

Robot Café

F Mode d'emploi



magimix®

Nous vous remercions de la confiance et de la fidélité que vous accordez à notre marque. Vous venez d'acquérir un Robot Café Magimix et souhaitons que son usage vous donne entière satisfaction.



Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre machine et conservez-le.

Avec le Robot Café entièrement automatique, vous passerez rapidement maître en l'art de préparer un véritable expresso...

Votre Robot Café

Il est équipé :

- d'une pompe puissante de 15 bars : pour un café crémeux.
- d'un broyeur intégré : pour un café toujours fraîchement moulu.
- d'un système de pré-infusion de la mouture : pour révéler tous les arômes du café.

Il vous permet également de régler les paramètres suivants :

- la quantité d'eau par tasse : pour un café court ou allongé (cf p.10).
- la finesse de la mouture : en fonction du niveau de torréfaction (cf p.10).
- la quantité de mouture par tasse : pour un café plus ou moins corsé (cf p.11).

Règles d'or

- Essayez plusieurs cafés (variez les origines et les niveaux de torréfaction).
- Prenez toujours de l'eau fraîche peu chargée en minéraux (ex : eau filtrée).
Nettoyez une fois par semaine votre réservoir.
- Soignez la présentation : l'expresso se sert dans une petite tasse épaisse, si possible de forme conique pour faire remonter toute la crème à la surface.
- Préchauffez les tasses.

Descriptif



Compartiment café moulu

⚠ 2 doses max.

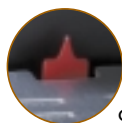


Réservoir d'eau amovible (2 l.)

Tableau de commande

Tête d'écoulement réglable en hauteur

Flotteur bac

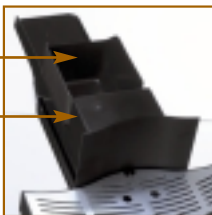


visible = videz le bac collecteur !

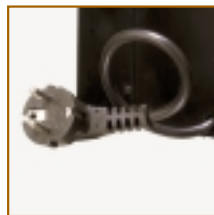
Bac collecteur

Bac à marc

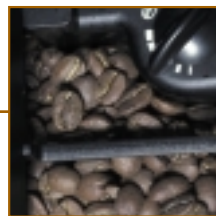
Tiroir à marc



Rangement du cordon intégré (vue arrière)



