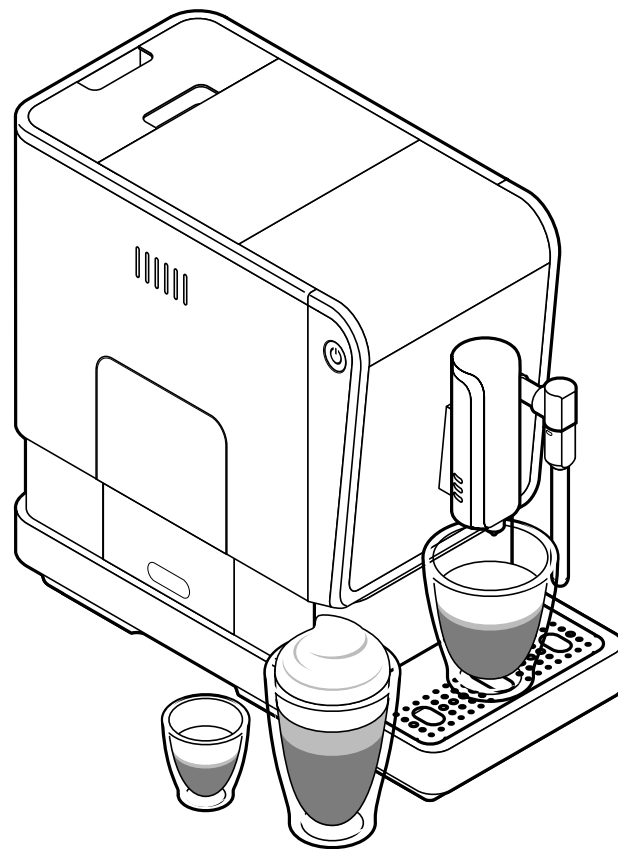


Tchibo

Machine à café automatique Esperto Latte



fr Notice originale et garantie

Chère cliente, cher client!

Grâce à la machine à café automatique Tchibo, vous pourrez déguster la boisson de votre choix, préparée à la perfection: expresso, café crème et délicieuses spécialités à base de lait, comme le cappuccino ou le latte macchiato. Rien de plus simple avec la machine à café automatique de l'expert en café. La machine est parfaitement préréglée pour nos cafés Tchibo. Sur www.tchibo.de/kaffeeguide, vous trouverez votre café préféré et recevrez des conseils pratiques sur la façon de le préparer avec votre machine à café automatique.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec votre nouvelle machine à café automatique.

L'équipe Tchibo



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



www.fr.tchibo.ch/notices

Sommaire

- 5 À propos de ce mode d'emploi
- 5 Consignes de sécurité
- 8 Retirer les films de protection et le matériel d'emballage
- 9 Vue générale (contenu de la livraison)
- 11 Mise en service - avant la première utilisation
- 13 Allumer/éteindre la machine
- 13 Régler la hauteur de la sortie du café
- 14 Préparer une boisson
- 15 Préparer de la mousse de lait
- 16 Vider le récipient à marc de café, le bac d'égouttage et le ramasse-gouttes
- 17 Préchauffer la tasse
- 17 Doubler la quantité de café
- 18 Régler la force du café avec la technologie Intense*
- 18 Modifier la quantité de boisson
- 19 Régler la finesse de mouture
- 20 Rehausse pour le réservoir à grains
- 21 Modifier le processus de rinçage automatique
- 21 Mode veille
- 22 **Nettoyage**
- 23 Nettoyer le boîtier
- 23 Nettoyer le réservoir d'eau
- 23 Nettoyer le bac d'égouttage, le récipient à marc de café, le ramasse-gouttes et le repose-tasse
- 24 Nettoyer le tube vapeur et la buse vapeur
- 25 Nettoyer l'unité de percolation
- 26 **Détartrage**
- 28 **En cas de non-utilisation de longue durée**
- 29 **Problèmes / solutions**
- 31 **Caractéristiques techniques**
- 31 **Déclaration de conformité**
- 32 **Élimination**
- 32 **Garantie**
- 32 **Service et réparations**
- 33 **Service client**

À propos de ce mode d'emploi

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

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

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

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi:



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



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

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

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

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



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité



Domaine d'utilisation

La machine est conçue pour les utilisations suivantes:

- Préparation d'expresso et de café crème à partir de grains de café torréfiés et non moulus.

- Préparation de spécialités à base de café ou de lait.
- 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.

Si la machine est utilisée à des fins commerciales, elle doit être surveillée et nettoyée par du personnel formé en conséquence. Le nettoyage est la seule opération de maintenance nécessaire.

Emplacement

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

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

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans et des animaux.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'un adulte. L'appareil ne nécessite aucun entretien.
- Installez la machine hors de portée des enfants.

- Afin de faciliter encore plus la mise en place du ramasse-gouttes et du cache de l'unité de percolation dans l'appareil, ces pièces sont munies d'aimants. Si l'un des aimants se détache, tenez-le hors de portée des enfants. Toute personne ayant ingéré ou inhalé des aimants doit immédiatement consulter un médecin. Les aimants peuvent s'attirer mutuellement à l'intérieur du corps et occasionner des blessures graves.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

DANGER: risque électrique

- Ne plongez jamais la machine, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique. Ne touchez jamais la fiche du cordon d'alimentation avec les mains humides. N'utilisez pas la machine à l'extérieur.
- Ne nettoyez pas la machine avec un jet d'eau et ne l'installez pas de sorte qu'elle puisse être nettoyée avec un jet d'eau.
- Ne laissez jamais la machine fonctionner sans surveillance.
- Ne branchez la machine qu'à une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de la machine.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni coincé ni tordu. Tenez-le toujours éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.
- N'utilisez pas la machine si la machine, le cordon d'alimentation ou la fiche sont détériorés ou si la machine est tombée.
- Ne modifiez pas la machine, le cordon d'alimentation ou les pièces de la machine. 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 à notre service client.

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou un centre de service après-vente agréé par celui-ci ou par une personne disposant des qualifications nécessaires pour éviter tout risque de blessure.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant...
... quand un problème survient,
... quand vous n'utilisez pas la machine pendant un certain temps,
... avant de nettoyer la machine.
Tirez toujours sur la fiche et jamais sur le cordon d'alimentation.
- Pour couper complètement l'alimentation électrique de la machine, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Avant d'utiliser la machine, placez-la dans un endroit bien dégagé, jamais contre un mur, dans un coin, dans un placard ou à proximité de rideaux ou autre.

AVERTISSEMENT: risque pour la santé

- Videz et nettoyez régulièrement le bac d'égouttage, le récipient à marc de café et le ramasse-gouttes.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, videz le réservoir d'eau, le réservoir à grains, le ramasse-gouttes, le bac d'égouttage et le récipient à marc de café.
- Changez quotidiennement l'eau dans le réservoir d'eau pour éviter la formation de germes.
- Le lait est un aliment très périssable, les germes peuvent y proliférer rapidement. Veillez donc à assurer une propreté absolue quand vous préparez des spécialités de café contenant du lait. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces du système à lait.
- Pour nettoyer l'appareil, utilisez uniquement les produits de nettoyage ou de détartrage spécifiés dans ces instructions et les ustensiles de

nettoyage correspondants. L'utilisation d'autres produits de nettoyage présente des risques pour la santé.

AVERTISSEMENT: risque de brûlure

- La vapeur chaude et l'eau chaude causent des brûlures. Ne touchez pas l'orifice de sortie du café pendant et juste après l'utilisation. Évitez de toucher la boisson qui s'écoule de la machine. 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 qu'après avoir placé un récipient approprié résistant à la chaleur sous la buse vapeur.
- L'unité de percolation chauffe pendant la préparation d'une boisson. Ne retirez pas l'unité de percolation pendant ou peu après l'utilisation.
- Les surfaces de l'élément chauffant sont encore chaudes pendant un certain temps après l'utilisation.
- S'il n'y a pas suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau pendant la préparation, la machine arrête le processus de percolation. Celui-ci reprend automatiquement dès que le réservoir d'eau a été rempli et réinséré dans la machine.

PRUDENCE: risque de blessure et de détérioration

- Utilisez la machine uniquement lorsque le récipient à marc de café et le bac d'égouttage sont en place.
- 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.
- Ne remplissez jamais le réservoir à grains avec des grains de café caramélisés ou enrobés de sucre, du café brut (vert, non torréfié), des mélanges contenant du café vert ou du café en poudre. Cela pourrait endommager la machine.

