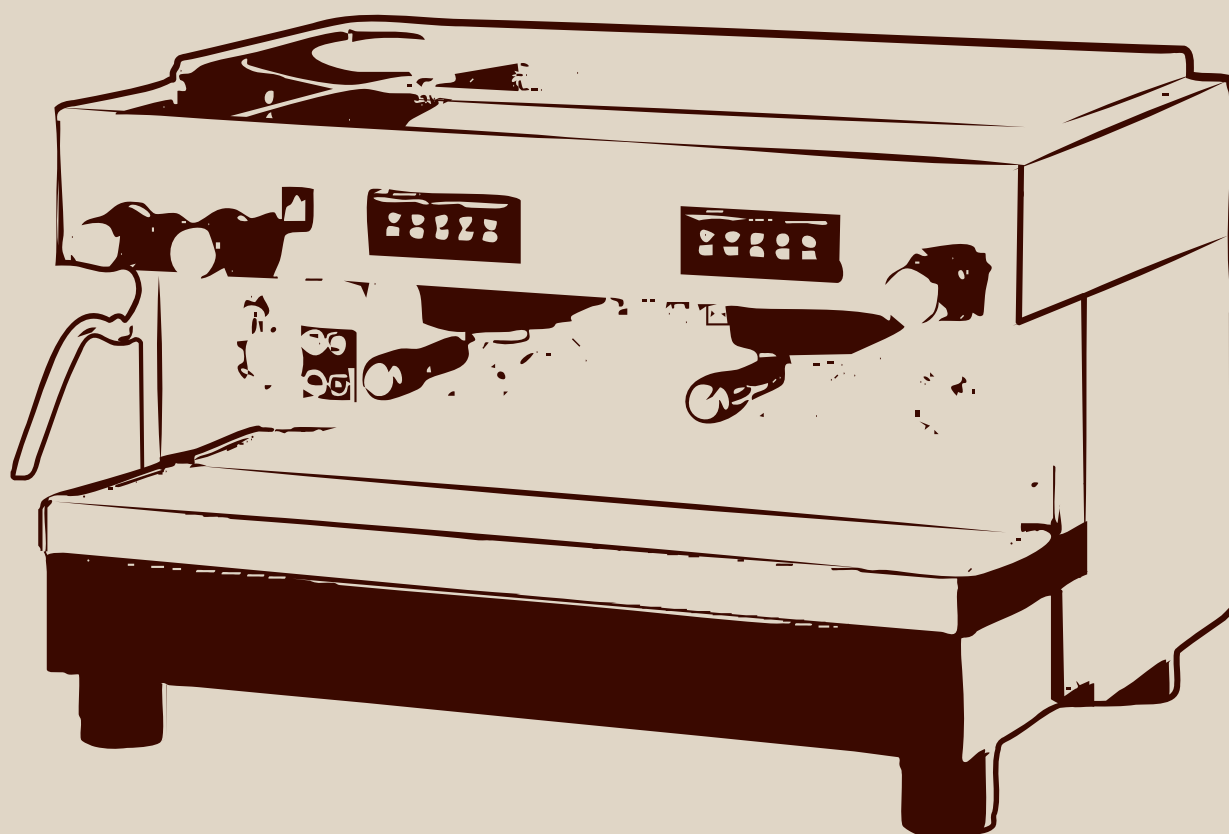


**canario**  
CAFÉ

## NOTICE D'UTILISATION



Machine à café à porte-filtre  
**CC034 / CC035**

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

**canario**

---

<b>1. AVERTISSEMENTS</b>	<b>3</b>
<b>2. UTILISATION PRÉVUE</b>	<b>4</b>
<b>3. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL</b>	<b>4</b>
<b>4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>6</b>
<b>5. TRANSPORT ET STOCKAGE</b>	<b>6</b>
<b>6. INSTALLATION</b>	<b>7</b>
<b>7. UTILISATION</b>	<b>8</b>
<b>8. INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DU CAFÉ</b>	<b>9</b>
<b>9. ENTRETIEN</b>	<b>10</b>
<b>10. ARRÊT D'EXPLOITATION DE LA MACHINE</b>	<b>11</b>
<b>11. RÉOLUTION DES PROBLÈMES</b>	<b>11</b>
<b>12. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION</b>	<b>12</b>

---

**REMARQUE :**

Ce manuel a été traduit à partir de la version originale en anglais au moyen d'une intelligence artificielle et de la traduction automatique.

## INTRODUCTION

Nous vous remercions de votre achat de la machine à café CANARIO.

Afin d'assurer la sécurité ainsi que le bon fonctionnement de l'appareil, nous vous prions de bien vouloir lire attentivement ce mode d'emploi avant sa première utilisation.

Nos produits font l'objet de modifications et d'améliorations continues afin de garantir un fonctionnement fiable et une sécurité optimale pour l'utilisateur.

