

Bellucci **BISTRO** CASA

Manuel d'utilisation



Veuillez lire attentivement les instructions.

Table des matières

1 Introduction	4
1.1 Salutations	4
1.2 À propos du manuel	4
1.3 Description de la machine	4
2 Description de la machine	5
2.1 Introduction à la machine	5
2.2 Description fonctionnelle	6
2.3.1 Capacité de production	7
2.3.2 Paramètres de spécification	7
2.3.3 Description de l'indice de mouture	8
2.3.4 Mode ÉCO	8
2.3.5 Description des paramètres de boisson	8
2.4 Accessoires	9
2.4.1 Accessoires inclus	9
2.4.2 Accessoires et options de la machine	9
3 Plan électrique	10
4 Questions de sécurité	11
4.1 Application	11
4.2 Avertissement de sécurité	11
4.2.1 Risques pour L'utilisateur	11
4.2.2 Dangers pour l'utilisateur	13
4.2.3 Dangers des agents de nettoyage	14
4.2.4 Règles d'hygiène	15

Il peut y avoir des différences entre les images et les produits, en raison des mises à jour. Veuillez vous référer aux produits réels.

5 Installation et test.....	17
5.1 Exigences d'emplacement.....	17
5.1.1 Emplacement	17
5.1.2 Conditions Climatique	17
5.1.3 Conditions d'alimentation électrique.....	18
5.1.4 Conditions eau	18
5.2 Première mise en service.....	19
5.3 Machine On/Off	20
6 Préparation des boissons	21
6.1 Café	21
6.2 Boisson avec lait	22
6.3 Eau chaude	24
7 Nettoyage et entretien	26
7.1 Nettoyage quotidien	26
7.1.1 Rinçage du groupe	26
7.1.2 Rinçage lait.....	27
7.1.3 Démontage et nettoyage du mousser à lait.....	28
7.2 Entretien régulier	30
7.2.1 Nettoyage en profondeur infuseur café	30
7.2.2 Nettoyage en profondeur du circuit lait.....	31
7.2.3 Détartrage	32
7.2.4 Ajustement mouture	33
8 Précautions pour l'utilisation et entretien quotidien... 34	
9 Dépannage et gestion des erreurs	35

10 Responsabilité et garantie	37
10.1 Responsabilité de l'utilisateur	37
10.2 Garantie et responsabilité	37

1 Introductions

1.1 Salutations

- Cette machine à café est la dernière génération de machines à café entièrement automatiques que nous avons développées. Son design reflète pleinement notre technologie.
- Ce manuel présente la machine à café et les règles d'utilisation. Veuillez suivre nos Conditions d'utilisation et Précautions. Pour plus d'informations, veuillez contacter notre service client.
- Les performances de la machine à café dépendent d'un bon entretien et d'une bonne utilisation. Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser la machine à café pour la première fois. Bonne utilisation !

1.2 À propos du manuel

- Ce manuel fait partie intégrante du produit, veuillez toujours le conserver à l'endroit où le produit est utilisé et vous assurer qu'il reste lisible.
- En raison de l'évolution technologique, nous nous réservons le droit de réviser ce manuel. La photocopie et la modification non autorisées sont interdites.
- Ce manuel s'applique au modèle : Bellucci Bistro Casa

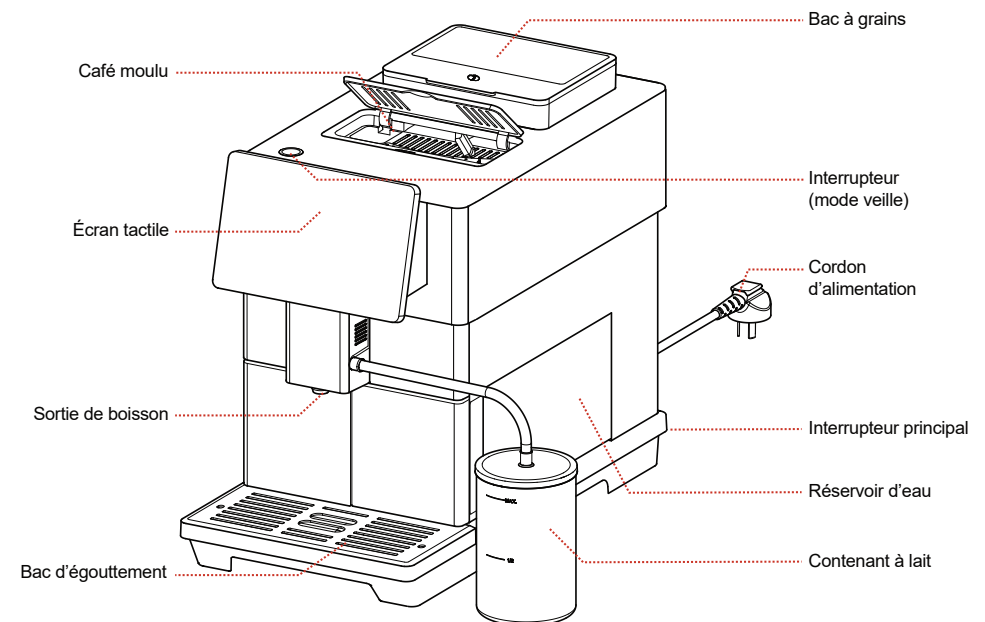
1.3 Description de la machine

- À utiliser uniquement pour faire du café, de l'eau chaude et du lait, ne pas utiliser à d'autres fins.
- Le boîtier est en plastique de haute qualité. Cette machine et tous les équipements auxiliaires sont conçus pour respecter les obligations suivantes :
 - Directives HACCP en matière de salubrité alimentaire ;

- Réglementations de prévention des accidents pour la sécurité électrique dans le secteur commercial ;
- Le fonctionnement de cette machine se fait via un écran tactile.

