

INGEBRUIKNAME



1. Bonenreservoir met koffiebonen vullen
2. Waterreservoir met vers water vullen
3. Stekker in stopcontact steken

Nooit gecarameliseerde of gearomatiseerde koffie gebruiken!



1. Een kan onder het stoompijpe plaatsen
2. Machine inschakelen
3. Heetwater tot een regelmatige straal laten uitlopen

3. Temperatuur indicator



► Knippert: machine warmt op
Brandt: machine gebruiksklaar

INSTELLEN

Maalgraad instellen

Alleen tijdens het malen instellen!

De machine is op een middelfijne maling ingesteld. Aanbevolen maalinstelling: 8 (+4 / -2)

Koffie loopt te



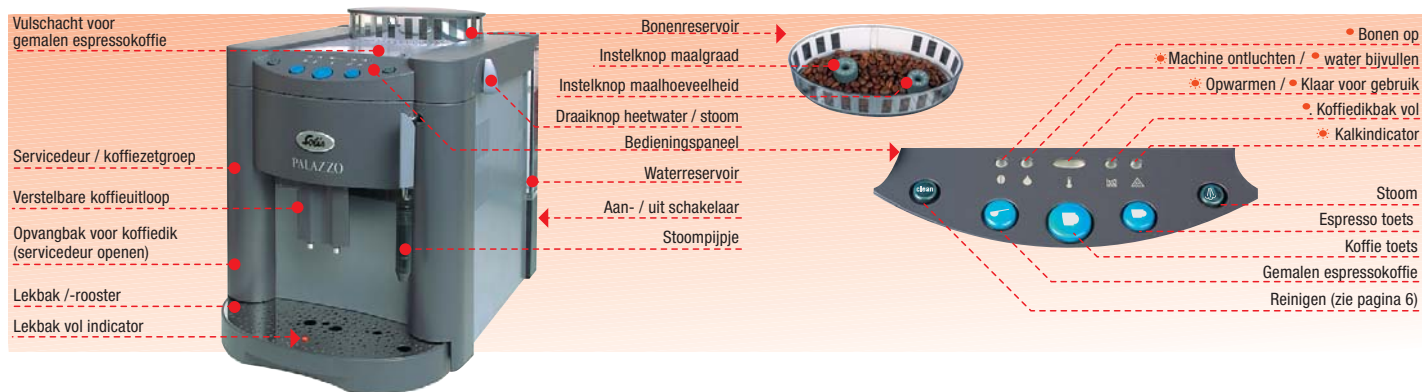
snel: fijnere maling
langzaam: grovere maling

Koffiehoeveelheid instellen

1. Kop plaatsen
2. Gewenste toets (koffie of espresso) ingedrukt houden
3. Bij gewenste hoeveelheid de toets loslaten
4. Hoeveelheid is geprogrammeerd



GEBRUIK



BONENKOFFIE



- Kopje(s) plaatsen diverse maten kopjes mogelijk
- Koffieuitloop instellen uitloop in hoogte verstelbaar
- Evt. koffiesterkte bepalen *sterkere koffie* *slappere koffie*
- 1 x drukken voor 1 kopje 2 x drukken voor 2 kopjes *koffie of espresso*
- Kopje(s) uitnemen

Koffiecrème verbeteren

- Een andere espressomelange gebruiken *(geschikt voor volautomatische espressomachines)*
- Verse espressobonen gebruiken
- Maalgraad aanpassen

GEMALEN KOFFIE



- Kopje plaatsen diverse maten kopjes mogelijk
- Koffieuitloop instellen uitloop in hoogte verstelbaar
- Gemalen koffietoets indrukken
- Gemalen koffie vullen Max. 1 afgestreken maatlepel **NOOIT oploskoffie gebruiken**
- 1 x indrukken *koffie of espresso*
- Kopje wegnemen

