

 Bellucci
BISTRO™



Manuel d'instruction machine à café automatique

Veuillez lire les instructions attentivement

Il y a une différence entre la photo et le produit. SVP vous référer à votre produit actuel.

Tables des matières

1	Introductions	4
1. 1	Mots d'introduction	4
1. 2	À propos	4
1. 3	Description de la machine	4
2	Description de la machine	5
2. 1	Introduction de la machine.	5
2. 2	Paramètres techniques	6
2. 2. 1	Capacité de sortie	6
2. 2. 2	Paramètres spécifiques	6
2. 3	Accessoires	7
2. 3. 1	Accessoires inclus	7
2. 3. 2	Accessoires et options appareil	7
3	Sécurité	8
3. 1	Application	8
3. 2	Avertissement de s écurité	8
3. 2. 1	Risques de l 'utilisateur	8
3. 2. 2	Risques pour le machine	10
3. 2. 3	Produits de nettoyage	11
3. 2. 4	Règles de santé	12

4	Installation et tests	14
4.1	Exigences de placement	14
4.1.1	Endroit	15
4.1.2	Conditions climatiques	15
4.1.3	Prise électrique	16
4.1.4	Condition de l'eau	16
4.2	Premier usage	17
4.3	Machine On/Off	18
5	Boissons	20
5.1	Café	20
5.2	Boissons à base de lait	21
5.3	Eau chaude	23
6	Nettoyage et maintenance	23
6.1	Nettoyage quotidien	23
6.1.1	Rinçage du groupe infuseur	23
6.1.2	Rinçage du lait	24
6.1.3	Désassemblage et nettoyage fumousseur à lait	25
6.2	Maintenance régulière	27
6.2.1	Nettoyage du groupe infuseur	27
6.2.2	Nettoyage approfondi du mousser à lait ...	28
6.2.3	Détartrage	29
6.2.4	Ajustement de la mouture	30

7	Précautions pour un usage quotidien et maintenance	31
8	Dépannage et manipulation de la machine ...	32
9	Responsabilité et garantie	35
	9. 1 Responsabilité de l'utilisateur	35
	9. 2 Garantie	35

1 Introductions

1.1 Mot d'introduction

- Cette machine à café est la dernière génération de machine à café entièrement automatique. Sa conception reflète pleinement notre technologie.
- Notre manuel d'instruction vous présente la machine et son utilisation. Veuillez vous assurer de suivre les termes de précautions et d'utilisation. Pour plus d'information veuillez contacter le service à la clientèle (info@bellucci.ca)
- Veuillez lire attentivement le manuel d'instruction avant la première utilisation.

1.2 Description de la machine

- Gardez toujours ce manuel à coté de votre machine à café.
- Ce manuel s'applique au model: Bellucci Bistro.

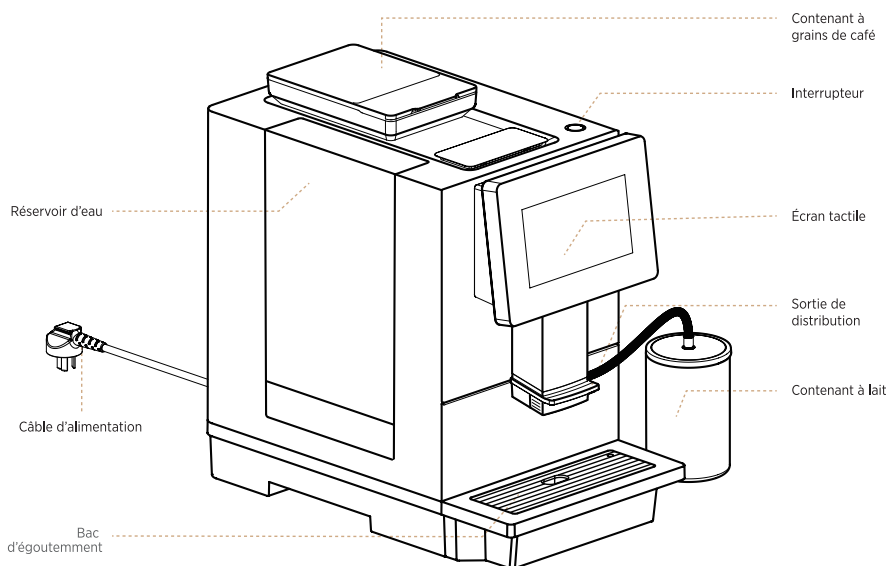
1.3 Machine description

- Ne pas utiliser la machine autre que pour faire des cafés, lait ou eau chaude.
- Selon la configuration de la machine, ceci peuvent être fait: café, lait et eau chaude.
- La carcasse est fait à partir d'un plastique durable de haute qualité ainsi que le panneau avant en vitre. Cette machine est conçue sous l'opération obligatoire:
 - HACCP Règles sanitaires;
 - Règlements de prévention des accidents pour la sécurité électrique dans le secteur commercial;

- Le fonctionnement de cette machine s'effectue via un écran tactile.

