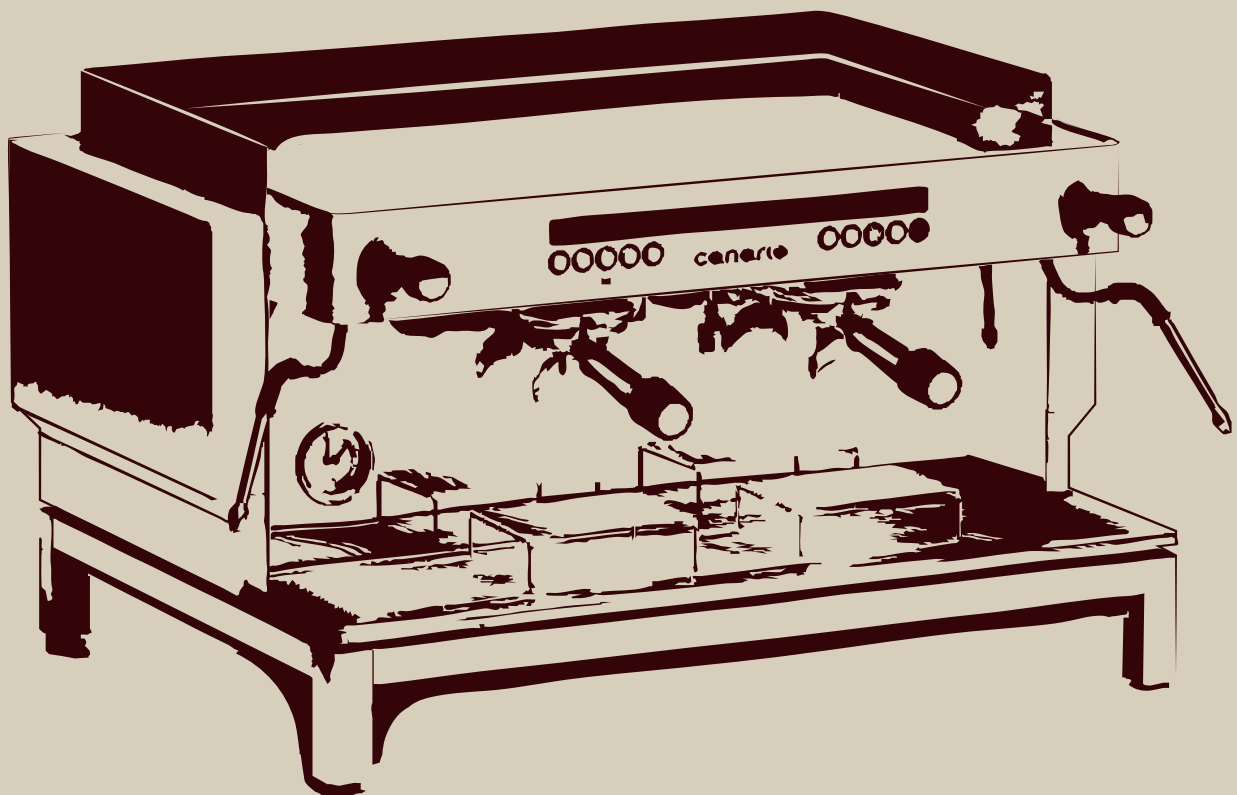


canario
CAFÉ

MANUEL D'UTILISATION



Machine à café automatique 2 groupes

CC030 / CC031

- TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINELLES -

canario

1. SÉCURITÉ	5
2. CONCEPTION DE L'APPAREIL	7
3. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE	9
4. INSTALLATION	9
5. FONCTIONNEMENT	12
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	19
7. MESSAGES	21
8. DÉPANNAGE	22
9. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION	23

NOTE :

Ce manuel a été traduit à partir des instructions originales en anglais au moyen de l'intelligence artificielle et de la traduction automatique.

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à café automatique Canario. Veuillez consacrer quelques minutes à la lecture de ce manuel avant toute utilisation, afin de prévenir tout risque ou dommage. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil. Le non-respect des consignes contenues dans ce manuel peut entraîner des brûlures ou des dommages à l'appareil électrique. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

Nous vous souhaitons une expérience d'utilisation agréable.

SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MODE D'EMPLOI

Les avertissements importants, qui doivent être strictement respectés, sont signalés par ces symboles.



Important!

Mises en garde contre des pratiques dangereuses. Portez attention aux notifications importantes afin d'assurer la sécurité alimentaire, de prévenir d'éventuelles blessures légères ou des dommages à la machine.



Avertissement!

Indique une situation manifestement dangereuse qui, si elle est ignorée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.



DANGER!

Indique une situation manifestement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou la mort.



ATTENTION!

Fournit des informations complémentaires pouvant s'avérer utiles lors de l'utilisation, ainsi que lors de l'entretien et du nettoyage de routine de l'appareil.



Indication

Fournit des conseils et recommandations utiles du fabricant destinés à dissiper toute incertitude lors du choix des réglages et des intervalles de maintenance.

1. SÉCURITÉ

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à café CANARIO !

Nous espérons qu'elle saura répondre à vos attentes et garantir une qualité de café optimale.

- Ce manuel contient des informations essentielles relatives à l'utilisation sûre et conforme de l'appareil.
 - Conservez-le soigneusement, il pourra vous être utile lors des opérations ultérieures.
- En cas de perte ou de détérioration, il est possible de commander un nouvel exemplaire auprès du fabricant ou du distributeur.



Attention !

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des instructions, avertissements et recommandations de sécurité figurant dans ce manuel lors de l'installation et de l'utilisation de l'appareil.

- L'installation de la machine ainsi que certaines opérations de maintenance doivent impérativement être réalisées par un personnel de service qualifié.
- Toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements figurant dans ce manuel doivent être respectés à tout moment afin de garantir une installation, une utilisation et une maintenance sûres de l'appareil.
- Ne tentez jamais de retirer les couvercles ou les panneaux de protection afin d'accéder à l'intérieur de la machine ou d'y effectuer des réparations. Toutes les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien agréé ou un centre de service autorisé.
- Le propriétaire de la machine est responsable de veiller à ce que tous les utilisateurs soient correctement formés à son utilisation, et qu'ils sont pleinement informés des risques potentiels liés à son utilisation.
- Le propriétaire ou l'installateur assume l'entière responsabilité pour toute modification non autorisée de l'appareil. Toute modification ou altération non autorisée entraîne l'annulation immédiate de la garantie du fabricant.
- Ce manuel s'applique strictement à la machine dans l'état dans lequel elle a été vendue. La disponibilité commerciale de versions plus récentes, incluant modifications, mises à jour ou adaptations, n'engage en aucun cas le fabricant à modifier les appareils déjà vendus ni à mettre à jour la documentation fournie.
- Le fabricant se réserve le droit de retirer à tout moment les instructions disponibles, s'il le juge nécessaire.
- En cas de nécessité de mises à jour ou de modifications de la machine, le technicien est responsable de leur exécution conformément aux spécifications du fabricant.

OBJET

- La machine à café a été conçue et fabriquée pour la préparation de café espresso ainsi que d'autres boissons chaudes, telles que le réchauffage et la mousser du lait. Elle ne doit pas être utilisée à d'autres fins.
- La machine est destinée à être utilisée par un personnel qualifié pour la préparation de denrées alimentaires et ne doit pas être employée dans les cuisines industrielles, domestiques ou tout autre lieu similaire.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant d'une utilisation incorrecte, inappropriée ou imprudente par un personnel non qualifié.
- Le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB.
- La machine doit être installée dans un lieu où les paramètres suivants ne seront pas dépassés :
 - Pression maximale de l'eau : 0,6 MPa (6 Bar) (87 psi)
 - Pression minimale de l'eau : 0,0 MPa (0 Bar) (0 psi)
 - Température maximale de l'eau : 25°C (77°F)
 - Plage de température ambiante : de +10°C (40°F) à +40°C (104°F).

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est impératif de toujours respecter les règles élémentaires de sécurité, notamment les suivantes :

- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant toute première mise en service.
- Installez la machine en position parfaitement horizontale, à l'écart de toute source de chaleur et de matériaux inflammables.
- La machine ne doit être installée que dans des lieux où son exploitation et sa maintenance sont assurées par un personnel qualifié.
L'accès aux zones de maintenance doit être strictement réservé aux personnes disposant des compétences et de l'expérience adéquates pour intervenir en toute sécurité et dans le respect des règles d'hygiène.
- La machine doit être placée uniquement sur une surface de travail étanche, capable de supporter en toute sécurité son poids.
- L'appareil ne doit pas être installé dans des endroits où il pourrait être exposé à un flux d'eau. Il ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un flux d'eau ni avec des appareils de nettoyage à haute pression.
- La machine n'est pas conçue pour un usage extérieur, où elle pourrait être exposée à des conditions météorologiques défavorables ou à des températures extrêmes.
- Utilisez le tuyau d'arrivée d'eau fourni avec la machine pour la raccorder au réseau d'eau, conformément aux réglementations nationales en vigueur sur le site d'installation de l'appareil. N'utilisez jamais de tuyaux endommagés.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement installée, mise à la terre et dont la tension est conforme aux spécifications de la machine.
- Connectez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis à la prise électrique. Pour débrancher, éteignez d'abord l'appareil, puis retirez la fiche.