Le manuel doit être conservé dans un lieu sûr, facilement accessible au personnel habilité. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification aux caractéristiques et aux solutions techniques afin d'améliorer en permanence la qualité de nos produits. Les informations et paramètres fournis dans ce manuel peuvent différer des données réelles sans que cela n'affecte de manière significative l'utilisation de l'appareil.

Nous vous souhaitons une utilisation agréable et satisfaisante.

## 1. AVERTISSEMENTS



**Ce symbole d'avertissement regroupe toutes les informations essentielles relatives à la sécurité de l'utilisateur.**

**Pour éviter tout dommage ou risque de blessure, il est impératif de lire attentivement ce manuel et de respecter strictement ses consignes.**

Ce manuel constitue une partie intégrante de l'appareil et doit être remis à son utilisateur.

Afin d'assurer une utilisation et un entretien corrects de l'appareil, il est indispensable de lire attentivement ce manuel et de respecter les consignes qui y sont indiquées.



**Appareil professionnel – réservé exclusivement à un usage par un personnel formé, par exemple le personnel des cafés et des cuisines.**

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes présentant des limitations physiques, sensorielles ou mentales, ni par des personnes dépourvues d'expérience ou de connaissances – sauf si elles sont sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de prévenir toute manipulation inappropriée de l'appareil.

Les machines sont exclusivement destinées au contact avec les denrées alimentaires. Il est strictement interdit d'utiliser des liquides ou d'autres substances non destinées à la consommation, notamment pour chauffer des liquides ou remplir le porte-filtre avec des matières sèches non alimentaires, susceptibles de présenter un danger, d'endommager ou de contaminer les composants de la machine.



**Appareil exclusivement réservé à un usage professionnel.**

**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou blessures résultant de :**

- usage incorrect de l'appareil,
- utilisation inappropriée,
- modification de quelconques composants de l'appareil,
- utilisation de pièces ou d'accessoires non originaux.



**Ne jamais retirer le porte-filtre pendant l'extraction.**

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



**Avant la mise en marche de l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation future.**

- Ne pas toucher les surfaces chaudes ni la zone d'extraction. Utilisez exclusivement les porte-filtres fournis.
- Ne pas immerger l'appareil ni ses composants dans l'eau ou dans tout autre liquide – cela présente un risque d'incendie ou d'électrocution.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence d'enfants.
- Ne pas permettre l'utilisation par des enfants ni par des personnes sans expérience.
- Ne pas introduire les mains sous les becs verseurs pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Ne pas laisser de contenants remplis de liquides sur l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil pendant son fonctionnement ni avant son refroidissement complet. Le nettoyage et le démontage sont autorisés uniquement après refroidissement complet de l'appareil. Confier les opérations de maintenance exclusivement à un service agréé.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau sous pression ni au jet d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil à des sources de chaleur.
- Ne pas utiliser l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé.
- Il est interdit de toucher l'appareil avec des mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est humide ou fortement humide.
- L'utilisation de composants non recommandés peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil en extérieur.
- Veiller à ce que le câble d'alimentation ne soit ni suspendu ni en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas installer l'appareil sur une plaque de cuisson à gaz, électrique ou dans un four.
- Brancher d'abord la fiche sur l'appareil, puis sur la prise électrique.
- Avant de déconnecter le câble d'alimentation, éteindre tous les systèmes de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil en dehors de sa destination prévue.
- Conserver le mode d'emploi.



**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant d'une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle par des personnes non autorisées ou non formées.**

## 2. UTILISATION PRÉVUE

L'appareil est destiné à un usage professionnel. Il a été conçu, assemblé et fabriqué pour la préparation de café espresso et de boissons chaudes (par exemple thé, cappuccino). Toute autre utilisation sera considérée comme incorrecte et potentiellement dangereuse.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, des personnes présentant une déficience physique, sensorielle ou mentale, ni par des personnes dépourvues d'expérience ou de connaissances – sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne manipulent l'appareil.



**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant d'une utilisation incorrecte, inappropriée ou non justifiée de l'appareil par des personnes non autorisées ou non formées.**



**L'utilisateur est tenu de respecter l'ensemble des consignes énoncées dans le présent mode d'emploi.**

**En cas de doute ou de dysfonctionnement de l'appareil, il convient de le débrancher immédiatement de la source d'alimentation. Il est formellement interdit de tenter toute réparation par ses propres moyens : veuillez contacter un service après-vente agréé.**



**L'appareil est exclusivement destiné au contact avec des denrées alimentaires. Il est strictement interdit d'utiliser d'autres liquides ou substances, de chauffer des liquides étrangers à la préparation des boissons, ainsi que de remplir les porte-filtre avec des matériaux pouvant endommager ou contaminer les groupes d'extraction**

## 3. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL

Cet appareil a été conçu et fabriqué pour la préparation de café espresso, de vapeur d'eau et d'eau chaude. La construction repose sur un châssis en acier, sur lequel sont fixés les composants mécaniques et électriques. L'ensemble est habillé de panneaux en acier.

