



BISTRO **PRO**

Machine à café entièrement
automatique
Manuel d'utilisation



Veuillez lire attentivement ces instructions et conserver ce manuel
pour consultation ultérieure.

Tables des matières

1	Introduction.....	4
1.1	Bienvenue.....	4
1.2	À propos de ce manuel.....	4
1.3	Description de la machine.....	4
1.4	Informations sur le fabricant.....	5
2	Sécurité.....	6
2.1	Application.....	6
2.2	Instructions de sécurité.....	6
2.2.1	Risques pour l'utilisateur.....	6
2.2.2	Dangers pour les machines.....	8
2.2.3	Dangers des agents de nettoyage.....	9
2.2.4	Règles de santé.....	10
3	Description de la machine.....	13
3.1	Introduction de la machine.....	13
3.1.1	Bistro Pro	13
3.2	Paramètres techniques.....	15
3.2.1	Capacité de production.....	15
3.2.2	Fiche technique.....	15
3.3	Accessoires.....	16
3.3.1	Accessoires fournis.....	16
3.3.2	Pièces de rechange et équipement supplémentaire.....	17
4	Installation et mise en service.....	18
4.1	Prérequis.....	18

Ce manuel d'instructions est destiné au Bellucci Bistro Pro.

En raison des améliorations apportées aux produits, il peut y avoir des différences entre les images et les produits. Veuillez vous référer aux produits réels.

4.1.1	Exigences de placement.....	18
4.1.2	Installer le bac à grains de café.....	18
4.1.3	Conditions électriques.....	19
4.1.4	Conditions de l'eau.....	20
4.2	Installation.....	20
4.2.1	Installer la machine.....	20
4.3	Connexion.....	21
4.3.1	Connecter le tuyau d'arrivée d'eau - Tuyau PE.....	21
4.3.2	Connexion du tube d'arrivée d'eau---Tube en silicone.....	21
4.4	Alimentation.....	22
4.4.1	Alimentation de la machine à café.....	22
5	Mise en marche initiale.....	23
5.1	Remplissage.....	23
5.1.1	Remplissage du bac à grains de café.....	23
5.1.2	Remplissage d'eau.....	23
5.2	Mise sous tension de la machine à café.....	24
5.3	Réglages par défaut.....	24
5.4	Mise hors tension.....	25
6	Préparation des boissons.....	27
6.1	Boisson café.....	27
6.2	Boisson lactée.....	28
6.3	Eau chaude.....	29
7	Nettoyage et entretien.....	31
7.1	Calendrier de nettoyage.....	31

7.2	Nettoyage quotidien.....	32
7.2.1	Système de chauffage de l'eau.....	32
7.2.2	Automatic Quick cleaning Setting.....	33
7.2.3	Retirer et nettoyer l'unité de moussage du lait.....	34
7.2.4	Démontage et nettoyage du plateau d'égouttage.....	35
7.3	Nettoyage en profondeur.....	36
7.3.1	Nettoyage en profondeur de l'infuseur.....	36
7.3.2	Nettoyage en profondeur du système de lait.....	36
7.3.3	Détartrage.....	37
7.3.4	Entretien en un bouton.....	38
7.3.5	Vidange de l'eau.....	38
7.3.6	Démontage et installation du bac à grains.....	39
7.3.7	Réglage de la mouture des grains de café.....	40
7.3.8	Remplacement de l'engrenage du mousser à lait.....	41

8 Responsabilité et garantie.....42

8.1	Responsabilité de l'utilisateur.....	42
8.2	Garantie et responsabilité.....	42

9 Utilisation quotidienne et entretien.....44

1 Introduction

1.1 Bienvenue

- Ce modèle Bellucci est la toute dernière machine à café entièrement automatique, dotée d'une technologie brevetée.
- Ce manuel explique comment utiliser et nettoyer correctement cette machine. Veuillez suivre attentivement les instructions pour éviter tout dommage. Si vous avez besoin de renseignements plus détaillés, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle à info@bellucci.ca
- Conservez toujours ce manuel d'utilisation et gardez ce manuel pour référence future.

1.2 À propos de ce manuel

- Ces instructions sont fournies avec l'équipement. Conservez toujours ce manuel dans un endroit accessible là où le produit est utilisé.
- Les modifications à ces instructions en raison d'avancées techniques sont réservées. Les réimpressions, traductions et reproductions sous quelque forme que ce soit, y compris les extraits, nécessitent l'approbation écrite du fabricant.
- Ce manuel s'applique au modèle Bellucci Bistro Pro.

1.3 Description de la machine

- À utiliser uniquement pour faire du café, de l'eau chaude et du lait à la vapeur; ne pas utiliser à d'autres fins.
- Selon la configuration de la machine, les produits suivants peuvent être servis : café, café breuvages (latte, cappuccino) et autres boissons à base de lait.

- Le boîtier est fabriqué en aluminium et en plastique de haute qualité. La conception de cette machine et de ses accessoires répond aux exigences suivantes pour les opérateurs :
 - Conformité aux règlements d'hygiène HACCP.
 - Conformité aux règlements de prévention des accidents pour la sécurité électrique dans les zones commerciales;
- La machine est équipée d'un panneau de commande à écran tactile pour une utilisation facile.

1.4 Informations sur l'entreprise



1750 Guillet, Laval, QC, Canada H7L 5B2

Courriel : info@bellucci.ca

Hotline : 514-388-1555

Numéro sans frais: 1 877 819-4443

Site Web: www.bellucci.ca

2 Sécurité

La sécurité est l'une de nos priorités les plus importantes. Pour assurer un fonctionnement sécuritaire, veuillez lire et suivre attentivement les instructions de ce manuel.

