linärie

Machine à café automatique



LKFAKM805DX

Table des matières

1 Catalogue.....1

2 Introduction 3

2.1 Bienvenue 3

3 Précautions de sécurité 4

3.1 Conseils de sécurité 4

3.1.1 Risque utilisateur 4

3.1.2 Dangers pour la machine 5

3.1.3 Règlementations sanitaires 5

4 Description du produit 6

4.1 Produits 6

4.2 Paramètres techniques 7

4.3 Accessoires 8

5 Installation et mise en service 9

5.1 Exigences d'emplacement 9

5.2 Accès à l'alimentation électrique 10

5.3 Ajout d'eau et de grains de café 10

5.4 Premières mise sous tension et extinction 10

6 Production de boissons 11

6.1 Boissons au café 11

6.2 Eau chaude 13

www.linarie.fr

Catalogue

7 Paramètre de réglage 14

7.1 Réglage des paramètres du café 14

7.2 Réglage du temps de veille 15

7.3 Réglage du niveau de détartrage 16

7.4 Récherche du nombre de tasses 16

7.5 Réglage fin et gros de la mouture des grains.....17

8 Types d'avertissements 18

Nettoyage et entretien 19

9.1 Nettoyage de la machine 19

9.2 Nettoyage facile des verseurs 20

9.3 Nettoyage en profondeur des verseurs 20

9.4 Détartrage 20

10 Transport et élimination 21

10.1 Expédition 21

10.2Gestion des déchets 21

10.3 Traitement des eaux usées 21

10.4 Machines de traitement 21

11 Dépannage de la machine à café 22

12 Responsabilité et garantie 23

2 Introduction

2.1 Bienvenue

(1) Bienvenue dans l'utilisation du modèle LKFAKM805DX. Cette machine à café est notre dernier génération de machine à café entièrement automatique. Son design reflète pleinement notre technologie principale.

(2) Ce manuel d'instructions décrit l'utilisation et le nettoyage de cette machine à café.
Nous ne serons pas responsables des dommages causés si la machine à café n'est pas utilisée conformément aux instructions correspondantes du présent manuel.

(3) Les performances de la machine à café dépendent d'un entretien approprié et de son utilisation.

Veuillez lire attentivement le manuel avant la première utilisation de Mettez la machine et le conserver dans un endroit sûr afin que vous puissiez y accéder à tout moment.

Profitez de votre temps avec cette machine !

3 Avertissements de sécurité

L'un des caractères les plus importants du CM01-B est la sécurité optimale. Le rendement du dispositif de sécurité ne peut être garanti que si les instructions pour r éviter les blessures et les risques pour la santé dans les sections suivantes sont observées.

3.1 Conseils de sécurité

3.1.1 Risque pour l'utilisateur

Attention **Une utilisation inappropriée de la machine à café peut entraîner des blessures mineures.**

Veuillez vous assurer d'observer les points suivants :

(1) Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation avant utilisation.

(2) N'utilisez pas la machine à café si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle est a été endommagée.

(3) Toute modification des dispositifs de sécurité intégrés est strictement interdite.

(4) Aucun contact avec les parties à haute température de la machine.

(5) Les enfants de moins de 8 ans et les personnes présentant des déficits physiques, sensoriels ou mentaux doivent être surveillés ou recevoir des instructions de sécurité sur l'utilisation de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité et être conscients des dangers ant d'utiliser l'appareil.

(6) Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

(7) ardez les enfants de moins de 8 ans éloignés de cet appareil et du cordon d'alimentation.

(8) Installer la machine à café dans un endroit où elle peut être facilement surveillée et maintenue.

(9) Le boîtier des grains de café ne doit contenir que des grains de café; l'ajout de poudre de café iest strictement interdit.

Attention **Une utilisation incorrecte de la machine à café peut entraîner des blessures graves.**

Veuillez respecter les consignes suivantes..

(1) Respectez les directives de basse tension pertinentes et les règlements nationaux ou locaux de sécurité réglementations.

(2) La prise doit être mise à la terre comme indiqué et protégée contre les chocs électriques.

(3) La tension doit correspondre à la description sur la plaque signalétique de l'équipement. l'équipement

(4) Aucun contact avec des parties sous tension.

(5) Éteignez toujours l'interrupteur principal et débranchez l'équipement de l'alimentation savant d'effectuer des travaux d'entretien.

(6) Le remplacement des cordons d'alimentation ne doit être effectué que par du personnel de service technique professionnel.

(7)Évitez que de l'eau ne se répande sur le connecteur d'alimentation, car cela peut comporter des risques de sécurité.

(8)Le non-respect strict des instructions peut causer des risques pour la sécurité.