2 Description de la machine

2.1 Introduction de la machine



2. 2 Paramètres techniques

2. 2. 1 Capacité de sortie

TASSES PAR HEURE

Capacité par jour	30 Tasses
Tasses par heure	
Espresso (Volume 50ml)	70 Tasses
Americano (240 ml)	50 Tasses
Cappuccino (180 ml)	50 Tasses
Eau chaude par heure	15 L
Capacité du réservoir à eau	2 L
Capacité du réservoir à grains	350 g
Capacité du récipient à marc	Environ 15 pcs (10g/morceaux)

2. 2. 2 Paramètres spécifiques

Puissance	120V~
Fréquence	60Hz
Watts	1440W
Machine L*P*H	26* 46* 42 cm
Poids total	14 kg
Poids	17 kg

2. 3 Accessoires

2. 3. 1 Accessoires inclus

Voici les accessoires inclus:

NOM	PHOTO	QUANTITÉ
Machine		x1
Guide d'utilisation		x1
Contenant à lait		x1

2. 3. 2 Accessoires et device options

NOM	DESCRIPTION
Nettoyant pour, machine à espresso	Pour le nettoyage en profondeur du groupe infuseur de la machine, élimine tout gras de café dans le groupe infuseur. non toxique et aucun goût.
Nettoyant pour système à lait	Pour un nettoyage en profondeur de la carafe à lait, élimine tout résidus de lait dans le mousser à lait. Non toxique et aucun goût.
Détartrant en poudre	Pour un détartrage de la machine (enlève le calcaire)

3 Sécurité

L'efficacité de la sécurité de la machine peut seulement être assurée si les instructions suivantes sont suivies:

3.1 Application

Cette machine et tout accessoires doivent être utilisés de cette façon:

- Sous supervision, fonctionnement en libre-service (mode en veille).
- Eau filtrée.
- Une pièce fermée.

Cette machine et tout accessoires ne doivent pas être utilisés de cette façon:

- Endroit humide ou à l'extérieur.
- Dans un transport au déplacement fréquent (consulter votre fournisseur).

3.2 Règles de santé

3.2.1 Risques de l'utilisateur



Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent être suivies:

- Lire les instructions attentivement.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
- Pour vous protéger des risques de feu, choc électrique ou blessures, ne pas plonger le fil électrique, prise dans l'eau ou autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pour une longue durée et avant de la nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

- Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e). En cas de défaillance de l'appareil ou de dommage quelconque, veuillez contacter votre centre de service autorisé pour une vérification, une réparation ou un réglage 1-877-819-4443.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Assurez-vous que le cordon électrique ne touche pas une surface chaude de la machine.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique, au gaz chaud, ou dans le four.
- Toujours branchez le cordon à l'appareil en premier et ensuite le brancher au mur. Pour déconnecter l'appareil, il faut éteindre la machine et retirer la prise.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Risques de brûlures aux sorties de café, eau chaude et vapeur. Ne jamais placer vos mains sous le bec verseur pendant la préparation de café ou le nettoyage de la machine.
- Une température élevée peut être présente au niveau du bec verseur et du groupe infuseur. Nettoyez le groupe infuseur lorsque la machine est refroidie.
- Ne jamais mettre vos mains dans le réservoir à grains de café, compartiment de café moulu ou ouvrir la porte du groupe infuseur lorsque la machine est allumée.
- Conservez les instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.



Instructions sur le câble d'alimentation:

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher.
- Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si l'on fait attention à leur utilisation.
- Si une rallonge est utilisée :
 - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être aussi grande que la puissance électrique de la machine à café.

- La rallonge doit être mise à la terre.
- Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébucher.

3. 2. 2 Danger pour la machine



AVERTISSEMENT: *Une utilisation incorrecte de la machine à café peut entraîner des dommages ou une contamination de la machine. Veuillez respecter les points suivants:*

- Domage de la machine à café dû à la calcification si la dureté de l'eau dans l'eau dépasse 5°dKH;
- Veuillez respecter les directives applicables en matière de basse tension et/ou les règles et réglementations de sécurité nationales et locales ; n'allumez pas la machine si l'eau ne peut pas être remplie. Sinon, la bouilloire ne sera pas remplie et la pompe fonctionnera « à sec »;
- La machine à café doit être nettoyée puis redémarrée après un arrêt prolongé (comme des vacances);
- Protégez la machine à café des intempéries (gel, humidité, etc.)
- Le dépannage ne peut être effectué que par des techniciens professionnels;
- Veuillez utiliser les accessoires d'origine de la compagnie Bellucci;
- En cas de dommages externes visibles ou de fuites, veuillez contacter immédiatement le service client pour une réparation 1-877-819-4443;
- Ne pas rinser la machine avec de l'eau ou l'utilisation de nettoyant à vapeur;
- Ne placez pas la machine près d'une source d'eau;
- Seulement les grains de café peuvent être mis dans le réservoir à grains et du café moulu dans la chute de café moulu;
- Ne pas utiliser du café qui était congelé directement dans le réservoir à grains, cela pourra bloquer les meules;
- Si la machine à café et ses accessoires sont transportés à une température inférieure de 10°C, la machine à café et ses accessoires doivent être laissés à température ambiante pendant

trois heures après le transport avant d'être branchés et allumés. Si vous brancher l'appareil immédiatement cela peut entraîner un risque de court-circuit dû à la condensation ou à des dommages aux composantes électriques;

- L'appareil ne peut pas être immergé dans l'eau pour le nettoyage.

