

CAFETIERE EXPRESSO AUTOMATIQUE

MANUEL D'UTILISATION



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure. Déballez l'appareil en conservant tous les emballages.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
- Conserver le présent manuel d'instructions.
- Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - Coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans des fermes ;
- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- L'utiliser en suivant les indications de la notice.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.**
- **Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- MISE EN GARDE : L'orifice de remplissage ne doit pas être ouvert en cours d'utilisation

- Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.

- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit. L'appareil ne doit pas être immergé.
- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire* afin d'éviter un danger.
- Toujours débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique si on le laisse sans surveillance et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur quand il pleut.
- Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.
- Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- Veiller à toujours Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
- Veiller à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.
- Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.

- Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir.
- Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.
- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
- En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.
- Mise en garde : il y a un risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.
- La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- La cafetière ne doit pas être placée à l'intérieur d'un meuble lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- **Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.**
- (*) Personne compétente qualifiée : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

INFORMATIONS GENERALES

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Equipe-ment Electrique et Electronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Le symbole « VAPEUR » avertit l'utilisateur que de la vapeur peut sortir de l'appareil et de prendre toutes les précautions nécessaires. (Risque de brûlures).



Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6ème • le cadmium.



Le symbole «PAROI ou SURFACE CHAUDE » avertit l'utilisateur que les parois ou la surface de l'appareil peuvent devenir très chaudes, et de prendre les précautions qui s'imposent.



HOT SURFACE

Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se débarrasser du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).



Le symbole "Marquage CMIM" est la garantie du respect des Normes Marocaines harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un linge légèrement humide.
- Les parties (amovibles), en contact avec la nourriture comme plaque, Bol, Fourchette, Spatule etc. ; peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide vaisselle
Les accessoires et le réservoir d'eau ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide !
- Ne jamais utiliser produits abrasifs, de brosse métallique ou autre objet coupant.
- Ne pas placer d'autres parties de votre machine à café dans le lave-vaisselle.
- Des gouttelettes d'eau peuvent s'accumuler dans la zone située au-dessus de la plaque d'égouttage pendant l'infusion. Essuyer cette zone avec un linge propre et sec après chaque utilisation de votre machine à café.
- Après chaque utilisation, vider le marc de café resté à l'intérieur du récipient à déchets, et le nettoyer soigneusement.
- Sécher tous les accessoires.