Plateau range-tasses



Compartiment café en grains (250 g.) avec réglage de la finesse de la mouture

Sélecteur  eau chaude / vapeur

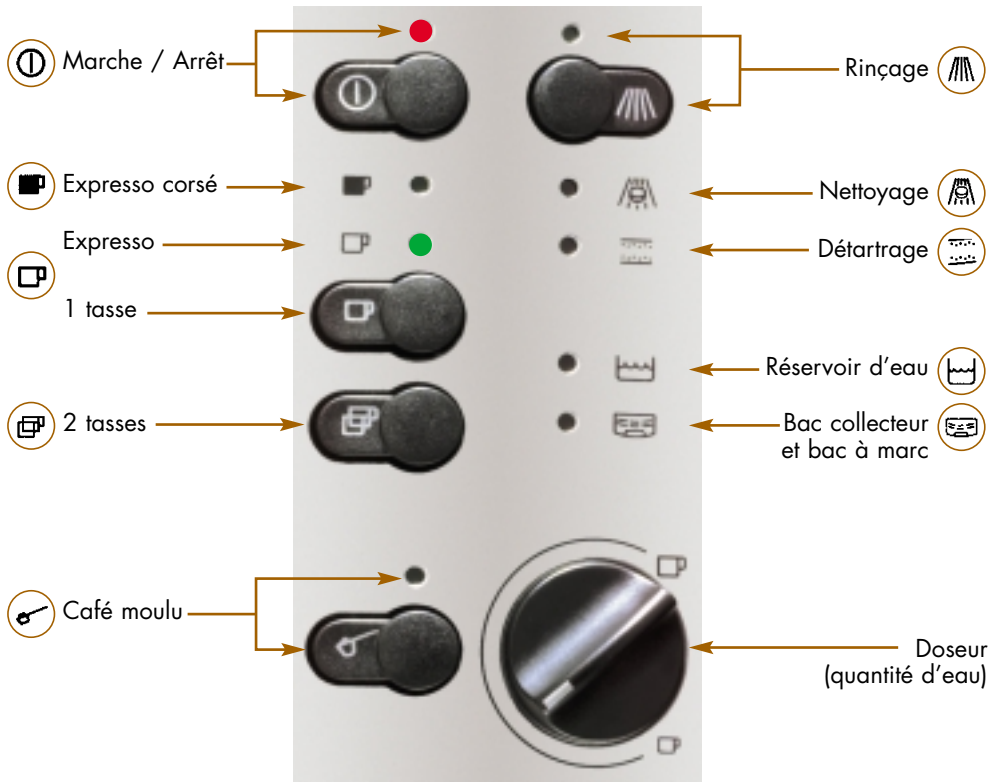
Buse pivotante eau chaude / vapeur

Grille égouttoir

Livré avec 1 cuillère-doseur pour café moulu (1 cuillère rase = 7g = 1 tasse).



TABLEAU DE COMMANDE



Machine prête...

● Témoin allumé
●

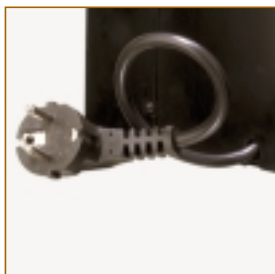
☀ Témoign clignotant
☀

Signaux d'avertissement usuels

- | | | | |
|---|--|---------------------------------|--------|
| ● | | Remplissez le réservoir d'eau ! | ➤ p. 6 |
| ● | | Rincez ! | ➤ p.10 |
| ● | | Position café moulu activée | ➤ p.11 |
| ● | | Videz les bacs ! | ➤ p.15 |
| ☀ | | Fermez correctement les bacs ! | ➤ p.15 |

Avant la première utilisation

Installation



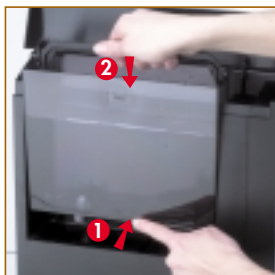
- Déroulez la longueur de câble qui vous est nécessaire.
NB : Votre appareil possède un rangement intégré pour le cordon d'alimentation (= pas de fil qui traîne !).
- Retirez la bande papier du réservoir à grains et les documents du réservoir à eau.



- Ouvrez le couvercle gauche, soulevez le réservoir par la poignée et remplissez-le d'eau fraîche.

⚠ **Ne mettez jamais d'eau chaude dans le réservoir.**

⚠ **Ne dépassez pas le niveau maximum « MAX ».**



- Lors de la remise en place, plaquez le réservoir dans son logement et engagez le bien à fond pour libérer le clapet (à la base du réservoir).

NB : vous pouvez également remplir directement le réservoir sans le sortir de son logement.

- Refermez le couvercle.
- Branchez l'appareil sur une prise reliée à la terre.

Réglage du niveau de dureté d'eau

Quand ? Lors de la première mise en service ou si vous changez de qualité d'eau.

Le calcaire est la principale cause de dysfonctionnement, c'est pourquoi vous devez détartrer votre appareil pour garantir son bon fonctionnement et sa longévité. Votre Robot Café vous prévient automatiquement (● ☹️) lorsqu'un détartrage est nécessaire. Vous devez auparavant régler le niveau correspondant à la dureté de votre eau.

Déterminez le niveau de dureté de votre eau

- Utilisez la bandelette test jointe à votre machine.
- Plongez-la 1 s. dans l'eau froide, secouez-la pour enlever l'excédent d'eau et comparez le résultat au tableau ci-après.

Réglez le niveau de dureté sur votre Robot Café

Le Robot Café dispose de 5 niveaux.

- Appareil **branché et éteint**, appuyez sur la touche ☐ pendant environ 3 s.
jusqu'à : ● ⓪ ☀️ ☹️.
- Appuyez à nouveau brièvement sur la touche ☐ autant de fois que nécessaire afin de régler votre niveau de dureté. Le niveau de dureté est fonction du nombre de témoins allumés (c.f. tableau ci dessous).
- Pour mémoriser votre réglage, appuyez sur la touche ⓪ ➤ tous les témoins s'éteignent.

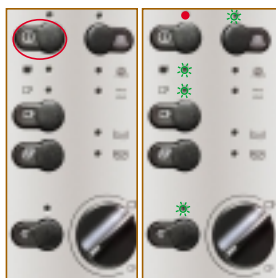
NB : si aucune touche n'est activée pendant plus de 30 s., le processus est interrompu automatiquement (les témoins s'éteignent) sans modifier le dernier réglage mémorisé.