3. 2. 3 Risques de produits nettoyants



UTILISATION : *Danger en cas d'ingestion de produits de nettoyage. Veuillez respecter les points suivants:*

- Les produits nettoyants doivent être hors de portée des enfants.
- Les produits de nettoyage ne doivent pas être ingérés.
- Ne pas mélanger les nettoyants avec d'autres produits chimiques ou acides.
- N'ajoutez jamais de produits de nettoyage dans le réservoir à eau.
- Les nettoyants et détartrants ne doivent être utilisés que pour l'usage auquel ils sont destinés (voir l'étiquette).
- Ne mangez pas et ne buvez pas pendant que vous utilisez le nettoyeur.
- Une bonne sortie d'air et ventilation doivent être assurées lors de l'utilisation de produits de nettoyage.
- Portez des gants de protection lorsque vous travaillez avec des produits de nettoyage.
- Lavez-vous soigneusement les mains immédiatement après avoir utilisé le nettoyeur.



STOCKAGE : *Veuillez à respecter les points suivants:*

- Gardez hors de portée des enfants.
- Lors de l'entreposage faites attention à la chaleur, à la lumière et à l'humidité.
- Ne pas placer près de substance acide.
- Conserver uniquement dans son emballage d'origine.

- Gardez les produits de nettoyage séparés.
- Ne pas conserver avec de la nourriture ou des boissons.
- Lois et réglementations locales applicables sur l'entreposage des produits chimiques (nettoyants).



Les produits nettoyant doivent être disposé conformément aux lois locales.



Conseils d'urgence : *Demandez au fabricant du produit de nettoyage (voir étiquette du détartrant) le numéro de téléphone du Conseil d'urgence (Centre antipoison)*

3. 2. 4 Règles de santé



Eau: *Veillez respecter les points suivants:*

- Toujours utiliser de l'eau fraîche.
- La dureté de l'eau ne doit pas dépasser 5-6 °dKH (Dureté carbonatée allemande) ou 8.9-10.7 °fKH (Dureté carbonatée françaises).
- La valeur de dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté de l'eau.
- Ph valeur 6.5-7 (pH neutre).



Café: *Veillez respecter les points suivants:*

- Vérifiez qu'il n'y a aucun dommages avant de débiller la machine.
- Veillez utiliser du café frais (remplir votre contenant à grains aux 2-3 jours)
- Fermer votre réservoir à grains de café avec le couvercle immédiatement après l'avoir rempli.
- Votre café devrait être entreposé dans un endroit frais et sec
- Le café devrait être entreposé séparément des produits nettoyants.
- Le sac de café devrait être bien entreposé dans un contenant hermétique pour prévenir toute contamination.



Lait: *Veillez respecter les points suivants:*

- Ne pas utiliser du lait non pasteurisé
- Seulement du lait pasteurisé peut être chauffé.
- Utiliser uniquement du lait pasteurisé et traité.
- Il faut utiliser du lait froid 3-5°C.
- Nettoyer la carafe à lait avant l'utilisation.
- Ne pas remplir le contenant à lait plus que la consommation journalière.
- Fermer la carafe à lait avec son couvercle après le remplissage.
- Toujours avoir du lait frais et froid (température maximale 7°C).
- Toujours garder le lait loin des produits nettoyants.

4 Installation et tests

4. 1 Exigences de placement

4. 1. 1 Endroit

 Les conditions suivantes conviennent pour placer la machine à café. Le non-respect de ces conditions pourrait endommager la machine. Assurez-vous de respecter les conditions suivantes:

- Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Ne jamais placez la machine à café sur une surface chaude ou près d'une flamme.
- La machine à café est située de manière à ce que du personnel qualifié puisse en prendre soin à tout moment
- Réservez de l'espace pour les travaux de maintenance de l'appareil.
 - Laissez assez d'espace pour pouvoir remplir votre réservoir à grains de café (vous pouvez toujours tirer la machine pour le remplissage)
 - Laisser un espace de 5cm entre le mur et le derrière de la machine à café. (circulation d'air)
 - Respecter les réglementations en vigueur sur les techniques sanitaires.

4. 1. 2 Conditions climatiques

 Les conditions climatiques suivantes sont appropriées pour placer la machine à café. Le non-respect de ces conditions peut endommager la machine. Assurez-vous de respecter les conditions suivantes:

- Température ambiante maintenue +10°C to +40°C (50°F to 104°F)
- Taux d'humidité jusqu'à 80 % rF;
- La machine à café est conçue pour un usage intérieur seulement.
- Ne laissez jamais votre appareil à une température sous 0° C, elle cessera de fonctionner.

4. 1. 3 Prise électrique

>> *Le fil électrique doit être connecté conformément aux réglementations en vigueur du pays dans lequel il est utilisé. La tension d'installation doit correspondre à la tension indiquée sur la prise électrique.*



Attention aux chocs électriques : Veuillez vous assurer de suivre les points suivants:

- Doit être protégé par une fusible dont l'ampérage est indiqué sur la plaque électrique.
- La machine doit pouvoir être déconnectée de la prise électrique. La prise électrique doit être munie d'une mise à la terre.
- Ne pas utiliser la machine si le fil électrique est endommagé. Vous devez le remplacer immédiatement ou contacter votre centre de service 1-877-819-4443
- Bellucci ne recommande pas l'usage d'une rallonge. Si une extension doit être utilisée, veuillez vous référer à votre manuel d'instruction.
- Assurez vous que le cordon soit bien placé pour que personne ne puisse trébucher. Les câbles ne doivent pas être placés sur des objets à haute température et doivent être protégés des huiles et des produits de nettoyage agressifs.
- Ne soulevez pas et ne tirez pas sur l'appareil par le câble d'alimentation. Ne tirez pas sur le fil électrique pour le débrancher. Ne touchez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche avec les mains mouillées ! N'insérez jamais de fiches mouillées dans les prises !