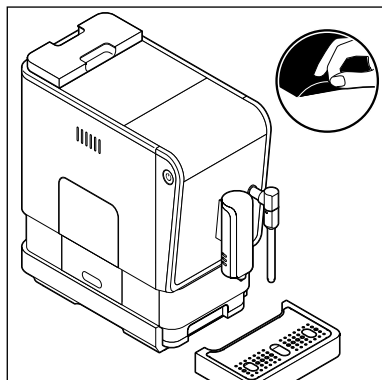
- Le réglage de la finesse de la mouture doit être effectué uniquement pendant la procédure de mouture.
- Détartrez la machine dès que le voyant correspondant l'indique.
- Si vous voulez déplacer la machine, saisissez-la toujours par le boîtier.
- Pour utiliser la machine, posez-la sur une surface stable, horizontale, plane, résistante à l'humidité et à la chaleur et bien éclairée.
- Ne posez pas la machine sur une plaque chauffante de cuisinière ou juste à côté d'une source de chaleur (poêle, radiateur, etc.) pour éviter que le boîtier fonde.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne puisse pas provoquer de chute. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre par-dessus le bord du plan de travail afin qu'il ne soit pas possible de faire tomber la machine en tirant accidentellement sur le cordon.
- Tenez les cartes à piste magnétique, comme les cartes de crédit, les cartes bancaires, etc. à distance du ramasse-gouttes et du cache de l'unité de percolation et des aimants qu'ils contiennent, car les cartes pourraient en être endommagées. Tenez aussi les mémoires magnétiques et tous les appareils dont le fonctionnement pourrait être influencé ou perturbé par le magnétisme à distance de ces pièces.
- La machine est munie de pieds antidérapants. Les plans de travail sont recouverts d'une grande diversité de vernis et matières plastiques et sont traités avec des produits d'entretien divers et variés. Il est impossible d'exclure a priori que certaines de ces substances contiennent des éléments susceptibles d'attaquer et de ramollir les pieds de la machine.
- N'exposez pas la machine à des températures inférieures à 4 °C. L'eau restant dans le système de chauffage pourrait geler et endommager l'appareil.
- Niveau de pression acoustique <70 dB(A).

Emballage

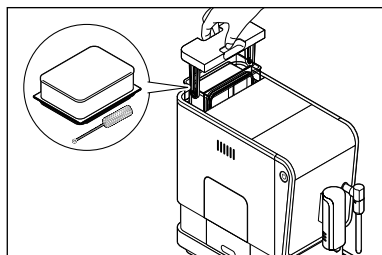
L'emballage protège la machine pendant le transport.

Conservez l'emballage pour le cas où vous devriez transporter la machine ou la retourner.

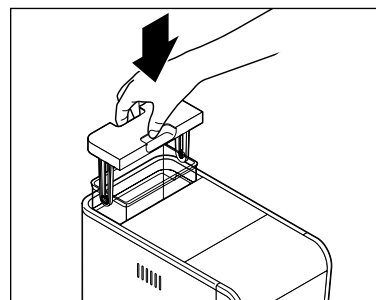
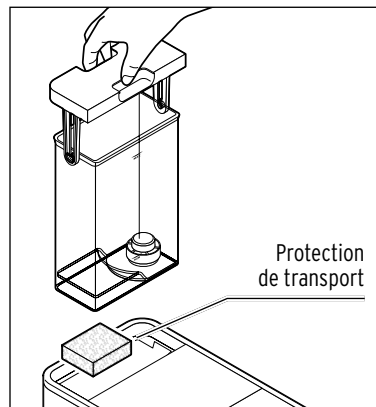
Retirer les films de protection et le matériel d'emballage



1. Sortez la machine de l'emballage.
2. Retirez tous les films de protection de la machine et enlevez tout le matériel d'emballage.

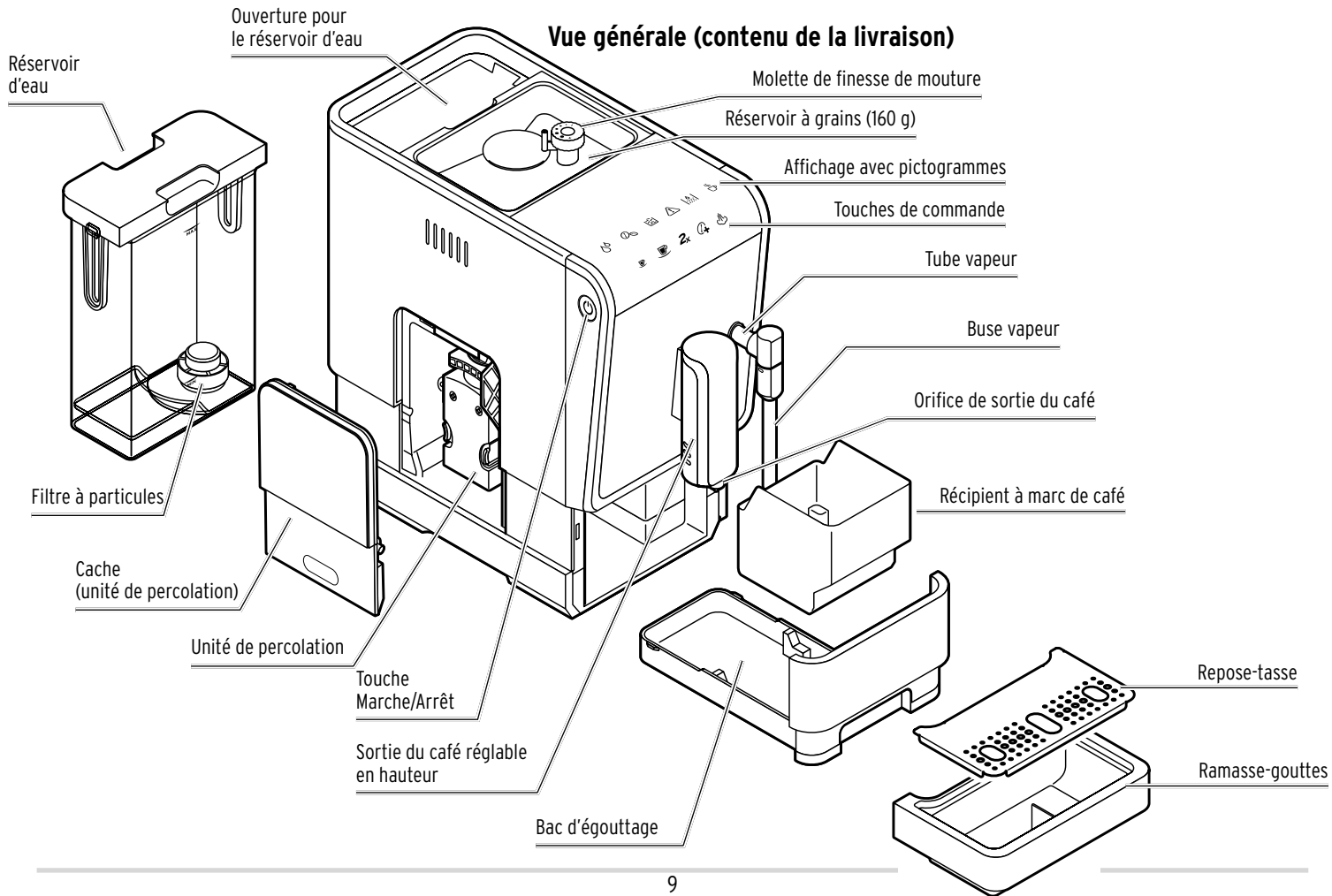


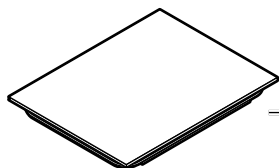
3. Tirez le réservoir d'eau vers le haut.
Le réservoir d'eau contient la rehausse pour le réservoir à grains et la brosse de nettoyage.
Retirez ces deux éléments.



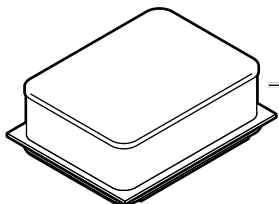
4. Retirez la protection de transport située sous le réservoir d'eau.
5. Lavez le réservoir d'eau avec de l'eau additionnée d'un liquide vaisselle doux. Rincez-le ensuite soigneusement à l'eau courante et essuyez-le.
6. Remettez le réservoir d'eau dans la machine et enfoncez-le à fond vers le bas.

