

# Café

Fully Automatic  
Coffee Machine



**Redfern**  
Home + Health



**Content**

Introduction.....	3	Adjusting the Thickness of Coffee Beans.....	19
Symbols used in the Manual.....	3	Tips for Making Hotter Coffee.....	20
Troubleshooting and Maintenance.....	3	Cancel.....	20
Safety.....	4	Making Espresso from Coffee Beans.....	20
Important Safety Warnings .....	4	Using coffee powder to make espresso.....	21
Specified Uses .....	5	Making Coffee with Milk.....	22
Instructions.....	5	Install the Milk Tank.....	22
Structure Descriptions.....	6	Adjusting the Amount of Milk Froth.....	23
Machine Descriptions.....	6	Making Latte Coffee / Cappuccino / Cafe Au Lait / Hot Milk.....	23
Touch Key Panel Descriptions.....	7	Cleaning Milk Tank after Each Use.....	23
Milk Container Descriptions.....	8	Making Americana with coffee beans.....	25
Preliminary Examination.....	8	Making Hot Water.....	25
Machine Check.....	8	Cleaning.....	26
Machine Installation.....	8	External Cleaning of the Machine.....	26
Machine Connection.....	9	Cleaning Coffee Grounds Tank.....	27
Useing the machine for the First Time.....	9	Cleaning Outlet Water-containing Plate.....	27
Turn on the machine.....	10	Cleaning the Inside ofThe Machine.....	28
Turn off the machine.....	13	Cleaning of Water Tank.....	28
Menu Setup.....	13	Cleaning of Coffee Outlet.....	28
Service Menu Setup.....	14	Cleaning of Brewing Unit core.....	28
Coffee Pre-brewing Setup.....	14	Cleaning of Milk Frother.....	30
Coffee Temperature Adjustment.....	15	Descaling cleaning.....	31
Buzzer Alarm.....	15	Brewing system cleaning using cleaning tablets.....	33
Language Setup.....	16	Milk foam system tablet cleaning.....	35
Brightness Setup.....	16	Milk foam system steam cleaning.....	37
Stand-by Time Setup.....	16	Milk foam system steam automatic cleaning.....	38
Beverage Setting.....	17	Milk foam system quick rinse.....	38
Factory Default.....	18	Brewing unit quick rinse.....	39
Statistic Information.....	18	Setting of Water Hardness.....	40
Engineering Setup.....	18	Prompt Message.....	41
Making Coffee.....	19	General Troubleshooting.....	44
Setting Coffee Strength.....	19	Waste disposal.....	45
Setting the Volume of Coffee Cup.....	19	Warranty.....	47

## Introduction

Thank you for choosing the Caffa Fully Automatic Coffee Maching. Please take a few minutes to read this Manual before using to avoid causing dangers or damages. Please read these Manual carefully before using this appliance. Failure to follow the Manual for using this machine may result in burns or damages to the electric appliance. The manufacturer is not liable for damages caused by incorrect uses of the appliance. Wish you a pleasant use.

## Symbols used in the Manual

Important warnings, which must be strictly observed, are indicated by these symbols.

 <b>Danger!</b>	Failure to comply with this warning may lead to electric shock damages and even endanger lives.
 <b>Important!</b>	Failure to comply with this warning may result in personal injuries or damages to the electric appliance.
 <b>Danger of Scalds!</b>	Failure to comply with this warning may lead to scalds or burns.
 <b>Caution!</b>	This symbol indicates important suggestions or information to the user.

## Troubleshooting and maintenance

- In case of any failure, firstly, try to solve the problem according to the information given in the "Prompt Message" and "General Troubleshooting" in this Manual. If the problem persists, please contact the authorized manufacturer.
- Only authorized dealers or technicians of the manufacturer are allowed to repair the machine, otherwise, the manufacturer will not be liable for the consequences caused by maintenance.

## Safety

### Important safety warnings

#### **Danger!**

This is an electrical appliance which may cause electric shock; therefore, you should pay attention to the following safety warnings:

- Please make sure that you can access the socket used by the appliance at any time and unplug the appliance if necessary.
- Unplug the power plug directly; don't pull the power cord in order to avoid damaging the power cord.
- Do not make the power cord hanging loosely to avoid tripping or causing damages.
- Do not place the machine or any part in the dishwasher.
- In order to safely and thoroughly disconnect the machine from the power supply, please be sure to turn off the coffee machine through the on/off key firstly and then unplug the power cord from the power socket.
- Don't use the machine if its plug or power cord is damaged, which must and only can be replaced by a technician from any authorized service center to avoid dangers.
- Don't try to repair the machine yourself if it breaks down. Power off, unplug and contact the After-Sales Service Center.
- Don't open the covers to prevent fire or electric shocks. User is not allowed to repair the internal parts of the machine by himself; such parts shall be repaired by the authorized service personnel.
- Please turn off the power before cleaning the machine and wipe the machine with a slightly wet cloth to prevent it from being exposed to water for a long time.
- Do not touch the plug with wet hands. Do not immerse the machine in water while cleaning. Always remember this is an electrical appliance!

**⚠ Important!**

All kinds of packaging (plastic bags, polystyrene froth plastics) must be kept away from children.

**⚠ Important!**

Appliances cannot be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

**⚠ Danger of Scalding!**

Hot water and steam may be produced during the operation of the appliance, therefore, please avoid contacting with splashing hot water or steam.

- Please put the machine out of reach of children .
- Don't touch any heating parts .

**Specified Uses**

This appliance is designed and manufactured to make coffee, milk coffee, hot water and hot milk. The manufacturer is not liable for any damage caused by improper use of the appliance.

**Instructions**

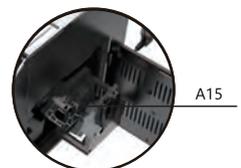
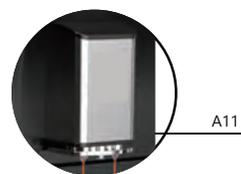
Please read these instructions carefully before using the appliance. Failure to follow the instructions for using this machine may result in burns or damages to the electric appliance. The manufacturer is not liable for damages caused by incorrect uses of the appliance.

**i Caution!**

Please take good care of this User Manual. If you transfer the appliance to someone else, please make sure that the coffee machine with this User Manual are delivered to the next user.

**Structure Descriptions**

**Machine Descriptions**



- A1 Coffee Bean Tank Cover Panel
- A2 Main Power Switch (rear of the machine)
- A3 Brewing Door
- A4 Coffee Grounds Tank A13 Coffee Powder Inlet
- A5 Outlet Water-containing Plate
- A6 Outlet Water Level Mark
- A7 Water Tank Outer Cover Panel
- A8 Coffee Cups Plate
- A9 Touch Key Panel
- A10 Outlet Water-containing Plate Cover
- A11 Coffee Outlet (adjustable height)
- A12 Coffee Bean Tank
- A13 Coffee Powder Inlet
- A14 Coffee Bean Grinding Adjustment Knob
- A15 Brewing Unit Core
- A16 Water Tank's Inter Cover
- A17 WaterTank

### Touch Key Panel Descriptions{Home Page}

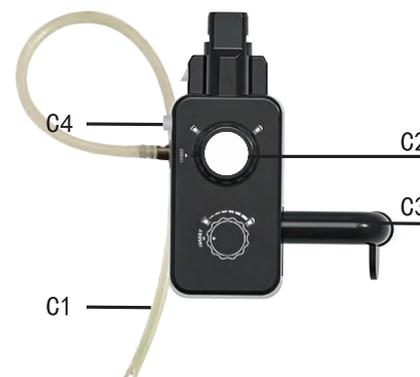
The machine control system adopts the full touch key panel. You only need to touch the corresponding function key to make coffee.



### Tips

Touch the key panel icon to start the key function.

### Milk Frother Descriptions



- C1 Milk Suction Tube
- C2 Milk Froth Adjustment Knob
- C3 Milk Outlet
- C4 Round Button

### Preliminary Examination

#### Machine Check

After opening the package, confirm that the surface of the machine is intact and not damaged and all the accessories are correct. If there is obvious damage to the machine, don't use the machine. Please contact customer service.

#### Machine installation

While installing the machine, please pay attention to the following safety warnings:

#### Important!

- The electrical appliance will release hot gas. Therefore, while placing the machine on the workbench, there shall be space for at least 3 cm left on the surface, sides and parts close to the walls of the machine and there shall be space for at least 30 cm left on the machine.
- Do not wipe the machine with wet cloth for the risk of water permeation, which may incur damage to the machine and increase the risk of electric shock.

- Don't put the machine near the faucet or water sink .
- Don't put powder mixture like instant coffee and coco powder in the bean box or powder sink, which may incur damage to the machine.
- Don't pour water and other fluids into the bean box and powder sink, which may incur damage to the machine.
- Don't put the machine in a room with temperature lower than 0 C., otherwise, it will cause damage to the machine.
- Don't expose coffee machine to rain, snow and frozen environment, which may incur damage to the machine.

### Machine Connection

#### Important!

Please check and confirm whether the power voltage used is corresponding with the power voltage marked on the name board at the bottom of the machine. Correctly connect the electrical appliance with the power supply with effective ground wire. If the power socket is unmatched with power plugs, technicians with professional qualifications shall replace with the matched sockets.

### Use the Machine for the First Time

#### Caution!

- Before leaving the factory, the coffee machine will be tested so it is normal to have a little ground coffee in the machine. We guarantee that the machine is brand new.
- Please set the hardness of water as soon as possible according to the contents of chapter "Set the Hardness of Water" involved in this manual.
- Place the coffee machine on the fixed and stable platform and avoid water source.
- Please choose a place avoiding high temperature for your coffee machine to guarantee radiator grids to be ventilated smoothly.

### Turn on the machine

To start to use the machine, please insert the plug of the power line into the power socket.



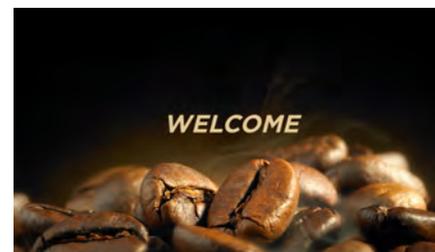
1. "Add purified water": take out the water tank and fill it to the max line (indicating that the maximum water can be filled) then put the water tank back into the machine (as shown in the figure).



2. "Pour in coffee beans": pour coffee beans into the coffee bean container (as shown in the figure). And place a container with the minimum volume of 100 ml under the coffee outlet.



3. After the power is turned on, turn the main power switch on the back of the machine to « I » position (as shown in the figure), and then press the " <img alt='power button icon' data-bbox='605 610 625 630'> " button for about 3 seconds to start the coffee machine.



4. "Welcome": When the machine is started, the welcome interface will be displayed on the screen.



5. "Pipeline Supply Water": when the machine is started for the first time, the display interface is shown as the figure (as shown in the figure);



6. "Heating": the machine enters into the preheating state, and the display interface is shown as the figure (dynamic display).



7. "Rinsing": start to rinse internal tubes and waste water will flow out of the coffee outlet after rinsing. The display interface is shown as the figure (dynamic display).



8. After the initial preheating and rinsing, the home page will be displayed then the coffee machine can be started in normal use.

### **Caution!**

- When you use the coffee machine for the first time, the noise will be louder than normal as the water supplying pipeline is empty. While the water in the pipeline is replenished, the noise will be decreased.
- When you use the coffee machine for the first time, the satisfactory effect may be reached only after making 3 to 4 cups of Espresso or Cappuccino.
- When we start the machine every time, the machine will automatically complete preheating and rinsing. The process cannot be interrupted and the machine can be used only after finishing the recycling.

### **Danger!**

In the process of preheating and rinsing, a small amount of hot water will flow out of the double outlets into the outlet water-containing plate under. Pay attention to avoid touching splashing hot water.

### Turn off the Machine

After making coffee every time, if it is not necessary to continuously use, please turn off the machine. First press the [⏻] button on the touch panel, turn off the touch screen and then turn the main power switch at the position "O" and turn off the machine power supply.

### Caution!

1. Before shutdown, the machine will automatically clean the coffee pipeline. If fancy coffee has been made, the machine will remind you to clean the milk tank after automatically cleaning the coffee pipeline. Please operate as "Cleaning Milk Tank After Each Use" section.
2. If the machine is not used for a long time, please unplug the power cord of the machine.

### Important!

To avoid damaging the coffee machine, please do not turn the power switch to the "O" position under the state of starting the coffee machine.

### Menu Setup

Press the [≡] icon in the upper right corner of touch panel and enter the menu setup program.



Press the item you required. If it is required to exit the menu program, please press "Back" to exit the program (as shown in the left figure). There are menu items to be chosen: Brewing unit quick rinse, Milk foam system quick rinse, Service menu.

### Tips

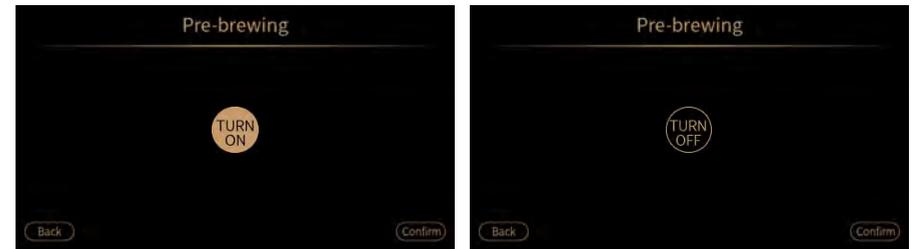
Note: The password for the service menu : 123456

### Service Menu Setup



Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch panel to enter the menu setup program. Press "Service Menu", enter password to set the program. (as shown in the figure)

### Coffee Pre-brewing Setup



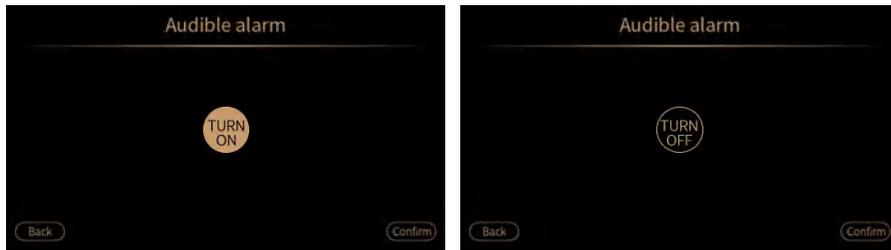
Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch panel to enter the menu setup program. Press "Service menu", enter password and confirm. Press "Service menu → Pre-brewing" to enter into "Pre-brewing" menu. ("TURN ON means turning on the pre-brewing function while TURN OFF means turning off the Pre-brewing function). If it is required to exit the program, press "Back" icon to exit the program.