4. 2 Première utilisation

Connexion électrique : Prendre le câble d'alimentation et l'insérer dans la machine.

Remplir le réservoir à grains de café : Ouvrez le couvercle du réservoir à grains de café, ajoutez les grains de café et refermez avec le couvercle.



Remplir le réservoir à eau : Ouvrir le couvercle et retirer le réservoir à eau. Remplir avec de l'eau fraîche jusqu'à 80%, remplacer le réservoir et fermer avec le couvercle.



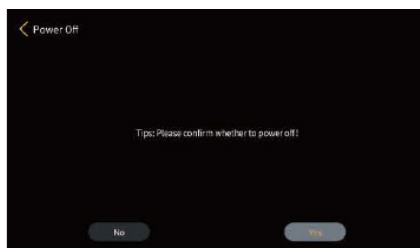
Allumer votre machine à café : Appuyer sur le l'interrupteur qui se trouve à l'arrière de la machine (voir l'image), et brancher la machine. La machine sera mise en fonction et l'écran tactile sera allumé. Vous serez prêt à vous faire des cafés.



4. 3 Machine On/Off

PREMIÈRE MÉTHODE

Étape 1: Si votre machine est en économie d'énergie, appuyer et garder votre doigt sur le bouton en haut de la machine pendant 3 secondes, ensuite suivre les instructions sur l'écran de la machine pour aller en économie d'énergie. Pour réallumer la machine, appuyer et garder votre doigt sur le bouton circulaire pendant 3 sec (pour enlever l'économie d'énergie).

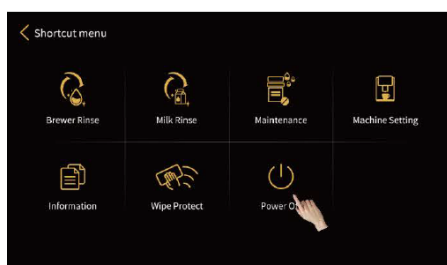


DEUXIÈME MÉTHODE

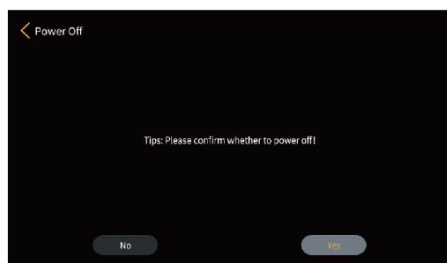
Étape 1: Appuyez sur l'icône de raccourci en haut de l'écran pour afficher l'interface du menu déroulant.



Étape 2: Cliquez sur l'option « Éteindre » dans le menu déroulant.



Étape 3: Suivre les instructions sur l'écran de la machine à café.



Étape 4: Une fois en économie d'énergie, appuyer sur l'interrupteur à l'arrière de la machine pour couper le courant complètement de la machine à café. (Note: ne jamais fermer l'interrupteur directement de façon à ne pas causer de dommage à la machine).



5 Boissons

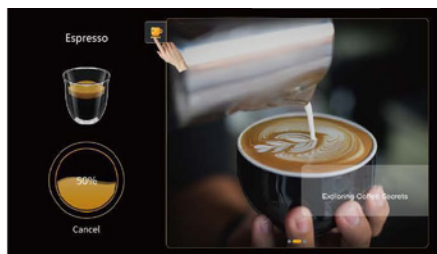
5.1 Café

>> *Comment préparer votre Espresso*

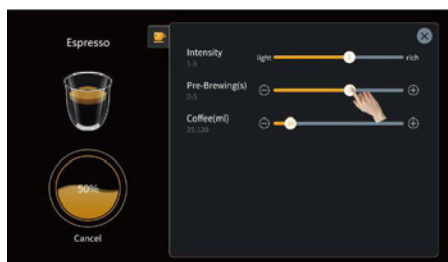
Étape 1: Appuyer « Espresso » ensuite démarrer.



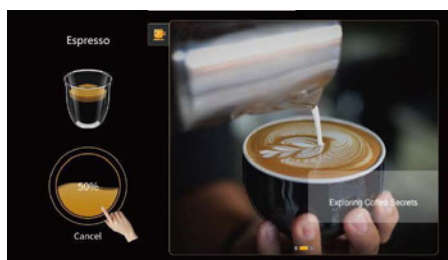
Étape 2: Pendant le procédé de café, appuyer «  » sur l'écran, l'interface des paramètres de café apparaît.



Étape 3: Faites glisser la bande de réglage sur l'interface de droite pour ajuster temporairement la quantité (disponible uniquement en mode réglable).



Étape 4: Vous pouvez appuyer sur le bouton « Cancel » à tout moment pour arrêter votre café.



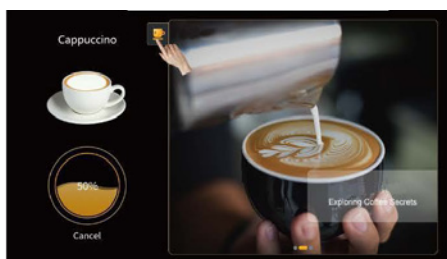
5. 2 Boissons avec lait

>> *Comment préparer votre cappuccino*

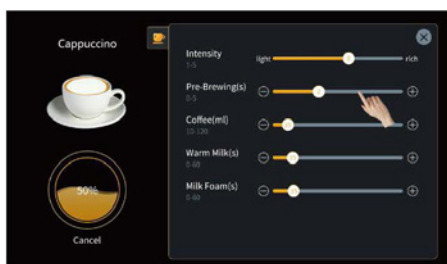
Étape 1: Appuyer sur « Cappuccino » ensuite commencer le processus.