2.1 Application

Cette machine et tous les accessoires sont destinés aux modes de fonctionnement suivants :

- Utilisation par du personnel autorisé par le fabricant
- Fonctionnement en libre-service supervisé
- Utilisation avec des connexions d'eau fraîche
- Fonctionnement sans pression via eau douce et eau de baril
- Installation permanente dans une pièce sèche et fermée

Cette machine et tous les accessoires ne sont PAS destinés aux modes de fonctionnement suivants :

- Zones à forte humidité (zones de vapeur instantanée) ou à l'extérieur
- À bord de véhicules ou dans des applications mobiles (consulter le fabricant)

2.2 Instructions de sécurité

2.2.1 Risque pour le client



AVERTISSEMENT : Vous pourriez subir des blessures si les instructions ne sont pas suivies.

Veuillez observer les points suivants :

- Lisez attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser la machine
- Ne faites pas fonctionner la machine si elle ne fonctionne pas normalement ou semble endommagée

- La modification du dispositif de sécurité n'est pas permise
- Toucher des composants à haute température n'est pas permis



AVERTISSEMENT : Cet équipement peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec moins d'expérience et de connaissances, uniquement lorsqu'ils sont supervisés ou ont été formés à l'utilisation sécuritaire de l'équipement.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'équipement
- Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien des tâches
- La machine doit être installée à un endroit évident
- L'utilisation en libre-service et le fonctionnement doivent être supervisés par du personnel formé. Pour assurer la conformité avec les règlements d'entretien et réduire le risque d'incendie ou de choc électrique



AVERTISSEMENT : Une utilisation incorrecte de l'appareil électronique peut entraîner un choc électrique. Veuillez lire les points suivants :

- L'équipement électrique ne doit être réparé que par du personnel formé
- La machine doit être connectée avec un circuit de protection contre les fuites (connexion par protection contre les fuites sélective)
- Respectez les règlements de sécurité locaux et régionaux de basse tension correspondants
- La connexion doit être conforme aux règlements pour éviter un incendie ou des risques électriques
- La tension d'alimentation doit correspondre aux détails sur la plaque signalétique
- Ne touchez pas les pièces électriques sous tension



AVERTISSEMENT : Débranchez l'alimentation électrique avant de réparer.



AVERTISSEMENT : Remplacer un cordon d'alimentation non fourni par notre entreprise peut présenter un risque d'incendie ou de choc électrique.



AVERTISSEMENT : Soyez prudent avec les boissons contenant des additifs et des résidus qui peuvent causer des allergies.

Veuillez observer les points suivants :

- Vérifiez les additifs dans les boissons pour les risques d'allergie énumérés sur l'affichage lors du fonctionnement en libre-service
- Dans les applications en libre-service, vérifiez les additifs causant des allergies dans les produits que les clients peuvent utiliser

2.2.2 Dangers liés aux machines



Danger d'ébouillantage : Risque d'ébouillantage dans les zones où les boissons, l'eau chaude et la vapeur sont distribuées. Ne mettez pas vos mains sous le bec verseur pendant la préparation ou le nettoyage.



Danger d'ébouillantage : Des températures élevées peuvent être présentes au niveau du bec verseur et de l'unité d'infusion. Accédez uniquement aux poignées préconçues à cet effet. Nettoyez l'unité d'infusion uniquement après que la machine ait refroidi.



Attention à l'écrasement : Il existe un risque d'écrasement en touchant toute pièce mobile. N'atteignez pas le bac à grains de café, le bac à poudre ou l'ouverture de l'unité d'infusion lorsque la machine est en marche.



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

- Installez un filtre anticalcaire si la dureté carbonatée de l'eau dépasse 8°dKH; sinon la machine à café sera endommagée par la calcification

- Pour des raisons de sécurité, faites toujours attention à fermer la valve d'eau principale (machine à café avec connexion d'eau fixe) après l'arrêt et l'extinction de l'interrupteur principal ou le retrait de la fiche
- Veuillez respecter les directives locales/régionales de basse tension pertinentes ainsi que les règles et règlements de sécurité locaux
- Veuillez vous assurer que la source d'eau est normale avant de démarrer la machine; sinon la pompe sera inactive
- Bellucci recommande (au moment de la livraison et de l'installation) d'installer une valve anti-retour dans le tuyau d'eau pour éviter le refoulement d'eau en raison de la contre-pression dans la machine à café

Informations supplémentaires sur la sécurité

- La machine à café doit être nettoyée puis redémarrée après un arrêt prolongé (tel qu'une fermeture d'entreprise)
- Protégez la machine à café contre les intempéries (gel, humidité, etc.)
- Le dépannage ne peut être effectué que par des techniciens professionnels
- Veuillez utiliser les accessoires d'origine de Bellucci
- Pour tout dommage visible externe ou fuite, veuillez contacter le service à la clientèle immédiatement pour un remplacement ou une réparation
- Assurez-vous d'éteindre l'appareil et de le débrancher avant de nettoyer la machine
- Ne rincez pas la machine avec de l'eau ou n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur
- Ne placez pas la machine sur des surfaces qui pourraient être aspergées d'eau
- Seuls les grains de café peuvent être placés dans le bac à grains de café
- Le café lyophilisé ne doit pas être utilisé, car cela causera le blocage de l'unité de dosage

- Si la machine à café et ses accessoires sont transportés à une température inférieure à 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 mis en marche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une défaillance de l'équipement ou des dommages graves aux composants électriques internes
- Utilisez toujours un nouvel ensemble de tuyau (tuyau d'eau potable /soda/bière) fourni avec la machine; n'utilisez jamais un ancien tuyau

2.2.3 Dangers des agents de nettoyage



AVERTISSEMENT : Dangers liés aux agents de nettoyage.
Veuillez observer les points suivants :

- L'entreposage des nettoyeurs doit être tenu à l'écart des enfants et des personnes non autorisées
- Les agents de nettoyage ne doivent pas être ingérés.
- Ne mélangez pas les nettoyeurs avec d'autres produits chimiques ou acides.
- N'ajoutez jamais d'agents de nettoyage au réservoir d'eau potable.
- Les nettoyeurs et détartrants ne doivent être utilisés que pour leur usage prévu (voir l'étiquette).
- Ne mangez pas et ne buvez pas lors de l'utilisation du nettoyeur.
- Une bonne ventilation et évacuation doit être assurée lors de l'utilisation des agents de nettoyage.
- Portez des gants de protection lorsque vous travaillez avec des agents de nettoyage.
- Lavez-vous les mains soigneusement et immédiatement après avoir utilisé le nettoyeur.