### Coffee Temperature Adjustment



Please set up the temperature of making coffee as follows: press the [≡] icon in the upper right corner of the touch panel to enter the menu set up program, enter the password and confirm. Press "Service Menu → Coffee Temperature" to enter Coffee Temperature Adjustment menu. and select "high", "medium" and "low" as required. If it is required to exit the program, press "Back" icon to exit the program.

### Audible Alarm



When the machine is in abnormal operation state, the coffee machine enters alarm interface to display related faults and the "alarm" will ring. If you want to turn off the "alarm sound", please operate according to the following steps: press the [≡] icon in the upper right corner of the touch panel to enter the menu set up program. Press "Service Menu", enter the password and confirm. Press "Service Menu → Audible Alarm" to enter "Audible Alarm" menu. Choose "TURN ON" or "TURN OFF" according to your needs. If it is required to exit the program, press "Back" icon to exit the program.

### Language Settings



Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch panel to enter the menu set up program.

Press "Service Menu", enter the password and confirm. Press "Service Menu → Language Settings" to enter into "Language Settings" menu. and choose " < "and" > "according to your request. Press confirm to complete. If it is required to exit the program, press "Back" icon to exit the program.

### Brightness Setup



Please set up the brightness of coffee machine according to the following steps:

Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch panel to enter the menu set up program. Press "Service Menu", enter the password and confirm. Press "Service Menu → Brightness" to enter into " Brightness " menu. select " + " , " - " as required and then

press confirm to complete. If it is required to exit the program, press "Back" icon to exit the program.

### Standby Time Setup

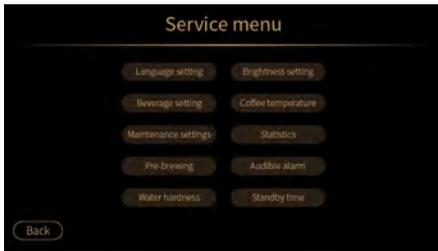


The factory setup of the machine is that the machine will automatically start cleaning and then enter standby mode if not used continuously for 60 minutes. You can set to turn off the machine automatically 30 minutes, 45 minutes, 60 minutes, 2 hours, 3 hours, 4 hours and 5 hours after using it.

Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch panel to enter the menu set up program. Press "Service Menu", enter the password

and confirm. Press "Service Menu → Standby Time" to enter into "Standby Time" menu. Select the required standby time and then press "Confirm" to complete the set up. If it is required to exit the program, press "Back" icon to exit the program.

### Beverage Setting



Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch panel to enter the menu set up program.

Press "Service Menu", enter the password and confirm. Press "Service Menu → Beverage Setting" to enter into "Beverage Setting" menu. Press the beverage icon you need to change, then set the parameters on

the right side of the icon, and press "confirm" to complete the setting. If it is required to exit the program, press " Back " icon to exit the program.



For example: Set the parameters of Espresso, the coffee concentration is two beans, and the coffee volume is 35ml.

Follow the above steps, select "Espresso" (as shown in the figure), enter the parameter setting of Espresso, select the coffee concentration and coffee amount (as shown in the figure) by "+" and "-" icons, and then press the confirm key to complete the Espresso volume setting of 35ml.

### Factory Default

When you choose the program, all the menu program setup will resume to the setup.



Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch panel. Press "Service Menu", then enter the password and confirm. Press "Service Menu → Maintenance Settings → Restore default settings" to enter into "Restore default settings" menu. Then press "confirm" to complete (as shown in the figure).

### Statistics



Under this menu you can find information about this coffee machine. If need, please check according to the following steps: press the [≡] icon in the upper right corner of the touch screen. Press "Service Menu", enter the password to enter the setup program. After choosing the icon "Statistics", you will find how many cups of beverage.

### Engineering Settings

Engineering Settings is for password protection. This section can only be operated by maintenance staff after entering the password.

## Making Coffee

### Setting Coffee Strength

The factory setting of the coffee machine is defaulted to standard strength. You can choose your favored strength through setting up in "Beverage setting" program.



### Setting the Volume of Coffee Cup

You can set the coffee volume according to the section of " Beverage setting ".

### Adjusting the Thickness of Coffee Beans



The thickness of coffee beans has been set at the time of manufacture, and coffee beans can be ground to make coffee without adjustment.

- If you are using dark coffee bean, it is recommended to set the grinding adjustment knob at coarse level.
- If you are using light coffee bean, it is recommended to set the grinding adjustment knob at fine level.

If you feel that the coffee and the oil is not rich enough or the coffee is flowing out too slowly after making a few cups of coffee, you can correct and solve this problem by adjusting the coffee bean grinding adjustment knob(as shown in the picture).

The grinding adjustment knob can only be turned when the coffee bean grinder is in operation. If you require oil-rich and heavy coffee, you can turn a square counterclockwise (grind finer coffee Tips for making hot coffee powder); if you need the coffee to flow faster (instead of drop by drop), you can turn a square clockwise (grind rough coffee powder). After making at least 2 cups of coffee, the effect of grinding adjustment will be revealed. If the desired effect is still not achieved after adjustment, you can rotate the grinding adjustment knob one more time .

### Tips for Making Hotter Coffee

Here are some suggestions for making a cup of hotter coffee :

- Before making coffee, press the [ ≡ ] icon in the upper right corner of the touch panel, enter the menu set up program, and select "Brewing unit quick rinse" to make a cleaning cycle;
- Wash the coffee cup with hot water to make it warm (use hot water function).
- Set the coffee temperature to a higher temperature in the menu.

### Cancel



While the machine is working for beverage, you can stop it by pressing the "Stop Immediately " icon.

### Making Espresso from Coffee Bean

#### ⚠ Important!

Warning: To ensure the normal work of the coffee machine, please do not pour water, coffee powder, lyophilized coffee beans, coffee beans coated with caramel or candy, or other objects in the coffee bean container.



1. Pour the coffee beans into the coffee bean container (as shown in the picture);
2. Place coffee cups under the coffee outlet:
  - 1 cup for a cup of coffee
  - 2 cups for 2 cups of coffee
3. Place the cup as close to the coffee outlet as possible, which will make the coffee oil-rich
4. Press the function key [ ] icon on the touch panel to start making Espresso. At this

point the screen will show the volume of coffee cups and strength (standard flavor) as shown in the picture, after a period, a cup of Espresso is automatically produced.

## ⚠ Important!

- If the coffee flows drop by drop, not strong enough or not rich in crema, or the temperature is too cool or hot, etc., please refer to the description in the "Trouble shooting" section of this manual for details.
- During the process of using the coffee machine, various warning messages will be displayed on the screen. Please refer to the chapter "Displaying Information" in this manual for details.
- If the coffee machine has not been used for three days, it is recommended that all the coffee beans left in the coffee machine shall be produced, to prevent the remaining coffee beans from being wet due to the weather, causing the damage of coffee machine.

## Using coffee powder to make espresso

### ⚠ Important!

Do not add coffee powder when the coffee machine is off, the coffee powder may scatter in and stain the machine, or even damage the machine.  
Do not add more than 1 spoon of coffee powder, otherwise it will stain the inside of the coffee machine or clog the coffee- powder tank.



1. Choose Espresso (as shown in the picture) from the menu of beverage settings, press "+" or "-" to select [ ], and press the confirm button to complete the setting.
2. Press the Espresso icon [ ] on the touch screen, the screen will prompt to add coffee powder (as shown in the picture). Add no more than 1 spoon of coffee powder and press the confirm button. The screen will show the dosage of coffee (as shown in the picture). After ten seconds, a cup of espresso is made.

## Making coffee with milk

### Install the Milk Froth Maker on the coffee machine



1. Insert the milk suction tube into the milk container.
2. Insert the milk froth maker all the way into the steam nozzle until it cannot be pushed any more. (as shown in the figure).
3. Place a 200ml cup under the milk outlet. If you need to use a particularly tall cup, move the coffee and milk outlets upwards.

### ⓘ Caution!

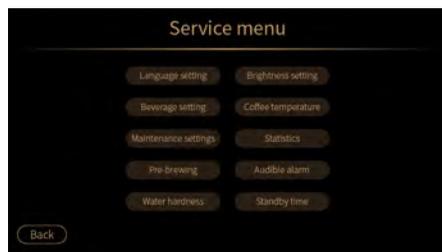
If you need to make a rich milk froth, please use the refrigerated whole milk (about 5 °C). In order to avoid less or much milk froth, please press the "Clean" function key on the touch panel to clean the machine after making the coffee containing milk, and then often clean the milk froth maker cap and steam hot water nozzle according to the chapter "Cleaning the Milk Container" in the Manual.

### Adjusting the Amount of Milk Froth

Rotate the knob of the milk froth maker lid to select the amount of milk froth, refer to the following table:

Knob indicates Position	Descriptions	Recommended
	No Milk froth	Hot milk
	With Milk Froth	Latte Macchiato / White Flat
		Cappuccino / Hot milk froth/ Coffee Au Lait

### Making Coffee Latte / Macchiato / White Flat / Cappuccino / Coffee Au Lait / Hot Milk / Hot Milk Froth



1. In the coffee machine interface as shown in the picture, you can start making fancy coffee.
2. Adjust the knob of the milk froth maker to make your wanted fancy coffee. (Please refer to the previous section)
3. Press the corresponding function icon on the touch panel to make desired drink.

#### Caution!

The release of milk or coffee can be stopped at any time by pressing the corresponding function icon on the touch panel.

### Cleaning Milk Tank After Each Use

#### Important! Danger of Scalds!

When cleaning the inner tube of the milk container, there will be hot water flowing out of the milk outlet. Please avoid contacting the splashing hot water. After making milk every time, it must be cleaned to remove milk residues.

Please follow the steps below:

1. Insert the suction tube into the container with water.

2. Place one cup or other container under the froth outlet.

Turn the milk froth adjustment knob to "" (as shown in the picture), and then press the [] icon on the control panel to enter the menu setup program. Press the "Service Menu", then enter the password and confirm. Press "Service Menu → Maintenance settings → Milk foam system steam cleaning" to enter into

#### Caution!

1. If you need to make many cups of milk-containing drinks, clean them after making the last cup.
2. When manually turn off power by pressing the touch panel, if fancy coffee or milk has been made, the machine will enter two cleaning modes. When without milk tank, machine will directly go to stand-by mode after cleaning the coffee pipelines; When with milk tank, machine will alert cleaning the milk tank after cleaning the coffee pipeline, please follow the steps below:



- (1) Place one cup or other container under the milk flow outlet;

## Café FULLY AUTOMATIC COFFEE MACHINE

(2) Pour some water in the container, then insert the milk tube into the water. Adjust the knob to milk froth position and press "confirm" to proceed to next step.

(3)The screen will show "Milk foam system cleaning" (as shown in the figure). And then press the Confirm Key", the machine will start cleaning the steam pipeline, and it will automatically turn off after cleaning;(turn into standby mode).

3. The machine will automatically start rinsing when it is activated and turned on. And the screen will remind "Do you need to clean the milk foam system?" after rinsing. If you press "Yes", then you will enter the cleaning of milk froth system, the steps are same as the above Step 2. After cleaning, the machine will go back to home page. If you choose "no", then you will go directly to the home page.

### Danger of Scalds!

While cleaning the milk tank, be careful of the steam from the milk outlet, and pay attention to the risk of scalding.

## Making Americana from Coffee Bean



1.Select the volume of coffee cup and strength according to personal taste, the same as the program for making Espresso.

2.Press [  ] on the touch panel to make Americana.

3.The machine starts to work. At this time, the coffee cup volume and strength will be displayed on the screen display. At the same

time, the cup on the screen will display the production progress (dynamic display).

### Caution!

If you want to stop making coffee midway, press the "Stop Immediately" icon to stop the release of coffee.

## Making Hot Water

### Danger of Scalds!

Do not leave hot water unattended. When making hot water, the hot water and steam nozzles will become very hot. Please take the cup through the handle of the cup.



1.Place a container under the hot water outlet (keep the coffee outlet as close to the cup as possible to avoid hot water splashing).

2. Press the [  ] icon on the touch screen to start making hot water.

3.The machine begins to release hot water and then automatically stops, while the display shows a progress bar for releasing hot

water. To manually stop the release of hot water, press the "Stop Immediately" icon.

## Cleaning

### External Cleaning of the Machine

The following parts need to be cleaned regularly:

- Coffee Grounds Tank (A4)
- Outlet Water-Containing Plate (A5)
- The inside of the machine. After opening the brewing door(A3), there are available parts.
- Water Tank (A 17)
- Coffee Outlet (A 11)
- Brewing Unit Core (A15)
- Touch Key Panel (B)
- Milk Container (C)

### Important!

Do not use detergents or alcohols of dissolving capacity and abrasiveness to clean the container. the chemical substances shall not be used for cleaning; Never use a metal object to remove stains from the coffee machine. This can scratch the metal or plastic surface of the machine.

### Cleaning Coffee Grounds Tank



When the coffee grounds box is full (12 grounds), the display screen will show it. It shall be emptied and cleaned, otherwise the machine will fail to make coffee. To pull out the outlet water-containing plate to take off the coffee grounds tank. Empty the tank and clean it. The cleaning brush can be used to empty the coffee grounds tank and thoroughly clean the residues.

#### Important!

After removal of the outlet water-containing plate, the coffee grounds tank must be emptied, even the residues is of small amount; otherwise, when you continue making the coffee, the coffee residues may possibly exceed the height of the bottom of the coffee grounds tank, resulting in blocking the operation of the machine.

