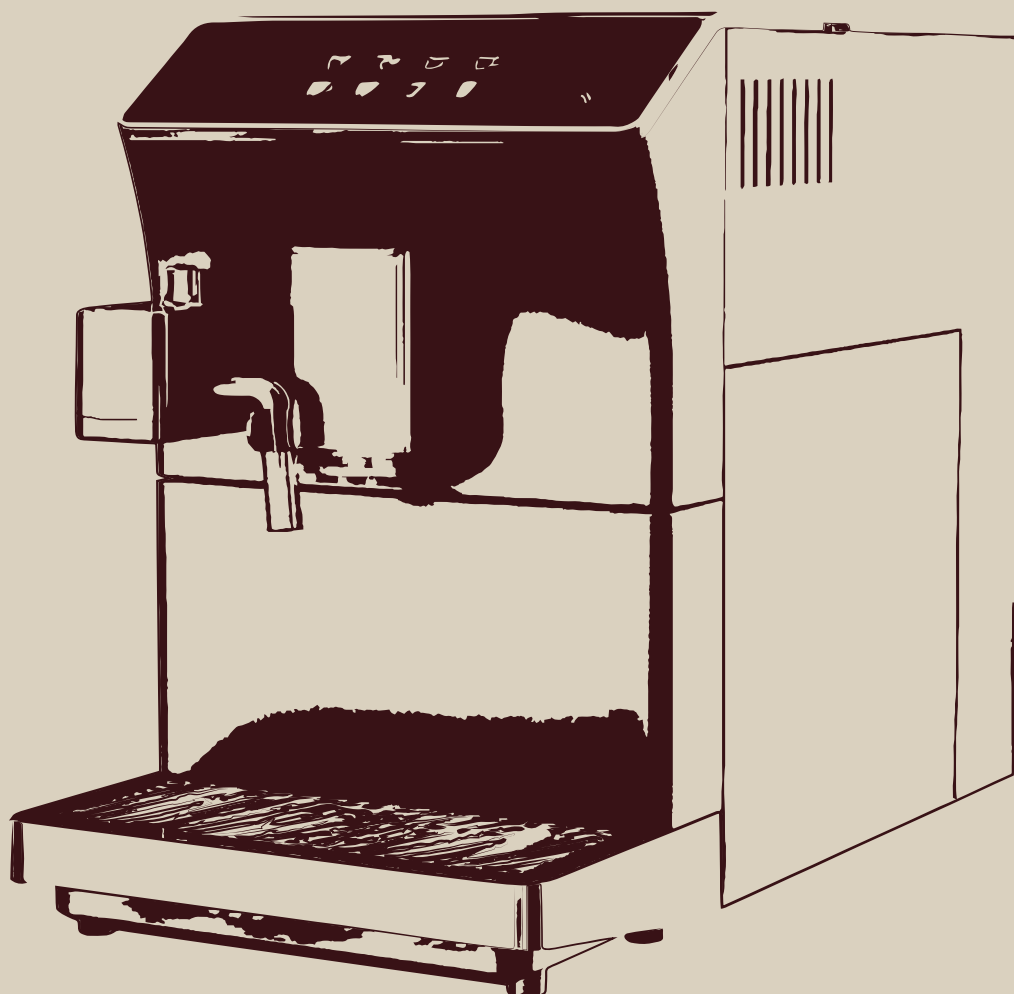


canario
CAFÉ

MODE D'EMPLOI



Machine à café automatique

CC702

- TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINELLES -

canario

1. SÉCURITÉ	5
2. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL	6
3. TRANSPORT ET STOCKAGE	7
4. INSTALLATION	7
5. UTILISATION	8
6. PRÉPARATION DU CAFÉ	14
7. NETTOYAGE	20
8. MESSAGES DU SYSTÈME	28
9. DÉPANNAGE	30
10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION	31

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. Nous vous invitons à lire attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation afin d'éviter tout risque de danger ou d'endommagement. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil. Le non-respect des consignes d'utilisation de cet appareil peut entraîner des brûlures ou des dommages matériels. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation inappropriée de cet appareil.

Nous vous souhaitons une utilisation agréable et satisfaisante.

SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MODE D'EMPLOI

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



Danger !

Le non-respect de cet avertissement peut provoquer un risque de choc électrique.
Danger ! Risques de dommages matériels, voire de menace pour la vie.



Important !

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures corporelles ou endommager l'appareil.



Risque de brûlures !

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des brûlures.



Attention !

Ce symbole signale des conseils ou informations importantes pour l'utilisateur.

DÉPANNAGE ET ENTRETIEN

- En cas de dysfonctionnement, essayez d'abord de résoudre le problème conformément aux informations fournies dans les sections « Message d'erreur » et « Dépannage général » de ce mode d'emploi. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
- Seuls les revendeurs ou techniciens agréés par le fabricant sont autorisés à réparer l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de réparation ou d'entretien incorrects.

1. SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

**Danger !**

Cet appareil électrique peut provoquer un risque d'électrocution ; il est impératif de respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Veillez à conserver un accès permanent à la prise secteur utilisée par l'appareil et débranchez-le immédiatement en cas de nécessité.
- Débranchez la fiche directement, sans tirer sur le cordon d'alimentation afin d'éviter tout dommage. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation afin de prévenir toute détérioration.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre librement afin d'éviter tout risque de chute ou d'endommagement.
- Ne placez en aucun cas l'appareil ni aucune de ses pièces dans un lave-vaisselle.
- Pour déconnecter totalement et en toute sécurité la machine de l'alimentation électrique, éteignez d'abord l'appareil à café à l'aide du bouton marche/arrêt, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil si sa fiche ou son cordon d'alimentation sont endommagés ; ils doivent être remplacés uniquement par un technicien agréé afin d'éviter tout danger.
- Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil. Coupez l'alimentation, débranchez la fiche et contactez le Service technique.
- Ne pas ouvrir les capots afin de prévenir tout risque d'incendie ou d'électrocution. L'utilisateur ne doit en aucun cas réparer les composants internes de l'appareil ; ces composants doivent impérativement être réparés par un personnel de service agréé.
- Veuillez couper l'alimentation électrique avant le nettoyage, puis essuyer l'appareil avec un chiffon légèrement humide pour éviter toute exposition prolongée à l'eau.
- Ne pas manipuler la prise avec les mains mouillées. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau pendant le nettoyage. Rappelez-vous toujours qu'il s'agit d'un appareil électrique !

**Important !**

Tous les types d'emballages (sacs plastiques, mousses de polystyrène) doivent être conservés hors de la portée des enfants.

**Important !**

L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi qu'à celles manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient été dûment formées ou supervisées quant à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques associés. Les enfants ne doivent pas manipuler cet appareil.

**Risque de brûlure !**

Pendant le fonctionnement, de l'eau chaude et de la vapeur peuvent être produites ; évitez tout contact avec les éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur.

- Veillez à maintenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne touchez aucune pièce susceptible d'être à haute température.

APPLICATIONS DÉDIÉES

La machine à café automatique CANARIO CC702 est un équipement performant, destiné à un usage professionnel en bureaux, cafés et restaurants. Elle permet la préparation de nombreuses boissons à base de café, telles que l'espresso, le cappuccino ou le latte, grâce à une technologie avancée de mouture, d'infusion et de texturation du lait. L'appareil automatise l'intégralité du procédé, augmentant ainsi le confort et l'efficacité d'utilisation, tout en éliminant la nécessité de moulinier les grains et de faire mousser le lait manuellement.

L'appareil permet de personnaliser les réglages en fonction des préférences individuelles des utilisateurs, notamment la granulométrie de la mouture, la température de l'eau et l'intensité de la boisson, permettant ainsi la préparation d'un café parfaitement adapté aux exigences. Sa construction robuste et l'utilisation de matériaux de haute qualité assurent une durabilité optimale et une résistance accrue à une utilisation intensive, faisant de cette machine une solution idéale dans des environnements variés où le café occupe une place essentielle. La machine à café automatique CANARIO CC702 a été conçue pour garantir une qualité exceptionnelle des boissons caféinées et offrir une grande facilité d'utilisation dans les contextes professionnels et commerciaux.

MODE D'EMPLOI

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation de l'appareil. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou endommager l'appareil. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'un usage incorrect de l'appareil.



ATTENTION !

Conservez soigneusement ce mode d'emploi. Si vous remettez l'appareil à un tiers, assurez-vous que la machine à café et ce mode d'emploi soient transmis au nouvel utilisateur.

2. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL



A1. Couverture du réservoir à grains de café

A2. Interrupteur principal d'alimentation (à l'arrière de l'appareil)

A3. Porte du groupe d'infusion

A4. Récipient à marc de café

A5. Plateau d'égouttage

A6. Indicateur de niveau d'eau

A7. Couverture extérieure du réservoir d'eau

A8. Plateau pour tasses à café

A9. Panneau de commande tactile

A10. Couverture du plateau d'égouttage

A11. Sortie du café (hauteur réglable)

A12. Réservoir à grains de café

A13. Entrée pour café moulu

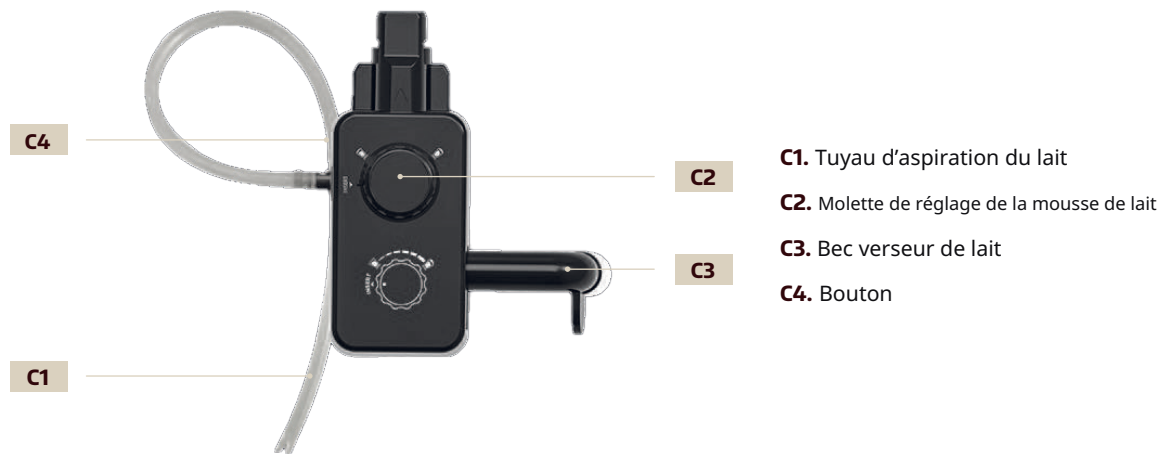
A14. Réglage de la mouture des grains de café

A15. Bloc d'extraction

A16. Couverture intérieure du réservoir d'eau

A17. Réservoir d'eau

DESCRIPTION DU MOUSSEUR À LAIT



3. TRANSPORT ET STOCKAGE

Lors du transport, l'appareil doit être manipulé avec soin afin d'éviter tout choc. L'appareil emballé ne doit en aucun cas être entreposé en plein air. Il doit être stocké dans un local ventilé, dont l'atmosphère ne favorise pas la corrosion. Ne faites pas pivoter l'appareil à l'encontre des indications figurant sur l'emballage.