Déterminez la dureté de votre eau			Réglez le niveau sur votre Robot Café		
Résultat test	vosre eau est ...	Niveau	Témoins standards	Témoins de niveau	
	Très douce	0			▷ 0
	Douce	1		● ☐	▷ 1
	Moyennement dure	2	● ⓪ ☀️ ☹️	● ☐ ● ☑️	▷ 2
	Dure	3		● ☐ ● ☑️ ● ☹️	▷ 3
	Très dure	4		● ☐ ● ☑️ ● ☹️ ● ☹️	▷ 4

NB : A la livraison, l'appareil est programmé sur le niveau 3.

Rinçage

Lors de la première mise en service vous devez procéder au rinçage du circuit d'eau pour éliminer l'eau résiduelle du système.



1. Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur la touche  .

           .





2. Placez une tasse vide sous la buse
3. Tournez le sélecteur eau chaude / vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée. De l'eau chaude passe dans les circuits et s'écoule par la buse. L'écoulement s'arrête automatiquement et les 4 témoins verts clignotent à nouveau.
4. Ramenez le sélecteur eau chaude / vapeur à sa position initiale.



5. Répétez éventuellement les étapes 3 et 4 jusqu'à ce que seul le témoin  clignote.

NB : le témoin  clignote jusqu'à ce que l'appareil soit à bonne température.

6. Lorsque le témoin  s'allume alors à son tour appuyez sur la touche  . De l'eau s'écoule par la tête d'écoulement. Ce processus s'arrête automatiquement.



7. Le rinçage terminé, retirez le réservoir et nettoyez-le avec un liquide vaisselle non abrasif. Remplissez le réservoir à nouveau d'eau fraîche et replacez-le. L'appareil est alors prêt à fonctionner.

Comment faire un expresso ?

L'expresso est un café puissant, extrêmement riche en arôme, caractérisé par sa crème couleur « chamois ».

Pour révéler le meilleur de l'arôme, il est essentiel d'avoir :

- une eau de qualité : utilisez de l'eau fraîche, sans chlore, et peu chargée en minéraux.
- un bon café : subtil mélange ou pur grand cru, le café offre une palette infinie d'arômes. Demandez conseil à votre torréfacteur et réglez la finesse de la mouture en fonction du niveau de torréfaction > p. 10.
- une bonne température : préchauffez les tasses à l'aide de la buse eau chaude > p. 13.

Selon vos envies et / ou le moment de la journée...vous pouvez :

- régler la quantité d'eau par tasse pour un café court ou long > p. 10.
- régler la quantité de café par tasse pour un café plus ou moins corsé > p. 11.
- utiliser du café moulu, si vous souhaitez préparer une autre variété de café (ex. : décaféiné) > p. 11.

Préparation



- Remplissez le réservoir **d'eau fraîche** (couvercle à gauche).
NB : si le réservoir est absent ou trop faiblement rempli, le témoin ☹ s'allume et il est alors impossible de préparer un café.
NB : le témoin ☹ s'allume avant que le réservoir soit complètement vide afin de ne pas interrompre la préparation en cours.

- Remplissez le réservoir à grains (couvercle à droite).
⚠ Assurez-vous qu'il n'y ait aucun corps étranger dans le café pour ne pas endommager le broyeur.



- Vérifiez que le sélecteur eau chaude / vapeur est bien sur 0.
- Appuyez sur la touche Ⓢ pour mettre l'appareil sous tension.
> ● Ⓢ ☀ ☐.
NB : le témoin ☐ clignote jusqu'à ce que l'appareil soit à bonne température.



- **Rinçage** : ● ☕ ➤ il faut procéder à un bref rinçage de l'appareil. Ce processus permet de préchauffer votre tasse et d'éliminer l'eau résiduelle des circuits afin que votre prochain café soit préparé avec de l'eau fraîche et à bonne température. NB : si l'appareil est resté éteint peu de temps, le témoin ☐ reste allumé (ne clignote pas) et il est inutile de procéder au rinçage.



- Placez une tasse vide sous la tête d'écoulement .
- Appuyez sur la touche ☕ . De l'eau chaude passe dans les circuits et s'écoule dans la tasse. Le processus s'arrête automatiquement. ➤ ● ⏸ ● ☐ = machine prête.
- Positionnez 1 ou 2 tasses sous la tête d'écoulement. NB : les orifices sur la grille facilitent le positionnement des tasses.
- Réglez la hauteur de la tête d'écoulement selon la taille de vos tasses. ⚠ les tuyaux de sortie de la tête d'écoulement peuvent être brûlants.

