



Tchibo

www.tchibo.de

CH GB FR IT



Herzlich Willkommen bei

Cafissimo

100% TCHIBO ARABICA IN DER AROMAKAPSEL

Crafted by

 **Saeco**

Saeco is a trademark of the Philips Group

**Bedienungsanleitung und Garantie
für Cafissimo LATTE**

FEA ENERGY **IE IA**

CAFISSIMO LATTE

HD8603

 **Saeco**

300080 - 300083

301240 - 305216



A

ENERGIE • ENERGIA

48
kWh/annum

Découvrez le monde du café avec Cafissimo

Merci d'avoir choisi Cafissimo.

La Cafissimo LATTE est le résultat abouti du mariage entre l'expérience et la passion de longue date des experts en café de Tchibo et l'exceptionnelle compétence technique et le sens du lifestyle italien de Saeco.

Vous pouvez désormais savourer votre café au moment et à l'endroit où vous le souhaitez: espresso, café crème ou café filtre d'excellente qualité, ou encore boissons lactées telles que cappuccino ou latte machiato.

Il vous suffit d'appuyer sur un bouton: votre Cafissimo LATTE de Saeco s'occupe du reste.

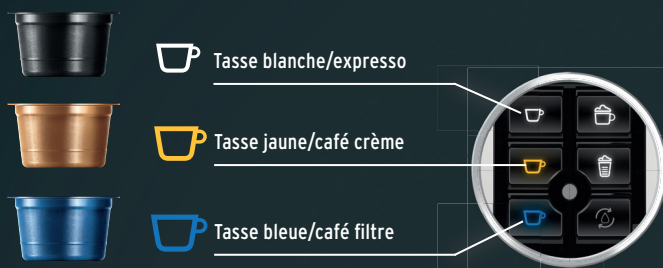
Merci pour votre confiance.
L'équipe Cafissimo



Savourez un café parfait sur une simple pression de bouton

Avec la Cafissimo LATTE, préparez facilement un espresso, un café crème ou un café filtre en appuyant simplement sur un bouton. Cafissimo a mis au point un système à trois niveaux de pression permettant d'extraire l'ensemble des arômes et des saveurs de chaque type de café. Ainsi, nous vous garantissons une préparation optimale, à la pression idéale, selon le type de café.

Les couleurs des boutons espresso, café crème et café filtre de votre Cafissimo LATTE correspondent à celles des capsules, ce qui facilite la préparation: selon la couleur de la capsule, vous savez sur quel bouton appuyer pour préparer votre boisson.



Une grande variété de capsules et d'arômes par Cafissimo

Fort du savoir-faire en matière de café développé par Tchibo pendant de nombreuses années, Cafissimo sélectionne uniquement les meilleurs grains d'arabica et les fait lentement mûrir avant de les raffiner à l'aide du procédé de torréfaction unique de Tchibo. Afin de vous garantir un moment d'exception, chaque capsule est scellée lorsque l'arôme atteint son intensité maximale. Vous savourez alors une tasse parfaite.

Découvrez la variété unique du système de capsules Cafissimo. Choisissez l'une des douze délicieuses variétés d'espresso, de café crème et de café filtre ou alors découvrez nos cafés rustiques Cafissimo issus des meilleures régions agricoles du Brésil, d'Éthiopie, de Colombie et d'Inde. À cette variété de capsules s'ajoute régulièrement notre édition limitée « Grand Classé ».

Avec Cafissimo Teatime, dégustez une tasse de thé parfaite, préparée à partir des meilleurs ingrédients sélectionnés avec soin par les experts de Tchibo.

Vous pouvez vous procurer des capsules Cafissimo dans tous les magasins Tchibo ou sur Internet à l'adresse www.tchibo.ch.

Les caractéristiques de votre Cafissimo LATTE en un coup d'œil

Facile à utiliser

Le panneau de commande clair vous permet de préparer toutes vos spécialités de café en toute simplicité, proprement et sur une simple pression de bouton.

Bec verseur de café à hauteur réglable

Le bec verseur de café à hauteur réglable et l'égouttoir ajustable permettent d'utiliser des tasses de toutes dimensions.

Réservoir des capsules usagées

Doté d'une fonction d'éjection automatique, le réservoir à capsules usagées permet un retrait en toute simplicité.

Système unique à trois niveaux de pression

Grâce à une excellente interaction entre la machine et la capsule, chaque type de café est automatiquement préparé à la pression idéale.

Solution « lait » intégrée

Grâce au système à lait intégré, il vous suffit d'appuyer sur un bouton pour préparer des boissons lactées de manière simple et rapide.

Taille des boissons personnalisable

Ajustez l'intensité du café et la quantité de lait selon vos préférences.

Économie d'énergie

Avec le mode veille et l'indicateur de détartrage, votre LATTE consomme très peu d'énergie.

40 mois de garantie

Convaincus de la qualité de nos produits, nous vous accordons une garantie élargie de 40 mois.



Aperçu de votre Cafissimo LATTE

Panneau de commande
avec voyants

Compartiment à capsule

Réservoir d'eau
amovible

Bec verseur
de café réglable

A l'intérieur: réservoir
à capsules usagées

Égouttoir réglable
et amovible

Carafe à lait amovible
pratique et facile à ranger
dans le réfrigérateur

Détails du panneau de commande - Fonction des boutons

Espresso (blanc)

Cappuccino (blanc)

Café crème (jaune)

Mousse de lait (blanc)

Café filtre (bleu)

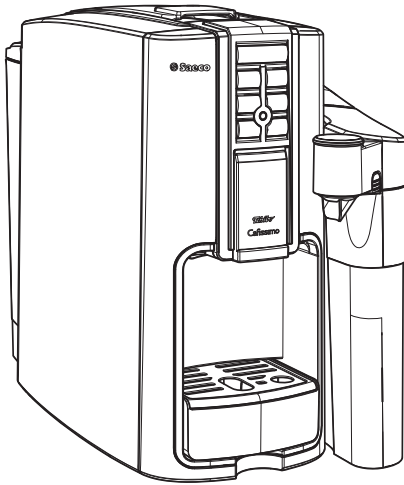
Rinçage du circuit du lait

Voyant indicateur de service



Cafissimo

HD8603



Français

MODE D'EMPLOI

LISEZ SOIGNEUSEMENT LE MODE D'EMPLOI

SOMMAIRE

IMPORTANT	34	Mousse de lait.....	40
Consignes de sécurité.....	34	Réglage de la quantité de mousse de lait.....	41
Avertissement.....	34	Rétablissement des quantités pré-réglées.....	41
Remarques.....	35	Latte macchiato.....	41
Respect des normes.....	35	Rinçage du circuit du lait.....	41
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT	36	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	42
INSTALLATION	37	Nettoyage général.....	42
Préparation.....	37	Égouttoir et réservoir à capsules usagées.....	42
Préparer la machine pour l'utilisation.....	37	Réservoir d'eau.....	43
Première utilisation de la machine ou après une période d'inactivité.....	37	Nettoyage hebdomadaire du circuit du café.....	43
Arrêt automatique.....	37	Nettoyage hebdomadaire de la carafe à lait.....	43
Réglage de la hauteur du bec verseur.....	37	Nettoyage mensuel de la carafe à lait.....	44
PASSAGE DU CAFÉ	38	DÉTARTRAGE	45
Préparation du café.....	38	VOYANTS DE LA MACHINE	46
Réglage de la quantité de café.....	38	ÉLIMINATION	46
Rétablissement des quantités pré-réglées.....	39	RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	47
CARAFE À LAIT	39	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	47
Remplissage de la carafe.....	39	CENTRES D'ASSISTANCE AGRÉÉS ET GARANTIE	48
Mise en place/retrait de la carafe.....	39		
CAPPUCCINO / MOUSSE DE LAIT / LATTE MACCHIATO	39		
Cappuccino.....	40		
Réglage de la quantité de cappuccino.....	40		
Rétablissement des quantités pré-réglées.....	40		

IMPORTANT

Consignes de sécurité

Cette machine est équipée de dispositifs de sécurité. Toutefois, lisez soigneusement les consignes de sécurité afin d'éviter tous dommages corporels et matériels. Conservez ce mode d'emploi pour le consulter ultérieurement. Si vous donnez l'appareil, remettez-le également avec son mode d'emploi.