4. INSTALLATION

- Après ouverture de l'emballage, vérifiez que la surface de l'appareil est intacte et non endommagée, et assurez-vous que tous les accessoires sont prêts à l'usage. Si vous constatez des dommages visibles sur l'appareil, ne l'utilisez pas. Veuillez contacter le centre de service.
- Le lieu d'installation doit être stable et parfaitement horizontal.
- Ne pas stocker d'objets inflammables à proximité de l'appareil.
- L'appareil émettra de la vapeur chaude. Par conséquent, lors de la mise en place de la machine sur le plan de travail, maintenir un espace minimum de 3 cm à l'avant, sur les côtés et autour des parties proches des parois de l'appareil, ainsi qu'au moins 30 cm d'espace libre au-dessus de la machine.
- Ne nettoyez pas la machine avec un chiffon humide afin d'éviter toute pénétration d'eau susceptible d'endommager l'appareil et d'augmenter le risque d'électrocution. Ne positionnez pas la machine à proximité d'un robinet ou d'un évier.
- Ne placez pas dans le réservoir à grains de café ni dans la chambre à poudre des mélanges de poudres tels que le café instantané ou le cacao, car cela risquerait d'endommager l'appareil.
- Ne versez pas d'eau ni d'autres liquides dans le réservoir à grains de café ou dans la chambre à poudre, sous peine d'endommager la machine.
- N'installez pas la machine dans un local où la température descend en dessous de 0 °C, afin d'éviter tout dommage à l'appareil.
- Ne soumettez pas la machine à café à la pluie, à la neige ni au gel, car cela pourrait provoquer des dommages.



ATTENTION!

- N'utilisez aucune autre alimentation que celle indiquée sur la plaque signalétique.
- N'utilisez pas un disjoncteur différentiel ne répondant pas aux normes de sécurité.
- Le montage et l'entretien relatifs à l'installation électrique doivent être effectués par un service agréé Forcast ou par des personnes disposant des qualifications nécessaires.
- Le disjoncteur différentiel, le fusible et la prise d'alimentation doivent être installés à proximité de l'appareil.
- La fiche et la prise doivent être en bon état et garantir une connexion correcte.

5. UTILISATION



ATTENTION !

N'utilisez pas l'appareil à des fins non conformes à sa destination. L'appareil doit être exploité exclusivement par des personnes ayant pris connaissance du présent mode d'emploi. Avant toute opération de montage, de démontage ou de nettoyage, débranchez impérativement l'appareil de la prise électrique.

- Avant toute première utilisation, nettoyez et séchez rigoureusement l'appareil.
- Positionnez l'appareil dans un emplacement adéquat.
- Avant son départ de l'usine, la machine à café est rigoureusement testée ; il est donc normal que de faibles quantités de café moulu restent présentes dans la machine. Nous garantissons que l'appareil est entièrement neuf.
- Réglez dans les plus brefs délais la dureté de l'eau conformément aux instructions du chapitre « Réglage de la dureté de l'eau » contenu dans ce mode d'emploi.
- Insérez la fiche dans une prise de courant à terre conforme.

MISE EN MARCHÉ DE L'EXPRESSO AUTOMATIQUE



1.

Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'au trait maximal indiquant la quantité maximale autorisée, puis repositionnez-le dans l'appareil conformément à l'illustration.



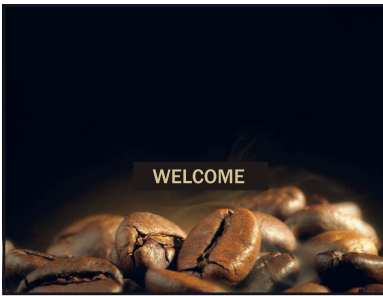
2.

Insérez les grains de café dans le récipient dédié aux grains, tel qu'indiqué sur l'illustration. Placez un récipient d'une capacité minimale de 100 ml sous la sortie du café.



3.

Après avoir mis l'appareil sous tension, basculez l'interrupteur principal situé à l'arrière de l'appareil en position « I », conformément à l'illustration, puis appuyez sur le bouton prévu.  tenez environ 3 secondes pour démarrer la machine à café.



4.

Après démarrage de la machine, l'écran d'accueil « PRÊT À L'EMPLOI » s'affichera.



5. « Remplissage du système »

Lors du premier démarrage de la machine, l'interface d'affichage est présentée sur la figure (comme indiqué sur la figure).



6. « Chauffage de la chaudière »

la machine entre en phase de chauffage, et l'interface d'affichage apparaît sur la figure (affichage dynamique).



7. « Nettoyage de la machine »

Le rinçage des conduites hydrauliques internes démarre et, après le rinçage, l'eau usée s'écoulera par la sortie de café. L'interface de l'affichage est illustrée sur le schéma (affichage dynamique).



8.

Après le préchauffage et le rinçage, l'écran d'accueil apparaîtra, indiquant que la machine à café est prête pour une utilisation normale.



ATTENTION !


- Lors de la première utilisation de la machine à café, le niveau sonore sera plus élevé que d'habitude, car le tuyau d'alimentation en eau est actuellement vide. Une fois le tuyau rempli d'eau, le niveau sonore diminuera.
- Lors de la première utilisation, un résultat optimal ne peut être obtenu qu'après la préparation de 3 à 4 tasses d'Espresso ou de Cappuccino .
- À chaque mise en marche, la machine à café réalise automatiquement un cycle de chauffe et de rinçage. Ce cycle est non interrompable, et la machine ne doit être utilisée qu'après son achèvement complet.



Risque de brûlures !

Durant le chauffage et le rinçage, une faible quantité d'eau chaude s'écoule des sorties doubles vers le bac d'égouttement situé en dessous. Veuillez à ne pas toucher l'eau chaude projetée.

MISE HORS TENSION DE LA MACHINE À CAFÉ

Après la préparation du café, si une utilisation continue n'est pas requise, il convient d'éteindre la machine. Appuyez d'abord sur la touche  Sur le panneau tactile, éteignez l'écran tactile, puis mettez l'interrupteur principal d'alimentation en position « 0 » et coupez l'alimentation de la machine.



ATTENTION !


1. Avant l'arrêt, la machine nettoie automatiquement le conduit du café. Si un café au lait a été préparé, la machine rappellera qu'il est nécessaire de nettoyer le réservoir à lait après le nettoyage automatique du conduit du café. Veuillez respecter les consignes indiquées dans la section « Nettoyage du réservoir à lait après chaque utilisation ».
2. Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, il est recommandé de débrancher le câble d'alimentation.

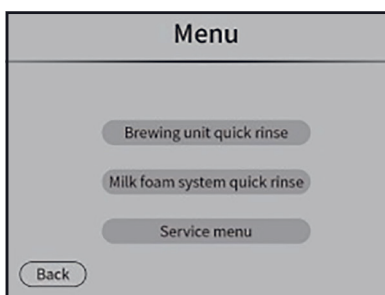


IMPORTANT !


Afin d'éviter tout dommage à la machine à café, veuillez ne pas basculer l'interrupteur d'alimentation sur la position « 0 » lors de la mise en marche de l'appareil.

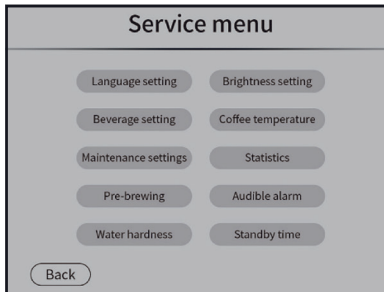
CONFIGURATION DU MENU

Appuyez sur l'icône  située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile afin d'accéder au programme de configuration du menu. Sélectionnez l'élément souhaité. Pour quitter le programme de configuration, appuyez sur « Retour » (Back). Les éléments suivants sont disponibles dans le menu : « Rinçage rapide du groupe d'infusion » (Brewing unit quick rinse), « Rinçage rapide du mousser à lait » (Milk foam system quick rinse), « Statistiques » (Service menu).



CONFIGURATION DU MENU DE SERVICE

Sélectionnez l'icône  située dans le coin supérieur droit du panneau tactile afin d'accéder au programme de configuration du menu. Sélectionnez « Statistiques », saisissez le mot de passe (par défaut : 1 2 3 4 5 6) puis validez pour lancer le programme.



Menu anglais


1. Menu service
2. Réglage de la langue
3. Réglage de la luminosité
4. Réglage de la boisson
5. Température du café
6. Paramètres de maintenance
7. Statistiques
8. Pré-infusion
9. Alarme sonore
10. Dureté de l'eau
11. Durée de veille
12. Retour

Menu polonais

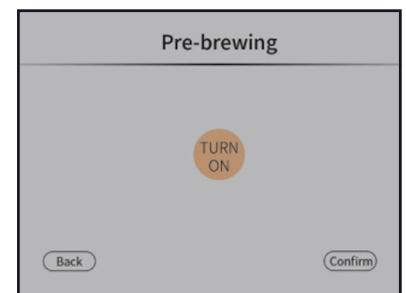
1. Menu
2. Sélection de la langue
3. Réglage de la luminosité de l'écran
4. Réglages de la boisson
5. Température du café
6. Entretien
7. Statistiques
8. Pré-infusion
9. Alarm
10. Dureté de l'eau
11. Temps de veille
12. Retour




CONFIGURATION DE L'EXTRACTION PRÉALABLE DU CAFÉ

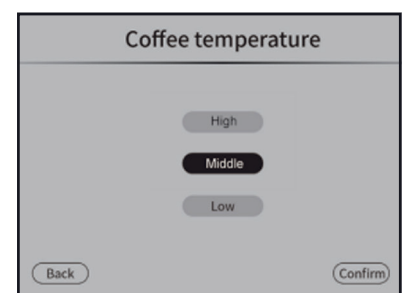
Sélectionnez l'icône  « » dans le coin supérieur droit du panneau tactile afin d'accéder au programme de configuration du menu. Sélectionnez « Menu », saisissez le mot de passe et validez.