Vue générale (contenu de la livraison)

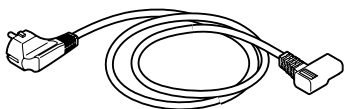




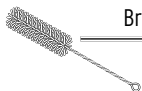
Couvercle du réservoir à grains



Rehausse pour le réservoir à grains (300 g)



Cordon d'alimentation



Brosse de nettoyage

Touches de commande (blanches)

i Les touches de commande ne sont visibles que lorsque la machine est allumée.



Préparer un espresso



Préparer un café crème



Doubler la quantité de café



Fonction Intense⁺



Faire mousser le lait / Retirer l'eau chaude

Pictogrammes (orange)

i Les pictogrammes s'allument uniquement lorsque la machine nécessite un entretien.



Remplir le réservoir d'eau



Remplir le réservoir à grains



Vider le récipient à marc de café



Unité de percolation



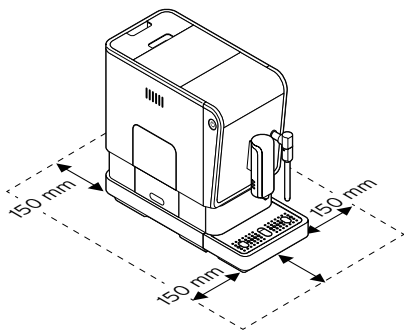
Détartrage



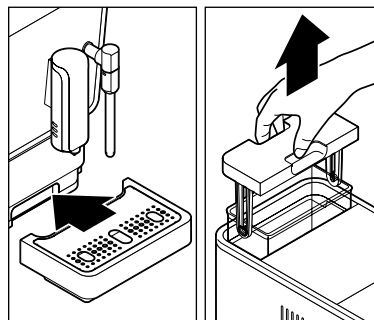
Eau chaude

Mise en service - avant la première utilisation

1. Installez la machine ...
 - ... sur une surface (ou plan de travail) plane et résistante à l'humidité;
 - ... près d'une prise de courant. La longueur du cordon d'alimentation est d'environ 80 cm;
 - ... à une distance d'au moins 1 m de toute surface chaude ou inflammable (plaques chauffantes, fours, radiateurs ou similaires);
 - ... à une distance d'au moins 150 mm des murs.



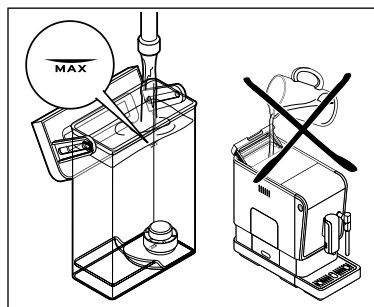
L'illustration ci-dessus montre l'espace nécessaire au fonctionnement de la machine munie du ramasse-gouttes et du repose-tasse. Tenez-en compte quand vous choisissez l'emplacement de la machine.



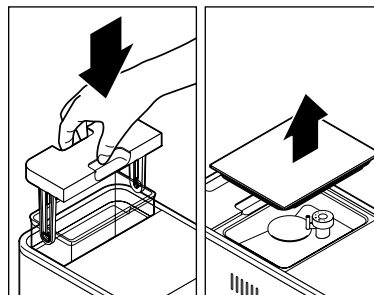
2. Poussez le ramasse-gouttes muni du repose-tasse contre la machine, comme sur l'illustration.

Le ramasse-gouttes est maintenu en position grâce à des aimants.

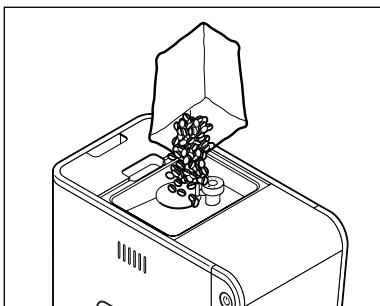
3. Tirez le réservoir d'eau vers le haut pour le sortir de la machine.



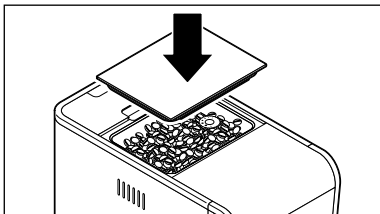
4. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX avec de l'eau fraîche et froide du robinet ou une autre eau potable. Ne remplissez jamais le réservoir d'eau quand celui-ci est encore dans la machine!



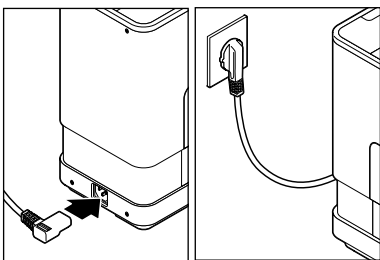
5. Remplacez le réservoir d'eau dans la machine. Enfoncez-le à fond vers le bas.
6. Retirez le couvercle du réservoir à grains.



7. Versez dans le réservoir à grains environ la quantité de grains de café que vous consommez en une journée. Le réservoir possède une contenance d'environ 160 g. Vous pouvez augmenter la capacité du réservoir à grains jusqu'à 300 g environ (voir le chapitre «Rehausse pour le réservoir à grains de café»).

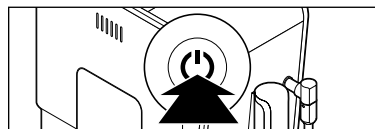


8. Remplacez le couvercle sur le réservoir à grains. Poussez le couvercle à fond pour que le joint de protection de l'arôme préserve l'arôme du café de manière optimale.



9. Insérez la fiche de connexion dans la prise située à l'arrière de la machine.

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



11. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour allumer la machine.



Les touches café clignotent et la machine commence à chauffer.



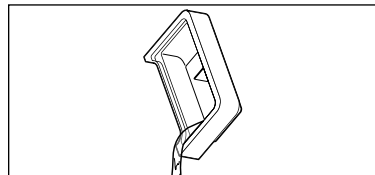
AVERTISSEMENT:

risque de brûlure

L'eau chaude ou le café chaud qui s'écoulent de l'orifice de sortie du café peuvent occasionner des brûlures.

- Ne touchez pas l'orifice de sortie du café pendant et juste après l'utilisation. Évitez de toucher la boisson qui s'écoule de la machine.

La pompe s'amorce après quelques secondes. Une petite quantité d'eau circule dans les tuyaux et s'écoule dans le ramasse-gouttes.



12. Si nécessaire, videz le ramasse-gouttes. La machine est prête à l'emploi.

Allumer/éteindre la machine

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La fiche du cordon d'alimentation est branchée sur la prise de courant.
- La machine est éteinte.
- Le réservoir d'eau est rempli.
- Le réservoir à grains est rempli.



▷ Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt pour allumer la machine.**



Les touches café clignotent et la machine commence à chauffer.

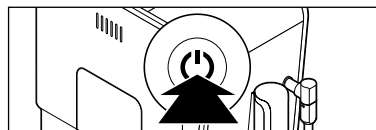
La pompe s'amorce après quelques secondes. Une petite quantité d'eau circule dans les tuyaux et s'écoule dans le ramasse-gouttes.



La machine est prête à fonctionner dès que toutes les touches restent allumées.



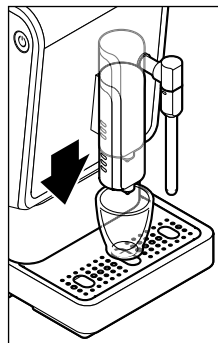
Si la machine était déjà en service peu de temps avant sa mise en marche et qu'elle est encore chaude, elle n'enverra pas à nouveau de l'eau dans les tuyaux. C'est seulement lorsqu'elle a suffisamment refroidi qu'un nouveau processus de rinçage se déclenche. Voir également le chapitre «Modifier le processus de rinçage automatique».



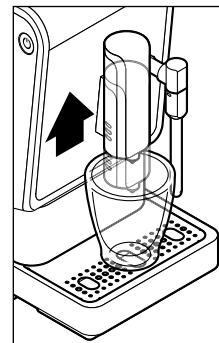
▷ Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt pour éteindre la machine.**

Régler la hauteur de la sortie du café

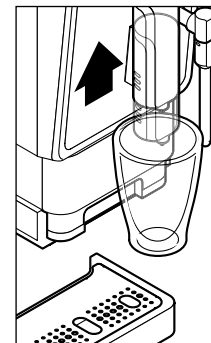
Vous pouvez adapter en continu la hauteur de la sortie du café à différentes tailles de tasse.



Pour les tasses à espresso, poussez la sortie du café autant que nécessaire vers le bas.