Expresso court ou long ? : le réglage du doseur

Votre appareil est doté d'un arrêt automatique : l'écoulement du café s'arrête automatiquement au volume que vous aurez préalablement sélectionné.



- Tournez le doseur pour sélectionner la quantité de café que vous souhaitez obtenir :
 - Position ☐ ➤ expresso serré.
 - Position ☐ ➤ café allongé (bol).
- NB : lorsque vous sélectionnez 2 tasses, la quantité d'eau est automatiquement doublée.

Réglage de la finesse de la mouture

Plus les grains sont clairs (légèrement torréfiés) plus le café doit être moulu finement.



- Réglez la finesse de la mouture en fonction du niveau de torréfaction.
 - Dans le sens des aiguilles d'une montre = plus gros.
 - Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre = plus fin.
- ⚠ Le réglage de la finesse de la mouture doit se faire uniquement pendant le fonctionnement du broyeur.
- NB : Faites plusieurs essais pour trouver le réglage idéal.

1 ou 2 tasses ?



- Assurez-vous que la machine est prête (●Ⓛ ●☐).
- Appuyez sur la touche ☐ = pour **1 tasse** ou la touche ☐☐ = pour **2 tasses**. Le café s'écoule et s'arrête automatiquement au volume présélectionné ➤ ☀☐ pendant l'écoulement. Vous pouvez cependant arrêter à tout moment l'écoulement en appuyant à nouveau sur les touches ☐ ou ☐☐ .
NB : l'écoulement s'effectue en **2 temps** car votre Robot Café est doté d'un **système de pré-infusion** de la mouture pour révéler tous les arômes du café.

Expresso corsé, très corsé ?

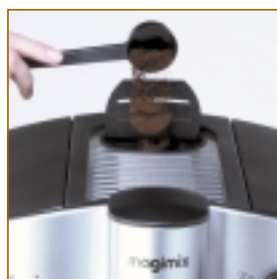


- Vous avez la possibilité de préparer 1 tasse d'expresso plus ou moins corsé.
- Assurez-vous que la machine est prête (●Ⓛ ●☐).
 - Appuyez sur la touche ☐☐ (le broyeur démarre) et maintenez la pression :
 - Env. **1 s.** ➤ ☀☐ ➤ 1 tasse expresso.
 - Env. **2 s.** ➤ ☀☐ ●☐ ➤ 1 tasse expresso corsé.
 - Env. **3 s.** ➤ ☀☐ ☀☐ ➤ 1 tasse expresso très corsé.
- NB : si vous souhaitez préparer à nouveau 1 tasse d'expresso corsé ou très corsé, vous devez refaire la manipulation.
NB : il n'est pas possible de préparer simultanément 2 tasses d'expresso corsé.

Café moulu



- Assurez-vous que la machine est prête (●Ⓛ ●☐).
- Appuyez sur la touche ☐☐ ➤ ●☐☐ .
- Ouvrez le couvercle du compartiment café moulu et versez le café moulu à l'aide de la cuillère doseur.
1 cuillère rase = 1 tasse ou 2 cuillères rases = 2 tasses.
NB : rase = pleine et non bombée.
⚠ **Ne dépasser jamais 2 doses.**
⚠ **Ne jamais introduire autre chose que du café moulu.**

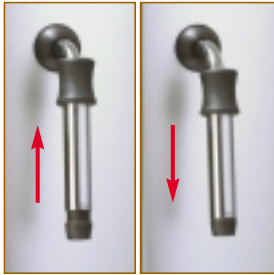


- Refermez le couvercle.
- Appuyez alors sur la touche ☐☐ = pour **1 tasse** ou la touche ☐☐☐ = pour **2 tasses**. Le café s'écoule et s'arrête automatiquement au volume présélectionné ➤ ☀☐☐ pendant l'écoulement.

Utilisation de la buse

La buse sert à faire mousser le lait pour un cappuccino ou un chocolat chaud, ainsi qu'à chauffer un liquide. Vous pouvez également préparer de l'eau chaude afin de réaliser thés, infusions, ou préchauffer vos tasses.

La vapeur



- Assurez-vous que la machine est prête (● ⓪ ● ☐).

- Faites glisser le tube vapeur :
 - Vers le haut : pour réchauffer les liquides.
 - Vers le bas : pour faire mousser le lait.