2 Description de la machine

2.1 Présentation de la machine



2.2 Description fonctionnelle

- Entrée de café moulu /Pastille de nettoyage: Uniquement pour l'introduction de café moulu et pour pastille nettoyage infuseur.
- Écran tactile: écran tactile de 7 pouces
- Écran tournant: permet de changer les pages avec différentes boissons.;
- Sortie de boisson: Hauteur réglable de 90 à 140 mm.
- Bac d'égouttement: récupère l'eau usée et le marc à café. Vider les résidus de marc avant de vider l'eau usée.
- Contenant à café en grains: N'utiliser que des grains de café.
- Interrupteur: allumez et éteignez la machine (veille).
- Câble d'alimentation: longueur 1 mètre.
- Interrupteur principal: interrupteur principal situé à l'arrière de la machine.
- Réservoir d'eau: uniquement pour de l'eau potable ou du robinet.
- Réservoir à lait: uniquement pour du lait frais.
- La fonction WLAN de cet appareil est réservée à une utilisation en intérieur uniquement lorsqu'il fonctionne dans la bande de fréquences 5150 à 5350 MHz.

2.3 Paramètres techniques

2.3.1 Capacité de sortie

Tasses par heure selon la norme DIN18873-2 :

Production journalière :	20 tasses
Tasses par heure	
Espresso (30ml)	50 tasses
Americano (160ml)	35 tasses
Cappuccino (200ml)	30 tasses
Débit d'eau chaude par heure	8L
Capacité du réservoir d'eau	1,5L
Capacité du réservoir à grains de café	Environ 200g
Capacité du bac à marc de café	Environ 10 galettes (10g/pièce)

2.3.2 Paramètres de spécification

Voltage	120V
Fréquence	60Hz
Puissance	1440W
Machine L*P*H	24*46*39cm
Poid net	11.8kg
Poid brut	14.4kg

2.3.3 Description de l'index de mouture

Plage de réglage : 0,7 à 1,3 (par défaut 1,0)

Index de mouture = Index défini × Quantité actuelle de mouture

Exemple :

- Index à 0,7 → la quantité de café est 70 % de la quantité normale
- Index à 1,3 → la quantité est 130 % de la quantité normale

2.3.4 Mode ÉCO

- Mode ÉCO 1 : Après 1h sans utilisation, l'écran devient sombre (50 %) avec un écran de veille ÉCO. Touchez l'écran pour revenir au menu principal.

- Mode ÉCO 2 : Après 30 min d'inactivité, l'écran devient noir et la machine s'éteint doucement. Appuyez sur l'interrupteur pour rallumer.

2.3.5 Paramètres des boissons

Paramètres de boisson par défaut							
Breuvage	Marc	Pré-infusion(s)	Café(ml)	Eau chaude (ml)	Mousse de lait(s)	Contrôle extraction	Niveau température
Plage de réglage des paramètres	1-5 (Plus le chiffre est élevé, plus il y a de café moulu)	0-5s (Temps de pré-infusion)	10-240ml	0-300ml	1-90s	Standard Fort Extra fort	Temp. Basse Temp. Moy. Temp. Haute
Espresso	3	1s	30ml	\	\	Extraction Standard	Temp. Haute
Cappuccino	3	0s	25ml	\	35s	Extraction Standard	Temp. Haute
Caffé Latte	3	2s	30ml	\	60s	Extraction Standard	Temp. Haute
Americano	3	0s	40ml	120ml	\	Extraction Standard	Temp. Haute
Mousse de lait	\	\	\	\	30s	\	\
Eau chaude	\	\	\	150ml	\	\	\

PS : Contrôle extraction - Fort : Le temps d'extraction est d'environ 50 s ; Extra-Fort : Le temps d'extraction est d'environ 60 s.