### Cleaning Outlet Water-containing Plate

#### Important!



When the drip tray is full, take out the drip tray, and completely empty the waste water and clean it. After that, re-install the drip tray into the coffee machine.

Take out the Outlet Water-containing Plate:

- 1.To pull the outlet water-containing plate: the front part of the machine (as shown in the figure);
- 2.Empty and clean the Outlet Water-containing Plate.
- 3.Install the plate and push it back to its original position.

### Cleaning the Inside of the Machine

#### Danger!

Before the cleaning for the inside of the machine, please power off the machine firstly. please refer to the details described in the section of "Machine Shutdown" and unplug it. The machine shall not be immersed in water.

1. The cleanness of the inside (all the places can be touched after removal of the water pan) of the machine shall be checked regularly (after making 100 cups of coffee every time). If necessary, the coffee sediments can be removed with the brush or the sponge.
2. The residues can be removed with the vacuum cleaner.

### Cleaning of Water Tank

It shall be cleaned monthly and the specific operating steps are as follows:

1. To remove the water tank.
2. The water tank can be cleaned with the wet cloth and the mild detergent and washed with the running water.
3. After clean washing, to pour the pure water into the water tank and put it back to the machine.

### Cleaning of Coffee Outlet

1. The coffee outlet shall be cleaned with the sponge or cloth.
2. The blocking of the small holes of the coffee outlet shall be checked. If necessary, they can be cleaned with the toothpicks.

### Cleaning of Brewing Unit Core

The brewing unit core (A15) shall be cleaned once a month at least.

### Important!

The brewing unit core cannot be removed when the machine is on. It can only be removed when the machine is in resetting mode.



Figure 1



Figure 2



Figure 3

- 1.The machine shall be shut down correctly .
- 2.Take out the Outlet Water-containing Plate and Residue Box. (as shown in Figure 1 ).
- 3.To press the locking button of the brewing door to bounce off the coffee brewing door. (as shown in Figure 2).
- 4.To pull and hold to release the button downward. Meanwhile, to pull out the brewing unit core and remove it. (as shown in Figure 3).
- 5.To put the brewing unit core in the water to have it immersed for about five minutes and then wash it with water.
- 6.After cleaning, please check whether the brewing core has been restored to the position (as shown in Figure 3). If it is not aligned, gently shake the brewing core to the right to restore it to the original position.
- 7.After finishing cleaning, to push the brewing unit core into the internal bracket and align it with the bottom shaft, then to push the brewing unit core in. A cracking sound will be heard and it means that the brewing unit core has been put back in place, and close the brewing door of the coffee machine.
- 8.Put the Outlet Water-containing Plate and Residue Box to the original place.

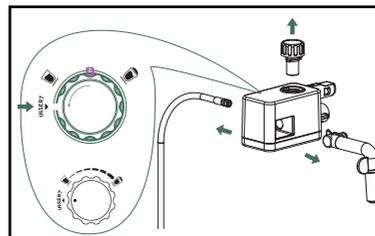
### Important!

The brewing unit core shall be cleaned with the water, not the dish-washing machine. Do not use the detergent to wash the brewing unit core to prevent damage.

### Caution!

If it's difficult to put the brewing unit core back to the machine, the brewing unit core can be gently shake to make it suitable to the correct size.

### Cleaning of Milk Frother



After making milk every time, please clean the milk frother as follows:

- 1.Turn the adjusting knob (C2) counter-clockwise to "Insert" position (as shown in the figure).
- 2.Remove milk outlet (C3) and milk suction tube (C1).
- 3.All the accessories shall be cleaned with the warm water and the neutral detergent to ensure that there are no residual milks between the opening and the groove of the cleaning knob of the milk froth adjuster and the milk container. If necessary, they can be cleaned with toothpicks.
- 4.Rinse the milk froth maker with running water.
- 5.Make sure that the milk suction tube and milk flow outlet are not blocked by milk residues, then install back to the machine.
- 6.Install Milk Froth Knob: Align the point of milk froth knob with "INSERT" position and press down, then turn the knob clockwise to milk froth position.

### Caution!

When taking out the milk farther, you need to press the left round button(C4) on the lid of the milk farther with your hand to pull it out smoothly.

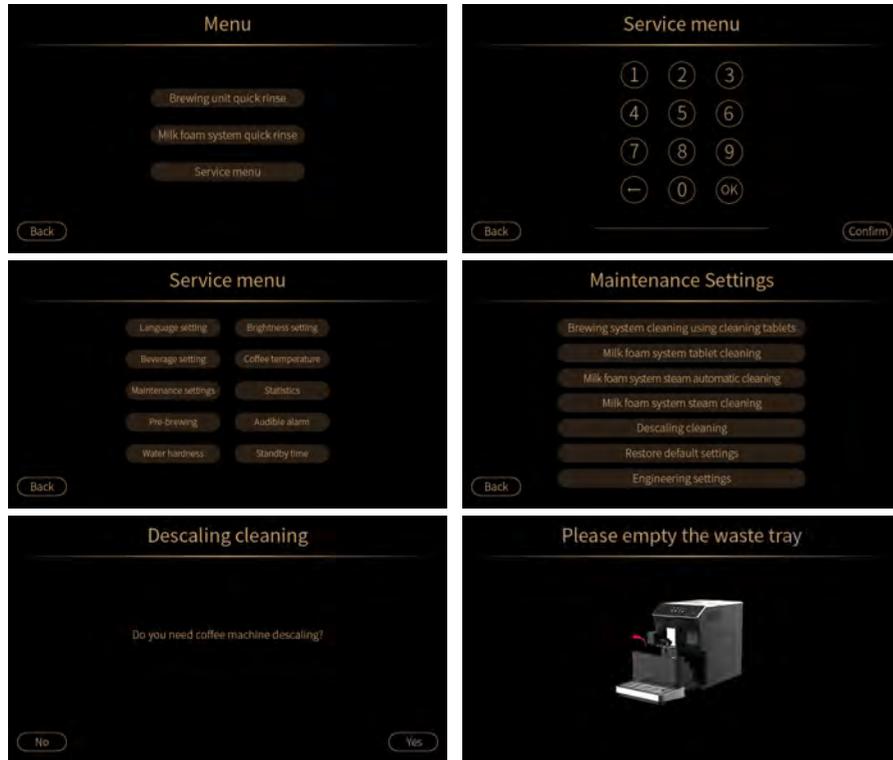
## Descaling Cleaning

### ⚠ Important!

The cleaning tablet contains the acidic materials irritating to eyes and skin. The safety warning marked on the packaging of the cleaning media by the manufacturer shall be strictly followed. In case of inadvertent contact with the eyes and skin, the relevant steps should be followed.

### ⚠ Danger of Scalds!

During the descaling, the hot water with cleaning solution will flow from the hot water outlet and please avoid the scald injury by the splashing hot water.



1. Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch screen. Press "Service Menu", enter password to enter the menu set up program, select "Maintenance Settings" menu to enter the program and select "Descaling Cleaning".
2. "Do you need coffee machine descaling?" press "yes" (as shown in the picture).
3. At this time, the display shows "Please empty the waste tray". Please empty the waste water in the drain pans and put it back into the machine.
4. At this time, the screen displays the words "Please make sure that there is about 700ml of water in the water tank, then add the descaling agent and press"Confirm" to enter the next step".
5. Empty the Outlet Water-containing plate, put descale tablet and add half tank, then put it back into the machine.
6. Press the confirm button to start descaling
7. Descaling program shall rinse and stop automatically for some times to make the machine clean. Please wait patiently after the first-time rinsing, this process will last about 15mins. In the descaling process, when the display shows "Please empty the waste tray", please empty it and put it back into the machine.

8. When the display shows the words "After cleaning the water tank, add fresh water (more than half of the water) and empty the waste water tray, press "Confirm" to enter the next step", it means you can clean the machine by fresh water.

9. Take out the water tank, fill it with water (above half of the water tank) and install it back into the machine.

10. Press the confirm key to start rinsing. Hot water will begin to flow out of the coffee outlet. The cleaning process will last about 10 minutes. When the screen displays "Please empty the waste tray", please empty the Outlet Water-containing Plate and then install back to the machine.

11. After cleaning, pour clean water into the water tank and put it back into the machine.

### Brewing system cleaning using cleaning tablets

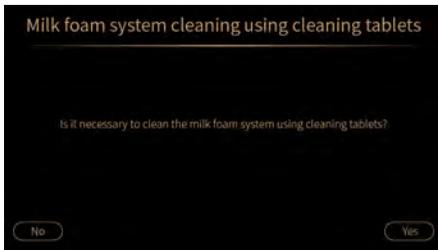


The Cleaning process of Brewing system:

1. Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch screen to enter the menu set up program. Press "Service Menu", enter the password and confirm. Press "Service Menu → Maintenance settings → Brewing system cleaning using cleaning tablets"
2. "Is a brewing system cleaning using cleaning tablets required?" press "yes" (as shown in the figure).
3. At this time, the display shows "Please empty the waste tray". Please empty the waste water in the drain pans and put it back into the machine.
4. Then the screen will display "Remove the brewing unit, add cleaning tablets to the cavity, put it back to the original position and press "Confirm" to proceed to the next step."
5. Empty the water in the water tank, press the brewing unit door lock button, open the brewing unit door to take out the brewing unit core, put a piece of brewing unit system cleaning tablet in the brewing cavity (as shown in the figure), then put the core back to its original position, close the brewing door, add half tank of the water and put it into the machine.
6. To press the OK icon to start cleaning, the outlet water comes out from the coffee outlet.

7. Cleaning program shall rinse and stop automatically for sometimes to ensure the residues in the machine is fully cleaned. This process will last about 10mins.
8. At this time, the screen will display "Please empty the waste tray", please empty the Outlet Water-containing Plate and then install it back to the machine.
9. After cleaning, pour clean water into the water tank and put it back into the machine.

### Milk foam system tablet cleaning



1. Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch screen to enter the menu set up program. Press "Service Menu", enter the password and confirm. Press "Service Menu → Maintenance settings → Milk foam system tablet cleaning" to enter into the program of "Milk foam system tablet cleaning".
2. "Is it necessary to clean the milk foam system using cleaning tablets?" press "yes" (as shown in the figure).
3. Add 300ml water and a cleaning tablet to the container, insert the milk tube into the clean water, point the knob to [cup icon] position, and click "Confirm" to proceed to the next step (as shown in the figure).
4. The milk froth system is under tablet cleaning, please wait for a moment (as shown in the figure).
5. After cleaning the container, add 700ml clear water and put the milk tube into the water. Adjust the knob to the [cup icon] position, and press "confirm" to proceed to the next step (as shown in the figure).
6. The system will be under cleaning until the cleaning process is finished

### Danger of Scalding !

During cleaning, steam may be released from the outlet. Do NOT put your hand on the outlet to avoid scalding.

### Milk foam system steam cleaning



The Cleaning process of Milk Foam System:

1. Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch screen to enter the menu set up program. Press "Service Menu", enter the password and confirm. Press "Service Menu → Maintenance settings → Milk foam system steam cleaning" to enter into "Milk foam system steam cleaning".
2. "Do you need to clean the milk foam system?" press "yes" (as shown in the figure).
3. Add some water to the container and put the milk tube into the water. Adjust the knob to the [☰] position, and press "confirm" to proceed to the next step (as shown in the figure).
4. The Milk Foam System is under cleaning, please wait a moment (as shown in the figure).
5. The system will be under cleaning until the cleaning process is finished.

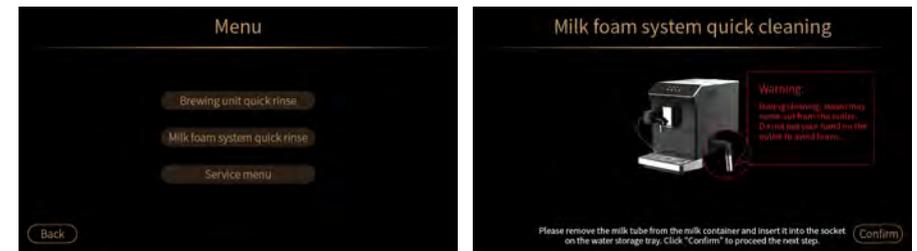
### Milk foam system steam automatic cleaning



The process of Automatic cleaning of milk foam system setup:

1. Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch screen to enter the menu set up program. Press "Service Menu", enter the password and confirm. Press "Service Menu → Maintenance settings → Milk foam system steam automatic cleaning" to enter into "Milk foam system steam automatic cleaning" setup menu.
2. Select the required options according to the user's requirements, and press the confirm key to complete the settings.

### Milk foam system quick rinse

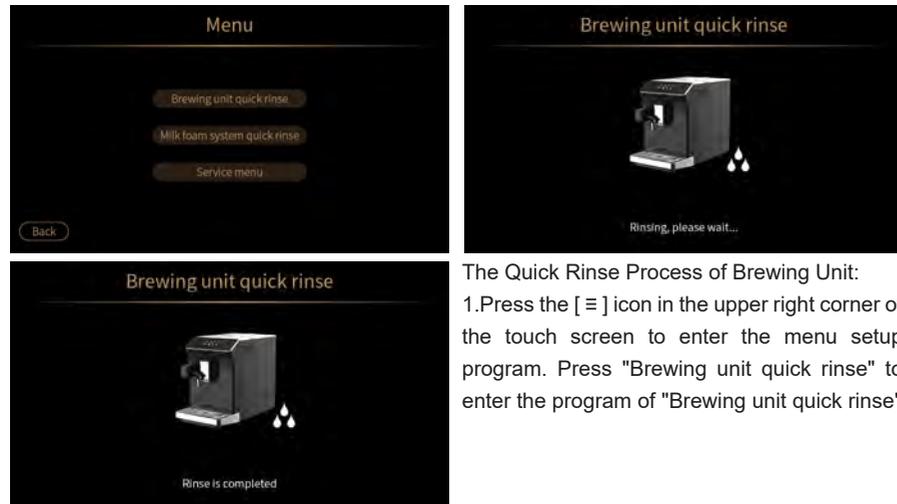




The Quick Rinse Process of Milk Foam System:

1. Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch screen to enter the menu setup program. Press "Milk foam system quick rinse" to enter the program of " Milk foam system quick rinse".
2. Press "Confirm" Key to proceed to the next step. (as the figure shows)
3. The foam system is under rinsing, please wait a moment... (as the figure shows)
4. Rinsing, until the rinsing process is completed.

