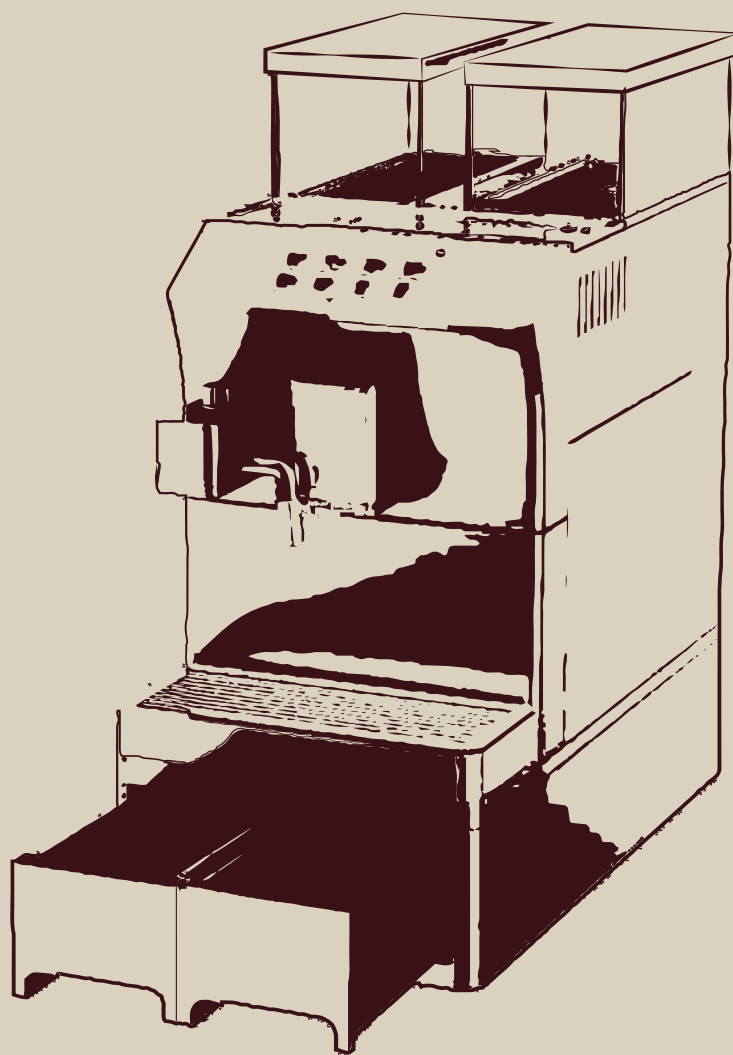


MODE D'EMPLOI



Machine à café automatique

CC703

- TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINELLES -

| | |
|---|-----------|
| 1. SÉCURITÉ | 5 |
| 2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL | 6 |
| 3. MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE À CAFÉ | 7 |
| 4. PRÉPARATION DU CAFÉ | 15 |
| 5. NETTOYAGE | 18 |
| 6. MESSAGES | 28 |
| 7. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION | 32 |

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 express automatique Canario. Nous vous invitons à lire attentivement cette notice avant toute utilisation afin de prévenir tout risque de danger ou d'endommagement. Veuillez lire cette notice avec attention avant toute utilisation de cet appareil. Le non-respect des consignes de cette notice peut entraîner des brûlures ainsi que des dommages à l'appareil électrique. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts résultant d'une utilisation inappropriée de cet appareil.

Nous vous souhaitons une utilisation agréable et en toute sécurité.

SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MANUEL

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



Danger!

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner une électrocution.
Danger! Risque de dommages, voire de menace pour la vie.



Important!

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



Risque de brûlures!

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



Attention!

Ce symbole indique des suggestions ou informations importantes à l'attention de l'utilisateur.

DÉPANNAGE ET ENTRETIEN

- En cas de panne, essayez d'abord de résoudre le problème en suivant les indications fournies dans la section « Message d'erreur » et « Dépannage général » de ce manuel. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
- Seuls les revendeurs agréés ou les techniciens du fabricant sont habilités à réparer cet appareil. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux conséquences résultant d'une réparation ou d'un entretien inappropriés.

1. SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

**Danger !**

Il s'agit d'un appareil électrique susceptible de provoquer une électrocution ; il est donc indispensable de respecter les consignes de sécurité suivantes

- Veillez à conserver un accès libre à la prise utilisée par l'appareil en permanence et débranchez-le si nécessaire.
- Débranchez la prise directement ; ne tirez pas sur le cordon d'alimentation afin d'éviter toute détérioration.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement afin d'éviter tout risque de chute ou d'endommagement.
- Ne placez ni l'appareil ni aucune de ses parties dans un lave-vaisselle.
- Pour déconnecter la machine en toute sécurité et complètement de l'alimentation électrique, éteignez d'abord la machine à café à l'aide du bouton d'alimentation, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation sont endommagés ; ils doivent être remplacés exclusivement par un technicien agréé afin d'éliminer tout risque d'accident.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Mettez l'appareil hors tension, débranchez la fiche et contactez le service technique agréé.
- N'ouvrez pas les couvercles afin de prévenir tout risque d'incendie ou d'électrocution. L'utilisateur ne doit pas tenter de réparer lui-même les composants internes de l'appareil ; ces composants doivent impérativement être réparés par un personnel de service autorisé.
- Veillez couper l'alimentation avant le nettoyage de l'appareil et essuyez-le délicatement avec un chiffon légèrement humide, afin d'éviter une exposition prolongée à l'eau.
- Ne touchez jamais la fiche avec les mains mouillées. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau lors du nettoyage. N'oubliez jamais qu'il s'agit d'un appareil électrique !

Important !

Tous les types d'emballages (sacs en plastique, mousses en polystyrène) doivent être tenus hors de portée des enfants.

**Important !**

L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été formées ou surveillées quant à l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

**Risque de brûlure !**

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

- Veillez maintenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne touchez aucune partie soumise à une température élevée.



USAGES DÉFINIS

Cet appareil est conçu et fabriqué exclusivement pour la préparation de café, de café au lait, d'eau chaude et de lait chaud. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

INSTRUCTIONS

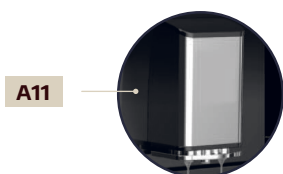
Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Le non-respect des instructions peut entraîner des risques de brûlures ou endommager l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.



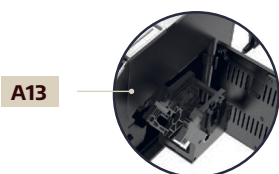
ATTENTION !

Veillez conserver ce mode d'emploi. Si vous transmettez l'appareil à une autre personne, assurez-vous que la machine à café ainsi que ce mode d'emploi soient remis au nouvel utilisateur.

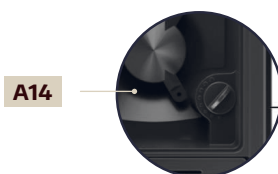
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



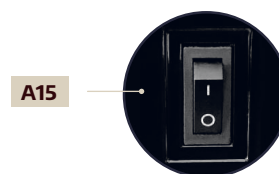
A11



A10



A14



A15

A1. Couvercle du réservoir d'eau

A2. Couvercle du récipient à café

A3. Réservoir d'eau

A4. Récipient à café

A5. Plaque chauffante

A6. Panneau de commande

A7. Mousseur à lait

A8. Couvercle du bac égouttoir

A9. Bac égouttoir

A10. Récipient à marc

A11. Sortie café

A12. Couvercle du groupe d'infusion

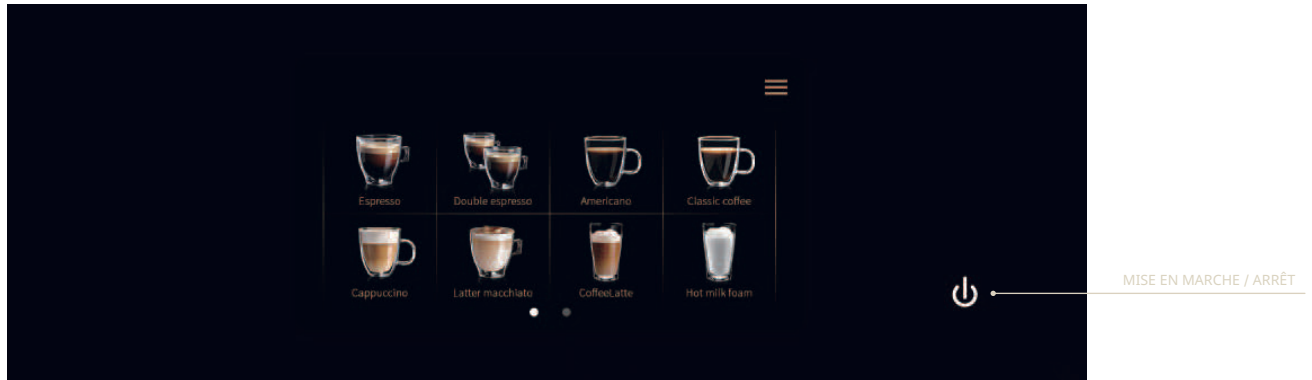
A13. Groupe d'infusion

A14. Molette de réglage de la mouture du café

A15. Interrupteur principal (à l'arrière de la machine)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE (PAGE D'ACCUEIL)

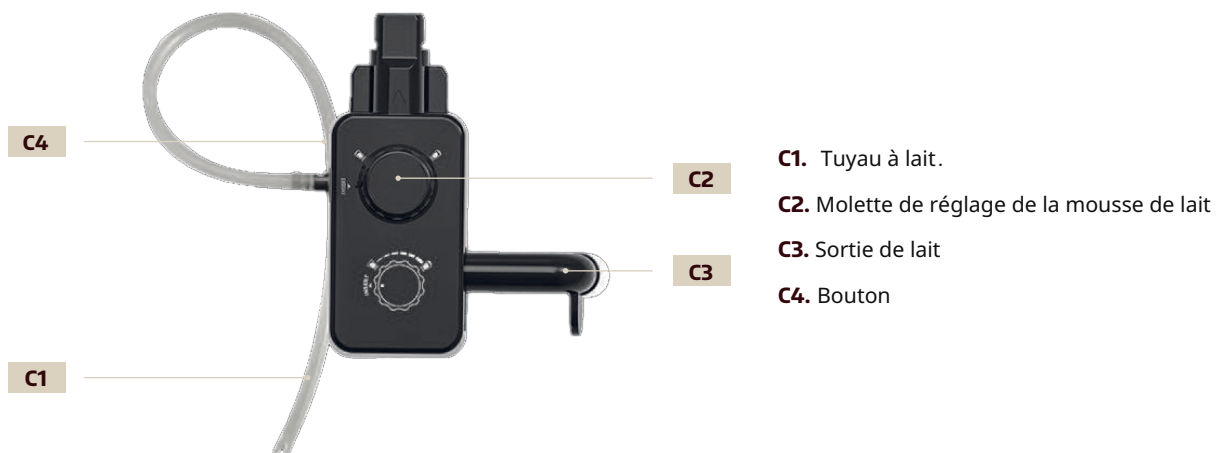
Le système de commande utilise un écran tactile. Lors de l'utilisation de la machine expresso, il suffit de toucher l'icône pour lancer la préparation du café. Les icônes suivantes et leurs fonctions sont décrites ci-dessous :



Remarques importantes

Touchez l'icône sur l'écran tactile pour activer la fonction correspondante.