CONNAITRE SA MACHINE À CAFÉ

1. Couvercle du réservoir d'eau

2. Réservoir d'eau

3. Réglage de vapeur

4. Panneau de contrôle

5. Plateau supérieure

6. Plateau pour tasse

7. Buse à vapeur

8. Bac de récupération

9. Gobelet filtre 1

10. Gobelet filtre 2

11. Porte-filtre

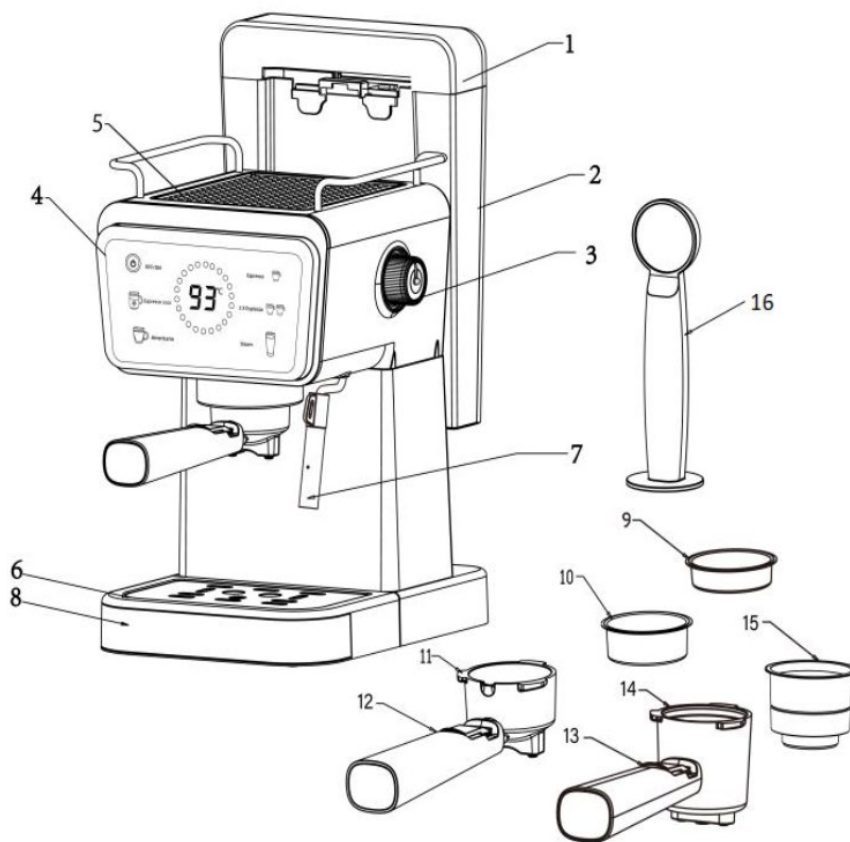
12. Poignée porte-filtre

13. Porte-filtre à capsule

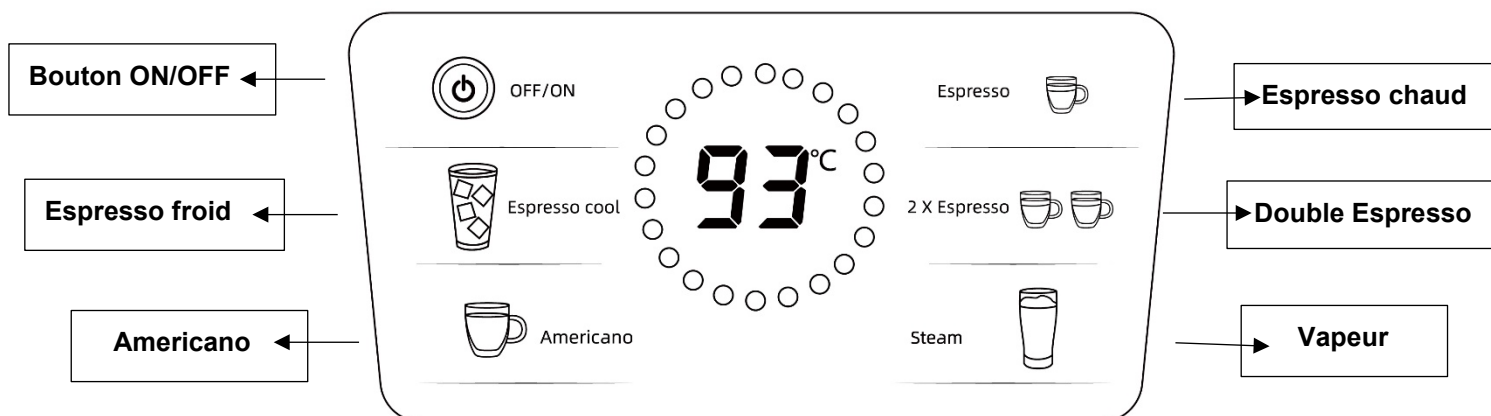
14. Entonnoir à capsule

15. Support capsule

16. Cuillère pour café



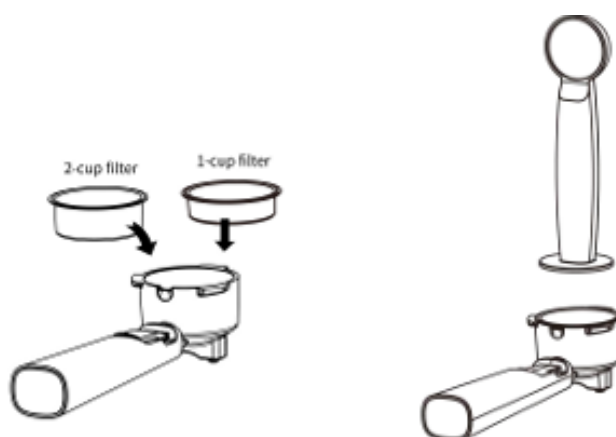
PANNEAU DE CONTRÔLE



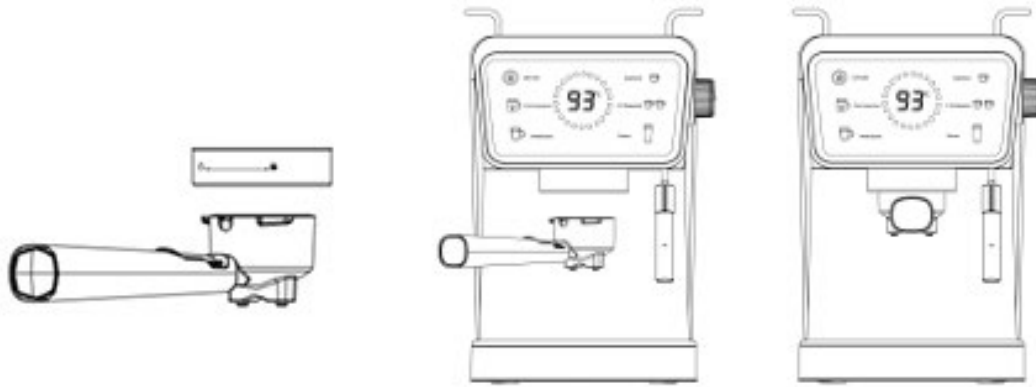
UTILISATION

Avant utilisation :

1. Assurez-vous que la machine à espresso est éteinte et débranchée de la prise d'alimentation principale.
2. Tenez la poignée disposée sur le réservoir d'eau et retirez le réservoir d'eau vers le haut.
3. Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide.
NE DÉPASSEZ PAS le niveau de remplissage maximal « MAX ».
4. Réinsérez le réservoir d'eau pour s'assurer qu'il est correctement branché.
