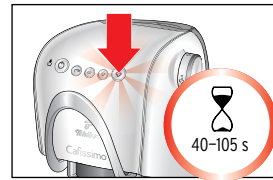
**AVERTISSEMENT** risque de brûlures par l'eau chaude ou la vapeur d'eau


- N'exposez jamais de parties du corps au jet de vapeur ou d'eau chaude. Ne touchez jamais les pièces chaudes de l'appareil, comme le tube vapeur ou le métal de la buse vapeur, par exemple. N'utilisez la fonction vapeur ou mousse que si un récipient approprié se trouve sous la buse vapeur.
- Ne touchez la buse vapeur que par le bord supérieur noir. Les pièces métalliques deviennent chaudes!



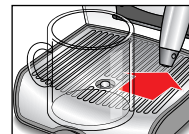
1. Appuyez sur la touche marche/arrêt  pour allumer la cafetière.

2.





Appuyez sur la touche portant le petit nuage de vapeur . Le voyant de la touche passe au rouge et clignote - la cafetière chauffe en vue de la production de vapeur. Dès que la touche reste allumée en rouge, un bref signal sonore retentit et la cafetière est prête à fonctionner.

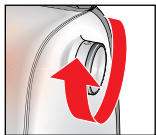
3.



Posez un récipient à anse résistante à la chaleur sous la buse vapeur.

4.  Tournez lentement le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au-delà du cran. Un peu d'eau sort de la buse.

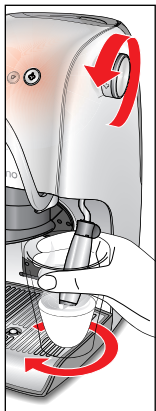
 **N'ayez pas peur!** Au début, la vapeur peut sortir par à-coups, ce qui est tout à fait normal.



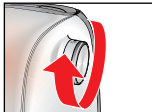
Dès que le jet d'eau s'arrête et que seule de la vapeur sort de la buse, tournez le bouton rotatif à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. Videz le récipient.

### Faire mousser le lait


5. Tenir sous la buse vapeur un récipient rempli au tiers de lait froid. Plongez la buse profondément dans le lait.



Tournez lentement le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au-delà du cran. Faites des mouvements circulaires avec le récipient. La buse doit toujours rester immergée.

6.  Quand la quantité de mousse est suffisante, fermez le bouton rotatif en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez maintenant utiliser la mousse.

### Après avoir fait mousser du lait – purger la vapeur

7. Afin qu'il ne reste pas d'air dans le système et pour nettoyer la buse vapeur, procédez de la façon suivante:
8. Appuyez sur la touche vapeur  pour éteindre la fonction vapeur. Le voyant de la touche clignote en blanc.
9. Tenez un récipient résistant à la chaleur sous la buse vapeur.  
**Conseil:** Afin d'éviter les projections, mettez d'abord de l'eau dans le récipient et plongez-y la buse vapeur.
10. Tournez lentement le bouton rotatif à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. De la vapeur, puis de l'eau chaude, s'écoulent de la buse vapeur. Dès que toutes les touches restent allumées, un bref signal sonore retentit. Fermez le bouton rotatif en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

La buse vapeur est maintenant rincée et la cafetière suffisamment refroidie pour vous permettre de préparer du café.

11. Appuyez sur la touche marche/arrêt  pour éteindre la cafetière.

### **Conseil:** Nettoyer immédiatement la buse vapeur

N'attendez pas trop longtemps avant de nettoyer le tube vapeur et la buse vapeur, car les dépôts qui se forment sur ces pièces sont ensuite difficiles à enlever.

## Nettoyage



**DANGER** - danger de mort par choc électrique

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



**AVERTISSEMENT** risque de brûlures par pièces chaudes

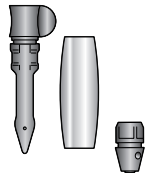
- Laissez la cafetière refroidir complètement avant de la nettoyer.

### Périodicité de nettoyage

Pour des raisons d'hygiène, nettoyez la cafetière tous les jours en insistant sur les pièces en contact avec le lait (présence de bactéries).

### Nettoyer le tube vapeur et la buse vapeur

1. La buse vapeur doit être refroidie!
2. Enlevez la buse vapeur du tube vapeur en la tirant vers le bas.



La buse est composée de trois pièces. Démontez-la et rincez abondamment les pièces.