Pour les grandes tasses, poussez la sortie du café autant que nécessaire vers le haut.

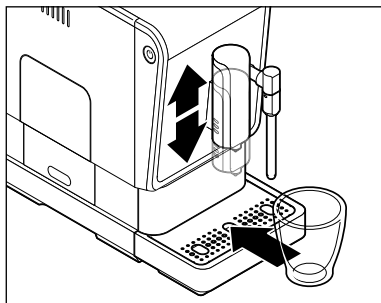


Pour les grands verres, poussez la sortie du café à fond vers le haut et retirez le ramasse-gouttes.

Préparer une boisson

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.



1. Poussez la sortie du café vers le haut ou vers le bas.
2. Placez un récipient vide sous l'orifice de sortie du café.

3. Appuyez sur la touche boisson de votre choix:



Espresso ou



Café crème.

Le processus de broyage et de percolation commence et s'arrête automatiquement.



AVERTISSEMENT:

risque de brûlure

L'eau chaude ou le café chaud qui s'écoulent de l'orifice de sortie du café peuvent occasionner des brûlures.

- Ne touchez pas l'orifice de sortie du café pendant et juste après l'utilisation. Évitez de toucher la boisson qui s'écoule de la machine.



- La machine prépare d'abord une petite quantité de café afin de permettre à l'arôme de se déployer de façon optimale. Cette étape est signalée par une brève interruption au début de la préparation.
- S'il n'y a pas suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau pendant la préparation, la machine arrête le processus de percolation. Celui-ci reprend automatiquement dès que le réservoir d'eau a été rempli et réinséré dans la machine.

- ▷ Pour arrêter le processus de percolation avant la fin, appuyez sur la même touche de boisson.

Conseil: Vous pouvez modifier la quantité de boisson. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre «Modifier la quantité de boisson».

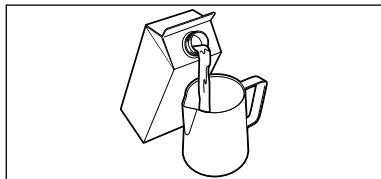
Réglages par défaut:

expresso env. 40 ml - **café crème** env. 125 ml

Préparer de la mousse de lait



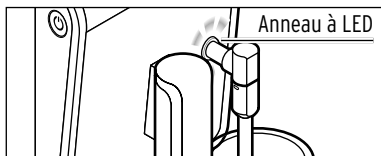
- La quantité de mousse de lait et sa qualité dépendent de plusieurs facteurs: la teneur en matière grasse du lait, le type de lait (lait longue conservation, lait frais ou lait à durée de conservation allongée - ESL), la température du lait ou la marque choisie.
- Utilisez du lait froid à au moins 1,5 % de matière grasse juste sorti du réfrigérateur. Si le lait est déjà chaud, il moussera moins bien.
- Quand vous faites mousser du lait, veillez à ce que la mousse de lait ne soit pas trop chaude, sinon, elle retomberait.
- Si vous interrompez la montée en température avant d'avoir fait mousser le lait, il se peut qu'un peu d'eau s'écoule de la buse vapeur.



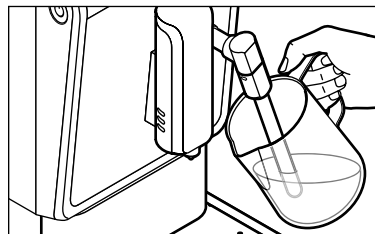
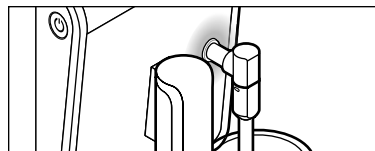
1. Remplissez un gobelet ou un petit pichet au tiers de lait froid.



2. Appuyez 1 fois brièvement sur la touche vapeur.



L'anneau à LED du tube vapeur clignote et la machine commence à chauffer pour la préparation de mousse de lait.



▷ Pour interrompre le processus de chauffe, appuyez encore une fois sur la touche vapeur.

Dès que la machine est prête à faire de la mousse de lait, elle émet 2 bips sonores. L'anneau à LED du tube vapeur reste allumé...

... et la touche vapeur clignote.

3. Plongez la buse profondément dans le lait. Pendant la production de vapeur, la buse vapeur doit toujours rester sous la surface du lait.

4. Appuyez 1 fois brièvement sur la touche vapeur. La préparation de mousse de lait commence au bout de quelques secondes.

5. Dès que la quantité de mousse de lait est suffisante, appuyez à nouveau sur la touche vapeur pour arrêter l'émission de vapeur.



Si vous n'appuyez pas sur la touche vapeur, la vapeur s'arrêtera automatiquement au bout d'environ 90 secondes. La mousse de lait est prête. Vous pouvez maintenant préparer du café.

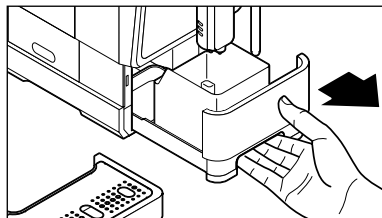
Nettoyer la buse vapeur

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 (cf. chapitre «Nettoyage»).

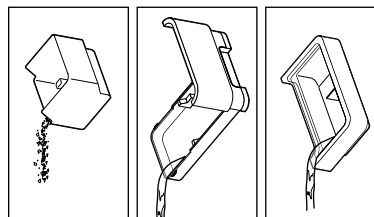
Vider le récipient à marc de café, le bac d'égouttage et le ramasse-gouttes



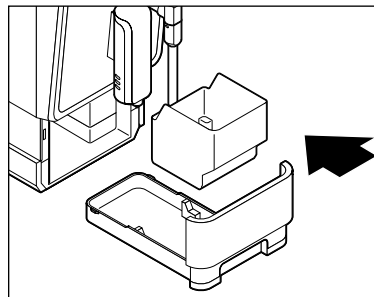
Lorsque le récipient à marc de café est plein (après 10 préparations de café), le symbole «Vider le récipient à marc de café» s'allume. Pour que le symbole s'éteigne, la machine doit être allumée et le récipient à marc de café doit être retiré de la machine pendant au moins 5 secondes.



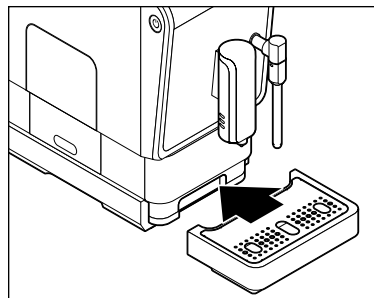
1. Videz régulièrement le bac d'égouttage, le récipient à marc de café et le ramasse-gouttes. Retirez le ramasse-gouttes. Sortez le bac d'égouttage avec le récipient à marc de café de la machine.



2. Videz le récipient à marc de café, le bac d'égouttage et au besoin le ramasse-gouttes.




3. Remettez le récipient à marc de café dans le bac d'égouttage et remplacez les deux pièces dans la machine.



4. Mettez le repose-tasse dans le ramasse-gouttes et repoussez le ramasse-gouttes à fond contre la machine.

Préchauffer la tasse

Remplissez la tasse d'eau chaude et jetez-en le contenu juste avant d'y faire couler le café. L'expresso et le café crème sont meilleurs si vous les buvez dans une tasse préalablement chauffée.

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

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.
- Vous avez mis une tasse sous la buse vapeur.



1. Appuyez sur la touche vapeur et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que...



... le symbole «Eau chaude» reste allumé à l'écran.

 **AVERTISSEMENT:**
risque de brûlure

La vapeur chaude ou l'eau chaude qui s'écoulent de la buse vapeur peuvent occasionner 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 qu'après avoir placé un récipient approprié résistant à la chaleur sous la buse vapeur.



2. Appuyez 1 fois brièvement sur la touche vapeur. L'anneau à LED du tube vapeur est allumé. De l'eau chaude s'écoule de la buse vapeur dans le récipient.



3. Dès que le récipient contient la quantité d'eau voulue, appuyez à nouveau sur la touche vapeur afin d'arrêter l'écoulement de l'eau. Si vous n'appuyez pas sur la touche vapeur, l'eau chaude s'arrête de couler automatiquement au bout d'environ 250 ml.

4. Jetez l'eau.

L'opération «Préchauffer la tasse» est terminée. Vous pouvez maintenant préparer du café.

Doubler la quantité de café

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.
- Vous avez mis une tasse sous la sortie du café.




- ▷ Si vous souhaitez préparer le double de café, appuyez sur la touche **2x** avant d'appuyer sur l'une des touches de boisson.