5. Insérez le filtre dans le porte-filtre. Remplissez le filtre de brassage avec du café en poudre à l'aide de la cuillère à café fournie. La pression appliquée au sein du filtre de brassage est aussi importante que la variété de café et le degré de mouture du café, nécessaires à la confection d'un bon espresso. Par conséquent, assurez-vous toujours que le filtre est propre et ne contient pas de résidus de poudre.
 - *Si la mouture est trop fine, risque d'une trop forte extraction produisant de l'amertume ainsi qu'une mousse indésirable sur le dessus de la boisson.*
 - *Si ma mouture est trop épaisse, l'eau la traversera trop rapidement produisant en conséquence une quantité insuffisante de crème sur le dessus de la boisson.*
 - *Au besoin, ajoutez du café en poudre afin que le filtre de brassage soit rempli.*
 - *Comprimez à nouveau le café en poudre avec le pilon.*
 - *Nettoyez l'excédent de café du rebord pour s'assurer qu'il est bien ajusté sous la tête de brassage et éviter les fuites.*
 - *La compression du café en poudre est un processus majeur dans la préparation de l'espresso.*
 - *Si le café en poudre est très fortement comprimé, l'espresso coulera lentement en présence de plus de crème.*
 - *Si le café en poudre n'est pas assez fortement comprimé, l'espresso coulera rapidement en présence de moins de crème.*