Appuyez sur « Menu » → « Pré-infusion » pour accéder au menu de « Pré-infusion ». « Activé » (TURN ON) indique l'activation de la fonction de pré-infusion, tandis que « Désactivé » (TURN OFF) indique sa désactivation. Pour sortir du programme, appuyez sur l'icône « Retour ».



RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU CAFÉ

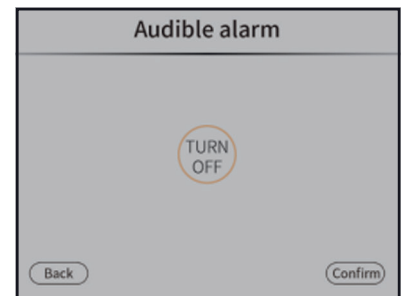
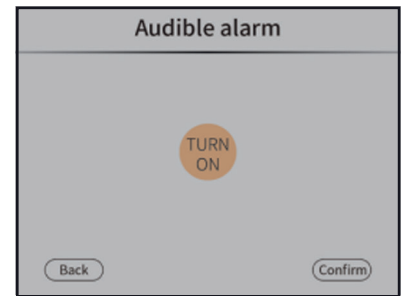
Appuyez sur l'icône  située en haut à droite du panneau tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Saisissez le mot de passe, puis validez. Appuyez sur « Menu » → « Température du café » pour accéder au menu de réglage de la température du café. Sélectionnez « haut » (HIGH), « moyen » (MIDDLE) ou « bas » (LOW) selon vos besoins. Pour quitter le programme, appuyez sur l'icône « Retour » afin de fermer le programme.



ALARM

Lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement, la machine à café bascule sur l'interface d'alarme afin d'afficher les dysfonctionnements correspondants, et l'alarme retentit. Pour désactiver le son de l'alarme, procédez comme suit : appuyez sur l'icône « » située en haut à droite de l'écran tactile afin d'accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur « Menu », saisissez le mot de passe et confirmez. Appuyez sur « Menu » → Alarme (**Alarme sonore**) pour accéder au menu « Alarme ».

Sélectionnez « Activé » (**TOURN ON**) out « Désactivé » (**TOURN OFF**) en fonction des besoins, puis appuyez sur l'icône « Confirmer ». Pour quitter le programme, appuyez sur l'icône « Retour » afin de fermer le programme.



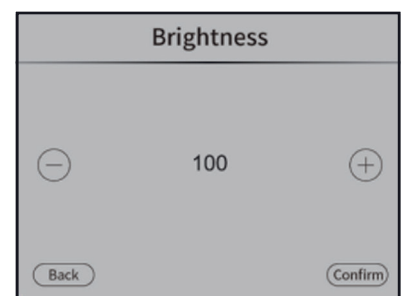
SÉLECTION DE LA LANGUE

Appuyez sur l'icône « » située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au menu de configuration. Sélectionnez « Menu », saisissez le mot de passe, puis validez. Sélectionnez « Menu → sélection de la langue » (Language settings) pour accéder au menu « Sélection de la langue » et choisissez « < » ou « > », selon vos préférences. Appuyez sur « Confirmer » pour valider votre choix. Pour quitter le programme, appuyez sur l'icône « Retour » pour sortir du menu.



RÉGLAGE DE LA LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

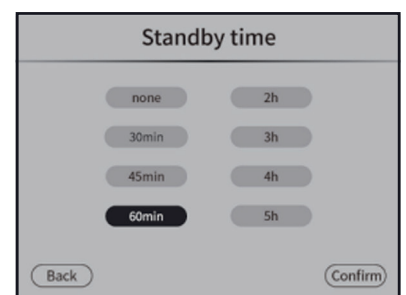
Réglez la luminosité de l'appareil en suivant les étapes ci-dessous : appuyez sur l'icône « » située en haut à droite du panneau tactile pour accéder au menu de configuration. Sélectionnez « Menu », saisissez le mot de passe, puis validez. Accédez au menu « Luminosité de l'écran (**Brightness**) » via « Menu → Luminosité de l'écran ». Choisissez « + » ou « - » selon vos besoins, puis validez en appuyant sur « Confirmer ». Pour quitter le menu, appuyez sur l'icône « Retour ».



MODE VEILLE


Le réglage usine de l'appareil prévoit un démarrage automatique du cycle de nettoyage suivi du passage en mode veille après 60 minutes d'inactivité. Il est possible de configurer l'appareil afin qu'il ne s'éteigne pas automatiquement après 30 minutes, 45 minutes, 60 minutes, 2, 3, 4 ou 5 heures d'inutilisation.

Appuyez sur l'icône « » située en haut à droite de l'écran tactile pour accéder au menu de configuration. Sélectionnez « Menu », saisissez le mot de passe, puis validez. Appuyez sur « Menu → Temps de mise en veille (Standby time) » pour accéder au menu « Temps de veille ». Sélectionnez la durée de mise en veille souhaitée, puis appuyez sur « Confirmer » pour valider la configuration. Pour quitter le menu, appuyez sur l'icône « Retour ».



RÉGLAGES DE LA BOISSON



Appuyez sur l'icône  » dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au menu de configuration. Sélectionnez « Menu », saisissez le mot de passe et validez. Appuyez sur « Menu → Paramètres de la boisson » (Beverage settings) afin d'accéder au menu « Paramètres de la boisson ». Sélectionnez l'icône correspondant à la boisson que vous souhaitez modifier, ajustez les paramètres situés à droite de l'icône, puis appuyez sur « Confirmer » pour valider la configuration. Pour quitter le menu, appuyez sur l'icône « Retour » afin de sortir.

Par exemple :


Réglez les paramètres de l'Espresso, avec une intensité de café correspondant à deux grains, et un volume de café de 35 ml.



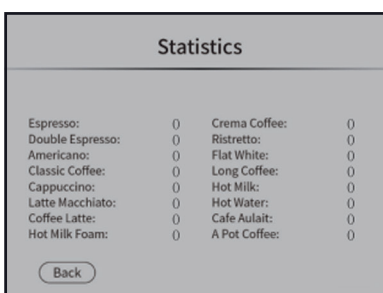
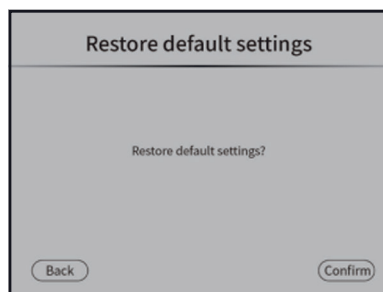
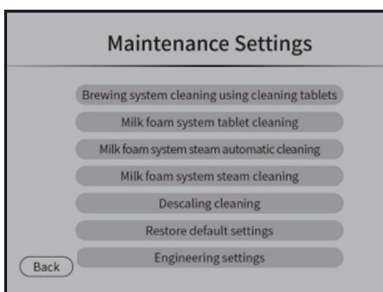
Suivez les étapes ci-dessus : sélectionnez « Espresso » (comme illustré), accédez aux réglages de l'Espresso, choisissez l'intensité du café (**Coffee strength**) et le volume du café (**Coffee volume**) à l'aide des icônes « + » et « - », puis appuyez sur la touche de confirmation pour finaliser le réglage du volume de l'Espresso à 35 ml.

RETOUR AUX PARAMÈTRES D'USINE


La sélection d'un programme entraînera la réinitialisation de tous les réglages du menu aux valeurs par défaut.

Touchez l'icône  située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Sélectionnez « Menu », saisissez le mot de passe, puis validez.

Sélectionnez « Menu → Paramètres de maintenance (**Maintenance Settings**) → Rétablir les paramètres par défaut » pour ouvrir le menu « Rétablir les paramètres par défaut ». Puis, sélectionnez « Confirmer » pour valider et terminer (voir illustration).



STATISTIQUES

Sélectionnez l'icône  située en haut à droite du panneau tactile. Sélectionnez « Menu » puis saisissez le mot de passe pour accéder au programme de configuration. Après avoir sélectionné l'icône « Statistiques », vous pourrez consulter le nombre de tasses de boissons préparées.

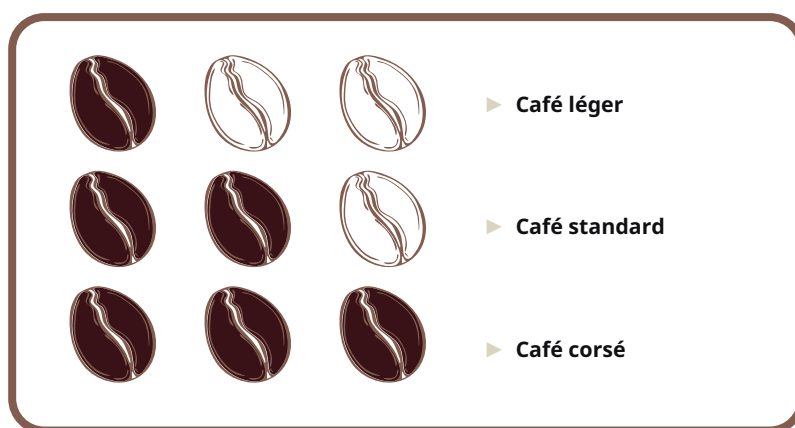
RÉGLAGES DE SERVICE

Les réglages de service sont protégés par un mot de passe. Cette section est réservée au personnel technique, accessible uniquement après saisie du mot de passe.