2.4 Accessoires

2.4.1 Accessoires fournis

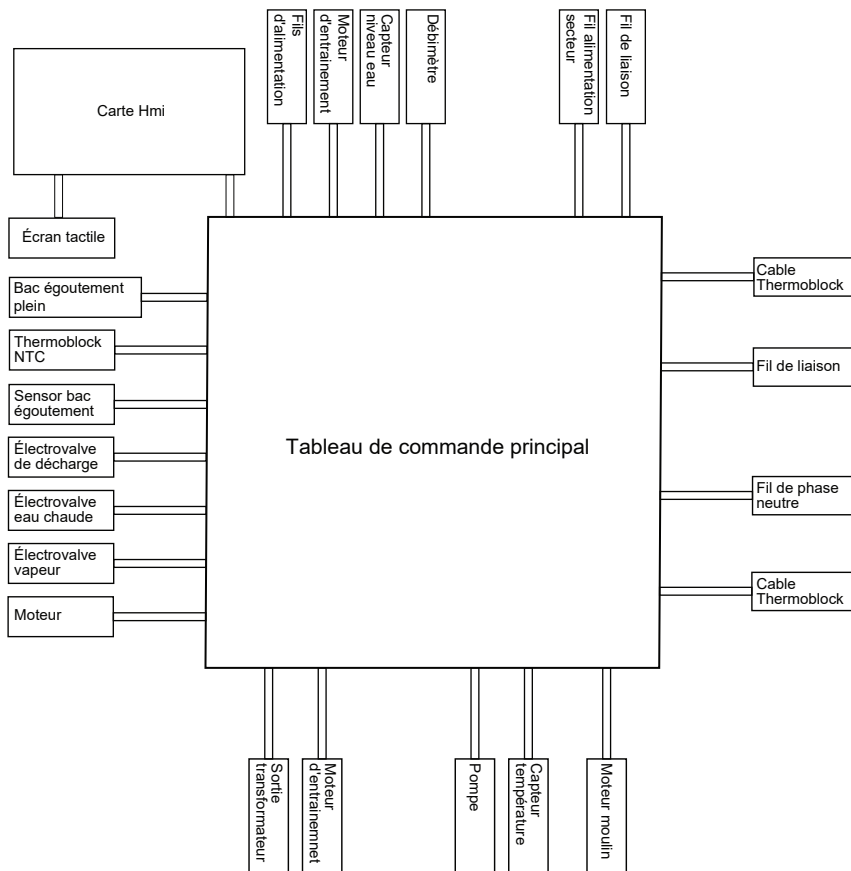
Ce modèle fournit les pièces de rechange suivantes :

Nom	Image	Qté
Machine		x1
Guide utilisateur rapide		x1
Bouteille de lait		x1

2.4.2 Accessoires et options

Nom	Image	Description
Nettoyant pour machine à espresso		Pour le nettoyage en profondeur du système de brassage, élimine la graisse de café dans l'unité d'infusion, non toxique et sans goût.
Nettoyant pour système laitier		Pour le nettoyage de la bouteille de lait et du système laitier, élimine les résidus de lait, non toxique et sans goût.
Filtre		Filtre efficacement les impuretés dans l'eau, réduit les métaux lourds, adoucit l'eau, réduit le tartre, protège les circuits et le système de chauffage.
Poudre détartrante		Pour éliminer le calcaire du réservoir d'eau de la machine à café afin de garantir un goût pur.

3 Schéma électrique



4 Questions de sécurité

La sécurité optimale est l'un des éléments les plus importants des produits Bellucci. L'efficacité du dispositif de sécurité ne peut être garantie que si les instructions d'utilisations sont respectées.

4.1 Application

La machine et ses équipements auxiliaires sont adaptés aux conditions suivantes :

- Utilisation supervisée (mode veille)
- Connexion à une source d'eau solide
- Eau filtrée de la municipalité
- Utilisation en intérieur dans un endroit sec et clos

Ne pas utiliser:

- Dans des zones à forte humidité ou en extérieur
- En transport ou en espace mobile (consulter le fabricant)

4.2 Avertissements de sécurité

4.2.1 Risques pour l'utilisateur



Attention: Une utilisation incorrecte de la machine peut provoquer des blessures mineures. Veuillez à respecter les consignes suivantes:

- Lire attentivement les instructions avant utilisation
- Ne pas utiliser en cas de dysfonctionnement
- Interdiction de modifier les dispositifs de sécurité intégrés
- Ne pas toucher les pièces à haute température
- Les enfants de plus de 8 ans ou les personnes ayant des limitations doivent être supervisés

- Eviter que les enfants jouent avec la machine. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants
- Installez la machine à café dans un endroit où elle peut être surveillée et entretenue à tout moment.



Avertissement - Risque de choc électriques : Une mauvaise utilisation de la machine peut entraîner un choc électrique. Veuillez respecter les consignes suivantes:

- Les interventions sur l'équipement électrique ne doivent être effectuées que par des professionnels qualifiés.
- La machine doit être connectée à un circuit protégé avec des fusibles.
- Respecter les directives relatives aux réglementations nationales et locales en matière de sécurité.
- Lors du branchement, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux réglementations pour éviter les chocs électriques.
- La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de la machine.
- Ne pas toucher les pièces sous tensions.
- Toujours éteindre l'interrupteur principal et débrancher l'appareil de la prise avant toute opération de maintenance.
- Le cordon d'alimentation ne doit être remplacé que par un technicien agréé.



Risque de brûlure: Risque de brûlure dans les zones où des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur sont produites. Ne mettez pas vos mains sous le bec pendant la préparation ou le nettoyage.



Risque d'écrasement: Risque d'écrasement en touchant des pièces en mouvement. Ne mettez pas les mains dans la trémie à grains ni dans l'unité d'infusion lorsque la machine est en marche.

4.2.2 Risques pour la machine



Avertissement: une mauvaise utilisation de la machine à café peut entraîner des dommages ou une contamination de l'appareil.