- Pour les appareils dépourvus de câble d'alimentation et de fiche, les dispositifs de coupure doivent être incorporés au câblage fixe conformément aux réglementations en vigueur.
- Assurez-vous que la tension d'alimentation ne fluctue pas de plus de 6 %.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord de la table ni toucher des surfaces chaudes. Pour réduire le risque de blessures, assurez-vous que le câble n'est pas placé dans un endroit susceptible d'être tiré ou de provoquer un trébuchement.
- Ne retirez ni ne désactivez aucun dispositif de sécurité mécanique, électrique ou thermique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service agréé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- En cas de panne (par exemple, incendie de la machine, surchauffe importante ou bruit anormal), débranchez immédiatement l'appareil et coupez l'alimentation en eau.
- Si la machine ne doit pas être utilisée pendant une longue période, débranchez-la. Lors du débranchement, tirez toujours la fiche, jamais le câble.
- Maintenez tous les matériaux d'emballage, tels que sacs plastiques, polystyrène et agrafes, hors de portée des enfants.
- Avant toute opération de maintenance ou déplacement, débranchez l'appareil et attendez son refroidissement complet.
- Pour assurer un fonctionnement fiable, utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires approuvés par le fabricant.
- Lors de l'emballage pour le stockage, conservez la machine dans un endroit sec, à une température ambiante supérieure à 5°C (41°F). Les boîtes peuvent être empilées jusqu'à trois unités de hauteur du même modèle. Ne déposez pas d'objets lourds sur le dessus de la boîte.
- Si la machine est susceptible d'être exposée à des températures inférieures à 0°C (32°F) lors du transport ou de l'utilisation, veillez à ce que la chaudière et le système d'eau soient vidés par le personnel de maintenance. (La chaudière et le système d'eau sont vidés en usine).
- Afin de prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne plongez ni le câble d'alimentation ni les fiches dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils comprennent les risques associés. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent en aucun cas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas la machine si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou si la machine a subi une chute. Dans ce cas, contactez un technicien de service afin de réparer l'appareil ou de vous assurer qu'il est sûr d'utilisation.
- Ne déposez aucun liquide sur la machine.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de la machine ni de l'équipement doseur. Utilisez les poignées ou les manettes.
- Ne touchez pas la machine si vos mains ou vos pieds sont humides. N'utilisez pas la machine si une quelconque partie, autre que l'équipement doseur, est humide.
- Ne bloquez pas les orifices de ventilation avec des chiffons ou tout autre objet. N'introduisez pas d'objets étrangers dans les orifices de ventilation.
- Vérifiez régulièrement le drain afin de garantir l'évacuation correcte des eaux usées.
- Conservez ce manuel d'utilisation.

2. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL

La machine à café à porte-filtre Canario est disponible en deux variantes : le modèle CC030 avec un boîtier blanc et le modèle CC031 avec un boîtier noir. Les deux modèles allient un design élégant à une conception ergonomique, formant un appareil moderne idéal pour un usage professionnel. Conçue avec un souci du détail rigoureux, la machine assure confort et durabilité d'utilisation.

Les modèles blanc et noir se distinguent par un design moderne et élégant, parfaitement adapté à l'esthétique des cafés et restaurants. Cette machine à café automatique a été conçue pour garantir le confort de l'utilisateur, permettant une utilisation performante et fiable durant de longues heures. Elle est équipée de deux buses réglables pour le lait intégrant la technologie Toucher Froid, réduisant ainsi le risque de brûlures et augmentant le confort d'utilisation. La fonction de pré-infusion optimise la qualité de l'espresso en assurant une extraction homogène des arômes et saveurs du café. Le système de remplissage automatique de la chaudière assure une stabilité optimale du fonctionnement, en minimisant la nécessité de compléter manuellement l'eau. De plus, le programme de nettoyage automatique simplifie l'entretien et la maintenance quotidienne de la machine.

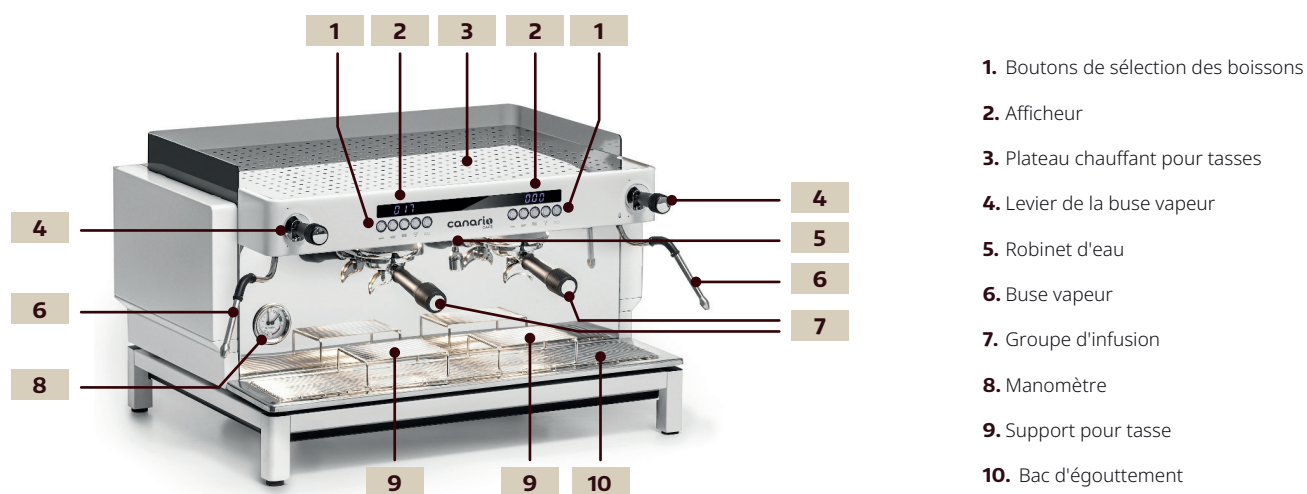
Grâce à des groupes d'extraction surélevés, la machine est conçue pour la préparation de café à emporter, tandis que des bases additionnelles permettent l'utilisation de tasses plus basses. Les porte-filtres robustes et ergonomiques garantissent une préparation confortable des boissons et prolongent la durée de vie de l'appareil. Les groupes d'extraction ont été conçus pour optimiser l'accumulation et l'utilisation de l'énergie thermique, permettant ainsi la préparation d'un espresso à la température idéale.

La chaudière ainsi que l'armature sont réalisées en cuivre de haute qualité, ce qui améliore la durabilité et la performance thermique de l'appareil. De plus, un échangeur de chaleur est intégré à chaque groupe, ce qui permet un contrôle précis de la température, indispensable à la préparation de l'espresso. Le manomètre double intégré permet de surveiller la pression dans la chaudière et dans les groupes d'extraction, garantissant ainsi une qualité constante des boissons. Les deux modèles sont munis d'un bec verseur intégré fournissant de l'eau bouillante, permettant un accès rapide à l'eau chaude, indispensable pour la préparation du thé ou d'autres boissons.

L'appareil est disponible en deux variantes de couleur : blanc (CC030) et noir (CC031), ce qui permet d'harmoniser la machine avec la stylistique de l'environnement. Par ailleurs, chaque modèle est équipé d'un éclairage de la zone des groupes d'extraction, optimisant la visibilité et facilitant l'utilisation, en particulier dans des conditions de faible luminosité.

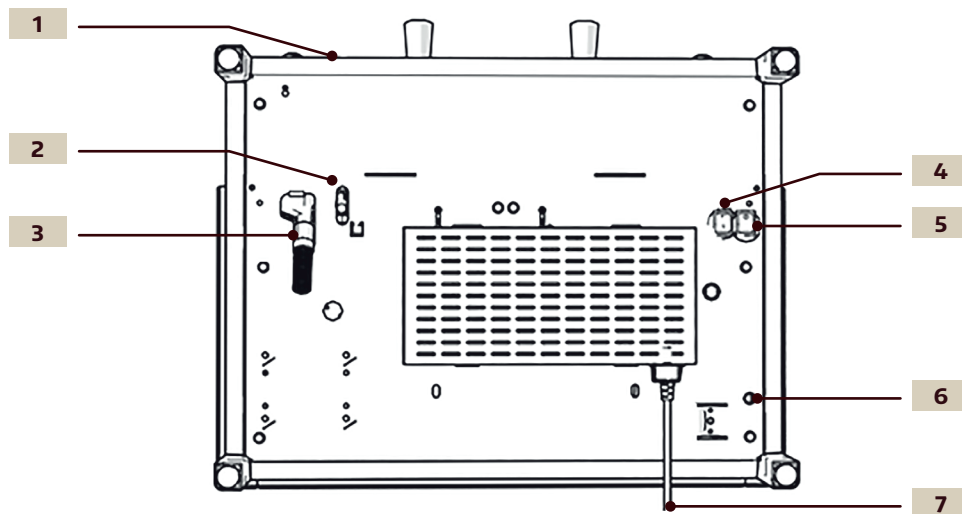
L'équipement standard des modèles comprend un porte-filtre simple, deux porte-filtres doubles, un bec verseur d'eau bouillante, deux buses vapeur avec Toucher Froid, deux supports additionnels pour tasses de plus faible hauteur, un tuyau d'alimentation, un tuyau de vidange et une membrane de nettoyage.