Entreposage et manipulation : Assurez-vous d'observer les points suivants :

- Gardez tous les produits hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées.

- Protégez de la chaleur, de la lumière et de l'humidité
- Entrez les produits loin des substances acides
- Conservez les produits dans leur emballage d'origine
- Ne les entreposez pas avec de la nourriture ou des boissons
- Lois et règlements locaux applicables sur l'entreposage des produits chimiques (nettoyeurs).



AVIS : Élimination - Éliminez les agents de nettoyage et les contenants conformément aux règlements locaux de gestion des déchets.



AVIS : Conseil d'urgence - En cas d'ingestion accidentelle ou d'exposition aux agents de nettoyage, contactez immédiatement votre centre antipoison local.

2.2.4 Règles sanitaires



Exigences relatives à la qualité de l'eau
Veuillez observer les points suivants :

- L'eau doit être propre et exempte de contamination.
- N'ajoutez pas d'eau corrosive à la machine.
- Dureté totale : 5-8°dH, TDS : 70-200PPM.
- La dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- Dureté carbonatée minimale entre 5 °dKH ou 8,9 °fKH.
- La teneur en chlore doit être inférieure à 100mg/L.
- Le pH doit se situer entre 6,5 – 7.
- Utilisez la machine avec le réservoir d'eau (interne/externe) :
 - Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre tous les jours
 - Nettoyez le réservoir d'eau avant de le remplir
 - Dureté de l'eau < 80ppm
 - Ne laissez pas d'eau stagnante
 - Lors du déverrouillage et du verrouillage du couvercle du réservoir, utilisez une clé d'ajustement de verrouillage spéciale.



Manipulation et entreposage du café

Assurez-vous d'observer les points suivants :

- Inspectez l'emballage pour détecter tout dommage avant utilisation
- Ne pas remplir avec plus d'une journée de grains de café
- Gardez le couvercle du bac à grains fermé lorsqu'il n'est pas utilisé
- Entrez le café dans un endroit frais, sec et sombre
- Gardez le café loin des produits de nettoyage
- Utilisez d'abord le café plus ancien (« premier entré, premier sorti »); utilisez le café avant la date d'expiration
- Rescellez hermétiquement les sacs après ouverture pour maintenir la fraîcheur
- Utilisez la clé fournie lors de l'accès au mécanisme de verrouillage du bac à grains



AVERTISSEMENT : Exigences relatives à la manipulation du lait
Pour la sécurité alimentaire, suivez ces procédures de manipulation du lait :

- Utilisez uniquement du lait pasteurisé et homogénéisé
- N'utilisez jamais de lait cru ou non pasteurisé
- Conservez le lait réfrigéré entre 3-5°C (37-41°F)
- Portez des gants lors de la manipulation des composants du système de lait
- Utilisez le lait directement à partir de contenants scellés et non ouverts; Vérifiez l'emballage et les dates d'expiration avant utilisation
- Ne remplissez pas les contenants de lait d'origine - utilisez plutôt un pichet ou un contenant propre
- Remplissez le réservoir de lait avec seulement l'approvisionnement d'une journée; la capacité de remplissage du lait ne dépasse pas l'usage quotidien.
- Gardez le couvercle du réservoir de lait fermé en tout temps

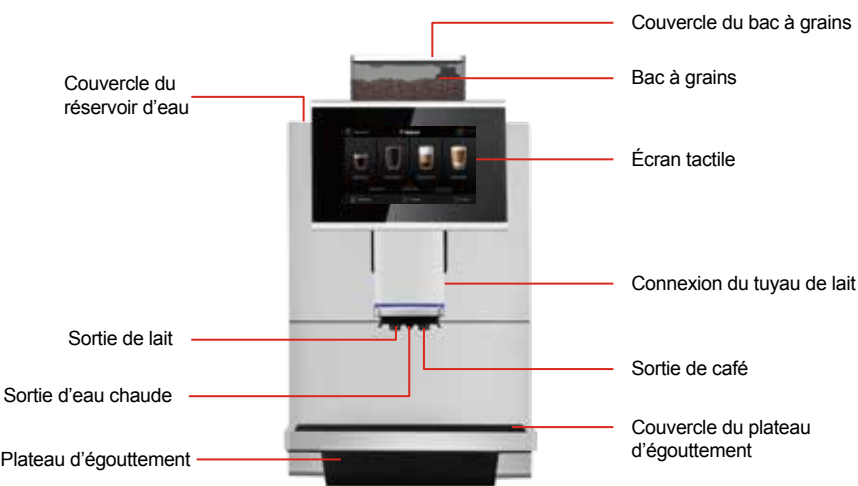
- Entrez le lait dans des conditions réfrigérées en dessous de 4°C (39°F)
- Rescellez les contenants de lait immédiatement après utilisation