- Attention au calcaire si la dureté de l'eau > 5°dKH
- Ne pas démarrer sans eau (risque de fonctionnement à sec)
- Nettoyer avant redémarrage après un arrêt prolongé
- Protéger de l'humidité et du gel
- Utiliser uniquement les accessoires d'origine
- Ne pas rincer avec de l'eau ou des nettoyeurs vapeur
- Ne pas installer sur une surface pouvant être éclaboussée
- Ne pas utiliser de café lyophilisé (risque de blocage)
- Si température < 10°C : laisser 3h à température ambiante avant utilisation
- Ne pas immerger le produit dans l'eau pour le nettoyage

4.2.3 Produits de nettoyage



- Ne pas ingérer les produits de nettoyage
- Ne jamais ajouter au réservoir d'eau
- Utiliser uniquement selon l'étiquette
- Porter des gants, bien ventiler, se laver les mains après usage



Entreposage: Assurez vous d'observer les points suivants:

- Hors de portée des enfants
- Éviter chaleur, lumière, humidité
- Conserver séparément des aliments et des acides
- Respecter la réglementation locale pour l'élimination



Élimination des déchets: Les agents de nettoyages et leurs récipients doivent être éliminés conformément à la législation locale.



Conseil d'urgence: Demandez au fabricant de l'agent de nettoyage (voir étiquette) le numéro de téléphone du centre antipoison

4.2.4 Règles sanitaires



Eau :

- Doit être propre et non corrosive
- Dureté carbonatée entre 5-6 °dKH (Allemagne) ou 8,9-10,7 °fKH (France)
- pH entre 6,5-7
- Nettoyer quotidiennement le réservoir



Café :

- Vérifier l'état avant utilisation
- Ne pas dépasser la quantité journalière de grains
- Fermer hermétiquement le compartiment
- Stocker au sec et à l'abri de la lumière
- Utiliser le produit le plus ancien en premier
- Consommer durant la période de garantie



Lait :

- Utiliser du lait pasteurisé et homogénéisé, entre 3-5°C
- Ne pas utiliser de lait cru
- Porter des gants
- Utiliser uniquement le lait de l'emballage d'origine
- Nettoyer la bouteille avant usage
- Ne pas verser le lait non utilisé dans l'emballage original
- Température max de la pièce : 7°C
- Sceller l'emballage après ouverture pour éviter la contamination

5 Installation et tests

5.1 Exigences de placement

5.1.1 Emplacement



Conditions à respecter :

- La surface d'installation doit être stable, plane et ne pas se déformer sous le poids de la machine à café.
- Ne pas placer près de sources chaudes ou à la lumière directe du soleil.
- La machine doit être placée de manière à être visible par le personnel à tout moment.
- La distance entre l'interface énergétique et la machine ne doit pas dépasser 1 mètre.
- Laisser de l'espace pour l'entretien :
- Remplissage du bac à grains.
- Distance d'au moins 5 cm entre l'arrière de la machine et le mur (pour la ventilation).
- Respecter les règlements locaux de cuisson.

5.1.2 Conditions climatiques



Conditions climatiques requises :

- Température ambiante entre +10°C et +40°C.
- Humidité relative jusqu'à 80 %.
- Machine conçue pour usage intérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Si la température est inférieure à 0°C, la machine ne démarre pas.

5.1.3 Conditions électriques

➤ Connexion électrique :

- Conformité aux réglementations locales.
- La tension du site doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.



Avertissement – Risque d'électrocution :

- Protection par fusible requis (valeur selon plaque signalétique).
- L'équipement doit pouvoir être déconnecté du réseau.
- Conformité à la norme IEC 364 (DIN VDE 0100).
- Ne pas utiliser la machine avec un câble d'alimentation endommagé.
- Éviter les rallonges ; si nécessaire, section minimale 1.5 mm².
- Protéger les câbles contre les objets chauds, huiles ou produits corrosifs.
- Ne pas tirer ou soulever la machine par le câble. Ne jamais toucher une prise avec les mains mouillées.

5.1.4 Conditions d'eau



Qualité de l'eau :

- L'eau doit être propre, sans plus de 100 mg/litre de chlore.
- Ne pas utiliser d'eau corrosive.
- Dureté carbonatée max : 5~6 °dKH (8.9~10.7 °fKH). pH entre 6.5~7.
- Nettoyer les tuyaux d'alimentation avant première utilisation.

5.2 Première utilisation

Connexion électrique : Brancher le cordon d'alimentation.



Installation de la bouteille de lait :

1. Sortir la bouteille de lait et la remplir de lait.
2. Connecter le tuyau plastique à la sortie de boisson.
3. Connecter le tuyau métallique à la bouteille de lait.



Remplissage des grains de café :

1. Ouvrir le couvercle du réservoir à grains.



3. Refermer le couvercle.

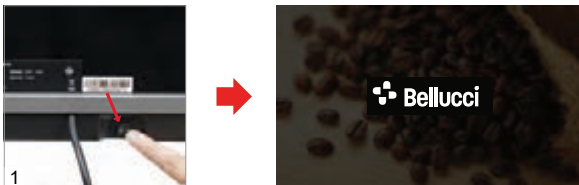


Remplissage du réservoir d'eau :

1. Retirer et nettoyer le réservoir.
2. Le remplir à 80 % d'eau pure.
3. Le remettre en place.

Mise en marche :

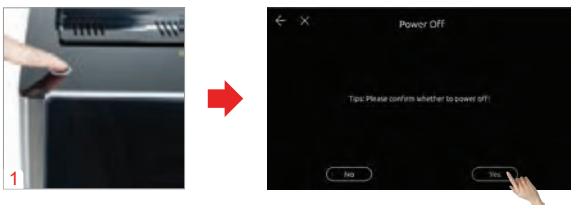
1. Appuyer sur l'interrupteur arrière.
2. L'écran de démarrage s'affiche (Bellucci).



5.3 Allumer / éteindre la machine

Étape 1 : En veille, maintenir le bouton rond 3 secondes.