Les modèles Canario CC030 et CC031 ont été conçus pour une exploitation intensive, répondant ainsi aux exigences des utilisateurs professionnels, garantissant une fiabilité optimale et une qualité supérieure des boissons servies.



1. Boutons de sélection des boissons
2. Afficheur
3. Plateau chauffant pour tasses
4. Levier de la buse vapeur
5. Robinet d'eau
6. Buse vapeur
7. Groupe d'infusion
8. Manomètre
9. Support pour tasse
10. Bac d'égouttement

VUE PAR LE BAS

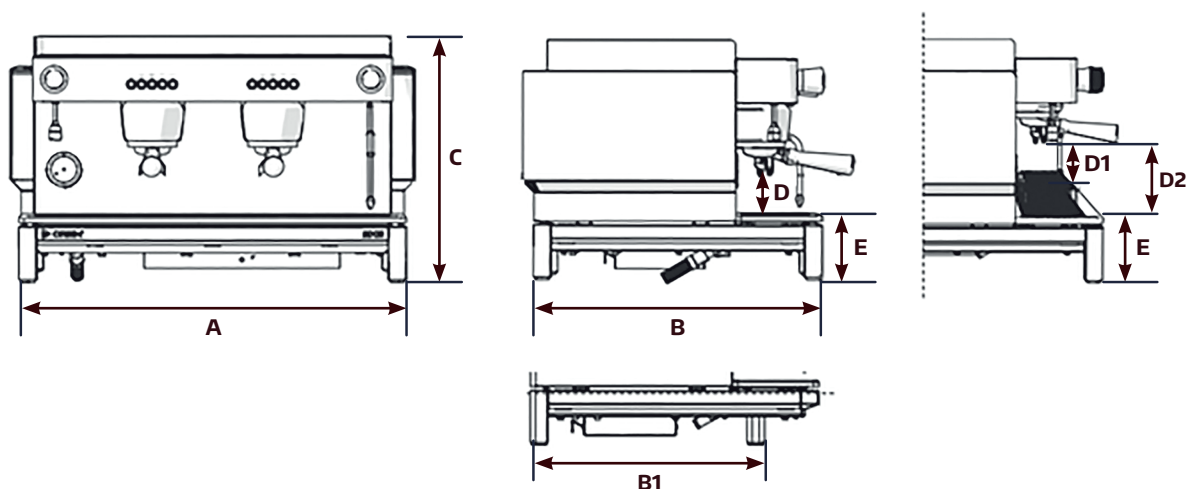


1. Avant de l'expresso
2. Sortie chaudière
3. Sortie des eaux usées
4. Voyant d'alimentation
5. Interrupteur marche/arrêt
6. Voyant lumineux
7. Câble d'alimentation (à installer à l'arrière et à fixer solidement)

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	CC030	CC031
Nombre de groupes	2	2
Couleur de la carrosserie	blanc	noir
Alimentation	230 V	230 V
Puissance	3,35 kW	3,35 kW
Dimensions	770 x 575 x 465 mm	770 x 575 x 465 mm
Poids	62 kg	62 kg
Capacité	11,5 l	11,5 l

DIMENSIONS EXTÉRIEURES



A	B	B1	C	D	D1	D2	E
770 mm	575 mm	470 mm	465 mm	74 mm	84 mm	124 mm	125 mm

3. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

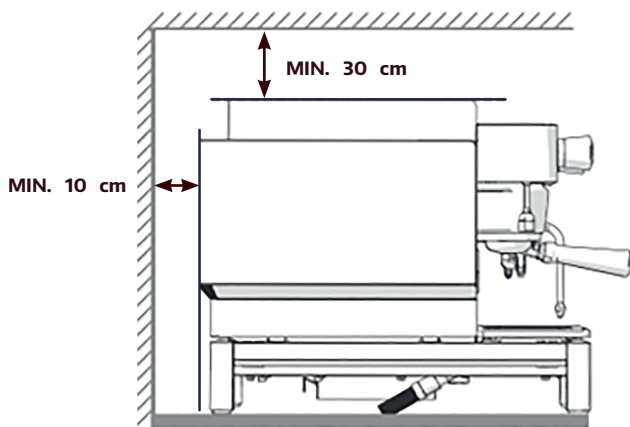
- La machine est livrée dans un carton conçu spécifiquement, équipé de coussins moulés en polystyrène destinés à protéger l'appareil contre les dommages.
- Les cartons de la machine portent des symboles standard indiquant les méthodes appropriées de transport et de stockage.
- La machine doit être transportée en position horizontale. Ne pas stocker ni utiliser la machine si elle n'est pas correctement posée sur ses pieds.
- Lors du transport, il est impératif de protéger le carton et la machine contre les chocs, l'écrasement, les secousses, l'humidité ainsi que l'exposition à des températures extrêmes.
- Lors de la réception de la machine, vérifiez qu'elle est conforme à l'état décrit dans la documentation jointe et que tous les accessoires sont présents. Tout article manquant doit être signalé sans délai au fabricant ou au revendeur.
- Les dommages survenus pendant le transport doivent également être signalés sans délai à la société de transport ainsi qu'au distributeur de la machine.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger; ils doivent donc être tenus hors de portée des enfants.
- Les cartons ainsi que tous les matériaux d'emballage sont recyclables et doivent être déposés dans un centre de recyclage pour leur élimination.

Avant de stocker la machine pendant un mois ou plus, assurez-vous que :

- Toutes les procédures hebdomadaires et périodiques de nettoyage décrites dans ce manuel ont été réalisées.
- Le câble d'alimentation a été débranché et enroulé (par une personne qualifiée).
- Le tuyau d'arrivée d'eau a été déconnecté de l'alimentation en eau domestique, et la chaudière a été vidangée (par une personne qualifiée).
- Le bac d'égouttage ainsi que la partie extérieure de la machine ont été soigneusement nettoyés afin d'éliminer les résidus de café et autres impuretés.
- La machine a été recouverte ou emballée dans son carton d'origine et entreposée dans un endroit sec, à l'abri des températures extrêmes et de l'humidité. Après la remise en service de la machine suite à un stockage prolongé, il est impératif d'effectuer toutes les procédures hebdomadaires et périodiques de nettoyage, puis de reconnecter l'alimentation en eau et en électricité (exécutée par une personne qualifiée) avant toute utilisation.

4. INSTALLATION

- L'installation de la machine sur le lieu de travail doit impérativement être réalisée par une personne qualifiée. En raison du poids de l'appareil, il est recommandé que deux personnes robustes et compétentes collaborent pour le soulever et le positionner. Il convient de consulter la fiche technique du modèle spécifique de la machine afin d'obtenir des informations détaillées concernant son poids et ses dimensions. Si vous ne vous sentez pas à l'aise pour réaliser les étapes ci-dessous, veuillez contacter un technicien de maintenance.
- Placez la machine sur une surface plane, solide et étanche, à environ 110 cm du sol, afin de faciliter l'accès et son utilisation. Ajustez les pieds pour garantir un dosage homogène du café dans toutes les tasses.
- Veillez à laisser un espace libre suffisant au-dessus de la machine (>30 cm) ainsi qu'à l'arrière (>10 cm) pour permettre un nettoyage aisé, un entretien correct et une ventilation adéquate.



Important !

Respectez un espacement d'au moins 30 cm au-dessus de la machine ainsi que de 10 cm à l'arrière afin d'assurer une ventilation adéquate. L'inclinaison maximale de la surface par rapport à l'horizontale ne doit pas excéder 3° afin de garantir un fonctionnement hydraulique optimal et un drainage correct de l'eau.

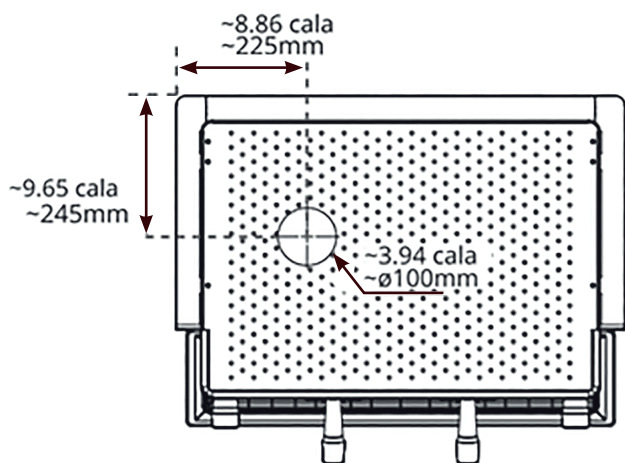
Contrôlez le niveau à l'aide d'un niveau à bulle ou d'un inclinomètre numérique.