Les commandes destinées à l'utilisateur sont situées sur la face avant de l'appareil. La partie supérieure est équipée d'une surface destinée à maintenir les tasses au chaud.

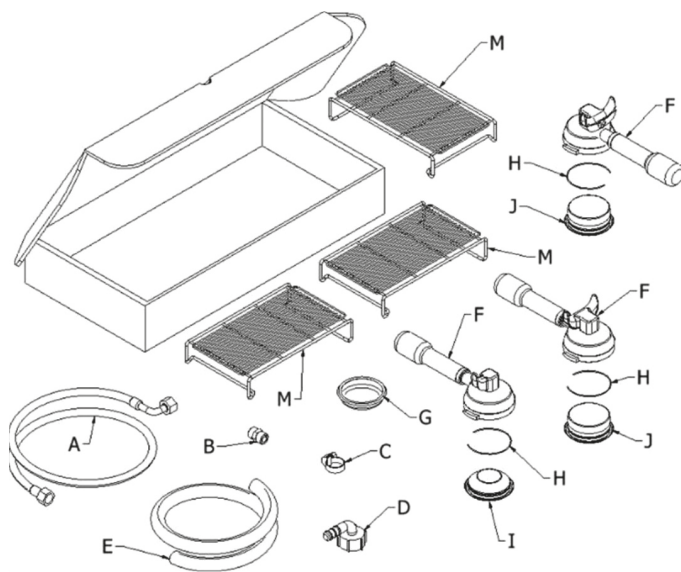
Le fonctionnement du système hydraulique repose sur une chaudière qui chauffe l'eau pour la production de vapeur et d'eau chaude. À l'intérieur de la chaudière se trouvent des échangeurs thermiques qui chauffent l'eau pour l'extraction du café dans les groupes cafés. La pression requise pour l'alimentation du système hydraulique est générée par une pompe alimentée par le réseau d'eau potable.

Tous les éléments mobiles ainsi que les composants sous tension sont situés à l'intérieur du boîtier. Chaque chaudière est équipée d'un thermostat de sécurité protégeant contre la surchauffe. De plus, la pompe bénéficie d'une protection thermique qui s'active en cas d'élévation excessive de la température.

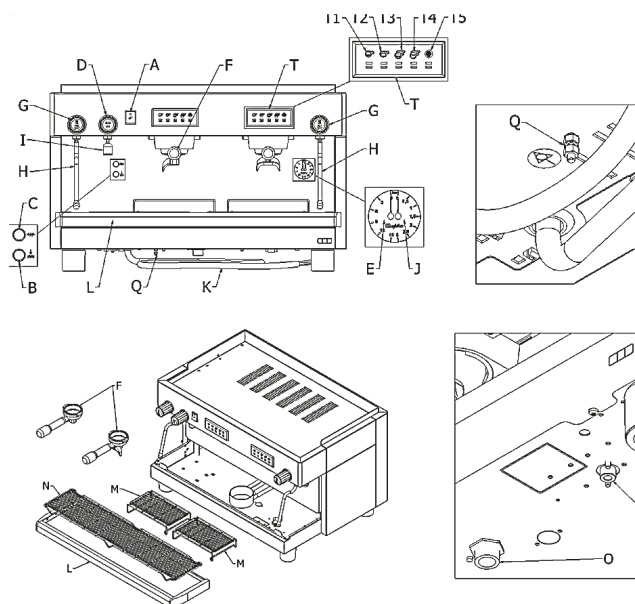
Le circuit hydraulique ainsi que la chaudière à café sont protégés par une soupape de sécurité calibrée à 13 bar ( $\pm 1$  bar), s'ouvrant en cas de surpression. Le circuit hydraulique de la chaudière à vapeur est protégé par une soupape de sécurité calibrée à 1,5 bar, qui se déclenche également en cas de surpression.

L'appareil est doté de pieds antivibrations en caoutchouc. En conditions normales d'utilisation, aucune vibration susceptible de présenter un danger pour l'opérateur ou l'environnement n'est générée. Le niveau sonore dans la zone de travail ne dépasse habituellement pas 70 dB(A).