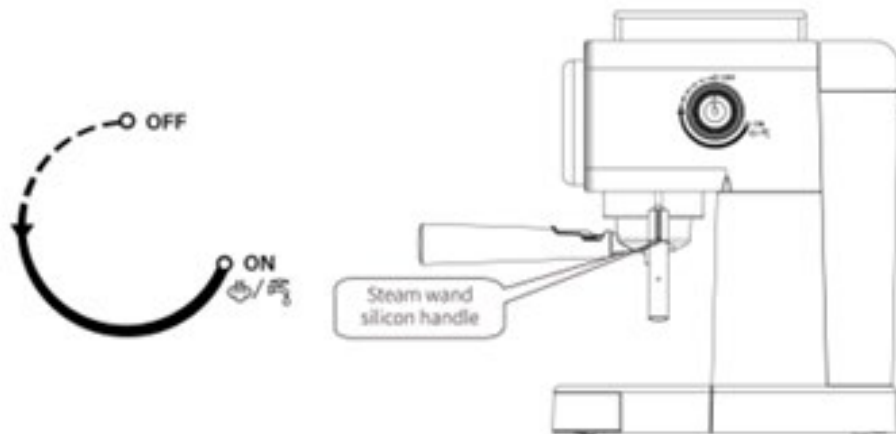


6. Fixez le porte-filtre dans la tête de brassage. Faites glisser la poignée vers la gauche, puis tournez la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Relâchez la poignée, le porte-filtre doit être solidement maintenu dans la tête de brassage et pointer vers l'avant formant un angle de 90°.



7. Placez une ou deux tasses préchauffées sous le bec verseur.
8. Une fois la machine branchée, appuyez sur le bouton ON/OFF. Tous les indicateurs doivent être stables.
9. **Espresso froid** : Déposez des glaçons dans le réservoir d'eau, appuyez sur l'option « Espresso froid ». Le temps maximum est de 19 secondes.
Conseils : Utilisez toujours de l'eau glacée pour un meilleur résultat.
10. **Simple Espresso** : Appuyez sur le bouton, le voyant clignotant indique le préchauffage de la machine. Quand le voyant cesse de clignoter et se stabilise, la machine est prête à brasser et à verser le café. Le temps maximum est de 17 secondes.
11. **Double Espresso** : Appuyez sur le bouton, le voyant clignotant indique le préchauffage de la machine. Quand le voyant cesse de clignoter et se stabilise, la machine est prête à brasser et à verser le café. Le temps maximum est de 25 secondes.
Conseils : La couleur idéal du café coulant doit être foncée, caramel, avec des reflets rougeâtres.
Conseils : Après avoir préparé l'espresso, laissez refroidir la machine pendant 15 minutes avant de préparer l'espresso à brassage froid.
12. **Americano** : Appuyez sur le bouton, le voyant clignotant indique le préchauffage de la machine. Quand le voyant cesse de clignoter et se stabilise, la machine est prête à brasser et à verser le café. Le temps maximum est de 41 secondes.
13. **Vapeur** : Possibilité de faire deux choses différentes avec la vapeur. Vous pouvez chauffer le lait et mélanger l'air avec le lait pour former une texture mousseuse. Il est nécessaire d'être patient afin d'atteindre le processus de texturation du lait parfait.
 - a) Déterminez la quantité de lait nécessaire en fonction du nombre de tasses désirées.
Conseils : Gardez à l'esprit que le volume de lait augmentera pendant le processus de texturation.
 - b) Versez le lait froid réfrigéré dans le pichet à mousse inoxydable, remplissez environ 1/3.
 - c) Lorsque vous appuyez sur le bouton réglant la vapeur, il clignote. Une fois prêt, il cessera de clignoter.
 - d) Nettoyez l'eau présente sur la buse à vapeur. La fonction vapeur s'active alors après la sélection, sur le cadran de commande de l'eau chaude. Vous pouvez alors l'éteindre quand il n'y a plus d'eau.
 - e) Tournez la buse à vapeur sur le côté de la machine.
 - f) Placez la buse dans le lait de façon à ce qu'elle se trouve à environ 1 cm sous la surface et activez la fonction vapeur en mettant la molette de commande de vapeur et d'eau chaude sur la position ON.

- g) Tournez la tasse de façon à ce que la buse de vapeur touche le rebord de la tasse puis abaissez la tasse jusqu'à ce que la buse soit juste en dessous de la surface du lait. Une action de moussage 6 sera lancée dans le lait.