) (9) éléments chauffants peuvent conserver une chaleur résiduelle après utilisation, veuillez faire attention à ne pas vous brûler.

www.linarie.fr

Danger de brûlures Une utilisation impropre des machines à café peut entraîner des blessures mineures

(1) Il existe un risque de brûlure dans la zone où les boissons, l'eau chaude et la vapeur sont produites, et il est interdit de passer les mains sous le bec du café pendant la préparation ou le nettoyage processus

(2) La présence de températures élevées à la sortie et dans l'unité d'infusion, permettant à l'accès uniquement aux poignées prévues pour la production, et au nettoyage du cafetier seulement après que la machine à café ait refroidi.

3.1.2 Risques pour la machine

Avertissement Un usage inapproprié de la machine à café peut entraîner des dommages du contamination de la machine à café

Veuillez observer les points suivants.

(1) N'allumez pas la machine sans eau dans le réservoir.

(2)La machine à café doit être nettoyée après une période d'arrêt prolongée (par ex. congé) puis remise en marche pour utilisation.

(3)Protection du café contre les intempéries (gel, humidité, etc.).

(4)Dépannage uniquement par des techniciens.

(5)Veuillez utiliser nos pièces d'origine.

(6)Dommages externes visibles ou fuites pour remplacement ou réparation par le service client immédiatement.

(7)Ne pas rincer la machine à l'eau ou la nettoyer avec une machine de nettoyage à la vapeur.

(8)Les machines ne doivent pas être placées sur des surfaces susceptibles d'être pulvérisées d'eau.

(9) Le boîtier des grains de café ne doit contenir que des grains de café; l'ajout de poudre de café est strictement interdit.

(10)Si la machine à café et ses équipements complémentaires sont transportés à une température inférieure à 10 ° C, la machine à café doit rester à température ambiante pendant trois heures après le transport, avant d'être branchée au réseau électrique et mise en marche.

r

3.1.3 Règlementations sanitaires

Eau

Avertissement ! Un usage incorrect de l'eau peut entraîner des risques pour la santé

Veuillez vous assurer de respecter les points suivants.

(1) L'eau doit être propre et exempte de contamination.

(2) N'ajoutez pas d'eau corrosive à la machine à café.

(3) La dureté carbonatique ne doit pas dépasser 5--6° dKH (durité carbonatique allemande) our 8.9--10.7° fKH (durée carbonatique française).

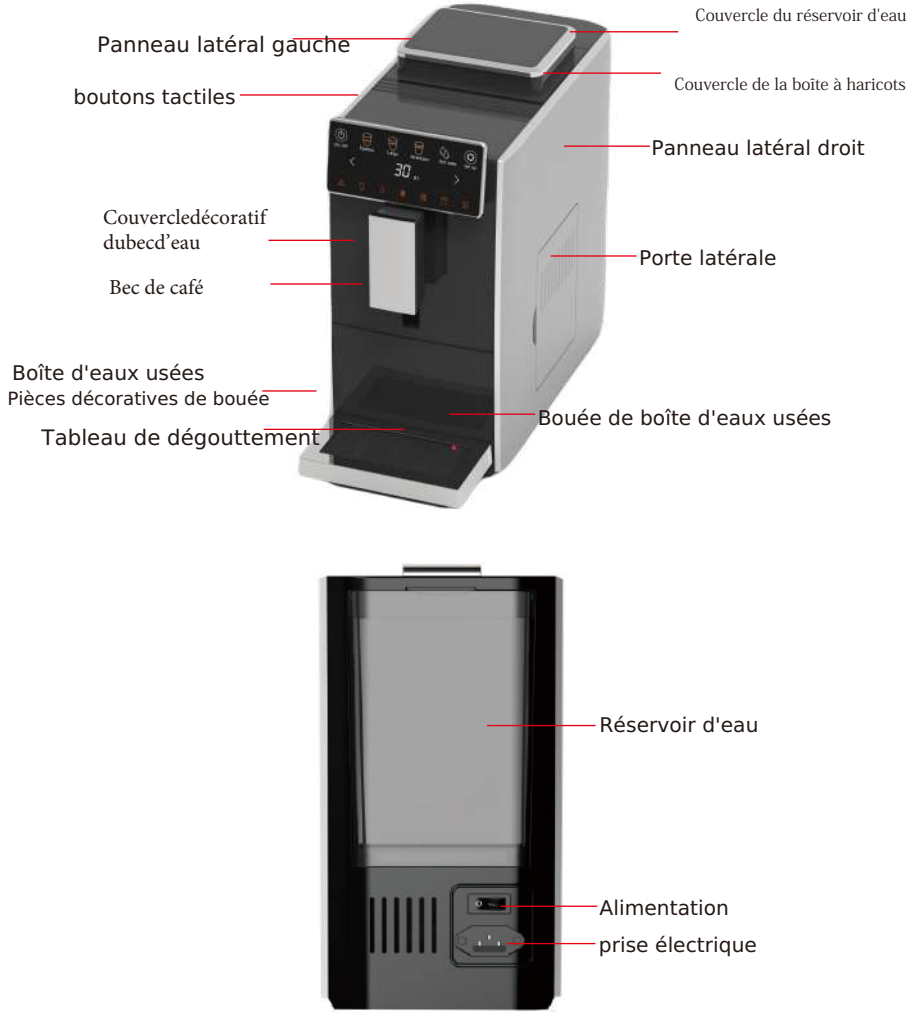
(4) Teneur maximale en chlore de 100 mg/l.