Le terme **AVERTISSEMENT** et son icône mettent en garde contre d'éventuels risques de blessure grave, de danger de mort et/ou de dommages causés à la machine.



Le terme **REMARQUE** et son icône mettent en garde contre d'éventuels risques de blessure légère et/ou de dommages causés à la machine.

Avertissement

- Branchez la machine à une prise murale reliée à la terre et dont la tension correspond aux spécifications techniques de la machine.
- Branchez la machine à une prise murale reliée à la terre.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail ni toucher des surfaces chaudes.
- Risque d'électrocution! N'immergez pas la machine, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne touchez pas de surfaces chaudes.
- Ne soulevez pas la machine par le levier qui ouvre le compartiment à capsule. Pour déplacer la machine, portez-la par le boîtier.
- Ne laissez jamais la machine fonctionner sans surveillance.
- La machine est équipée de pieds antidérapants. Les surfaces de travail sont souvent vernies ou plastifiées et sont traitées avec différentes substances. Certains de ces produits peuvent contenir des substances qui attaquent les pieds de l'appareil et les ramollissent. Si nécessaire, placez un tapis antidérapant sous la machine.
- Retirez la fiche de la prise murale:
 - en cas de dysfonctionnement;
 - si la machine ne doit pas être utilisée pendant une longue période;
 - avant de nettoyer la machine.

Pour débrancher la machine, tirez sur la fiche, pas sur le cordon. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.

- N'utilisez pas la machine si la prise, le cordon d'alimentation ou la machine elle-même sont endommagés.
- N'apportez aucune modification à la machine ou à son cordon d'alimentation. Toutes les réparations doivent être effectuées par un centre d'assistance agréé par Saeco afin d'éviter tout danger.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans utiliser la machine.
- Les enfants âgés de 8 ans minimum peuvent utiliser la machine si on leur a préalablement appris à l'utiliser correctement et s'ils ont été mis au courant des dangers associés à son utilisation, ou bien s'ils sont surveillés par un adulte.

- Ne laissez pas effectuer le nettoyage et l'entretien par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés par un adulte.
- Tenez la machine et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- La machine peut être utilisée par des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans l'expérience et/ou les compétences nécessaires, si on leur a préalablement appris à utiliser correctement la machine et si elles ont été mises au courant des dangers associés à son utilisation, ou bien si elles sont surveillées par un adulte.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine.
- N'introduisez jamais les doigts ou des objets dans le compartiment à capsule.

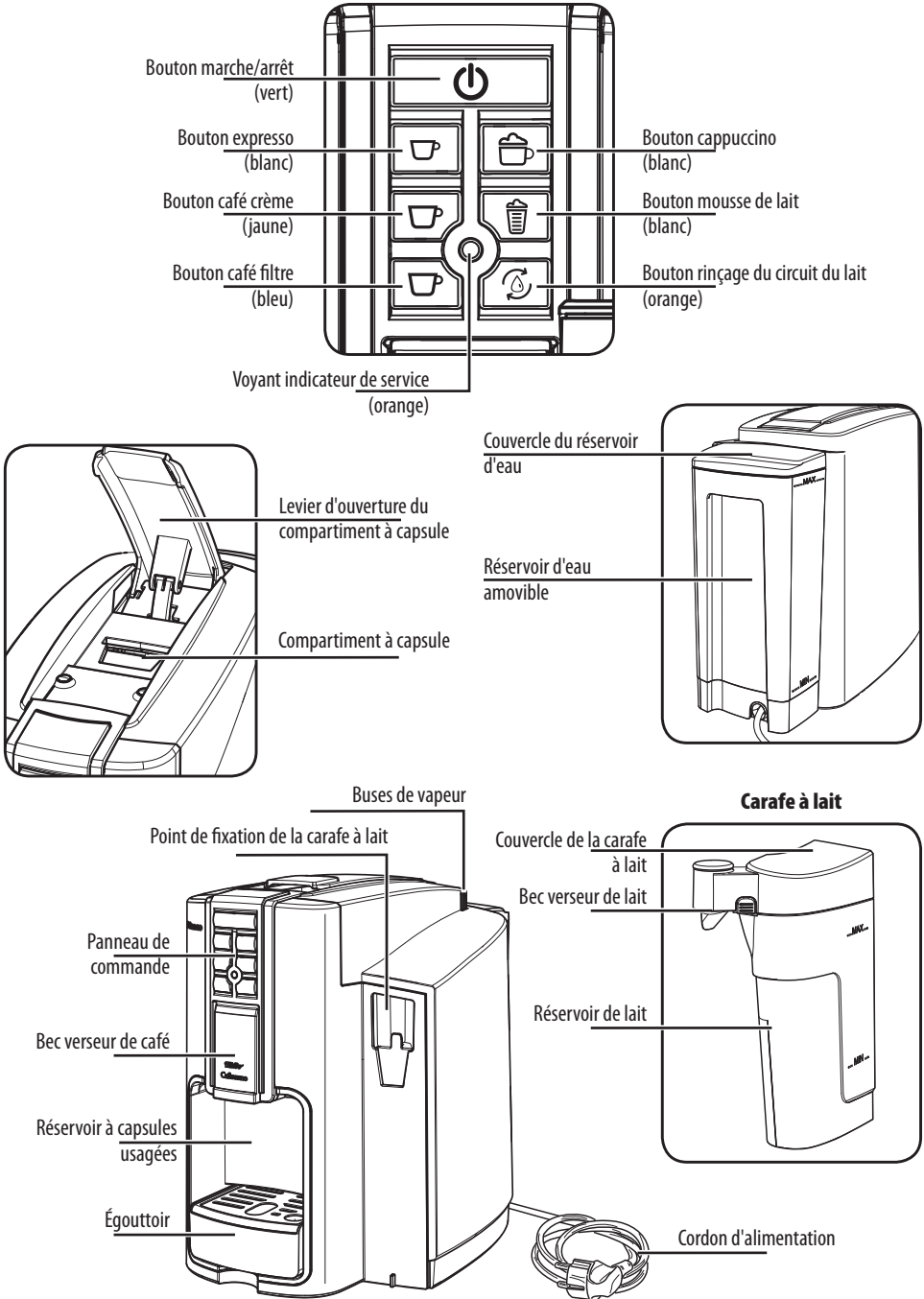
Remarques

- La machine est conçue uniquement pour un usage domestique et n'est pas destinée à des environnements tels que cuisines du personnel de magasins ou cantines, bureaux, exploitations agricoles ou autres environnements de travail.
- Posez toujours la machine sur une surface horizontale, plane et stable.
- Ne placez pas la machine sur une surface chaude, près d'un four chaud, d'un chauffage ou d'une autre source de chaleur similaire.
- N'utilisez que les capsules d'origine Tchibo Cafissimo. N'utilisez pas de capsules provenant d'autres fabricants, ni de capsules endommagées ou déformées, et ne remplissez jamais la machine avec du café moulu ou du café instantané, car cela endommagerait la machine. Dans les cas énumérés ci-dessus, les réparations ne sont pas couvertes par la garantie.
- Laissez refroidir la machine avant d'introduire ou de retirer des éléments.
- N'utilisez jamais d'eau chaude, bouillante ou gazeuse pour remplir le réservoir d'eau. N'utilisez que de l'eau froide.
- Ne nettoyez jamais la machine à l'aide de produits caustiques ou abrasifs. Utilisez simplement un chiffon doux humecté d'eau.
- Détartrez régulièrement la machine. Lorsqu'il faut effectuer un détartrage, la machine l'indique. Si vous ne l'effectuez pas, votre machine risque de ne plus fonctionner correctement. La réparation ne sera alors pas couverte par la garantie!
- Ne rangez pas la machine à des températures inférieures à 0 °C. L'eau restant dans le système de chauffage peut geler et causer des dommages.
- Ne laissez pas d'eau dans le réservoir si la machine doit ne pas être utilisée pendant une longue période. L'eau pourrait se salir. Utilisez toujours de l'eau fraîche pour remplir la machine.
- Vérifiez toujours que l'égoûttoir et le réservoir à capsules usagées soient en place avant d'utiliser la machine.