3 Description de la machine

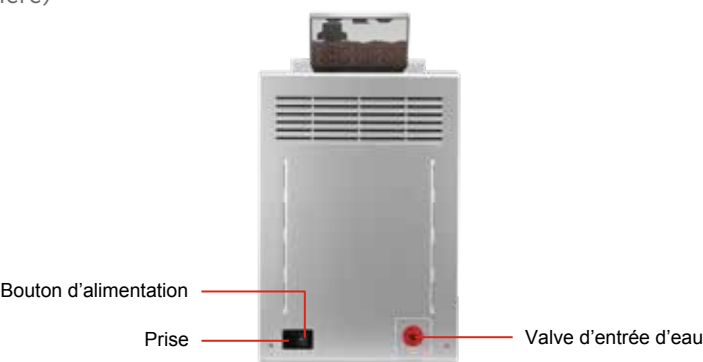
3.1 Introduction à la machine

3.1.1 Bistro Pro

(Avant)



(Arrière)



Bistro Pro

3.2 Paramètres techniques

3.2.1 Capacité de production

Tasses par heure basées sur DIN18873-2 :

Débit quotidien conseillé		80 tasses
Production horaire	Espresso (M: 50ml)	70
	Americano (M: 240ml)	50
	Cappuccino (M: 200ml)	70
Débit d'eau chaude horaire		15L
Capacité du réservoir d'eau		4L
Capacité du bac à grains		1000g
Capacité du contenant à marc		Environ 30 pcs (Base de 10g / pc)

3.2.2 Fiche technique

Machine à café	110-120V- 60Hz 1440W
Machine à café L*P*H	280*500*508mm
Poids net de la machine	15.5kg

3.3 Accessoires

3.3.1 Accessoires fournis

Ce modèle fournit les pièces de rechange suivantes :

NOM	IMAGE
Câble	
Clé	
Tuyau de lait	
Tuyau en silicone (manchon inclus)	

3.3.2 Accessories and device options

COMPOSANT OPTIONNEL	IMAGE	DESCRIPTION
Refroidisseur de lait 2L		Refroidisseur électronique; Léger, silencieux; Rangez la boîte ou le contenant de lait directement.
Réfrigérateur 2,6L		Réfrigérateur à compresseur; Léger, silencieux; Rangez le lait ou le contenant directement.
Filtre Aqua Scan		Cartouche de filtre à eau conçue pour réduire l'accumulation de tartre et aider à protéger les composants internes. Réduit également le chlore, les odeurs et les THM, améliorant la qualité globale de l'eau et le goût.

4 Installation et essai

- Du personnel formé professionnellement doit effectuer les opérations suivantes.

4.1 Exigences de placement

4.1.1 Emplacement



AVERTISSEMENT : Les conditions suivantes sont requises pour placer la machine à café. Le non-respect de ces conditions pourrait endommager la machine.

Assurez-vous de suivre ces directives :

- La surface d'installation doit être stable et plane, et ne se déformera pas sous le poids de la machine à café
- Ne placez pas près de sources de chaleur ou de bouches d'aération
- La machine à café doit être située de manière à ce que le personnel formé puisse y accéder en tout temps
- La distance entre les sources d'énergie spécifiées sur le site d'installation et l'emplacement de la machine ne doit pas dépasser 1 mètre (3,3 pieds)
- Réservez un espace adéquat pour l'entretien, le service et le fonctionnement
 - Laissez suffisamment d'espace au-dessus de la machine pour permettre au bac à grains d'être ouvert sans obstruction
 - Gardez une distance minimale de 5cm entre l'arrière de l'appareil et le mur (circulation d'air)
 - Observez tous les règlements sur les techniques sanitaires

4.1.2 Conditions climatiques



AVERTISSEMENT : Les conditions climatiques suivantes sont requises pour placer la machine à café. Le non-respect de ces conditions peut endommager la machine. Assurez-vous de suivre ces directives :

- Température ambiante maintenue entre +10°C et +40°C (50°F à 104°F)

- Humidité relative de l'air jusqu'à 80% HR;
- La machine à café est conçue pour une utilisation intérieure uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur, protégée des intempéries (pluie, neige, gel)



Avis : Exigences d'entreposage à basse température :

- Si la machine à café en utilisation normale doit être entreposée ou transportée, lorsque la température ambiante est inférieure à 0°C, le circuit d'eau doit d'abord être vidé.

4.1.3 Conditions électriques



AVERTISSEMENT : Danger de choc électrique
Assurez-vous d'observer les points suivants :

- La connexion électrique doit être effectuée conformément aux règlements pertinents du pays dans lequel elle est utilisée. La tension au site d'installation doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique
- L'unité doit être protégée par un fusible avec la valeur d'ampérage indiquée sur la plaque signalétique
- Toutes les phases de l'équipement doivent pouvoir être déconnectées du réseau électrique, et les lignes connectées à la ligne d'alimentation doivent être mises à la terre de manière fiable
- L'équipement électrique sur site doit être connecté conformément à la CEI 364 (DIN VDE 0100)
- Ne faites pas fonctionner la machine avec un cordon d'alimentation endommagé. Remplacez immédiatement les cordons d'alimentation ou les fiches endommagés par du personnel technique de service professionnel
- Bellucci recommande de ne pas utiliser de rallonges électriques. Si une rallonge doit être utilisée (section transversale minimale : 1,5 mm²), observez les données du fabricant (manuel d'instructions) pour les règlements d'alimentation et locaux;

- Acheminez le cordon d'alimentation de manière à ce que les gens ne puissent pas trébucher dessus. Ne laissez pas le cordon d'alimentation passer à travers des coins tranchants ou pendre dans les airs, et ne pincez pas les câbles. De plus, les câbles ne doivent pas être placés sur des équipements à haute température ou de travail (y compris les lumières, interrupteurs et agents de nettoyage)
- Ne déplacez pas ou ne soulevez pas la machine par le cordon d'alimentation. Ne débranchez pas la machine en tirant sur le cordon - saisissez toujours la fiche directement. Ne touchez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche avec les mains mouillées. N'insérez jamais une fiche mouillée dans une prise.