6. PRÉPARATION DU CAFÉ

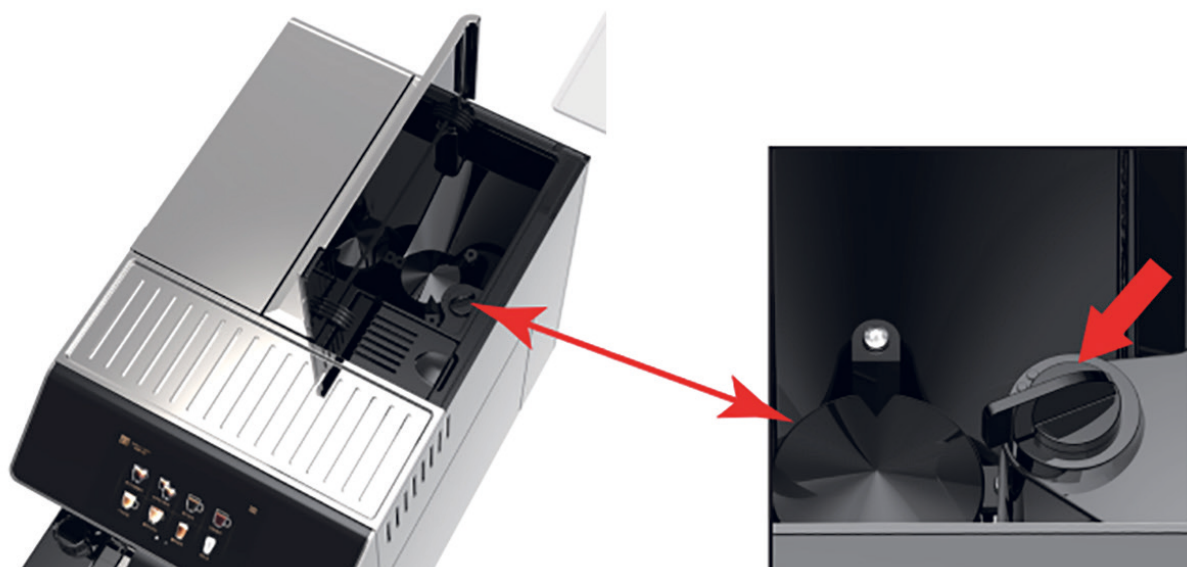
RÉGLAGE DE L'INTENSITÉ DU CAFÉ

L'intensité par défaut de la machine est standard. Vous pouvez sélectionner votre intensité préférée dans le menu « Réglages des boissons ».



RÉGLAGE DU VOLUME DE CAFÉ

Le volume du café peut être ajusté conformément à la section « Réglages des boissons ».



RÉGLAGE DE LA GRANDEUR DE LA MOUTURE

La grandeur de la mouture des grains de café est réglée en usine, ce qui permet de moulinner les grains sans nécessité de réglage préalable.

- Si vous utilisez des grains de café torréfiés foncés, il est conseillé de positionner le bouton de réglage de la mouture sur un niveau plus grossier.
- Si vous utilisez des grains de café torréfiés clairs, il est conseillé de positionner le bouton de réglage de la mouture sur un niveau plus fin.

Pour obtenir un café plus intense et riche en huiles, tournez le bouton de réglage de la mouture dans le sens antihoraire (pour une mouture plus grossière). Si vous souhaitez que le café s'écoule plus rapidement (et non goutte à goutte), tournez le sélecteur dans le sens horaire (afin d'obtenir une mouture plus fine). Après l'infusion d'au moins deux tasses de café, vous remarquerez les effets de l'ajustement du degré de mouture. Si, après ce réglage, le résultat souhaité n'est pas obtenu, il est possible d'ajuster de nouveau le sélecteur de mouture des grains de café.

Conseil pour obtenir un café plus chaud :

- Avant l'infusion, appuyez sur l'icône « » situ^{ée} en haut à droite du panneau tactile afin d'accéder au programme de configuration du menu. et sélectionnez « Rinçage rapide du groupe d'infusion » afin d'exécuter un cycle de nettoyage.
- Placez une tasse sous l'eau chaude pour la préchauffer (utilisez la fonction eau chaude).
- Réglez une température de café plus élevée dans le menu.



ANNULATION DE L'EXTRACTION DU CAFÉ

Pendant que l'appareil prépare la boisson, vous pouvez l'interrompre en appuyant sur l'icône « Arrêt immédiat » (**Stop immediately**).

PRÉPARATION D'ESPRESSO À PARTIR DE GRAINS DE CAFÉ



ATTENTION !

Afin d'assurer le fonctionnement optimal de l'appareil, il est impératif de ne pas introduire d'eau, de poudre de café, de café lyophilisé, de café enrobé de caramel, de bonbons ni tout autre corps étranger dans le réservoir à grains de café.

1. Remplissez le réservoir à grains de café avec les grains de café, conformément à l'illustration.
2. Placez les tasses sous la sortie du café :
 - 1 tasse pour préparer une tasse de café
 - 2 tasses pour préparer deux tasses de café
3. Placez la tasse aussi près que possible de la sortie du café afin d'optimiser la richesse en huiles essentielles du café.
4. Sélectionnez l'icône « Espresso » sur l'écran tactile afin de démarrer la préparation de l'espresso.

Le volume des tasses ainsi que la puissance apparaîtront à l'écran, comme indiqué sur la photographie. Après un court instant, une tasse d'espresso sera automatiquement servie.





ATTENTION !

- Si le café s'écoule goutte à goutte, est trop faible, ne présente pas une mousse suffisante, ou si la température est trop basse ou trop élevée, veuillez consulter la section « Dépannage » de ce manuel où des informations détaillées sont fournies.
- Durant l'utilisation de la machine à café, différents messages d'avertissement peuvent apparaître à l'écran. Veuillez vous référer au chapitre « Affichage des informations » de ce manuel pour obtenir des détails complémentaires.
- Si la machine à café n'a pas été utilisée pendant trois jours, il est impératif de consommer l'ensemble des grains de café restants afin d'éviter leur humidification due aux conditions atmosphériques, ce qui pourrait entraîner des dommages irréversibles à la machine.

PRÉPARATION D'ESPRESSO AVEC DU CAFÉ MOULU



ATTENTION !

- Ne jamais ajouter de café moulu lorsque la machine à café est éteinte, car la poudre pourrait se disperser, contaminer l'appareil et risquer d'en compromettre le fonctionnement.
- Ne jamais ajouter plus d'une cuillère de café moulu afin d'éviter de contaminer l'intérieur de la machine ou de boucher le réservoir à café en poudre.

1. Choisissez l'option Espresso (comme indiqué sur la photo) dans le menu des réglages des boissons, utilisez les touches « + » et « - » pour naviguer, puis appuyez sur le bouton de confirmation afin de valider la sélection.
2. Sélectionnez l'icône « Espresso » sur l'écran tactile ; un message s'affichera pour inviter à ajouter du café moulu (comme indiqué sur la photo). Ajoutez au maximum une cuillère de café, puis pressez le bouton de confirmation. L'écran affichera la dose de café (comme indiqué sur la photo). Au bout de dix secondes, une tasse d'espresso sera préparée.



PRÉPARATION DU CAFÉ AVEC DU LAIT

Montage du mousser à lait sur la machine à café.





1. Insérez la conduite d'aspiration du lait dans le récipient à lait.
2. Insérez entièrement le mousser à lait dans la buse vapeur, jusqu'à ce qu'il soit solidement en place et qu'il ne soit plus possible de l'enfoncer davantage (comme indiqué sur le dessin).
3. Placez une tasse d'une capacité de 200 ml sous la buse de distribution du lait.
Si vous souhaitez utiliser une tasse particulièrement haute, repositionnez la buse de distribution du café et celle du lait vers le haut.

Pour obtenir une mousse de lait dense et onctueuse, utilisez du lait entier préalablement refroidi à environ 5 °C. Afin d'éviter une quantité insuffisante ou excessive de mousse de lait, appuyez sur la commande « Nettoyage du circuit de mousse de lait » sur l'écran tactile afin de procéder au nettoyage de l'appareil après la préparation d'un café au lait. Nettoyez ensuite régulièrement le couvercle du mousser à lait ainsi que la buse vapeur conformément au chapitre « Nettoyage du système mousser à lait » du manuel d'instructions.

RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ DE MOUSSE DE LAIT

Tournez le bouton du couvercle du mousser à lait pour sélectionner la quantité de mousse de lait, conformément au tableau ci-dessous :

POSITION DU REPÈRE MOLETTES DE RÉGLAGE	DESCRIPTIONS	RECOMMANDATIONS
	Sans mousse de lait	Lait chaud
	Avec mousse de lait	Café Latte Macchiato / White Flat
		Cappuccino / Mousse de lait chaude / Café au lait

PRÉPARATION DE COFFEE LATTE / MACCHIATO / WHITE FLAT / CAPPUCINO / CAFÉ AU LAIT / LAIT CHAUD / MOUSSE DE LAIT CHAUDE

1. Sur l'interface de la machine à café, comme illustré sur la photographie, vous pouvez démarrer la préparation d'un café sélectionné.
2. Réglez le bouton de l'émulsionneur à lait afin d'obtenir la texture de café souhaitée. Veuillez vous référer au tableau ci-dessus.
3. Appuyez sur l'icône fonctionnelle appropriée sur le panneau tactile pour préparer la boisson sélectionnée.



ATTENTION !

L'écoulement de lait ou de café peut être interrompu à tout moment en appuyant sur l'icône fonctionnelle appropriée située sur le panneau tactile.



NETTOYAGE DU RÉSERVOIR À LAIT APRÈS CHAQUE UTILISATION





ATTENTION ! Risque de brûlure !

Lors du nettoyage interne du tuyau du récipient à lait, de l'eau chaude s'écoulera de la buse à lait.

Évitez tout contact avec les projections d'eau chaude. Après chaque utilisation du lait, un nettoyage complet est impératif afin de supprimer tout résidu de lait.





Veillez suivre scrupuleusement les étapes ci-dessous :

1. Insérez le tube d'aspiration dans le réservoir d'eau.
2. Positionnez une tasse ou un récipient adéquat sous la buse à mousse de lait.
3. Tournez le bouton de régulation de la mousse de lait en position  (comme indiqué sur l'image), puis appuyez sur l'icône «  » présente sur le panneau de commande afin d'accéder au mode de configuration du menu. Sélectionnez « Menu », saisissez le mot de passe et validez. Sélectionnez « Menu → Paramètres de maintenance → Nettoyage du système de mousse de lait » pour accéder au menu dédié, puis lancez le nettoyage vapeur afin d'effectuer automatiquement le nettoyage de l'appareil. Il est recommandé d'effectuer plusieurs cycles de nettoyage afin de garantir l'élimination complète de tous les résidus de lait.