### Brewing unit quick rinse

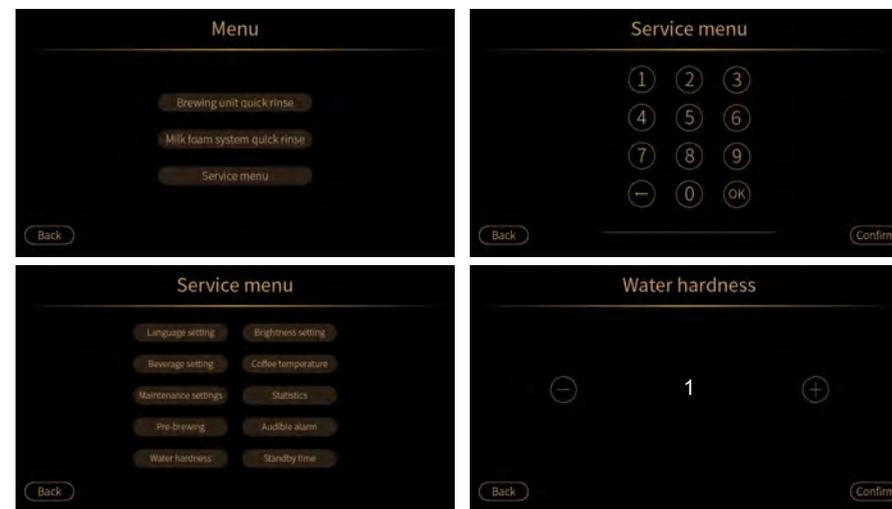


The Quick Rinse Process of Brewing Unit:

1. Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch screen to enter the menu setup program. Press "Brewing unit quick rinse" to enter the program of "Brewing unit quick rinse".

2. The Brewing Unit is under rinsing, please wait a moment... (as the figure shows)
3. Rinsing, until the rinsing process is completed.

### Setting of Water Hardness



1. Press the [≡] icon in the upper right corner of the touch screen to enter the menu set up program. Press "Service Menu", enter the password and confirm. Press "Service Menu" to setup the program, then select "water hardness" menu.
2. Press "+" and "-" icons to select the hardness of the water (as shown in the figure).
3. Press the confirm key to confirm the setting.
4. Press the "Back" icon to exit the menu program, then the new water hardness setting is completed.

**Prompt Message**

Message	Raisons possibles	Solutions
	After finishing cleaning, the outlet water containing plate is not put into the machine	To put the outlet water containing plate and the coffee grounds tank back to the machine
	After finishing cleaning, the brewing unit core is not put into the machine	As described in the section of "Cleaning of Brewing unit core", to put the brewing unit core back to the machine
	Wrong installation of milk container	To insert the milk container as far as possible
	No placement or no water in the water tank	To put the water tank in the correct place and top it up

Message	Raisons possibles	Solutions
	The door of the coffee machine is opened	To shut the door of the coffee machine
	After finishing cleaning, the coffee grounds tank is not put back to the machine	To put the coffee grounds tank back to the machine
	Coffee grounds tank is not cleaned	Clean the coffee grounds tank and put it back into the machine
	NTC Error	Turn off the coffee machine, wait 30 minutes, then turn on the coffee machine again
	Drive System Error	1. Open the brewing door and take off the brewing unit to check if there's dreg inside 2. Turn off the main power, and restart the coffee machine

Message	Raisons possibles	Solutions
 <p>Grinding System Error</p>	Grinding System Error	Open the coffee bean tank cover to check if there's hard object inside
 <p>Pipe Blockage</p>	Pipe blockage	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adjust the grinding system to thicker coffee powder</li> <li>2. Clean the brewing unit system</li> <li>3. When the "OK" function button flashes on the touch panel, please press it and wait for a few minutes to solve the problem</li> </ol>
 <p>Coffee Boiler Power Off</p>	Coffee Boiler Power OFF	Turn off the machine, to wait a few minutes, then turn on the machine again
 <p>Steam Boiler Power Off</p>	Steam Boiler Power OFF	Turn off the machine to wait minute, then turn on again to check.

### General Troubleshooting

The following table is some General Troubleshootings. If the problems are not solved based on the methods, please contact the after-sale service center.

Breakdown Occurred	Raisons possibles	Solutions
The coffee doesn't flow from the coffee machine outlet, but from the surrounding area of the door the coffee machine	The coffee outlet blocked by the dry coffee residues	To use the toothpick, the sponge or the hard brush to clean the coffee outlet
The fast flowing speed of the coffee	Thickly ground coffee bean	When the coffee grinder is working, to rotate the adjusting button with one square in a counter-clockwise direction. Do not rotate too much to prevent that when you make two cups of coffee, the coffee will flow drop by drop.
The thing that flows from the coffee outlet is water, not coffee	The blocking of the feeding pipe of the coffee powder	As described in the section of "Cleaning of Feeding Pipe of Coffee Powder", to use the cleaning brush to clean the feeding pipe of coffee powder
Milk doesn't flow from the milk outlet	The lid of the milk froth maker is too dirty	The lid of the milk froth maker shall be cleaned as described in the section of " Cleaning of Milk Frother "

Breakdown Occurred	Raisons possibles	Solutions
Many milk froths or milk spurting from the outlet	The milk is not cold enough or it is not the skimmed milk	To use the skimmed or semi-skimmed milk frozen in the refrigerator ( at about 5 · c ). If the results are not satisfactory, please replace the milk brand.
	Wrong position of the froth adjusting knob	The position of the knob of the froth can be adjusted as described in the section of "Making coffee with milk "
	The lid of the milk froth maker is too dirty	The lid of the milk froth maker shall be cleaned as described in the section of "Cleaning of Milk Frother"
	The nozzle of hot water/steam is too dirty	The nozzle of hot water / steam shall be cleaned as described in the section of "Cleaning of Milk Frother"

**Waste Treatment**

The used machine should not be disposed of as ordinary household appliances. Please treat the used coffee machine in an environment friendly way as it contains valuable materials that can be recycled. If electrical waste is buried by mistake, harmful substances will infiltrate into the ground to affect the underground water quality, which may cause damage to the food nutrition supply chain, thus posing a threat to people's health and wellbeing. In this regard, please dispose of the machines through appropriate collection system.

Note: if the performance parameters and functions of the coffee machine are changed, no notice will be given! The product is subject to the actual goods!

**Reminder**

1. Before leaving the factory, the coffee machine will be tested so it is normal to have a little ground coffee or water in the machine. All the above are normal phenomena and not belong to quality problems.
2. Please take good care of the packing box, which makes it convenient to return the machine to the factory for maintenance or other transfer, to avoid damage during transportation.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.

Farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.

A statement that the heating element surface is subject to residual heat after use. The instructions for coffee-makers other than built in coffee-makers or those tested in a cabinet, shall state that the coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.

The instructions for coffee-makers shall state that cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision

## Café FULLY AUTOMATIC COFFEE MACHINE

---

### 1 Year Limited Warranty

This product is warranted for 1 year from the original date of purchase, against defects in materials and/or workmanship when utilized for normal household use. During this period if the unit is proved defective it will be repaired or replaced at the discretion of the service technician.

The unit shall be returned, by original purchaser, freight prepaid with proof of original purchase date and \$49.99 return shipping/handling charges included. Redfern Enterprises does not accept C.O.D.'s and will not reimburse for any fees associated with the return or shipping of the item. This warranty does not apply to any defect arising from a buyers misuse, negligence, failure to follow instructions, use on current or voltage other than that stamped on the unit or repairs not authorized by a Redfern Ent. technician will null and void the warranty.

If you believe that your product is defective, you must contact Redfern Enterprises Customer Service Department to obtain a RA Number.

(RA -Return Authorization) Proof of original purchase date is required.

Please contact:

CANADA  
101-127 Commercial Drive,  
Calgary, AB T3Z 2A7  
TF: 1-877-387-7770  
info@redferment.com  
www.redferment.com

UNITED STATES  
4168 N North Pecos Road, Ste 102  
Las Vegas, Nevada, 89115  
TF: 1-877-462-5757 ext. 1  
infous@redferment.com  
www.redfermentus.com

When you have obtained a RA number, please bring in or send prepaid to the Service center with proof of original purchase prepaid to the address provided. Also include \$49.99 return shipping and handling. Redfern Enterprises does not accept COD's and will not reimburse for any fees associated with the return or shipping of the item. This warranty DOES NOT APPLY to any defect arising from buyers misuse, negligence, failure to follow Full instructions, or acts not in our control. Repairs not authorized by a Redfern Enterprises Service Technician will Null and VOID the warranty.

# Café

Machine à café  
entièrement  
automatique



**Redfern**  
Home + Health



## Contenu

Introduction.....	51	Configuration de l'épaisseur des grains de café.....	67
Symboles utilisés dans ce manuel.....	51	Conseils pour préparer un café plus chaud.....	68
Dépannage et maintenance.....	51	Annulation.....	68
Sécurité.....	52	Préparation de l'expresso à partir de grains de café.....	68
Avertissements de sécurité importants.....	52	Utilisation de la poudre de café en pour préparer un expresso.....	69
Utilisations spécifiées.....	53	Préparation de café avec du lait.....	70
Instructions.....	53	Installation du réservoir à lait.....	70
Descriptions de la structure.....	54	Ajustement de la quantité de mousse de lait.....	71
Descriptions de la machine.....	54	Préparation de café latte / cappuccino / café au lait / lait chaud.....	71
Description du panneau de touches tactiles.....	55	Nettoyage du réservoir de lait après chaque utilisation.....	71
Description du contenant de lait.....	56	Préparation de café Americano avec des grains de café.....	73
Examen préliminaire.....	56	Préparation de l'eau chaude.....	73
Vérification de la machine.....	56	Nettoyage.....	74
Installation de la machine.....	56	Nettoyage externe de la machine.....	74
Connexion de la machine.....	57	Nettoyage du réservoir de marcs de café.....	75
Première utilisation de la machine.....	57	Nettoyage du plateau contenant l'eau de sortie.....	75
Mise en marche de la machine.....	58	Nettoyage de l'intérieur de la machine.....	76
Mise hors tension de la machine.....	61	Nettoyage du réservoir d'eau.....	76
Configuration du menu.....	61	Nettoyage de la sortie du café.....	76
Configuration du menu d'entretien.....	62	Nettoyage du noyau de l'unité d'infusion.....	76
Configuration du café avant l'infusion.....	62	Nettoyage du mousser à lait.....	78
Configuration de la température du café.....	63	Détartrage.....	79
Alarme sonore.....	63	Nettoyage du système d'infusion à l'aide de pastilles nettoyantes.....	81
Configuration de la langue.....	64	Nettoyage du système du mousser à lait à l'aide de pastilles nettoyantes.....	83
Configuration de la luminosité.....	64	Nettoyage à la vapeur du système du mousser à lait.....	85
Configuration du temps de veille.....	64	Nettoyage automatique à la vapeur du système du mousser à lait.....	86
Configuration des boissons.....	65	Rinçage rapide du système du mousser à lait.....	86
Valeur par défaut du fabricant.....	66	Rinçage rapide de l'unité d'infusion.....	87
Informations statistiques.....	66	Réglage de la dureté de l'eau.....	88
Configuration d'ingénierie.....	66	Messages.....	89
Préparation du café.....	67	Dépannage général.....	92
Configuration de la richesse du café.....	67	Élimination des déchets.....	93
Configuration du volume de la tasse de café.....	67	Garantie.....	95

### Introduction

Merci d'avoir choisi la machine à café entièrement automatique Caffa. Veuillez prendre quelques minutes pour lire ce manuel avant de l'utiliser afin d'éviter tout danger ou dommage. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil. Le non-respect du manuel d'utilisation de cette machine peut entraîner des brûlures ou des dommages à l'appareil électrique. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte de l'appareil. Nous vous souhaitons une utilisation agréable.

### Symboles utilisés dans ce manuel

Les avertissements importants, qui doivent être strictement observés, sont indiqués par ces symboles.

 <b>Danger!</b>	Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages par électrocution et même mettre des vies en dan.
 <b>Important!</b>	Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages par électrocution et même mettre des vies en dan.
 <b>Danger de brûlures!</b>	Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des brûlures.
 <b>Mise en garde!</b>	Ce symbole indique des suggestions ou des informations importantes pour l'utilisateur.

### Dépannage et maintenance

- En cas de défaillance, essayez tout d'abord de résoudre le problème conformément aux informations fournies dans la section « Messages » et la section « Dépannage général » de ce manuel. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant autorisé.
- Seuls les revendeurs agréés ou les techniciens du fabricant sont autorisés à réparer la machine, faute de quoi le fabricant ne sera pas responsable des conséquences causées par l'entretien.

### Sécurité

#### Avertissements de sécurité importants

#### **Danger!**

Il s'agit d'un appareil électrique qui peut provoquer un choc électrique; par conséquent, vous devez faire attention aux avertissements de sécurité suivants :

- Veuillez vous assurer que vous pouvez accéder à la prise utilisée par l'appareil à tout moment et débrancher l'appareil si nécessaire.
- Débranchez la fiche d'alimentation directement; ne tirez pas sur le cordon d'alimentation afin d'éviter d'endommager le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement afin d'éviter des trébuchements ou des dommages.
- Ne placez pas la machine ou toute autre pièce dans le lave-vaisselle.
- Afin de déconnecter complètement et en toute sécurité la machine de l'alimentation électrique, veuillez d'abord à éteindre la machine à café à l'aide de la touche marche/arrêt, puis débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.
- N'utilisez pas l'appareil si sa fiche ou son cordon d'alimentation est endommagé, lequel doit être remplacé par seulement un technicien de tout centre de service agréé pour éviter les dangers.
- N'essayez pas de réparer la machine vous-même si elle tombe en panne. Éteignez et débranchez-la, puis contactez le centre de service après-vente.
- N'ouvrez pas les couvercles pour éviter un incendie ou des chocs électriques. L'utilisateur n'est pas autorisé à réparer les pièces internes de la machine par lui-même; ces pièces doivent être réparées par le personnel de service autorisé.
- Veuillez éteindre l'appareil avant de le nettoyer et essuyez-le avec un chiffon légèrement humide pour éviter qu'il ne soit exposé à l'eau pendant une longue période.
- Ne touchez pas la fiche avec des mains mouillées. Ne plongez pas la machine dans l'eau pendant le nettoyage. Rappelez-vous toujours qu'il s'agit d'un appareil électrique!