## ACCESSOIRES

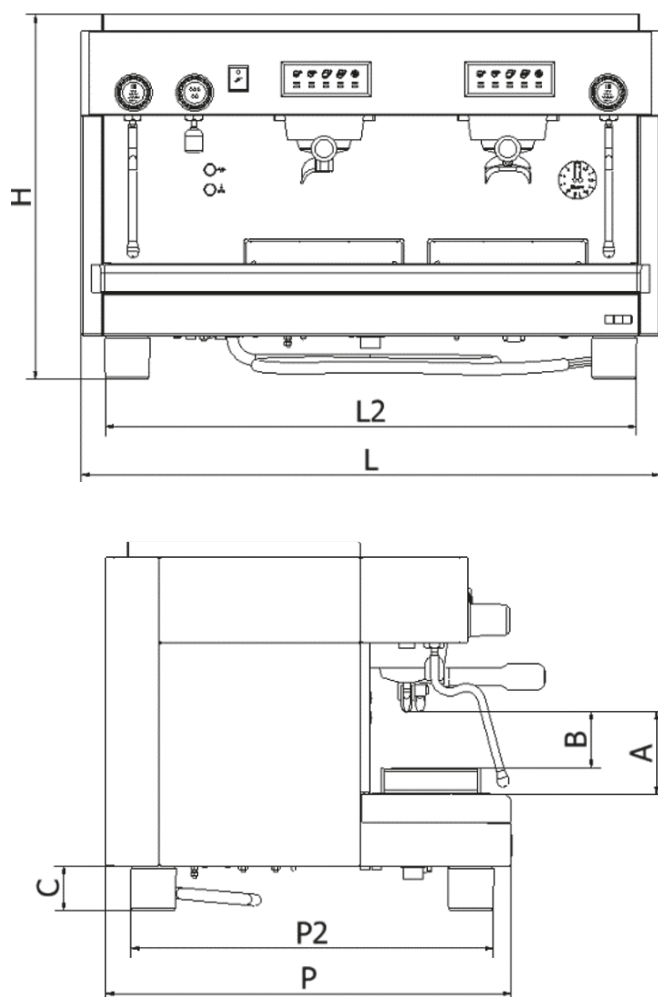


- A. Tuyau d'alimentation en eau
- B. Raccord d'alimentation en eau 3/8"
- C. Collier de serrage du tuyau d'évacuation d'eau
- D. Raccord du tuyau d'écoulement d'eau
- E. Tuyau d'écoulement d'eau
- F. Porte-filtre double
- G. Filtre borgne
- H. Ressort du filtre
- I. Filtre pour une seule dose de café
- J. Filtre pour double dose de café
- M. Supports pour tasses



- A. Interrupteur
- B. Voyant indiquant le remplissage de la chaudière
- C. Voyant de mise en marche de la résistance
- D. Bouton de la valve d'eau chaude
- E. Manomètre de la pompe
- F. Porte-filtre (poignée)
- G. Bouton de la valve vapeur
- H. Buse vapeur
- I. Buse d'eau chaude
- J. Manomètre de la chaudière
- K. Câble
- L. Bac d'égouttement
- M. Support pour tasses
- N. Grille d'égouttage
- O. Drain
- P. Raccord d'eau
- Q. Bornier de mise à la terre
- T. Panneau de commande
- T1. Bouton espresso
- T2. Bouton café
- T3. Bouton double espresso
- T4. Bouton double café
- T5. Bouton d'infusion continue

## 4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



H	492 mm
L	760 mm
P	525 mm
A	105 mm
B	75 mm
L2	692 mm
P2	466 mm
C	60 mm
Poids	57 kg
Capacité de la chaudière	10,5 l
Alimentation électrique	230 V/50 Hz
Puissance	3500 W

## 5. TRANSPORT ET STOCKAGE



**Pendant le transport de l'appareil, il convient de maintenir l'emballage en position verticale.**

**Ne jamais le retourner ni le poser sur le côté. Éviter les chocs ainsi que toute exposition aux intempéries.**

À la réception du colis, vérifier que l'appareil livré correspond bien à celui indiqué sur le document de transport, ainsi que la présence de tous les accessoires. Contrôler que l'appareil n'a pas subi de dommages pendant le transport. En cas de dommages constatés, il est impératif de formuler des réserves auprès du transporteur et de contacter le service client.

Ne pas empiler plus de trois appareils du même type simultanément. Ne pas placer d'objets lourds sur l'emballage.

### **L'appareil doit être stocké :**

- à l'intérieur, dans un endroit sec,
- à l'abri des intempéries,
- à une température ne descendant pas en dessous de 5 °C,
- hors de portée des enfants.



**Les éléments d'emballage (sacs plastiques, cartons, clous, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants – ils représentent un danger potentiel.**

Avant toute connexion au réseau électrique, veuillez vous assurer que les caractéristiques de l'appareil sont compatibles avec celles de votre installation électrique. En cas de doute, faites vérifier le système d'alimentation par un personnel qualifié. L'installation électrique doit être conforme aux normes de sécurité et comporter :

- une mise à la terre effective,
- des conducteurs de section appropriée, adaptés à la puissance de l'appareil,
- disjoncteur différentiel en parfait état de fonctionnement.



**En cas de panne, de bruits anormaux, de surchauffe, ou tout autre dysfonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation. Utiliser exclusivement les composants d'origine recommandés afin d'assurer un fonctionnement sûr et conforme.**

## 6. INSTALLATION

---

Le lieu d'installation de l'appareil doit être plat, sec, lisse, solide et stable, situé à une hauteur supérieure à 85 cm, et constitué d'un matériau résistant à l'humidité (par exemple : stratifié, métal, céramique). La température ambiante de la pièce doit être comprise entre 5 °C et 45 °C. L'appareil ne doit en aucun cas être exposé au gel.