N'installez pas la machine si celle-ci ou la surface d'installation sont humides. Laissez-les sécher complètement et prenez contact avec un technicien de maintenance afin de vérifier qu'aucun composant électrique n'a été endommagé.

RACCORDEMENT DE L'EAU DU RÉSEAU

- Le raccordement de la machine à l'alimentation en eau doit être effectué par un personnel qualifié. Il est impératif de contacter un technicien de maintenance si vous ne vous sentez pas compétent pour exécuter les étapes suivantes.
- Faites écouler au minimum 20 litres d'eau provenant de l'alimentation domestique afin d'éliminer toute impureté susceptible de subsister dans le réseau d'eau et pouvant s'accumuler à l'intérieur des chaudières.
- Le réseau d'eau doit impérativement être équipé d'un raccord mâle laiton fileté 3/8" NPT ainsi que d'une vanne d'arrêt. Connectez le tuyau d'alimentation en eau fourni avec la machine à l'arrivée d'eau et serrez les raccords à l'aide d'une clé à 20 Nm.

EMPLACEMENT RECOMMANDÉ DU TROU SUR LE PLAN DE TRAVAIL POUR L'ÉVACUATION ET LES TUYAUX



Important!

Servez-vous du tuyau d'alimentation fourni avec la machine pour la raccorder au réseau d'eau, conformément à la réglementation nationale en vigueur dans le pays d'installation. N'utilisez jamais de tuyaux endommagés.



Important!

Pour éviter la formation de tartre dans la chaudière et les autres composants, installez un système d'adoucissement de l'eau en amont de la machine. Veuillez consulter la section relative aux exigences concernant les filtres à eau.



ATTENTION !

Pour garantir une performance optimale de la machine, la pression maximale de l'eau d'alimentation doit être de 0,6 MPa (6 Bar) (87 psi). Installez un réducteur de pression si la pression de l'eau dépasse cette limite.

EXIGENCES RELATIVES AUX FILTRES À EAU

Utilisez uniquement de l'eau potable sûre avec une dureté comprise entre 5°fH et 8°fH (degrés français de dureté). Si la valeur de la dureté est inférieure à cette limite, cela peut entraîner la corrosion des composants hydrauliques. Si la valeur est supérieure, un dépôt de calcaire se formera à l'intérieur de la chaudière. Dans les deux cas, la qualité de l'eau impactera négativement le bon fonctionnement de la machine ainsi que la qualité et le goût du café.

Si l'eau potable ne respecte pas les normes mentionnées ci-dessus, il est impératif d'installer un filtre à eau entre le réseau d'alimentation et la machine à café. Le non-respect de l'installation d'un filtre à eau entraînera la nullité de la garantie, et tous dommages causés par l'accumulation de calcaire incomberont au propriétaire.

- Veillez à ce que l'appareil ou le système de filtration de l'eau soit installé correctement afin de prévenir toute contamination à l'intérieur du circuit hydraulique. Si vous n'êtes pas certain de pouvoir réaliser les étapes suivantes, contactez un technicien de service pour procéder à cette opération.
- Ouvrez la vanne d'eau et laissez le filtre se remplir (en cas de filtre neuf ou jamais utilisé). La chaudière de la machine à café commencera ensuite à se remplir. Contrôlez soigneusement le lieu d'installation afin de détecter toute fuite ou goutte éventuelle. En cas de fuite, fermez immédiatement la vanne d'arrivée d'eau, puis vérifiez et resserrez toutes les connexions concernées.
- Si nécessaire, raccordez la machine à un adoucisseur d'eau afin de réduire la dureté de l'eau, en utilisant un tuyau flexible de 55 cm fourni avec le kit d'accessoires.



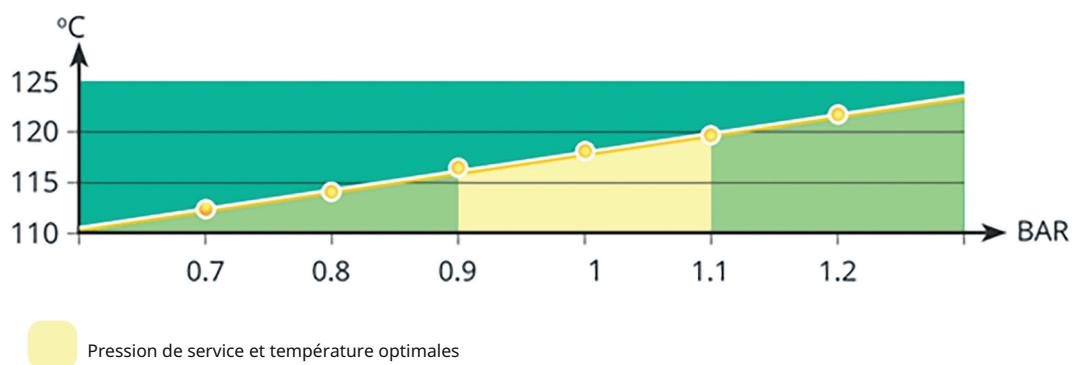
Important !

Maintenez toujours l'appareil ou le système de filtration d'eau conformément aux recommandations du fabricant. L'absence d'entretien régulier de l'appareil ou du système de filtration entraînera une accumulation de tartre à l'intérieur du système hydraulique de la machine, ce qui conduira finalement à une panne de la machine à café. Veuillez consulter la section nettoyage et entretien pour de plus amples informations.

INFORMATIONS SUR LA PRESSION ET LA TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE

La pression dans la chaudière est directement contrôlée par la température de l'eau. La plage optimale de température de fonctionnement de la chaudière à vapeur est comprise entre 116 et 120 °C afin d'obtenir des résultats optimaux lors de l'extraction et de l'émulsion du lait.

RELATION ENTRE LA PRESSION DE LA CHAUDIÈRE ET LA TEMPÉRATURE



Indication

Un dépassement important de cette plage de fonctionnement provoquera un excès de vapeur, une consommation élevée d'énergie et la brûlure du lait. Un réglage de température trop faible entraînera une extraction insuffisante du café, un chauffage lent du groupe d'infusion et une faible production, voire l'absence de vapeur.

CONNEXION DU REFOULEMENT D'EAU

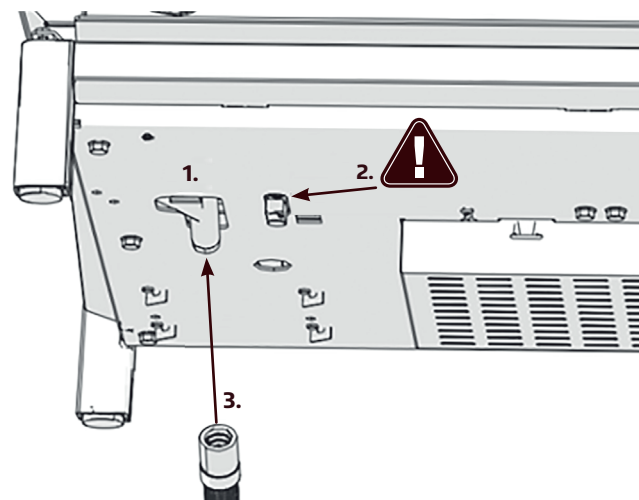
- Branchez une extrémité du tuyau d'évacuation flexible (3) à la sortie du bac d'égouttage (1), en le faisant passer par l'ouverture d'accès dans le panneau situé en bas du coffret. (Cette pièce est située sous le bac d'égouttage et la grille. Veuillez contacter un technicien qualifié pour réaliser cette opération si vous ne savez pas comment accéder à cette partie de la machine.)
- Connectez l'autre extrémité du tuyau d'évacuation au système d'évacuation des eaux usées.
- Remplacez le bac d'égouttage et la grille.

1. Sortie du bac d'égouttage
2. Sortie chaudière
3. Tuyau de vidange



Indication

Vérifiez que le tuyau d'évacuation n'est ni tordu ni plié et qu'il se situe en dessous du niveau du réservoir d'eaux résiduelles, afin d'éviter toute accumulation d'eau et de débris dans le tuyau, ce qui pourrait provoquer la formation de moisissures ou des odeurs désagréables.



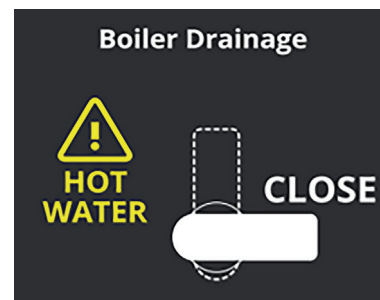


Avertissement !

Ne jamais ouvrir la vanne de vidange de la chaudière lorsque la machine est en fonctionnement !
Position fermée => Côté droit.