### Important!

Tous les types d'emballages (sacs en plastique, plastiques en mousse de polystyrène) doivent être tenus à l'écart des enfants.

### Important!

L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

### Danger de brûlures!

De l'eau chaude et de la vapeur peuvent être produites pendant le fonctionnement de l'appareil. Par conséquent, veuillez éviter tout contact avec des éclaboussures d'eau chaude ou la vapeur.

- Veuillez placer la machine hors de portée des enfants.
- Ne touchez aucune pièce chauffante.

### Utilisations spécifiées

Cet appareil est conçu et fabriqué pour préparer du café, du café au lait, de l'eau chaude et du lait chaud. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation de l'appareil.

### Instructions

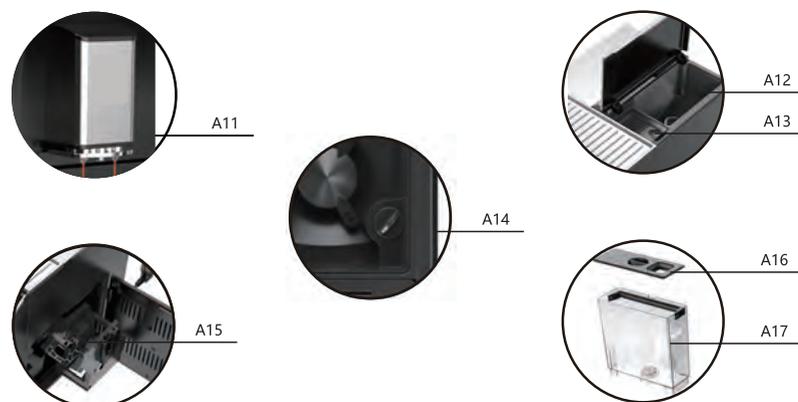
Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect du manuel d'utilisation de cette machine peut entraîner des brûlures ou des dommages à l'appareil électrique. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte de l'appareil.

### Mise en garde!

Veuillez prendre soin de ce manuel d'utilisation. Si vous cédez l'appareil à quelqu'un d'autre, veuillez à ce que la machine à café et le présent manuel d'utilisation soient remis au nouvel utilisateur.

### Descriptions de la structure

### Descriptions de la machine



- A1 Panneau de couvercle du réservoir de grains de café
- A2 Interrupteur principal d'alimentation (à l'arrière de la machine)
- A3 Porte d'infusion
- A4 Réservoir de marcs de café
- A5 Plateau contenant l'eau de sortie
- A6 Marque de niveau d'eau de sortie
- A7 Couvercle extérieur du réservoir d'eau
- A8 Plateau pour tasse à café
- A9 Panneau de touches tactiles
- A10 Couvercle du plateau contenant l'eau de sortie
- A11 Sortie de café (hauteur
- A12 Réservoir de grains de café
- A13 Entrée du café en poudre
- A14 Bouton de réglage de la moulure des grains de café
- A15 Noyau de l'unité d'infusion
- A16 Couvercle interne du réservoir d'eau
- A17 Réservoir d'eau

### Descriptions du panneau tactile (Page d'accueil)

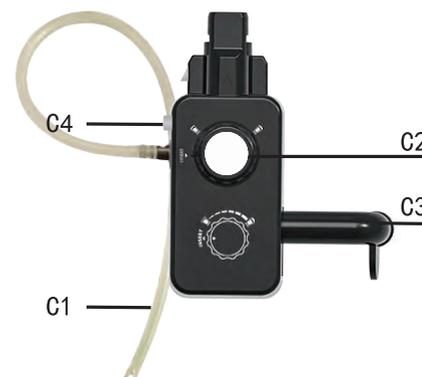
Le système de contrôle de la machine adopte un panneau à touches entièrement tactile. Il suffit d'appuyer sur la touche de fonction correspondante pour préparer le café.



### **i** Conseils

Touchez l'icône du panneau tactile pour lancer la fonction

### Descriptions du mousser à lait



- C1 Tube d'aspiration du lait
- C2 Bouton de réglage de la
- C3 Sortie de lait
- C4 Bouton rond

### Examen préliminaire

#### Vérification de la machine

Après avoir ouvert l'emballage, vérifiez que la surface de la machine est intacte et non endommagée et que tous les accessoires sont corrects. S'il y a des dommages évidents.

#### Installation de la machine

Lors de l'installation de la machine, veuillez porter attention aux avertissements de sécurité suivants :

#### **!** Important!

- L'appareil électrique dégagera du gaz chaud. Par conséquent, lorsque vous placez la machine sur le comptoir, il doit y avoir un espace d'au moins 3 cm de la surface, des côtés et des pièces à proximité des parois de la machine et il doit y avoir un espace d'au moins 30 cm pour la machine.
- N'essayez pas la machine avec un chiffon mouillé, car il y a risque d'infiltration d'eau, ce qui peut endommager la machine et augmenter le risque d'électrocution.

- Ne placez pas la machine près d'un robinet ou d'un évier.
- Ne mettez pas de mélange de poudre comme du café instantané ou de la poudre de coco dans le réservoir à grains de café ou le récipient de poudre, ce qui peut endommager la machine.
- Ne versez pas d'eau ou d'autres liquides dans la boîte à grains de café et le récipient à poudre, car cela pourrait causer des dommages à la machine.
- Ne placez pas la machine dans une pièce dont la température est inférieure à 0°, sinon cela peut causer des dommages à la machine.
- N'exposez pas la machine à café à la pluie, à la neige ou au gel, car cela pourrait l'endommager.

### Connexion de la machine

#### Important!

Veillez vérifier et confirmer que la tension électrique utilisée correspond à la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique située au bas de la machine. Connectez correctement l'appareil électrique à l'alimentation avec un fil de terre efficace. Si la prise de courant ne correspond pas à la fiche d'alimentation, des techniciens qualifiés doivent la remplacer par les prises correspondantes.

### Première utilisation de la machine

#### Mise en garde!

- Avant de quitter l'usine, la machine à café est testée. Il est donc normal qu'il y ait un peu de café moulu dans la machine. Nous garantissons que la machine est neuve.
- Veuillez régler la dureté de l'eau dès que possible en fonction du contenu du chapitre « Configuration de la dureté de l'eau » inclus dans ce manuel.
- Placez la machine à café sur une plate-forme fixe et stable et évitez toute source d'eau.
- Veuillez choisir un endroit où la température n'est pas élevée pour votre machine à café afin de garantir une bonne ventilation des grilles du radiateur.

### Allumez la machine

Pour commencer à utiliser la machine, insérez la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant.



1. "Ajouter de l'eau purifiée" : retirez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'à la ligne max (indiquant le maximum d'eau pouvant être ajoutée) puis remettez le réservoir d'eau dans la machine (comme indiqué sur l'image).



2. " Verser les grains de café " : versez le s grains de café dans le récipient à grains de café (comme indiqué sur l'image). E placez un récipient avec un volume minimum de 100 ml sous la sortie de café.



3. Après avoir mis l'appareil sous tension , placez l'interrupteur principal situé à l'arrière de l'appareil en position « I » (comme indiqué sur l'image), puis appuyez sur la touche [  ] pendant environ 3 secondes pour démarrer la machine à café.



4. " Welcome " : lorsque la machine es démarrée, l'interface de bienvenu e s'affiche à l'écran.



5. "Conduite d'alimentation en eau" : lorsque la machine est démarrée pour la première fois, l'interface s'affiche (comme indiqué sur l'image);



6. "Chauffage" : la machine entre en phase de préchauffage et l'interface s'affiche comme sur l'image (affichage dynamique).



7. " Rinçage " : commencez à rincer les tubes internes et les eaux usées s'écouleront de la sortie de café après le rinçage. L'interface d'affichage est illustrée par l'image (affichage dynamique).



8. Après le préchauffage et le rinçage initiaux, la page d'accueil s'affiche, puis la machine à café peut être utilisée normalement.

### Mise en garde!

- Lorsque vous utilisez la machine à café pour la première fois, le bruit est plus fort que normal, car la conduite d'alimentation en eau est vide. Une fois que l'eau dans la conduite est réapprovisionnée, le bruit diminuera.
- Lorsque vous utilisez la machine à café pour la première fois, un effet satisfaisant peut être atteint seulement après avoir préparé 3 à 4 tasses d'espresso ou de cappuccino.
- Chaque fois que vous démarrez la machine, celle-ci effectue automatiquement le préchauffage et le rinçage. Le processus ne peut pas être interrompu et la machine ne peut être utilisée qu'après avoir terminé le cycle.

### Danger!

Dans le processus de préchauffage et de rinçage, une petite quantité d'eau chaude s'écoule des doubles sorties dans le plateau contenant l'eau de sortie en dessous. Veuillez à ne pas toucher les éclaboussures d'eau chaude.

### Mise hors tension de la machine

Après chaque préparation de café, s'il n'est pas nécessaire d'utiliser la machine en continu, éteignez-la. Appuyez d'abord sur le bouton [  ] de l'écran tactile, éteignez l'écran tactile, puis tournez l'interrupteur d'alimentation principal à la position « O » et éteignez l'alimentation électrique de la machine.

### Mise en garde!

1. Avant l'arrêt, la machine nettoie automatiquement la conduite de café. Si du café fantaisie a été préparé, la machine vous rappellera de nettoyer le réservoir de lait après avoir nettoyé automatiquement la conduite de café. Veuillez utiliser la section « Nettoyage du réservoir de lait après chaque utilisation ».
2. Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, veuillez débrancher le cordon d'alimentation de la machine.

### Important!

Pour éviter d'endommager la machine à café, ne mettez pas l'interrupteur d'alimentation "O" à la position durant le démarrage de la machine à café.

### Configuration du menu

Appuyez sur l'icône [  ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile et accédez au programme de configuration du menu. Appuyez sur

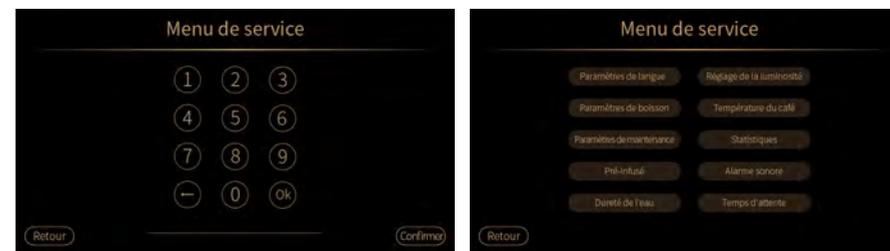


l'élément dont vous avez besoin. S'il est nécessaire de quitter le menu du programme, veuillez appuyer sur « Back » pour quitter le programme (comme indiqué dans l'image). Il y a des éléments de menu à choisir : rinçage rapide de l'unité d'infusion, rinçage rapide du système de mousse de lait, Menu d'entretien.

### Conseils

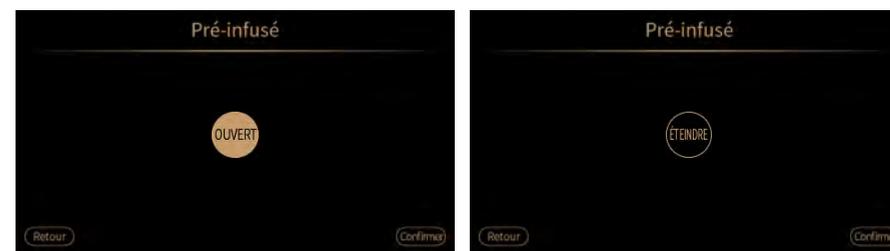
Remarque : Le mot de passe pour le menu de service : 123456

### Configuration du menu d'entretien



Appuyez sur l'icône [  ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur « Menu Service », entrez le mot de passe pour configurer le programme (comme indiqué dans l'image).

### Configuration du café avant l'infusion



Appuyez sur l'icône [  ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur « Service menu », saisissez le mot de passe et confirmez. Appuyez sur « Service menu → Pre-brewing » (TURN ON signifie activer la fonction de pré-infusion tandis que TURN OFF signifie désactiver la fonction pré-infusion). S'il est nécessaire de quitter le programme, appuyez sur l'icône « Back » pour quitter le programme.

### Configuration de la température du café



Veillez régler la température de préparation du café comme suit : Appuyez l'icône [ ≡ ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu, entrez le mot de passe et confirmez. Appuyer sur « Service Menu → Coffee Temperature » pour accéder au menu de configuration de la température du café et sélectionnez « High », « Medium » et « Low » comme requis. S'il est nécessaire de quitter le programme, appuyez sur l'icône « Back » pour quitter le programme.

### Alarme sonore



Lorsque la machine est dans un état de fonctionnement anormal, elle accèdera à l'interface d'alarme pour afficher les défauts liés et « l'alarme » sonnera. Si vous souhaitez désactiver « l'alarme sonore », veuillez procéder comme suit : appuyez sur l'icône [ ≡ ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur « Service menu », saisissez le mot de passe Confirmer Appuyez sur « Service Menu → Audible

### Paramètres de langue



Appuyez sur l'icône [ ≡ ] dans le coin supérieur de l'écran tactile pour accéder au menu de configuration. Appuyer sur « Service Menu », saisissez le mot de passe et confi Appuyez sur « Menu Service → Language Settings » pour entrer dans le menu des paramètres de langue et choisissez « < », « > » en fonction de votre demande. Appuyez sur confirmer pour terminer. S'il est nécessaire de quitter le programme, appuyez sur l'icône « Back » quitter le programme.