- Placez le récipient (assez haut et étroit, "petit pichet") contenant le liquide (rempli au 1/3 pour le lait et au 2/3 pour les autres liquides) à faire chauffer sous la buse.

⚠ **Ne touchez pas la buse, elle devient extrêmement chaude. Manipulez-la toujours par la bague plastique.**

⚠ **Attention, la vapeur est brûlante.**



- Plongez la buse vapeur dans le récipient et tournez le sélecteur de fonction eau chaude / vapeur vers ☞ jusqu'en butée.

Plongez la buse à moitié dans le liquide et veillez à ce qu'elle ne touche pas le fond du récipient afin de ne pas gêner l'apport d'air. Faites de légers mouvements circulaires et de haut en bas.

NB : Quelques secondes sont nécessaires pour que la température soit suffisamment élevée pour la production de vapeur. Pendant ce temps un peu d'eau peut s'écouler par la buse, ceci est normal et ne gêne pas l'obtention d'un bon résultat. La pompe se met en route à intervalles réguliers (bruit saccadé).



- Pour arrêter la production de vapeur, tournez le bouton dans le sens inverse jusqu'au point 0

➤ ● ⓪ ☀ ☐ ☀ ☞ ☀ ☷ = remplir le système d'eau.

- **Remplir le système d'eau :**

- Placez un récipient vide sous la buse, tournez le sélecteur vers ☞ jusqu'en butée **et appuyez aussitôt** sur la touche ☷ : l'eau s'écoule par la buse et s'arrête automatiquement

➤ ● ⓪ ☀ ☐ ☀ ☞ ☀ ☷

NB : pour limiter les éventuelles projections d'eau, utilisez un récipient assez haut et étroit.

- Ramenez le sélecteur sur la position 0 ➤ l'appareil est prêt.

- **Essuyez la buse aussitôt après usage**, à l'aide d'une éponge humide en faisant bouger le tuyau de haut en bas pour le débarrasser des résidus éventuels de lait.

Le cappuccino

« Cappuccino » est le nom italien d'un expresso recouvert d'une onctueuse mousse de lait.



- Préparez d'abord un expresso dans une grande tasse : remplissez au $\frac{2}{3}$.
- Préparez la mousse de lait : remplissez au $\frac{1}{3}$ un récipient assez haut et étroit avec du **lait entier ou demi-écrémé froid**. Faites mousser le lait (cf. paragraphe 'vapeur').
- Déposez la mousse de lait sur votre expresso, saupoudrez de cacao et dégustez.

L'eau chaude




- Assurez-vous que la machine est prête (● ① ● ☐).
- Placez un récipient sous la buse.
- Tournez le sélecteur jusqu'en butée face au repère ☁☁
et appuyez aussitôt sur la touche ☁. L'eau chaude s'écoule par la buse et les témoins ☁ et ☐ clignotent.
- Pour arrêter l'écoulement, tournez le sélecteur dans le sens inverse face au point 0 ➤ l'appareil est prêt.

Mise hors service

Manuelle










- Appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt 
 - tous les témoins s'éteignent.

Automatique



















Pour des raisons de sécurité et d'économie d'énergie, votre Robot Café est doté d'une mise hors service automatique. Lorsque cette fonction est activée, votre appareil s'arrête automatiquement 2 ou 5 h. après la dernière utilisation.



ex : 2 h

- Appareil **branché et éteint**, appuyez sur la touche  pendant environ 3 s. jusqu'à :    .
- Appuyez à nouveau brièvement sur la touche  autant de fois que nécessaire afin de régler votre durée de temporisation. Le niveau est fonction du nombre de témoins allumés.
- Pour mémoriser votre réglage, appuyez sur la touche 
 - tous les témoins s'éteignent.

NB : si aucune touche n'est activée pendant plus de 30 s., le processus est interrompu automatiquement (les témoins s'éteignent) sans modifier le dernier réglage mémorisé.

Durée de temporisation	Témoins standards	Témoins de niveau
Fonction désactivée		
Après 2 h.	   	   
Après 5 h.		         

NB : A la livraison, l'appareil est programmé sur 2 h.


Entretien

Le bon fonctionnement et la longévité de votre appareil dépendent d'un entretien rigoureux et régulier.

Entretien usuel




• Le réservoir d'eau :

- Tous les jours et chaque fois que le témoin  s'allume, jetez l'eau restante et remplissez-le d'eau fraîche.
- 1 fois par semaine, videz et nettoyez-le avec un liquide vaisselle non abrasif.