DESCRIPTION DU MOUSSOIR À LAIT



3. MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE EXPRESS

CONTRÔLE

Après ouverture de l'emballage, assurez-vous que la surface de la machine expresso est intacte et non endommagée, et que tous les accessoires sont prêts à l'emploi. Si l'appareil est endommagé ou incomplet, contactez le vendeur.

INSTALLATION

Lors de l'installation de l'appareil, veuillez prêter attention aux avertissements de sécurité suivants :



Important !

- L'appareil dégagera de la vapeur chaude. Par conséquent, lors du positionnement de la machine expresso sur le plan de travail, laissez au moins 3 cm d'espace sur la surface, sur les côtés et à proximité des murs, ainsi qu'au moins 30 cm d'espace au-dessus de l'appareil.
- Ne nettoyez pas la machine expresso avec un chiffon humide en raison du risque de pénétration d'eau à l'intérieur, ce qui pourrait endommager l'appareil et accroître le risque d'électrocution.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un robinet ou d'un évier.
- Ne mettez en aucun cas de mélanges en poudre, tels que le café soluble ou le cacao, dans le réservoir à grains ou dans le compartiment à poudre, car cela risquerait d'endommager la machine expresso.
- Ne versez jamais d'eau ni d'autres liquides dans le réservoir à grains ou dans la chambre à poudre, car cela pourrait endommager la machine expresso.
- Ne placez pas l'appareil dans une pièce où la température est inférieure à 0°, sous peine d'endommager l'appareil.
- Ne placez pas la machine expresso sous la pluie ou la neige, cela pourrait endommager l'appareil.

Ouvrez le carton, retirez la machine expresso ainsi que les accessoires, puis placez l'appareil sur un plan de travail sûr et stable afin de garantir que ce dernier ne se déforme pas sous le poids de la machine.

Les modes d'alimentation en eau de l'appareil sont les suivants :

A. Eau fournie par un réservoir externe ;

- Retirez le tuyau d'eau de la boîte, insérez une extrémité dans l'entrée d'eau située à la base de l'appareil et l'autre extrémité dans le réservoir externe ;
- Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau fraîche jusqu'à sa capacité, puis replacez-le dans l'appareil ;
- Tournez le bouton situé sous le capot arrière sur la position « réservoir externe ».

B. Eau fournie par le réservoir interne.

- Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX, puis replacez-le dans l'appareil.
- Tournez le bouton situé sous le capot arrière sur la position « réservoir d'eau interne ». Il sera alors prêt à l'emploi.



La machine expresso peut évacuer l'eau directement dans le bac collecteur et le réservoir interne, ou directement dans l'évacuation ou l'évier.

CONNEXION DE LA MACHINE EXPRESSE



Important !

Veuillez vérifier et confirmer que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil. Branchez correctement l'appareil à une source d'alimentation équipée d'un conducteur de terre efficace.

Si la prise secteur ne correspond pas aux fiches, des techniciens qualifiés doivent la remplacer par une prise compatible.

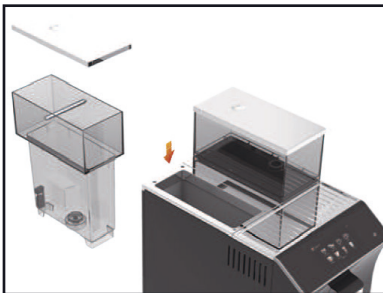
PREMIÈRE MISE EN SERVICE DE LA MACHINE EXPRESSE



Attention :

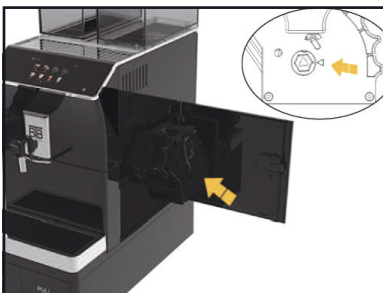
- Avant de quitter l'usine, la machine expresso est testée, c'est pourquoi un peu de café moulu reste à l'intérieur de l'appareil.
- Veuillez régler la Dureté de l'eau dans les plus brefs délais, conformément au chapitre « Réglez la Dureté de l'eau » présent dans ce mode d'emploi.
- Placez la machine à café sur une surface fixe et stable.
- Veuillez choisir un emplacement éloigné des températures excessives pour la machine à café, afin de garantir une ventilation adéquate des grilles de refroidissement.

Pour commencer l'utilisation de la machine, veuillez insérer la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique.



1. « Ajouter de l'eau purifiée » :

Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le jusqu'à la ligne maximale (indiquant la quantité maximale d'eau que l'on peut verser), puis replacez le réservoir dans la machine (comme indiqué sur le dessin).



2. « Insérez le groupe de percolation » :

Vérifiez d'abord que le groupe de percolation a été réinitialisé à sa position initiale (les deux points triangulaires doivent être alignés, comme indiqué sur le schéma), puis insérez l'élément central de l'unité de percolation dans les supports internes ainsi que sur l'axe inférieur pour les aligner correctement.

Ensuite, poussez le groupe de percolation jusqu'à entendre un déclic, indiquant que le groupe est en position initiale (comme indiqué sur le schéma).



3. « Placez les plateaux égouttoirs et le récipient à résidus » :

Placez le récipient à résidus dans le plateau égouttoir, puis insérez l'ensemble dans la machine expresso à café (comme indiqué sur la figure).



4. « Insérez le mousser à lait » :


Insérez complètement le mousser à lait dans la machine (comme indiqué sur l'illustration). La machine peut également préparer du café sans insérer les réservoirs de lait.

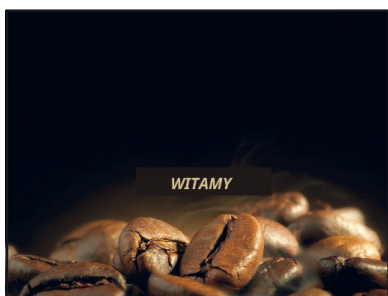


5. « Versez des grains de café » :

Versez les grains de café dans le réservoir à grains (comme indiqué sur l'illustration). Et placez un récipient d'une capacité minimale de 100 ml sous la sortie de café.



6. Après avoir raccordé l'alimentation électrique, passez l'interrupteur principal situé à l'arrière de la machine en position « I » (comme montré sur le schéma), puis appuyez sur le bouton  pour démarrer la machine.



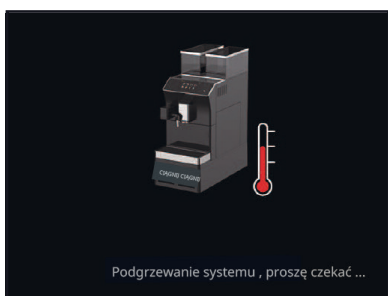
7. « Bienvenue » :

Au démarrage de la machine, l'interface d'accueil apparaît à l'écran.



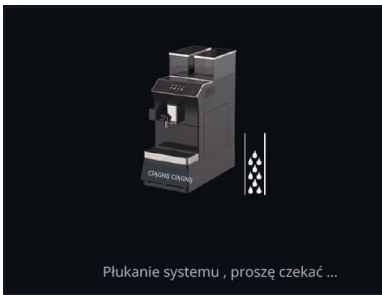
8. « Approvisionnement en eau » :

Lors du premier démarrage de la machine, l'interface d'affichage correspond au dessin.



9. « Chauffage » :

La machine passe en mode chauffage, l'interface d'affichage s'affiche alors comme sur le schéma (affichage dynamique).



10. « Rinçage » :

Lancez le rinçage du circuit interne ; l'eau résiduelle s'écoulera par le bec verseur après le rinçage. L'interface d'affichage est présentée sur la figure (affichage dynamique).



11. Après le préchauffage et le rinçage, l'écran d'accueil s'affichera, puis la machine à café pourra être mise en service 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 circuit d'eau est vide. Lorsque le circuit d'eau aura été rempli, le niveau sonore diminuera.
- Lors de la première utilisation de la machine à café, un résultat satisfaisant ne pourra être obtenu qu'après la préparation de 3 à 4 tasses d'Espresso ou de Cappuccino.

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise murale, puis basculez l'interrupteur principal situé à l'arrière de la machine, et enfin , appuyez sur le bouton du panneau tactile. Après la mise sous tension, l'appareil exécutera les programmes suivants :

Autotest – Chauffage – Rinçage. Pendant la phase de nettoyage, de l'eau s'écoulera de la sortie café, accompagnée du bruit des mécanismes internes en fonctionnement. Après le rinçage, il est possible de préparer le café.



Attention :

Avant de démarrer la machine, vérifiez que l'interrupteur principal situé à l'arrière de l'appareil est en position « I ».