Essayez le tube vapeur. S'il est bouché, ce qui se produit rarement, débouchez-le, par exemple avec une aiguille.

3. Remontez la buse vapeur.
4. Remettez la buse vapeur en place en l'enfonçant à fond sur le tube vapeur.

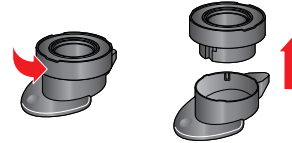
### Nettoyer le flotteur, le ramasse-gouttes et le repose-tasse

Vous pouvez laver le flotteur, le ramasse-gouttes et le repose-tasse à la main ou les mettre au lave-vaisselle. Mettez le flotteur dans le panier à couverts.

### Nettoyer le porte-capsule

Le porte-capsule ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.

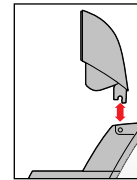
1.



Tournez la partie supérieure du porte-capsule à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tirez-le vers le haut.

2. Lavez les deux parties à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle doux. Rincez-les ensuite abondamment à l'eau courante et essuyez-les.

### Nettoyer le réservoir à eau



Le couvercle ne peut être retiré et remis en place qu'en position verticale.

Rincez soigneusement le réservoir à l'eau courante une fois par semaine. Il ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.

### Nettoyer le boîtier et la tablette

Essuyez le boîtier et la tablette avec un chiffon humide.

### Changer l'eau après deux jours de non-utilisation

Si vous ne vous êtes pas servi de la cafetière pendant un certain temps, l'eau s'est évaporée ou l'eau que contient le système n'est plus fraîche. Rincez la cafetière de la façon suivante:

Remplissez le réservoir d'eau fraîche, posez un gobelet sous la buse vapeur, tournez le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Quand le gobelet est plein, tournez le bouton rotatif à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

## Détartrage



Si ce voyant clignote brièvement 3 fois toutes les 3 secondes, il faut détartrer la cafetière.

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



Ce genre de défaut occasionné par l'utilisateur n'est pas couvert par la garantie.

**PRUDENCE** - le tartre est dangereux pour votre cafetière

- N'utilisez pas de détartrant à base d'acide formique.
- Utilisez un détartrant liquide courant spécialement destiné aux cafetières à filtre ou expresso. Les autres produits peuvent détériorer les matériaux composant l'appareil ou n'avoir aucun effet.
- Quand vous commencez le détartrage, la cafetière doit être froide, sous peine d'être endommagée par le détartrant.

**Conseil:** Détartrant: nous conseillons l'utilisation de durgo® swiss espresso® disponible dans toutes les boutiques Tchibo et dans le commerce spécialisé.


1. Respectez les indications du fabricant.  
Versez environ 1 litre de solution détartrante dans le réservoir.
2. Enfoncez le porte-capsule vide dans la cafetière et abaissez le levier de verrouillage à fond.
3. Posez un récipient approprié d'une contenance minimum d'un litre sur le repose-tasse sous l'orifice de sortie du porte-capsule.
4. Le robinet à vapeur doit être fermé. Le cas échéant, tournez le bouton rotatif à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

5. La cafetière doit être éteinte. Maintenez la touche vapeur  enfoncée et appuyez **également** sur la touche marche/arrêt .  
Au bout d'environ 5 secondes, vous pouvez relâcher les touches, la procédure démarre.
  6. Les touches de type de café clignotent successivement de droite à gauche. La pompe achemine la solution détartrante à intervalles réguliers vers la chaudière. La fin du détartrage est signalée par un signal sonore et par le clignotement des touches café crème et expresso.  
**Le détartrage dure de 45 à 60 minutes.**  
Videz maintenant le récipient et remettez-le sous l'orifice de sortie du porte-capsule.
  7. Pour la phase de rinçage, videz le réservoir, rincez-le à l'eau propre et remplissez-le d'eau froide jusqu'au repère MAX.
  8. Pour démarrer le rinçage, appuyez sur l'une des touches de type de café. Les touches de type de café clignotent successivement de gauche à droite. La fin du cycle de rinçage, et donc du programme de détartrage, est signalée par deux signaux sonores.
  9. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau froide.
  10. Posez un récipient approprié sous la buse vapeur. Tournez le bouton rotatif et prenez de l'eau chaude jusqu'à ce qu'un jet d'eau continu s'écoule de la buse.
- La cafetière est détartrée et à nouveau prête à fonctionner.