(5) Valeur de pH 6,5-7 (pH neutre) ;

www.linarie.fr

4 Description du produit

4.1 Produits





4.2 Paramètres techniques

4.2.1 Paramètres de boisson

Boissons	Grains	Extraction Température	Café
Espresso	●●●	86-95°C	25-60ml
Par défaut	●●●	92°C	30ml

Boissons	Grains	Extraction Température	Café
Lungo	●●●	86-95°C	40-120ml
Par défaut	●●●	92°C	80ml

Boissons	Grains	Extraction Température	Café	Eau chaude
Americano	●●●	86-95°C	60-125ml	0-100ml
Par défaut	●●	92°C	70ml	80ml

Boissons	Température	Eau chaude
Eau chaude	>80°C	10-150ml
Par défaut	>80°C	150ml

4.2.1 Paramètres de specification

Modèle	CM01-B
Tension nominale / Fréquence	AC220-240V 50/60Hz
Puissance	1350W
Capacité du réservoir d'eau	1,2 L
Capacité du récipient de grains	130 g
Capacité du réservoir de marc	10PIÈCES
Poids de la machine à café	8,1 KG
Taille de la machine à café	L425mm*P181mm*H318,5mm

4.2 Accessoire

Accessoires aléatoires

Cette machine à café automatique est fournie avec les éléments suivants accessoires

Cordon d'alimentation	1	Manuel d'instructions	1	Brosse de nettoyage	1

www.linarie.fr

5 Installation et mise en service

5.1 Exigences d'installation

Endroit

Les conditions suivantes conviennent pour placer la machine à café. Si ces conditions ne sont pas respectées, la machine peut être endommagée. Veuillez vous assurer de respecter les conditions suivantes.

(1) laisser suffisamment d'espace au-dessus pour remplir avec des grains de café et de l'eau.

(2) Maintenir une distance minimale de 8 cm entre l'arrière de la machine. et le mur (pour la circulation de l'air).

Conditions climatiques

Les conditions climatiques suivantes conviennent pour placer la machine à café.

Si ces conditions ne sont pas respectées, la machine peut être endommagée.

(1) Température ambiante de +10 °C à 40 °C.

(2) L'humidité relative maximale est de 80 % rH;

La machine à café est conçue pour une utilisation en intérieur uniquement. Elle ne doit pas être utilisée à l'extérieur. pour les protéger des intempéries (pluie, neige et gel).

Conditions d'alimentation électrique

La connexion électrique doit être réalisée conformément aux réglementations pertinentes du pays où elle se trouve. La tension au lieu d'installation doit être conforme à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Attention au danger

Veuillez vous assurer de respecter les points suivants :

(1) Ne pas faire fonctionner la machine si le cordon d'alimentation est endommagé. Remplacement immédiat.

Odes cordons d'alimentation endommagés par du personnel de service technique professionnel.

(2) Il est recommandé de ne pas utiliser de rallonges. Si vous devez utiliser la rallonge,

s lection transversale minimale du conducteur du câble 1 mm² ;

(3) Lors du placement du cordon d'alimentation, assurez-vous qu'il ne fasse pas trébucher les personnes. Ne laissez pas le cordon d'alimentation passer sur des bords tranchants ni pendre dans les airs ; le câble ne doit pas non plus être pincé.
De plus, le câble ne doit pas être posé sur des objets chauds et doit être protégé de l'huile ainsi que des produits nettoyants corrosifs.

(4) Ne pas soulever ni tirer l'appareil par le cordon d'alimentation. Ne pas débrancher la fiche de la prise en tirant sur le cordon d'alimentation. Ne pas toucher le cordon ni la fiche avec les mains humides. Les fiches humides ne doivent pas être insérées dans les prises de courant.

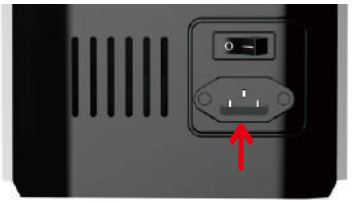
www.linarie.fr

5.2 Accès à l'alimentation

Allumez la machine à café

Branchez une extrémité du cordon d'alimentation de la cafetière à la prise de la machine et l'autre extrémité du cordon d'alimentation de la cafetière à la prise électrique.





5.3 Ajouter de l'eau vs. ajouter des grains de café

Remplissage du réservoir d'eau

Soulevez d'abord le couvercle du réservoir, retirez le réservoir, remplissez-le d'eau (veillez à ne pas dépasser la ligne Max), puis remettez le réservoir en place.

Avec des grains de café

Ouvrez le couvercle du bac à grains, ajoutez les grains de café dans le bac, puis refermez le couvercle.