CAPPUCCINO



- 1/3 Glas met melk vullen **Alleen hittebestendig glas gebruiken!**
- Stoom kiezen Temp. indicator knippert: verwarmt Temp. indicator brandt: gebruiksklaar
- Stoomknop opendraaien **Het restwater weglaten lopen** Stoomknop dichtdraaien
- Glas plaatsen Pijpje 3 tot 4 cm. in de melk dompelen. Stoomknop weer open draaien
- Melk opschuimen Glas draaiend bewegen...
- Opschuimen beëindigen en glas wegnemen Stoompijpje met vochtige doek afnemen
- Melkschuim onder de uitloop plaatsen Koffieuitloop is naar achter verstelbaar
- Koffie kiezen

STOMEN



- Stoom kiezen Temp. indicator knippert: verwarmt Temp. indicator brandt: gebruiksklaar
- Stoomknop opendraaien **Het restwater weglaten lopen** Stoomknop dichtdraaien
- Kan plaatsen Pijpje 3 tot 4 cm. in de drank dompelen. Stoomknop weer open draaien
- Drank draaiend verwarmen
- Verwarmen beëindigen en kan wegnemen
- Stoompijpje met vochtige doek afnemen **Zodat de schuim niet opdroogt**

Na STOOM/CAPPUCCINO

- Stoomtoets uitschakelen en 1 kop heetwater laten doorlopen. Watertemperatuur wordt weer naar normale koffietemperatuur teruggebracht
- Zie biz. 1 Ingebruikname (2. Ontluchten)

HEETWATER



- Zonodig stoompijpje verstellen
- Glas plaatsen
- Heetwater knop opendraaien
- Heetwater laten uitlopen
- Heetwater knop dichtdraaien en glas wegnemen

Hier starten



1 Uitschakelen
2 Toetsen indrukken, vasthouden en het apparaat inschakelen om in de programmeermodus te komen
3

Waterhardheid meten



Aflesen na 1 minuut



Toets indrukken



Drukken tot... * fabrieksinstelling

Spoelfunctie

Direct na het inschakelen van de machine wordt het restwater uit het apparaat gespoeld. Zo wordt de eerste koffie met vers water bereid



Toets indrukken



geactiveerd
niet geactiveerd

Voorwelfunctie

De koffie wordt kort bevochtigd en na een korte pauze bereid



Toets indrukken



geactiveerd
niet geactiveerd

Voormaalfunctie

Tijdens de bereiding wordt de volgende portie koffie reeds gemalen (ideaal wanneer meerdere kopjes koffie gezet worden)

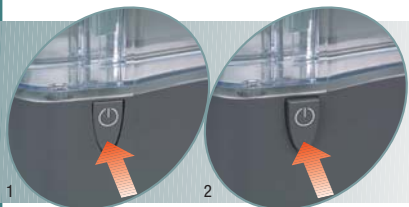


Toets indrukken



geactiveerd
niet geactiveerd

Hier beëindigen



1 Uitschakelen ...
2 en weer inschakelen om de geprogrammeerde functies te activeren.

REINIGING

1 Apparaat (duur ca. 6 minuten)



1 Waterreservoir vullen, schaal onder de uitloop plaatsen



2 Reinigingstablet inwerpen



3 Reinigingstoets 5 sec. indrukken
Wanneer reinigingstoets stopt met branden is de reiniging beëindigd

2 Stoompijpje



1 Gekartelde schroef losdraaien, stoompijpje afnemen



2 Met vochtige doek afnemen



3 Pipje uit elkaar nemen, melkresten onder stromend water verwijderen. Onderdelen goed drogen, weer terugplaatsen

ONTKALKEN

(automatisch)



Elke 3 - 4 maanden of

zodra:



- Voor het ontkalken dient het apparaat op de stroomvoorziening aangesloten te zijn en met de hoofdschakelaar ingeschakeld te zijn. Tijdens het ontkalken is het verwarmingselement gedeactiveerd.
- Voor het ontkalken dient een niet giftig en/of onschadelijk ontkalkingsmiddel (Solipol) gebruikt te worden.
- **NOOIT AZIJN gebruiken** (veroorzaakt apparaatschade!)
- Fabrieksaanwijzingen opvolgen!
- Wordt de machine tijdens het ontkalken uitgeschakeld, dan zal het proces bij inschakeling van de machine weer voortgezet worden.