Respect des normes

La machine est conforme à la Directive Européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques, et à la Directive Européenne 2011/65/EU sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT



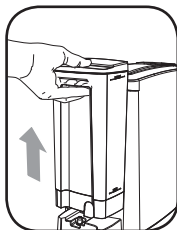
INSTALLATION

Préparation

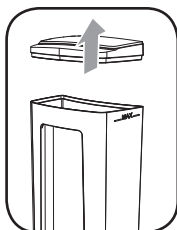
Retirez la machine à café de son emballage et placez-la dans un endroit adéquat.

Préparer la machine pour l'utilisation

1- Enlevez le réservoir d'eau de sa base.




2- Enlevez le couvercle du réservoir d'eau. Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau potable fraîche et froide. Ne dépassez pas le repère MAX indiqué sur le réservoir.




3- Remplacez le couvercle du réservoir d'eau.

4- Remplacez le réservoir d'eau sur sa base.

 **L'eau chaude ou tout liquide autre que l'eau pourraient endommager le réservoir et/ou la machine. Ne faites pas fonctionner la machine sans eau. Assurez-vous que la quantité d'eau dans le réservoir est suffisante.**

5- Introduisez la fiche dans la prise murale reliée à la terre, à la tension appropriée.

6- Pour allumer la machine, appuyez simplement sur le bouton marche/arrêt  du panneau de commande.

7- Le voyant indicateur de service (orange) clignote jusqu'à ce que le réservoir soit rempli. Procédez comme il est indiqué dans le chapitre suivant.


Première utilisation de la machine ou après une période d'inactivité


L'opération simple décrite ci-dessous assure la qualité des préparations et doit être effectuée:

- à la première mise en marche;
- après une longue période d'inactivité (plus de deux semaines). Dans ce cas, assurez-vous qu'il ne reste pas de capsule (usagée) dans la machine.

1- Rincez le réservoir et remplissez-le avec de l'eau potable fraîche.

2- Placez une tasse sous le bec verseur de café comme sur l'illustration.

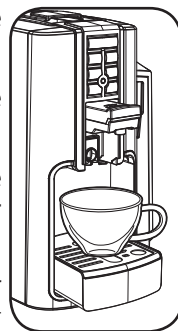
3- Appuyez sur le bouton café crème  (jaune) **sans introduire la capsule.**

4- Quand la tasse est pleine, appuyez sur le bouton café crème  pour stopper la préparation, puis videz la tasse.

5- Répétez les étapes 2 à 4 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans le réservoir.

6- Une fois le réservoir d'eau vide, remplissez-le et répétez les étapes 2 à 5.

7- Remplissez à nouveau le réservoir; la machine est à présent prête à l'emploi.



Arrêt automatique

La machine s'éteint automatiquement au bout de 9 minutes d'inactivité.

Pour réactiver la machine, appuyez simplement sur le bouton marche/arrêt .



Il est possible d'éteindre la machine manuellement en appuyant sur le bouton marche/arrêt .

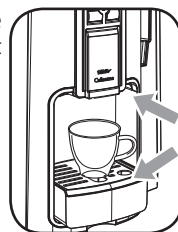
Réglage de la hauteur du bec verseur

La machine peut être utilisée avec des tasses de différentes dimensions.

Il est possible de déplacer le bec verseur et l'égouttoir pour obtenir différentes positions de préparation.

Suivez les instructions suivantes pour utiliser la tasse ou le verre de votre choix:

Tasse à espresso  ou tasse à café crème  : bec verseur en position basse et égouttoir en position moyenne.



Tasse pour café filtre ☕ ou cappuccino ☕
☕: bec verseur relevé et égouttoir en position sortie.



Verre pour mousse de lait ☕: bec verseur relevé et égouttoir en position rentrée.

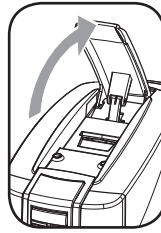
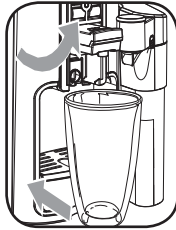


Fig.1

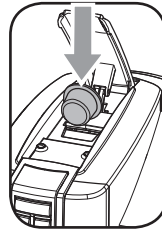


Fig.2

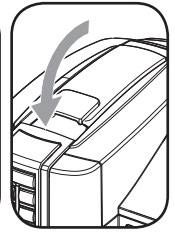


Fig.3

- 1- Placez une tasse à espresso, une tasse ou un verre sous le bec verseur comme indiqué dans le paragraphe «Réglage de la hauteur du bec verseur».
- 2- Soulevez le levier d'ouverture du compartiment à capsule (fig.1).
- 3- Introduisez la capsule comme indiqué sur la figure (fig.2).
- 4- Abaissez le levier pour fermer le compartiment à capsule (fig.3).

- Espresso ☕ (blanc) = «capsule noire»
- Café crème ☕ (jaune) = «capsule jaune»
- Café filtre ☕ (bleu) = «capsule bleue»
- Cappuccino ☕ (blanc) = «capsule noire»
- Mousse de lait ☕ (blanc) = pas de capsule

Si le compartiment se ferme difficilement, vérifiez que la capsule est introduite correctement et que le réservoir à capsules usagées n'est pas plein.

- 5- Appuyez sur le bouton ☕ (blanc) pour obtenir un espresso, sur le bouton ☕ (jaune) pour un café crème ou sur le bouton ☕ (bleu) pour un café filtre.
- 6- La préparation du café s'arrête automatiquement lorsque la quantité préréglée est atteinte. Il est cependant possible de stopper le versement de la boisson avant la fin en appuyant à nouveau sur le même bouton.
- 7- Soulevez le levier afin de faire tomber la capsule usagée dans le réservoir à capsules usagées.
- 8- Retirez la tasse ou le verre de la grille.

À chaque préparation de café, une petite quantité d'eau résiduelle coule dans l'égouttoir. Par conséquent, videz-le régulièrement.

Si la machine s'arrête en cours de préparation et que le voyant indicateur de service clignote lentement en orange, c'est qu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir. Procédez comme suit: remplissez le réservoir avec de l'eau et appuyez sur le bouton correspondant à la boisson qui était en train de couler. Dès que la quantité souhaitée est atteinte, arrêtez la préparation en appuyant à nouveau sur ce même bouton.

PASSAGE DU CAFÉ

Préparation du café

Avant de préparer un café, vérifiez que le bouton marche/arrêt ⏻ et les boutons des différentes boissons sont allumés en continu et que le réservoir contient suffisamment d'eau.

! N'introduisez jamais les doigts ou des objets dans le compartiment à capsule. Les capsules mono-doses produisent un seul café. N'utilisez PAS une capsule plus d'une fois. Pendant la préparation d'un espresso ou d'un café crème, la machine prépare d'abord une petite quantité de café. Cette opération se traduit par une courte pause en début de préparation.

Il est conseillé de vider quotidiennement le réservoir à capsules usagées. Avant d'introduire une capsule, assurez-vous que le réservoir à capsules usagées n'est pas plein.

Astuce pour obtenir le meilleur espresso avec votre Caffissimo Latte: si la machine n'a pas servi pendant quelque temps et/ou si la tasse est froide, placez la tasse sous le bec verseur et appuyez sur le bouton espresso, sans introduire de capsule. Cette opération réchauffera à la fois la tasse et la machine. Ensuite, videz la tasse et procédez selon les instructions n°1 et suivantes.


Réglage de la quantité de café


Chaque capsule est parfaitement dosée pour offrir toute la saveur d'une tasse de café filtre, de café crème ou d'espresso. La machine permet néanmoins de régler la quantité de café en fonction de votre goût et de la taille de la tasse ou du verre.



Chaque fois que vous appuyez sur les boutons espresso ☕, café crème ☕ ou café filtre ☕, la machine utilise la quantité de café préréglée correspondante.

Expresso environ 40 ml
Café crème environ 125 ml
Café filtre environ 125 ml



Cette quantité peut être reprogrammée pour chaque boisson en fonction des préférences de l'utilisateur.


-  **Quantité minimum pouvant être réglée: environ 30 ml**
- Quantité maximum pouvant être réglée: environ 250 ml (café filtre)**
- Quantité maximum pouvant être réglée: environ 300 ml (café crème, expresso)**




A titre d'exemple, vous trouverez ci-après la procédure de reprogrammation de la quantité d'expresso .