- Suivre les instructions à l'écran pour éteindre.
- Appuyer de nouveau 3 secondes pour rallumer.



Étape 2 : Pour éteindre complètement, appuyer sur l'interrupteur à l'arrière.

(NB : Ne jamais éteindre directement en mode "allumé").

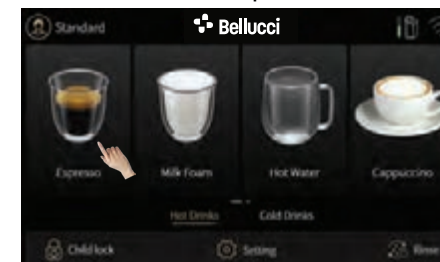


6. Préparation des boissons

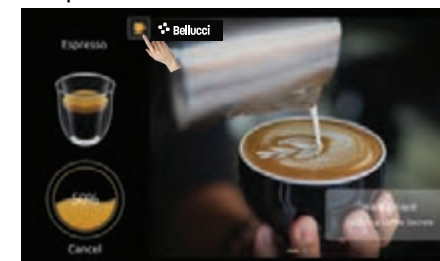
6.1 Café

➤ Exemple : préparer un espresso.

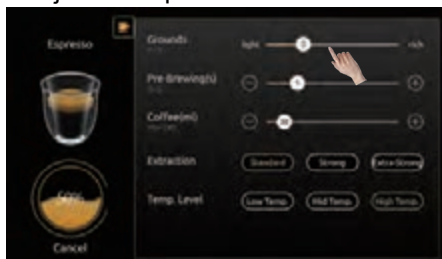
1. Sélectionner "Espresso".



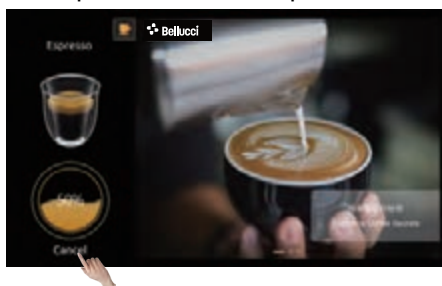
2. Pendant la préparation, cliquer sur l'icône ☕ pour ajuster les paramètres.



3. Ajuster la quantité si souhaité.



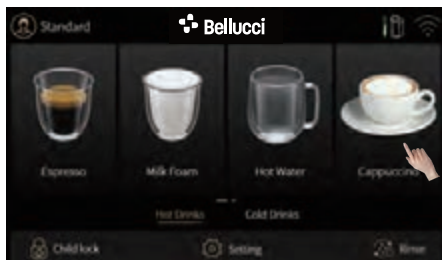
4. Cliquer sur “Annuler” pour arrêter.



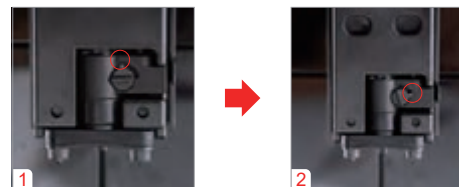
6.2 Boisson lactée

➤ Exemple : préparer un cappuccino.

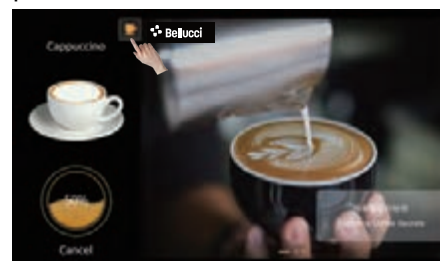
1. Sélectionner “Cappuccino”.



2. Ajuster la température avec le bouton du mousser à lait (sens horaire ➤ température).



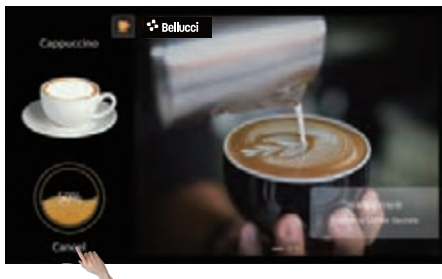
3. Cliquer sur l'icône ☰ pendant la préparation pour ajuster les paramètres.



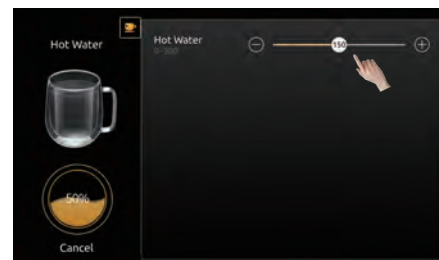
4. Ajuster avec les curseurs si disponible.



5. Cliquer sur “Annuler” pour arrêter.



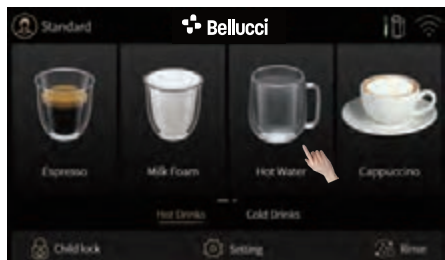
3. Ajuster la quantité si souhaité.