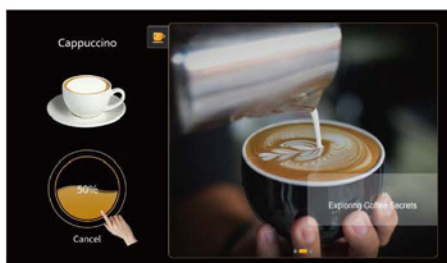
Étape 2: Pendant le procédé de boissons, appuyer «  » sur l'écran, les paramètres d'ajustement de boissons va apparaître.



Étape 3: Faites glisser la bande de réglage sur l'interface de droite pour régler temporairement; (seulement disponible en mode ajustement).



Étape 4: Pendant le processus de préparation, vous pouvez appuyer sur « Cancel » si vous voulez arrêter votre préparation



5. 3 Eau chaude

>> Pour avoir de l'eau chaude

Étape 1: Appuyer sur « eau chaude » ensuite démarrer.



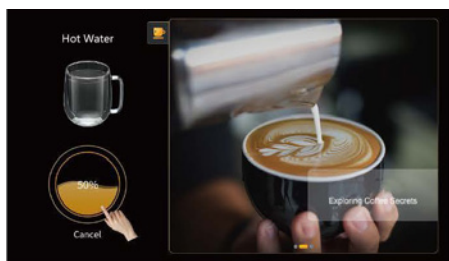
Étape 2: Pendant le procédé de boissons, appuyer «  » sur l'écran, les paramètres d'ajustement de boissons va apparaître.



Étape 3: Faites glisser la bande de réglage sur l'interface de droite pour régler temporairement; (seulement disponible en mode ajustement).



Étape 4: Vous pouvez appuyer sur le bouton « Cancel » à tout moment pour arrêter votre café.



6 Nettoyage et maintenance

6. 1 Nettoyage quotidien

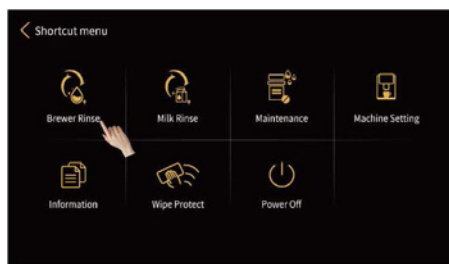
>> *Un nettoyage de base quotidien est nécessaire.*

6. 1. 1 Rinçage du groupe infuseur

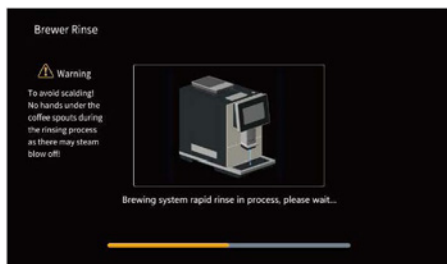
Étape 1: Appuyez sur l'icône de raccourci en haut de l'écran pour afficher l'interface du menu déroulant.



Étape 2: Appuyer sur « Brewer Rinse » option sur l'écran pour pouvoir aller à la prochaine étape.



Étape 3: Suivre les instructions sur l'écran pour amorcer le rinçage du groupe infuseur.



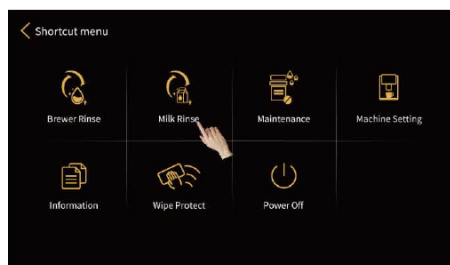
* Lorsque le rinçage du groupe est terminé, retour automatique au menu principal.

6. 1. 2 Rinçage du lait

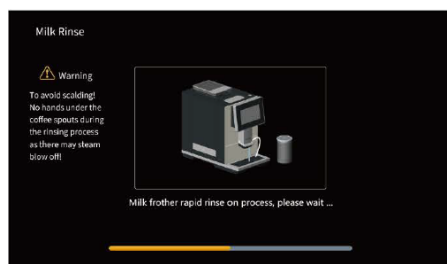
Étape 1: Appuyez sur l'icône de raccourci en haut de l'écran pour afficher l'interface du menu déroulant.



Étape 2: Appuyer sur « Rinçage à lait » option sur l'écran pour l'étape suivante.



Étape 3: Suivre les instructions sur l'écran pour le rinçage du circuit à lait.



* Lorsque le rinçage du circuit à lait est complété, le retour à l'interface principale se fera automatiquement.

6. 1. 3 Désassemblage et nettoyage du circuit à lait

Étape 1: Enlever le tube à lait comme sur l'image.



Étape 2: Pincez les clips des deux côtés du mousser à lait avec vos doigts, puis tirez fermement le mousser à lait.



Étape 3: Démontez la sortie de café, le mousser à lait, le connecteur et les autres composants et placez-les sous le robinet pour les nettoyer.



Étape 4: Remettez la partie rincée du mousser à lait dans la machine à café comme indiqué sur l'image.