5.4 Première mise sous et hors tension

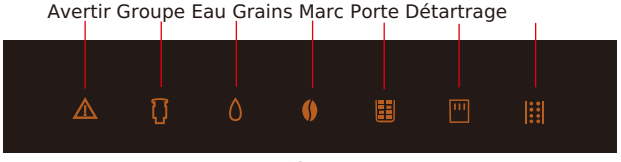
(1) La machine à café est mise sous tension en appuyant sur l'interrupteur à l'arrière de ola machine.

(2) Touchez le bouton "Marche/Arrêt" sur le pannea de commande, et le panneau

La commande s'affichera dynamiquement comme suit (indiquant que la machine est en cours de préchauffage)



(3) La machine vérifie automatiquement si le réservoir d'eau est vide, si le groupe café est en place, si la porte latérale est fermée, si le bac à eaux usées est en place. En cas de problème, l'icône correspondante clignotera pour avertir, et il faudra agir en conséquence pour supprimer l'alerte.



(4)Pompage automatique de l'eau pour nettoyer le brasseur après la machine chauffe

(5) Une fois le nettoyage terminé, il est prêt à préparer le café.

Attention Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période ou lors de sa première mise en marche, il peut y avoir une phase d'amorçage de la pompe pendant laquelle le bruit de la pompe est très fort ou l'eau ne peut pas être aspirée. Ce phénomène est normal.
Après la mise sous tension, appuyez simplement sur la touche eau chaude pour réamorcer la pompe. Si l'appareil n'arrive toujours pas à aspirer de l'eau après avoir appuyé sur la touche eau chaude, répétez l'opération plusieurs fois jusqu'à ce que de l'eau sorte par la sortie d'eau.

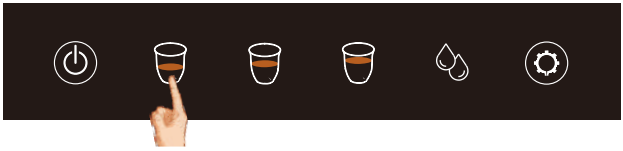
(6) Si vous souhaitez éteindre l'appareil, maintenez enfoncée la touche marche/arrêt pendant 3 secondes. L'appareil effectuera automatiquement un nettoyage puis s'éteindra automatiquement à la fin de ce nettoyage. (Pour des raisons de sécurité, veuillez également couper l'interrupteur d'alimentation situé à l'arrière de l'appareil.)

6 Production de boissons

6.1 Boissons au café

6.1.1 Préparation d'un espresso

(1) Appuyez sur le bouton « Espresso », qui clignote.

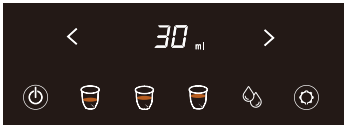


(2)Le moulin à grains commence à fonctionner automatiquement, la concentration de broyage Il est affiché sur l'interface d'exploitation. Vous pouvez appuyer sur la touche « < » ou « > » pour basculer entre les niveaux de concentration 1, 2 et 3 avant que le broyage ne soit terminé.
(Il est recommandé d'utiliser les 3 niveaux par défaut : 1 représente léger, 2 représente modéré et 3 signifie épais.)



(3) Après le broyage, il passe automatiquement à l'extraction du café

Processus, pendant lequel vous pouvez appuyer sur la touche « < » ou « > » pour ajuster la quantité de café (25-60 ml, il est recommandé d'utiliser 30 ml par défaut).



6.1.2 Faire Lungo

(1) Appuyant sur le bouton « Lungo », qui clignote.

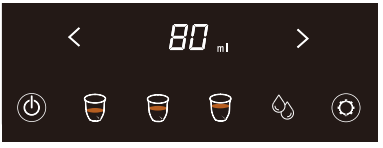


(2) Le moulin à grains démarre automatiquement, la concentration de broyage

Lorsqu'il est affiché sur l'interface d'exploitation, vous pouvez appuyer sur la touche « < » ou « > » pour basculer entre les niveaux de concentration 1, 2 et 3 avant que le broyage ne soit terminé (il est recommandé d'utiliser le niveau 3 par défaut : 1 représente léger, 2 représente modéré et 3 signifie épais).



(3)Après le broyage, il passe automatiquement à l'extraction du café processus, pendant lequel vous pouvez appuyer sur la touche « < » ou « > » pour ajuster la quantité de café (40-120 ml, il est recommandé d'utiliser 80 ml par défaut).



6.1.3 Faire un Americano

(1) Appuyant sur le bouton « Americano », qui clignote.



www.linarie.fr

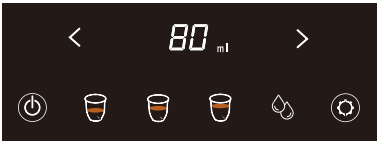
(2) Le moulin à grains se met en marche automatiquement. La concentration de mouture s'affiche sur l'interface d'exploitation ; vous pouvez appuyer sur la touche « < » ou « > » pour basculer entre les niveaux de concentration 1, 2 et 3 avant la fin du broyage. (Il est recommandé d'utiliser le niveau 2 par défaut : 1 = léger, 2 = modéré, 3 = épais.)