ATTENTION !

1. Si vous envisagez de préparer plusieurs boissons contenant du lait, il est impératif de procéder au nettoyage du système de texturation du lait après la préparation de la dernière tasse.
2. Lorsque l'appareil est éteint manuellement via le panneau tactile, et que des cafés spéciaux ou des boissons lactées ont été préparés, il entrera en mode de double nettoyage. Sans réservoir à lait, l'appareil passera directement en mode de veille après le nettoyage du système d'extraction du café ; avec réservoir à lait, l'appareil affichera une alerte signalant la nécessité de nettoyer le réservoir à lait après le nettoyage du système d'extraction du café. Veuillez suivre scrupuleusement les étapes ci-dessous :

<p>Milk foam system cleaning</p> <p>Czy chcesz czyścić system spieniania mleka?</p> <p>No Yes</p>	<p>Milk foam system cleaning</p> <p>Skręć pokrętkę na pozycję </p> <p>Ostrzeżenie: Podczas czyszczenia z dyszy może wydobywać się para. Nie zbliżaj ręk, aby uniknąć poparzeń.</p> <p>Dodaj odpowiednią ilość czystej wody do pojemnika, włóż rurkę do mleka do czystej wody, ustaw pokrętkę w pozycji  i kliknij „Potwierdź”, aby przejść do następnego kroku</p> <p>Confirm</p>
<p>Milk foam system cleaning</p> <p> Ostrzeżenie: Podczas czyszczenia z dyszy może wydobywać się para. Nie zbliżaj ręk aby uniknąć poparzeń.</p> <p>Proszę poczekać, trwa czyszczenie systemu spieniania mleka...</p>	<p>Milk foam system cleaning</p> <p> Ostrzeżenie: Podczas czyszczenia z dyszy może wydobywać się para. Nie zbliżaj ręk aby uniknąć poparzeń.</p> <p>Automatyczne płukanie zakończone !</p>

1. Placez une tasse ou un autre récipient approprié sous la buse d'écoulement du lait.
2. Remplissez le réservoir d'eau, puis insérez le tube à lait dans l'eau. Tournez le sélecteur en position moussage du lait, puis appuyez sur « Confirmer » pour procéder à l'étape suivante.
3. Le message « Nettoyage du système de création de mousse de lait » s'affichera à l'écran (comme indiqué sur la figure). Appuyez ensuite sur le bouton « Confirmer » afin que l'appareil commence le nettoyage du système de mise en mousse, qui passera automatiquement en mode veille à la fin du processus.
4. L'appareil démarre automatiquement le cycle de rinçage dès la mise sous tension. Un message apparaît à l'écran : « Voulez-vous nettoyer le système de production de mousse de lait ? » à la fin du cycle de rinçage. En sélectionnant « Oui », le nettoyage du système de mousse de lait débute ; les étapes à suivre sont identiques à celles décrites précédemment. Après le nettoyage, l'appareil revient automatiquement à l'écran principal. En sélectionnant « Non », l'appareil revient directement à l'écran principal.



IMPORTANT ! Risque de brûlure !

Lors du nettoyage du réservoir de lait, veillez à la vapeur émanant de la sortie de lait et soyez très vigilant quant au risque de brûlure.

PRÉPARATION D'UN AMERICANO À PARTIR DE GRAINS DE CAFÉ

1. Choisissez le volume de la tasse et l'intensité du café conformément à vos préférences personnelles, de la même manière que pour la programmation de l'espresso.
2. Sélectionnez l'icône « Americano » sur le panneau tactile.
3. La machine commence son fonctionnement. Pendant cette phase, le volume de la tasse de café (**Cofftee volume**) ainsi que la force de la boisson (**Cofftee strength**) seront affichés à l'écran. Simultanément, l'icône représentant la tasse indiquera la progression de la préparation (affichage dynamique).



ATTENTION !

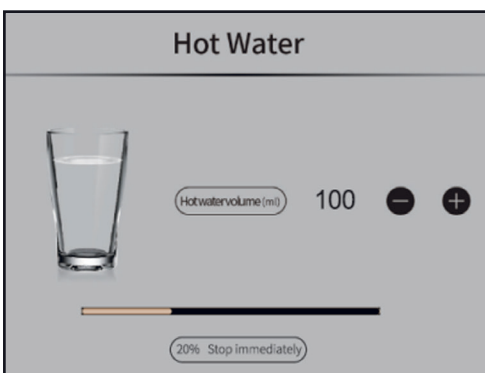
Pour interrompre la préparation du café à tout moment, appuyez sur l'icône « Arrêt immédiat » (Stop immediately) afin de stopper la distribution.

PRÉPARATION D'EAU CHAUDE



IMPORTANT ! Risque de brûlure !

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de la préparation d'eau chaude. Lors de la distribution d'eau chaude, les buses d'eau chaude et de vapeur deviennent très chaudes. Merci de saisir la tasse par sa anse.



1. Placez le récipient sous le bec verseur d'eau chaude (maintenez celui-ci aussi près que possible de la tasse afin d'éviter tout éclaboussement d'eau chaude).
2. Appuyez sur l'icône « Eau chaude » sur l'écran tactile pour lancer la distribution d'eau chaude.
3. La machine commence la distribution d'eau chaude et s'arrête automatiquement, tandis qu'une barre de progression indiquant l'avancement de la distribution apparaît à l'écran. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyez sur l'icône « Arrêt immédiat » (Stop immediately).

7. NETTOYAGE

NETTOYAGE EXTÉRIEUR DE L'EXPRESSO

Les éléments suivants doivent être nettoyés régulièrement :

- Récipient à marc de café (A4)
- Bac d'égouttage (A5)
- Intérieur de la machine.
- Réservoir d'eau (A17)
- Sortie café (AII)
- Groupe d'infusion (A15)
- Panneau tactile (B)
- Récipient à lait (C)

Après ouverture de la porte du groupe d'infusion (A3), les pièces suivantes deviennent accessibles.



ATTENTION !

N'utilisez pas de détergents ni de produits contenant de l'alcool aux propriétés dissolvantes ou abrasives pour nettoyer le réservoir . Il est interdit d'utiliser des substances chimiques pour le nettoyage. N'utilisez en aucun cas d'objets métalliques pour éliminer les taches sur la machine à café. Cela risquerait d'endommager irrémédiablement la surface métallique ou plastique de l'appareil.



NETTOYAGE DU RÉCIPIENT À MARC DE CAFÉ

Lorsque le récipient à marc de café est plein (12 marcs), un message approprié s'affiche sur l'écran. Il est impératif de le vider et de le nettoyer, sans quoi la machine ne pourra pas préparer de café. Pour retirer le récipient à marc de café, commencez par faire coulisser la plaque supportant la sortie d'eau. Videz impérativement le récipient et procédez à son nettoyage. La brosse de nettoyage doit être utilisée pour vider le récipient à marc de café et éliminer soigneusement tous les résidus.



IMPORTANT !

Après extraction de la plaque munie de la sortie d'eau, le récipient à marc de café doit systématiquement être vidé, même si la quantité de résidus est minimale ; dans le cas contraire, la poursuite de la préparation du café risque de provoquer un dépassement du marc au-dessus du fond du récipient, entraînant un blocage du mécanisme de la machine.



NETTOYAGE DE LA PLAQUE CONTENANT LA SORTIE D'EAU

Lorsque la tacque d'égouttage est pleine, il convient de la retirer, de la vider complètement et de la nettoyer. Ensuite, réinstallez la tacque d'égouttage dans la machine à café.

Pour retirer la tacque d'égouttage :

1. Retirez le plateau d'égouttement situé à l'avant de la machine, comme indiqué sur le schéma.
2. Videz et nettoyez le plateau d'égouttage.
3. Installez le bac d'égouttage puis remettez-le en place.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DE LA MACHINE



Risque d'électrocution !

Avant de procéder au nettoyage de l'intérieur de la machine, il est impératif d'éteindre l'appareil. Les détails sont indiqués dans la section « Mise hors tension de la machine », puis procédez au débranchement de l'appareil. La machine ne doit en aucun cas être immergée dans l'eau.

1. La propreté de l'intérieur de la machine (toutes les parties accessibles après retrait du bac à eau) doit être contrôlée régulièrement, notamment après la préparation de chaque lot de 100 tasses de café. Les dépôts de café peuvent être éliminés, si nécessaire, à l'aide d'une brosse ou d'une éponge.
2. Éliminez les résidus à l'aide d'un aspirateur.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Le réservoir d'eau doit être nettoyé une fois par mois :

1. Retirez le réservoir d'eau.
2. Le réservoir d'eau doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux, puis rincé à l'eau courante.
3. Après un nettoyage complet, remplissez le réservoir d'eau propre et replacez-le dans la machine.

NETTOYAGE DE LA SORTIE DE CAFÉ

1. Nettoyez la sortie du café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon.
2. Il est nécessaire de vérifier que les petits orifices de la sortie du café ne sont pas obstrués. Si nécessaire, ils peuvent être nettoyés à l'aide de cure-dents.

NETTOYAGE DU GROUPE D'INFUSION

Le groupe d'infusion (A15) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



ATTENTION !

Le groupe d'infusion ne doit pas être retiré lorsque la machine est sous tension. Retirez le groupe d'infusion uniquement lorsque l'appareil est éteint.

1. Procédez à l'arrêt correct de la machine.
2. Retirez le bac d'égouttement et le récipient à marc de café, comme indiqué à la Figure 1.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir la porte du compartiment de préparation du café (comme indiqué à la Figure 2).
4. Tirez et maintenez enfoncé le bouton de déblocage vers le bas. Entre-temps, démontez le groupe d'infusion et retirez-le (comme montré à la Figure 3).
5. Plongez le porte-filtre dans l'eau pendant environ cinq minutes, puis rincez-le soigneusement à l'eau claire.
6. Après le nettoyage, vérifiez que le groupe est correctement assemblé (comme indiqué à la Figure 3). S'il n'est pas aligné, ajustez-le délicatement vers la droite afin de le repositionner correctement.
7. Après le nettoyage, insérez le groupe d'infusion dans le support intérieur et alignez-le avec l'axe inférieur, puis engagez-le complètement. Un clic audible confirmera que le groupe d'infusion est correctement positionné. Refermez la porte.
8. Remplacez le bac d'égouttement ainsi que le récipient à marc de café à leur emplacement d'origine.