La touche **2x** clignote.



▶ Appuyez sur la touche boisson de votre choix. Deux infusions sont réalisées (expresso env. 80 ml ou café allongé env. 250 ml).

 Si vous aimez le café plus fort, appuyez sur la touche **Intense*** en plus de la touche **2x** avant de commencer à préparer le café avec la touche correspondant à la boisson souhaitée.

Régler la force du café avec la technologie Intense*

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.
- Vous avez mis une tasse sous la sortie du café.



▶ Si vous aimez le café plus fort, appuyez sur la touche **Intense*** avant d'appuyer sur l'une des touches de boisson.

La touche **Intense*** clignote.




▶ Appuyez sur la touche boisson de votre choix. Votre café se prépare alors avec une plus grande quantité de grains de café.

Modifier la quantité de boisson

Vous pouvez modifier durablement les quantités de boisson réglées par défaut. Il est possible de régler chaque touche boisson (expresso et café crème) individuellement.

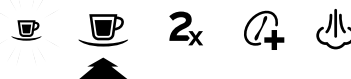
Réglages par défaut:

expresso env. 40 ml | **café crème** env. 125 ml

-  • Si la quantité modifiée ne vous convient pas, répétez simplement l'opération pour la modifier à nouveau.
- Pour rétablir les quantités de boisson initiales, consultez la section «Rétablir les réglages d'usine».

Les conditions suivantes doivent être remplies:

- La machine est allumée et prête à l'emploi.
- Vous avez mis une tasse ou un verre sous la sortie du café.



1. Appuyez sur la touche boisson de votre choix (p. ex. café crème) pour démarrer le processus de broyage et de percolation.

2. Attendez que les grains de café soient moulus.

3. Dès que le café s'écoule par l'orifice de sortie du café, maintenez la touche boisson enfoncée.



4. Lorsque votre tasse contient la quantité de café désirée, relâchez la touche.

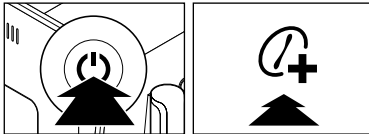
Votre réglage est enregistré et deux bips sonores de confirmation retentissent.

Rétablir les quantités de boisson réglées en usine

Vous pouvez rétablir les quantités d'eau initiales.

Les conditions suivantes doivent être remplies:

La machine est allumée et prête à l'emploi.



1. Maintenez la touche **Marche/Arrêt** et la touche **Intense+** enfoncées pendant 5 secondes environ, jusqu'à ce que 2 bips sonores retentissent.

2. Relâchez les touches.

Les quantités d'eau réglées en usine sont rétablies.

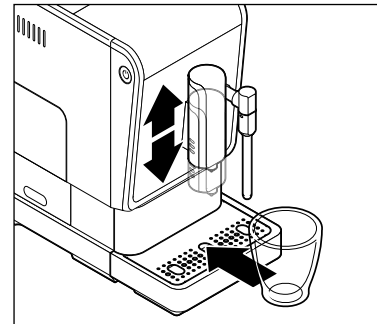
Régler la finesse de mouture

PRUDENCE: risque de détérioration

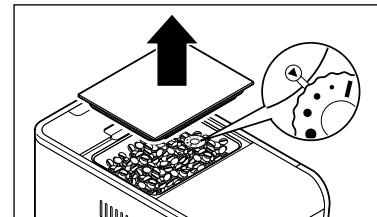
- Le réglage de la finesse de la mouture doit être effectué uniquement lorsque le broyeur est en marche.
- Modifiez toujours la mouture par petites étapes et observez les changements de goût après 1 à 2 tasses de café avant de changer à nouveau le réglage.

Les conditions suivantes doivent être remplies:

La machine est allumée et prête à l'emploi.



1. Poussez la sortie du café vers le haut ou vers le bas.
2. Placez un récipient vide sous l'orifice de sortie du café.

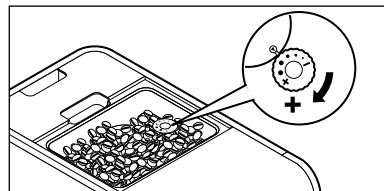


3. Retirez le couvercle du réservoir à grains.

Le réservoir à grains de café contient une molette de réglage de la mouture. Celle-ci est réglée par défaut sur le niveau 2.

Obtenir une mouture plus grosse

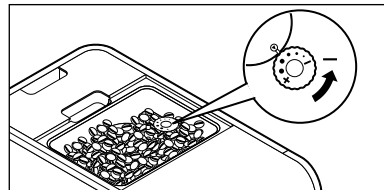
Réglez la molette pour obtenir une mouture plus grosse si vous voulez que le café s'écoule plus vite, p. ex. si vous le trouvez trop fort.



4. Appuyez sur une des deux touches de boisson (expresso ou café crème).
5. Pendant le broyage du café, tournez la molette de réglage de la mouture dans le sens des aiguilles d'une montre vers **+** et réglez-la sur un point plus gros ●.

Obtenir une mouture plus fine

Réglez la molette pour obtenir une mouture plus fine si vous voulez que le café s'écoule plus lentement et qu'il ait un arôme plus prononcé, notamment si vous trouvez que son goût n'est pas assez fort.

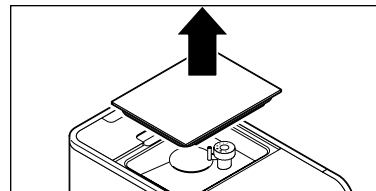


4. Appuyez sur une des deux touches de boisson (expresso ou café crème).
5. Pendant le broyage du café, tournez la molette de réglage de la mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers **-** et réglez-la sur un point plus petit •.

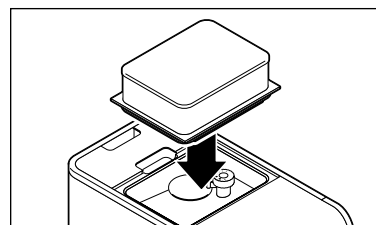
i Si le réglage de la mouture est très fin, le café peut éventuellement s'écouler très lentement, voire plus du tout.

Rehausse pour le réservoir à grains

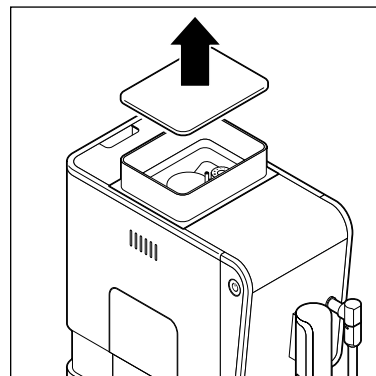
Vous pouvez augmenter la capacité du réservoir à grains de café de 160 g à 300 g. Pour ce faire, procédez comme suit:



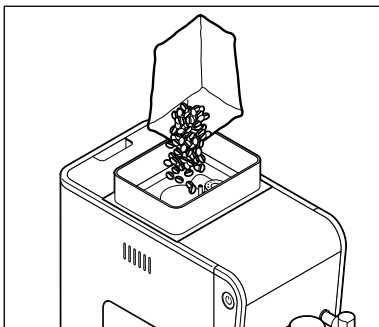
1. Retirez le couvercle du réservoir à grains de café.



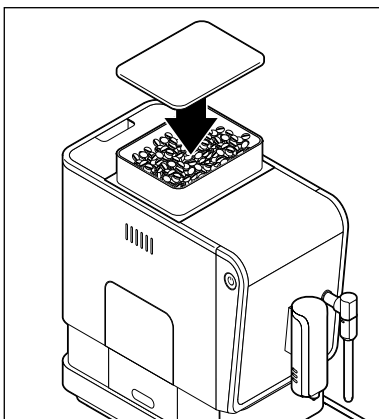
2. Placez la rehausse sur l'ouverture du réservoir à grains de café comme indiqué sur l'illustration. Poussez-la jusqu'à la butée.



3. Retirez le couvercle de la rehausse.



4. Versez les grains de café.



5. Remplacez le couvercle sur la rehausse.
Poussez le couvercle à fond pour que le joint de protection de l'arôme préserve l'arôme du café de manière optimale.

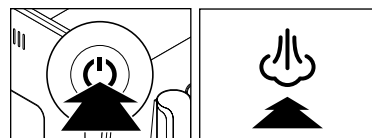
Modifier le processus de rinçage automatique

La machine est configurée en usine pour que le rinçage automatique ne démarre que lorsque la machine est froide. Si la machine était déjà en service peu de temps avant sa mise en marche et qu'elle est encore chaude, elle ne se rince pas de nouveau. C'est seulement lorsqu'elle a suffisamment refroidi qu'un nouveau processus de rinçage se déclenche.