4.1.4 Conditions de l'eau



AVERTISSEMENT : Une eau brute de mauvaise qualité et une mauvaise qualité de l'eau peuvent endommager la machine. Assurez-vous d'observer les points suivants :

- L'eau doit être propre et ne contenir pas plus de 100 mg de chlore par litre
 - N'ajoutez pas d'eau corrosive à la machine à café;
 - La dureté carbonatée ne doit pas dépasser 5-6°dKH (dureté carbonatée allemande) ou 8.9-10.7° fKH (dureté carbonatée française) et la valeur de dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
 - La dureté carbonatée minimale est de 5°dKH ou 8.9°fKH, le pH doit être entre 6.5-7;
 - Assurez-vous d'utiliser le nouveau kit de tuyau (tuyau d'eau propre /tuyau de soda) fourni avec la machine.
- L'alimentation en eau doit être connectée conformément aux règlements en vigueur et aux règlements du pays dans lequel elle est utilisée. Si la machine est connectée à une conduite d'eau nouvellement installée, la conduite d'eau et le tuyau d'entrée doivent être rincés soigneusement pour éviter que les débris n'entrent dans la machine.
- La machine à café doit être connectée à une conduite d'eau potable avec une vanne d'étranglement installée. Installez-la au réducteur de pression sur le robinet (ajustée à 0.3 MPa (3 bar)) via le tuyau de pression installé et la connexion fileté G 3/8".

4.2 Installation

4.2.1 Machine à café

- Ouvrez la boîte en carton, sortez la machine et les pièces de rechange. La machine et toutes les unités accessoires ne doivent être installées et entreposées que dans des endroits à l'abri du gel.

4.3 Connexion

4.3.1 Connexion du tuyau d'entrée d'eau

Connectez le tuyau 1/4 de pouce au connecteur à l'arrière de la machine et connectez l'autre côté du tuyau à la valve d'eau (un filtre à eau est recommandé).



✓ La connexion du tuyau est terminée.

4.4 Alimentation

4.4.1 Alimentation de la machine à café

Étape 1: Branchez dans la prise de la machine.



Étape 2: Branchez dans la prise de courant.



✓ La connexion électrique est terminée.

5 Première utilisation

5.1 Remplissage

5.1.1 Remplir les grains de café

Étape 1 : Utilisez la clé d'ajustement du verrou pour tourner le noyau de verrouillage du couvercle du bac à grains en position de déverrouillage, ouvrez le couvercle du compartiment à grains de café, ajoutez les grains de café dans le compartiment à grains, puis installez le couvercle.



✓ Le bac à grains est rempli.

5.1.2 Remplissage d'eau

Étape 1 : Utilisez la clé d'ajustement du verrou pour tourner le noyau de verrouillage du couvercle du réservoir en position de déverrouillage, ouvrez le couvercle du réservoir, ajoutez de l'eau pure dans le réservoir, puis fermez le couvercle du réservoir.



✓ Le remplissage d'eau est terminé.

5.2 Mise en marche de la machine à café

Étape 1 : Appuyez sur le bouton à l'arrière de la machine.



✓ La mise en marche de la machine à café est terminée.

5.3 Réglage par défaut

Étape 1 : Touchez le bouton de menu à l'écran et saisissez les paramètres en conséquence.



Étape 2 : Cliquez sur « Sauvegarder » pour passer à l'étape suivante.



Étape 3 : Démarrage de la machine en cours...



Étape 4 : Mise en marche terminée, la machine est prête à préparer du café.



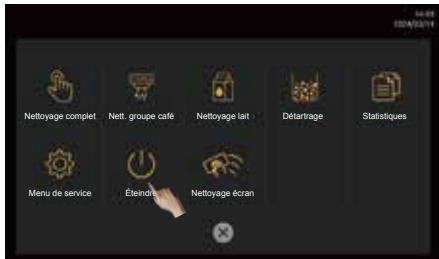
✓ Les réglages par défaut sont complétés.

5.4 Éteindre la machine

Étape 1 : Cliquez sur l'icône et le raccourci au bas de l'écran, puis accédez au menu.



Étape 2 : Cliquez sur l'option « Arrêt » au bas de l'écran.



Étape 3 : Une fenêtre contextuelle s'affiche à l'écran. Voulez-vous « éteindre », cliquez sur « Oui ». La machine passe en mode arrêt, cliquez sur « Non » pour annuler cette opération. L'écran est éteint mais la lumière est toujours allumée (appuyez sur l'écran plus de 3 secondes pour réveiller la machine).



Étape 4 : En mode d'arrêt progressif, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation à l'arrière de la machine pour couper complètement l'alimentation de la machine.
(Attention : N'actionnez pas l'interrupteur d'alimentation en mode de démarrage, sinon cela pourrait endommager la machine)



✓ L'arrêt de la machine est terminé.

6 Préparation de boissons

➤ Les étapes suivantes peuvent être effectuées par les utilisateurs finaux.

6.1 Boissons au café

➤ Exemple : Préparer un espresso

Étape 1 : Sélectionnez « Espresso » à l'écran. La machine commencera l'infusion.



Étape 2 : L'interface des paramètres de boisson s'affichera. Après avoir examiné ou ajusté les paramètres, appuyez sur « Démarrer la préparation » pour commencer l'infusion.

(Remarque : Les paramètres peuvent seulement être ajustés en mode réglable)



Étape 3 : La machine prépare maintenant votre boisson. Appuyez sur « Annuler » à tout moment pour arrêter l'infusion immédiatement.



✓ Boisson au café terminée.

6.2 Boissons au lait

➤ Exemple : Préparer un cappuccino

Étape 1 : Sélectionnez « Cappuccino » à l'écran. La machine commencera l'infusion.