(3) Après la mouture terminée, il passe automatiquement à l'extraction du café pocessus, pendant ce processus, vous pouvez appuyer sur la touche "<" ou ">" pour ajuster la quantité de café (60-125ml, il est recommandé d'utiliser la valeur par défaut de 70ml).

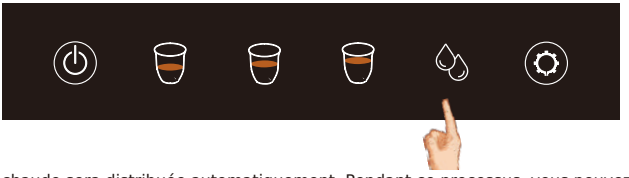


(4) Après le café, l'eau chaude suit, pendant le processus, vous pouvez appuyer sur la touche "<" ou ">" pour ajuster la quantité d'eau chaude (0-100ml, il est recommandé d'utiliser la valeur par défaut de 80ml).

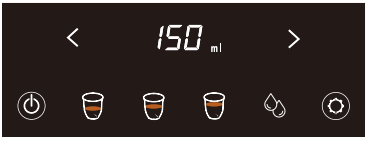


6.2 **Eau chaude**

(1) Appuyez sur le bouton "eau chaude", qui clignote.



(2) L'eau chaude sera distribuée automatiquement. Pendant ce processus, vous pouvez appuyer sur la touche "<" ou ">" pour ajuster la quantité d'eau chaude (10-150ml), elle s'arrêtera automatiquement après avoir atteint la quantité affichée, ou bien si vous appuyez à nouveau sur "eau chaude" pendant ce processus pour arrêter la distribution d'eau.



www.linarie.fr

7 Paramètre de réglage

7.1 Définir les paramètres du café

(1) Appuyez et mainten« régler », a touche « régler » clignotera une fois par seconde et entrera dans le état de réglage.

(2) Sélectionnez l'« espresso » à régler prenez « espresso » comme exemple, espresso Lungo et « Americano » sont également les mêmes) opération.

(3) L'« espresso » sélectionné clignote une fois toutes les 1 seconde, les grains de café et les chiffres sur le tube numérique clignotent une fois toutes les 2 secondes, vous pouvez appuyer sur les touches « < » et « > » pour changer la force du café en 1, 2, 3.



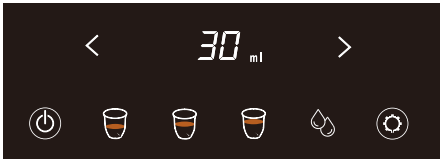
(4)près avoir sélectionné le niveau de concentration du café, appuyez sur « Set pour confirmer, puis

Pour accéder au réglage de la température d'extraction du café, la température et les chiffres sur l'écran numérique clignotent toutes les 2 secondes. Vous pouvez appuyer sur les touches « < » et « > » pour basculer entre 86 ℃, 89 ℃, 92 ℃ et 95 ℃ (il est recommandé d'utiliser 92 ℃ par défaut).



(5)près que la température d'extraction du café soit sélectionnée, appuyez sur « Set » pour confirmer, après

Après confirmation, passez au réglage du volume de café. Les millilitres et les chiffres sur l'écran numérique clignotent toutes les 2 secondes. Vous pouvez appuyer sur les touches « < » et « > » pour basculer entre les différents réglages, puis appuyez à nouveau sur « Set » pour confirmer.



7.2 Définir le temps de veille

(1) Appuyez et maintenez «Set » ou 3 secondes, le bouton « Set » clignote une fois pendant 1 seconde, Il passe à l'état de réglage.

(2) Appuyez et maintenez à nouveau 3 secondes pour régler". c" lé « On/Off » clignote toutes les deux secondes ur entrer dans l'état de réglage de veille ; le tube digital sur le chiffre clignote toutes les deux secondes, vous pouvez appuyer



Temps d'arrêt (min) (min)	Description
0	Jamais en veille
15	15 min en veille
20	20 min en veille
30	30 min en veille (par défaut)
40	40 min en veille
50	50 min en veille
60	1 h en veille
90	90 min en veille
120	2 h en veille
180	3 h en veille
240	4 h en veille
300	5 h en veille
360	6h en veille
420	7h en veille
480	8h en veille
540	9h en veille
600	10h en veille
660	11h en veille
720	12h en veille

7.3 Définir le niveau de nettoyage des résidus

(1) Maintenez enfoncé « Set » pendant 3 secondes et la touche « Set » clignote une fois pendant 1 seconde pour entrer dans l'état de réglage.