-  **Avant de préparer un café, vérifiez que le bouton marche/arrêt  et les boutons des différents boissons sont allumés en continu et que le réservoir contient suffisamment d'eau.**



Procédez comme suit pour reprogrammer la quantité d'expresso .

- 1- Placez une tasse à expresso sous le bec verseur de café, en changeant la hauteur du bec et la position de l'égouttoir si nécessaire (voir chapitre «Réglage de la hauteur du bec verseur»). Introduisez une nouvelle capsule, comme décrit au paragraphe précédent;
- 2- Appuyez sur le bouton expresso  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'il clignote à brefs intervalles. Puis relâchez le bouton.
- 3- Appuyez de nouveau sur le bouton expresso  quand la quantité de café dans la tasse atteint le niveau souhaité.

Le bouton expresso  est maintenant programmé. Chaque fois que vous appuyerez sur ce bouton, la machine utilisera la même quantité de café, c'est-à-dire celle qui vient d'être programmée.

-  **Pour les autres boissons, suivez la même procédure mais en appuyant sur les boutons café crème  (jaune) ou café filtre  (bleu).**

Rétablissement des quantités pré-réglées


Pour rétablir les réglages d'usine des boissons, appuyez simultanément sur les boutons marche/arrêt  et café filtre  (bleu) pendant 5 secondes, la machine étant en mode veille. Tous les boutons clignotent deux fois, pour confirmer.

CARAFE À LAIT

La machine est équipée d'une carafe pour la préparation de cappuccino, de mousse de lait et d'autres boissons contenant du lait.

Remplissage de la carafe

Nettoyez la carafe avant de l'utiliser. Suivez les étapes 1 à 7 du paragraphe «Nettoyage hebdomadaire de la carafe à lait».

-  **Pour obtenir un cappuccino de bonne qualité, utilisez du lait froid (~5°C / 41°F) contenant au moins 1,5% de matières grasses.**

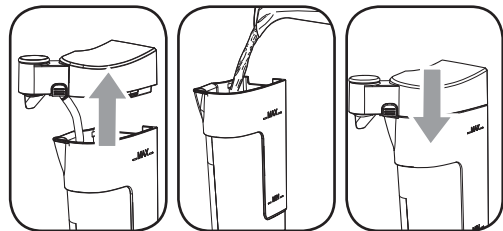



Fig.1

Fig.2

Fig.3

- 1- Retirez le couvercle de la carafe (fig.1).
- 2- Versez le lait dans la carafe; le niveau doit se situer entre les repères MIN et MAX (fig.2).
- 3- Remplacez le couvercle de la carafe en vérifiant qu'il est bien en place (fig.3).

Mise en place/retrait de la carafe

-  **Ne manipulez pas la carafe par le couvercle car il risque de se détacher.**

Une fois la carafe assemblée, placez et/ou retirez-la comme le décrivent les instructions suivantes.

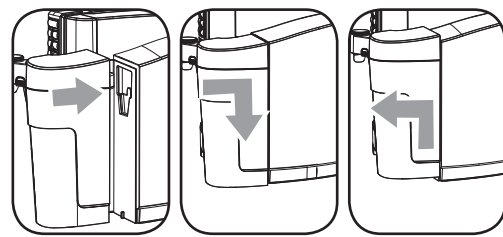



Fig.1

Fig.2


Fig.3


- 1- Approchez la carafe du côté de la machine et soulevez-la légèrement (fig.1).
- 2- Fixez la carafe sur la machine en poussant légèrement vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un «clac» indiquant qu'elle est en place (fig.2).
- 3- Pour retirer la carafe, soulevez-la et tirez-la délicatement vers vous (fig.3).

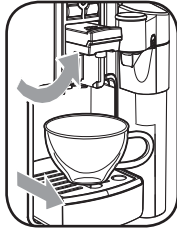
CAPPUCCINO / MOUSSE DE LAIT / LATTE MACCHIATO


-  **Attention! Le versement de la boisson peut être précédé de petits jets d'eau chaude: risque de brûlure. Si la carafe n'est pas en place, il ne faut pas sélectionner de boissons contenant du lait.**

Cappuccino

Avant de préparer un cappuccino, vérifiez que le bouton marche/arrêt  et les boutons des différents boissons sont allumés en continu et que le réservoir contient suffisamment d'eau.


- 1- Pour préparer un cappuccino, introduisez une capsule d'expresso (noir) comme décrit dans le paragraphe «Passage du café».
- 2- Fixez la carafe à la machine et vérifiez qu'il y a suffisamment de lait dans le réservoir; le niveau du lait doit se trouver au-dessus du minimum (MIN).
- 3- Réglez la machine en fonction de la tasse dans laquelle vous voulez que le cappuccino soit servi (voir le paragraphe «Réglage de la hauteur du bec verseur»).
- 4- Placez une tasse sous les bacs verseurs
- 5- Appuyez sur le bouton cappuccino .
- 6- Le bouton cappuccino  clignote, ce qui signifie que la machine préchauffe.
- 7- Quand le préchauffage est terminé, la machine verse la mousse de lait directement dans la tasse. La machine s'arrête de verser lorsqu'elle atteint la quantité pré-réglée. Vous pouvez arrêter le versement avant la fin en appuyant sur le bouton cappuccino .
- 8- Une fois qu'elle a versé le lait, la machine verse automatiquement le café expresso dans la tasse. Vous pouvez arrêter le versement avant la fin en appuyant sur le bouton cappuccino .







! Après la préparation du cappuccino, le bouton de rinçage  s'allume pour rappeler que le circuit du lait doit être rincé; voir le paragraphe «Rinçage du circuit du lait» dans ce chapitre.


Réglage de la quantité de cappuccino

La machine permet de régler la quantité de cappuccino en fonction du goût de la personne et de la taille de la tasse.

Avant de préparer un café, vérifiez que le bouton marche/arrêt  et les boutons des différentes boissons sont allumés en continu et que le réservoir contient suffisamment d'eau.

Procédez comme suit pour régler la quantité de cappuccino souhaitée .

- 1- Introduisez une capsule d'expresso dans le compartiment prévu à cet effet.
- 2- Fixez la carafe à la machine et vérifiez qu'il y a suffisamment de lait dans le réservoir; le niveau du lait doit se trouver au-dessus du minimum (MIN).
- 3- Appuyez sur le bouton cappuccino  pendant 3 secondes, jusqu'à ce qu'il clignote à brefs intervalles. Puis relâchez le bouton.
- 4- Appuyez de nouveau sur le bouton cappuccino  quand la quantité de lait dans la tasse atteint le niveau souhaité. La machine a mémorisé la quantité de lait souhaitée et prépare l'expresso.
- 5- Appuyez de nouveau sur le bouton cappuccino  quand la quantité de café dans la tasse atteint le niveau souhaité. La machine a mémorisé la quantité d'expresso souhaitée.



Le bouton cappuccino  est maintenant reprogrammé; chaque fois que vous appuyerez sur ce bouton, la machine versera les quantités de lait et d'expresso qui viennent d'être programmées.

Quantité minimum d'expresso pouvant être réglée: environ 30 ml
Quantité maximum d'expresso pouvant être réglée: environ 300 ml


Quantité minimum de lait pouvant être réglée: environ 50 ml
Quantité maximum de lait pouvant être réglée: environ 300 ml

Quantités pré-réglées
Cappuccino environ 90 ml de lait
environ 40 ml d'expresso




Rétablissement des quantités pré-réglées

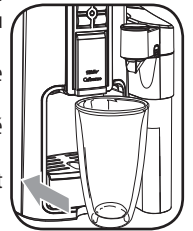
Pour rétablir les réglages d'usine des boissons, appuyez simultanément sur les boutons marche/arrêt  et café filtre  (bleu) pendant 5 secondes, la machine étant en mode veille. Tous les boutons clignotent deux fois, pour confirmer.


Mousse de lait

Avant de préparer une mousse de lait, vérifiez que le bouton marche/arrêt  et les boutons des différentes boissons sont allumés en continu et que le réservoir contient suffisamment d'eau.

Il n'est pas nécessaire d'introduire une capsule de café pour préparer une mousse de lait.