• Le bac collecteur :

- Lorsque  s'allume et / ou le flotteur rouge du bac devient visible, vous devez vider le bac à marc et le bac collecteur :
 1. Si nécessaire, relevez la tête d'écoulement au maximum. Soulevez légèrement le bac collecteur et tirez-le avec précaution vers l'avant.
 2. Enlevez le bac à marc et videz-le.
 3. Enlevez la grille égouttoir en appuyant sur un côté. Videz l'eau résiduelle du bac collecteur.
- 1 fois par semaine : nettoyez avec un liquide vaisselle non abrasif la grille, le bac à marc, le bac collecteur et le tiroir à marc. Essuyez l'intérieur (accessible après avoir enlevé le bac) avec un chiffon humide.

• Le corps de l'appareil :

- Régulièrement, nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide.

• Le compartiment café moulu :

- Régulièrement, nettoyez-le avec un chiffon humide et essuyez-le pour bien le sécher.

• Le réservoir à grains :

- Régulièrement, nettoyez-le avec un chiffon sec.



• La buse :

⚠ Ne jamais manipuler la buse lorsqu'elle est chaude.

- Après chaque utilisation, essuyez la buse avec une éponge humide.
- Régulièrement ou si la buse reste bouchée :
 1. Dévissez-la à l'aide d'une pièce de monnaie.
 2. Enlevez la partie inférieure du tuyau et débouchez le petit trou d'aspiration à l'aide d'une aiguille.
 3. Remontez les éléments comme indiqué sur la photo.

⚠ N'utilisez pas d'alcool, de solvant ou de produits de nettoyage agressifs.

Programme de nettoyage

Quand ? Si ● ☰ (le témoin s'allume après env. 250 préparations)

Avec quoi ? Utilisez **exclusivement** les tablettes de nettoyage Magimix ➤ Pour les obtenir, adressez-vous à votre revendeur habituel (FRANCE uniquement : vous pouvez également vous adresser directement à MAGIMIX en utilisant le titre de commande joint à votre machine).

NB : À la livraison, 2 échantillons sont joints à votre machine.

Durée ? Env. **15 min.**

Comment ? Suivez le guide...

NB : vous pouvez continuer à utiliser l'appareil malgré l'apparition de ce témoin, mais nous vous conseillons d'effectuer le programme de nettoyage au plus tôt.



● ① ● ☐ (machine prête) et ● ☰ (nettoyage nécessaire) :

NB : Si l'appareil est éteint, reportez-vous p 9-10

1. Remplissez le réservoir d'eau fraîche au niveau maximum «MAX.».
2. Appuyez env. 3 s. sur la touche ☰ jusqu'à : ● ☑ ● ☰ ● ☑ ● ☰.
3. Videz le bac à marc et le bac collecteur : le témoin ☑ s'éteint.
4. Introduisez une tablette de nettoyage Magimix dans le compartiment café moulu.
5. Appuyez sur la touche ☑ : le témoin ☑ s'éteint et ☰ clignote pour indiquer que le programme de nettoyage a commencé. L'eau est pompée à brefs intervalles et passe dans les circuits pour dissoudre à l'aide de la tablette les résidus de café.
6. Si ● ☑ ➤ videz le bac collecteur et le bac à marc. ← Répétez 4 x max.
7. Appuyez sur la touche ☰ pour relancer le programme. ← Répétez les opérations 6 et 7 si le témoin ☑ s'allume à nouveau (4 x max.).
8. Quand ● ☰ ➤ rincez en appuyant sur la touche ☰.
9. Nettoyez le bac collecteur et le bac à marc avec un liquide vaisselle non abrasif et remettez les en place. La machine est à nouveau prête : ● ① ● ☐.



Programme de détartrage

Quand ? Si ● ☰

Avec quoi ? Utilisez un détartrant pour machine à café.
⚠ N'utilisez jamais de vinaigre.

Durée ? Env. **45 min.**












Comment ? Suivez le guide...

NB : vous pouvez continuer à utiliser l'appareil malgré l'apparition de ce témoin, mais nous vous conseillons d'effectuer le programme de détartrage au plus tôt.

L'appareil doit être **éteint et refroidi** depuis au moins 2 h.