Ne placez pas l'appareil à l'intérieur d'armoires ni à proximité immédiate de sources de chaleur telles que fours, plaques de cuisson, etc.

Le câble d'alimentation, d'une longueur de 2,5 m, doit être déployé librement, sans plis, enroulements ni torsions, afin d'éviter tout risque d'endommagement.

Veillez à protéger le câble contre les chocs, les manipulations non autorisées ainsi que contre les effets de la chaleur et des liquides. En cas d'endommagement, le câble doit être remplacé exclusivement par un technicien qualifié.

Il est conseillé de laisser un espace libre autour de l'appareil pour en faciliter l'utilisation et les opérations d'entretien.

### 6.1. RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

L'appareil est livré prêt à être raccordé conformément aux exigences électriques indiquées sur la plaque signalétique. Avant le raccordement, il faut vérifier que les données indiquées sur la plaque signalétique correspondent aux paramètres du réseau électrique.

Le cordon d'alimentation doit être raccordé directement à une installation préparée au préalable, conformément à la réglementation en vigueur. Il est impératif de s'assurer que la prise de terre est opérationnelle et conforme aux normes en vigueur. La ligne d'alimentation doit être préparée à l'avance, conformément à la législation nationale en vigueur.

La mise à la terre ainsi que la protection contre les décharges atmosphériques doivent être réalisées conformément aux normes en vigueur. L'alimentation doit être assurée au moyen d'un câble standard comportant un conducteur de protection (mise à la terre). Un disjoncteur différentiel avec protection contre les surintensités, dimensionné conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil, doit être installé dans le circuit d'alimentation. Les contacts du dispositif de coupure doivent présenter un écart minimal de 3 mm

Chaque appareil doit être doté de protections indépendantes et spécifiques. L'appareil est équipé d'une borne destinée à être raccordée au système d'égalisation des potentiels, laquelle doit être connectée après achèvement de l'installation.



**En cas de gel, d'humidité ou de présence d'eau sur l'appareil, il ne doit pas être installé avant un dégel complet ou un séchage intégral. Il est également nécessaire d'effectuer un contrôle préliminaire par un service agréé afin de vérifier la présence éventuelle de dommages.**

### 6.2. RACCORDEMENT AU RÉSEAU D'EAU ET D'ÉGOUT

L'installation de l'alimentation en eau doit être préparée préalablement, conformément aux réglementations nationales en vigueur, et équipée d'un robinet d'arrêt ainsi que d'un adoucisseur d'eau. L'installation doit être raccordée à une source d'eau potable froide (d'une température minimale de 5 °C) et pouvant supporter une pression maximale de 6 bars. La pression de l'eau fournie ne doit pas dépasser 10 bars (1 MPa).

L'appareil est livré avec un tuyau flexible gainé, équipé d'un filetage femelle 3/8", qui doit être raccordé au réseau d'alimentation en eau via le raccord prévu à cet effet sur l'appareil.

Le drain doit être relié à un siphon ouvert afin d'éviter tout reflux de liquide.

#### Le contenu fourni avec l'appareil comprend :

- un raccord pour le tuyau d'alimentation, destiné à la connexion du bac d'égouttage,
- un tuyau en caoutchouc destiné à la connexion du drain,
- un collier de serrage pour fixer le tuyau au raccord.

## 7. UTILISATION

La machine à café est conçue pour être raccordée à une installation d'eau potable.


Le fonctionnement et la commande de l'appareil sont assurés électroniquement par une unité de contrôle dédiée.


L'unité de contrôle, associée aux capteurs, supervise les fonctions suivantes :

- programme dédié au premier remplissage et à la mise en marche de l'appareil,
- gestion du niveau d'eau dans la chaudière à vapeur,
- boutons avec 5 touches pour l'extraction du café,
- programmation des doses de distribution du café,
- système de surveillance et de contrôle via des alarmes.

### 7.1. BOUTONS ET VOYANTS

Les boutons et les voyants du panneau tactile permettent de contrôler l'ensemble du fonctionnement de l'appareil.

En appuyant sur l'interrupteur principal  l'appareil se met en marche. Le témoin rouge indique le remplissage automatique de la chaudière, tandis que le témoin blanc signale le fonctionnement de la résistance.

L'extraction du café démarre en pressant les boutons T1, T2, T3 ou T4 .

Pour lancer le dosage d'eau chaude, tournez le bouton d'eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.




Pour éteindre l'appareil, maintenez le bouton T5 enfoncé  tout en appuyant simultanément  sur le bouton T3.

### 7.2. MESSAGES LED

Les diodes LED intégrées dans les boutons s'allument lors de leur activation, tandis que les panneaux tactiles disposent de cinq diodes LED (une par bouton) indiquant l'état de fonctionnement de la machine.