- 1- Fixez la carafe à la machine et vérifiez qu'il y a suffisamment de lait dans le réservoir; le niveau du lait doit se trouver au-dessus du minimum (MIN).
- 2- Réglez la machine en fonction du verre dans lequel vous souhaitez que la mousse de lait soit servie (voir le paragraphe «Réglage de la hauteur du bec verseur»).
- 3- Placez un verre sous le bec verseur de lait.
- 4- N'introduisez PAS de capsule de café dans le compartiment à capsule.
- 5- Appuyez sur le bouton mousse de lait .
- 6- Le bouton mousse de lait  clignote, ce qui signifie que la machine préchauffe.
- 7- Une fois le préchauffage terminé, la machine verse la mousse de lait directement dans le verre. La machine s'arrête de verser lorsqu'elle atteint la quantité pré-réglée. Il est possible d'arrêter le versement avant la fin en appuyant sur le bouton mousse de lait .



! Après la préparation de la mousse de lait, le bouton de rinçage  s'allume pour rappeler que le circuit du lait doit être rincé; voir le paragraphe «Rinçage du circuit du lait» dans ce chapitre.

Réglage de la quantité de mousse de lait

La machine permet de régler la quantité de mousse de lait en fonction de votre goût et de la taille du verre.

Avant de préparer une mousse de lait, vérifiez que le bouton marche/arrêt et les boutons des différents boissons sont allumés en continu et que le réservoir contient suffisamment d'eau.

Procédez comme suit pour régler la quantité de mousse de lait souhaitée :

- 1- Fixez la carafe à la machine et vérifiez qu'il y a suffisamment de lait dans le réservoir; le niveau du lait doit se trouver au-dessus du minimum (MIN).
- 2- Placez un verre sous le bec verseur de lait comme indiqué dans le paragraphe «Réglage de la hauteur du bec verseur».
- 3- Appuyez sur le bouton mousse de lait pendant 3 secondes, jusqu'à ce qu'il clignote à brefs intervalles. Puis relâchez le bouton.
- 4- Appuyez de nouveau sur le bouton mousse de lait quand la quantité de lait dans le verre atteint le niveau souhaité.

Le bouton mousse de lait est désormais reprogrammé. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, la machine utilisera la même quantité de mousse de lait, c'est-à-dire celle qui vient d'être programmée.

Quantité minimum de lait pouvant être réglée: environ 50 ml

Quantité maximum de lait pouvant être réglée: environ 300 ml

Quantité pré-réglée:

Mousse de lait: environ 110 ml

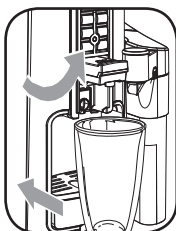
Rétablissement des quantités pré-réglées

Pour rétablir les réglages d'usine des boissons, appuyez sur les boutons marche/arrêt et café filtre pendant 5 secondes, la machine étant en mode veille. Tous les boutons clignotent deux fois, pour confirmer.

Latte macchiato

Avant de préparer un latte macchiato, vérifiez que le bouton marche/arrêt et les boutons des différentes boissons sont allumés en continu et que le réservoir contient suffisamment d'eau. Quantités recommandées pour un latte macchiato: environ 130 ml de mousse de lait et 40 ml d'expresso. Le cas échéant, il est possible de régler la quantité de lait comme décrit dans le paragraphe «Réglage de la quantité de mousse de lait» avant de préparer la boisson.

- 1- Fixez la carafe à la machine et vérifiez qu'il y a suffisamment de lait dans le réservoir; le niveau du lait doit se trouver au-dessus du minimum (MIN).
- 2- Réglez la machine en fonction du verre dans lequel vous souhaitez que le latte macchiato soit servi (voir le paragraphe «Réglage de la hauteur du bec verseur»).
- 3- Placez un verre sous les bacs verseurs de café et de lait.
- 4- N'introduisez PAS de capsule de café dans le compartiment à capsule.



- 5- Appuyez sur le bouton mousse de lait.
- 6- Le bouton mousse de lait clignote, ce qui signifie que la machine préchauffe.
- 7- Une fois le préchauffage terminé, la machine verse la mousse de lait directement dans le verre. La machine s'arrête de verser lorsqu'elle atteint la quantité pré-réglée. Il est possible d'arrêter le versement avant la fin en appuyant sur le bouton mousse de lait.

En versant le lait, assurez-vous que le verre puisse contenir le café.

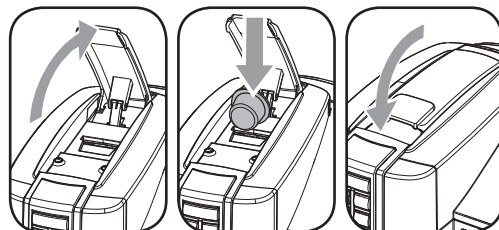


Fig.1

Fig.2

Fig.3

- 8- Soulevez le levier d'ouverture du compartiment à capsule.
- 9- Introduisez la capsule comme indiqué sur la figure.
- 10- Abaissez le levier pour fermer le compartiment à capsule.
- 11- Appuyez sur le bouton (blanc) pour obtenir un expresso, sur le bouton (jaune) pour un café crème ou sur le bouton (bleu) pour un café filtre.
- 12- La préparation du café s'arrête automatiquement lorsque le niveau pré-réglé est atteint. Il est cependant possible de stopper le versement de la boisson avant la fin en appuyant à nouveau sur le même bouton.
- 13- Soulevez le levier afin de faire tomber la capsule usagée dans le réservoir à capsules usagées.
- 14- Retirez la tasse ou le verre de la grille.

Rinçage du circuit du lait

Pour une hygiène optimale, le circuit du lait doit être brièvement rincé après chaque utilisation.

Le bouton de rinçage s'allume pour rappeler à l'utilisateur de la machine d'effectuer un rinçage. Il reste allumé tant que le circuit n'a pas été rincé ou que la machine est allumée.

Pour rincer le circuit du lait, procédez comme suit:

- 1- Vérifiez que la carafe est dans la machine.
- 2- Placez un récipient sous le bec verseur de lait.
- 3- Appuyez sur le bouton de rinçage.

La machine verse une quantité d'eau suffisante pour rincer le circuit du lait. Une fois l'opération terminée, retirez le récipient.

Attention: l'eau de rinçage est brûlante!

Toujours replacer la carafe de lait contenant le lait restant dans le réfrigérateur.

La fonction de rinçage du circuit du lait aide la machine à rester dans d'excellentes conditions d'hygiène et de fonctionnement, mais elle ne saurait être le seul nettoyage de la carafe et du circuit du lait. Toujours nettoyer la carafe comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et entretien».

Lors de la préparation du lait ou du cappuccino, il arrive que de la vapeur sorte des buses de vapeur. Il ne s'agit pas d'un mauvais fonctionnement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage général

- 1- Procédez au nettoyage uniquement lorsque la machine a refroidi et qu'elle n'est plus branchée sur le secteur.
- 2- N'immergez pas la machine dans des liquides.
- 3- Les seuls éléments amovibles pouvant être lavés au lave-vaisselle sont l'égouttoir, la grille et les éléments intérieurs du système de production de mousse (voir la partie «Nettoyage hebdomadaire de la carafe à lait»).
- 4- N'utilisez pas d'objets pointus ni de produits chimiques corrosifs (solvants) pour effectuer le nettoyage.
- 5- Pour nettoyer la machine, utilisez un chiffon doux et humide.
- 6- Ne séchez pas la machine ni ses éléments à l'aide d'un four à micro-ondes et/ou d'un four traditionnel.

Egouttoir et réservoir à capsules usagées

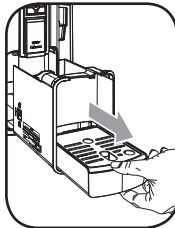
Videz le réservoir à capsules usagées tous les 8-10 cafés environ.

! Vérifiez régulièrement que le réservoir à capsules usagées n'est pas trop plein afin d'éviter les dysfonctionnements et les dégâts que subirait la machine.

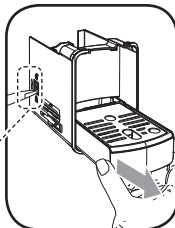
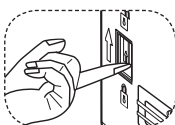
- 1- Sortez l'égouttoir comme indiqué sur l'illustration.



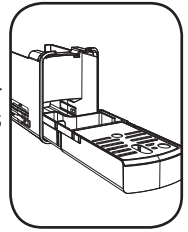
- 2- Retirez le réservoir à capsules usagées en sortant l'égouttoir au maximum.