Note : Ne laissez pas la vapeur gicler inégalement au risque de produire de la mousse trop aérée ou avec de grandes bulles. Si cela se produit, soulevez la tasse afin que la buse soit abaissée davantage dans le lait.

- a) À mesure que la vapeur chauffe et texture le lait, le niveau de lait dans la tasse commence à augmenter. Lorsque cela se produit, suivez le niveau de lait en abaissant la tasse afin de toujours garder la pointe de la buse juste sous la surface.
- b) Une fois la mousse créée, soulevez la tasse jusqu'à ce que la buse soit au centre du lait.
Conseils : Chaque boisson a besoin d'une quantité spécifique de mousse. Par exemple, un cappuccino a besoin de plus de mousse qu'un latte.
- c) Vous devez éteindre le cadran de contrôle pour arrêter immédiatement la vapeur.
IMPORTANT : Ne faites pas bouillir le lait.
- d) Retirez la tasse, essuyez la buse de vapeur avec un chiffon humide propre et purgez immédiatement une petite quantité de vapeur.

PRODUCTION DE CAFÉ EN CAPSULE



1. Mettez la capsule à l'intérieur du filtre à capsule, puis pressez-la fermement, placez le filtre à capsule dans le filtre porte-capsule, fixez le porte-filtre dans la machine fermement, en le tournant à droite jusqu'à ce qu'il soit en position LOCK/FERMÉE.
2. Placez votre tasse chaude sur le plateau amovible pour tasses.

3. Une fois le préchauffage terminé, appuyez sur 1-cup, attendez un moment, du café s'écoulera pendant maximum 25 secondes. Sans interventions dans les 25 secondes, l'unité centrale cessera automatiquement de fonctionner.
4. Après avoir fini de préparer le café, appuyez sur le bouton d'alimentation, tous les indicateurs s'éteignent et la cafetière cesse de fonctionner, votre café est maintenant prêt.
5. Retirez le porte-filtre métallique en le tournant vers la gauche, puis versez le filtre à capsule.
6. Laissez refroidir les éléments, puis les rincer à l'eau courante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Eteignez la machine et débranchez-la de la prise électrique pendant le processus de nettoyage. Nous vous recommandons fortement de ne pas couler une partie de la cafetière dans l'eau ou dans un autre liquide. Pour nettoyer, il suffit d'essuyer avec un chiffon humide propre et de sécher avant de stocker.

Filtres, porte-filtre et tête de brassage

Vous devez bien nettoyer les filtres en acier inoxydable.

Le porte-filtre doit être rincé sous l'eau immédiatement après l'utilisation pour retirer les restes de café. Faites couler périodiquement de l'eau dans la machine avec le porte-filtre en place, mais sans café moulu, pour rincer les restes de café persistants.

Vous devez utiliser un chiffon propre humide pour nettoyer et essuyer bien à l'intérieur de la tête de brassage pour enlever tout reste de café.

Boîtier extérieur, plateau pour les tasses

Ne pas utiliser de nettoyant commun ou abrasifs pour nettoyer la couverture extérieure. Vous devez utiliser un chiffon doux et humide pour nettoyer le couvercle extérieur et la plaque chauffante.

Grille du bac de récupération

Vous devez retirer, nettoyer et vider fréquemment la petite grille, en particulier lorsque le bac de récupération est plein. La grille peut être lavée et rincée à fond dans de l'eau chaude savonneuse. Utilisez un liquide de lavage non abrasif (n'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons ou de chiffons qui peuvent rayer la surface).

Bac de récupération

Vous devez retirer le bac de récupération lorsque la grille est retirée. Puis, vous devez le nettoyer avec un chiffon doux et humide (ne pas utiliser de nettoyants agressifs ou des agents à récurer).

Note : Ne nettoyez pas les pièces ou les accessoires dans un lave-vaisselle.

Buse à vapeur

Vous devez nettoyer la buse à vapeur après le processus de cuisson à la vapeur du lait.