IMPORTANT !

Le groupe d'infusion doit être nettoyé à l'eau uniquement, sans recours au lave-vaisselle. N'utilisez aucun détergent pour le nettoyage du groupe afin d'éviter tout risque d'endommagement.



Attention !

Si le remplacement du groupe d'infusion dans l'appareil s'avère difficile, secouez-le légèrement pour l'ajuster correctement à sa position.



Figure 1



Figure 2

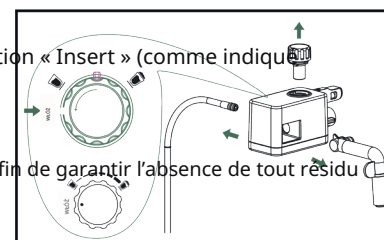


Figure 3

NETTOYAGE DU MOUSSEUR À LAIT

Après chaque préparation de lait, procédez au nettoyage du mousser à lait de la manière suivante :

1. Tournez le bouton de réglage (C2) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Insert » (comme indiqué sur le schéma).
2. Retirez le bec verseur de lait (C3) ainsi que le tube d'aspiration du lait (C1).
3. Tous les accessoires en contact avec le lait doivent être nettoyés à l'eau tiède avec un détergent neutre afin de garantir l'absence de tout résidu laitier entre l'orifice et la rainure de la molette du régulateur de mousse ainsi que dans le récipient à lait. Si nécessaire, un nettoyage peut être réalisé à l'aide de cure-dents.
4. Rincez soigneusement le mousser à lait à l'eau courante.
5. Vérifiez que la tubulure d'aspiration du lait ainsi que le bec verseur de lait ne sont pas obstrués par des résidus de lait, puis réinstallez-les soigneusement dans la machine.
6. Installez le bouton de moussage du lait : alignez le repère du bouton sur la position « INSERT », puis enfoncez-le. Ensuite, faites pivoter le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position dédiée au moussage du lait.



Attention !

Pour retirer le mousser à lait, appuyez sur le bouton rond gauche (C4) situé sur le couvercle du mousser, puis extrayez-le avec précaution.

DÉTARTRAGE




ATTENTION !

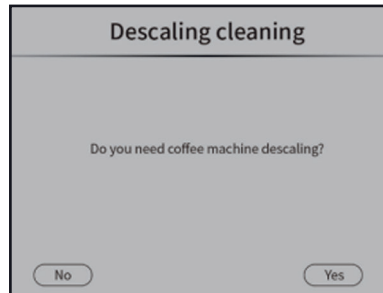
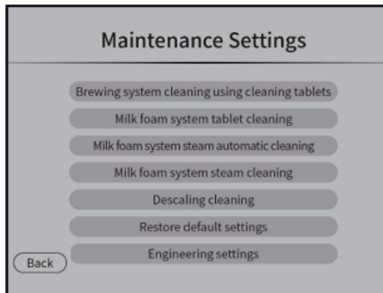
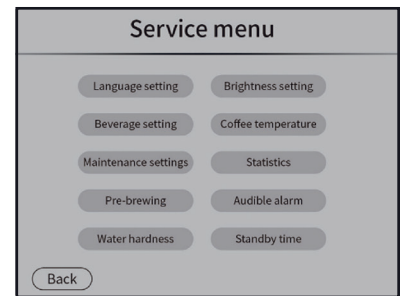
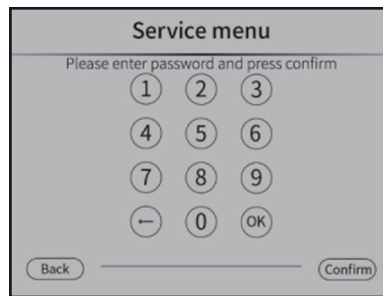
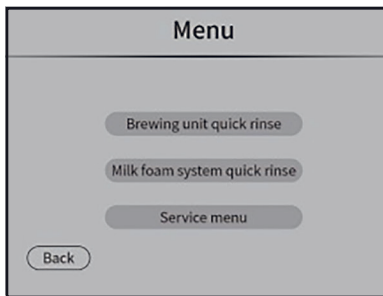
La pastille de nettoyage contient des substances acides pouvant irriter les yeux et la peau. Il est impératif de respecter scrupuleusement les consignes de sécurité indiquées sur l'emballage du produit de nettoyage par le fabricant. En cas de contact accidentel avec les yeux ou la peau, suivez impérativement les instructions figurant sur l'emballage.



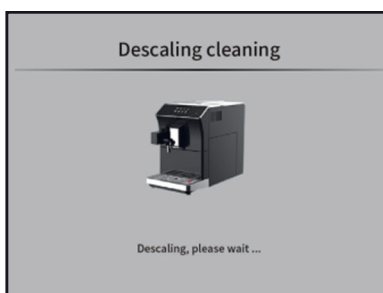
ATTENTION ! Risque de brûlure !

Lors du détartrage, de l'eau chaude contenant une solution détartrante s'écoulera par la sortie d'eau chaude. Évitez tout contact avec des projections d'eau chaude pour prévenir tout risque de brûlure.


1. Sélectionnez l'icône  située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Sélectionnez « Menu », saisissez le mot de passe requis pour accéder au programme de réglages, puis choisissez « Entretien », suivi de « Détartrage ».
2. Lorsque l'invite « Faut-il détartrer la machine ? » apparaît, sélectionnez « Oui » comme indiqué sur l'illustration.
3. À ce stade, l'écran affichera « Veuillez vider le bac à résidus ». Videz le bac à résidus, puis remplacez-le correctement dans la machine.

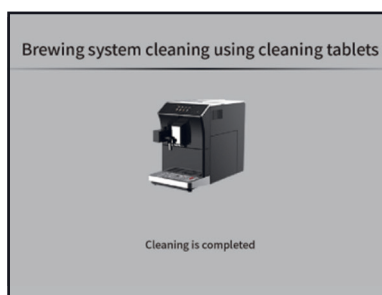
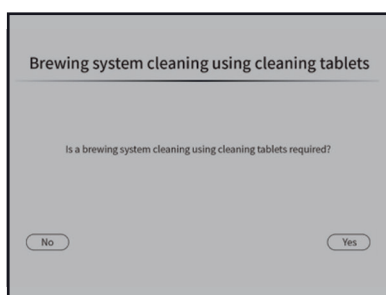


4. Un message s'affichera à l'écran : « Veuillez vérifier que le réservoir d'eau contient environ 700 ml d'eau, puis ajoutez le détartrant et appuyez sur « Confirmer » pour poursuivre l'étape suivante ». **Veillez vous assurer que le réservoir d'eau contient environ 700 ml d'eau, ajouter le produit détartrant puis appuyer sur « Confirmer » pour passer à l'étape suivante.**
5. Videz le bac d'égouttage, insérez un comprimé détartrant, puis remplissez le réservoir d'eau jusqu'à mi-hauteur avant de le repositionner dans la machine.
6. Appuyez sur la touche de confirmation pour démarrer le détartrage.
7. Le programme de détartrage interrompra le cycle à plusieurs reprises pour rincer la machine et assurer un nettoyage complet. Veuillez patienter après le premier rinçage ; ce processus durera environ 15 minutes. Lors du détartrage, dès l'apparition du message « Veuillez vider le bac d'égouttage » sur l'affichage, videz ce bac puis replacez-le dans la machine.
8. Lorsque le message « Après le nettoyage du réservoir d'eau, ajoutez de l'eau fraîche (au moins la moitié de la capacité) et videz le bac d'égouttement, puis appuyez sur « confirmer » pour passer à l'étape suivante » s'affiche à l'écran, cela signifie que vous pouvez procéder au rinçage de la machine avec de l'eau fraîche.
9. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau fraîche (plus de la moitié de sa capacité) et replacez-le dans la machine.
10. Appuyez sur la touche de confirmation pour lancer le rinçage. De l'eau chaude s'écoulera par la sortie de café. Le cycle de nettoyage durera environ 10 minutes. Lorsque le message « Veuillez vider le bac d'égouttage » s'affiche à l'écran, videz le bac d'égouttage puis réinsérez-le dans la machine.
11. Une fois le nettoyage terminé, versez de l'eau pure dans le réservoir et replacez-le dans la machine.






NETTOYAGE DU SYSTÈME D'INFUSION AVEC TABLETTES DE NETTOYAGE

1. Sélectionnez l'icône  située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Appuyez sur « Menu », saisissez le mot de passe pour accéder au programme des paramètres, sélectionnez « Entretien » (paramètres d'entretien), puis choisissez « Nettoyage du système d'infusion à l'aide de pastilles de nettoyage ».
2. En réponse à la question « Le nettoyage du système d'infusion avec des comprimés de nettoyage est-il nécessaire ? », sélectionnez « Oui » conformément à l'illustration.
3. Un message indiquant « Veuillez vider le bac à déchets » s'affichera alors sur l'écran. Videz l'eau du bac d'égouttage puis remplacez-le soigneusement dans l'appareil.
4. L'écran affichera ensuite le message « Retirez le groupe d'infusion, ajoutez des pastilles de nettoyage dans la cavité, remettez-le en position initiale, puis appuyez sur « Confirmer » pour passer à l'étape suivante. »
5. Videz l'eau du réservoir, appuyez sur le bouton de verrouillage de la porte du groupe d'infusion, ouvrez la porte du groupe d'infusion pour extraire le noyau, insérez une pastille de nettoyage dans la cavité d'infusion (comme illustré), remettez le noyau à sa position initiale, refermez la porte du groupe d'infusion, remplissez le réservoir d'eau à moitié et remettez-le en place dans l'appareil.
6. Appuyez sur l'icône « OK » pour lancer le programme de nettoyage. L'eau s'écoulera par la sortie du café.
7. Le programme de nettoyage effectuera plusieurs cycles alternés de rinçage et de pause afin d'assurer l'élimination complète des résidus dans l'appareil. Ce processus durera environ 10 minutes.
8. À cet instant, l'écran affichera le message « Veuillez vider le bac à résidus » (**Please empty the waste tray**). Videz le bac d'égouttage, puis réinstallez-le dans l'appareil.
9. Une fois le nettoyage terminé, remplissez le réservoir d'eau propre puis réinstallez-le dans l'appareil.