- **Toutes les diodes sont allumées** : la machine est sous tension et prête à fonctionner (toutes les sécurités sont opérationnelles).
- **Diodes clignotantes** : signalent une alarme ainsi qu'un dépassement du délai de remplissage (résistance désactivée).
- **Diodes éteintes** : la machine est hors tension ou, lors de la configuration initiale, indiquent que le niveau d'eau dans la chaudière est inférieur au minimum requis (résistance désactivée).
- **Voyants allumés durant l'extraction du café** : extraction en cours (LED1/T1, LED2/T2, etc.).
- **Voyants clignotants durant l'extraction** : alarme du débitmètre.

### 7.3. PREMIER REMPLISSAGE

Après avoir effectué toutes les connexions conformément au chapitre « INSTALLATION », mettre la machine sous tension avec l'interrupteur principal  et patienter jusqu'au remplissage de la chaudière — signalé par un témoin rouge . Lorsque le niveau d'eau correct dans la chaudière est atteint, la résistance se met automatiquement en marche et un témoin blanc s'allume .



Lors du premier démarrage de la machine, le remplissage de la chaudière s'arrête toutes les 240 secondes pour des raisons de sécurité, les voyants correspondants clignotent.

Éteignez la machine, puis rallumez-la à l'aide de l'interrupteur principal afin de réactiver le remplissage de la chaudière. Répétez l'opération jusqu'à ce que les voyants restent allumés en continu, ce qui signifie que le niveau d'eau correct est atteint.



À l'issue du cycle de remplissage de la chaudière lors du premier démarrage, lancez l'infusion depuis les groupes et laissez passer environ 1 litre d'eau par chaque groupe, afin de rincer le circuit avant utilisation.

### 7.4. UTILISATION APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ

- Veiller à ce que toutes les connexions soient correctes et sécurisées.
- Veiller à ce que l'eau soit présente dans le réseau et que la vanne soit ouverte.



Après une période prolongée d'inactivité de la machine, une fois achevé le cycle de remplissage de la chaudière, il convient d'activer l'infusion par les groupes et de laisser écouler environ 1 litre d'eau par groupe afin de rincer le circuit avant utilisation.

## 7.5. INFUSION DU CAFÉ



**Ne jamais retirer le porte-filtre pendant l'infusion.**

Si tous les dispositifs de sécurité de la machine (niveau d'eau dans la chaudière) fonctionnent correctement, le café peut être sélectionné en appuyant sur le bouton du panneau de commande — la LED associée à la touche sélectionnée s'allumera, indiquant l'activation de la dose choisie. Lorsque la quantité programmée est atteinte, l'extraction s'arrête automatiquement (pour l'arrêter manuellement, il convient d'appuyer de nouveau sur le même bouton).

## 7.6. UTILISATION DE LA BUSE À VAPEUR

La vapeur est délivrée uniquement lorsque la machine atteint la pression de fonctionnement indiquée par le manomètre de la chaudière. Pour obtenir un débit de vapeur adéquat, le manomètre doit indiquer une pression supérieure à 1 bar.

- Ouvrez la valve vapeur en tournant le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et laissez la vapeur s'échapper dans le bac d'égouttage, puis refermez la valve en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Immerger la buse vapeur dans le liquide à chauffer puis ouvrir progressivement la vanne vapeur en tournant lentement le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; la vapeur chauffe le liquide ; dès que la température souhaitée est atteinte, il est nécessaire de fermer la vanne.
- Après le chauffage de la boisson, nettoyer la buse vapeur avec un chiffon humide, puis ouvrir la vanne vapeur pendant quelques secondes afin de nettoyer les orifices de la buse.

## 7.7. DOSAGE DE L'EAU CHAUDE

L'eau chaude est délivrée uniquement après que la pression de service indiquée sur le manomètre de la chaudière ait été atteinte (PHOTO 1-J). Pour assurer un débit adéquat d'eau chaude, la pression doit être supérieure à 1 bar.

- Placer un récipient sous la buse d'eau chaude.
- Ouvrir le robinet d'eau chaude en tournant le bouton vers la gauche.
- Une fois la quantité d'eau souhaitée atteinte, fermer le robinet en tournant le bouton vers la droite.



**À l'issue de la distribution d'eau chaude, le niveau d'eau dans la chaudière est automatiquement rétabli.**

## 7.8. PROGRAMMATION DES DOSES DE CAFÉ

Lorsque la machine est en marche et que toutes les conditions de sécurité sont remplies (notamment le niveau d'eau dans la chaudière), vous pouvez procéder à la programmation des doses de café.

La programmation effectuée sur le panneau des boutons du premier groupe est automatiquement reportée sur le deuxième groupe (pour définir d'autres doses pour le deuxième groupe, il convient de répéter la programmation sur son panneau de boutons).

Pour la programmation, utiliser toujours le porte-filtre avec la quantité appropriée de café moulu.