## Problèmes / solutions

Le café s'écoule très lentement.

La quantité de café ou d'eau est trop faible/trop importante.

- La cafetière est entartrée.
- Vous avez appuyé sur la mauvaise touche (un expresso ne contient qu'environ 40 ml d'eau).
- Réglage incorrect de la quantité d'eau - voir «Faire du café», «Force du café - mise en mémoire du réglage».
- Rétablir les **réglages d'usine**: éteindre la cafetière, maintenir les touches de type de café droite et gauche enfoncées et appuyer sur . Relâcher les touches.

La cafetière ne réagit pas aux touches de type de café.

- Le levier de verrouillage n'est pas correctement abaissé.
- Le porte-capsule n'est pas en place.
- Si aucun des deux points précédents ne s'applique, débranchez la fiche de la prise de courant pendant une dizaine de secondes.
- Si le problème survient avant la première utilisation, fermez le bouton rotatif de vapeur en le tournant à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Toutes les touches clignotent – voir «Toutes les touches clignotent»

Vous avez appuyé par erreur sur la touche vapeur?

- Si vous avez appuyé par erreur sur la touche vapeur, vous pouvez éteindre la fonction vapeur en appuyant sur la touche. Dans certains cas, la cafetière peut déjà être si chaude que vous devez parfois attendre jusqu'à 15 minutes pour qu'elle refroidisse jusqu'à la température de préparation du café.
- Pour éviter d'attendre, faites refroidir la cafetière en une vingtaine de secondes environ en procédant de la façon décrite au chapitre «Préparer de la mousse de lait» au point «Après avoir fait mousser du lait - purger la vapeur».

Le café n'est pas bon.

Le café est trop fort ou trop faible.

- Vous avez appuyé sur la mauvaise touche. La couleur de la capsule et la couleur de la touche doivent correspondre – voir «Faire du café».
- La capsule a déjà été utilisée. Chaque capsule ne peut servir qu'une seule fois.
- Réglage incorrect de la quantité d'eau, voir à gauche «La quantité de café ou d'eau est trop faible/trop importante.»
- Le système contient de l'air:  
Allumer la cafetière, poser un récipient sous la buse vapeur, tourner le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Quand le récipient est plein, tourner le bouton rotatif à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

La mousse de lait est trop peu abondante ou elle met trop longtemps à se former.

- Le lait est trop chaud, trop vieux, trop gras, etc. Utilisez du lait à la température du réfrigérateur (max. 3,5 % de matière grasse).
- Buse vapeur ou tube vapeur encrassé.
- La cafetière est entartrée.

La cafetière ne produit pas de vapeur.

La buse vapeur ne produit pas d'eau.

- La cafetière n'était pas encore chaude.
- Buse vapeur ou tube vapeur encrassé.

La cafetière ne produit pas ou trop peu de café et il n'est pas possible de sortir la capsule.

- Il arrive dans de rares cas que la cafetière ne perfore pas correctement la capsule. Le porte-capsule se bloque alors pendant quelques instants. Attendez 2 minutes environ et essayez à nouveau de retirer la capsule.

## Elimination

---

La touche vapeur clignote, mais apparemment, il ne se passe rien.

- La cafetière refroidit pour passer de la température de production de vapeur à la température de préparation du café. Vous pouvez raccourcir la procédure à une vingtaine de secondes en procédant de la façon décrite au chapitre «Préparer de la mousse de lait» au point «Après avoir fait mousser du lait - purger la vapeur».

---

La préparation du café dure plus longtemps que d'habitude.

- Si, en plus, le café n'est plus aussi aromatique ou si la crème est moins abondante que d'habitude, il se peut que la cafetière commence à s'entarter. Détartrez-la.

La préparation du café est plus bruyante que d'habitude.

---

Toutes les touches clignotent.

- Il ne s'agit pas d'un défaut, car toutes les touches clignotent avant la première utilisation. Procédez de la façon décrite au chapitre «Mise en service».
  - Un dysfonctionnement s'est produit. Eteignez et rallumez la cafetière.
  - Purgez la cafetière – procédez de la façon décrite au chapitre «Préparer de la mousse de lait» au point «Après avoir fait mousser du lait - purger la vapeur»
- 

Eliminez 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.