À chaque démarrage, la machine effectue automatiquement le chauffage et le rinçage. Ce processus est ininterrompable et la machine ne peut être utilisée qu'une fois celui-ci achevé.



DANGER DE BRÛLURE !

Pendant le chauffage et le rinçage, une petite quantité d'eau chaude s'écoule des doubles sorties vers le bac égouttoir. Ne touchez pas l'eau chaude éblouissante.

Éteignez la machine expresso

Après chaque préparation de café, si l'utilisation ultérieure n'est pas nécessaire, veuillez éteindre la machine. Appuyez d'abord sur le bouton  du panneau tactile pour éteindre l'écran, puis mettez l'interrupteur principal d'alimentation sur la position « 0 » et débranchez la machine expresso.

**Attention :**


1. Avant extinction, la machine nettoiera automatiquement le conduit de café. Si un café au lait a été préparé, la machine vous rappellera de procéder au nettoyage du réservoir à lait après le nettoyage automatique du conduit de café. Veuillez vous conformer à la section « Nettoyage du réservoir à lait après chaque utilisation ».

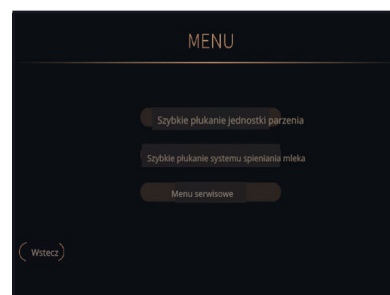
2. Si la machine ne doit pas être utilisée pendant une durée prolongée, veuillez débrancher le câble d'alimentation de la machine.

**Important !**

Pour éviter d'endommager la machine expresso à café, ne basculez pas l'interrupteur d'alimentation sur la position « 0 » lors de la mise sous tension de la machine expresso à café.


Paramètres du menu

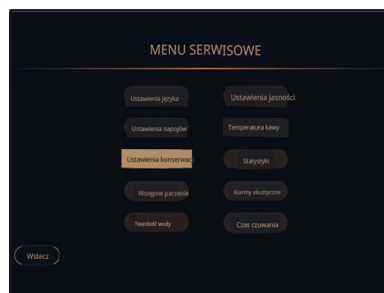
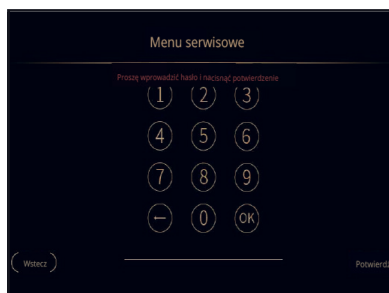
Appuyez sur l'icône  » située dans le coin supérieur droit du panneau tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur l'élément souhaité. Si vous devez quitter le programme du menu, appuyez sur « Retour » pour en sortir (comme indiqué sur la figure). Les éléments du menu disponibles sont : Rinçage rapide du groupe d'extraction, Rinçage rapide du mousser, Menu de Maintenance.


**Attention :**

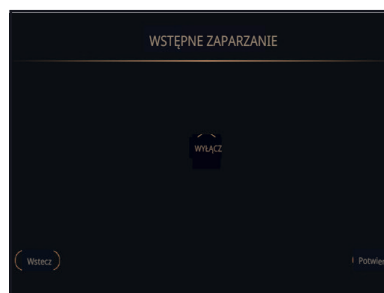
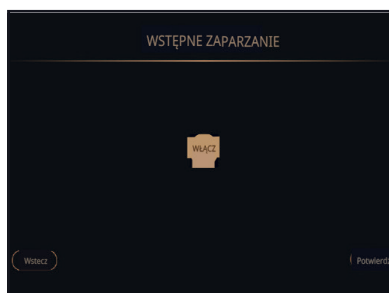
Mot de passe initial du menu de Maintenance : 1 2 3 4 5 6

Configuration du menu de Maintenance

Appuyez sur l'icône  » située en haut à droite du panneau tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Sélectionnez « Menu de Maintenance », puis saisissez le mot de passe pour paramétrer le programme. Les programmes disponibles comprennent : Langue, Mon Café, Entretien, Pré-infusion, Dureté de l'eau, Luminosité, Température du café, Informations statistiques, Alarme, Temps de veille.



Réglages de la pré-infusion du café : appuyez sur l'icône «  » située en haut à droite de l'écran tactile pour accéder au programme de réglage du menu. Appuyez sur « Menu de Maintenance », saisissez le mot de passe, puis validez. Sélectionnez « Menu de Maintenance → Pré-infusion » pour accéder au menu correspondant. (ACTIVER signifie mettre en marche la fonction de pré-infusion, tandis que DÉSACTIVER signifie la désactiver.) Pour quitter le programme, appuyez sur l'icône « Retour ».





Réglage de la température du café

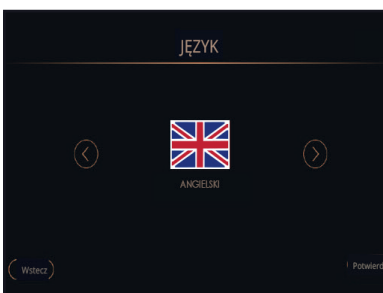
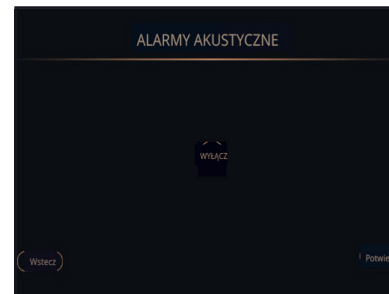
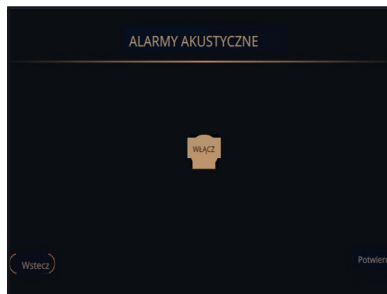
Pour régler la température d'extraction du café, appuyez sur l'icône « ≡ » située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile afin d'accéder au menu de configuration, saisissez le mot de passe et confirmez. Sélectionnez « Menu → Menu de Maintenance → Température du Café » pour accéder au réglage de la température, puis choisissez « élevée », « moyenne » ou « basse » en fonction de vos besoins. Pour quitter le menu, appuyez sur l'icône « Retour ».

Alarme sonore

En cas de dysfonctionnement, la machine à café affiche automatiquement une interface d'alarme indiquant les défauts détectés. Si vous souhaitez désactiver le « son de l'alarme », appuyez sur l'icône « ≡ » située dans le coin supérieur droit du panneau tactile afin d'accéder au programme des réglages du menu. Sélectionnez « Menu de Maintenance », saisissez le mot de passe, puis confirmez.

Sélectionnez « Menu de Maintenance → Alarm Buzzer » pour accéder au menu « Alarm Buzzer ».

Choisissez « Activer » ou « Désactiver » en fonction de vos besoins. Pour quitter le programme, appuyez sur l'icône « Retour » afin de sortir.

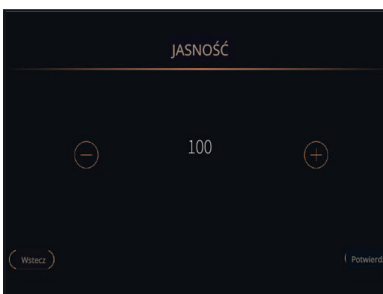


Paramètres de langue

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

Sélectionnez « Menu de Maintenance → Paramètres de langue » pour accéder au menu « Paramètres de

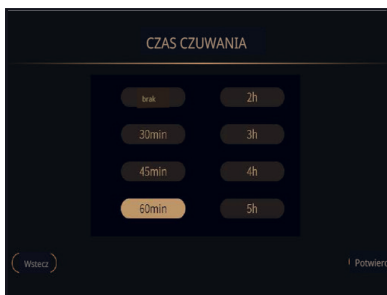
langue » et effectuez vos sélections conformément à vos besoins. Confirmez pour terminer. Pour quitter le programme, sélectionnez l'icône « Retour » afin de sortir.



Réglage de la luminosité


Veillez régler la luminosité de la machine expresso selon les étapes suivantes : appuyez sur l'icône « ≡ » dans le coin supérieur droit du panneau tactile pour accéder au programme des réglages du menu.

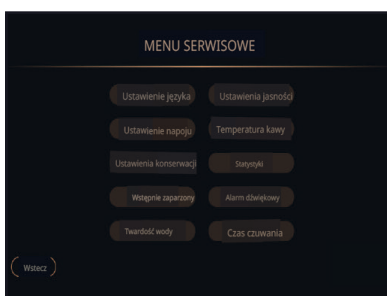
Appuyez sur « Menu de Maintenance », saisissez le mot de passe, puis validez. Sélectionnez « Menu de Maintenance → Réglage de la luminosité » pour accéder au menu « Réglage de la luminosité ». Choisissez « + » ou « - » selon vos besoins, puis appuyez sur confirmer pour valider. Pour quitter le programme, appuyez sur l'icône « Retour ».




Réglages du temps de veille

Le paramétrage d'usine prévoit un démarrage automatique du nettoyage, suivi d'un passage en mode veille si la machine n'est pas utilisée pendant 60 minutes. Vous pouvez programmer l'arrêt automatique de la machine après 30 minutes, 45 minutes, 60 minutes, 2 heures, 3 heures, 4 heures ou 5 heures d'inactivité.

Appuyez sur l'icône  dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au menu des paramètres du programme. Sélectionnez « Menu de Maintenance », saisissez le mot de passe, puis confirmez. Appuyez sur « Menu de Maintenance → Temps de Veille » pour accéder au menu « Temps de Veille ». Sélectionnez la durée de veille souhaitée, puis appuyez sur « Confirmer » pour valider la configuration. Si vous souhaitez quitter le programme, appuyez sur l'icône « Retour » pour en sortir.



Réglage de la boisson

Appuyez sur l'icône  située en haut à droite du panneau tactile pour accéder au programme de réglages du menu. Appuyez sur « Menu de Maintenance », saisissez le mot de passe, puis confirmez.