Étape 2 : L'écran des paramètres de boisson s'affichera. Après avoir examiné ou ajusté les paramètres, appuyez sur « Démarrer la préparation » pour commencer l'infusion.
(Remarque : Les paramètres peuvent seulement être ajustés en mode réglable)



Étape 3 : La machine prépare maintenant votre boisson. Appuyez sur « Annuler » à tout moment pour arrêter l'infusion immédiatement.



✓ Cappuccino terminé.

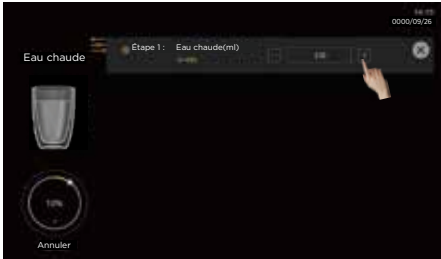
6.3 Eau chaude

➤ Exemple : Distribuer de l'eau chaude

Étape 1 : Sélectionnez « Eau chaude » à l'écran. La machine commencera la distribution.



Étape 2 : L'écran des paramètres de boisson s'affichera. Après avoir examiné ou ajusté les paramètres, appuyez sur « Démarrer la préparation » pour commencer l'infusion.
(Remarque : Les paramètres peuvent seulement être ajustés en mode réglable)



Étape 3 : La machine prépare maintenant votre boisson. Appuyez sur « Annuler » à tout moment pour arrêter l'infusion immédiatement.



✓ L'eau chaude est prête.

7 Rinçage et entretien

7.1 Calendrier de nettoyage

Calendrier de nettoyage de la machine à café commerciale Bellucci							
	Quotidien	Hebdomadaire	Sur demande	Requis	Obligatoire	Article	Info
Nettoyage en profondeur	☺		☺			Préchauffage du système	► P32(7.2.1)
	☺		☺			Nettoyage rapide automatique	► P33(7.2.2)
	☺		☺			Retrait et nettoyage du bac à lait	► P34(7.2.3)
			☺			Démontage et nettoyage du tuyau à lait	► P35(7.2.4)
Nettoyage manuel	☺			☺	●	Nettoyage en profondeur de l'infuseur	► P36(7.3.1)
	☺			☺	●	Nettoyage en profondeur du lait	► P36(7.3.2)
					●	Détartrage	► P37(7.3.3)
			☺		●	Entretien à un bouton	► P38(7.3.4)
		☺				Vidange de l'eau	► P38(7.3.5)
		☺				Démontage et installation du bec verseur	► P39(7.3.6)
			☺			Réglage du plateau de marc de café	► P40(7.3.7)
			☺			Remplacement de l'engrenage du broyeur à lait	► P41(7.3.8)
Interprétation							
Quotidien	Nettoyer au moins une fois par jour, possiblement plus souvent si nécessaire						
Hebdomadaire	Nettoyer au moins une fois par semaine, possiblement plus souvent si nécessaire						
Sur demande	Nettoyer si requis ou sale si nécessaire						
Requis	Lorsque la machine affiche des invites de nettoyage						
Obligatoire	Après que la machine saute hors de l'invite, elle doit être nettoyée strictement conformément aux exigences pour éviter des dommages irréversibles à la machine.						

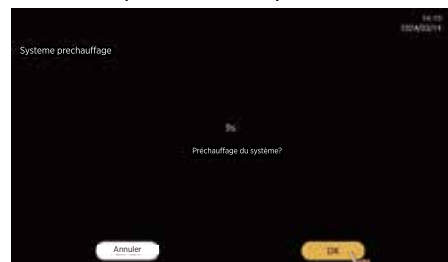
7.2 Nettoyage quotidien

7.2.1 Préchauffage du système

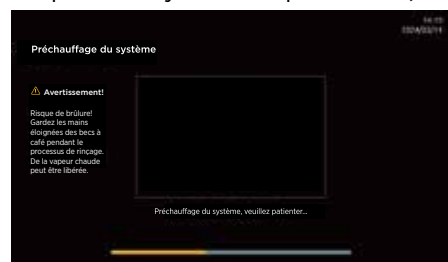
Étape 1 : Appuyez sur l'icône de raccourci de préchauffage dans le coin inférieur droit de l'écran (lorsque l'interrupteur de raccourci de préchauffage est activé).



Étape 2 : Appuyez sur « Confirmer » (ou l'appareil démarrera automatiquement lorsque le minuteur se terminera).



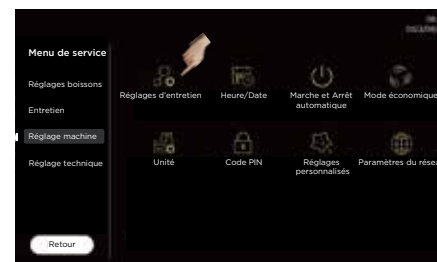
Étape 3 : Le système se préchauffe, veuillez patienter...



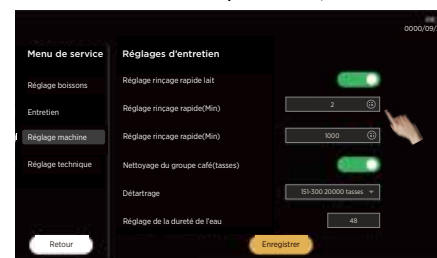
✓ Préchauffage terminé.

7.2.2 Réglage du nettoyage rapide automatique

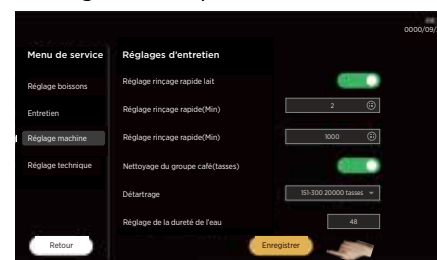
Étape 1 : Allez dans « Menu rapide » > « Menu de service » > « Paramètres de la machine » > « Paramètres d'entretien »



Étape 2 : Réglez l'intervalle des éléments de rinçage rapide souhaités (correspondant au temps défini après que le système soit en mode veille). (c'est-à-dire que le rinçage rapide est effectué automatiquement) « Confirmer ».