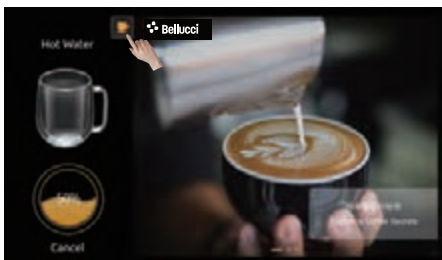
6.3 Eau chaude

➤ Exemple : préparer une tasse d'eau chaude.

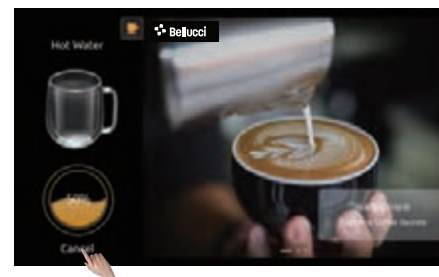
1. Sélectionner “Hot Water”.



2. Cliquer sur l'icône ☕ pour afficher les réglages.



4. Cliquer sur “Annuler” pour arrêter



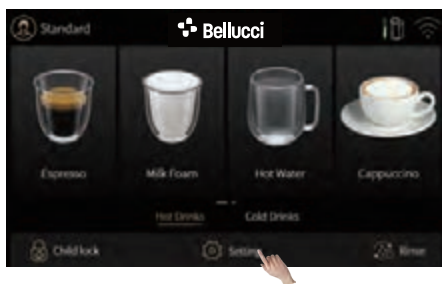
7. Nettoyage et entretien

7.1 Nettoyage quotidien

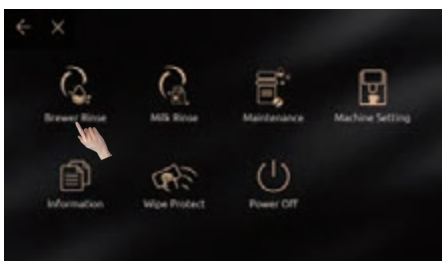
➤ Les opérations de nettoyages doivent être effectuées quotidiennement.

7.1.1 Rinçage de l'unité de brassage

1. Appuyer sur l'icône “Paramètres” en bas de l'écran.



2. Sélectionner “Rinçage unité de brassage”.



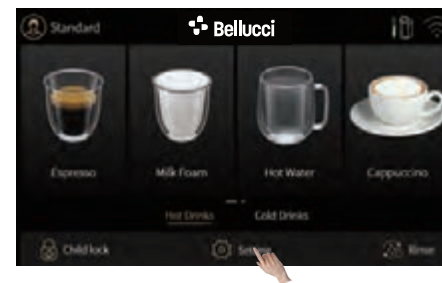
Step 3: Follow the prompts on the screen to rinse the brewing system.



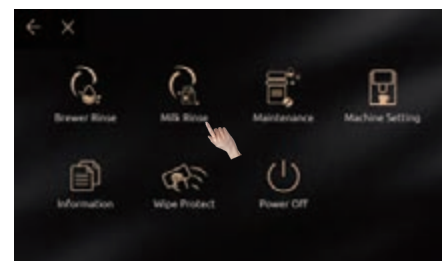
✓ Le rinçage de l'unité d'infusion est terminé et l'interface principale s'affiche automatiquement.

7.1.2 Rinçage du lait

1. Appuyer sur “Paramètres”.



2. Sélectionner “Rinçage du lait”.



3. Retirer le tuyau de lait de la bouteille et l'insérer dans le bac d'égouttage. Cliquer sur "OK".



4. Suivre les instructions à l'écran pour rincer le système de lait.



✓ Le rinçage se termine automatiquement et revient à l'écran principal.

7.1.3 Démontage et nettoyage du mousser à lait

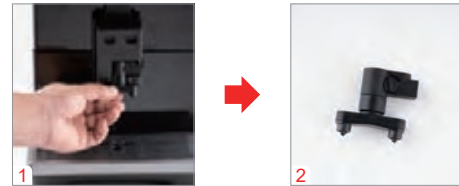
1. Retirer le tuyau de lait.



2. Pincer le couvercle de sortie du café et le retirer vers le bas.



3. Pincer le mousser à lait et le retirer.



4. Démonter les composants du mousser, les nettoyer sous l'eau.



5. Réinstaller les pièces sur la machine.



Step 6: Install the coffee outlet cover and the milk tube back

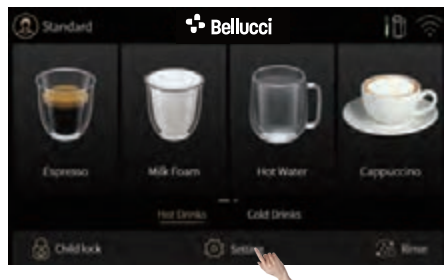


7.2 Entretien régulier

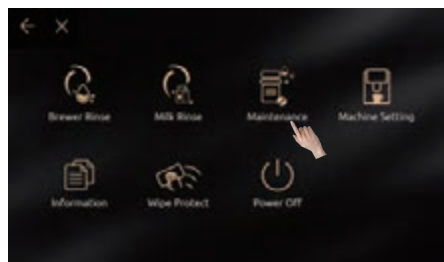
➤ Par exemple : préparer une tasse de cappuccino.

7.2.1 Nettoyage en profondeur de l'unité de brassage

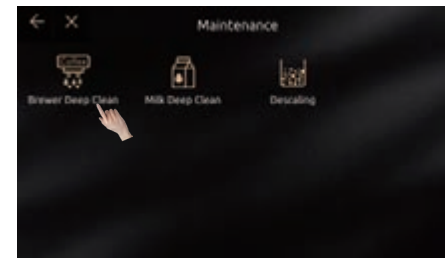
1. Appuyer sur "Paramètres".