6. 2 Maintenance régulière

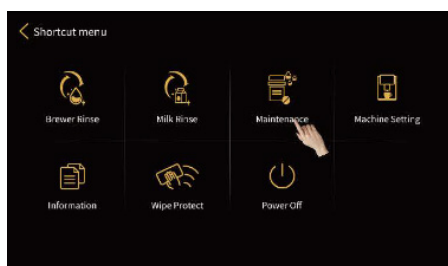
>> *Entretien régulier: suivre les étapes suivantes pour le nettoyage de la machine à café.*

6. 2. 1 Nettoyage du groupe infuseur

Étape 1: Cliquez sur l'icône du menu en haut de l'écran pour accéder à l'interface du menu.



Étape 2: Cliquer « Entretien » sur l'écran.



Étape 3: Cliquez sur « Brewer Deep Clean » sur l'écran et suivez les instructions à l'écran étape par étape pour effectuer un nettoyage en profondeur du groupe infuseur.

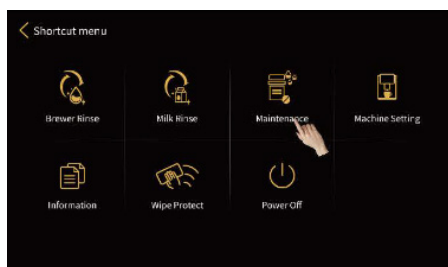


6. 2. 2 Nettoyage du mousser à lait

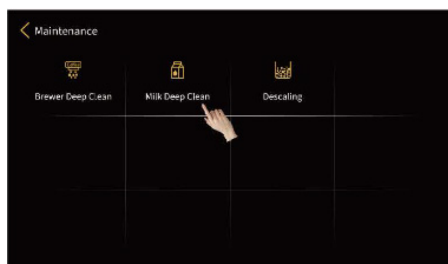
Étape 1: Cliquez sur l'icône du menu en haut de l'écran pour accéder à l'interface du menu.



Étape 2: Cliquer « Entretien » sur l'écran.



Étape 3: Cliquez « Milk Deep Clean » sur l'écran et suivez les instructions à l'écran étape par étape pour effectuer un nettoyage en profondeur du groupe infuseur.

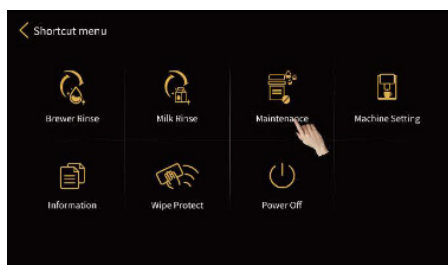


6. 2. 3 Détartrage

Étape 1: Cliquez sur l'icône du menu en haut de l'écran pour accéder à l'interface du menu.



Étape 2: Cliquer « Entretien » sur l'écran.



Step 3: Cliquer « Détartrage » sur l'écran et suivez les instructions à l'écran étape par étape pour effectuer un nettoyage en profondeur du groupe infuseur.



6. 2. 4 Ajustement de la mouture

Étape 1: Ouvrir le couvercle du conteneur à grains, vous verrez le bouton de réglage pour la grosseur de la mouture (plus la valeur est grande, plus les grains sont moulus gros).



Étape 2: Cliquez sur n'importe quelle boisson sur l'écran pour que le moulin démarre, puis tournez le bouton de manière à ajuster la grosseur. Essayez toujours une étape ou un réglage à la fois, puis préparez du café pour voir les changements.



** Assurez-vous de régler le bouton lorsque le moulin tourne, sinon cela pourrait endommager la machine.*

7 Utilisation et entretien quotidiens

- Veuillez ne pas ajouter d'eau dans le réservoir à grains de café.
- Pendant le fonctionnement de la machine à café, veuillez ne pas retirer le bac à marc de café, bac d'égouttement, réservoir d'eau ou toutes autres composantes
- Le réservoir à eau peut être rempli seulement avec de l'eau du robinet. Ne pas mettre de l'eau chaude
- Il est recommandé d'utiliser des grains de café à torréfaction moyenne ou moyennement foncée et pas trop gras. Il n'est pas recommandé d'utiliser des grains de café torréfiés foncés ou au charbon de bois et très gras.
- Lorsque le café s'écoule ne mettez jamais votre main en dessous de la sortie du café chaud pour évitez toutes brûlures.
- Lors du nettoyage de la machine, n'utilisez aucun agent de nettoyage ou brosse, cela pourrait endommager votre machine. Veuillez utiliser un linge humide.
- Lorsque vous remplissez votre réservoir à grains ou réservoir à eau ne dépassez jamais la ligne MAX.
- Durant les phases de préparations de café, l'auto diagnostique et du nettoyage automatique, ne jamais couper le courant.
- En fonction de la hauteur de la tasse à café, ajustez la hauteur de la sortie du café de manière appropriée pour éviter les éclaboussures de boissons telles que le café et l'eau chaude
- Lors de l'arrêt de la machine, svp veuillez suivre les étapes suivantes: Veuillez entrer dans l'interface de l'écran, cliquer "Power off", et suivre les instructions à l'écran. Lorsque l'écran est éteint, appuyer sur l'interrupteur de la machine à café pour l'éteindre. Ne pas appuyer sur l'interrupteur à l'arrière de la machine directement et tirer sur le fil d'alimentation.
- Chaque jour, avant d'éteindre et d'arrêter la machine, veuillez videz le marc de café et tiroir retour d'eau de la machine et nettoyez-les.
- Afin de garantir la qualité du café, il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eau et remplacez l'eau du réservoir d'eau chaque jour.
- Ce produit ne peut pas être immergé dans l'eau pour le nettoyage.