- 3- Remontez le verrou situé sur le côté gauche du réservoir à capsules usagées et enlevez l'égouttoir.

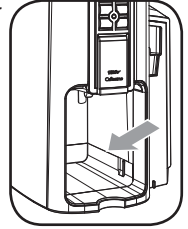


- 4- Videz l'égouttoir
- 5- Videz le réservoir à capsules usagées.

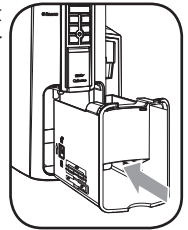


- 6- Nettoyez l'égouttoir et le réservoir à capsules usagées à l'eau, essuyez-les et remettez-les en place.

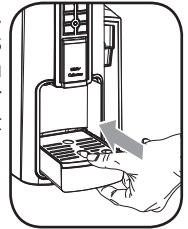
- 7- Nettoyez le compartiment intérieur de la machine.



- 8- Une fois que tout a été nettoyé et séché, remettez en place le réservoir à capsules usagées.



- 9- Ensuite, remettez l'égouttoir en place. Assurez-vous que le réservoir à capsules usagées est bien enfoncé jusqu'au bout dans la machine. Il doit s'aligner parfaitement sur la coque extérieure et ne pas dépasser.



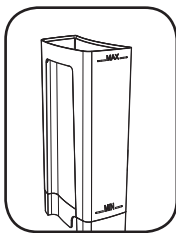
! Comme décrit précédemment, remettez toujours en place le réservoir à capsules usagées avant l'égouttoir. Ne poussez pas les deux éléments en même temps dans la machine!



NO

Réservoir d'eau


Rincez le réservoir d'eau chaque jour, sous le robinet. Cela empêche que des dépôts de calcaire et d'autres particules n'obstruent le filtre situé au fond du réservoir d'eau.



Nettoyage hebdomadaire du circuit du café

Nettoyez le circuit à café chaque semaine pour conserver au mieux le goût de votre café.

Pour effectuer cette simple opération de nettoyage, procédez comme suit:


- 1- Placez une tasse ou un verre sous le bec verseur de café comme indiqué dans le paragraphe «Réglage de la hauteur du bec verseur».
- 2- Soulevez le levier pour ouvrir le compartiment à capsule et enlevez la capsule s'il y en a une; **n'introduisez pas de capsule**.
- 3- Appuyez sur le bouton  (jaune) pour un café crème.
- 4- Une fois l'écoulement terminé, videz la tasse.



La machine est prête à l'emploi.

Nettoyage hebdomadaire de la carafe à lait

Nettoyez la carafe à lait toutes les semaines, si vous l'avez utilisée. Ce nettoyage, en plus du rinçage normal, doit être effectué après la préparation de boissons contenant du lait.

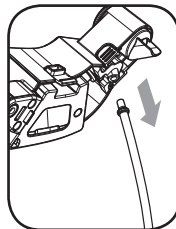
- 1- Enlevez le couvercle de la carafe à lait et nettoyez les deux éléments à l'eau courante tiède.
- 2- Remplissez la carafe jusqu'au repère MAX avec de l'eau potable fraîche et replacez le couvercle.
- 3- Remettez la carafe en place dans la machine et posez un récipient sous le bec verseur de lait.

 **Attention! Le versement peut être précédé de petits jets d'eau chaude: risque de brûlure! Si la carafe n'est pas en place, il ne faut pas sélectionner de boissons contenant du lait.**

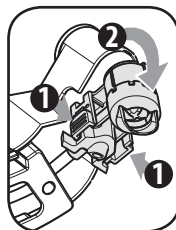
- 4- Une fois la machine en marche, appuyez sur le bouton mousse de lait . Attendez la fin de l'écoulement.
- 5- Appuyez sur le bouton de rinçage  (orange). Attendez la fin de l'écoulement.
- 6- Videz le récipient et enlevez la carafe.
- 7- Enlevez le couvercle et videz l'eau qui reste dans la carafe.

Il est désormais possible de nettoyer soigneusement les éléments du système de production de mousse, comme suit:

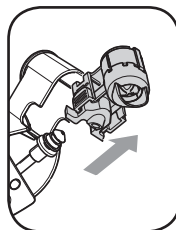
- 8- Retirez le tube du couvercle de la carafe.



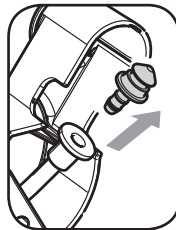
- 9- Poussez les bords du bec verseur de lait vers l'intérieur (1) et enlevez-le en tirant (2).



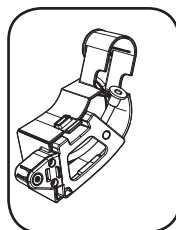
- 10- Enlevez le bec verseur du raccord.




- 11- Enlevez le raccord du tube en caoutchouc.

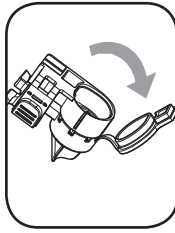


- 12- Nettoyez le couvercle de la carafe à l'eau courante tiède.

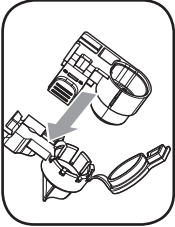


 **Ne lavez pas le couvercle au lave-vaisselle car il se décolorerait.**

13- Ouvrez le couvercle du bec verseur de lait.



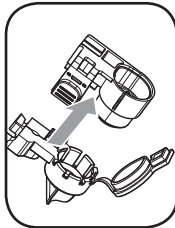
14- Retirez la partie inférieure du bec verseur.



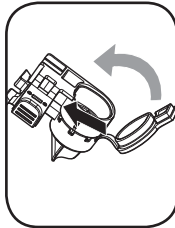
15- Nettoyez tous les éléments à l'eau courante tiède. Les parties intérieures du système de production de mousse peuvent passer au lave-vaisselle. Une fois tous les éléments lavés, remettez-les en place en suivant la même procédure mais dans le sens inverse.

Procédure de montage de la carafe à lait:

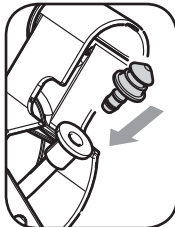
16- Assemblez les parties inférieure et supérieure du bec verseur de lait comme sur l'illustration.



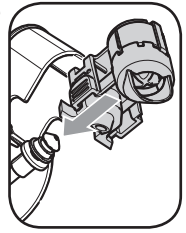
17- Vérifiez si les deux éléments sont correctement assemblés l'un à l'autre. Aucun écart ne doit être visible. Ensuite, fermez le couvercle du bec verseur de lait.



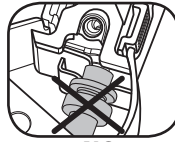
18- Insérez le raccord dans le tuyau en caoutchouc comme sur l'illustration.



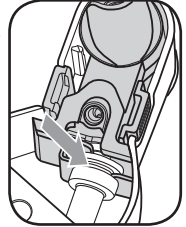
19- Poussez le bec verseur de lait dans le raccord.



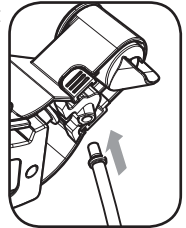
20- Remplacez le bec verseur de lait dans son logement. Vous pouvez sentir et entendre un «clac» quand il se met en place.



NO



21- Insérez le tube dans l'ouverture du bec verseur de lait.




Nettoyage mensuel de la carafe à lait

Pour que l'ensemble du circuit reste exempt de résidu de lait et pour que la carafe dure longtemps et fonctionne parfaitement, il est conseillé d'effectuer un cycle mensuel de lavage avec «Saeco Milk Circuit Cleaner» (Nettoyant pour circuit de lait, vendu séparément).

 **Avant de commencer un cycle de nettoyage, vérifiez que le bouton marche/arrêt  et les boutons des différentes boissons sont allumés en continu et que le réservoir contient suffisamment d'eau.**

- 1- Enlevez le couvercle de la carafe à lait et nettoyez les deux éléments à l'eau courante tiède.
- 2- Remplissez la carafe jusqu'au repère MAX avec de l'eau tiède.
- 3- Versez le nettoyant dans la carafe à lait et laissez-le se dissoudre complètement.
- 4- Remplacez le couvercle sur la carafe, fixez-la dans la machine et posez un récipient sous le bec verseur de lait.