2. Cliquer sur "Maintenance".

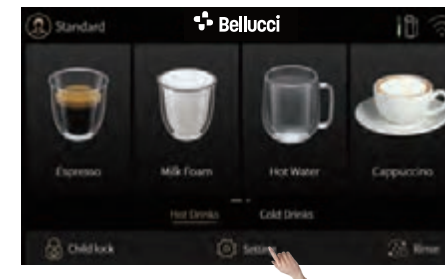


3. Sélectionner "Nettoyage en profondeur de l'unité de brassage".
4. Suivre les instructions à l'écran.

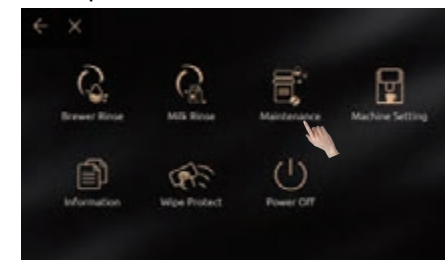


7.2.2 Nettoyage en profondeur du lait

1. Appuyer sur "Paramètres".



2. Cliquer sur "Maintenance".

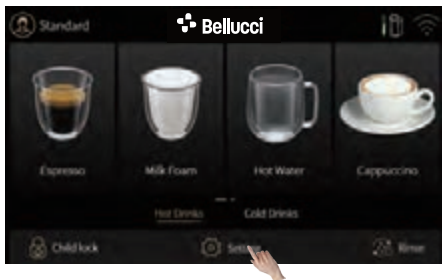


3. Sélectionner “Nettoyage en profondeur du lait”.
4. Suivre les instructions à l’écran.

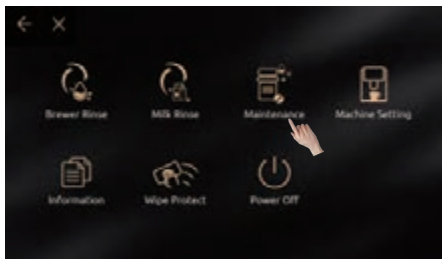


7.2.3 Détartrage

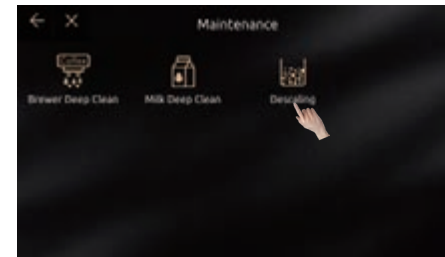
1. Appuyer sur “Paramètres”.



2. Cliquer sur “Maintenance”.



3. Sélectionner “Détartrage”.
4. Suivre les instructions à l’écran.

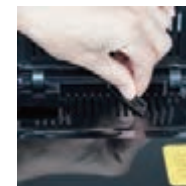


7.2.4 Réglage de la mouture

1. Ouvrir le couvercle et localiser la molette de réglage de mouture.
(Valeur grande = mouture grossière / petite = mouture fine)



2. Pendant que le broyeur fonctionne, tourner la molette vers l'épaisseur souhaitée.



- Ne jamais régler si le broyeur est à l'arrêt – risque d'endommagement.

8. Précautions pour l'utilisation et l'entretien quotidien

- Ne pas ajouter d'eau dans le réservoir à grains.
- Ne pas retirer de force les composants pendant le fonctionnement.
- Utiliser uniquement de l'eau pure à température ambiante.
- Utiliser des grains de torréfaction moyenne, peu huileux.
- Ne pas mettre la main sous la sortie pendant la distribution.
- Nettoyer avec un chiffon doux humide (pas de brosse ou produit abrasif).
- Ne pas dépasser le niveau MAX lors du remplissage.
- Ne pas couper l'alimentation pendant les cycles de rinçage ou d'auto-nettoyage.
- Ajuster la hauteur de la sortie selon la tasse.
- Pour éteindre, utiliser l'interface de mise hors tension à l'écran, puis l'interrupteur arrière.
- Vider et nettoyer les bacs à marcs et à eau chaque jour.
- Nettoyer et remplir le réservoir d'eau quotidiennement.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau.

9. Dépannage et gestion

Erreur	Solutions
Réservoir d'eau vide	1. L'eau dans le réservoir est en dessous du niveau de détection, le réservoir est mal installé ou trop éloigné du capteur, ou le capteur de niveau est défectueux. 2. Retirer le réservoir, ajouter de l'eau sans dépasser le niveau « Max », vérifier et réinstaller le réservoir ; remplacer le capteur si nécessaire.
Récipient à marc plein	1. Le nombre de marc atteint 10 ou plus. 2. Retirer le bac d'égouttage, sortir le récipient à marc et le vider.
Réservoir à grains vide	1. Le réservoir à grains est vide ; les grains sont collés. 2. Remplir le réservoir et remuer les grains pour les détacher.
Bac d'égouttage mal en place	1. Mauvais positionnement ; capteur ou aimant desserré ou cassé. 2. Remplacer le bac, le capteur ou l'aimant.
Bac d'égouttage plein	1. Le bac est plein ; capteur sale. 2. Retirer et vider le bac ; nettoyer le capteur.
Température ambiante trop basse	1. La température ambiante est inférieure ou égale à 0°C. 2. Utiliser la machine uniquement entre 10°C et 40°C.
Manque d'eau dans le système	1. Plusieurs systèmes manquent d'eau ; mise sous pression à échouée. 2. Redémarrer la machine après l'arrêt.
Manque d'eau	1. Après 3 tasses consécutives, le système affiche un manque d'eau ; attendre 10 minutes et réessayer. 2. Entrée d'eau bloquée ; réservoir mal installé ; filtre ou débitmètre bouché ou endommagé. 3. Vérifier alimentation, nettoyer ou remplacer les composants.
Pas de lait	1. Le réservoir à lait est vide ; conduit ou sortie de vapeur bloqué ; mousseur obstrué. 2. Remplir le réservoir ; ne pas effectuer de rinçage profond ; démonter le couvercle ; vérifier la vapeur ; régler l'entrée d'air ; remplacer ou nettoyer le mousseur