Utilisez un chiffon humide pour essuyer la buse à vapeur, puis tournez-la vers le bac de récupération, vous devez régler momentanément le cadran de contrôle de la vapeur et de l'eau chaude sur le réglage de l'eau chaude. À ce moment-là, tout le lait restant sera libéré de l'intérieur de la buse de vapeur. Assurez-vous que le tube à vapeur et le cadran de contrôle de l'eau chaude sont en position OFF. Éteignez la machine, débranchez le cordon d'alimentation et laissez la machine refroidir.

Si la buse à vapeur reste bloquée, utilisez une goupille pour nettoyer l'ouverture.

Fonction de refroidissement

Vous devez laisser refroidir la machine si vous voulez faire du café à nouveau après le processus de moussage du lait ou de faire du café à nouveau immédiatement après le lavage du lait ou du tuyau de vapeur. Sinon, le café risque d'être brûlé ou éclaboussé. Vous pouvez procéder à la fabrication d'un nouveau café après le processus de refroidissement de la machine. La température augmente après le nettoyage du tuyau de vapeur et le processus de moussage du lait. Pour arrêter la fonction vapeur, vous devez appuyer sur le bouton spécifique. Tourner le bouton « Steam knob » pour qu'il soit sur ON et appuyer sur le bouton STEAM pour libérer l'eau chaude et refroidir l'appareil. Après un certain temps, appuyez de nouveau sur le bouton et éteignez le bouton de vapeur.

La cafetière est prête à être utilisée de nouveau.

DEPANNAGE

Problème	Explication	Solution
Le café ne coule pas	Pas d'eau dans le réservoir d'eau	Remplissez le réservoir d'eau, passer à travers l'appareil sans le filtre à café pour s'assurer qu'il est entièrement apprêté
	Le marc de café est trop fin ou trop compressé	
La vapeur ne s'écoule pas de la buse à vapeur	La buse à vapeur est obstruée	Consultez « Si l'évacuation de vapeur est bloquée »
	Pas d'eau dans le réservoir d'eau	Remplissez le réservoir d'eau, faites couler de l'eau chaude à l'intérieur de la buse à vapeur pour s'assurer que l'eau coule
De l'eau s'écoule du dessous de la machine	Présence de trop d'eau dans le bac de récupération	Videz et nettoyez le bac de récupération
De l'eau s'écoule de l'autre côté du filtre	Présence de café bloqué au bord du filtre	Nettoyez le filtre
Goût avarié du café	L'eau n'a pas été changée depuis trop de temps, mauvais nettoyage	Nettoyez et détartrez
Peu ou pas de vapeur dans la buse à vapeur	La buse à vapeur est bouchée	Nettoyez et détartrez
Mousse de lait pauvre	Usage de lait écrémé	Mieux vaut utiliser du lait entier

Une cafetière propre est essentielle pour faire un savoureux café. Il est nécessaire de nettoyer la cafetière régulièrement, comme spécifié dans la section " NETTOYAGE ET ENTRETIEN ".

1. Toujours utiliser de l'eau fraîche ou à température ambiante lors de la préparation du café.
2. Conservez le café moulu non entamé dans un endroit sec.
3. Après ouverture, mettre le café moulu dans une boîte hermétique et le conserver au réfrigérateur pour lui garder son arôme.

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec, hors d'accès des enfants.

GARANTIE CONFORME A LA RÉGLEMENTATION

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux.

Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat du produit par le consommateur.

Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et
- le bon de garantie (situé sur le côté ou le fond de la boîte) tamponné et rempli.

Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.

Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.

Les prestations dans le cadre de la garantie légale n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie.

En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, dans son emballage d'origine, accompagné de la preuve d'achat.

La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge.

Les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que leur nettoyage, entretien ou remplacement, ne sont pas garantis, et sont donc à votre charge.

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Pression	20 Bar
Puissance	1350W
Norme	Classe I
Capacité Eau	1,5L

Fabriqué en RPC

Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

MISE A LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une prise électrique avec terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre.

Notes : En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre.

Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.

L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ou à la pluie

ATTENTION : En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD).

Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