Appuyez sur « Menu de Maintenance → Réglages des Boissons » pour accéder au menu « Réglages des Boissons ». Sélectionnez l'icône de la boisson que vous souhaitez modifier, puis réglez les paramètres situés à droite de l'icône et appuyez sur « confirmer » pour terminer la configuration.

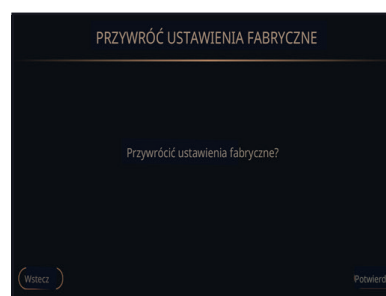
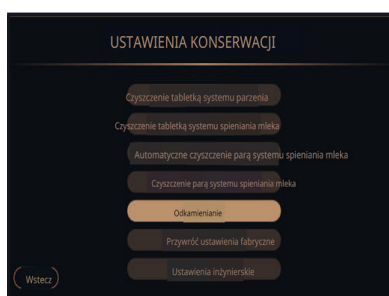
Si vous souhaitez quitter le mode de programmation, sélectionnez l'icône « Retour ».




Exemple : réglez les paramètres de l'Espresso, la force du café correspond au symbole de deux grains de café, et le volume est de 35 ml. Suivez les étapes ci-dessus : sélectionnez « Espresso » (comme indiqué sur l'illustration), accédez aux réglages des paramètres d'Espresso, choisissez la force et la quantité de café (comme indiqué sur l'illustration) à l'aide des icônes « + » et « - », puis appuyez sur le bouton de confirmation pour finaliser la configuration du volume d'Espresso à 35 ml.

Paramètres d'usine

En sélectionnant cette fonction, tous les réglages du menu logiciel seront restaurés aux paramètres d'usine, comme indiqué ci-dessous :



Sélectionnez l'icône  en haut à droite du panneau de commande tactile. Appuyez sur « Menu de Maintenance », puis saisissez le mot de passe et validez. Appuyez sur « Menu de Maintenance → Entretien → Paramètres d'usine » pour accéder au menu « Paramètres d'usine ». Sélectionnez « oui », puis appuyez sur « confirmer » pour finaliser (comme illustré sur la figure).

| STATYSTYKI | | | |
|------------------------|---|---------------|---|
| Cappuccino: | 0 | Crema: | |
| Latte Macchiato: | 0 | Ristretto: | |
| Kawa Latte: | 0 | Flat White: | |
| Gorąca pianka mleczna: | | Długa kawa: | |
| Espresso: | 0 | Gorąca mleko: | |
| Podwójne Espresso: | 0 | Gorąca woda: | 0 |
| Americano: | 0 | CafeauLait: | 0 |
| Klasyczna kawa: | 0 | Dzbanek kawy: | 0 |

Wstecz

Informations statistiques

Ce menu permet d'accéder aux informations relatives à la machine expresso. Si nécessaire, vérifiez selon les étapes suivantes : appuyez sur l'icône « » située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile.

Appuyez sur « Menu de Maintenance », puis saisissez le mot de passe pour accéder au programme de configuration. En sélectionnant l'icône « Informations statistiques », vous accédez aux données concernant le nombre de tasses préparées pour chaque type de café : Espresso, Double Espresso, Americano, Café Classique, Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte, Lait Moussant, Café Crème, Ristretto, Flat White, Café allongé, Lait chaud, Eau chaude, Café au Lait, Grand Pichet de Café.

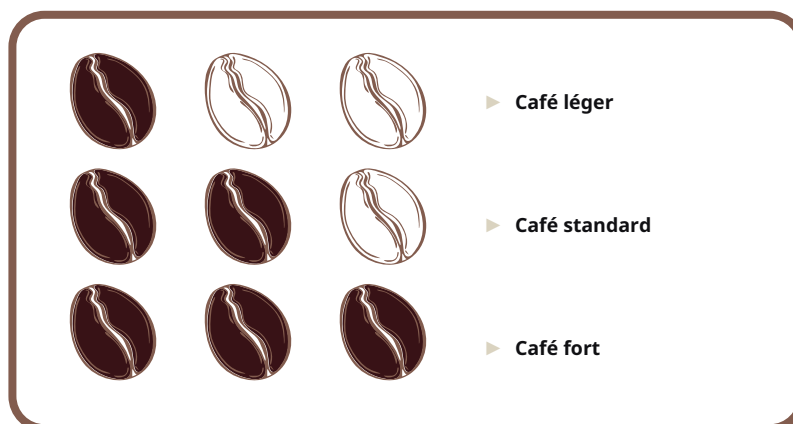
Paramètres d'ingénierie

Les paramètres de service sont protégés par un mot de passe. Cette section est réservée au personnel de maintenance et accessible uniquement après saisie du mot de passe.

4. INFUSION DE CAFÉ

RÉGLAGE DE L'INTENSITÉ DU CAFÉ

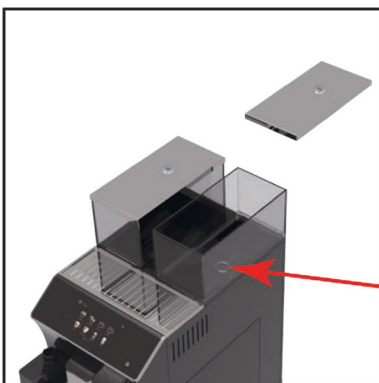
La machine expresso est réglée d'usine sur une intensité standard. Vous pouvez sélectionner l'intensité de café souhaitée dans le programme « Paramètres de boisson ».



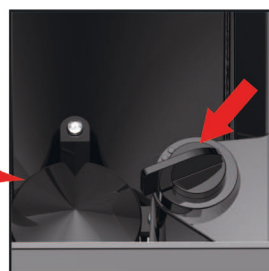
RÉGLAGE DU VOLUME DE LA TASSE DE CAFÉ

Vous pouvez ajuster le volume du café conformément à la section « Paramètres de boisson ».

RÉGLAGE DE LA FINESSE DE MOUTURE DES GRAINS DE CAFÉ



Le régulateur du système de mouture se trouve dans le réservoir à grains. Veuillez ouvrir le couvercle du réservoir à grains et ajuster la granulométrie de la mouture pendant le fonctionnement de l'appareil.



La granulométrie de la mouture du café a été réglée lors de la production, et les grains de café peuvent être moulus sans ajustement.


- Si vous utilisez des grains de café foncés, il est recommandé de régler la molette de réglage de la mouture sur une granulométrie grossière.
- Si vous utilisez des grains de café clairs, il est recommandé de régler la molette de réglage de la mouture sur une granulométrie fine.

Si, après avoir préparé plusieurs tasses de café, vous trouvez le café trop faible ou l'écoulement trop lent, vous pouvez corriger ce problème en ajustant la molette de mouture des grains de café (comme décrit ci-dessus).

La molette de réglage de la mouture ne peut être tournée que lorsque le moulin à café est en fonctionnement. Si vous souhaitez un café plus corsé, vous pouvez tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour moudre un café plus fin (voir les recommandations pour la préparation de la poudre de café chaude). Si vous souhaitez que le café s'écoule plus rapidement (plutôt que goutte à goutte), vous pouvez tourner la molette dans le sens des aiguilles d'une montre pour moudre une poudre de café plus grossière. Après la préparation d'au moins deux tasses de café, l'effet du réglage de la mouture sera perceptible. Si, après le réglage, le résultat souhaité n'est toujours pas obtenu, vous pouvez tourner de nouveau le bouton de réglage de la mouture.

Conseils pour préparer un café plus chaud

Voici quelques suggestions pour préparer un café plus chaud :

- Avant la préparation du café, appuyez sur l'icône «  située en haut à droite du panneau tactile, accédez au menu des paramètres, puis sélectionnez « Rinçage rapide du groupe d'extraction » afin d'effectuer un cycle de nettoyage ;
- Rincez la tasse à café à l'eau chaude pour la préchauffer (utilisez la fonction eau chaude).
- Augmentez la température du café dans le menu.



Arrêt de l'extraction

Lors du fonctionnement de la machine pour Espresso, café noir, Americano, Cappuccino, Café au lait, Café latte, lait chaud ou eau chaude, il est possible de l'arrêter en appuyant sur l'icône « Arrêt immédiat ».

Préparation d'un Espresso à partir de grains de café



Important !

Avertissement : Pour garantir le bon fonctionnement de la machine espresso, ne versez ni eau, ni poudre de café, ni grains de café lyophilisés, ni grains de café enrobés de caramel ou de bonbons, ni aucun autre corps étranger dans le réservoir à grains de café.




1. Remplissez le réservoir à grains de café (comme indiqué sur l'illustration) ;

2. Placez les tasses sous la sortie du café :

- 1 tasse par café
- 2 tasses pour deux cafés

3. Placez la tasse le plus près possible de la sortie du café.



4. Appuyez sur la touche fonction  correspondant à l'icône 4. sur l'écran tactile pour débiter la préparation d'un Espresso. À cet instant, l'écran affichera le nombre de tasses de café et l'intensité (goût standard) comme illustré sur l'image. Après un certain délai, la tasse d'Espresso sera automatiquement remplie.



Important !

- Si le café s'écoule goutte à goutte, s'avère insuffisamment corsé, manque de crème, ou si la température est trop basse ou trop élevée, veuillez consulter la section « Résolution des problèmes » de ce manuel.
- Lors de l'utilisation de la machine expresso, différents messages d'alerte apparaîtront à l'écran. Veuillez vous référer au chapitre « Affichage des informations » de ce mode d'emploi.
- Si la machine à café n'a pas été utilisée pendant trois jours, il est recommandé d'éliminer tous les grains de café restants afin d'éviter leur humidification, ce qui pourrait endommager la machine à café.

PRÉPARATION DU CAFÉ AVEC DU LAIT

Installez le mousser à lait sur la machine à café



1. Insérez le tube d'aspiration de lait dans le récipient destiné au lait.
2. Insérez le mousser à lait dans la buse vapeur.
(comme indiqué sur l'illustration).
3. Placez une tasse d'une capacité de 200 ml sous la sortie du lait.
Si vous devez utiliser une tasse particulièrement haute, relevez les buses de café et de lait.