8 Dépannage et manipulation

ERREUR	SOLUTIONS
Réservoir à eau vide	1. Réservoir d'eau n'est pas installé correctement et trop loin du capteur; Le capteur de niveau d'eau est brisé; 2. Retirez le réservoir et ajoutez de l'eau, assurez-vous que l'eau n'est pas supérieure à la ligne « Max » marquée sur le réservoir; Vérifiez et réinstallez le réservoir d'eau; Remplacez un nouveau capteur.
Tiroir à marcs est plein	1. Le bac à marc a atteint 15 pastilles ou est déjà plein 2. Enlevez le bac à marc, le retirez et videz le bac.
Réservoir à grains de café est vide	1. Le réservoir à grains de café est vide ou les grains sont collés ensemble ; 2. Remplir le réservoir à grains, mélanger et assurez vous que les grains de café ne sont pas collés ensembles.
Tiroir d'égouttement déborde	1. Pas bien fixé ; Capteur cassé ; Aimant desserré ou cassé; 2. Remplacer le tiroir d'égouttement, remplacer le capteur ou remplacer l'aimant.
Tiroir d'égouttement plein	1. Les eaux usées dans le bac sont pleines; le capteur est sale; 2. Retirez et videz le plateau; vérifiez et nettoyez le capteur
Thermo bloc Café surchauffe	1. Temperature plus haut que 160°C; 2. Attendez, suivre les conseils de l'écran "Le thermobloc à eau chaude refroidit, veuillez patienter..."; Pendant que le thermobloc refroidit, aucune boisson ne peut être préparée
Thermo bloc Vapeur surchauffe	1. Temperature plus haut que 160°C 2. Pendant que le thermo bloc vapeur refroidit, aucun café peut être fait.
Vérification valve de détournement	1. La vanne est dans la mauvaise position après plusieurs autotests 2. Appuyez sur « vérification » pour effectuer une auto-vérification; Éteignez, 5 secondes plus tard, redémarrez la machine.
Température ambiante trop basse	1. La température ambiante est sous 0 °C 2. Veuillez allumer la machine lorsque la température ambiante est de 10 °C à 40 °C.
Manque d'eau	1. L'entrée du réservoir à eau est bloquée. Le réservoir n'est pas bien mis. 2. Vérifiez le mode d'approvisionnement en eau et appuyez sur « Remplir l'eau » ; Vérifiez la sortie du réservoir et réinstallez-la en place; Nettoyer par Brewer Deep Clean avec des pastilles ou en la démontant; Remplacer un nouveau débitmètre; Éteindre et redémarrer la machine;

Pression surchargée	1. Le tuyau ou le filtre du groupe infuseur est bloqué; le marc de café du moulin est trop fin; La quantité de marc de café du moulin dépasse la capacité maximale de l'infuseur; Il y a de l'air entre dans la pompe pendant la préparation du café; 2. Appuyez sur « Rincage » pour rincer la cafetière ; régler la position de la machine à café dans le sens des aiguilles d'une montre. Le plus grand nombre représente plus grosse mouture. Nettoyez l'entrée du réservoir.
Calibrage du moulin	1. Après un certain nombre de tasses de café préparées, une alarme va sonner 2000 tasses, 7000 tasses, 17000 tasses, 27000 tasses... et ainsi de suite (toutes les 10 000 tasses); 2. Suivez les conseils ou contactez le centre de service pour terminer la calibration; Suivez les instructions du manuel d'entretien. (info@bellucci.ca)
Vérification du groupe	1. Le groupe infuseur n'est pas bien inséré; Il est endommagé; Le moteur de la cafetière est endommagé; 2. Appuyez sur « Vérifier » ; Remplacer le groupe infuseur; Remplacer le nouveau moteur.
Nettoyage du groupe infuseur	1. Suivre les instructions. 2. Suivez les conseils et entrez dans le manuel d'entretien pour effectuer un nettoyage en profondeur ; Suivez les instructions du manuel d'entretien.
Nettoyage du système de lait requis	1. Valeur définie atteinte. 2. Suivez les conseils et entrez dans le manuel d'entretien pour effectuer un nettoyage en profondeur; Suivez les instructions du manuel d'entretien.
Détartrage requis	1. Valeur définie atteinte. 2. Suivez les conseils et entrez dans le manuel d'entretien pour effectuer le détartrage; Suivez les instructions du manuel d'entretien.
Fuite d'eau	1. L'eau coule à l'intérieur de la machine; 2. Retirez les tiroirs de la machine et vérifiez ou ça coule.
Pas de café	1. Le marc à café est trop fin; La quantité du marc à café du moulin dépasse la capacité maximale de l'infuseur; Le tuyau ou le filtre de l'infuseur est bloqué; L'infuseur est endommagé; Le filtre de la vanne d'entrée est bloqué; 2. Réglez la position de la machine à café dans le sens des aiguilles d'une montre. Le plus grand nombre représente une mouture plus grosse; effectuez un calibrage; rincez en profondeur l'infuseur avec des pastilles nettoyantes; réinstallez l'infuseur ou remplacez; Nettoyer le filtre ou le remplacer.
Erreur du groupe infuseur	1. Appuyez trois fois sur « auto-vérification du groupe infuseur », ce qui provoque une erreur du système; L'infuseur est bloqué, le moteur ne fonctionne pas; Le groupe infuseur est endommagé; Dommages causés au tableau de contrôle. 2. Éteignez la machine et redémarrez; Démontez l'infuseur, vérifiez et nettoyez; Remplacez le moteur; Remplacer le groupe infuseur; Remplacer tableau de commande.