### Configuration de la luminosité



Appuyez sur l'icône [ ≡ ] dans le coin supérieur de l'écran tactile pour accéder au menu de configuration. Appuyer sur « Service Menu », saisissez le mot de passe et confirmez. Appuyez sur « Service Menu → Brightness » pour accéder au menu de la luminosité ». Sélectionnez « + », « - » au besoin, puis appuyez sur confirmer pour terminer. S'il est nécessaire de quitter le programme, appuyez sur l'icône « Back » pour quitter le programme.

### Configuration du temps de veille



En usine, l'appareil est configuré pour démarrer automatiquement le nettoyage et passer en mode veille s'il n'est pas utilisé de manière continue pendant 60 minutes. Vous pouvez régler l'appareil pour s'éteindre automatiquement 30, 45, 60 minutes ou 2, 3, 4, 5 heures après l'utilisation. Appuyez sur l'icône [ ≡ ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration. Appuyez sur « Service menu », saisissez le mot de passe et confirmez. Appuyez sur « Service Menu → Standby Time » pour

accéder au menu du temps de veille. Sélectionnez le temps de veille requis, puis appuyez sur « Confirm ». S'il est nécessaire de quitter le programme, appuyez sur l'icône « Back » pour quitter le programme.

### Configuration des boissons



Appuyez sur l'icône [≡] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au menu de configuration du programme. Appuyez sur « Service menu », saisissez le mot de passe et confirmez. Appuyez sur « Service Menu → Beverage Setting » pour accéder au menu des paramètres des boissons. Appuyez sur l'icône de la boisson que vous voulez modifier,

puis définissez les paramètres sur le côté droit de l'icône, et appuyez sur « Confirm » pour terminer le réglage. S'il est nécessaire de quitter le programme, appuyez sur l'icône « Back » pour quitter le programme .



Par exemple : définissez les paramètres de l'espresso, la concentration de café est de deux grains et le volume de café est de 35 ml.

Suivez les étapes ci-dessus, sélectionnez « Espresso » (comme indiqué sur l'image), entrez le paramètre de réglage de l'espresso, sélectionnez la concentration de café et la quantité de café (comme indiqué sur l'image) par les icônes « + » et « - », puis appuyez sur la touche Confirm pour terminer la configuration du volume de l'espresso de 35 ml.

### Valeur par défaut du fabricant

Lorsque vous choisissez le programme, toute la configuration du programme de menu reprendra la configuration.



Appuyez sur l'icône [≡] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Appuyez sur « Service Menu », puis entrez le mot de passe et confirmez. Appuyez sur « Service Menu → Maintenance Settings → Restore Default settings » pour entrer accéder au menu pour restaurer les valeurs par défaut. Appuyez ensuite sur « Confirm » pour terminer (comme indiqué sur l'image).

### Statistiques



Dans ce menu, vous pouvez vous pouvez trouver des informations sur cette machine à café. Si nécessaire, vérifiez en suivant ces instructions : appuyez sur l'icône [≡] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Appuyez sur « Service Menu », entrez le mot de passe pour accéder au programme de configuration. En choisissant l'icône « Statistics », vous trouverez combien de tasses de chaque boisson ont été préparées.

### Paramètres d'ingénierie

Les paramètres d'ingénierie sont protégés par un mot de passe. Cette section ne peut être utilisée que par le personnel de maintenance qui saisit le mot de passe.

### Préparation du café

#### Configuration de la richesse du café

Le réglage par défaut du fabricant de la machine à café est défini à la richesse standard. Vous pouvez choisir votre richesse préférée dans les réglages du programme « Beverage setting ».



#### Configuration du volume de la tasse à café

Vous pouvez régler le volume de café en suivant les instructions de la section « Beverage setting ».

#### Réglage de l'épaisseur des grains de café



Le régulateur du système de mouture se trouve dans la boîte à grains de café. Veuillez ouvrir le couvercle de la boîte à grains de café et l'ajuster.



L'épaisseur des grains de café a été définie au moment de la fabrication de la machine et les grains de café peuvent être moulus pour préparer du café sans ajustement.

- Si vous utilisez des grains de café à torréfaction foncée, il est recommandé de définir le réglage de la mouture au niveau grossier.
- Si vous utilisez des grains de café à torréfaction légère, il est recommandé de définir le réglage de la mouture au niveau fin.

Si vous avez l'impression que le café et l'huile ne sont pas assez riches ou que le café s'écoule trop lentement après avoir préparé quelques tasses de café, vous pouvez corriger et résoudre ce problème en ajustant le bouton de réglage de la mouture des grains de café (comme indiqué sur l'image).

Le bouton de réglage ne peut être tourné que lorsque le moulin à café est en fonctionnement. Si vous avez besoin d'un café riche en huile et lourd, vous pouvez tourner un carré dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (moudre un café plus fin. Conseils pour la préparation de poudre pour un café chaud en poudre); si vous avez besoin que le café coule plus vite (au lieu de couler goutte à goutte), vous pouvez tourner un carré dans le sens des aiguilles d'une montre (moudre poudre de café brut). Après avoir préparé au moins 2 tasses de café, l'effet de l'ajustement du broyage sera révélé. Si l'effet souhaité n'est toujours pas obtenu après l'ajustement, vous pouvez tourner le bouton de réglage de la mouture une fois de plus.

#### Conseils pour préparer un café plus chaud

Voici quelques suggestions pour préparer une tasse de café plus chaud :

- Avant de préparer le café, appuyez sur l'icône [ ≡ ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile, accédez au programme de configuration du menu et sélectionnez « Brewing unit quick rinse » pour effectuer un cycle de nettoyage;
- Lavez la tasse de café avec de l'eau chaude pour la rendre chaude (utilisez la fonction eau chaude).
- Réglez la température du café à une température plus élevée dans le menu.

#### Annulation



Pendant que la machine prépare la boisson, vous pouvez l'arrêter en appuyant sur l'icône « Stop Immediate ».

#### Préparation d'un espresso à partir de grains de café

##### ⚠ Important!

Avertissement : pour assurer le fonctionnement normal de la machine à café, veuillez ne pas verser d'eau, de poudre de café, de grains de café lyophilisés, de grains de café enrobés de caramel ou de bonbons, ou d'autres objets dans le récipient de grains de café.



1. Versez les grains de café dans le récipient à grains de café (comme indiqué sur l'image);
2. Placez les tasses à café sous la sortie de café
3. Placez la tasse le plus près possible de la sortie du
4. café, ce qui rendra le café riche en huile

Appuyez sur l'icône sur l'écran tactile pour commencer à préparer un espresso. À ce stade, l'écran affichera le volume des tasses à café et la richesse (saveur standard) comme indiqué sur l'image, après une période, une tasse d'espresso est automatiquement préparée.

### ⚠ Important!

- Si le café ne coule goutte à goutte, s'il n'est pas assez fort ou s'il n'est pas assez riche en crema ou la température est trop froide ou trop chaude, etc., veuillez vous référer à la description dans la section « Dépannage » de ce manuel pour plus de détails.
- Pendant le processus d'utilisation de la machine à café, divers messages d'avertissement s'affichent à l'écran. Veuillez vous référer au chapitre « Affichage des informations » dans ce manuel pour plus de détails.
- Si la machine à café n'a pas été utilisée pendant trois jours, il est recommandé de préparer tous les grains de café restant dans la machine à café, afin d'éviter que les grains de café restants ne soient mouillés par de l'eau et n'endommagent la machine à café.

### Utilisation de la poudre de café pour préparer un espresso

### ⚠ Important!

N'ajoutez pas de poudre de café lorsque la machine à café est éteinte, la poudre de café peut se disperser et tacher la machine, voire l'endommager.  
N'ajoutez pas plus d'une cuillère de poudre de café, sinon cela tacherait l'intérieur de la machine à café ou obstruerait le réservoir de poudre de café.



1. Choisissez Espresso (comme indiqué dans l'image) dans le menu des paramètres de boisson, appuyez sur « + » ou « - » pour sélectionner [Espresso], et appuyez sur le bouton de confirmation pour terminer la configuration.
2. Appuyez sur l'icône espresso [Espresso] sur l'écran tactile, l'écran vous demandera d'ajouter de la poudre de café (comme indiqué dans l'image). Ajoutez au maximum 1 cuillère de café en poudre et appuyez sur la touche de confirmation. L'écran affiche le dosage de café (comme indiqué sur l'image). Au bout de dix secondes, une tasse d'espresso est préparée

### Préparer du café avec du lait

#### Installation du mousseur à lait sur la machine à café



1. Insérez le tube d'aspiration de lait dans le récipient à lait.
2. Insérez le mousseur à lait complètement dans la buse de vapeur jusqu'à ce qu'il ne puisse plus être poussé. (comme indiqué sur l'image).
3. Placez une tasse de 200 ml sous la sortie de lait. Si vous devez utiliser une tasse particulièrement haute, déplacez les sorties de café et de lait vers le haut.

### ⓘ Mise en garde!

Si vous avez besoin de faire une mousse de lait riche, veuillez utiliser du lait entier réfrigéré (environ 5 °C).

Afin d'éviter que la mousse de lait ne soit trop ou trop peu abondante, appuyez sur la touche de fonction « Clean » de l'écran tactile pour nettoyer la machine après la préparation d'un café contenant du lait, puis nettoyez régulièrement le bouchon du mousseur à lait et la buse à vapeur d'eau chaude conformément au chapitre « Nettoyage du récipient à lait » du manuel.

## Ajustement de la quantité de mousse de lait

Tournez le bouton du couvercle du mousser à lait pour sélectionner la quantité de mousse de lait, reportez-vous au tableau suivant :

Bouton indique la position	Descriptions	Recommandé
	Aucune mousse de lait	Lait chaud
	Avec de la mousse de lait	Latte Macchiato / Blanc plat
		Cappuccino / Mousse au lait chaud / Café au lait

## Préparation du café latte / Macchiato / Blanc plat / Cappuccino / Café au lait / Lait chaud / Mousse au lait chaud



1. Dans l'interface de la machine à café comme indiqué sur l'image, vous pouvez commencer à préparer du café fantaisie.
2. Réglez le bouton du mousser de lait sur le café fantaisie que vous voulez préparer.
3. Appuyez sur l'icône correspondante sur l'écran tactile pour préparer la boisson souhaitée.

### Mise en garde!

L'écoulement de lait ou de café peut être arrêté à tout moment en appuyant sur l'icône de fonction correspondante sur l'écran tactile.

## Nettoyage du réservoir de lait après chaque utilisation

### Danger de brûlures!

Lors du nettoyage du tube intérieur du récipient à lait, de l'eau chaude s'écoulera de la sortie de lait. Veuillez éviter le contact avec les éclaboussures d'eau chaude. Après avoir préparé du lait, il doit être nettoyé à chaque fois pour éliminer les résidus de lait.

Veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Insérez le tube d'aspiration dans le récipient avec de l'eau.

2. Placez une tasse ou un autre récipient sous la sortie de mousse.

Tournez le bouton de réglage de mousse de lait sur  (comme indiqué sur l'image), puis appuyez sur l'icône  sur le panneau de commande pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez le « Service Menu », puis entrez le mot de passe et confirmez. Appuyez sur « Service Menu → Paramètres d'entretien → Nettoyage vapeur du système de mousse de lait » pour au menu « Nettoyage à la vapeur du système à mousse de lait » et commencez le nettoyage à la vapeur, puis nettoyage automatique sera terminé. De multiples nettoyages sont recommandés pour s'assurer que les résidus de lait sont nettoyés.

### Mise en garde!

1. Si vous devez préparer de nombreuses tasses de boissons contenant du lait, nettoyez système après avoir préparé la dernière tasse.
2. Lorsque vous coupez manuellement l'alimentation en appuyant sur l'écran tactile, si café fantaisie ou du lait a été préparé, la machine entre dans deux modes de nettoyage. Lorsqu'il n'y a pas de réservoir de lait, la machine passe directement en mode veille après avoir nettoyé les conduites de café; lorsqu'il y a un réservoir de lait, la machine alerte en nettoyant le réservoir de lait après avoir nettoyé la conduite de café, veuillez suivre les étapes ci-dessous :



- (1) Placez une tasse ou un autre récipient sous la sortie de lait;

## MACHINE À CAFÉ ENTièrement AUTOMATIQUE Café

(2) Versez un peu d'eau dans le récipient, puis insérez le tube à lait dans l'eau. Ajustez le bo à la position de la mousse de lait et appuyez sur « Confirm » pour passer à l'étape suivante.

(3) L'écran affichera « Milk foam system cleaning » (comme indiqué sur l'image). Et appuyez ensuite sur la touche de confirmation, la machine commencera à nettoyer la conduite de vapeur et s'éteindra automatiquement après le nettoyage; (passe en mode veille).

3. La machine commence automatiquement le rinçage lorsqu'elle est activée et allumée. Et l'écran affichera « Do you need to clean the milk foam system? » après le rinçage. Si vous appuyez sur « Yes », vous accéderez au système de nettoyage du mousser de lait, les étapes sont les mêmes que l'étape 2 ci-dessus. Après le nettoyage, la machine retournera à la page d'accueil. Si vous choisissez « no », vous accéderez directement à la page d'accueil.

### Danger de brûlures!

Lors du nettoyage du réservoir à lait, faites attention à la vapeur qui s'échappe de la sortie du lait et au risque de brûlure.

## Préparation d'un café Americano à partir de grains de café



1. Sélectionnez le volume de la tasse de café et la richesse en fonction de vos goûts personnels, le même que le programme de préparation de l'expresso.

2. Appuyez sur  sur l'écran tactile pour préparer un café Americano.

3. La machine commence à fonctionner. À ce moment, le volume de la tasse de café et la richesse s'affichera à l'écran. En même

temps, la tasse sur l'écran affichera la progression de la production (affichage dynamique)

### Mise en garde!

Si vous voulez arrêter de préparer du café mi-parcours, appuyez sur l'icône « Stop Immediately » pour arrêter l'écoulement du café.