Attention :

Pour obtenir une mousse de lait dense, utilisez du lait refroidi (environ 5 °C).

Afin d'éviter une quantité trop faible ou excessive de mousse de lait, appuyez sur le bouton « Clean » du panneau tactile pour nettoyer la machine après la préparation d'un café au lait, puis nettoyez régulièrement le mousser à lait et la buse d'eau chaude conformément au chapitre « Nettoyage du réservoir de lait » de ce manuel.

Réglage de la quantité de mousse de lait

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

| BOUTON INDIQUE LA POSITION | DESCRIPTIONS | RECOMMANDÉ |
|---|---------------------|---|
|  | Sans mousse de lait | Lait chaud / Café Latte |
|  | Avec mousse de lait | Café Latte Macchiato / Café blanc plat Cappuccino / Mousse de lait chaude / Café au lait |



Préparation de Café Latte / Macchiato / Café blanc plat / Cappuccino / Café au lait / Lait chaud / Mousse de lait chaude

1. Sur l'interface de la machine expresso, tel qu'illustré sur l'image, vous pouvez commencer la préparation du café.
2. Réglez le bouton du mousser à lait pour préparer la spécialité de café choisie. (Veuillez vous référer à la section précédente)
3. Sélectionnez l'icône de fonction appropriée sur le panneau tactile pour préparer la boisson choisie.
4. Après quelques secondes, la mousse de lait commencera à s'écouler dans la tasse. Au bout d'un certain temps, la mousse de lait cessera automatiquement de s'écouler, puis le café commencera à se verser, après quoi la préparation du café sera terminée.

**Attention :**

La distribution de lait ou de café peut être interrompue à tout moment en appuyant sur l'icône correspondante du panneau tactile.

5. NETTOYAGE


NETTOYAGE DU RÉSERVOIR À LAIT APRÈS CHAQUE UTILISATION

**Important ! Risque de brûlure !**

Lors du nettoyage de la conduite intérieure du récipient à lait, de l'eau chaude s'écoulera par la sortie du lait. Il est impératif d'éviter tout contact avec l'eau chaude projetée. Après chaque préparation de lait, il convient de nettoyer la conduite afin d'éliminer tout résidu de lait.

Veillez procéder selon les étapes suivantes :

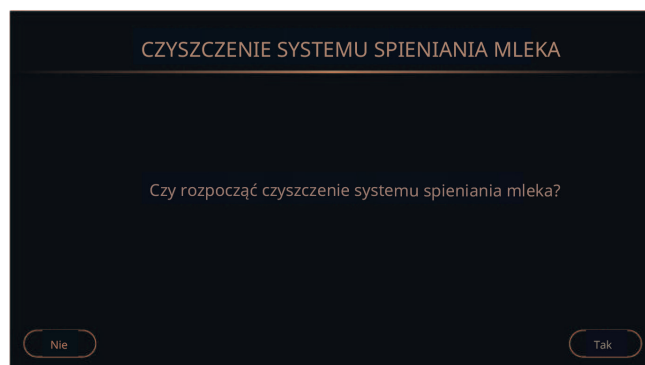
1. Insérez la conduite d'aspiration dans le réservoir d'eau.
2. Placez une tasse ou un autre récipient sous la sortie du lait.

Tournez le bouton de réglage de la mousse de lait à  (comme indiqué sur l'image), puis appuyez sur l'icône « » du panneau de commande pour accéder au programme de réglage du menu. Sélectionnez « Menu de Maintenance », saisissez le mot de passe, puis confirmez. Sélectionnez « Menu de Maintenance → Entretien » → « Nettoyage du système de mousse de lait » pour accéder au menu correspondant, puis lancez le nettoyage à la vapeur.

Le nettoyage automatique sera terminé. Il est conseillé d'effectuer des nettoyages répétés afin de garantir l'élimination complète des résidus de lait.

**Attention :**

1. Si vous devez préparer plusieurs tasses de boissons contenant du lait, nettoyez le circuit laitier après la préparation de la dernière tasse.
2. Lorsque vous éteignez manuellement la machine en appuyant sur le panneau tactile, si du café ou du lait a été préparé, la machine entrera dans deux modes de nettoyage. En l'absence de récipient à lait, la machine passera directement en Mode Veille après le nettoyage des conduits café ; Si un récipient à lait est connecté, la machine émettra une alerte pour nettoyer le récipient à lait après le nettoyage des conduits café. Veuillez suivre les étapes ci-dessous :



1. Placez une tasse ou un autre récipient sous la sortie du lait ;
2. Remplissez légèrement le réservoir d'eau, puis plongez la tubulure de lait dans l'eau. Positionnez le sélecteur sur la fonction d'émulsion du lait et appuyez sur « confirmer » pour passer à l'étape suivante.
3. Le message « Nettoyage du système de mousse de lait » apparaîtra à l'écran (comme indiqué sur le dessin). Appuyez ensuite sur la touche de confirmation, la machine lancera le nettoyage du circuit vapeur et s'éteindra automatiquement après le nettoyage ; (passe en Mode Veille).
4. La machine lancera automatiquement le rinçage lors de la mise sous tension. L'écran affichera le message « Nettoyer le système de mousse de lait ? » après le rinçage. Si vous appuyez sur « Oui », vous engagerez le nettoyage du système de mousse de lait, selon les étapes identiques à celles du point 2 indiqué ci-dessus. Une fois le nettoyage terminé, la machine reviendra à l'écran principal. Si vous sélectionnez « Non », vous serez directement renvoyé à l'écran principal.




Important ! Risque de brûlure !

Lors du nettoyage du réservoir à lait, soyez vigilant face à la vapeur émise par la sortie de lait et au risque de brûlure.



Préparation d'un Americano avec des grains de café

1. Choisissez le volume de la tasse de café et la puissance conformément à vos préférences, de manière identique au programme de préparation d'Espresso.

2. Touchez  le panneau tactile pour préparer un Americano.

3. La machine commence à fonctionner. Pendant ce temps, le volume de la tasse de café et la puissance s'affichent sur l'écran. Simultanément, la progression de l'extraction par la machine expresso s'affiche (affichage dynamique)



Attention !

Si vous souhaitez interrompre l'extraction du café en cours, appuyez sur l'icône « Arrêter immédiatement » pour stopper la distribution de lait ou de café.

Préparation d'eau chaude




Important ! Risque de brûlure !

Ne laissez jamais l'eau chaude ni la vapeur sans surveillance. Lors de la préparation d'eau chaude, les buses d'eau chaude et de vapeur deviennent très chaudes. Veuillez saisir la tasse par l'anse.



1. Placez le récipient sous la sortie d'eau chaude (maintenez la sortie du café aussi près que possible de la tasse afin d'éviter les éclaboussures d'eau chaude).

2. Appuyez sur l'icône  « Eau chaude » sur le panneau tactile afin de lancer la préparation de l'eau chaude.

3. La machine commence la distribution d'eau chaude, puis s'arrête automatiquement, tandis qu'une barre de progression de la distribution d'eau chaude s'affiche sur l'écran. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, appuyez sur l'icône « Arrêt immédiat ».

NETTOYAGE

Parties externes

Les éléments suivants doivent être nettoyés régulièrement :

- Récipient à marc de café (A4)
- Plaque de récupération d'eau à la sortie (A5)

Parties internes

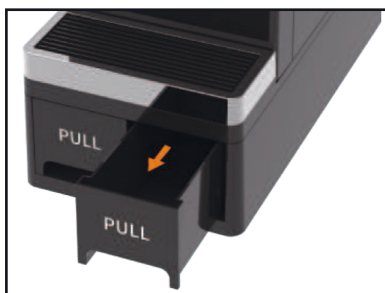
Après ouverture de la porte de préparation (A3), les éléments suivants sont accessibles :

- Réservoir d'eau (A17)
- Bec de distribution du café (A11)
- Groupe d'infusion (A15)
- Panneau tactile (B)
- Récipient à lait (C)



Important !

N'utilisez pas de détergents ni d'alcools présentant des propriétés dissolvantes ou abrasives pour le nettoyage du récipient. Aucune substance chimique ne doit être employée pour le nettoyage ; N'utilisez jamais d'objets métalliques pour enlever les taches sur la machine expresso. Cela risquerait de rayer la surface métallique ou en plastique de l'appareil.



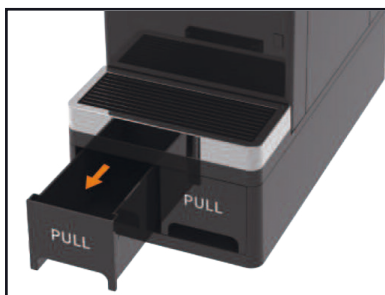
Nettoyage du réservoir à marc de café

Lorsque le récipient à marc est plein (20 disques), un message adéquat s'affichera à l'écran. Il est impératif de vider et de nettoyer le récipient, faute de quoi la machine ne pourra pas préparer de café. Pour retirer la plaque de récupération d'eau, il faut extraire le bac à marc. Videz le bac et nettoyez-le. Une brosse de nettoyage peut être utilisée pour vider le bac à marc et nettoyer soigneusement les résidus.



Important !

Après avoir retiré la plaque de récupération d'eau, le bac à marc doit impérativement être vidé, même si les résidus sont en faible quantité ; dans le cas contraire, si vous continuez à préparer du café, les résidus pourraient dépasser le fond du bac à marc et bloquer le fonctionnement de la machine.



Nettoyage du bac d'égouttage



Important !

Lorsque le bac d'égouttage pour l'eau de vidange est plein, la machine à café signale « le bac d'égouttage est plein ». Veuillez retirer le bac d'égouttage pour l'eau de vidange, vider complètement l'eau et nettoyer le bac. Ensuite, veuillez remettre le bac d'égouttage pour l'eau de vidange en place dans la machine.