 **Avertissement! Le versement peut être précédé de petits jets d'eau chaude: risque de brûlure. Si la carafe n'est pas en place, il ne faut pas sélectionner de boissons contenant du lait.**



Ne buvez jamais la solution qui s'écoule pendant cette procédure.

- 5- Une fois que la machine est en marche, appuyez sur le bouton mousse de lait . Attendez la fin de l'écoulement.
- 6- Videz le récipient et replacez-le sous le bec verseur de lait.
- 7- Répétez les étapes 5 à 6 jusqu'à ce que la carafe à lait soit vide, puis passez à la 8.
- 8- Enlevez la carafe de la machine et lavez-la minutieusement avec de l'eau fraîche.
- 9- Remplissez la carafe à lait avec de l'eau potable fraîche jusqu'au repère MAX puis replacez-la dans la machine.
- 10- Une fois que la machine est en marche, appuyez sur le bouton mousse de lait . Attendez la fin de l'écoulement.
- 11- Appuyez sur le bouton de rinçage (orange). Attendez la fin de l'écoulement.
- 12- Videz le récipient et replacez-le sous le bec verseur de lait.
- 13- Répétez les étapes 10 à 12 jusqu'à ce que la carafe à lait soit vide, puis passez à la 14.
- 14- Démontez et nettoyez la carafe à lait comme décrit dans le paragraphe «Nettoyage hebdomadaire de la carafe à lait».



N'exposez pas la machine à des températures inférieures à 0 °C car l'eau pourrait geler dans les circuits (même si le réservoir est vide).

DÉTARTRAGE

Une vidéo pas-à-pas détaillant le processus de détartrage est accessible à l'adresse www.tchibo.ch. La procédure de détartrage dure environ 25 minutes et consiste en un cycle de détartrage et un cycle de rinçage. N'interrompez jamais le cycle de détartrage ou le cycle de rinçage et n'éteignez pas la machine. Le tartre s'accumule à l'intérieur de la machine durant son utilisation normale. Il faut l'enlever régulièrement pour ne pas qu'il obstrue le circuit d'eau et de café de la machine. La machine indique automatiquement qu'un détartrage est nécessaire quand le voyant ● (orange) est allumé en continu.



L'absence de détartrage peut nuire au bon fonctionnement de la machine et, dans ce cas, la réparation n'est PAS couverte par la garantie.



Il est recommandé d'utiliser la solution de détartrage Saeco (vendue séparément). Sa formule est conçue pour respecter les spécifications techniques de la machine et donc pour garantir son fonctionnement sur le long terme et en toute sécurité. Éliminez la solution de détartrage en suivant les instructions du fabricant et/ou les réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation. La solution de détartrage Durgol respecte elle aussi les spécifications techniques de la machine.



Avertissement! Ne buvez jamais la solution de détartrage ou tout autre liquide qui s'écoule pendant le cycle. N'utilisez jamais de vinaigre pour effectuer le détartrage.

- 1- Éteignez la machine en appuyant sur le bouton marche/arrêt .
- 2- Vérifiez que la carafe est bien enclenchée, que le niveau d'eau est sur MIN, qu'il n'y a pas de capsule dans le compartiment et que le levier est abaissé.
- 3- Enlevez et videz le réservoir d'eau, l'égouttoir et le réservoir à capsules usagées.
- 4- Versez le contenu de la bouteille de solution de détartrage dans le réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.
- 5- Replacez le réservoir dans la machine.
- 6- Remettez l'égouttoir en place et soulevez le bec verseur de café.
- 7- Posez un récipient d'une capacité minimum d'1 litre sous les becs verseurs de café et de lait.
- 8- Appuyez en même temps sur le bouton marche/arrêt (vert) et sur le bouton cappuccino (blanc) pendant 3 secondes puis relâchez.
- 9- La machine indique que la procédure a commencé lorsque le voyant ● (orange) est allumé en continu; le bouton expresso (blanc) est lui aussi allumé en continu pour indiquer la première phase de l'opération de détartrage.

Pendant le détartrage, le bouton marche/arrêt (vert) ne fonctionnera pas. Si on débranche la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, la machine continuera son cycle de détartrage quand elle sera rallumée, en repartant de la phase où elle a été interrompue.

- 10- Appuyez sur le bouton expresso (blanc) pour que la solution de détartrage commence à s'écouler. La solution de détartrage s'écoule de la machine à intervalles réguliers par le bec verseur de café et par la carafe. Le bouton expresso (blanc) clignote pendant toute cette première phase.

Il est possible d'interrompre temporairement le cycle en appuyant sur le bouton de rinçage . Appuyez de nouveau sur ce bouton pour reprendre la procédure de détartrage.

- 11- Le voyant indicateur de service ● (orange) se met à clignoter un fois que la solution de détartrage s'est écoulée.
- 12- Videz le récipient ayant contenu la solution de détartrage et repositionnez-le sous les becs verseurs de lait et de café, après avoir vidé et remis l'égouttoir en place. Le bouton cappuccino s'allumera automatiquement.
- 13- Videz le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement. Ensuite, remplissez-le jusqu'au repère MAX avec de l'eau potable fraîche. Replacez le réservoir dans la machine.
- 14- Appuyez sur le bouton cappuccino pour démarrer le cycle de rinçage. L'eau de rinçage s'écoule de la machine tour à tour par le bec verseur de café et par la carafe à lait; le bouton Cappuccino clignote pendant toute la durée de cette phase.

Si le réservoir n'est pas rempli jusqu'au repère MAX, le voyant indicateur de service ● (orange) continue à clignoter et un autre cycle doit être effectué; répétez la procédure à partir de l'étape 13.

15- A la fin du deuxième cycle de rinçage, tous les voyants clignotent cinq fois puis la machine s'éteint.

16- Videz le récipient ayant contenu l'eau de rinçage.

17- Videz l'égouttoir.

18- Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'au repère MAX.

19- Rincez la carafe à lait.

20- Quand la machine sera rallumée, elle sera de nouveau prête à préparer des boissons.



Tous les voyants clignotent en même temps.

Contactez le service dépannage de Cafissimo. Référez-vous, dans ce manuel, au chapitre concernant les centres d'assistance et la garantie afin d'obtenir de plus amples informations.

VOYANTS DE LA MACHINE



⏻ - Clignote lentement

La machine est en phase de préchauffage.



☕ - Allumé en continu

Effectuez un cycle de rinçage de la carafe à lait.



● - Allumé en continu

La machine a besoin d'être détartrée. Voir le chapitre «Détartrage» du manuel.

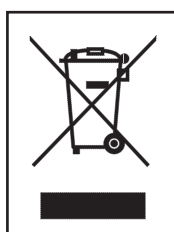
● - Clignote lentement

Remplissez le réservoir d'eau potable fraîche et sélectionnez la boisson souhaitée. Le circuit est amorcé automatiquement et le voyant s'éteint.

Si l'eau vient à manquer pendant le versement de la boisson, remplissez le réservoir et appuyez de nouveau sur le bouton de la boisson sans changer la capsule. Arrêtez manuellement le versement si la quantité souhaitée est atteinte, en appuyant de nouveau sur le bouton de la boisson.