Nettoyage du système de moussage du lait avec des comprimés nettoyants

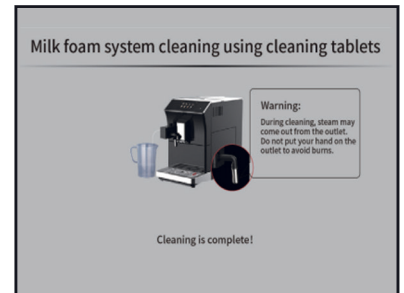
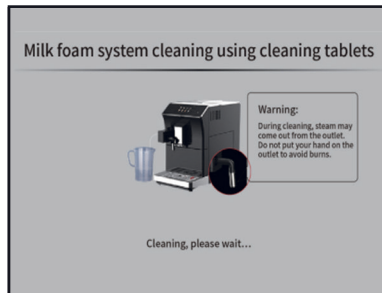
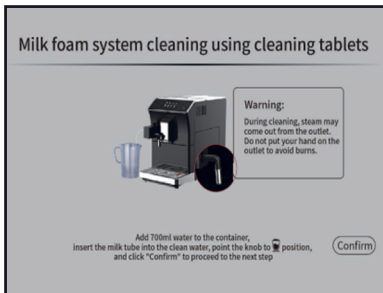
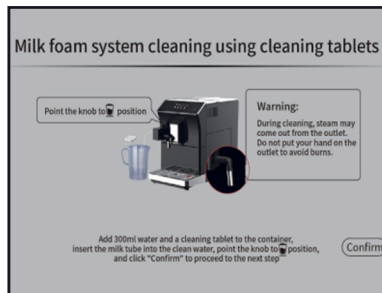
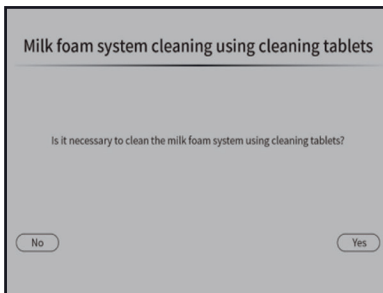
1. Sélectionnez l'icône  située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Appuyez sur « Menu », saisissez le mot de passe pour accéder au programme de configuration, sélectionnez « Entretien » (**Maintenance settings**), puis choisissez « Nettoyage du système de mousse de lait - tablette » (**Milk foam system tablet cleaning**) afin de lancer le programme de nettoyage du système de mousse de lait.
2. À la question « Souhaitez-vous nettoyer le système de mousse de lait ? » (**Is it necessary to clean the milk foam system using cleaning tablets?**) répondez par « Oui » (comme indiqué sur l'illustration).
3. Versez 300 ml d'eau dans le récipient et déposez-y une tablette de nettoyage, insérez le tube à lait dans le réservoir, positionnez la molette du mousseur  sur la position, puis cliquez sur « Confirmer » pour procéder à l'étape suivante (comme illustré).
4. Le système de moussage du lait est en cours de nettoyage à l'aide d'une tablette. Veuillez patienter un instant (comme indiqué sur l'illustration).

- Une fois le nettoyage terminé, versez 700 ml d'eau pure dans le réservoir et insérez le tube à lait. Positionnez le sélecteur sur  puis appuyez sur « Confirmer » pour passer à l'étape suivante (comme indiqué sur l'illustration).
- Le système poursuivra le nettoyage jusqu'à l'achèvement complet du processus.




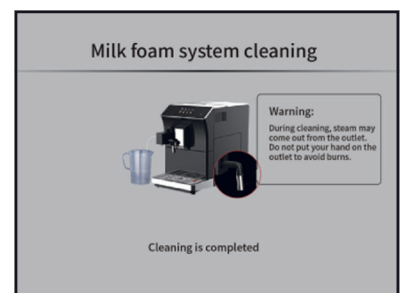
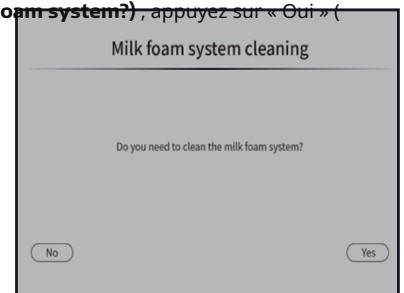
ATTENTION ! Risque de brûlure !

De la vapeur peut s'échapper de la sortie pendant le nettoyage. Il est formellement interdit de toucher la sortie afin d'éviter tout risque de brûlure.




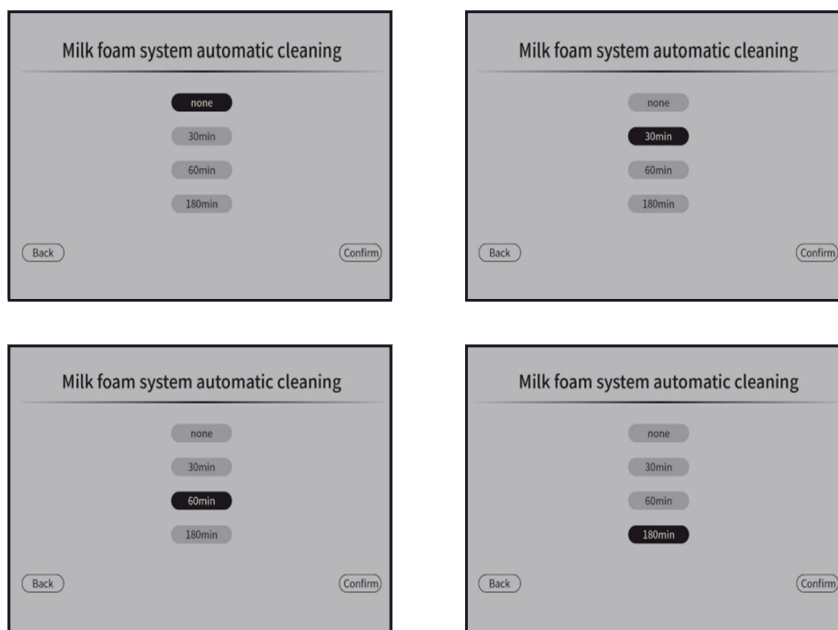
NETTOYAGE DU SYSTÈME DE MOUSSAGE DU LAIT PAR VAPEUR

- Sélectionnez l'icône  située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Appuyez sur « Menu », saisissez le mot de passe pour accéder au programme de configuration du menu, sélectionnez « Entretien » (**Maintenance settings**), puis choisissez « Nettoyage vapeur du système de mousse de lait » (Milk foam system steam cleaning) afin de lancer le programme de nettoyage à la vapeur.
- À la question « Voulez-vous nettoyer le système de mousse de lait ? » (**Do you need to clean the milk foam system?**), appuyez sur « Oui » (comme indiqué sur l'illustration).
- Versez de l'eau dans le réservoir, puis insérez le tube à lait. Positionnez le bouton de réglage sur la position indiquée, puis appuyez sur « Confirmer » pour passer à l'étape suivante (comme illustré).
- Le système de moussage du lait est en cours de nettoyage, veuillez patienter (comme indiqué sur l'illustration).
- Le système poursuivra le nettoyage jusqu'à la fin complète du processus.




NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU SYSTÈME D'ÉMULSION DE LAIT PAR VAPEUR

1. Sélectionnez l'icône  » située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Appuyez sur « Menu », saisissez le mot de passe pour accéder au programme de paramètres du menu, sélectionnez « Entretien », puis choisissez « Nettoyage automatique vapeur du système de mousse de lait » afin d'entrer dans le menu de configuration.
2. Sélectionnez les paramètres souhaités conformément à vos besoins, puis appuyez sur la touche de confirmation pour valider les réglages.



NETTOYAGE RAPIDE DU SYSTÈME DE MOUSSAGE DU LAIT

1. Appuyez sur l'icône  » située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Appuyez sur « Menu », saisissez le mot de passe pour accéder au programme des paramètres, sélectionnez « Entretien », puis choisissez « Rinçage rapide du système de mousse de lait ».
2. Conformez-vous au message indiquant : « Veuillez retirer le tuyau laitier du récipient à lait et l'insérer dans l'orifice prévu sur le plateau du réservoir d'eau. »



ATTENTION !

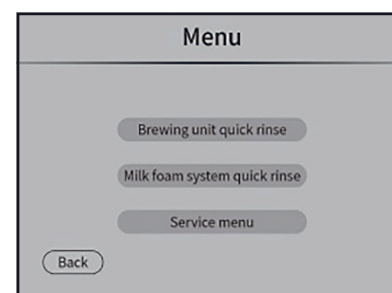
Cliquez sur « Confirmer » pour poursuivre vers l'étape suivante.

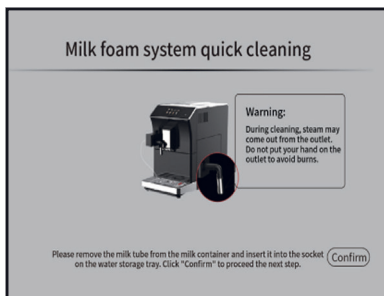


ATTENTION ! Risque de brûlure ! De la vapeur peut s'échapper lors du nettoyage de la buse.


Ne placez pas vos mains à proximité afin d'éviter tout risque de brûlure.

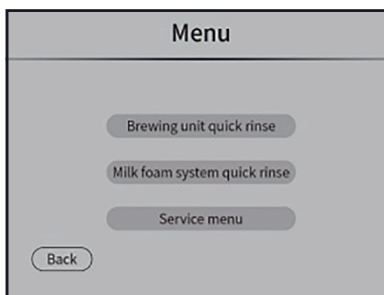
3. Nettoyage rapide du mousser de lait en cours, veuillez patienter...
Le nettoyage rapide du mousser de lait est en cours, veuillez patienter.
4. Le rinçage se poursuivra jusqu'à l'achèvement complet du processus. Le message « Nettoyage du mousser de lait terminé ! » apparaîtra alors.