L'eau chaude sous pression peut provoquer des brûlures ou des blessures graves.

La vidange de la chaudière doit être effectuée par un personnel qualifié.



RACCORDEMENT À L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE



DANGER !

Si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé, ils doivent être remplacés par le fabricant, son représentant du service après-vente ou un personnel qualifié afin d'éviter tout risque d'électrocution.

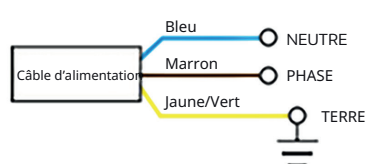


Important !

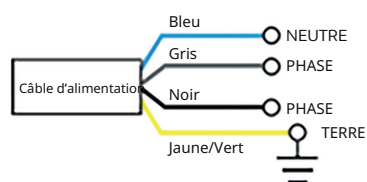
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux biens résultant d'une installation inappropriée de la machine à café.

- La machine doit impérativement être raccordée à l'alimentation électrique exclusivement par du personnel qualifié. Les instructions de sécurité indiquées ci-après doivent être rigoureusement respectées en toutes circonstances.
- Veillez à ce que les spécifications électriques mentionnées dans la documentation technique ainsi que sur la plaque signalétique située sous le bac récupérateur à l'intérieur de la machine soient conformes aux caractéristiques du réseau d'alimentation.
- Veillez à ce que l'alimentation électrique à laquelle la machine est raccordée soit capable de fournir la puissance requise par l'appareil. Une alimentation, un câblage, une mise à la terre ou une isolation insuffisants peuvent provoquer une surchauffe et engendrer un risque d'incendie.
- Il est impératif que la machine à café soit raccordée à une prise de terre conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
- Assurez-vous qu'un dispositif de protection électrique approprié, conçu pour protéger l'alimentation électrique de la machine, soit installé conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique située sous le bac d'égouttement.
- Ne connectez jamais la machine à l'alimentation électrique en utilisant des rallonges, des adaptateurs de prise ou des multiprises.

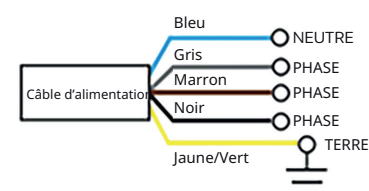
Machine : 220V-240V 1N~



Machine : 380V-415V 2N~



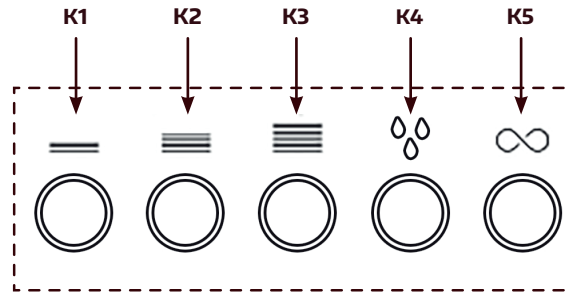
Machine : 380V-415V 3N~



5. FONCTIONNEMENT

La machine à café est équipée d'un bloc de commande avec des boutons pour chaque groupe d'extraction. Les fonctions des boutons sont expliquées ci-dessous.

Bouton	Description	Fonction du menu de programmation
K1	Espresso court	(+)
K2	Espresso moyen	(-)
K3	Espresso long	
K4	Rinçage du groupe	
K5	Bouton de distribution continue / Eau chaude	Entrée / Valider



PREMIÈRE MISE EN SERVICE DE L'EXPRESSEUR



ATTENTION !

Retirez toutes les pellicules protectrices lors de l'installation, avant la première mise sous tension de la machine. Cette précaution évitera la fusion ou le blocage des pellicules sous l'effet de la température élevée lors du chauffage de la machine.

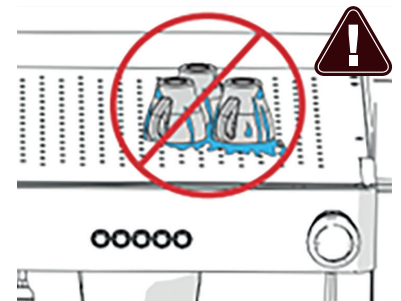
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise électrique appropriée.
- Vérifiez que la vanne d'alimentation en eau est ouverte
- Mettez en marche l'interrupteur principal.
- La machine remplit automatiquement la chaudière avant de commencer le cycle de chauffage.
- Vérifiez que le témoin de chauffe est allumé pendant la montée en température de la chaudière, lancez un cycle boisson pour chaque groupe afin de purger le groupe d'extraction, puis patientez quelques minutes que la chaudière atteigne sa température de service.
- Ouvrez les manettes ou robinets vapeur afin de vérifier leur bon fonctionnement.
- Lorsque la chaudière atteint la pression et la température de travail, le témoin de chauffe s'éteint. Patientez 10 minutes supplémentaires afin que tous les composants hydrauliques atteignent et stabilisent leur température normale de fonctionnement.

La machine est désormais prête à être utilisée.

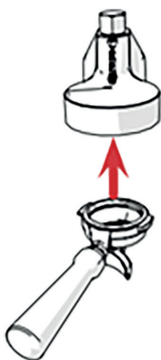


Avertissement !

Veillez à ne pas laisser d'eau goutter sur la machine. Cela pourrait entraîner des dommages électriques et mécaniques. Ne posez jamais de tasses humides directement sur l'étagère chauffante à tasses. Veillez à toujours bien sécher les tasses avant de les placer sur l'étagère chauffante.



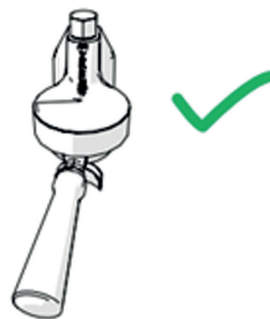
INSTALLATION DU PORTE-FILTRE DANS LE GROUPE D'EXTRACTION



Alignez les deux ergots du porte-filtre avec les deux fentes prévues dans l'enveloppe du groupe.



Insérez le porte-filtre puis tournez-le vers la gauche jusqu'à ce que la poignée soit approximativement perpendiculaire à la surface de la machine à café.



Installé correctement.



Le joint du groupe est usé et doit être remplacé.

EXTRACTION DE L'ESPRESSO

- Débloquez puis retirez le porte-filtre de la tête de groupe.
- Remplissez le panier du porte-filtre avec du café moulu destiné à l'espresso (environ 7 g pour un simple ou 14 g pour un double espresso).
- Tassez fermement le café à l'aide du tamper.
- Insérez le porte-filtre rempli dans la tête de groupe et verrouillez-le en position.
- Placez la ou les tasses sous le porte-filtre.
- Sélectionnez l'option désirée sur le panneau de commande pour démarrer l'extraction.



Avertissement !

Ne tentez jamais d'ouvrir la chaudière lorsque la machine est en marche ! L'eau chaude sous pression peut causer des brûlures et des blessures graves. Après avoir terminé le dosage, patientez au moins 3 secondes avant de retirer le porte-filtre.



Indication

Lorsqu'il n'est pas utilisé, maintenez le porte-filtre monté sur le groupe d'infusion afin de le garder chaud. Il est essentiel de maintenir une température optimale d'extraction pendant le versement de l'espresso.

DÉBIT D'EAU CHAUDE



Avertissement !

AVERTISSEMENT : Ne placez jamais vos mains ou vos doigts directement sous la sortie d'eau chaude pendant la distribution afin d'éviter brûlures et blessures graves.

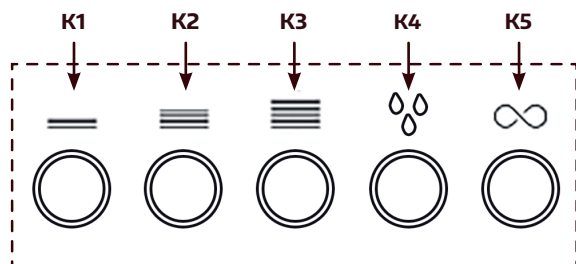
- Placez un récipient (ou tout autre ustensile résistant à la chaleur) sous la sortie d'eau chaude.
- Appuyez sur le bouton d'eau chaude pour démarrer le dosage.
- Le dosage d'eau chaude s'arrêtera automatiquement à la fin du temps de dosage programmé. Pour arrêter manuellement le dosage d'eau, appuyez de nouveau sur le bouton d'eau chaude.

Moussage et texturation du lait

- Placez la buse vapeur du mousser au-dessus du bac égouttoir et abaissez le levier du mousser pendant quelques secondes afin de permettre l'évacuation de l'eau condensée. Relâchez le levier du mousser lorsque seule la vapeur s'échappe de la buse.
- Plongez la buse du mousser dans le pichet de lait en vous assurant que son embout est immergé. Abaissez de nouveau le levier du mousser pour lancer le processus de moussage ou de texturation du lait. Veillez à immerger en permanence l'extrémité de la buse dans le lait pendant le moussage !
- Lorsque le lait atteint la température souhaitée, relâchez le levier et attendez la fin du moussage, puis retirez le pichet.
- Une fois le processus terminé, placez la buse du mousser au-dessus du bac d'égouttage et abaissez de nouveau le levier pendant quelques secondes afin d'évacuer le lait résiduel de la buse. Ensuite, essuyez l'extérieur de la buse à l'aide d'un chiffon humide pour éviter tout encrassement et garantir sa propreté.