Vous pouvez régler le processus de rinçage de manière à ce qu'il s'effectue automatiquement à chaque allumage de la machine.

Les conditions suivantes doivent être remplies:

La machine est allumée et prête à l'emploi.



1. Maintenez la touche **Marche/Arrêt** et la touche **Vapeur** enfoncées pendant 5 secondes environ, jusqu'à ce que 2 bips sonores retentissent.

2. Relâchez les touches.

Le rinçage automatique s'effectue maintenant à chaque fois que la machine est remise en marche.

▷ Procédez de la même manière pour rétablir le réglage d'origine, qui est en fonction de la température.

Mode veille

Après utilisation, passez toujours la machine en mode veille à l'aide de la touche Marche/Arrêt. La machine ne consomme alors qu'une petite quantité d'électricité. Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant environ 10 minutes, la machine passe automatiquement en mode veille.

Cette fonction de sécurité économise également de l'énergie. Vous pouvez choisir entre quatre intervalles de temps à l'issue desquels la machine s'éteindra automatiquement: 10 minutes, 20 minutes, 30 minutes ou 120 minutes.

Vous pouvez régler les différents temps avant arrêt de la manière suivante:



1. Lorsque la machine est allumée, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** et maintenez-la enfoncée pendant environ 5 secondes. 2 bips sonores retentissent.

L'une des quatre touches s'allume en permanence, les trois autres touches clignotent. La touche allumée en permanence indique le temps avant arrêt actuellement réglé:

La machine s'éteint au bout de 10 minutes					
La machine s'éteint au bout de 20 minutes					
La machine s'éteint au bout de 30 minutes					
La machine s'éteint au bout de 120 minutes					

- Appuyez sur la touche correspondant au temps avant arrêt souhaité (2 bips sonores retentissent) ou attendez une dizaine de secondes pour conserver le temps avant arrêt affiché.

Nettoyage



DANGER: danger de mort par choc électrique

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

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

PRUDENCE: risque de détérioration

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

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

	Une fois par jour	Une fois par semaine	Si nécessaire
Boîtier de la machine		X	X
Nettoyer le réservoir d'eau		X	X
Rincer le réservoir d'eau	X		X
Filtre du réservoir d'eau		X	X
Récipient à marc de café, bac d'égouttage, ramasse-gouttes	X		X
Unité de percolation		X	X
Buse vapeur et tube métallique	X		X

Nettoyer le boîtier

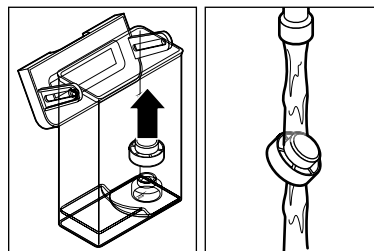
- ▷ Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide.
- ▷ Si nécessaire, essuyez le compartiment du bac d'égouttage avec un chiffon doux et humide.

Nettoyer le réservoir d'eau

- ▷ Lavez le réservoir d'eau avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle. Rincez-le ensuite soigneusement à l'eau courante et essuyez-le.

Le réservoir d'eau n'est pas adapté au lave-vaisselle.

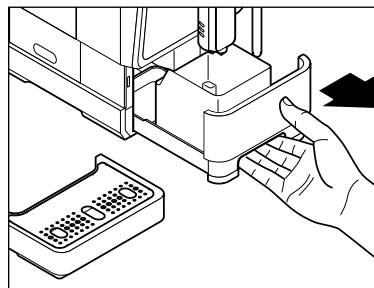
Vous pouvez retirer le filtre à particules du réservoir d'eau pour éliminer les dépôts:



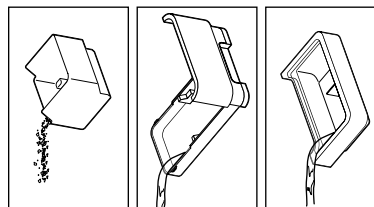
1. Sortez le filtre en le tirant vers le haut.
2. Rincez-le sous l'eau courante.

3. Repoussez-le jusqu'à la butée dans l'ouverture du réservoir d'eau.

Nettoyer le bac d'égouttage, le récipient à marc de café, le ramasse-gouttes et le repose-tasse



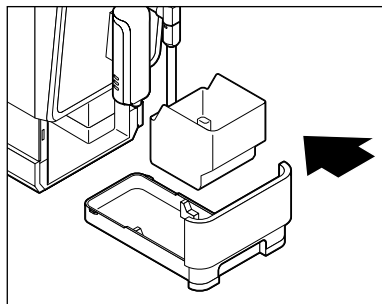
1. Retirez le ramasse-gouttes.
2. Sortez le bac d'égouttage avec le récipient à marc de café de la machine.



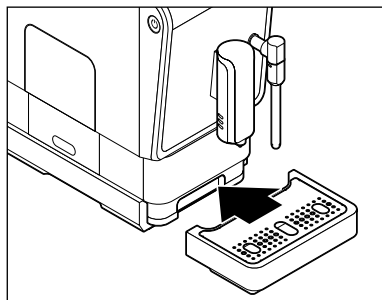
3. Videz le récipient à marc de café, le bac d'égouttage et au besoin le ramasse-gouttes.

4. Lavez toutes les pièces à l'eau additionnée de liquide vaisselle. Séchez-les soigneusement.

Aucune de ces pièces n'est adaptée au lave-vaisselle.



5. Remettez le récipient à marc de café dans le bac d'égouttage et remplacez les deux pièces dans la machine.



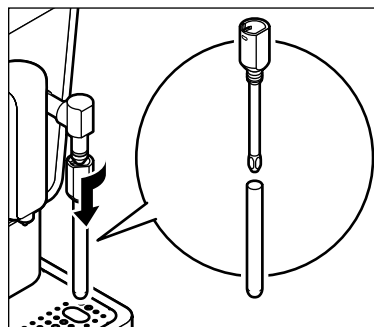
6. Mettez le repose-tasse dans le ramasse-gouttes.
7. Poussez le ramasse-gouttes à fond contre la machine.

Nettoyer le tube vapeur et la buse vapeur



AVERTISSEMENT: risque de brûlure par pièces chaudes

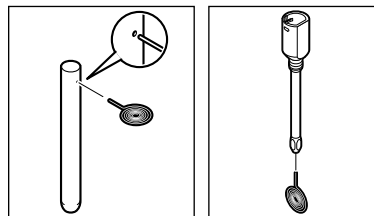
- Le tube vapeur et la buse vapeur sont très chauds après l'utilisation. Laissez la machine refroidir complètement avant de la nettoyer.



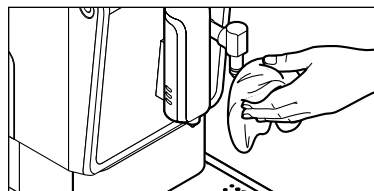
1. Faites tourner la buse vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué sur l'illustration et enlevez-la en la tirant vers le bas.

2. Enlevez le tube métallique de la buse vapeur en le tirant vers le bas.

3. Rincez soigneusement la buse vapeur et le tube métallique.

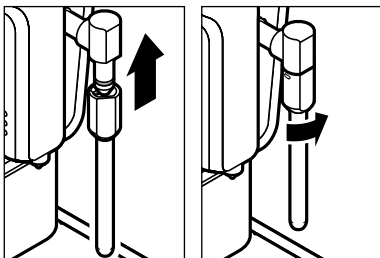


4. Vous pouvez aussi nettoyer l'orifice d'aspiration d'air du tube métallique et l'orifice de sortie de la buse vapeur avec l'aiguille de nettoyage fournie.



5. Essuyez le tube vapeur.

6. Remontez la buse vapeur.



7. Remettez la buse vapeur en place en l'enfonçant à fond sur le tube vapeur, puis tournez-la à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

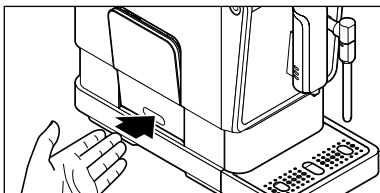
Nettoyer l'unité de percolation



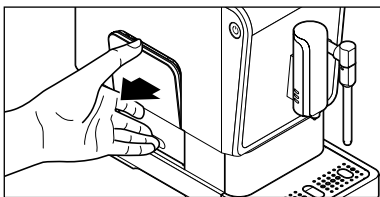
AVERTISSEMENT: risque de brûlure

L'unité de percolation chauffe pendant l'utilisation.