Retrait du bac d'égouttage pour l'eau de vidange :

1. Retirez le bac d'égouttement pour l'eau résiduelle : à l'avant de la machine (comme indiqué sur l'illustration).
2. Videz et nettoyez le bac d'égouttage pour l'eau de rinçage.
3. Installez le bac, puis réinsérez-le à sa place.

Nettoyage de l'intérieur de la machine



Danger de choc électrique !

Avant de procéder au nettoyage de l'intérieur de la machine, veuillez éteindre celle-ci. Veuillez vous référer aux instructions de la section « Arrêt de la machine » et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. La machine ne doit en aucun cas être immergée dans l'eau.

1. La propreté de l'intérieur (toutes les parties accessibles une fois le bac à eau retiré) de la machine doit être contrôlée régulièrement, notamment après la préparation de chaque série de 100 tasses de café. Si nécessaire, les résidus de café peuvent être éliminés à l'aide d'une brosse ou d'une éponge.
2. Les résidus doivent être retirés à l'aide d'un aspirateur.

Nettoyage du réservoir d'eau

Il convient de procéder à son nettoyage mensuel en suivant les étapes opérationnelles ci-dessous :

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

Nettoyage de la buse d'extraction du café

1. Le bec verseur du café doit être nettoyé à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon.
2. Il convient de vérifier que les petits orifices de sortie du café ne sont pas obstrués. Le cas échéant, ils peuvent être nettoyés délicatement à l'aide de cure-dents.

Nettoyage du groupe d'infusion

Le cœur de l'unité d'infusion (A15) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

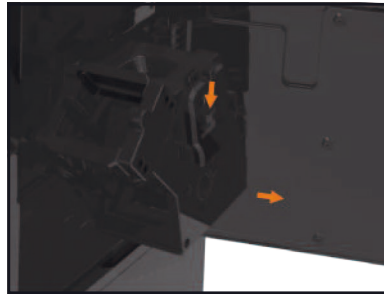


Important !

Le groupe d'infusion ne peut être retiré lorsque la machine est allumée. Il ne peut être retiré que lorsque la machine est en mode de réinitialisation.



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

1. La machine doit être correctement éteinte. (Veuillez-vous référer aux détails dans la « Description de la section d'arrêt de la machine »).
2. Retirez le bac d'égouttage de l'eau usée ainsi que le récipient à résidus. (Veuillez consulter les instructions détaillées dans la section « Nettoyage du récipient à résidus de café ».)
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la porte du groupe d'infusion afin d'ouvrir la porte. (Comme indiqué à la Figure 1).
4. Tirez et maintenez enfoncé le bouton de déverrouillage vers le bas. Retirez simultanément le groupe d'infusion. (Comme indiqué sur la Figure 2).
5. Immerger le groupe café dans de l'eau pendant environ cinq minutes, puis le rincer à l'eau claire.
6. Après le nettoyage, vérifiez que le groupe d'infusion ait été repositionné correctement. (Comme indiqué sur la figure 3). S'il n'est pas aligné, inclinez délicatement le groupe d'infusion vers la droite afin de le remettre en position initiale.
7. Une fois le nettoyage terminé, insérez-le dans le support interne et alignez-le avec l'axe inférieur, puis remplacez le groupe à sa position. Vous entendrez un clic attestant que le groupe d'infusion est correctement positionné ; fermez alors la porte.
8. Remplacez le bac d'égouttement sous la sortie d'eau ainsi que le récipient à résidus à leur emplacement d'origine.



Important !

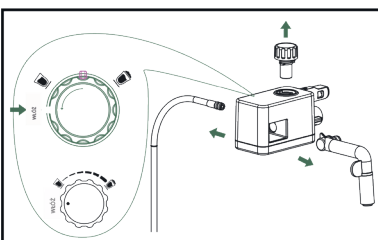
Le groupe d'infusion doit être nettoyé à l'eau uniquement, et non au lave-vaisselle. N'utilisez aucun détergent afin d'éviter tout dommage.



Attention !

Si le groupe d'infusion est difficile à réinsérer dans la machine, vous pouvez le secouer délicatement pour l'ajuster à la taille appropriée.

Nettoyage du mousser à lait



Après chaque préparation de lait, veuillez nettoyer le mousser à lait comme suit :

1. Tournez la molette de réglage (C2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Insérer » (comme indiqué sur le schéma).
2. Retirez le conduit de sortie de lait (C3) ainsi que le tube d'aspiration du lait
3. Tous les accessoires doivent être lavés à l'eau tiède avec un détergent neutre, afin de s'assurer qu'aucun résidu de lait ne subsiste entre l'orifice et la rainure du bouton de nettoyage du régulateur de mousse de lait ainsi que dans le bac à lait. Si nécessaire, ils peuvent être nettoyés à l'aide de cure-dents.

4. Rincez soigneusement le mousser à lait sous un filet d'eau courante.
5. Veillez à ce que le tube d'aspiration du lait ainsi que la sortie de lait ne soient pas obstrués par des résidus de lait, puis remontez-les soigneusement sur la machine.
6. Assemblage du bouton du mousser à lait : alignez le repère du bouton du mousser à lait avec la position « INSERT », appuyez vers le bas, puis tournez 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 à lait afin de l'extraire délicatement.



Détartrage

Après un certain temps d'utilisation de la machine expresso, un message « Détartrage nécessaire » apparaît à l'écran (comme illustré), indiquant que la machine doit être détartrée.



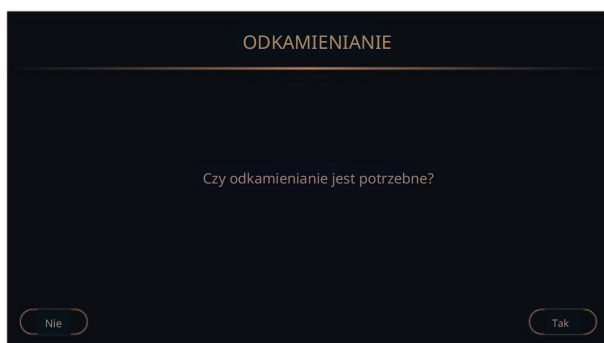
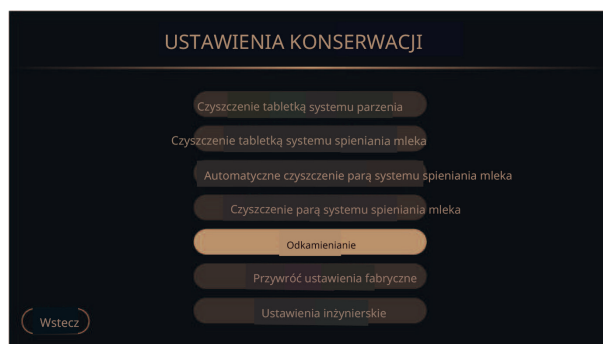
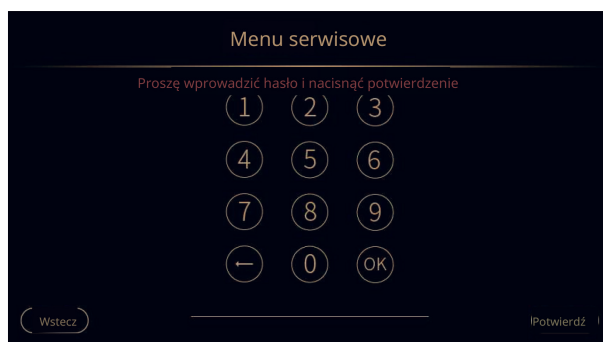
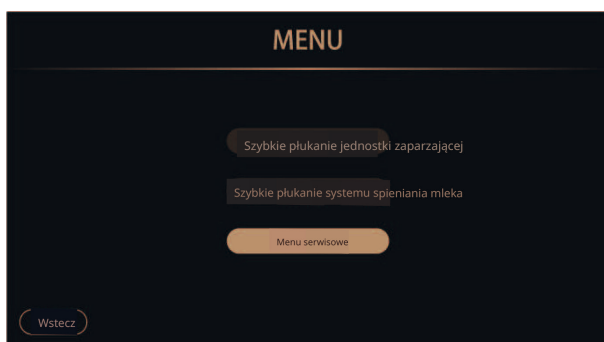
Important !

La pastille de nettoyage contient des substances acides irritantes pour les yeux et la peau. Il est impératif de respecter strictement les avertissements de sécurité indiqués par le fabricant sur l'emballage du produit de nettoyage. En cas de contact accidentel avec les yeux ou la peau, suivez les procédures de premiers secours appropriées.




Important ! Risque de brûlure !

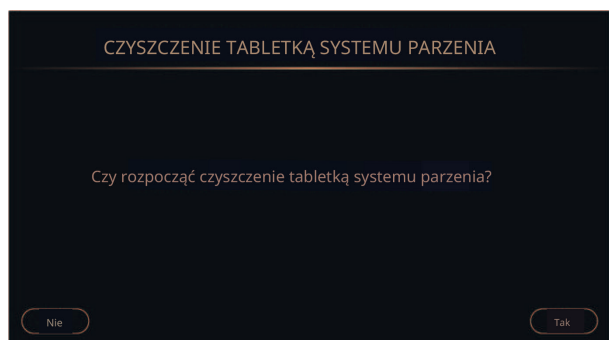
Lors du détartrage, de l'eau chaude contenant la solution nettoyante s'écoulera de la sortie d'eau chaude ; évitez tout risque de brûlure causé par les éclaboussures d'eau chaude.