Erreur	Solutions
Surcharge de pression :	1. Le tuyau ou le filtre du groupe café est bloqué ; les marcs de café du moulin dépassent la capacité maximale ; de l'air pénètre dans la pompe pendant l'infusion. 2. Appuyer sur « Rinçage » pour rincer le groupe ; régler la mouture sur une valeur plus grossière ; vérifier l'entrée du réservoir.
Contrôle du groupe café :	1. Après un certain nombre de cafés préparés, une alarme se déclenche (par exemple après 2000, 7000, 17000 ou 27000 tasses). 2. Suivre les instructions du menu technique pour effectuer le calibrage final ; consulter le manuel de service.
Nettoyage en profondeur requis	1. Une alarme se déclenche lorsque la valeur seuil est atteinte. Régler cette valeur dans le menu technique. 2. Suivre les étapes indiquées dans le manuel de service pour effectuer un nettoyage en profondeur.
Détartrage requis :	1. Une alarme se déclenche lorsque la valeur seuil est atteinte. Régler cette valeur dans le menu technique. 2. Suivre les instructions du manuel pour effectuer le détartrage en profondeur.
Fuite d'eau :	1. Une fuite d'eau est détectée dans la machine. 2. Ouvrir la machine, identifier la zone de fuite, remplacer les accessoires ou composants concernés.
Pas de café :	1. Le café est trop finement moulu ; la quantité de marc est excessive ; tuyau ou filtre bouché ; blocage du groupe ; obstruction de la vanne d'entrée. 2. Ajuster la mouture vers une valeur plus grossière ; calibrer ; effectuer un nettoyage ; remplacer ou réparer les composants si nécessaire.
Erreur système du groupe café :	1. Appuyer trois fois sur « auto-test » déclenche une erreur système ; le moteur est bloqué ; la carte de commande est endommagée. 2. Éteindre la machine puis la rallumer ; démonter le groupe, vérifier et nettoyer ; remplacer le moteur, le groupe ou la carte de commande si nécessaire.
Erreur de communication HMI :	1. Connexion desserrée ou endommagée entre la carte principale et l'écran ; logiciel HMI incompatible ; dommages à la carte HMI ou à la carte mère. 2. Vérifier les connexions HMI ; reconnecter ; mettre à jour le logiciel ; remplacer la carte HMI ou la carte principale si nécessaire.
Échec de démarrage :	1. Pas de courant ou tension insuffisante ; carte d'alimentation défectueuse ; fusible grillé. 2. Vérifier la connexion électrique ; vérifier si la machine s'allume ; remplacer la carte d'alimentation ou le fusible si nécessaire.
Crash (plantage système) :	1. Le système s'arrête soudainement. 2. Éteindre la machine, attendre environ 5 secondes, puis rallumer ; mettre à jour le logiciel de la machine.

10. Responsabilité et garantie

10.1 Responsabilités de l'utilisateur

- L'utilisateur doit s'assurer que le dispositif de sécurité est régulièrement entretenu et inspecté par un technicien de service agréé ou un personnel autorisé.
- Les pièces liées à la sécurité (vannes, thermostats, chaudières, etc.) ne doivent pas être réparées, mais remplacées.
- Ces interventions doivent être effectuées par le service technique agréé ou un partenaire de maintenance agréé.

10.2 Garantie et responsabilité

- En cas de blessure ou de dommage matériel causé par les raisons suivantes, la garantie ne pourra être invoquée et aucune compensation ne sera accordée :
 - La machine n'est pas utilisée correctement conformément aux spécifications.
 - Installation, mise en service, utilisation ou entretien incorrects.
 - Intervalles d'entretien non respectés.
 - Utilisation de la machine alors que des dispositifs de sécurité sont endommagés, mal installés ou défectueux.
 - Non-respect des instructions du manuel d'utilisation concernant l'entretien, l'installation, l'utilisation ou les consignes de sécurité.
 - Utilisation de la machine dans des conditions anormales.
 - Réparations mal effectuées.
 - Utilisation de pièces non d'origine.
 - Utilisation de produits de nettoyage non recommandés.

- Dommages dus à des objets étrangers, accidents, vandalisme ou force majeure.
- Insertion d'objets étrangers dans la machine ou ouverture du boîtier avec des objets étrangers.
- Le fabricant n'assume la responsabilité des dommages que si les intervalles d'entretien sont respectés et si des pièces d'origine fournies par le fabricant ou un fournisseur agréé sont utilisées.