Étape 3 : Cliquez sur le bouton « Sauvegarder » pour terminer la sauvegarde des paramètres ci-dessus.



✓ Configuration du rinçage rapide terminée.

7.2.3 Retrait et nettoyage de l'unité de mousse de lait

Étape 1 : Saisissez les poignées gauche et droite de la buse à café vers l'intérieur et tirez la buse à café vers le bas pour la retirer complètement de la machine.



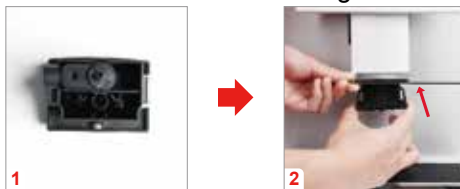
Étape 2 : Retirez le dispositif de mousse de lait de la sortie de café, retirez le joint et les pièces en silicone du dispositif de mousse de lait, apportez-le au robinet et rincez-le proprement.



Étape 3 : Apportez la buse à café au robinet et rincez-la proprement.



Étape 4 : Remettez la mousse de lait rincée dans la buse à café et remettez-la dans l'assemblage de la buse à café.



✓ Retrait et nettoyage de l'unité de mousse de lait terminés.

7.2.4 Démontage et nettoyage du tuyau à lait

Étape 1 : Retirez le tube à lait du côté droit de la buse à café à la main (retirez le connecteur ensemble), rincez-le sous le robinet et remettez-le dans le tube à lait.



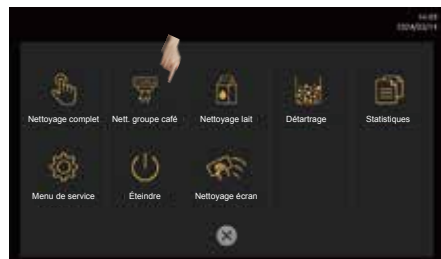
7.3 Nettoyage en profondeur

7.3.1 Nettoyage en profondeur de l'infuseur

Étape 1 : Cliquez sur l'icône du menu de raccourci au bas de l'écran pour accéder à l'écran du menu de service.



Étape 2 : Cliquez à l'écran sur « Nettoyage en profondeur », puis suivez les invites.

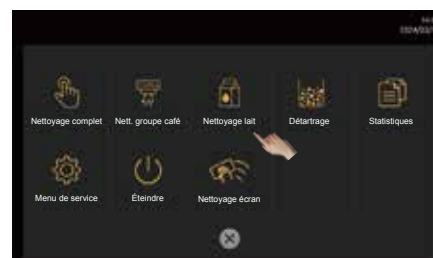


7.3.2 Nettoyage en profondeur du lait

Étape 1 : Cliquez sur l'icône du menu de raccourci au bas de l'écran pour accéder à l'écran du menu de service.



Étape 2 : Cliquez à l'écran sur « Nettoyage en profondeur du système de lait », puis suivez les invites.

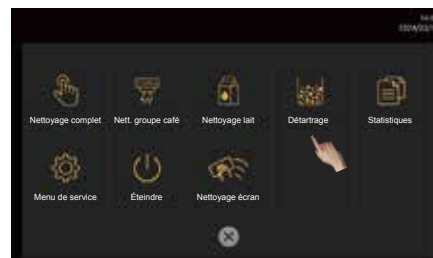


7.3.3 Détartrage

Étape 1 : Cliquez sur l'icône du menu de raccourci au bas de l'écran pour accéder à l'écran du menu de service.



Étape 2 : Cliquez à l'écran sur « Détartrage », puis suivez les invites.

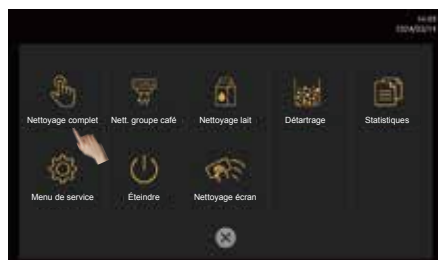


7.3.4 Entretien à un bouton

Étape 1 : Cliquez sur l'icône du menu de raccourci au bas de l'écran pour accéder à l'écran du menu de service.



Étape 2 : Cliquez à l'écran sur « Entretien à un bouton », puis suivez les invites.

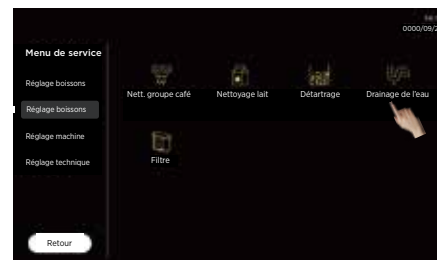


7.3.5 Vidange de l'eau

Étape 1 : Cliquez sur l'icône du menu de raccourci au bas de l'écran pour accéder à l'écran du menu de service.



Étape 2 : Cliquez sur « Menu de service », saisissez le mot de passe. Cliquez sur « Entretien », sélectionnez « Drainage de l'eau », puis suivez les instructions.



7.3.6 Démontage et installation du réservoir à grains

Retrait : Utilisez la clé à molette réglable pour ouvrir le couvercle du réservoir à grains. Vous pouvez voir la tige métallique dans le réservoir à grains. Tournez la tige métallique de 90° dans le sens antihoraire pour déverrouiller, puis soulevez le réservoir à grains.