PROGRAMMATION – FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DES BOUTONS

Pour activer les fonctions de programmation, éteignez la machine à café à l'aide de l'interrupteur principal, puis, en maintenant enfoncé le bouton requis sur le panneau gauche des boutons de boissons, rallumez la machine.



Fonction de base	Fonction supplémentaire
Espresso court (K1)	Activer/désactiver l'infusion préalable
Espresso moyen (K2)	Activer/désactiver la fonction automatique d'eau chaude pour le bouton à pression continue
Espresso long (K3)	Lancer le nettoyage automatique
Rinçage du groupe (K4)	Activation/désactivation du clignotement des voyants des boutons

PROGRAMMATION DE LA DOSE DE CAFÉ



Important !

Utilisez un porte-filtre rempli de café frais pour chaque nouvelle dose que vous programmez.

- Maintenez le bouton **K5** enfoncé pendant 8 secondes, jusqu'à ce que le message **[SEL]** apparaisse à l'écran et que le bouton **K5** commence à clignoter.
- Appuyez sur l'option de distribution que vous souhaitez programmer : espresso court (**K1**), espresso moyen (**K2**), espresso long (**K3**), ou rinçage (**K4**). Le voyant du bouton pressé ainsi que celui du bouton **K5** s'allumeront. Le groupe commencera le dosage du café.
- Lorsque le niveau souhaité de café dans la tasse sera atteint, appuyez de nouveau sur le bouton sélectionné pour arrêter le dosage. Ce réglage de volume sera mémorisé.
- Répétez cette opération pour toutes les options de dosage que vous souhaitez reprogrammer. Si vous devez reprogrammer une seule option de dosage, suivez les étapes ci-dessus et programmez uniquement cette option. Toutes les autres options de dosage resteront inchangées (paramètres par défaut).
- Pour revenir à l'écran principal, patientez 30 secondes ou éteignez puis rallumez l'appareil.



ATTENTION !

La programmation de toute option sur les touches de boisson situées à gauche (en regardant l'appareil de face) règle automatiquement les volumes de distribution sur l'ensemble des autres touches de boisson. Cela ne concerne que les touches de boisson situées à gauche. La programmation des autres touches de boisson modifie uniquement l'option sélectionnée

- La touche de rinçage du groupe (**K4**) peut être programmée en tant que boisson standard si nécessaire.
- Si la touche **K5** est activée en tant que touche pour thé, la distribution automatique d'eau chaude peut être programmée sur **K5** selon la durée. Le dosage sera indépendant pour chaque groupe.

MENU UTILISATEUR

Pour accéder aux réglages de programmation utilisateur, procédez comme suit :

- Maintenez le bouton **K5** enfoncé pendant 8 secondes jusqu'à ce que le message **[SEL]** s'affiche à l'écran, et que le bouton **K5** se mette à clignoter (programmation des doses de café).
- Maintenez le bouton **K5** enfoncé pendant 8 secondes, jusqu'à ce que le message **[t0]** apparaisse à l'écran, (premiers réglages du menu).
- Parcourez le menu en appuyant sur les boutons **K1** et **K2**.
- Confirmez l'accès à un réglage spécifique en appuyant sur le bouton **K5** ; le paramètre à modifier se mettra à clignoter. Acceptez et enregistrez en pressant de nouveau la touche **K5**.
- Pour quitter le menu des réglages, sélectionnez **[ESC]** et pressez **K5**.

Réglage	Description
[t0]	Température de la chaudière
[cro]	Réglage du temps (durée d'extraction)
[Pi X]¹	Prémouillage (Gr1, Gr2 et Gr3)
[Éco]¹	Réglage de la durée du mode Éco
[Std]¹	Réglage du délai de mise en veille
[SEc]	Température de la chaudière en mode Éco
[SLc]	Compteur de consommation d'eau
[Scc]	Compteur de cafés préparés
[tot]	Compteur total
[cLo]	Réglage de l'horloge
[AUt]¹	Fonction d'allumage/extinction automatique

¹ Désactivée par défaut dans le menu service

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE [t0]

Pour modifier la température de la chaudière :

- Appuyez sur la touche **K5** lorsque le message **[t0]** s'affiche sur l'afficheur.
- Sélectionnez la température de la chaudière à l'aide des touches **K1** ou **K2**.
- Appuyez de nouveau sur la touche **K5** pour confirmer et enregistrer les réglages ; le menu de programmation utilisateur sera alors affiché.

RÉGLAGE DU TEMPS DE DÉBIT [cro]

Pour modifier le réglage du temps de débit :

- Appuyez sur le bouton **K5** lorsque le message **[cro]** s'affiche à l'écran.
- Sélectionnez avec **K1** ou **K2** le réglage **[on]** activé ou **[oFF]** désactivé.
- Appuyez de nouveau sur le bouton **K5** pour confirmer et enregistrer les réglages, puis retour au menu de programmation utilisateur.

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE L'INFUSION PRÉALABLE [Pi1 – Pi2 – Pi3]

Pour activer ou désactiver la fonction de pré-infusion :

- Appuyez sur la touche **K5** lorsque le message **[Pi1]**, **[Pi2]** ou **[Pi3]** est affiché sur l'écran.
- Choisissez avec **K1** ou **K2** le réglage **[on]** pour activer, ou **[oFF]** pour désactiver la fonction de pré-infusion pour chaque groupe **[Pi1, Pi2 ou Pi3]** séparément.
- Appuyez de nouveau sur le bouton **K5** pour confirmer et enregistrer les réglages, puis retour au menu de programmation utilisateur.



ATTENTION !

Le réglage de la pré-infusion est désactivé par défaut dans le menu de service. La raison en est que la tête de groupe intègre une chambre d'infusion préliminaire. Pour certains types de cafés torréfiés nécessitant une infusion préliminaire prolongée, cette fonction peut être activée afin d'obtenir un arôme plus intense de la boisson.

Durant l'infusion préliminaire, le café est dosé pendant le nombre de secondes programmées initialement. Ensuite, avant que le processus d'extraction ne reprenne et s'achève, la pression est réduite durant une durée déterminée en secondes (« Pause »).

RÉGLAGE DU TEMPS DU MODE ÉCONOMIQUE [Éco]

Pour régler la durée du mode économique :

- Appuyez sur le bouton **K5** lorsque le message **[Éco]** est affiché à l'écran.
- Sélectionnez avec **K1** ou **K2** le réglage **[oFF]** pour désactiver le mode Éco pendant **[024]** heures.
- Appuyez de nouveau sur le bouton **K5** pour confirmer et enregistrer les réglages, puis retour au menu de programmation utilisateur.



ATTENTION !

Le mode ÉCO permet à la machine de limiter la consommation d'énergie en abaissant la température de la chaudière à 105 °C (réglage d'usine) après X heures d'inactivité. Le message **[Éco]** s'affichera sur le groupe 1. Pour « réveiller » la machine, il suffit d'appuyer sur n'importe quel bouton. La machine commencera alors le chauffage jusqu'à la température normale de fonctionnement et sera prête à l'usage en quelques minutes.

Les réglages du mode Éco sont désactivés par défaut dans le menu de service.

RÉGLAGE DU TEMPS DU MODE VEILLE [Std]

Pour régler le temps du mode veille de l'appareil :

- Appuyez sur la touche **K5** lorsque le message **[Std]** est affiché à l'écran.
- Choisissez avec **K1** ou **K2** le réglage **[oFF]** pour désactiver la minuterie du mode Éco jusqu'à **[024]** heures.
- Appuyez de nouveau sur le bouton **K5** pour confirmer et enregistrer les réglages, puis retour au menu de programmation utilisateur.



ATTENTION !

- Le mode veille déconnecte l'élément chauffant après X heures d'inactivité. Le message **[oFF]** sera affiché sur l'écran du groupe 1. Pour sortir la machine du mode veille, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche.
- Si les fonctions **[Éco]** et **[Std]** sont activées, la durée du mode veille **[Std]** sera toujours supérieure d'au moins 1 heure à celle du mode **[Éco]**.
- Les réglages du mode veille sont désactivés par défaut dans le menu service.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE EN MODE ÉCONOMIQUE [SEc]

Pour régler la température de la chaudière en mode économique :

- Appuyez sur le bouton **K5** lorsque le message **[SEc]** est affiché à l'écran.
- Sélectionnez la température de la chaudière en mode économique à l'aide des boutons **K1** ou **K2**.
- Appuyez de nouveau sur le bouton **K5** pour confirmer et enregistrer les réglages, puis retour au menu de programmation utilisateur.



ATTENTION !

Il est déconseillé de modifier la température de chaudière réglée en usine en mode économique.