## Garantie

Tchibo GmbH garantit cet article pendant une durée de **40 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.

Si, contre toute attente, vous constatiez que votre produit présente un défaut, veuillez contacter 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, remplissez le bon de service après-vente et envoyez-le, accompagné d'une copie du justificatif d'achat et de l'article soigneusement emballé, au service après-vente.

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 commander ces dernières auprès de notre service client.

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**

Courriel: [cafissimo-service@tchibo.ch](mailto:cafissimo-service@tchibo.ch)

Le numéro de téléphone actuel de notre service client se trouve à l'adresse [www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch) à la rubrique «contact».

## Référence



Référence

La référence de votre Cafissimo est indiquée sur la plaque signalétique apposée sous le fond

de la cafetière. Avant d'incliner votre Cafissimo pour lire la référence, retirez le réservoir à eau, le ramasse-gouttes et le porte-capsule. Protégez le sol, le plan de travail, etc., des gouttes d'eau ou de café qui pourraient tomber.



## Service-Scheck | Bon de S.A.V. | Scheda di servizio

Bitte diesen Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.  
Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.  
Si prega di compilare la scheda di servizio in stampatello e allegarla al prodotto.

\_\_\_\_\_  
*Name, Vorname | Nom, prénom | Nome, cognome*

\_\_\_\_\_  
*Straße, Nr. | Adresse | Via, n°*

\_\_\_\_\_  
*PLZ, Ort | Code postal, ville | CAP, luogo*

\_\_\_\_\_  
*Land | Pays | Paese*

\_\_\_\_\_  
*Tel. (tagsüber) | Tél. (pendant la journée) | Tel. (ore diurne)*

\_\_\_\_\_  
*E-Mail | Courriel | Indirizzo e-mail*

\_\_\_\_\_  
*Fehler/Mangel | Description du défaut | Indicazione dell'anomalia*

\_\_\_\_\_  
*Kaufdatum | Date d'achat | Data d'acquisto*

\_\_\_\_\_  
*Datum/Unterschrift | Date/signature | Data/firma*

\_\_\_\_\_  
**Artikelnummer** (bitte ausfüllen)  
**Référence** (veuillez compléter)  
**Codice articolo** (compilare)

-----

(Die Artikelnummer Ihrer Cafissimo finden Sie auf dem Typenschild am Gehäuseboden.)  
(La référence de votre Cafissimo est indiquée sur la plaque signalétique apposée sous le fond de la cafetière.)  
(Il codice articolo della vostra macchina Cafissimo è riportato sulla targhetta apposta sotto la base della macchina.)

### Checkliste zur Einsendung | Points à respecter pour l'envoi Lista di controllo per l'invio dell'articolo:

- Nutzen Sie eine gute Verpackung.  
Utilisez un emballage adéquat protégeant bien la cafetière.  
Utilizzare un buon imballaggio.
- Kopieren Sie den Kaufbeleg und fügen ihn bei.  
Joignez une copie du justificatif d'achat à la cafetière.  
Fotocopiare la ricevuta d'acquisto e allegarla.
- Sichernd Sie lose Teile.  
Fixez les pièces amovibles.  
Mettere al sicuro eventuali parti singole o staccate.
- Entfernen Sie alte Kapseln.  
Enlevez les capsules usagées.  
Rimuovere le capsule usate.

### Liegt kein Garantiefall vor\* | Si le cas n'est pas couvert par la garantie\* Non sussiste un caso di garanzia\* :

(bitte ankreuzen | veuillez cocher la mention correspondante | segnare con una crocetta)

- Maschine bitte unrepariert zurücksenden.  
Merci de me retourner la cafetière non réparée.  
Restituire la macchina non riparata.
- Bitte Kostenvoranschlag erstellen.  
Merci d'établir un devis.  
Effettuare un preventivo delle spese.

\*Sie tragen die Kosten für Rücksendungen von Artikeln, die sich außerhalb der Garantie und Gewährleistung befinden.

\*Les frais de retour des articles non couverts par les garanties légale ou contractuelle sont à votre charge.

\*Le spese per la restituzione di articoli non coperti da garanzia convenzionale o legale sono a carico dell'utente.