1. Appuyez sur l'icône  située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Appuyez sur « Menu de Maintenance », saisissez le mot de passe pour accéder au paramétrage du menu, sélectionnez « Paramètres de Maintenance » pour accéder au programme, puis choisissez « Détartrage et Nettoyage ».
2. « Souhaitez-vous nettoyer la machine à café ? » appuyez sur « oui » (comme indiqué sur l'illustration).
3. À ce stade, l'affichage indique « Le bac de récupération d'eau est plein ». Veuillez vider le bac d'égouttage puis le replacer dans la machine.
4. L'écran affiche alors « Ajoutez 700 ml d'eau et une pastille de nettoyage », puis appuyez sur le bouton « confirmer » pour continuer.
5. Videz le bac d'égouttement, insérez la pastille détartrante et remplissez le réservoir à moitié d'eau, puis remplacez-le dans la machine.
6. Appuyez sur le bouton de confirmation pour lancer le détartrage.
7. Le programme de détartrage effectuera automatiquement plusieurs cycles de rinçage et d'arrêt afin de nettoyer la machine. Veuillez patienter après le premier rinçage, cette opération dure environ 15 minutes. Pendant le détartrage, lorsque le message « Bac d'égouttement plein » s'affiche, veuillez vider le bac et le replacer dans la machine.
8. Lorsque le message « Rincez le réservoir d'eau » s'affiche à l'écran, ajoutez de l'eau (au-dessus de la moitié du réservoir), puis appuyez sur le bouton de confirmation pour passer à l'étape suivante. Cela indique que vous pouvez nettoyer la machine à l'aide d'eau fraîche.
9. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau (au-dessus de la moitié du réservoir) puis réinstallez-le sur la machine.
10. Pressez le bouton de confirmation pour démarrer le rinçage. De l'eau chaude s'écoulera par le bec verseur café. Le processus de nettoyage durera environ 10 minutes. Lorsque le message « Le bac d'égouttement est plein » apparaît à l'écran, videz le bac puis remettez-le en place dans la machine.
11. Après le nettoyage, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre, puis remplacez-le dans la machine.

Nettoyage du groupe d'infusion à l'aide d'une pastille nettoyante

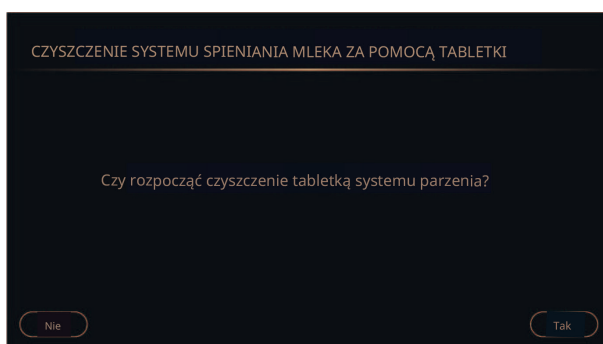





Après un certain temps d'utilisation, des résidus de poudre de café peuvent subsister dans le groupe d'infusion. Un message « Veuillez nettoyer le groupe d'infusion » s'affichera sur l'écran si nécessaire (comme indiqué sur l'illustration). Cela signifie que le groupe d'infusion nécessite un nettoyage ; veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Appuyez sur l'icône  en haut à droite de l'écran tactile pour accéder au menu des paramètres. Appuyez sur « Menu de Maintenance », saisissez le mot de passe, puis validez. Appuyez sur « Menu de Maintenance - Entretien - Nettoyage avec comprimés »
2. « Souhaitez-vous nettoyer le groupe café avec des comprimés de nettoyage ? » appuyez sur « oui » (comme indiqué sur le schéma).
3. L'écran affichera alors « Veuillez insérer les comprimés de nettoyage et appuyer sur le bouton de confirmation pour terminer ».
4. Puis l'écran indiquera « Retirez le groupe café, insérez un comprimé de nettoyage, remplacez-le dans son emplacement, 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 pour retirer le groupe, insérez une tablette de nettoyage dans la chambre d'infusion (comme illustré sur le schéma), puis remettez le groupe d'infusion en place, fermez la porte d'infusion, remplissez à moitié le réservoir d'eau et réinsérez-le dans la machine.
6. Appuyez sur l'icône OK pour lancer le détartrage : l'eau s'écoule par la sortie de café.
7. Le programme de nettoyage va rincer la machine et s'interrompt automatiquement pendant une durée déterminée afin de garantir une élimination complète des résidus à l'intérieur de l'appareil. Cette opération durera environ 10 minutes.
8. Pendant ce temps, l'écran affichera « Le bac d'égouttage est plein ». Veuillez vider le bac, puis le réinstaller dans la machine.
9. Après le nettoyage, versez de l'eau propre dans le réservoir d'eau, puis remplacez-le dans la machine.

Nettoyage du système de mousse de lait à l'aide d'une pastille





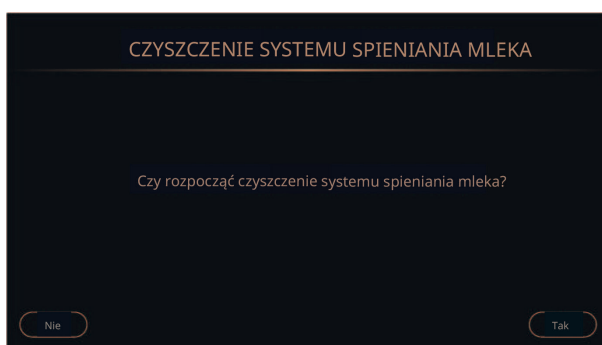
1. Touchez l'icône «  » dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Touchez « Menu de Maintenance », saisissez le mot de passe, puis validez. Touchez « Menu de Maintenance - Entretien - Nettoyage du système de mousse de lait à l'aide d'une pastille » pour accéder au programme « Nettoyage du système de mousse de lait à l'aide d'une pastille ».
2. « Faut-il nettoyer le système de moussage du lait avec une tablette ? » Appuyez sur « Oui » (comme indiqué sur l'illustration).
3. Ajoutez 300 ml d'eau et une tablette de nettoyage dans le réservoir, immergez le tube à lait dans l'eau, puis positionnez le bouton rotatif sur CLEAN. Ensuite, appuyez sur « confirmer » pour passer à l'étape suivante (comme indiqué sur l'illustration).
4. Le système de moussage du lait est nettoyé à l'aide d'un comprimé ; veuillez patienter quelques instants, comme indiqué sur le schéma.
5. Après avoir nettoyé le réservoir, ajoutez 700 ml d'eau potable puis immergez la tubulure du lait dans l'eau. Positionnez le sélecteur sur la fonction nettoyage, puis appuyez sur « confirmer » pour passer à l'étape suivante (comme indiqué sur l'illustration).
6. Le système sera nettoyé jusqu'à l'achèvement complet du processus de nettoyage.



Important ! Risque de brûlure !



Pendant le nettoyage, de la vapeur peut s'échapper de l'orifice de sortie. Il est formellement interdit de toucher l'orifice de sortie afin d'éviter tout risque de brûlure.

Nettoyage à la vapeur du système de moussage du lait






Processus de nettoyage du système de moussage du lait :

1. Appuyez sur l'icône  située en haut à droite de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur « Menu de Maintenance », saisissez le mot de passe, puis validez. Sélectionnez « Menu de Maintenance → Réglages d'entretien → Nettoyage à la vapeur du système de moussage de lait » pour lancer la fonction de nettoyage à la vapeur du système de moussage de lait.
2. « Voulez-vous nettoyer le système de moussage du lait ? » appuyez sur le bouton « oui » (comme montré sur la figure).
3. Ajoutez un peu d'eau dans le réservoir et plongez la tubulure à lait dans l'eau. Réglez la molette sur la position souhaitée  et appuyez sur « confirmer » pour passer à l'étape suivante (comme illustré sur le dessin).
4. Le système de mousser de lait est en cours de nettoyage, merci de patienter quelques instants, comme illustré sur la figure.
5. Le système restera en mode nettoyage jusqu'à l'achèvement complet du processus.

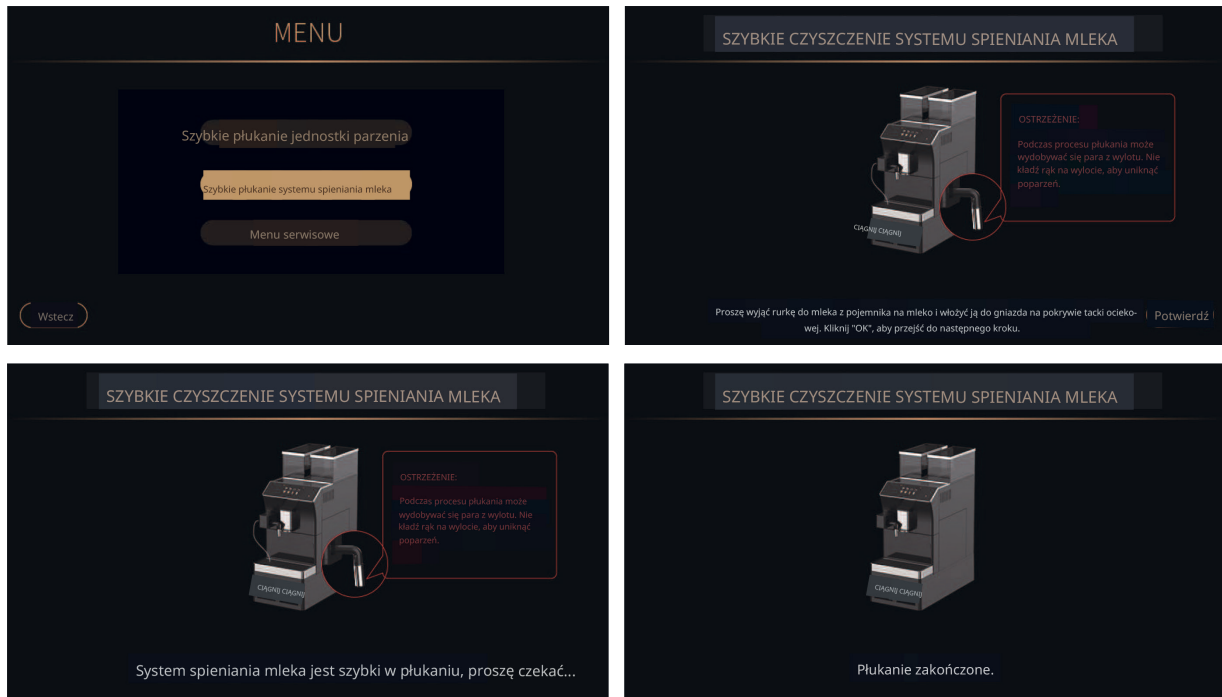
Rinçage automatique à la vapeur du circuit de moussage du lait



Déroulement du nettoyage automatique du circuit de moussage du lait :

1. Touchez l'icône «  » dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur « Menu de Maintenance », saisissez le mot de passe, puis validez. Appuyez sur « Menu de Maintenance → Paramètres d'entretien → Nettoyage automatique à la vapeur du système de moussage de lait » afin d'accéder au menu de réglage « Nettoyage automatique à la vapeur du système de moussage de lait ».
2. Sélectionnez les options requises selon les besoins de l'utilisateur puis validez en appuyant sur la touche de confirmation afin de finaliser les réglages.