ERREUR	SOLUTIONS
Erreur communication IHM	1. Connexion de la carte principale et du panneau d'affichage desserrée ou endommagée; Le logiciel de contrôle ne correspond pas au logiciel HMI; dommages au PCB HMI; Dommages à la carte principale; 2. Vérifiez les fiches sur le PCB HMI et reconnectez-les; Mettez à niveau le logiciel de contrôle et le logiciel HMI; Remplacez un nouveau PCB HMI; Remplacez une nouvelle carte principale.
Thermo-block café NTC Erreur	1. Défaut électronique entre capteur et carte maître. La température du thermobloc dépasse 180°C 2. Remplacer les connecteurs du thermobloc; Remplacer le capteur NTC; Éteignez et redémarrez après 30 minutes; Remplacez le groupe thermobloc.
Thermo-block vapeur NTC Erreur	1. Défaut électronique entre capteur et maître; La température du thermobloc dépasse 180°C; 2. Remplacer les connecteurs du thermobloc; Remplacer le capteur NTC; Éteignez et redémarrez après 30 minutes; Remplacez le groupe thermos-bloc.
Thermo-block café surchauffe	1. La température du thermobloc dépasse la valeur établie et le fusible brûle sans endommager le capteur; Dommages causés par le thermoblocage; 2. Remplacez le fusible du thermobloc; Remplacez le capteur NTC; Remplacer le groupe thermobloc.
Thermo-block vapeur surchauffe	1. La température du thermobloc dépasse la valeur établie et le fusible brûle sans endommager le capteur; Dommages causés par le thermoblocage; 2. Remplacez la fusible du thermobloc; Remplacez le capteur NTC; Remplacer le groupe thermobloc.
Erreur valve de détournement	1. La valve est toujours dans la mauvaise position après plusieurs autotests; 2. Éteignez, 5 secondes plus tard, redémarrez la valve de changement de machine.
Échec de mise en march	1. Pas d'alimentation; La tension n'est pas assez élevée; Non allumé; Dommages aux PCB de puissance ; La fusible de l'alimentation principale est brûlé. 2. Vérifiez si la machine est connectée au câble d'alimentation; Connectez la machine à une prise; Vérifiez si la machine est allumée; Remplacez un nouveau PCB d'alimentation; remplacez un nouveau fusible.
Crash	1. Le système s'arrête. 2. Éteignez la machine, attendez environ 5 secondes, puis rallumez-la; mettre niveau le programme système de la machine à café.
Pas de lait	1. Le contenant à lait est vide; Le tuyau ou la sortie de vapeur est obstrué; Le tuyau de vapeur est cassé ; Le nombre d'entrées d'air est trop élevé. Le mousser à lait est bloqué ; 2. Rincez le contenant à lait; démontez le couvercle de la machine, vérifiez le tuyau de vapeur; Démontez et nettoyez le mousser à lait; remplacez avec un nouveau mousser à lait.
Pas de mousse à lait, seulement du lait tiède	1. L'entrée est bloquée; Le tuyau est bloqué; La soupape est endommagée; 2. Vérifiez l'entrée et le tuyau. Remplacez avec une nouvelle valve

9 Garantie et responsabilité

9.1 Responsabilités de l'utilisateur

- L'utilisateur doit s'assurer que le dispositif de sécurité est régulièrement entretenu et inspecté par le personnel du service technique, seul le personnel autorisé ou tout autre personnel autorisé.
- Il est interdit de réparer les pièces suivantes, elles devront être remplacées. Toutes pièces impliquant la sécurité, comme les valves de sécurité, les thermostats de sécurité, éléments chauffants etc.
- Ces mesures sont effectuées par les techniciens du service client par le partenaire autorisé lors de la maintenance.

9.2 Garantie et responsabilité

>> *Si des blessures corporelles ou des dommages matériels sont causés pour les raisons suivantes, Bellucci ne sera pas responsable de la garantie et de l'indemnisation.*

- La machine n'est pas utilisée correctement comme spécifié.
- Installation, mise en service, fonctionnement, nettoyage et entretien incorrects.
- La Maintenance requise n'est pas respectée.
- Si vous continuez à utiliser cette machine même si les dispositifs de sécurité et les protections sont endommagés, mal installés ou défectueux.
- Non-respect des instructions du manuel d'instructions concernant la conservation, l'installation, le fonctionnement, l'utilisation et l'entretien de la machine. Consignes de sécurité.
- La machine n'est pas utilisée dans des conditions normales.
- Les réparations ne sont pas effectuées correctement.
- Les pièces d'origine ne sont pas utilisées.
- Les produits de nettoyage recommandés ne sont pas utilisés.
- Dommages causés par des objets, accident ou un forçage de la machine
- Insérez des corps étrangers dans la machine ou ouvrez le boîtier de la machine avec des corps étrangers.

>> *Le fabricant assume toute responsabilité en cas de dommages uniquement si les intervalles d'entretien et de maintenance prescrits sont respectés et si des pièces de rechange d'origine commandées auprès du fabricant ou de fournisseurs agréés sont utilisées.*



1750, Guillet, Laval,
Quebec, Canada H7L 5B2
bellucci.ca
1-877-819-4443