1 Voorbereiden

1. Grote schaal onder het stoompijpje plaatsen
2. Solipol in de verhouding 1:1 (0,5 l. Solipol / 0,5 l. water) in het waterreservoir doen

2 Ontkalken (duur ca. 45 minuten)



1 Toetsen indrukken: toetsen reinigen, gemalen koffie en kalkindicator gaan branden



2 Draaiknop opendraaien: kalkindicator knippert / toetsen reinigen en gemalen koffie branden



3 Zodra de toetsen / kalkindicator knipperen: draaiknop dichtdraaien

3 Spoelen

1. Waterreservoir goed onspoelen en met vers water vullen
2. Draaiknop opendraaien en vol waterreservoir laten doorlopen
3. Draaiknop dichtdraaien, ontkalking is beëindigd

Geleverde toebehoren



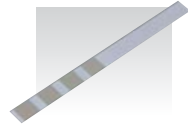
Sleutel voor (de)montage zeefje



Reinigingsborstel



Maatschep (gemalen koffie)



Teststrip voor waterhardheid

Reinigingsmiddelen



Reinigingstabletten



Ontkalkingsmiddel (optioneel)

Technische Gegevens

- Aansluitwaarde
 - Vermogen
 - Voorziening
 - Behuizing
 - Afmetingen (h x b x d)
 - Netto gewicht
 - Lengte stroomkabel
 - Kabel opbergvak
 - Bedieningspaneel
 - Waterreservoir
 - Inhoud
 - Verwarmingselement
 - Pompdruk
 - Veiligheidsvoorzieningen
 - Stoomafname
- Zie typeplaatje op de machine
Zie typeplaatje op de machine
Zie typeplaatje op de machine
Metaal / kunststof
Ca. 36,5 x 28 x 43 cm / ca. 11 x 14,4 x 16,9 Inch
Ca. 11 kg / net 24.25 lb
1,2 m
Ja
Op het front
Afnembaar
Waterreservoir ca. 2 liter
Bonenreservoir ca. 250 gram
Aluminium
15 Bar
Overdrukventiel voor verwarming en thermostaat beveiliging
Traploos Regelbaar

Deze TSM SUCCESS MANUAL® is door de SEV op basis van de overeenkomst op de veiligheidsrelevante normen gecontroleerd en door middel van een risico analyse op de juistheid en volledigheid van de gebruiksaanwijzing met betrekking tot veilig gebruik van het apparaat gecontroleerd. Daarbij is uitgegaan van gebruik, waar redelijkerwijze rekening mee gehouden kan worden.

TSM
TOTAL SECURITY MANAGEMENT



TSM SUCCESS MANUAL® - safe to use - easy to understand due to TSM® - Total Security Management and ergonomic communication®

STORINGEN VERHELPEN

Geen signaal

Apparaat heeft geen spanning

- Aan / uitschakelaar inschakelen
- Stekker en aansluiting controleren

Bij het selecteren van « gemalen koffie » loopt alleen water door



- Vullen met een maatlepel gemalen koffie

Koffie is niet warm genoeg

- Kopjes voorverwarmen
- Koffiezetgroep reinigen of machine ontkalken

Geen heetwater / stoom

Stoompijpe verstopt

- Stoompijpe met naald reinigen (bij een uitgeschakeld apparaat en gesloten heetwater knop)

Opwarmtijd te lang, waterhoeveelheid te gering

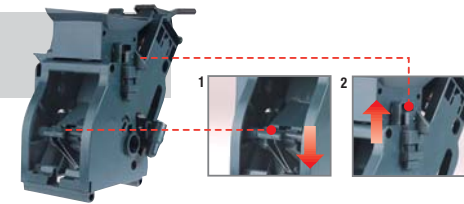
- Apparaat ontkalken

Koffiezetgroep kan niet uitgenomen worden

1. Servicedeur sluiten
2. Apparaat aanzetten
3. Koffiezetgroep ontgrendelt zich
4. Verder met

Koffiezetgroep kan niet teruggeplaatst worden

Zetgroep in uitgangspositie zetten



Bereiding start niet

Signaal:



- ☀ = Bonenmolen geblokkeerd
- = Bonen tekort

- ▶ Servicedienst contacteren
- ▶ Espressobonen bijvullen



- ☀ = Machine ontluichten
- = Waterreservoir leeg

- ▶ Zie blz. 1 (2. Ontluichten)
- ▶ Met vers water vullen



- ☀ = Bak voor koffiedik ontbreekt
- = Bak voor koffiedik vol (na 14 kopjes koffie)

- ▶ Bak terugplaatsen
- ▶ Bak legen (bij een ingeschakelde machine!)



- ☀ = Kalkindicator brandt

- ▶ Zie blz. 6 (Ontkalken)



- ☀ = Reinigingsindicator brandt (na 250 kopjes koffie)

- ▶ Zie blz. 6 (Reiniging)



- ☀ = Overtemperatuur

- ▶ Zie blz. 1 (Ontluichten)



- ☀ = Koffiezetgroep blokkeert
- = Koffiezetgroep ontbreekt

- ▶ Zie blz. 8 (Storingen verhelpen / zetgroep)
- ▶ Zetgroep terugplaatsen



- = Servicedeur open

- ▶ Servicedeur sluiten

ONDERHOUD

Geen agressief of schurend middel gebruiken

- Het apparaat mag pas worden gereinigd nadat de stekker uit het stopcontact genomen is
- Droog nooit onderdelen, op een kachel, in een oven of magnetron

Machine

Met zachte vochtige doek afnemen

Bak voor koffiedik, lekbak

Onder stromend water afspoelen

Waterreservoir

Met stromend water reinigen

Het filter dat zich in het waterreservoir bevindt uitnemen en grondig spoelen. Het filter door licht aandrukken weer terugplaatsen

Koffieuitloop

Wekelijks reinigen



1. Kan onder uitloop plaatsen



2. Toets gemalen koffie indrukken (zonder gemalen koffie te gebruiken)



3. Middels koffietoets schoon water door het systeem laten lopen, om koffie residuen in de uitloop te verwijderen

Koffiezetgroep

Wekelijks reinigen, zetgroep nooit in afwasmachine reinigen!



1. Servicedeur openen.
Lekbak / koffiedik bak uitnemen.

2.1 Zeeffe met sleutel opendraaien...



2. PUSH hendel indrukken en zetgroep uitnemen. Zonodig bovenste zeeffe van de zetgroep opendraaien.

Alles onder handwarm, stromend water schoonmaken en laten drogen. Serviceruimte reinigen.

2.2 ... en uitnemen



3. Zetgroep weer in elkaar zetten en terugplaatsen, daarbij de PUSH hendel NIET indrukken!

4. Lekbak en koffiedik bak terugplaatsen en servicedeur sluiten.



PALAZZO

Gebruiksaanwijzing



De documentatie bij uw nieuwe espressomachine bestaat uit deze gebruiksaanwijzing, de separaat bijgevoegde veiligheidsinstructies en een garantiekaart. Leest u deze documentatie aandachtig door voor ingebruikname van uw machine. Bewaar de documentatie onder handbereik bij de machine en geef deze aan een volgende gebruiker door.

MISE EN MARCHÉ

1.

Préparatifs



1 Remplir le bac avec du café en grain

2 Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche

3 Brancher

Ne pas utiliser de café caramélisé ou aromatique!

2.

Purger le circuit



1 Placer un récipient en dessous de la buse vapeur

2 Enclencher la machine

3 Faire couler l'eau chaude jusqu'à l'écoulement régulier de celle-ci

3. Observer le voyant central



▶ le voyant clignote:

la machine est en mode de chauffe

voyant allumé:

la machine est prête

REGLAGE

Degré de mouture

Ne régler qu'avec le moulin à café en marche!