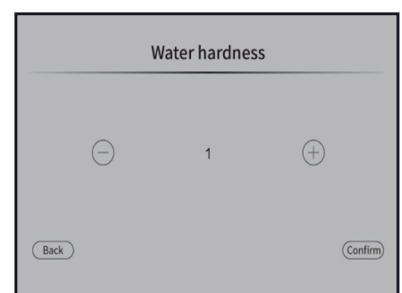
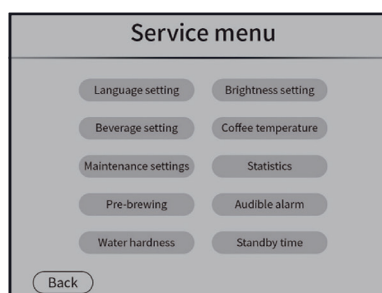
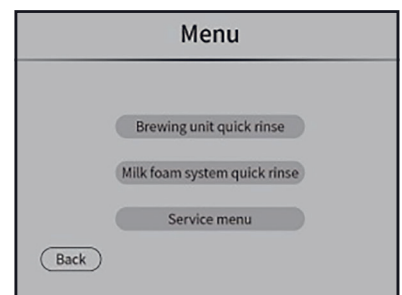
RINÇAGE RAPIDE DU GROUPE D'INFUSION

1. Appuyez sur l'icône  située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Appuyez sur « Menu », saisissez le mot de passe pour accéder au programme de réglages du menu, sélectionnez « Entretien », puis choisissez « Rinçage rapide du groupe d'extraction ».
2. Le groupe d'infusion est en cours de rinçage, veuillez patienter un instant... (comme indiqué sur l'illustration).
3. Le rinçage se poursuit jusqu'à la fin du processus, « Nettoyage terminé ! »





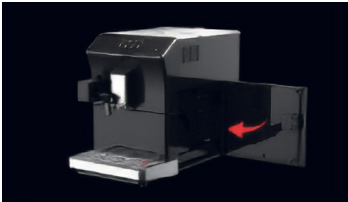









RÉGLAGES DE LA DURETÉ DE L'EAU


1. Appuyez sur l'icône  située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Appuyez sur « Menu », entrez le code d'accès pour accéder au programme des réglages, sélectionnez « Entretien », puis choisissez « Dureté de l'eau ».
2. Appuyez sur les pictogrammes « + » et « - » pour sélectionner la dureté de l'eau, comme illustré.
3. Appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer le réglage.
4. Appuyez sur l'icône « Retour » pour quitter le programme du menu. Le nouveau réglage de la dureté de l'eau sera alors appliqué.



8. MESSAGES DU SYSTÈME

MESSAGE	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<p>Installez le bac d'égouttage</p> 	<p>Le bac d'égouttage n'a pas été installé après le nettoyage.</p>	<p>Insérez le bac d'égouttage ainsi que le récipient à marc de café dans l'appareil.</p>
<p>Installez le groupe d'infusion</p> 	<p>Le groupe d'infusion n'a pas été installé après le nettoyage.</p>	<p>Placez correctement le groupe d'infusion.</p>
<p>Installez le récipient à lait</p> 	<p>Récipient à lait mal monté</p>	<p>Placer le récipient à lait aussi profondément que possible.</p>
<p>Remplir le réservoir d'eau</p> 	<p>Réservoir d'eau non installé ou vide</p>	<p>Placer correctement le réservoir d'eau et le remplir d'eau</p>
<p>Fermer la porte du groupe d'infusion</p> 	<p>La porte du groupe d'infusion n'est pas fermée</p>	<p>Fermer correctement la porte du groupe d'infusion</p>
<p>Installer le récipient à marc de café</p> 	<p>Le récipient à marc de café n'a pas été installé après le nettoyage</p>	<p>Installez correctement le récipient à marc de café</p>

MESSAGE	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<p>Videz le récipient à marc de café</p> 	<p>Le récipient à marc de café nécessite un nettoyage</p>	<p>Videz et nettoyez le récipient à marc de café, puis installez-le dans l'appareil</p>
<p>Erreur NTC</p> 	<p>Erreur du capteur de température</p>	<p>Éteignez la machine et attendez 30 minutes. Après ce délai, rallumez la machine</p>
<p>Erreur du système d'entraînement du groupe d'infusion</p> 	<p>Erreur du système d'entraînement du groupe d'infusion</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ouvrez la porte du groupe d'extraction et retirez le groupe d'extraction afin de vérifier l'absence de résidus de café à l'intérieur. 2. Coupez l'alimentation électrique principale, puis redémarrez la machine à café
<p>Erreur du système de broyage</p> 	<p>Erreur du système de broyage</p>	<p>Ouvrez le couvercle du réservoir à grains de café afin de vérifier la présence d'objets durs</p>
<p>Obstruction du tuyau</p> 	<p>Obstruction du conduit hydraulique</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réglez le système de mouture pour obtenir une mouture plus grossière. 2. Nettoyez le système du groupe d'infusion. 3. Lorsque le bouton de fonction « OK » clignote sur le panneau tactile, appuyez dessus et patientez quelques minutes pour permettre la résolution du problème.
<p>Chaudière d'extraction désactivée</p> 	<p>Chaudière d'extraction désactivée</p>	<p>Éteignez la machine et attendez quelques minutes, puis rallumez-la.</p>

MESSAGE	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<p>Le chauffe-vapeur est désactivé.</p> 	<p>Le chauffe-vapeur est désactivé.</p>	<p>Éteignez la machine, patientez une minute, puis rallumez-la pour vérifier.</p>

9. DÉPANNAGE

Le tableau ci-dessous présente les méthodes générales de dépannage. Si les anomalies persistent malgré ces méthodes, veuillez contacter un service technique agréé.

SYMPTÔMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<p>Le café ne s'écoule pas par la sortie du café, mais autour de la porte de l'appareil.</p>	<p>La sortie de café est obstruée par des résidus secs de café.</p>	<p>Utilisez un cure-dents, une éponge ou une brosse rigide afin de nettoyer la sortie de café.</p>
<p>Le débit de café est excessivement rapide.</p>	<p>Le café moulu est trop grossier.</p>	<p>Lorsque le moulin à café est activé, tournez la molette de réglage d'un cran vers la gauche (sens antihoraire). Ne tournez pas excessivement afin d'éviter que le café s'écoule goutte à goutte lors de la préparation de deux tasses.</p>
<p>De l'eau s'écoule de la sortie café au lieu de café.</p>	<p>Le conduit d'alimentation en café moulu est bouché.</p>	<p>Utilisez la brosse de nettoyage pour purger le conduit d'alimentation en poudre de café.</p>
<p>Le lait ne s'écoule pas de la sortie du mousser à lait.</p>	<p>Le mousser à lait est trop encrassé.</p>	<p>Nettoyez le mousser à lait conformément aux instructions fournies.</p>
<p>Quantité excessive de mousse de lait ou éclaboussures à la sortie.</p>	<p>Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas du lait écrémé.</p>	<p>Utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé conservé au réfrigérateur (à une température d'environ 5 °C). Si les résultats sont insatisfaisants, essayez de changer la marque du lait.</p>
	<p>Réglage incorrect de la molette de régulation de la mousse.</p>	<p>Régalez la molette de régulation de la mousse conformément aux instructions.</p>
	<p>Le mousser à lait est trop encrassé.</p>	<p>Nettoyez le mousser à lait conformément aux instructions fournies.</p>
	<p>La buse d'eau chaude/vapeur est trop encrassée.</p>	<p>Nettoyez le mousser à lait conformément aux instructions fournies.</p>

10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de cycle de vie du produit, il est interdit de jeter l'appareil dans un lieu susceptible de présenter un risque pour l'environnement.

Le stockage temporaire des déchets dangereux en vue de leur élimination ultérieure est autorisé. Il est impératif de respecter les dispositions légales relatives à la protection de l'environnement 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 appropriée.

Il convient de démonter l'appareil en séparant les composants et en les regroupant selon leur nature chimique, en tenant compte que certains peuvent être recyclés et réutilisés à l'instar des déchets ménagers. Avant toute élimination, veuillez à rendre l'appareil inutilisable en débranchant complètement son cordon d'alimentation.

Le matériau résultant de l'élimination, s'il n'est pas réutilisé, doit être déposé dans un centre de collecte ou une décharge agréée conformément aux réglementations applicables.

Tout symbole WEEE apposé sur le produit indique qu'il ne doit en aucun cas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être éliminé conformément aux procédures appropriées afin de prévenir tout effet nuisible sur l'environnement et la santé humaine.

Pour de plus amples renseignements concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou l'organisme local de gestion des déchets.


Les interventions de démontage de l'appareil doivent impérativement être effectuées par du personnel qualifié.

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

Le fabricant ne saurait être tenu responsable de toute panne ou gêne résultant de manipulations effectuées par un personnel non autorisé.



ÉLIMINATION DES DÉCHETS

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

Lors de l'élimination, il est impératif de respecter la réglementation locale en vigueur. Les éléments d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être maintenus hors de portée des enfants, car ils constituent un risque potentiel.

L'appareil est conçu à partir de matériaux recyclables. Cet appareil est conforme à la Directive Européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Une gestion appropriée de cet appareil permet de prévenir les conséquences potentielles néfastes pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou figurant dans la documentation jointe indique que cet appareil ne doit pas être éliminé comme un déchet ménager classique. Les équipements doivent être remis à un centre spécialisé dans la collecte et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il est impératif de le rendre inutilisable (rendant son démarrage impossible) en coupant le câble d'alimentation, ainsi qu'en retirant la porte du compartiment et tout autre élément susceptible de constituer un danger.

Il est formellement interdit de permettre l'accès à l'appareil dans le but d'y grimper ou de s'y enfermer. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de gestion des déchets, en le déposant dans un point de collecte spécialisé. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car cela pourrait représenter un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité stipulées dans les directives européennes ainsi qu'aux normes qui y sont associées. Suite à cette conformité, le fabricant certifie que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont par conséquent munis du marquage CE requis, autorisant leur commercialisation sur le territoire européen.

La déclaration de conformité, disponible sur demande de l'utilisateur, peut être consultée sous format électronique ou imprimé au siège social du fabricant.

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

canario
CAFÉ