Rinçage rapide du système de texturisation du lait



Processus rapide de rinçage du système de mousse de lait :

1. Appuyez sur l'icône « » située en haut à droite de l'écran tactile pour accéder au menu des paramètres.
Appuyez sur « Nettoyage rapide du système de mousse de lait » pour lancer la fonction « Rinçage rapide du système de mousse de lait ».
2. Veuillez appuyer sur le bouton « Confirmer » pour passer à l'étape suivante. (comme illustré sur le schéma)
3. Le système de moussage est en cours de rinçage, veuillez patienter un instant... (comme illustré sur le schéma)
4. Effectuer le rinçage jusqu'à l'achèvement complet du cycle.

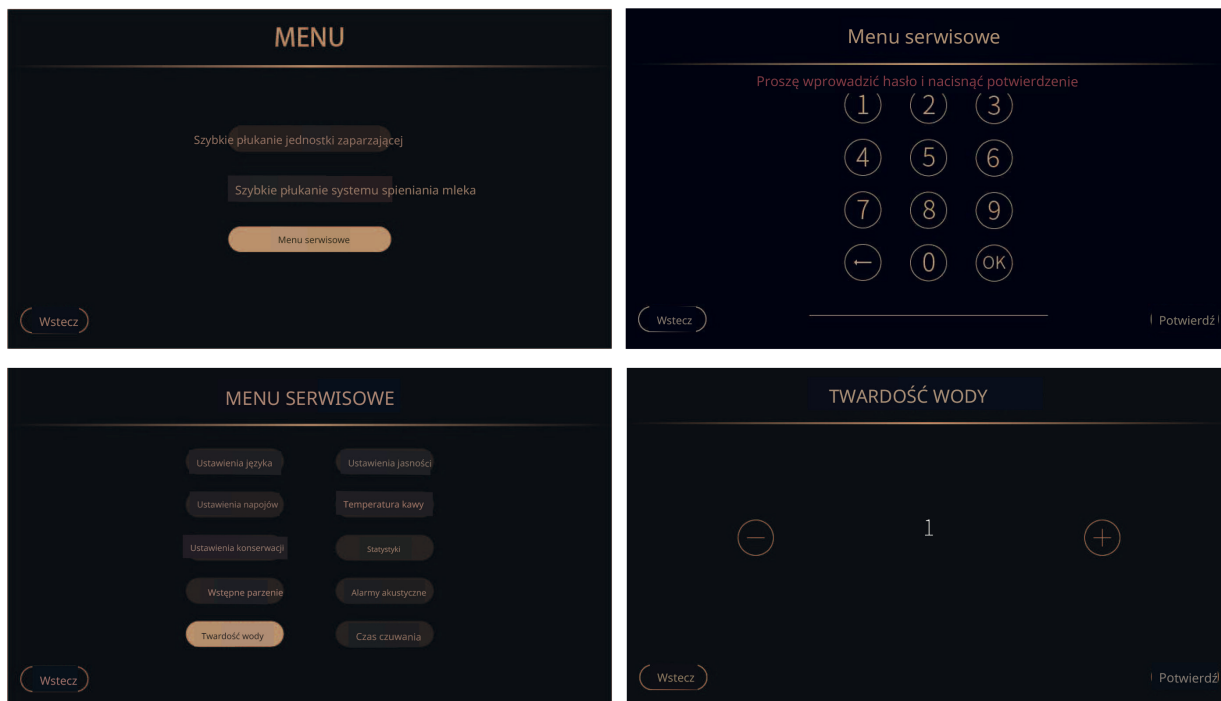
Rinçage rapide du groupe d'extraction.




1. Appuyez sur l'icône « » située dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme des réglages du menu.
Sélectionnez « Rinçage rapide du groupe d'extraction » pour accéder à la fonction.
2. Le groupe d'infusion est en cours de rinçage, veuillez patienter un instant... (comme illustré sur le schéma)
3. Attendez que le processus de rinçage soit terminé.


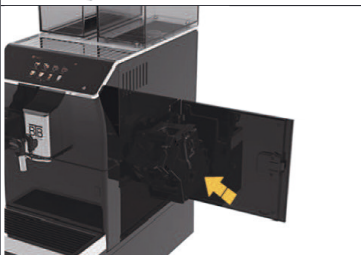
Réglage de la Dureté de l'eau

Les informations relatives au détartrage s'affichent à l'écran après un certain temps d'utilisation de la machine express. Après livraison d'usine, la dureté de l'eau par défaut est réglée sur 1 (eau dure). L'intervalle de détartrage est défini en fonction de la dureté réelle de l'eau dans différentes régions et varie selon la dureté de l'eau.



1. Touchez l'icône  dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur « Menu de Maintenance », saisissez le mot de passe, puis validez. Appuyez sur « Menu de Maintenance » pour accéder au paramétrage, puis sélectionnez « Dureté de l'eau » dans le menu.
2. Utilisez les icônes « + » et « - » pour sélectionner la dureté de l'eau (comme illustré ci-dessous).
3. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le paramètre.
4. Appuyez sur l'icône « Retour » pour quitter le menu du programme ; le nouveau réglage de la dureté de l'eau sera alors enregistré.

6. MESSAGES

| MESSAGE | CAUSES POSSIBLES | SOLUTIONS |
|--|--|---|
|  | Après le nettoyage, le bac d'égouttage n'a pas été réinséré dans la machine. | Remplacez le bac d'égouttage à son emplacement. |
|  | Après le nettoyage, le groupe d'infusion n'a pas été remis à sa position. | Comme indiqué dans la section « Nettoyage du groupe d'infusion », remplacez-le précisément à son emplacement. |

| MESSAGE | CAUSES POSSIBLES | SOLUTIONS |
|--|---|--|
|  | <p>Installation incorrecte du conteneur à lait</p> | <p>Installez correctement le conteneur à son emplacement.</p> |
|  | <p>Réservoir d'eau manquant ou vide</p> | <p>Placez le réservoir d'eau sur son emplacement approprié et remplissez-le</p> |
|  | <p>Porte de la machine express ouverte</p> | <p>Fermez la porte de la machine express</p> |
|  | <p>Après le nettoyage, le conteneur à marc n'a pas été remis en place dans la machine</p> | <p>Éteignez la machine, puis patientez quelques minutes, Puis rallumez l'appareil</p> |
| <p>BŁĄD NTC</p>  | <p>Le régulateur de température est défectueux</p> | <p>Veuillez contacter le service après-vente.</p> |
| <p>BŁĄD SYSTEMU NAPĘDOWEGO</p>  | <p>Erreur du système d'entraînement</p> | <p>Ouvrez la porte du groupe d'extraction, retirez-le et vérifiez la présence éventuelle de résidus de café à l'intérieur.</p> |

7. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de vie du produit, il ne faut pas jeter l'équipement dans des lieux susceptibles de présenter un risque pour l'environnement.

Un stockage temporaire des déchets dangereux est autorisé afin de permettre leur traitement ultérieur. Il convient de respecter la réglementation environnementale en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

L'appareil doit être transmis à des entreprises spécialisées pour sa collecte, son démontage et son traitement.

Il est nécessaire de démonter l'appareil en séparant ses composants et en les regroupant selon leur nature chimique, en gardant à l'esprit qu'une partie de ces composants peut être recyclée et réutilisée de manière similaire aux déchets ménagers. Avant la mise au rebut, il convient de rendre l'appareil inutilisable en déconnectant le cordon d'alimentation.

Les matériaux issus de la mise au rebut, s'ils ne sont pas réutilisés, doivent être déposés dans un centre de collecte ou une décharge conformément aux réglementations applicables.

Tout symbole WEEE apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager classique. Il doit être éliminé conformément aux normes appropriées afin de prévenir toute conséquence néfaste pour l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir des informations supplémentaires sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou l'organisme local chargé de la gestion des déchets.

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

Si un remontage ultérieur de l'appareil est prévu, toutes les opérations doivent être réalisées avec le plus grand soin 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 à utiliser l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que les matériaux qui le composent sont 100 % recyclables et portent le symbole .



Lors de l'élimination, il est indispensable de respecter la réglementation locale en vigueur. Les déchets d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.

Cet appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables. Cet appareil est conforme à la Directive Européenne relative aux équipements électriques et électroniques en fin de vie. Une élimination correcte de cet appareil contribue à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole figurant sur l'appareil ou dans la documentation fournie indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il convient de les remettre à un point spécialisé dans la collecte et le recyclage des appareils électriques et électroniques. Lors de l'élimination de l'appareil, il est impératif de le rendre irrécyclable (en empêchant toute mise en marche), notamment en coupant le câble d'alimentation, en retirant la porte de l'étagère ainsi que tous les éléments susceptibles de présenter un danger.

Il est formellement interdit de permettre toute situation où l'on pourrait escalader l'appareil ou se retrouver coincé à l'intérieur. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales relatives à la gestion des déchets, en étant déposé dans un point de collecte spécialisé. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car il peut présenter un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies par les directives européennes applicables ainsi qu'aux normes harmonisées qui leur correspondent. Après validation de cette conformité, le fabricant atteste que ses appareils respectent la législation européenne en vigueur et sont munis du marquage CE approprié, permettant leur commercialisation au sein des pays de l'Union européenne.

La déclaration de conformité est mise à disposition, sur demande de l'utilisateur, sous format électronique ou papier, au siège du fabricant ou sur le site internet www.mmgastron.pl

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

canario
CAFÉ