COMPTEUR D'EAU UTILISÉE [SLc]

Pour afficher le compteur partiel de l'eau utilisée :

- Appuyez sur le bouton **K5** lorsque le message **[SLc]** est affiché à l'écran.
- Le compteur d'eau utilisée s'affichera sur l'écran à 3 chiffres, alternant l'affichage des milliers (avec un séparateur sous forme de point) et des unités au format : **[000.-000]** . Par exemple, 1200 litres seront affichés comme suit : **[001.-200]** .
- Appuyez de nouveau sur le bouton **K5** pour confirmer, ce qui retournera au menu de programmation utilisateur.



ATTENTION !

- Le réglage du compteur de consommation d'eau peut être ajusté dans le menu service. Il est désactivé par défaut, c'est pourquoi le compteur partiel indiquera initialement 0.
- Lorsque le compteur partiel atteint la valeur programmée, l'alerte **[FIL]** s'affiche, signalant la nécessité de remplacer le filtre à eau externe. Pour réinitialiser le compteur, veuillez consulter la section « Messages » de ce manuel.

COMPTEUR DE BOISSONS RÉALISÉES [ScC] :

Pour vérifier le nombre de cafés réalisés :

- Appuyez sur la touche **K5** lorsque le message **[ScC]** apparaît sur l'afficheur.
- Le compteur des cafés réalisés s'affichera sur un écran à 3 chiffres, alternant entre l'affichage des milliers (avec un séparateur sous forme de point) et celui des unités, selon le format suivant : **[000.-000]** . Par exemple, 12 500 cafés seront affichés sous la forme suivante : **[012.-500]** .
- Appuyez de nouveau sur le bouton **K5** pour confirmer, ce qui retournera au menu de programmation utilisateur.



ATTENTION !

- Le paramétrage du compteur de boissons réalisées peut être modifié dans le menu de service. Par défaut, il est désactivé, c'est pourquoi le compteur partiel affichera initialement la valeur 0.
- Lorsque le compteur partiel atteint la valeur programmée, l'alarme **[SEr]** s'affiche sur l'écran, signalant la nécessité d'effectuer un entretien périodique. Pour réinitialiser le compteur, veuillez consulter la section « Messages » de ce manuel.

COMPTEUR TOTAL [tot]

Pour afficher le compteur total :

- Appuyez sur la touche **K5** lorsque le message **[tot]** apparaît à l'écran.
- Les compteurs s'affichent sur un écran à 3 chiffres, alternant l'affichage des milliers (avec un point comme séparateur) et des unités, selon le format : **[000.-000]**.
- Faites défiler les compteurs en appuyant sur la touche **K5**, selon l'ordre d'affichage suivant :
 - **[tot]**: compteur total de café préparé-> **K5** -> **[000.-000]** -> **K5** -> **[Gr1]**
 - **[Gr1]**: compteur café groupe 1-> **K5** -> **[000.-000]** -> **K5** -> **[Gr2]**
 - **[Gr2]**: compteur café groupe 2-> **K5** -> **[000.-000]** -> **K5** -> **[Gr3]**
 - **[Gr3]**: compteur café groupe 3-> **K5** -> **[000.-000]** -> **K5** -> **[tEA]**
 - **[tEA]**: compteur automatique de thé infusé-> **K5** -> **[000.-000]** -> **K5** -> **[Lit]**
 - **[Lit]** : compteur total d'eau consommée -> **K5** -> **[000.-000]** -> **K5** -> **[tot]**
- Appuyez de nouveau sur la touche **K5** pour confirmer, ce qui vous ramènera au menu de programmation utilisateur.



ATTENTION !

- Chaque sélection incrémente les compteurs de +1.
- Une extraction d'une durée inférieure à 5 secondes n'entraîne aucune modification des compteurs.

RÉGLAGE DE L'HEURE [cLo]

Pour modifier les paramètres de l'horloge :

- Appuyez sur la touche **K5** lorsque le message **[cLo]** s'affiche à l'écran.
- Choisissez les paramètres de l'horloge à l'aide de **K1** ou **K2**.
- Réglez l'horloge selon le format suivant :
 - Heure **[00h]** -> **K5** -> Minutes **[00M]** -> Jour de la semaine **[00X]**.
 - Jours de la semaine : **[001]** Lundi ; **[002]** Mardi ; ... ; **[007]** Dimanche.
- Appuyez de nouveau sur la touche **K5** pour confirmer et enregistrer les réglages ; le menu de programmation utilisateur sera alors affiché.

RÉGLAGE DE LA MISE EN MARCHE/ARRÊT AUTOMATIQUE [Aut]

Pour modifier les paramètres de la mise en marche/arrêt automatique :

- Appuyez sur la touche **K5** lorsque le message **[Aut]** s'affiche à l'écran.
- Sélectionnez les paramètres d'allumage et d'extinction automatiques à l'aide des touches **K1** et **K2**.
- Les réglages de l'allumage et de l'extinction automatiques s'effectuent selon le format suivant : Heure d'allumage **[on]** -> **K5** -> Heure d'allumage (heures) **[00h]** -> **K5** -> Heure d'allumage (minutes) **[00M]** -> Heure d'extinction **[oFF]** -> **K5** -> Heure d'extinction (heures) **[00h]** -> **K5** -> Heure d'extinction (minutes) **[00M]**.
- Appuyez de nouveau sur la touche **K5** pour confirmer et enregistrer les réglages ; le menu de programmation utilisateur sera alors affiché.



ATTENTION !

- La fonction d'allumage et d'extinction automatiques est désactivée par défaut dans le menu service.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

RÈGLES GÉNÉRALES DE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Avant de commencer le nettoyage, débrancher impérativement l'appareil de sa source d'alimentation électrique.
- Fermer la vanne d'arrivée d'eau du réseau.
- Attendre que l'appareil soit entièrement refroidi.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide lors du nettoyage. Ne jamais utiliser de nettoyeur haute pression. Veiller à empêcher toute infiltration d'eau dans les composants électriques, car cela présente un risque d'électrocution et peut entraîner des dommages irréversibles à l'appareil.
- Ne pas utiliser d'outils tranchants ou métalliques pour le nettoyage. Ils risquent d'endommager l'appareil et, en contact avec des éléments électriques, de provoquer un risque d'électrocution.
- Éviter l'emploi de produits abrasifs, de solvants ou de substances corrosives, car ils peuvent détériorer la surface de l'appareil. Nettoyer l'appareil avec un produit doux, non corrosif, à l'aide d'un chiffon humide.
- Après le nettoyage, sécher soigneusement avec un chiffon.

NETTOYAGE QUOTIDIEN DE L'APPAREIL À CAFÉ

À la fin de chaque journée de travail, exécuter les opérations suivantes :

Nettoyage de la buse vapeur et de la sortie d'eau chaude :

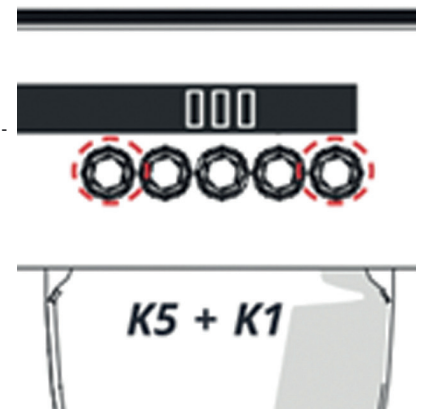
- Positionnez la buse vapeur au-dessus du bac d'égouttage et ouvrez la vanne vapeur (en abaissant le levier de la buse vapeur) pendant une minute afin de rincer complètement la buse. Cette opération doit être effectuée pour chaque buse.
- Nettoyez la buse vapeur ainsi que le robinet de sortie d'eau chaude. Assurez-vous que les buses ne sont ni totalement ni partiellement obstruées par des résidus de lait. Si leur retrait est nécessaire, prenez soin de ne pas déformer ni endommager les composants pendant le nettoyage.

Nettoyage de la tête de groupe et du porte-filtre :

- Nettoyez le filtre et le joint du groupe avec une brosse douce afin d'éliminer les dépôts de café.
- Activez le cycle de rinçage de chaque groupe d'extraction afin d'éviter le dessèchement des résidus de café et leur accumulation à l'intérieur du groupe.

Rinçage quotidien du groupe d'extraction :

- Retirez le porte-filtre puis insérez à sa place un filtre obturé (membrane de nettoyage).
- Démarrez le programme de rinçage de la manière suivante :
 - Maintenir enfoncé le bouton du groupe d'extraction sélectionné **K5** lorsque la machine est sous tension et simultanément appuyer sur le bouton **K1** correspondant à ce groupe.
 - Le cycle automatique de nettoyage se lancera et le message **[cLE]** s'affichera à l'écran.
 - Relâcher les deux boutons ; le groupe d'extraction sera alors nettoyé et rincé.
- Au terme du rinçage, retirer le filtre obturé et le conserver dans un endroit sûr jusqu'à la prochaine utilisation.
- Réinstaller le porte-filtre dans le groupe.