(2) Appuyez et maintenez à nouveau 5 secondes pour régler « The » Nettoyage des résidus

Attendez pour entrer dans l'état de réglage du niveau de nettoyage des résidus ; les chiffres sur l'écran numérique clignotent toutes les deux secondes. Vous pouvez appuyer sur « < » ou « > » pour régler le niveau de nettoyage, sélectionnez le niveau de nettoyage et appuyez sur la touche de réglage pour confirmer.

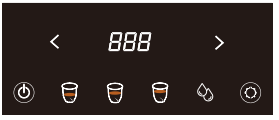


Niveau de nettoyage (valeur de dureté)	Volume d'eau	Remarques
0	/	N'effectue pas de dépoussérage, rappels
1	80L	
2	60L	
3	40L	
4	20L	Valeur par défaut
5	10L	

7.4 Comptage des tasses - Consultation

(1) Maintenez enfoncé « Set » pendant 3 secondes, la touche « Set » clignote une fois toutes les secondes pour entrer dans l'état de réglage.

(2) Appuyez et maintenez à nouveau 8 secondes pour « régler » la première rangée de voyants est toujours lumée, sélectionnez la boisson à rechercher, comme un espresso, puis appuyez sur le nombre de tasses ; l'écran numérique affiche trois chiffres, représentant les trois derniers réglages « espresso »



(3)Appuyez sur la touche ">" pour afficher H + deux chiffres, représentant les deux premiers chiffres du nombre de tasses.



(4)-Pour rechercher d'autres boissons, appuyez sur la touche correspondante à la boisson ; pour afficher le total des tasses de toutes les boissons, appuyez sur deux touches de boissons en même temps pendant 3 secondes.

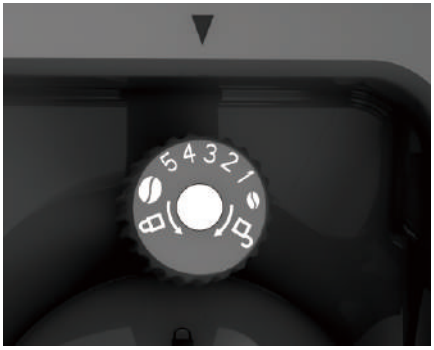
www.linarie.fr

7.5 Réglage grossier et fin de la mouture des grains

⚠ Attention La machine à café est réglée au niveau d'épaisseur approprié avant qu'elle quitte l'usine, vous pouvez donc préparer du café sans l'ajuster. Si, après avoir préparé quelques tasses de café, le café est trop léger et pas assez riche ou si le café coule trop lentement (goutte à goutte), le problème. peut être résolu en suivant ces étapes.

(1) Ouvrez le couvercle du bac à grains.

(2) Préparez des boissons au café : lorsque vous entendez le bruit du broyage des grains, ajustez le bouton de réglage de la mouture à l'épaisseur souhaitée. (Le cran 1 est le plus fin, le cran 5 est le plus grossier).



(6)Observez la vitesse d'écoulement du café, si la vitesse d'extraction est très lente ou qu'il n'y a pas de café

À tout moment, veuillez tourner le bouton vers "5" ; si vous souhaitez un café riche et corsé, tournez d'un cran vers "1" (ne tournez pas de plus d'un cran à la fois).

tant le café s'écoule goutte à goutte

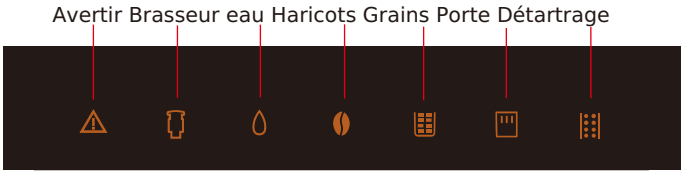
⚠ Attention : Après avoir préparé au moins deux tasses de café, l'effet du réglage La mouture des grains apparaîtra. Si le réglage ne donne toujours pas l'effet souhaité, vous pouvez tourner à nouveau le bouton de réglage d'un cran. Si nécessaire, vous pouvez également observer la mouture du marc de café dans le bac à déchets pour aider au réglage.

www.linarie.fr

8 types d'avertissements

Lors de l'utilisation de la machine, les avertissements suivants peuvent apparaître, s'il vous plaît

Effectuez simplement le correspondant



Autres avertissements, dysfonctionnement de la machine, veuillez contacter le service client pour y remédier.

Si le brasseur n'est pas inséré ou si le brasseur n'est pas en place, ouvrez la porte latérale et poussez-la en appuyant sur le signe PUSH.



Le réservoir d'eau n'est pas inséré ou le volume d'eau dans le réservoir est trop faible.

épuisé en grains de café, veuillez ajouter des grains de café à la boîte à grains.

La boîte de marc de café est pleine, veuillez verser les marc (rappel à chaque 10 cycles de préparation; ignorer et ne pas verser peut endommager la machine).

La porte latérale n'est pas fermée.