## Préparer de l'eau chaude

### Danger de brûlures!

Ne laissez pas l'eau chaude sans surveillance. Lors de la production d'eau chaude, les buses d'eau chaude et de vapeur deviennent très chaudes. Veuillez prendre la tasse par la poignée de la tasse.



1. Placez un récipient sous la sortie d'eau chaude (gardez la sortie de café aussi près que possible de la tasse pour éviter les éclaboussures d'eau chaude).

2. Appuyez sur l'icône  sur l'écran pour commencer à préparer l'eau chaude.

3. La machine commence à libérer de l'eau chaude, puis s'arrête automatiquement, tandis que l'écran affiche une barre de

progression. Pour arrêter manuellement la production d'eau chaude, appuyez sur l'icône « Stop Immediately »

## Nettoyage

### Nettoyage externe de la machine

Les pièces suivantes doivent être nettoyées régulièrement :

- Réservoir de marc de café (A4)
- Plateau contenant l'eau de sortie (A5)
- L'intérieur de la machine. Après avoir ouvert la porte d'infusion (A3), il y a des pièces disponibles.
- Réservoir d'eau (A17)
- Sortie de café (A11)
- Noyau de l'unité d'infusion (A15)
- Panneau des touches tactiles (B)
- Récipient à lait (C)

### Important!

N'utilisez pas de détergents ou d'alcools au pouvoir dissolvant et abrasif pour nettoyer le récipient. Les substances chimiques ne doivent pas être utilisées pour le nettoyage. N'utilisez jamais d'objet métallique pour enlever les taches sur la machine à café. Cela peut rayer la surface métallique ou plastique de la machine.

### Nettoyage du réservoir de marcs de café



Lorsque la boîte de marcs de café est pleine (12 moutures), l'écran d'affichage l'affichera. Elle doit être vidée et nettoyée, sinon la machine ne parviendra pas à préparer du café. Retirez le plateau contenant l'eau de sortie pour retirer le réservoir de marc de café. Videz le réservoir et nettoyez-le. Une brosse de nettoyage peut être utilisée pour vider le réservoir de marc de café et nettoyer soigneusement les résidus.

#### Important!

Après avoir retiré le plateau contenant l'eau de sortie, le réservoir de marc de café doit être vidé, même si les résidus sont peu nombreux; sinon, lorsque vous continuez à faire du café, le marc de café peut éventuellement dépasser la hauteur du fond du réservoir de marc de café, ce qui a pour effet de bloquer le fonctionnement de la machine.

### Nettoyage du plateau contenant l'eau de sortie

#### Important!



Lorsque le bac d'égouttement est plein, sortez-le et videz complètement les eaux usées et nettoyez-le. Après cela, réinstallez le bac d'égouttement dans la machine à café.

Retirez le plateau contenant l'eau de sortie :

1. Pour retirer le plateau contenant l'eau de sortie : retirez la partie avant de la machine (comme indiqué sur la figure);
2. Videz et nettoyez le plateau contenant l'eau de sortie;
3. Installez le plateau et repoussez-le à sa position d'origine.

### Nettoyage du réservoir de marcs de café

#### Danger!

Avant le nettoyage de l'intérieur de la machine, veuillez d'abord éteindre la machine. Veuillez vous référer aux détails décrits dans la section « Mise hors tension de la machine » et débranchez-la. La machine ne doit pas être immergée dans l'eau.

1. La propreté de l'intérieur (tous les endroits peuvent être touchés après avoir retiré le bac à eau) de la machine doit être vérifiée régulièrement (après avoir préparé 100 tasses de café). Si nécessaire, les sédiments de café peuvent être retirés avec une brosse ou une éponge.
2. Les résidus peuvent être éliminés avec un aspirateur.

### Nettoyage du réservoir d'eau

Il doit être nettoyé mensuellement et les étapes spécifiques sont les suivantes :

1. Retirez le réservoir d'eau.
2. Le réservoir d'eau peut être nettoyé avec un chiffon humide et du détergent doux et lavé à l'eau courante.
3. Après le lavage, versez de l'eau pure dans le réservoir d'eau et remettez-le dans la machine.

### Nettoyage de la sortie de café

1. La sortie de café doit être nettoyée avec une éponge ou un chiffon.
2. Il est nécessaire de vérifier l'obturation des petits trous de la sortie du café. Si nécessaire, ils peuvent être nettoyés avec un cure-dent.

### Nettoyage du noyau de l'unité d'infusion

Le noyau de l'unité d'infusion (A15) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

### ⚠ Important!

Le noyau de l'unité d'infusion ne peut pas être retiré lorsque la machine est en marche. Il ne peut être retiré que lorsque la machine est en mode réinitialisation.



Figure 1



Figure 2



Figure 3

1. La machine doit être arrêtée correctement.
2. Retirez la plaque contenant de l'eau de sortie et la boîte à résidus. (comme le montre la figure 1).
3. Appuyez sur le bouton de verrouillage de la porte d'infusion pour faire rebondir l'infusion du café. porte. (comme le montre la figure 2).
4. Tirez et maintenez pour relâcher le bouton vers le bas. Pendant ce temps, pour retirer le brassage noyau de l'unité et retirez-le. (comme le montre la figure 3).
5. Mettre le noyau de l'unité de percolation dans l'eau pour qu'il soit immergé pendant environ cinq minutes. puis lavez-le avec de l'eau.
6. Après le nettoyage, veuillez vérifier si le noyau de brassage a été restauré. position (comme le montre la figure 3). S'il n'est pas aligné, secouez doucement le noyau d'infusion pour le droit de le remettre dans sa position initiale.
7. Une fois le nettoyage terminé, pousser le noyau de l'unité de percolation dans le support interne et alignez-le avec l'arbre inférieur, puis poussez le noyau de l'unité de percolation. Un bruit de craquement sera entendu et cela signifie que le noyau de l'unité de percolation a été remis en place., et fermez la porte d'infusion de la machine à café.
8. Placez la plaque contenant de l'eau de sortie et la boîte à résidus à leur emplacement d'origine.

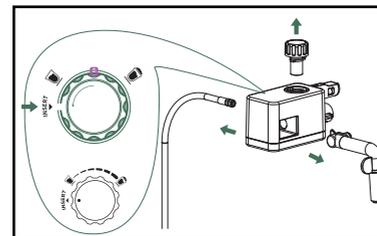
### ⚠ Important!

Le noyau de l'unité d'infusion doit être nettoyé avec de l'eau et ne va pas au lave-vaisselle. N'utilisez pas de détergent pour laver le noyau de l'unité d'infusion afin d'éviter tout dommage.

### ⓘ Mise en garde!

S'il est difficile de remettre le noyau de l'unité d'infusion dans la machine, il est possible de le secouer légèrement pour lui donner la bonne taille.

### Nettoyage du mousser à lait



Après avoir préparé du lait, veuillez nettoyer le mousser à lait à chaque fois comme suit :

1. Tournez le bouton de réglage (C2) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Insert » (comme indiqué sur l'image).
2. Retirez la sortie de lait (C3) et l'aspiration du tube pour le lait
3. Tous les accessoires doivent être nettoyés avec de l'eau chaude et un détergent neutre pour s'assurer qu'il n'y a pas de résidus de lait entre l'ouverture et la rainure du bouton de nettoyage du dispositif de réglage de la mousse de lait et le récipient à lait. Si nécessaire, ils peuvent être nettoyés avec un cure-dent.
4. Rincez le mousser à lait à l'eau courante.
5. Assurez-vous que le tube d'aspiration du lait et l'orifice d'écoulement du lait ne sont pas obstrués par des résidus de lait, puis remettez la machine en place.
6. Installez le bouton de mousse de lait : alignez la pointe du bouton de mousse de lait avec la position « INSERT » et appuyez vers le bas, puis tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de mousse de lait.

### ⓘ Mise en garde!

Lorsque vous retirez le mousser à lait, vous devez appuyer avec la main sur le bouton rond (C4) situé sur le couvercle du mousser à lait pour le retirer en douceur.

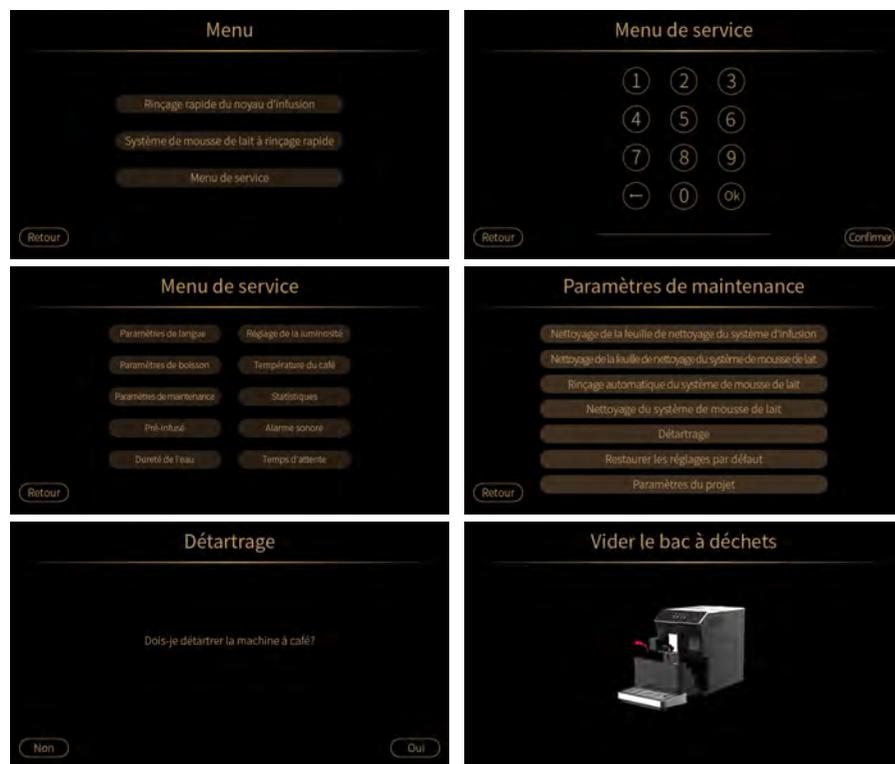
## Détartrage Nettoyage

### ⚠ Important!

La pastille nettoyante contient des matières acides irritantes pour les yeux et la peau. L'avertissement de sécurité apposé par le fabricant sur l'emballage des produits de nettoyage doit être strictement respecté. En cas de contact involontaire avec les yeux et la peau, les étapes pertinentes doivent être suivies.

### ⚠ Danger de brûlures!

Pendant le détartrage, l'eau chaude contenant la solution de nettoyage s'écoule de la sortie d'eau chaude. Évitez de vous ébouillanter avec les éclaboussures d'eau chaude.



1. Appuyez sur l'icône [ ≡ ] icône dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Appuyez sur "Service de menus", entrez le mot de passe pour accéder au programme de configuration du menu, sélectionnez le menu "Paramètres de maintenance" pour accéder au programme et sélectionnez "Détartrage et nettoyage".
2. "Avez-vous besoin d'un détartrage pour votre machine à café ?" appuyez sur "oui" (comme indiqué sur l'image).
3. À ce moment, l'écran affiche « Veuillez vider le bac à déchets ». Veuillez vider les eaux usées dans les bacs de récupération et les remettre dans la machine.
4. À ce moment, l'écran affiche les mots « Veuillez vous assurer qu'il y a environ 700 ml d'eau dans le réservoir d'eau, puis ajoutez l'agent détartrant et appuyez sur « Confirmer » pour passer à l'étape suivante.
5. Videz la plaque contenant de l'eau de sortie, mettez la tablette de détartrage et ajoutez la moitié du réservoir, puis remettez-la dans la machine.
6. Appuyez sur le bouton confirmer pour lancer le détartrage.
7. Le programme de détartrage doit rincer et s'arrêter automatiquement pendant quelques temps pour rendre le nettoyage en machine. Veuillez attendre patiemment après le premier rinçage, ce processus durera environ 15 minutes. Pendant le processus de détartrage, lorsque l'écran affiche « Veuillez vider le bac à déchets », veuillez le vider et le remettre dans la machine.

8. Lorsque l'écran affiche les mots "Après avoir nettoyé le réservoir d'eau, ajoutez de l'eau fraîche (plus de la moitié de l'eau) et videz le bac à eaux usées, appuyez sur "Confirmer" pour entrez dans l'étape suivante"

9. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau (au-dessus de la moitié du réservoir d'eau) et remettez-le dans la machine.

10. Appuyez sur la touche de confirmation pour commencer le rinçage. L'eau chaude commencera à s'écouler de la sortie du café. Le processus de nettoyage dure environ 10 minutes. Lorsque l'écran affiche " Veuillez vider le bac à déchets", veuillez vider le plateau contenant l'eau de sortie, puis le réinstaller sur la machine.

11. Après le nettoyage, versez de l'eau propre dans le réservoir d'eau et remettez-le dans la machine.

### Veuillez vider le bac à déchets



Le processus de nettoyage du système d'infusion :

1. Appuyez sur l'icône [ ≡ ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur " Menu des services" (Menu d'entretien), saisissez le mot de passe et confirmez. Appuyez sur "Service de menus → Paramètres de maintenance → Nettoyage du système de préparation à l'aide de tablettes de nettoyage"
2. "Un nettoyage du système de préparation à l'aide de tablettes de nettoyage est-il nécessaire ? ". Appuyez sur " Oui " (comme indiqué sur l'image).
3. À ce stade, l'écran affiche " Veuillez vider le bac à déchets ". Veuillez vider les eaux usées dans les bacs de vidage et les remettre dans la machine.
4. Ensuite, l'écran affichera " Retirez le groupe de percolation, ajoutez des pastilles de nettoyage dans la cavité, remettez-le dans sa position d'origine et appuyez sur "Confirmer" pour passer à l'étape suivante. "
5. Videz l'eau du réservoir d'eau, appuyez sur le bouton de verrouillage de la porte de l'unité d'infusion, ouvrez la porte de l'unité d'infusion pour retirer le noyau de l'unité d'infusion, placez un morceau de la pastille de nettoyage du système de l'unité d'infusion dans la cavité d'infusion (comme indiqué sur l'imager), puis remettez le noyau dans sa position d'origine, fermez la porte d'infusion, ajoutez la moitié du réservoir d'eau et remettez-le dans la machine.
6. Appuyez sur l'icône OK pour commencer le nettoyage, l'eau sort de la sortie de café.