Nettoyage du bac égouttoir et de la carrosserie :

- Nettoyez les surfaces externes de la machine, en portant une attention particulière aux parties en verre et en acier inoxydable, afin d'éliminer les résidus de café ainsi que les traces et empreintes digitales. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux imprégné d'un détergent doux.
- Séchez soigneusement les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon sec.
- Démontez le bac égouttoir et lavez-le sous l'eau courante.
- Avant de repositionner le porte-filtre, nettoyez la face interne de ce dernier. Si nécessaire, faites tremper le porte-filtre dans de l'eau tiède ou utilisez un détergent adapté au nettoyage des machines à café.



Avertissement !

Ne jamais ouvrir le groupe d'infusion ni démonter le porte-filtre pendant le rinçage ! Cela libérerait de la vapeur et de l'eau chaude, pouvant entraîner des brûlures.



Indication

Effectuez un cycle de rinçage pour chaque groupe à la fin de chaque journée afin d'éviter le dessèchement des résidus de café et leur accumulation à l'intérieur des groupes d'infusion.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

Au minimum une fois par semaine, procédez aux opérations d'entretien suivantes :

Nettoyage du groupe d'infusion à l'aide d'un produit spécifique pour machines à café :

- Débloquer le porte-filtre et le retirer de la tête du groupe d'infusion.
- Lors du rinçage quotidien, il convient, une fois par semaine, d'insérer dans le filtre obturé un produit spécial de nettoyage pour machines à café (comprimé).
- Après utilisation du produit, il est impératif de rincer le groupe en lançant deux fois consécutivement le cycle automatique afin d'éliminer tout résidu du produit nettoyant.
- Exécutez les opérations pour chaque groupe d'infusion, puis, après le rinçage, retirez le filtre obturé et conservez-le dans un endroit sécurisé jusqu'à la prochaine utilisation.



Avertissement !

Ne ouvrez pas le groupe d'infusion ni ne démontez la poignée porte-filtre pendant le nettoyage ! Cela entraînerait la libération de vapeur et d'eau chaude, pouvant provoquer des brûlures.



Indication

Lancez un cycle de nettoyage pour chaque groupe au moins une fois par semaine afin de nettoyer en profondeur la tête d'infusion, le filtre du groupe et la poignée porte-filtre. Cette procédure garantit la conservation du goût optimal du café.

DÉTARTRAGE

Les avertissements importants devant être strictement respectés sont signalés par ces symboles.



Important !

Si, malgré l'utilisation d'un système d'adoucissement de l'eau en amont de l'appareil, du tartre se forme toujours au sein de l'appareil, le détartrage doit être réalisé exclusivement par un service qualifié. Le détartrage ne doit jamais être effectué par l'utilisateur.

7. MESSAGES

L'appareil informe, par des messages programmés, qu'il est nécessaire d'effectuer des opérations de maintenance, de soin ou d'entretien. La liste des messages est présentée dans le tableau ci-dessous.

MESSAGE	STATUT DE L'APPAREIL	NOM DE L'ALARME	TYPE DE MESSAGE	SOLUTION
[AL3]	Le bouton sélectionné clignote, le processus d'extraction doit être interrompu manuellement	Aucun débit dans le groupe d'infusion	AVERTISSEMENT	Vérifiez le manomètre
[FiL]	L'appareil est verrouillé, tous les boutons clignotent	Le temps de remplissage de la chaudière est dépassé	ALARME	Éteignez puis rallumez l'appareil avec l'interrupteur principal. Vérifiez que l'alimentation en eau est libre
[Éco]	Rétroéclairage des boutons désactivé. Température de la chaudière abaissée à 105°C.	Mode Éco activé.	AVERTISSEMENT	Appuyez sur n'importe quel bouton de K1 à K4 pour sortir l'appareil de veille.
[oFF]	Rétroéclairage des boutons désactivé. Chaudière éteinte.	Mode Veille	AVERTISSEMENT	Appuyez sur n'importe quel bouton de K1 à K4 pour sortir l'appareil de veille.
[SEr]	L'appareil est en fonctionnement. Message statique affiché sur le groupe 1.	Message de maintenance du service	AVERTISSEMENT	Contactez un technicien de maintenance pour effectuer les opérations d'entretien. Pour réinitialiser le compteur d'alarme de maintenance : • maintenez simultanément K1+K2 et mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur principal. Le message [rSE] apparaîtra sur le groupe 1
[FiL]	L'appareil est en fonctionnement. Message statique affiché sur le groupe 1.	Notification d'entretien du filtre à eau	AVERTISSEMENT	Contactez un spécialiste du service après-vente pour effectuer les opérations d'entretien. Pour réinitialiser le compteur d'alarme de maintenance : maintenez simultanément K3+K4 et mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur principal. Le message [rFi] apparaîtra sur le groupe 1

8. DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La machine ne se met pas en marche après mise sous tension	La fiche n'est pas insérée correctement dans la prise	Vérifiez que la fiche est bien insérée et que la prise fonctionne
	Connexion de protection défectueuse et/ou mécanisme différentiel	Vérifiez l'état de l'alimentation électrique
	Câble d'alimentation et/ou fiche endommagés	Faites appel à un technicien pour remplacer les composants défectueux
Aucune vapeur ne s'échappe de la buse vapeur	Buse obstruée par du lait séché	Nettoyez la buse et, si nécessaire, retirez son embout pour le déboucher à l'aide d'une épingle ou d'une aiguille
La pré-infusion ne fonctionne pas	Le mode d'infusion préalable est désactivé	Configurez les réglages de l'infusion préalable conformément aux instructions du manuel
De l'eau s'accumule sous la machine	Le tuyau de vidange est bloqué par des résidus ou déconnecté du réservoir de vidange	Nettoyez le tuyau de vidange et vérifiez la conformité et l'étanchéité de la connexion
L'extraction du café est trop rapide	Café moulu trop grossièrement	Adoptez une mouture plus fine
L'extraction du café est trop lente	Café moulu trop finement	Adoptez une mouture plus grossière
La température d'extraction du café est trop basse	Les tuyaux de sortie de la chaudière sont obstrués par des dépôts calcaires	Éteignez l'appareil et contactez un technicien pour effectuer la réparation
Le groupe d'infusion ne distribue pas d'eau	Le système hydraulique est obstrué par des dépôts calcaires	Éteignez l'appareil et contactez un technicien pour effectuer la réparation

9. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de vie du produit, il est interdit de jeter l'appareil dans un lieu susceptible de nuire à l'environnement.

Un stockage temporaire des déchets dangereux est autorisé en vue de leur élimination ultérieure. Il est impératif de respecter la réglementation environnementale en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

L'appareil doit être remis à des entreprises spécialisées pour la collecte, le démontage et l'élimination.

L'appareil doit être démonté en séparant les composants selon leur nature chimique, en tenant compte que certains peuvent être recyclés et réutilisés de manière similaire aux déchets ménagers. Avant la mise au rebut, il convient de mettre l'appareil hors service en débranchant son cordon d'alimentation.

Le matériau issu de la mise au rebut, s'il n'est pas réutilisé, doit être remis à un point de collecte ou à un centre de traitement des déchets conformément aux réglementations en vigueur.

Tout symbole DEEE apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être éliminé de manière appropriée afin d'éviter tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir davantage d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou une entité locale chargée de la gestion des déchets.


Les opérations de démontage de l'appareil doivent impérativement être réalisées par un personnel qualifié.

Si un remontage ultérieur de l'appareil est envisagé, toutes les opérations doivent être exécutées avec la plus grande vigilance afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnements ou de désagréments causés par un personnel non autorisé intervenant sur l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que le matériau dont il est constitué sont 100 % recyclables et portent le symbole  .

Lors de l'élimination, il est impératif de respecter les réglementations locales en vigueur. Les éléments de l'emballage (sacs plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.

L'appareil a été conçu à partir de matériaux adaptés au recyclage. Cet appareil est marqué comme conforme à la Directive européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. En assurant une élimination appropriée de cet appareil, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou joint à sa documentation indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager classique. Il doit être remis à un centre spécialisé dans la gestion et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il faut s'assurer qu'il devienne inutilisable (il doit être impossible de le mettre en marche), en coupant le câble d'alimentation ainsi qu'en retirant les portes de l'étagère et tous les autres éléments susceptibles de présenter un danger.

Il est interdit de permettre que l'on grimpe sur l'appareil ou que quelqu'un se retrouve enfermé à l'intérieur. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales relatives au traitement des déchets, en le déposant dans un centre de collecte spécialisé. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, car il pourrait présenter un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies par les directives européennes et aux normes qui leur sont associées. Après obtention de cette conformité, le fabricant déclare que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont donc munis du marquage CE requis, autorisant leur mise sur le marché dans les pays européens.

La déclaration de conformité, fournie sur demande de l'utilisateur, est disponible sous forme électronique ou imprimée au siège du fabricant.

Forgast - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Polska - Tel.: +48 327 508 166

canario
CAFÉ