Conseils pour le nettoyage des résidus, suivez la procédure de « nettoyage » dans la section Nettoyage et Maintenance.

www.linarie.fr

9 Nettoyage et entretien

9.1 Nettoyage de la machine

Les accessoires suivants de la machine nécessitent un nettoyage régulier.

(1) **Boîte à marc de café**



Lorsque l'icône s'allume, cela signifie que la boîte à marc est pleine; , veuillez verser les marc et nettoyer après chaque versement.

(2) Pièces de la boîte d'eaux usé **x p** poîte d'eaux usées, garniture de boîte d'eaux usées, plaque de dégouttage)

Lorsque la bouée de la boîte d'eaux usées monte, cela signifie que



l ies eaux usées sont pleines; veuillez vider les eaux usées et nettoyer la boîte d'eaux usées, la garniture et la plaque de dégouttage.

(3) **Réservoir d'eau**

Veuillez nettoyer régulièrement le réservoir d'eau (environ une fois par mois) avec un chiffon humide et un nettoyant neutre ;

(4) **Orifice d'écoulement du café**

Nettoyez régulièrement avec une éponge ou un chiffon, et si l'orifice c d'écoulementcafé est bouché, utilisez un cure-dent si nécessaire.

(5) **onteneur de grains**

Veuillez essuyer régulièrement avec un chiffon sec (environ une fois par mois)

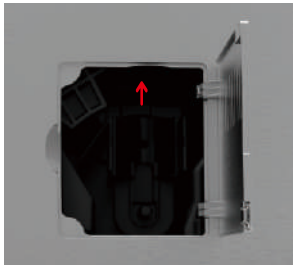
(6) **Pour nettoyer le canal inférieur du café moulu**

(ecommandé une fois par mois ou en cas d'obstruction)

Attention veuillez faire fonctionner l'appareil éteint et débranché de l'alimentation.

(1) Ouverture des portes latérales.

(2) Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer le canal inférieur de poudre ;



(3) Nettoyage de la poudre de café visible à l'intérieur de la machine, en utilisant un a vspirateur si nécessaire.

(4) Nettoyage des taches telles que la poudre de café à l'intérieur de la boîte d'eaux usées.

www.linarie.fr

9.2 Nettoyage facile des brasseurs

(1) Appuyez sur « Marche/Arrêt » pour effectuer l'action de nettoyage hors service, nettoyage facile du brasseur.

(2) Après le nettoyage, vous pouvez préparer du café

9.3 Nettoyage en profondeur des brasseurs

Recommander un nettoyage en profondeur des brasseurs toutes les 2 semaines.

(1) Ouverture de la porte latérale en position hors service.

(2) Retirez le brasseur en appuyant sur les deux boutons orange sur le brasseur (appuyez des deux côtés dans la direction de PUSH).



(3) Faites tremper le brasseur dans l'eau pendant 5 minutes puis placez-le sous le robinet pour le nettoyer (à ne pas mettre au lave-vaisselle) nettoyage au lave-vaisselle ou avec un détergent)

(4)Après l'ouverture de la porte latérale, nettoyez les résidus de café visibles avec un nettoyant brosse ;

(5) Replacez le brasseur dans la machine et appuyez sur le signe PUSH jusqu'à ce qu'un clic retentisse, indiquant que le brasseur a été réinstallé.

Attention Assurez-vous que les deux boutons orange repoussent en place après l'installation, sinon la machine peut être endommagée.



9.4 Nettoyage des résidus

Lorsque le signal de flux s'accumule jusqu'au niveau de nettoyage défini, l'avertissement de nettoyage icônes f clignote une fois par seconde. À ce moment, vous pouvez annuler ce rappel en appuyant sur la touche « » sur le côté gauche du tube du code pendant plus de 3 s, mais si le rappel clignote toujours au prochain allumage et n'est pas annulé, veuillez nettoyer les résidus comme suit :

(1) Ajoutez un décrassant et de l'eau dans le réservoir, puis placez une grande tasse de collecte des eaux usées sous la sortie.

(2) Appuyez longuement sur la touche « » de l'écran tactile pendant plus de 3 s pour exécuter la procédure de nettoyage, à ce moment l'icône de nettoyage clignote rapidement 2 s et la sortie d'eau commence à s'écouler.

(3) Pendant le détartrage, il faut toujours surveiller la tasse qui collecte les eaux usées pour éviter tout débordement. Une fois la tasse remplie d'eau.

puyez sur « », ou , ou « » ur mettre en pause, appuyez nouveau sur « » pour continuer le détartrage.

(4) Après que l'eau dans le réservoir a été pompée, la machine s'arrête automatiquement; retirez le réservoir pour le nettoyer sous le robinet, puis remplissez le réservoir d'eau claire. La machine s'arrêtera automatiquement lorsque le nettoyage sera terminé.

www.linarie.fr

10 Transport et élimination

10.1 Expédition

(1) Veuillez conserver l'emballage extérieur de la machine à café pour de futurs envois.