La machine est programmée sur une valeur moyenne. Valeurs conseillées: 8 (+4/-2)

Le café coule trop ...



vite: mouture plus fine

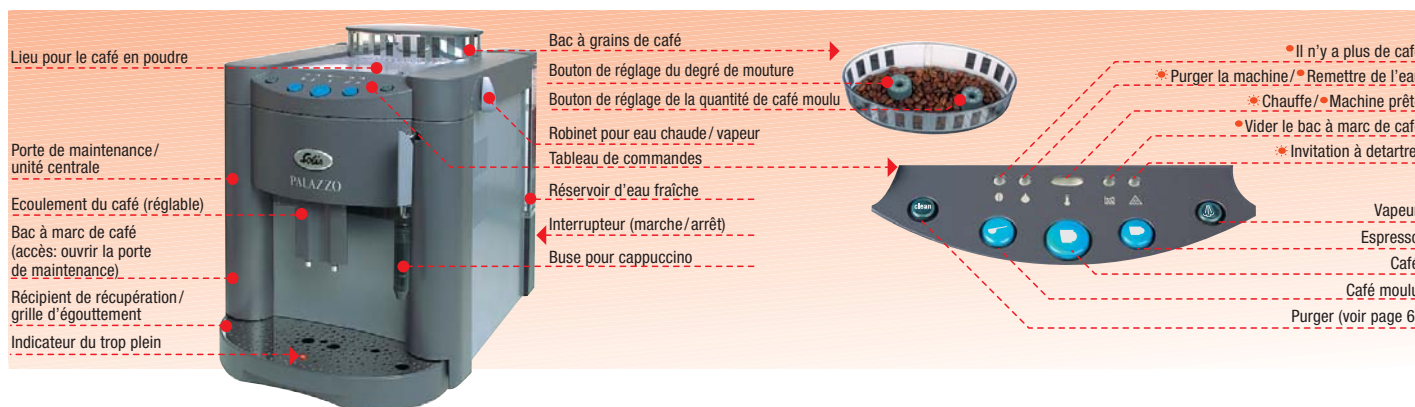
lentement: mouture plus grosse

Quantité de café

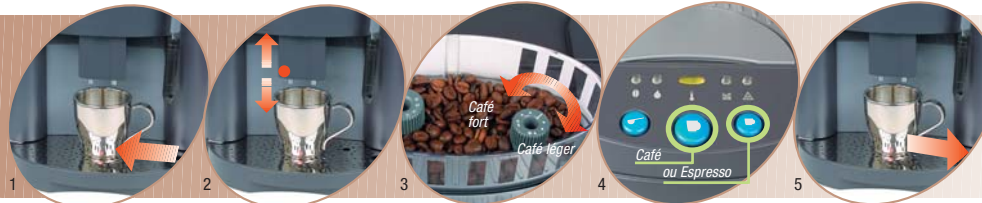
- 1) Placer une tasse
- 2) Appuyer la touche voulue (espresso ou café) et maintenir appuyer
- 3) Dès que la quantité souhaitée est atteinte, lâcher la touche
- 4) La quantité est mémorisée



PREPARATION



CAFE EN GRAINS



1 Placer la/es tasse/s
Différentes tailles de tasse
possibles

2 Régler l'écoulement
du café
Ecoulement du café réglable

3 Régler la quantité
de poudre désirée
Café fort
Café léger

4 Appuyer 1x pour 1 tasse
Appuyer 2x pour 2 tasses
Café
ou Espresso

5 Retirer la/les tasse/s

Améliorer la mousse (crema)

- Utiliser un autre mélange de café (café spécialement prévu pour machine à espresso entièrement automatique)
- Utiliser du café fraîchement torréfié
- Modifier le degré de mouture