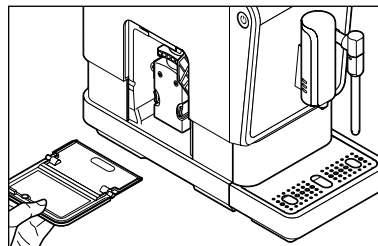
- Ne nettoyez pas l'unité de percolation juste après avoir utilisé la machine. Laissez la machine refroidir avant d'en retirer l'unité de percolation pour la nettoyer.



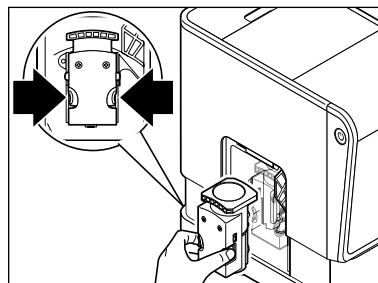
1. Appuyez sur la partie basse du cache de l'unité de percolation comme indiqué sur l'illustration.



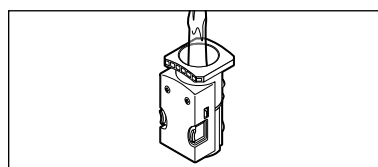
2. Saisissez le haut du cache...



... et détachez-le de la machine.

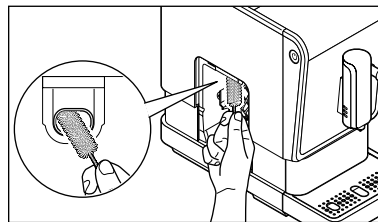


3. Maintenez fermement les deux boutons orange et retirez l'unité de percolation de la machine en la tenant bien droite.

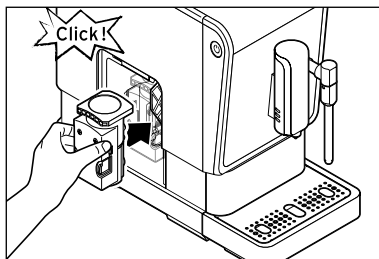


4. Nettoyez l'unité de percolation sous l'eau chaude courante.

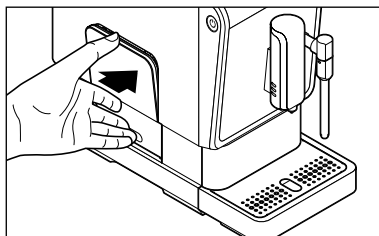
5. Laissez-la sécher soigneusement.



6. Enlevez tous les résidus de café en poudre du compartiment de l'unité de percolation à l'aide de la brosse de nettoyage fournie.



7. Renforcez l'unité de percolation dans la machine en la tenant droite et en forçant légèrement, sans appuyer sur les boutons orange. L'unité de percolation doit s'enclencher de manière audible et perceptible.



8. Remplacez le cache devant l'unité de percolation. Il est maintenu en place par des aimants.

Détartrage

PRUDENCE: risque de détérioration dû au tartre

Le tartre peut endommager la machine.

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

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

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

• Utilisez un détartrant liquide courant spécialement destiné aux cafetières à filtre ou expresso. Les autres produits peuvent détériorer les matériaux composant l'appareil et/ou n'avoir aucun effet.

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



Quand le symbole «Détartrage» s'affiche à l'écran, il faut détartrer la machine.

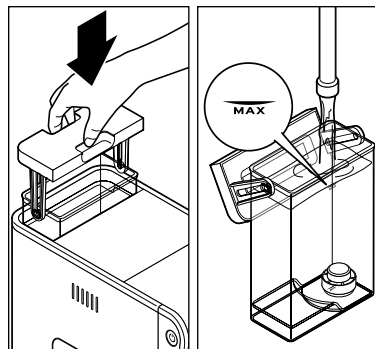
N'attendez pas plus de quelques jours avant de détartrer la machine car la quantité de tartre pourrait alors nuire à l'efficacité du détartrant.

Le détartrage dure environ 15 minutes.

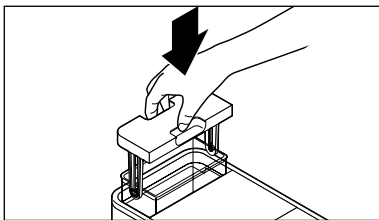
Ne laissez pas la machine sans surveillance pendant le détartrage.

Les conditions suivantes doivent être remplies:

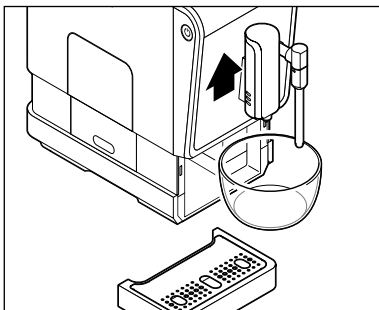
La machine est allumée et prête à l'emploi.



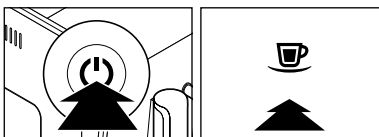
1. Tirez le réservoir d'eau vers le haut pour le sortir de la machine.
2. Remplissez le réservoir d'eau vide avec un détartrant liquide standard pour machines à café et expresso. Ajoutez de l'eau jusqu'au repère MAX. Respectez les consignes du fabricant.



3. Remplacez le réservoir d'eau dans la machine. Enfoncez-le à fond vers le bas.



4. Placez un récipient vide (d'une capacité d'au moins 500 ml) sous la sortie du café et la buse vapeur. Retirez le ramasse-gouttes si nécessaire. **Ce récipient devra être vidé plusieurs fois pendant le détartrage.**



5. Maintenez la touche **Marche/Arrêt** et la touche **Expresso** enfoncées pendant 5 secondes environ, jusqu'à ce que 2 bips sonores retentissent.

6. Relâchez les touches.



Le symbole «Détartrage» clignote.

7. Appuyez sur la touche **Expresso** pour lancer le détartrage.

Le processus de détartrage commence. **Le détartrage dure environ 15 minutes.** La pompe envoie du détartrant dans le circuit à intervalles de 40 secondes. Chaque fois, une petite quantité s'écoule dans le récipient situé en-dessous.

8. Videz la solution détartrante après chaque opération de pompage afin que le récipient placé en dessous ne déborde pas.

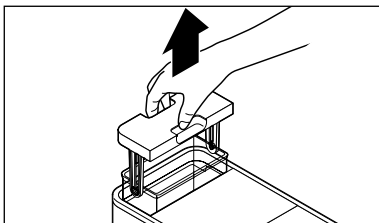


Une fois le processus terminé, le symbole «Détartrage» s'allume et le symbole «Remplir le réservoir d'eau» et...
... la touche Espresso clignotent.



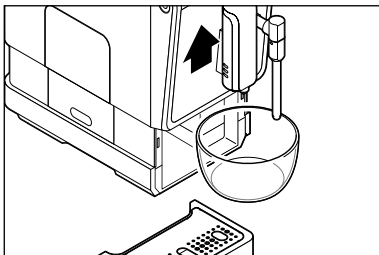
Le symbole «Détartrage» et...

... la touche Espresso clignotent.



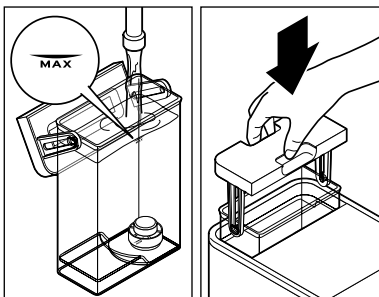
- Retirez le réservoir d'eau de la machine.
- Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau de la façon décrite au chapitre «Nettoyage», section «Nettoyer le réservoir d'eau». La phase de rinçage commence.

Phase de rinçage



- Placez un récipient vide (d'une capacité d'au moins 500 ml) sous la sortie du café et la buse vapeur.

Vous devrez peut-être vider plusieurs fois le récipient placé en dessous pendant la phase de rinçage.



- Remplissez le réservoir d'eau du robinet froide jusqu'au repère MAX.
- Remettez le réservoir d'eau dans la machine et enfoncez-le à fond vers le bas.



Le symbole «Remplir le réservoir d'eau» s'éteint et la phase de rinçage commence automatiquement au bout de quelques secondes.