1ère phase : détartrage







1. Remplissez au 1/3 le réservoir d'eau fraîche et ajoutez ensuite le détartrant (**jamais l'inverse**) comme indiqué sur le mode d'emploi de ce dernier.
2. **Appareil éteint**, appuyez env. **3 s.** sur la touche  jusqu'à : ●  ●  ● .
3. Videz le bac à marc et le bac collecteur puis remplacez-les.
➤ ●  ●  ●  ●  ●  ●  ● .



4. Détartrage côté buse :

- Placez un récipient assez grand sous la buse.
 - Tournez le sélecteur face au repère  : ●  ● .
- La solution de détartrage est pompée à brefs intervalles et passe dans les circuits pour dissoudre le calcaire.



- Après un certain temps : ●  ●  ● .
- Videz le récipient, sortez puis remplacez les bacs :
●  ●  ●  ●  ●  ● .




5. Détartrage côté tête d'écoulement :

- Ramenez le sélecteur face à 0 : ●  ● .
- Après un certain temps : ●  ●  ●  ●  ● .
- NB : l'eau coule directement dans le bac collecteur.

2ème phase : rinçage



1. Rincez abondamment le réservoir d'eau, remplissez-le au niveau « MAX. » d'eau fraîche. Le témoin  s'éteint.

2. Videz les bacs et remettez les en place :



3. *Rinçage côté buse :*

- Placez un récipient assez grand sous la buse.

- Tournez le sélecteur face au repère  :       .

Après un certain temps :         .



- Videz le récipient. Sortez puis replacez les bacs :



 la buse et l'eau chaude peuvent brûler.



4. *Rinçage côté tête d'écoulement :*





- Ramenez le sélecteur face à 0 :       .




Après un certain temps :         .

NB : l'eau coule directement dans le bac collecteur.



- Videz puis replacez les bacs :

   = dernier rinçage : appuyez sur la touche  .

5. Nettoyez le réservoir d'eau, le bac collecteur et le bac à marc avec un liquide vaisselle non abrasif et remettez-les en place. La machine est à nouveau prête :    .

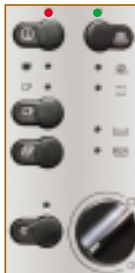
NB : Si   , videz le bac et remettez le en place.

Que faire si ?


Problèmes	Causes possibles	Solutions
Il ne sort pas de café de la tête d'écoulement	• Problème réservoir d'eau	• Contrôlez la position correcte du réservoir d'eau • Remplissez le réservoir d'eau
	• Bacs mal remis	• Contrôlez la position des bacs
Le café coule en goutte à goutte	• Mouture mal réglée	• Réglez la finesse de la mouture sur plus gros
Votre espresso a mauvais goût	• Votre café est éventé ou est trop acide	• Essayez une autre mouture
	• Votre eau est chlorée	• Utilisez de l'eau filtrée ou de l'eau en bouteille
Vous n'arrivez pas à faire mousser le lait	• La buse est bouchée ou entartrée	• Nettoyez la buse (cf. p.15) et / ou détartrez votre appareil (cf. p.17)
	• Le récipient n'est pas adapté	• Utilisez un récipient haut et étroit (ex. : petit pichet)
	• Vous n'utilisez pas le bon lait	• Utilisez du lait entier ou demi-écrémé froid
Le café n'est pas assez chaud	• Temps de préchauffage insuffisant	• Le témoin ☐ doit être allumé et non clignotant
	• Les tasses sont froides	• Préchauffez-les à l'aide de la buse eau chaude (cf. p.13)
Une partie seulement du café s'écoule	• Compartiment à grains vide : le cycle a été interrompu	• Remplissez le compartiment à grains
Le broyeur produit un bruit anormal	• Compartiment café à grains vide	• Remplissez le compartiment
	• un corps étranger a été introduit dans le broyeur	• Portez l'appareil à un service après-vente Magimix
Vous n'arrivez pas à remettre les bacs en place et/ou le bac à marc reste bloqué dans l'appareil	• Les bacs ont été retirés trop tôt avant que l'appareil est terminé un cycle	1) Retirez le bac collecteur et le tiroir à marc. Enlevez délicatement le bac à marc 2) Réinsérez dans l'appareil le bac collecteur et le tiroir à marc sans le bac à marc et attendez ➤ ● ⓪ ● ☐ 3) Remettez ensuite en place le bac à marc