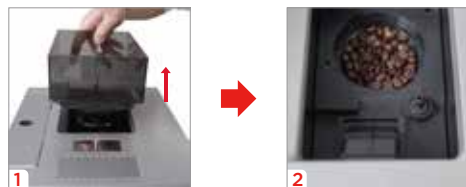


Installation : Placez le réservoir à grains dans la position correspondante de la machine. Tournez la tige métallique de 90° dans le sens horaire et couvrez le couvercle du réservoir à grains.



7.3.7 Réglage de la mouture

Étape 1 : Retirez le bac à grains. Vous pouvez voir l'engrenage de réglage sous le bac à grains (la valeur de l'engrenage de réglage : plus l'icône est grande, plus la mouture est grossière, plus elle est petite, plus la mouture est fine).



Étape 2 : Tournez l'engrenage de réglage. Avec l'engrenage affiché à l'écran, ajustez au réglage d'engrenage approprié.



Étape 3 : Installez le bac à grains comme illustré sur l'image. Installez le couvercle du bac à grains et utilisez la clé de réglage du verrou pour sécuriser le couvercle du bac à grains.



✓ Le réglage de la mouture est terminé.

Attention : Assurez-vous que la machine est en marche avant d'effectuer tout ajustement. Sinon, cela causera des dommages à l'engrenage de broyage.

7.3.8 Remplacement de l'engrenage du mousser de lait

Étape 1 : Débranchez le tuyau de lait du côté droit de la sortie de café, pincez les poignées des côtés gauche et droit de la sortie de café vers l'intérieur, et tirez la sortie de café vers le bas.

Étape 2 : Retirez la buse du mousser de lait et ajustez-la à la position souhaitée, puis remontez le mousser de lait. Enfin, remettez la sortie de café dans l'ensemble de sortie, et insérez le tuyau de lait dans le trou du côté droit de la sortie de café.



8 Responsabilité et garantie

8.1 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 de Bellucci, son personnel autorisé ou tout autre personnel autorisé.
- Les défauts de qualité doivent être signalés par écrit à Bellucci dans les 30 jours. Pour les défauts cachés, cette période est prolongée à 12 mois après l'installation (rapport de travail, procès-verbal de remise).
- Les composants de sécurité, tels que les vannes de sécurité, les thermostats de sécurité, les réservoirs d'eau chaude, etc., ne doivent pas être réparés. Ces pièces doivent être remplacées.
- Ces mesures sont effectuées par les techniciens du service à la clientèle de Bellucci ou par le partenaire de service lorsque l'entretien est effectué.

8.2 Garantie et responsabilité

- Si des blessures corporelles ou des dommages matériels sont causés pour les raisons suivantes, notre entreprise ne sera pas responsable de la garantie et de l'indemnisation :
 - La machine n'est pas utilisée correctement tel que spécifié.
 - Installation, mise en service, fonctionnement, nettoyage et entretien incorrects ainsi que l'équipement optionnel associé.
 - Intervalles d'entretien non respectés.
 - Continuer à utiliser cette machine si les dispositifs et protections de sécurité sont endommagés, installés incorrectement ou défectueux.
 - Non-respect des instructions du manuel d'instructions concernant la préservation, l'installation, le fonctionnement, l'utilisation et l'entretien des instructions de sécurité de la machine.
 - La machine n'est pas utilisée dans des conditions normales.

- Les réparations ne sont pas effectuées correctement.
- N'utilisant pas de pièces d'origine de Bellucci.
- Ne pas utiliser les agents de nettoyage recommandés
- Dommages causés par des objets étrangers, accident, vandalisme et force majeure.
- Insérer des objets étrangers dans la machine ou ouvrir le boîtier de la machine avec des objets étrangers.
- Le fabricant assume toute responsabilité possible pour les dommages uniquement si les intervalles d'entretien et de maintenance prescrits sont observés et que les pièces de rechange d'origine commandées auprès du fabricant ou des fournisseurs autorisés sont utilisées.
- Les « Conditions générales de vente » de Bellucci s'appliquent.

9 Précautions pour l'utilisation quotidienne et l'entretien

- N'ajoutez pas d'eau dans les bacs à grains de café.
- Pendant le fonctionnement de la machine à café, n'ouvrez pas de force la porte ou ne retirez pas le bac à marc, le plateau d'égouttage, le réservoir d'eau ou tout autre composant.
- Le réservoir d'eau externe ne doit être rempli qu'avec de l'eau pure à température ambiante. N'ajoutez pas d'eau chaude ou d'eau glacée.
- Il est recommandé d'utiliser des grains de café avec une torréfaction moyenne ou moyenne-foncée qui ne sont pas trop huileux. Les grains de café torréfiés foncés, torréfiés au charbon ou très huileux ne sont pas recommandés.
- Si vous devez changer le type de grains de café ou de poudre, il est recommandé de recalibrer la machine.
- Lorsque la boisson est distribuée, ne mettez pas votre main à la sortie de la machine à café pour éviter les brûlures.
- Lors du nettoyage de la machine, n'utilisez pas de brosse ou d'agents de nettoyage, car ceux-ci peuvent endommager l'apparence de la machine. Essuyez avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau.
- Ne dépassez pas la ligne MAX lors de l'ajout de grains dans le bac à grains et ou de poudre dans le bac à poudre. S'il n'y a pas de ligne MAX marquée, remplissez à environ 80 % de la capacité.
- Pendant la préparation du café, le processus d'auto-vérification et de réinitialisation, ou les processus de nettoyage automatique, ne débranchez pas l'alimentation électrique;
- Ajustez la hauteur de la sortie de café en fonction de la hauteur de votre tasse pour éviter les éclaboussures de boissons chaudes.
- Quotidiennement après utilisation : Éteignez la machine, videz le marc de café et l'eau usée, et nettoyez la machine.
- Si vous utilisez une machine avec une alimentation en eau externe, ne faites pas fonctionner la machine après que la source d'eau externe soit déconnectée.