CAFE MOULU



1 Placer la tasse
Différentes tailles de tasse
possibles

2 Régler l'écoulement
du café
Ecoulement du café réglable

3 Sélectionner «Poudre»

4 Remplir de poudre
1 cuillère-mesure rase max.
JAMAIS de café soluble!

5 Appuyer 1x

6 Retirer la tasse

CAPPUCCINO



1 Remplir 1/3 de la tasse
avec du lait froid
Seulement le verre
réfractaire utiliser!

2 Sélectionner «Vapeur»
LED Temp. clignote: chauffe
LED Temp. éclairci: température
atteinte

3 Démarrer la préparation
Tout d'abord faire couler
l'eau restante.
Refermer le robinet

4 Placer la tasse sous
la buse cappuccino
Plonger la buse 3 - 4 cm dans
le récipient. Reouvrir le robinet

5 Faire mousser le lait
Effectuer des mouvement
de va-et-vient avec
la tasse...

6 Fermer le robinet et
retirer la tasse
pour que la mousse de la boisson
ne sèche pas

7 Mettre la tasse en place
La pièce d'écoulement de
café en arrière

8 Sélectionner votre café

VAPEUR



1 Sélectionner «Vapeur»
LED Temp. clignote: chauffe
LED Temp. éclairci: température
atteinte

2 Démarrer la préparation
Tout d'abord faire couler
l'eau restante.
Refermer le robinet

3 Placer un récipient en
dessous la buse
Plonger la buse 3 - 4 cm dans
le récipient. Reouvrir le robinet

4 Chauffer la boisson en
effectuant des
mouvements rotatifs

5 Fermer le robinet et
retirer le récipient

6 Nettoyer la buse avec un
chiffon humide
pour que la
mousse de la boisson ne sèche pas

Depuis VAPEUR / CAPPUCCINO

- Ouvrir le robinet «vapeur» et laisser sortir une tasse d'eau chaude: la température de l'eau redescend pour celle d'un café
- Voir «mettre en marche», 2. Purger

EAU CHAUDE



1 Déplacer éventuellement
la buse

2 Placer le récipient
en dessous

3 Ouvrir le robinet
d'eau chaude

4 Faire couler l'eau chaude

5 Fermer le robinet et
retirer le récipient

PROGRAMMATION

Démarrer ici



1 Arrêter la machine
2 Appuyer sur les touches, tenir appuyer la pression et mettre en marche la machine pour pouvoir entrer dans le mode de programmation
3

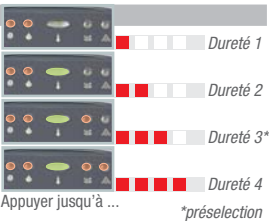
Programmer la durée d'eau



Lecture après 1 minute



Appuyer sur la touche



Appuyer jusqu'à ... *préselection

Fonction «Rincer la machine»

Dès que vous mettez la machine en marche, celle-ci effectue un rinçage.



Appuyer sur la touche



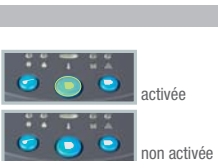
activée
non activée

Fonction pré-infusion

L'eau chaude humidifie le café puis ne coule qu'après une courte pause!



Appuyer sur la touche



activée
non activée

Fonction pré-mouture

Pendant que s'écoule votre café, le moulin effectue déjà la prochaine mouture (idéal lorsque l'on doit préparer beaucoup de café).

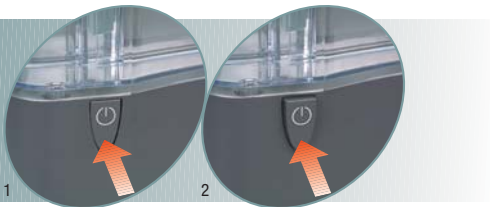


Appuyer sur la touche



activée
non activée

Finir ici



1 Arrêter la machine...
2 puis remettre en marche afin d'activer les fonctions programmées

NETTOYAGE

1 Appareil

Durée: env. 6 min.