- Appuyez et maintenez le bouton T5 jusqu'à ce que les diodes LED se mettent à clignoter.
- Dans un délai de 10 secondes, appuyez sur le bouton à programmer.
- Après avoir obtenu la quantité de café souhaitée, appuyez de nouveau sur ce même bouton pour terminer le dosage et mémoriser la dose.
- Répétez l'opération pour tous les boutons nécessitant une programmation.

# 8. INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DU CAFÉ

---

## 8.1. INFUSION DU CAFÉ

Pour obtenir un café de qualité, la mouture doit permettre un temps d'extraction compris entre 25 et 30 secondes.

- Une mouture trop grossière entraîne un café clair accompagné d'une crema faible.
- Une mouture trop fine conduit à un café très foncé, dépourvu de crema.

Le café moulu doit être frais, homogène et dosé avec précision à environ 6 g par tasse. Il est recommandé de moulinier uniquement la quantité nécessaire à la préparation immédiate, car le café moulu perd rapidement ses propriétés aromatiques.



**Ne jamais retirer le porte-filtre pendant l'infusion.**

- Détacher le porte-filtre du groupe d'extraction en tournant le bouton vers la gauche, puis le vider en le tapotant à l'envers contre le bac inférieur, du côté extérieur en direction du porte-filtre (veiller à ne pas l'endommager).
- Utiliser un porte-filtre adapté pour la préparation d'une ou deux doses de café.
- Remplir le filtre du porte-filtre avec la quantité adéquate de café moulu, égaliser puis tasser légèrement.
- Nettoyer le bord du porte-filtre afin d'enlever les résidus de café.
- Insérer le porte-filtre dans le groupe d'extraction en le tournant vers la droite jusqu'à ce qu'il soit centré dans le groupe.
- Placer les tasses sous les becs verseurs et démarrer le dosage.
- Après l'extraction, laisser le porte-filtre fixé sur le groupe jusqu'à la prochaine utilisation.



**La présence de résidus de café sur le rebord du porte-filtre empêche le joint de s'étanchéifier correctement, ce qui peut entraîner des fuites d'eau et de marc**

**Faire preuve de vigilance lors de l'utilisation de l'appareil, en particulier au niveau du groupe d'extraction et de la buse vapeur. Ne pas introduire les mains sous les groupes et les buses lorsque ceux-ci sont en fonctionnement.**

## 8.2. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

- Préparer du lait froid dans un récipient haut et étroit, en le remplissant jusqu'à mi-hauteur.
- Plonger la buse vapeur dans le lait de manière à ce que son extrémité repose au fond du récipient.
- Ouvrir lentement la vanne vapeur en tournant le bouton vers la gauche, puis abaisser le récipient jusqu'à ce que l'extrémité de la buse se trouve juste sous la surface du lait.
- Maintenir ou effectuer de légers mouvements avec le récipient afin que l'extrémité de la buse reste à la surface du lait, insufflant de l'air pour créer la mousse.
- Une fois la température et la consistance de la mousse obtenues, fermer la vanne vapeur en tournant le bouton vers la droite.



**Après avoir chauffé la boisson, essuyer systématiquement la buse vapeur avec un chiffon humide et ouvrir la vanne vapeur durant quelques secondes pour rincer la buse – cela empêche la formation de dépôts de lait.**

## 9. ENTRETIEN



**Toutes les opérations d'entretien doivent être réalisées dans une pièce fermée, à une température comprise entre 5°C et 45°C, avec la machine éteinte, refroidie et débranchée de l'alimentation électrique.**

**Ne pas utiliser d'outils métalliques ni abrasifs (par exemple : tampons à récurer, brosses métalliques, aiguilles). Ne pas utiliser de détergents agressifs (acides, solvants, etc.). Seuls les produits spécialement conçus pour le nettoyage des machines à café, achetés auprès de centres de service agréés, doivent être utilisés.**

### 9.1. ENTRETIEN QUOTIDIEN

- Utiliser un chiffon propre ou une éponge ne laissant pas de peluches, de préférence en coton ou en lin.
- Nettoyer le boîtier en suivant le sens du satinage des éléments en acier inoxydable.
- Retirer les porte-filtres et les filtres, éliminer les résidus de café puis rincer à l'eau chaude.
- Retirer le bac d'égouttage ainsi que la grille, puis les nettoyer.
- Nettoyer les douches et les joints des groupes d'extraction.
- Nettoyer la buse vapeur et vérifier la perméabilité des orifices de pulvérisation.

### 9.2. ENTRETIEN PÉRIODIQUE

Outre l'entretien quotidien, il convient d'effectuer régulièrement les opérations suivantes :




- Nettoyer le conduit d'évacuation.
- Fixer le porte-filtre muni du filtre obturé sur le groupe d'extraction.
- Démarrer le programme de rinçage du groupe.