ÉLIMINATION

Selon la directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE), et tout particulièrement l'Annexe IX :



l'icône représentant une poubelle barrée sur l'appareil ou sur son emballage signifie qu'il faut éliminer le produit séparément des autres déchets, à la fin de sa durée de fonctionnement. Le propriétaire doit donc remettre l'appareil à un centre de recyclage pour équipements électriques et électroniques, ou bien le remettre à son revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil de type similaire. Jeter ce produit séparément

afin qu'il soit ensuite recyclé, traité et éliminé de façon écologique permet d'éviter des risques potentiels pour l'environnement et la santé, et de réutiliser et/ou de recycler les matériaux qui composaient l'appareil. Des sanctions administratives spécifiques, prévues par les réglementations en vigueur, seront appliquées aux personnes qui se débarrasseraient de leur produit de façon illicite.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Symptômes	Causes	Solutions
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée sur le secteur.	Branchez la machine au secteur. Contactez le centre de dépannage agréé.
La machine est longue à préchauffer.	La machine est entartrée.	Détartrez la machine.
La pompe est bruyante.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir. Le réservoir n'est pas bien en place.	Remplissez le réservoir d'eau potable fraîche. Mettez correctement le réservoir en place en poussant vers le bas.
Le levier n'arrive pas à atteindre la position de versement.	Le réservoir à capsules usagées est plein. La capsule n'est pas introduite correctement. La capsule est coincée.	Videz le réservoir à capsules usagées. Réintroduisez la capsule. Réintroduisez la capsule en vérifiant qu'elle est bien mise en place. Ouvrez et fermez complètement le levier deux ou trois fois, sans trop forcer, pour enlever la capsule.
Le levier ne s'ouvre pas complètement.	Le réservoir à capsules usagées est plein.	Videz le réservoir à capsules usagées.
Le café est préparé trop vite ou n'est pas crémeux.	La capsule usagée ne convient pas à la boisson choisie. Le réservoir n'est pas bien en place.	Introduisez une nouvelle capsule et répétez l'opération ou vérifiez la couleur de la capsule. Mettez correctement le réservoir en place en poussant vers le bas.
Le café ne coule pas ou juste quelques gouttes.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau potable fraîche.
L'écoulement de la boisson est interrompu.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau potable fraîche. Appuyez sur le bouton correspondant à la boisson interrompue sans remplacer la capsule. Arrêtez manuellement le versement si la quantité souhaitée est atteinte, en appuyant de nouveau sur le bouton de la boisson.
Des granulés de café se trouvent dans la tasse.	Un petit nombre de granulés de café reste toujours au fond de la tasse.	Cela est normal et ne constitue pas un défaut.
Il n'y a pas de mousse de lait.	Le lait ne convient pas. Le lait est trop chaud. La carafe à lait est sale ou n'est pas bien en place.	Utilisez du lait frais contenant au moins 1,5 % de matières grasses. Utilisez le lait à la température du réfrigérateur. Nettoyez la carafe et mettez-la en place correctement.
La machine ne verse pas de lait.	Les éléments de la carafe ne sont pas assemblés correctement.	Vérifiez que les éléments de la carafe sont assemblés correctement.
Il y a de l'eau sous la machine.	Le réservoir à capsules usagées et l'égouttoir ne sont pas insérés correctement.	Réinsérez-les dans la machine en introduisant tout d'abord le réservoir à capsules usagées. Une fois que celui-ci est entièrement inséré dans la machine, faites glisser l'égouttoir dans la machine.

Contactez le centre d'assistance agréé pour tout problème ne figurant pas dans ce tableau ou si les solutions proposées ne résolvent pas le problème.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Le fabricant se réserve le droit de modifier les spécifications techniques du produit.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation électrique	Voir la plaque figurant sous la machine.
Matériau du revêtement	Thermoplastique
Taille (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	200 x 410 x 290
Poids	5,2 kg
Longueur du cordon d'alimentation	0,8 m
Panneau de commande	Sur le devant de la machine
Réservoir d'eau	1 litre - amovible
Capacité du réservoir à capsules usagées	8-10 capsules
Dispositif de chauffage	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Fusible thermique

CENTRES D'ASSISTANCE AGRÉÉS ET GARANTIE

La société Saeco International Group S.p.A. (siège social déclaré : Via Torretta 240, Gaggio Montano (BO), Italie), en sa qualité de fabricant de cafetières, et la société Tchibo GmbH (siège social déclaré : Überseering 18, 22297 Hamburg, Allemagne) accordent conjointement **40 mois de garantie** sur cette cafetière Cafissimo dans l'Union européenne et en Suisse. La période de garantie commence le jour de l'achat de la cafetière Cafissimo par le premier utilisateur, la date figurant sur le justificatif d'achat faisant foi.

La garantie est établie conformément aux dispositions locales en vigueur dans le pays où la cafetière a été achetée. Elle est valable dans l'Union européenne et en Suisse pendant une durée de 40 mois à partir de la date d'achat.

Les prestations sous garantie peuvent être retardées si la réparation est effectuée ailleurs que dans le pays d'achat de la cafetière. En effet, les cafetières peuvent être vendues à différents moments dans les différents pays et des versions spécifiques des cafetières peuvent parfois être commercialisées dans certains pays.

La société Saeco International Group S.p.A. signale que son représentant en Suisse est la société Philips AG (siège social déclaré : Allmendstrasse 140, CH-8027 Zürich).

Votre cafetière Cafissimo a bénéficié des toutes dernières méthodes de production et a fait l'objet d'un contrôle de qualité rigoureux. Les sociétés Saeco International Group S.p.A. et Tchibo GmbH garantissent donc le parfait état de l'appareil pendant la période de garantie susmentionnée.

Pendant la période de garantie, un centre de service après-vente agréé de Philips Suisse remédiera à tous les vices de matériau ou de fabrication dans un délai raisonnable. Si une réparation n'est pas possible, la cafetière Cafissimo défectueuse sera remplacée par une cafetière en parfait état. S'il n'est pas possible de la remplacer, le prix d'achat figurant sur le justificatif d'achat original sera remboursé au client. Toute demande de garantie supplémentaire et le droit à dommages et intérêts pour des dommages directs ou indirects sont exclus en tout état de cause. Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter le justificatif d'achat original et le bon de service après-vente dûment rempli figurant à la dernière page du présent mode d'emploi. Vous trouverez une liste et les coordonnées des centres de service-après-vente agréés de Philips Suisse sur le site Internet www.philips.ch. Vous pouvez également vous adresser au service client Cafissimo par courriel.

En cas de défaut, veuillez contacter d'abord notre service client Cafissimo.

Suisse

Courriel : cafissimo-service@tchibo.ch

Nos conseillers compétents vous fourniront l'assistance nécessaire et vous indiqueront la suite de la procédure.

S'il est nécessaire d'envoyer l'article à un centre de service après-vente agréé de Philips Suisse, remplissez le bon de service après-vente figurant à la dernière page du présent mode d'emploi et envoyez-le, accompagné du justificatif d'achat original et de l'article soigneusement emballé, à l'adresse qui vous aura été communiquée par le service client Cafissimo.

Sont exclus de la garantie :

- les dommages résultant d'un traitement incorrect ou d'une utilisation non conforme aux indications du mode d'emploi ;
- les dommages mécaniques, y compris les dommages survenus pendant le transport en raison d'un emballage insuffisant de l'article par le client ;
- les dommages survenus à la suite de réparations non autorisées ou de modifications de l'article ;
- les dommages résultant d'un nettoyage/détartrage insuffisant.

Les opérations de maintenance et de nettoyage de la cafetière prévues dans le mode d'emploi et les pièces d'usure et les consommables ne sont pas couverts par la réparation gratuite sous garantie.

Vous pouvez faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie à prix coûtant dans un centre de service après-vente agréé par Philips Suisse. Contactez le cas échéant notre service client Cafissimo.

En dehors de l'Union européenne et de la Suisse, ce sont les dispositions de garantie nationales expressément prévues qui s'appliquent.

 **Saeco**

SAECO NL9206AD – 4 Drachten

A

TYPE : HD8603

220 – 240V ~ 50 Hz 1850 W

SERIAL Nr. TW901504042577



TC No.:301239

HD8603/01

882860301010

La présente garantie s'applique en plus de l'obligation de garantie de votre vendeur. Ni la présente garantie, ni la survenance d'un cas de garantie ne limitent les droits légaux dont vous disposez vis-à-vis du vendeur en cas de défaut. Le recours à la garantie n'a pour effet ni de prolonger la garantie, ni de faire courir un nouveau délai de garantie pour le produit.

FORMULAIRE DE DÉPANNAGE

Remplir le formulaire en lettres capitales et le remettre en même temps que l'appareil.

**Référence
produit:** _____
(à remplir)

(On peut trouver la référence produit de la machine Cafissimo
sous le fond de la machine.)

Nom _____

Numéro et rue _____

Code postal et ville _____

Pays _____

N° téléphone (heures de bureau) _____

**Si la réparation n'est pas couverte
par la garantie:**
(à cocher)

Merci de renvoyer l'appareil
sans le réparer.

Merci de fournir un devis de
réparation.

Renseignements concernant la panne

Date d'achat _____

Date/Signature _____