1 Remplir le réservoir d'eau fraîche, placer un récipient en dessous de l'écoulement de café
2 Introduire la pastille de nettoyage
3 Appuyer pendant 5 sec. quand le voyant «clean» s'éteint: le nettoyage est terminé

2 Buse pour cappuccino



1 Enlever l'embout en le tournant et en le tirant vers le bas
2 Nettoyer avec un chiffon humide
3 Démontez la buse. Pour éliminer les résidus de lait, nettoyer bien tous ses composants sous l'eau avant de le remonter

DETARTRAGE

(automatique)



Tous les 3 - 4 mois ou dès que:



- Pendant le détartrage, la machine doit être sous tension et rester allumée. Durant le déroulement du programme la chaudière est désactivée.
- Pour le détartrage utilisez que des produits non corrosif ou non toxique comme par exemple le Solipol
- **Ne JAMAIS utiliser de VINAIGRE** (risque d'abîmer l'appareil!)
- Observer les indications du fabricant lorsque l'appareil est froid!
- Si la machine est éteinte lors du détartrage, celui-ci se poursuivra automatiquement dès sa remise en marche

1 Préparer

1. Placer un grand récipient sous la buse d'eau chaude/vapeur,
2. Mettre le mélange de Solipol et d'eau dans le réservoir d'eau (0,5 l Solipol / 0,5 l d'eau)

2 Détartrer

Durée: env. 45 min.



1 Appuyer sur les touches : Les touches clean, café moulu et LED détartrage sont éclairées
2 Ouvrir le robinet: LED détartrage clignote/ fermer le robinet les touches clean et café moulu sont éclairées
3 Quand les touches/LED clignotes: LED détartrage clignote/ fermer le robinet les touches clean et café moulu sont éclairées

3 Rincer

1. Rincer le réservoir d'eau et le remplir d'eau pure
2. Ouvrir le robinet et laisser le contenu s'écouler
3. Fermer le robinet, le détartrage est terminé

Accessoires fournis



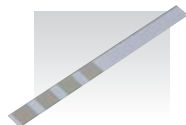
Clé pour le démontage et montage du filtre de l'unité centrale



Pinceau de nettoyage



Cuillère-mesure à café



Bandes pour tester la dureté de l'eau

Produit de nettoyage



Pastilles de nettoyage



Produit de détartrage (optional)

Données techniques

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation - Corps de la machine - Dimensions (L x H x P) - Poids - Câble secteur - Place de rangement pour le câble d'alimentation - Tableau de commande - Réservoir d'eau - Capacité - Chaudière - Pression pompe - Dispositif de sécurité - Buse d'eau/vapeur | <p>voire les indications sur la machine (plaque signalétique)
voire les indications sur la machine (plaque signalétique)
voire les indications sur la machine (plaque signalétique)
métal - plastique
ca. 28 x 36,5 x 43 cm/ ca. 11 x 14,4 x 16,9 Inch
netto ca. 11 kg/net 24.25 lb
1,2 m</p> <p>oui
frontal
amovible
réservoir d'eau env. 2 l
bac à grains de café pour 250 gr.
en alluminium
15 bar
soupapes de sûreté pression pour chauffage
thermostat de sécurité
réglable sans gradation</p> |
|--|---|

Ce TSM SUCCESS MANUAL® a été examiné par l'ASE quant à la conformité aux normes de sécurité applicables. Sur la base d'une analyse des risques liée à l'utilisation, ce manuel a été examiné quant à l'intégrité et l'exactitude des indications pour une utilisation sans danger de l'appareil. Ceci à condition de toujours l'utiliser de façon raisonnable.