(2) La machine à café doit être vidée de toute eau à l'intérieur avant le transport, sinon la machine à café sera endommagée.

(3) Après avoir vidé le réservoir d'eau et le bac à eaux usées, essuyez la machine à café complètement à l'intérieur et à l'extérieur.

10.2 Élimination des déchets

Les déchets générés lors de l'infusion sont purement organiques. Ils peuvent donc être éliminés comme des déchets ménagers ordinaires.

10.3 Traitement des eaux usées

Les eaux usées générées lors de l'infusion et du nettoyage répondent aux caractéristiques des eaux usées ménagères ordinaires. Par conséquent, elles peuvent être accusées par les égouts ordinaires.

10.4 Traitement des machines

(1)Cette machine contient des matières premières de haute qualité, qui doivent être recyclées et réutilisées.

(2) Veuillez ne pas jeter cet équipement avec les déchets ménagers ! En tout cas, veuillez respecter les lois et réglementations des pays état régions concernés.

www.linarie.fr

11 Dépannage de la machine à café

Panne	Raison	Méthode de traitement
L'appareil ne démarre pas.	La machine à café est déconnectée de l'alimentation électrique, ou l'interrupteur d'alimentation est éteint.	Branchez l'alimentation et mettez l'interrupteur en position marche.
Le rapport de la machine à café une erreur ou le bouton ne répond pas	Logiciel interne et erreur matériel	Éteignez la machine à café, débranchez-la, attendez 30 secondes puis redémarrez-la. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant ou le distributeur.
Bruit de broyage des grains bruit étrange	Mouture encrassée à l'intérieur.	Veuillez contacter le fabricant ou le distributeur.
Le café ne coule pas ou touche trop lente	Mouture trop fine.	moulure grossière et réglage fin dans la direction de l'engrenage grossier (réglez un engrenage à la fois, au moins deux deux tasses de café après la production grossière et l'effet fin apparaîtra)
	Pas d'eau sur le chemin de retour	Tout d'abord frappez une section t chaude eau, puis préparez du café
	Les brasseurs sont trop sales	Nettoyage du brasseur
Le flux de café trop rapide / le café l'effet est trop faible	Café moulu grossièrement poudre	Réglage de la mouture du café : tourner le bouton de réglage grossier et fin vers la direction fine. gradé (réglez un grade à la fois) à un moment, au moins deux tasse de café après broyage grossier et fin) (L'effet ne sera que devenir apparent)
Le groupe d'infusion ne peut pas être retiré.	Le groupe d'infusion n'est pas en position initiale de démarrage.	Rallumez la machine, supprimer toutes les invites d'avertissement et le brasseur s'autoréglage retournera automatiquement à son état initial position
Le café sort clair, eau	Les grains de café net mouture lisse	Tout d'abord, la poudre grossière à engrenage grossier pour voir s'il peut être exclu, telles que ne peuvent pas être résolu, veuillez contacter le fabricant ou le distributeur
	Les grains de café sont humides	
Mettre le brasseur encore des invites le brasseur non remis	Brasseur non remis en place	Placez le brasseur dans le machine et appuie sur PUSH signe jusqu'à entendre un « clic », indique que le brasseur a été réinstallé en place.
La quantité de café est clairement insuffisante	fuite de tuyauterie interne	Veuillez contacter le fabricant ou distributeur
	La ligne d'eau du café le volume est bouché par le calcaire	Détartrer la machine à café selon le détartrage procédure

12 Responsabilité et Garantie

Nous ne serons pas responsables de la garantie et de l'indemnisation si des y blessures personnelles ou des dommages matériels sont causés par.

(1) Défaut d'utiliser la machine correctement et conformément au règlement.

(2) Installation incorrecte, mise en service, exploitation, nettoyage et maintenance modes machines.

(3) Manquement à l'utilisation opérationnelle de la machine tel que décrit dans les instructions d'utilisation.

(4) Ne pas utiliser la machine dans son état normal.

(5) Utilisation de pièces non d'origine.

(6) Dommages causés par des corps étrangers, accidents, vandalisme et forces irrésistibles.

linärie

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Pour plus d'informations sur tous les appareils Linärie, Ou pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions et l'installation, appelez ou envoyez un e-mail à notre équipe du service client Ou visitez notre site Web :

France
contact@linarie.fr
www.linarie.fr

Australia
hello@linarie.com.au
www.linarie.com.au

Follow Us
@Linarie.Appliances

© Linärie

Operating and installation instructions: Original √ Translation

MKZ SALES
3 IMPASSE DES JARDINIERS
77400 LAGNY SUR MARNE

Linärie Contact
contact @linarie.fr
www.linarie. fr

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

These operating and installation instructions have been drawn up with the greatest of care. But it cannot be ruled out that subsequent technical modifications have not yet been incorporated or the relevant content has not yet been adapted. Please accept our apologies in this eventuality. An updated version can be requested from our team. Subject to printing errors and mistakes.

© Linärie

All rights reserved.