- Le programme de nettoyage doit rincer et s'arrêter automatiquement pendant un certain temps pour s'assurer que les résidus dans la machine sont entièrement nettoyés. Ce processus durera environ 10 minutes.
- Lorsque l'écran affiche « Please empty the waste tray », veuillez vider le plateau contenant l'eau de sortie, puis le réinstaller sur la machine.
- Après le nettoyage, versez de l'eau propre dans le réservoir d'eau et remettez-le dans la machine.

### Nettoyage du système de mousser à lait avec pastilles nettoyantes



- Appuyez sur l'icône [ ☰ ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur « Service menu », saisissez le mot de passe et confirmez. Appuyez sur « Menu Service → Paramètres de maintenance → Nettoyage des tablettes du système de mousse de lait » pour entrer dans le programme de nettoyage du système du mousser à lait avec pastilles.
- "Est-il nécessaire de nettoyer le système de mousse de lait avec des tablettes de nettoyage" neAjoutez 300 ml d'eau et une pastille de nettoyage dans le récipient, insérez le tube pour le lait dans de l'eau propre, pointez le bouton sur la position [ ☰ ] et cliquez sur " Confirmer " pour passer à l'étape suivante (comme indiqué sur l'image).
- Le système de mousse de lait est en cours de nettoyage des tablettes, veuillez patienter un instant (comme indiqué sur l'image).
- Après avoir nettoyé le récipient, ajoutez 700 ml d'eau claire et placez le tube pour le lait dans l'eau. Réglez le bouton sur la position [ ☰ ] et appuyez sur le bouton de confirmation pour passer à l'étape suivante (comme indiqué sur l'image).
- Le système sera en cours de nettoyage jusqu'à ce que le processus de nettoyage soit terminé.

### Danger de brûlures!

Pendant le nettoyage, de la vapeur peut être libérée de la sortie. Ne mettez PAS votre main sur la sortie pour éviter les brûlures.

## Nettoyage à la vapeur du système du mousser de lait



Le processus de nettoyage du système du mousser à lait :

1. Appuyez sur l'icône [ ≡ ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur « Service menu », saisissez le mot de passe et confirmez. Appuyez sur Menu Service → Paramètres d'entretien → Nettoyage à la vapeur du système de mousse de lait » pour entrer dans le nettoyage à la vapeur du système de mousse de lait.
2. « Avez-vous besoin de nettoyer le système de mousse de lait ? », appuyez sur « Yes » (comme indiqué sur l'image).
3. Ajoutez de l'eau dans le récipient et mettez le tube pour le lait dans l'eau. Réglez le bouton sur la position [ ☕ ] et appuyez sur « confirm » pour passer à l'étape suivante (comme indiqué sur l'image).
4. « Le système de mousse de lait est en cours de nettoyage des tablettes, veuillez patienter un instant » (comme indiqué sur l'image).
5. Le système sera en cours de nettoyage jusqu'à ce que le processus de nettoyage soit terminé.

## Nettoyage à la vapeur du système du mousser de lait



Le processus de nettoyage automatique du système du mousser de lait :

1. Appuyez sur l'icône [ ≡ ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur « Service menu », saisissez le mot de passe et confirmez. Appuyez sur « Service Menu → Maintenance settings → Milk foam system steam automatic cleaning » pour entrer dans le menu de nettoyage automatique à la vapeur du système du mousser de lait.
2. Sélectionnez les options requises en fonction des besoins de l'utilisateur et appuyez sur la touche de confirmation pour terminer les réglages.

## Rinçage rapide du système du mousser de lait





Le processus de rinçage rapide du système du mousser à lait :

1. Appuyez sur l'icône [ ≡ ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur « Milk foam system quick rinse » pour entrer dans le programme de rinçage rapide du système du mousser à lait.
2. Appuyez sur la touche « Confirmer » pour passer à l'étape suivante. (comme le montre l'image)
3. « Le système de mousse est en cours de rinçage, veuillez patienter un instant... » (comme le montre la figure)
4. Le rinçage se continue jusqu'à ce que le processus de rinçage soit terminé.

## Brewing unit quick rinse



Le processus de rinçage rapide de l'unité d'infusion :

1. Appuyez sur l'icône [ ≡ ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur « Rinçage rapide de l'unité de percolation » pour accéder au programme de Rinçage rapide de l'unité d'infusion.

2. L'unité d'infusion est en cours de rinçage, veuillez patienter un instant... (comme le montre l'image)
3. Rinçage, jusqu'à ce que le processus de rinçage soit terminé.

## Réglage de la dureté de l'eau



1. Appuyez sur l'icône [ ≡ ] dans le coin supérieur droit de l'écran tactile pour accéder au programme de configuration du menu. Appuyez sur « Service menu », saisissez le mot de passe et confirmez. Appuyez sur « Service Menu » pour configurer le programme, puis sélectionnez le menu « Water Hardness ».
2. Appuyez sur les icônes « + » et « - » pour sélectionner la dureté de l'eau (comme indiqué sur l'image).
3. Appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer le réglage.
4. Appuyez sur « Back » pour quitter le programme du menu, puis le nouveau réglage de la dureté de l'eau est terminé.

Message d'invite

Message d'invite	Raisons possibles	Solutions
	Après avoir terminé le nettoyage, le plateau contenant l'eau de sortie n'est pas replacé dans la machine	Remettez le plateau contenant l'eau de sortie et le réservoir de marc de café dans la machine
	Après avoir terminé le nettoyage, le noyau de l'unité d'infusion n'est pas replacé dans la machine	Comme décrit dans la section « Nettoyage du noyau de l'unité d'infusion », remettez le noyau de l'unité d'infusion dans la machine
	Mauvaise installation du récipient de lait	Insérez le récipient aussi loin que possible
	Le réservoir d'eau n'est pas en place ou il ne contient pas d'eau	Mettez le réservoir d'eau au bon endroit et remplissez-le

Message d'invite	Raisons possibles	Solutions
	La porte de la machine à café est ouverte	Fermez la porte de la machine à café
	Après avoir terminé le nettoyage, le réservoir de marc de café n'est pas remis dans la machine	Remettez le réservoir de marc de café dans la machine
	Le réservoir de marc de café n'a pas été nettoyé	Nettoyez le réservoir de marc de café et remettez-le dans la machine
	Erreur NTC	Éteignez la machine à café, attendez 30 minutes, puis rallumez-la
	Erreur du système d'entraînement	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ouvrez la porte d'infusion et retirez l'unité d'infusion pour vérifier s'il y a de la saleté à l'intérieur</li> <li>Coupez l'alimentation principale et redémarrez la machine à café</li> </ol>

Message d'invite	Raisons possibles	Solutions
 <p>Système de broyage anormal</p>	<p>Erreur du système de mouture</p>	<p>Ouvrez le couvercle du réservoir à grains de café pour vérifier s'il y a un objet dur à l'intérieur.</p>
 <p>Pipeline bloqué</p>	<p>Blocage des tuyaux</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réglez le système de mouture pour obtenir une poudre de café plus épaisse.</li> <li>2. Nettoyez le système de l'unité d'infusion</li> <li>3. Lorsque le bouton de fonction « OK » clignote sur l'écran tactile, appuyez dessus et attendez quelques minutes pour résoudre le problème.</li> </ol>
 <p>Chaudière à café déconnectée</p>	<p>Chauffe-café hors tension</p>	<p>Éteignez l'appareil, attendez quelques minutes, puis rallumez l'appareil.</p>
 <p>Déconnexion de la chaudière à vapeur</p>	<p>Chauffe-vapeur hors tension</p>	<p>Éteignez la machine, attendez une minute, puis rallumez-la pour vérifier.</p>

## Dépannage général

Le tableau suivant présente quelques dépannages généraux. Si les problèmes ne sont pas résolus par ces méthodes, veuillez contacter le centre de service après-vente.

Panne	Raisons possibles	Solutions
<p>Le café ne s'écoule pas de la sortie de la machine à café, mais de la zone entourant la porte de la machine à café.</p>	<p>L'écoulement du café est bloqué par les résidus secs de café</p>	<p>Utilisez un cure-dent, une éponge ou une brosse dure pour nettoyer la sortie du café.</p>
<p>La vitesse rapide d'écoulement du café</p>	<p>Grain de café moulu épais</p>	<p>Lorsque le moulin à café fonctionne, tournez le bouton de réglage d'un carré dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne tournez pas trop pour éviter que lorsque vous préparez deux tasses de café, le café ne s'écoule goutte à goutte.</p>
<p>Ce qui s'écoule de la sortie café est de l'eau, pas du café</p>	<p>Blocage du tuyau d'alimentation du café en poudre</p>	<p>Comme décrit dans la section « Nettoyage du tuyau d'alimentation en café en poudre », utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer le tuyau d'alimentation en café en poudre.</p>
<p>Le lait ne s'écoule pas de la sortie du lait</p>	<p>Le couvercle du mousser à lait est trop sale</p>	<p>Le couvercle du mousser à lait doit être nettoyé comme décrit dans la section « Nettoyage du mousser à lait ».</p>

Panne	Raisons possibles	Solutions
Beaucoup de mousse de lait ou du lait jaillissant de la sortie	Le lait n'est pas assez froid ou ce n'est pas du lait écrémé	Utilisez du lait écrémé ou du lait demi-écrémé refroidi au réfrigérateur (à environ 5 °C). Si les résultats ne sont pas satisfaisants, veuillez remplacer la marque de lait.
	Mauvaise position du bouton de réglage de la mousse	La position du bouton de réglage de la mousse peut être réglée comme décrit dans la section « Préparation du café avec du lait ».
	Le couvercle du mousser à lait est trop sale	Le couvercle du mousser à lait doit être nettoyé comme décrit dans la section « Nettoyage du mousser à lait ».
	La buse d'eau chaude/vapeur est trop sale	La buse d'eau chaude/vapeur doit être nettoyée comme décrit dans la section « Nettoyage du mousser à lait ».

### Traitement des déchets

La machine usagée ne doit pas être jetée comme un appareil ménager ordinaire. Veuillez traiter la machine à café usagée dans le respect de l'environnement, car elle contient des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. Si les déchets électriques sont enfouis par erreur, des substances nocives s'infiltrent dans le sol et peuvent affecter la qualité de l'eau souterraine, ce qui peut endommager la chaîne d'approvisionnement alimentaire et nutritionnelle, posant ainsi une menace pour la santé et le bien-être des personnes. Dans cette optique, veuillez éliminer la machine par le biais d'un système de collecte approprié.

Remarque : si les paramètres de performance et les fonctions de la machine à café sont modifiés, aucun avis ne sera donné! Le produit est soumis à la marchandise réelle!

### Rappel

1. Avant de quitter l'usine, la machine à café est testée. Il est donc normal qu'il y ait un peu de café moulu dans la machine. Tout ce qui précède est un phénomène normal et ne sont pas des problèmes de qualité.
2. Veuillez conserver de la boîte d'emballage, ce qui facilite le retour de la machine à l'usine pour entretien ou autre transfert, afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que les cuisines des employés dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, maisons de ferme par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel et des environnements de type gîte du passant

Une mention indiquant que la surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation. Les instructions relatives aux cafetières autres que les cafetières encastrées ou celles testées dans une armoire indiquent que la cafetière ne doit pas être placée dans une armoire lorsqu'elle est en cours d'utilisation.

Les instructions pour les cafetières doivent indiquer que le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### Garantie limitée d'un an

Ce produit est garanti pendant un an à compter de la date d'achat originale, contre les défauts de matériaux et/ou de fabrication lorsqu'il est utilisé pour un usage domestique normal. Pendant cette période, si l'appareil est prouvé défectueux, il sera réparé ou remplacé à la discrétion du technicien de service.

L'appareil doit être retourné, par l'acheteur d'origine, le fret prépayé avec la preuve de la date d'achat d'origine et les frais d'expédition/de manutention de retour de 49,99 \$ inclus. Redfern Enterprises n'accepte pas les envois contre remboursement et ne remboursera pas les frais associés au retour ou à l'expédition de l'article. Cette garantie ne s'applique pas aux défauts résultant d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions, de l'utilisation d'un courant ou d'une tension autre que celui ou celle indiqué(e) sur l'appareil, ou de réparations non autorisées par un technicien de Redfern Ent.

Si vous pensez que votre produit est défectueux, vous devez contacter le service à la clientèle de Redfern Enterprises pour obtenir un numéro RA.

(RA - Autorisation de retour) Une preuve de la date d'achat originale est requise.

Veuillez contacter :

CANADA  
101-127 Commercial Drive, Calgary,  
AB T3Z 2A7  
1-877-387-7770 (sans frais)  
info@redferment.com  
www.redferment.com

ÉTATS-UNIS  
4168 N North Pecos Road, Ste 102  
Las Vegas, Nevada, 89115  
1-877-462-5757 poste 1  
infous@redferment.com  
www.redfermentus.com

Lorsque vous avez obtenu un numéro RA, veuillez apporter ou envoyer prépayé au centre de service avec une preuve d'achat d'origine à l'adresse fournie. Inclure également 49,99 \$ pour les frais de retour et de manutention. Redfern Enterprises n'accepte pas les envois contre remboursement et ne remboursera pas les frais associés au retour ou à l'expédition de l'article. Cette garantie NE S'APPLIQUE PAS à tout défaut résultant d'une mauvaise utilisation par les acheteurs, d'une négligence, du non-respect des instructions complètes ou d'actes échappant à notre contrôle. Les réparations non autorisées par un technicien de service Redfern Enterprises. ANNULERONT la garantie.