TSM
TOTAL SECURITY MANAGEMENT



TSM SUCCESS MANUAL® - safe to use - easy to understand due to TSM® - Total Security Management and ergonomic communication®

REMEDIER AUX PANNES

Pas d'affichage

L'appareil n'est pas sous tension

- Allumer la machine
- Vérifier la prise de courant et le câble d'alimentation

Lors de la sélection «Café moulu» seule de l'eau coule



- Mettre une cuillère-mesure de café moulu

Le café n'est pas assez chaud

- Préchauffer les tasses
- Nettoyer éventuellement l'unité centrale ou détartrer la machine

Pas d'eau chaude/de vapeur

Buse d'eau chaude/vapeur bouchée

- Nettoyer la buse avec une épingle (Eteindre la machine et fermer le robinet)

Durée de chauffage trop longue Trop peu d'eau

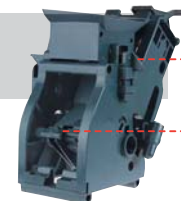
- Détartrer l'appareil

L'unité centrale ne peut pas être enlevé

1. Fermer la porte de maintenance
2. Allumer la machine
3. L'unité centrale est déverrouillée
4. Continuer avec

L'unité centrale ne peut pas être insérée

Repositionner l'unité centrale au mode départ.



La préparation ne démarre pas

Affichage:

- = Moteur du moulin à café est bloqué
- = Il n'y a plus de café en grain

- ▶ Veuillez vous adresser au service à la clientèle compétent
- ▶ Remplir de grains

- = Purger le circuit
- = Réservoir d'eau vide

- ▶ Voir page 1, Purger le circuit
- ▶ Remplir le réservoir d'eau fraîche

- = Bac à marc manque
- = Bac à marc est plein (après 14 tasses de café)

- ▶ Mettre en place le bac à marc
- ▶ Vider le bac à marc et remettre en place

- = Invitation à détartrer

- ▶ Voir page 6, Détartrer

- = Nettoyage à faire (après 250 cafés)

- ▶ Voir page 6, Nettoyage

- = Température trop élevée

- ▶ Voir page 1, Purger le circuit

- = Unité centrale bloquée

- ▶ Voir page 8, remédier aux dérangements (unité centrale)
- ▶ Mettre en place l'unité centrale

- = Manque l'unité centrale

- ▶ Fermer la porte

- = Porte ouverte

- ▶ Fermer la porte

MAINTENANCE

Utilisez qu'un produit doux et non corrosif!

- Avant de commencer à nettoyer votre machine veuillez l'arrêter et la débrancher
- Ne pas faire sécher les différents éléments de la machine en les mettant dans un four ou micro-ondes

Corps de la machine

Essuyer avec un chiffon humide et doux

Bac à marc et bac de récupération

Nettoyer sous l'eau

Réservoir d'eau

Nettoyer sous l'eau

Sortez le filtre contenu dans le bac d'eau et bien le rincer. Réinsérez le filtre en effectuant un léger mouvement rotatif et une pression

Ecoulement du café

Nettoyer 1x par semaine.



1. Placer un récipient en dessous de l'écoulement du café



2. Appuyer le bouton café moulu (sans mettre du café)



3. Laisser passer l'eau par le système afin d'évacuer les restes de café ou autres particules des tuyaux.

Unité centrale

Nettoyer 1x par semaine.
Ne jamais mettre l'unité centrale dans le lave-vaisselle



1. Ouvrir la porte de maintenance. Sortir le bac de récupération/le bac à marcs

2.1 Dégager le filtre avec la clé ...



2. Appuyer sur PUSH et sortir l'unité centrale. Si nécessaire dévisser le filtre supérieur (sur le piston)

2.2 ... et enlever



Nettoyer le tout en passant sous l'eau chaude et bien essuyer. Nettoyer la porte de maintenance

3. Remonter et réinsérer l'unité centrale. **NE PAS appuyer sur PUSH pendant l'opération!**

4. Insérer le bac de récupération/le bac à marc puis fermer la porte de maintenance



Solis
OF SWITZERLAND

PALAZZO

Mode d'emploi



La documentation de votre nouvelle machine à café contient le mode d'emploi et séparé les instructions de maintenance. Veuillez lire attentivement le tout avant la toute première utilisation. Veuillez que cette documentation soit toujours à portée de main, pour vous ou tout autre utilisateur.