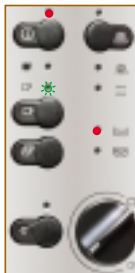
Les témoins

Causes possibles



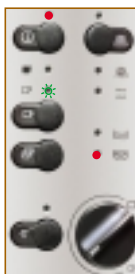
Vous devez procéder au rinçage

➤ Appuyez sur la touche 



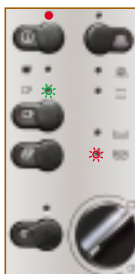
Le réservoir d'eau n'est pas suffisamment rempli

➤ Remplissez le réservoir d'eau



Le bac collecteur et le bac à marc sont pleins

➤ Videz les bacs



Les bacs (ou un des bacs) sont absents ou mal refermés

➤ Réintroduisez les bacs correctement

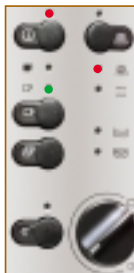
Les témoins

Causes possibles



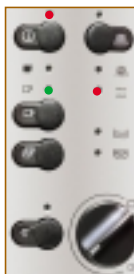
La touche café moulu a été activée

➤ (c.f. p.11)



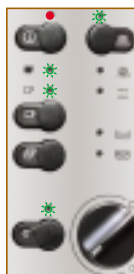
Vous avez effectué 250 préparations et devez suivre le programme de nettoyage

➤ (c.f. p.16)



Vous devez suivre le programme de détartrage

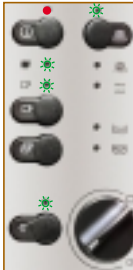
➤ (c.f. p.16)

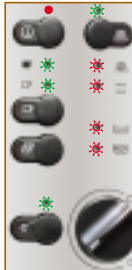


• Après avoir utilisé la fonction vapeur/eau chaude
➤ Remplir le système d'eau (c.f. p.12)

• 1ère mise en service
➤ Rinçage (c.f. p.8)

• Autre raison
➤ Eteignez et attendez 1/2 h. Remettez l'appareil sous tension
















Les témoins	Causes possibles
<p>clignotent à tour de rôle</p> 	<p>L'appareil est trop froid</p> <p>➤ Eteignez l'appareil et attendez env. 1h. avant de le remettre en service</p>

Les témoins	Causes possibles
<p>clignotent à tour de rôle</p> 	<p>➤ Eteignez puis débranchez l'appareil. Rebranchez puis remettez-le sous tension. Si le défaut persiste, portez l'appareil à réparer</p>

Si vous ne pouvez pas déterminer la cause d'une panne, adressez-vous à votre revendeur ou contactez notre service consommateurs (cf. p.23) qui vous indiquera une station de service après-vente agréée Magimix.

⚠ Vous ne devez en aucun cas démonter vous-même votre appareil.

Transport de l'appareil

- Conservez et utilisez l'emballage d'origine pour le protéger des chocs lors du transport.
- Purgez la vapeur du système de chauffe :
- Eteignez l'appareil, en appuyant sur la touche .
- Placez un récipient sous la buse et tournez le sélecteur jusqu'en butée face à .
- Mettez l'appareil sous tension en appuyant à nouveau sur .
 -           .
- Appuyez et maintenez appuyé la touche  jusqu'à ce que seul le témoin  clignote encore. Peu de temps après de la vapeur sort de l'appareil et s'arrête automatiquement.
- ⚠ **Attention aux projections, la vapeur peut devenir brûlante.**
- Ramenez le sélecteur à sa position initiale (face au point 0).
- Débranchez l'appareil.
 - Videz le réservoir d'eau et les bacs.
 - Enlevez au maximum les grains de café du compartiment à grains.

Consignes de sécurité

- Assurez vous que le voltage de votre installation électrique correspond bien à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre en utilisant le cordon d'alimentation d'origine. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit être munie d'une prise de terre.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé. Si le cordon est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, son service de réparation agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Débranchez toujours l'appareil : pour remplir le réservoir, le déplacer, le nettoyer, ou en cas d'anomalie. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher.
- Ne laissez pas votre appareil et/ou son câble à proximité d'une source de chaleur.
- Evitez le contact avec certaines parties de l'appareil qui peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation (tête d'écoulement, buse, ...)
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil.
- Ne laissez pas pénétrer de liquide dans l'appareil à travers les trous du plateau range-tasses.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Ne chauffez jamais de liquides inflammables avec la vapeur.
- Versez uniquement de l'eau froide dans le réservoir d'eau et pas d'autres liquides.
- Enlevez les corps étrangers des grains de café.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Cet appareil est exclusivement destiné à **un usage domestique** et n'est pas conçu pour un usage professionnel/commercial.