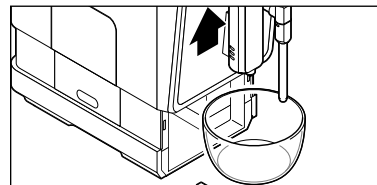
Une partie importante de l'eau contenue dans le réservoir d'eau est évacuée par les tuyaux. **Ensuite, la machine fait une pause d'environ 1 minute.** Puis l'eau restant dans le réservoir d'eau est évacuée par les tuyaux. **Une fois le rinçage terminé, la machine passe automatiquement en mode veille.** Le détartrage est terminé.

En cas de non-utilisation de longue durée

Avant une période de non-utilisation prolongée, par exemple si vous partez en vacances, nous recommandons, pour des raisons d'hygiène, de nettoyer la machine comme indiqué au chapitre «Nettoyage» et de purger la machine.

Les conditions suivantes doivent être remplies:

La machine est allumée et prête à l'emploi.



- Placez un récipient vide (d'une capacité d'au moins 250 ml) sous l'orifice de sortie du café. Retirez le ramasse-gouttes si nécessaire.



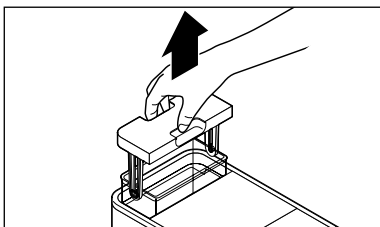
2. Maintenez la touche **Marche/ Arrêt** et la touche **Café crème** enfoncées pendant 5 secondes environ, jusqu'à ce que 2 bips sonores retentissent.

3. Relâchez les touches.

Le symbole «Remplir le réservoir d'eau» s'allume.



4. Retirez le réservoir d'eau de la machine.



La pompe évacue l'eau des tuyaux. Elle s'arrête automatiquement dès qu'ils sont vides. L'eau s'écoule dans le récipient.

La machine passe alors automatiquement en mode veille.

Pour remettre la machine en service à votre retour, procédez comme indiqué dans le chapitre «Mise en service - avant la première utilisation».

Problèmes / solutions



Le symbole «Remplir le réservoir d'eau» s'allume.

Le réservoir d'eau est-il vide?

Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche potable et replacez-le dans la machine. La pompe s'enclenche automatiquement et poursuit par exemple le processus de percolation.

Le réservoir d'eau a-t-il été retiré de la machine pendant le processus de percolation? Le processus s'interrompt alors immédiatement.

Remplacez le réservoir d'eau dans la machine.



Le symbole «Remplir le réservoir à grains» s'allume.

Le réservoir à grains de café est-il vide?

Remplissez le réservoir avec des grains de café. Lors du prochain processus de broyage/percolation, les grains seront automatiquement aspirés dans le broyeur et broyés.



Le symbole «Vider le récipient à marc de café» s'allume ou clignote.

Le récipient à marc de café est-il plein?

Videz le récipient à marc de café et replacez-le avec le bac d'égouttage au plus tôt au bout de 5 secondes env. dans la machine (voir chapitre «Vider le récipient à marc de café, le bac d'égouttage et le ramasse-gouttes»).

Le bac d'égouttage avec le récipient à marc de café ne sont pas correctement insérés dans la machine?

Remplacez-les dans la machine (voir chapitre «Vider le récipient à marc de café, le bac d'égouttage et le ramasse-gouttes»).



Le symbole «Unité de percolation» s'allume.

L'unité de percolation ou son cache ne sont pas correctement insérés dans la machine?

Retirez le cache et vérifiez que l'unité de percolation est bien fixée dans la machine (voir le chapitre «Nettoyage» / section «Nettoyer l'unité de percolation»).



Le symbole «Détartrage» s'allume.

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



La touche vapeur s'allume pendant le détartrage / la procédure de détartrage s'interrompt avant la fin.

Retirez le réservoir d'eau de la machine et nettoyez-le soigneusement de la façon décrite au chapitre «Nettoyage», section «Nettoyer le réservoir d'eau». Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX avec de l'eau froide du robinet. Remplacez le réservoir d'eau dans la machine. Placez un récipient vide (d'une capacité d'au moins 500 ml) sous la sortie du café/du lait. Appuyez sur la touche vapeur.

La machine injecte l'eau dans les tuyaux pour remédier au problème. Selon l'avancée du processus de détartrage, la machine lancera une nouvelle phase de rinçage ou terminera le détartrage la prochaine fois que vous l'allumerez.

Le café n'est pas assez chaud.

Particulièrement avec l'expresso, la quantité de café est si petite par rapport à la tasse qu'elle se refroidit rapidement. Préchauffez la tasse. Procédez comme décrit au chapitre «Préchauffer la tasse».

Le café n'est pas assez fort.

Réglez la molette pour obtenir une mouture plus fine. Avant d'appuyer sur la touche boisson, appuyez éventuellement sur la touche **Intense*** pour augmenter l'intensité du café.

Le café s'écoule lentement par l'orifice de sortie du café.

Réglez la molette pour obtenir une mouture plus grosse. Procédez comme décrit au chapitre «Régler la finesse de mouture».

Le temps de chauffe de la machine est plus long que d'habitude.

Le café ou l'eau chaude ne s'écoulent qu'en petites quantités.

Détartrez la machine, même si le symbole de détartrage ne s'affiche pas. Procédez comme décrit au chapitre «Détartrage».

Lors de la production d'eau chaude, une grande quantité de vapeur s'échappe de la buse vapeur avant que de l'eau chaude s'en écoule.

Si vous avez fait moussé du lait juste avant, il est normal que de la vapeur chaude en sorte avant que l'eau chaude commence à couler. Ainsi, la machine se refroidit à la température nécessaire à la production d'eau chaude.

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

Le lait est-il trop chaud, trop vieux ou trop gras, etc.?

Utilisez du lait à la température du réfrigérateur (max. 1,5 % de matière grasse).

La buse vapeur est-elle encrassée? Procédez comme décrit au chapitre «Nettoyage», section «Nettoyer le tube vapeur et la buse vapeur».

La machine est entartrée. Procédez comme décrit au chapitre «Détartrage».

Lorsque vous voulez faire mousser du lait, de l'eau s'écoule de la buse vapeur avant que de la vapeur en sorte.

Si vous avez utilisé juste avant de l'eau chaude pour préchauffer la tasse, un reste d'eau peut s'écouler de la buse vapeur avant que de la vapeur en sorte. Pour ne pas diluer le lait, lancez d'abord la production de vapeur sans lait. Dès qu'il n'y a que de la vapeur qui s'écoule de la buse, arrêtez l'opération et faites mousser le lait de la façon décrite au chapitre «Faire mousser du lait».

Caractéristiques techniques

Modèle:	636 172
Alimentation:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance:	1235-1470 W
Consommation d'énergie quand la machine est éteinte:	0,5 W



Classe de protection:	I
Pression de la pompe:	19 bar
Niveau de pression acoustique:	<70dB(A)
Arrêt automatique:	au bout de 10, 20, 30 ou 120 minutes
Quantités de boisson par défaut:	expresso env. 40 ml café crème env. 125 ml
Récipient à marc de café:	env. 10 portions
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.ch

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

Déclaration de conformité

Par la présente, la société Tchibo GmbH déclare qu'à la date de la mise sur le marché, ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes des directives suivantes:

- 2006/42/CE - Directive relative aux machines
- 2014/30/UE - Directive relative à la compatibilité électromagnétique
- 2009/125/CE - Directive relative à l'écoconception
- 2012/19/UE - DEEE

2011/65/UE - Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques



La déclaration de conformité complète est consultable sous www.fr.tchibo.ch/notices. Veuillez indiquer le numéro de modèle **636 172**.

Élimination

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

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



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

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

Garantie

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

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

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

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

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

Service et réparations

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

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

Service client

Procédez de la façon suivante:

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

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

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

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

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

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

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

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

 **0800 22 44 44**
(gratuit)

Du lundi au vendredi de 8 h à 20 h

Le samedi de 8 h à 16 h

Courriel: service@tchibo.ch

Référence



Référence

Type /
Modèle

La référence de votre machine à café automatique est indiquée sur la plaque signalétique apposée sous le fond de la machine. Avant d'incliner votre machine

à café pour lire la référence, retirez le ramasse-gouttes, le réservoir d'eau et le bac d'égouttage avec le récipient à marc de café. Protégez le sol, le plan de travail, etc., des gouttes d'eau ou de café qui pourraient tomber.