### 9.3. PROGRAMME DE RINÇAGE DU GROUPE



**Ne jamais retirer le porte-filtre durant le cycle de nettoyage.**

La machine est équipée d'un programme automatique de nettoyage du groupe, comprenant cinq activations pulsées. En cas d'utilisation d'un détergent, rincer ensuite le filtre obturé et renouveler le cycle sans détergent.

- Appuyer et maintenir la touche  tout en pressant simultanément T1 .
- Le clignotement des LED 1 et 5 indique que le cycle de nettoyage est en cours.
- À la fin du cycle, la machine revient en mode standard.
- Pour interrompre manuellement le cycle, appuyez sur le bouton T5 .

## 10. ARRÊT D'EXPLOITATION DE LA MACHINE

### 10.1. ARRÊT TEMPORAIRE

Éteignez tous les interrupteurs et débranchez la prise d'alimentation. Procédez à l'entretien. Conservez l'appareil dans un endroit sec, à une température comprise entre 5°C et 45°C, à l'abri des intempéries et hors de portée des enfants et des personnes non formées.

### 10.2. ARRÊT DÉFINITIF

Outre les opérations ci-dessus, coupez le câble d'alimentation, emballez la machine dans un carton et remettez-la à un centre de recyclage agréé.

## 11. DÉPANNAGE

Avant de contacter le service technique, afin d'éviter des frais inutiles, veuillez vérifier si le problème rencontré sur l'appareil correspond à l'une des situations décrites ci-dessous.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La machine à café ne s'allume pas	Interrupteur principal éteint	Allumer
	Absence d'alimentation électrique au niveau de la prise	Vérifier l'alimentation électrique
	Fiche débranchée	Brancher la machine à la prise
	Le disjoncteur de sécurité s'est déclenché	Contacter le service après-vente
Fuite d'eau au bord du porte-filtre	Joint du groupe encrassé	Nettoyer
	Joint du groupe usé	Remplacer le joint
	Bord du filtre endommagé	Remplacer le filtre
Café servi goutte à goutte	Orifices du filtre bouchés ou porte-filtre encrassé	Nettoyer
	Mouture trop fine	Régler une mouture plus grossière
Dosage du café trop rapide	Mouture trop grossière	Régler une mouture plus fine
	Café trop ancien	Remplacer par du café frais
Dosage de vapeur irrégulier	Orifices de la buse encrassés	Nettoyer
Absence de vapeur	Orifices de la buse encrassés	Nettoyer



**En cas de doute concernant l'utilisation, l'entretien ou le service, veuillez contacter un centre de service agréé.**

## 12. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de cycle de vie du produit, il ne faut pas jeter l'appareil dans un lieu susceptible de représenter un danger pour l'environnement.

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

L'appareil doit être confié à des entreprises spécialisées afin d'assurer sa collecte, son démontage et son élimination.

Il convient de démonter l'appareil en séparant les composants et en les regroupant selon leur nature chimique, en sachant que certains d'entre eux peuvent être recyclés et réutilisés de la même manière que les déchets ménagers. Avant l'élimination de l'appareil, veuillez le rendre inutilisable en débranchant son cordon d'alimentation.

Les matériaux issus de l'élimination, lorsqu'ils ne sont pas réutilisables, doivent être déposés dans un centre de collecte ou un site d'élimination conformément à la législation en vigueur.

La présence de tout symbole WEEE sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un déchet ménager classique. Il doit être éliminé selon les procédures adaptées afin de prévenir tout effet défavorable sur l'environnement et la santé humaine.

Pour de plus amples informations relatives au recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou les autorités locales compétentes en matière de gestion des déchets.

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

Si un remontage ultérieur de l'appareil est prévu, toutes les opérations doivent être effectuées 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 intervenant sur l'appareil.



### ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que son matériau sont entièrement recyclables et sont identifiés par le symbole .



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

L'appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables. Cet appareil est conforme à la directive européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Une élimination correcte de cet appareil permet de prévenir d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou figurant dans sa documentation indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il convient de le confier à un centre de collecte spécialisé dans l'élimination et le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il convient de le rendre inutilisable (empêcher toute mise en marche) en coupant le câble d'alimentation et en retirant la porte de l'étagère ainsi que tout autre élément pouvant présenter un risque. Il est impératif d'éviter toute situation où il serait possible de grimper sur l'appareil ou de se retrouver enfermé à l'intérieur. L'appareil doit être éliminé conformément à la réglementation locale en matière de gestion des déchets, en le déposant dans un centre de collecte spécialisé ; Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance, car il pourrait constituer un danger pour les enfants.

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le dispositif a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité spécifiées dans les directives européennes ainsi qu'aux normes qui s'y rattachent. Après obtention de cette conformité, le fabricant certifie que ses produits sont conformes à la législation européenne en vigueur et qu'ils sont par conséquent munis du marquage CE, permettant leur commercialisation dans les pays de l'Union européenne.

La déclaration de conformité est mise à la disposition de l'utilisateur sur demande, sous forme électronique ou imprimée, au siège du fabricant.

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







**canario**  
CAFÉ