

yUNIO

H2

NL Gebruiksaanwijzing

FR Mode d'emploi

EN User Manual



Er kunnen verschillen zijn tussen de afbeeldingen en de werkelijke producten vanwege productupgrades.
Raadpleeg alstublieft het daadwerkelijke product.

Inhoud

1. Introductie	6	5. Installatie en testen	15
1.1 Kennismaking	6	5.1 Plaatsingsvereisten	
1.2 Over de handleiding	6	5.1.1 Locatie	15
1.3 Beschrijving van de machine	6	5.1.2 Vermogen voorwaarden	16
2. Beschrijving van de machine	7	5.1.3 Water voorwaarden	17
2.1 Machine introducties	7	5.2 Eerste gebruik	17
2.2 Functionele beschrijving	7	5.3 Het toestel aan- en uitschakelen	18
2.3 Technische parameters	8	5.4 Demontage en installatie van de bonencontainer	19
2.3.1 Uitvoercapaciteit	8	6. Dranken maken	19
2.3.2 Specificatieparameters	8	6.1 Koffie	19
2.3.3 Beschrijving maalindex	8	6.2 Melkdranken	20
2.3.4 Eco modus beschrijving	8	6.3 Warm water	21
2.3.5 Beschrijving drankparameters	9	7. Schoonmaak en onderhoud	22
2.4 Accessoires	9	7.1 Dagelijkse reiniging	22
2.4.1 Meegeleverde accessoires	9	7.1.1 Brouwsysteem snel spoelen	20
2.4.2 Accessoires en apparaatopties	9	7.1.2 Melksysteem snel spoelen	23
3. Elektrisch schema	10	7.1.3 Melkopschuimer demonteren en reinigen	24
4. Veiligheidsmaatregelen	11	7.2 Regelmatig onderhoud	25
4.1 Toepassingen	11	7.2.1 Dieptereiniging brouwsysteem	25
4.2 Veiligheidswaarschuwingen	11	7.2.2 Dieptereiniging melksysteem	26
4.2.1 Risico's voor de gebruiker	11	7.2.3 Ontkalking	28
4.2.2 Gevaren voor machines	12	7.2.4 Maalgraad instellingen aanpassen	29
4.2.3 Gevaren van schoonmaakmiddelen	13	8. Voorzorgsmaatregelen voor dagelijks gebruik en onderhoud	29
4.2.4 Gezondheidsrisico's	14	9. Probleemoplossing en behandeling	30
		10. Aansprakelijkheid en garantie	31
		10.1 Verantwoordelijkheden van de gebruiker	31
		10.2 Aansprakelijkheid en garantie	31

1. Introductie

1.1 Kennismaking

- Deze koffiemachine is de nieuwste generatie volautomatische machines die we hebben ontwikkeld. Het ontwerp is een weerspiegeling van onze kerntechnologieën.
- De handleiding introduceert de koffiemachine en de gebruiksregels. Volg onze gebruiksvoorwaarden en voorzorgsmaatregelen. Voor meer informatie neem contact op met onze klantenservice.
- De prestaties van een koffiezetapparaat zijn afhankelijk van goed onderhoud en gebruik. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, voordat je de koffiemachine voor het eerst gebruikt. Veel plezier met het gebruik.

1.2 Over de handleiding

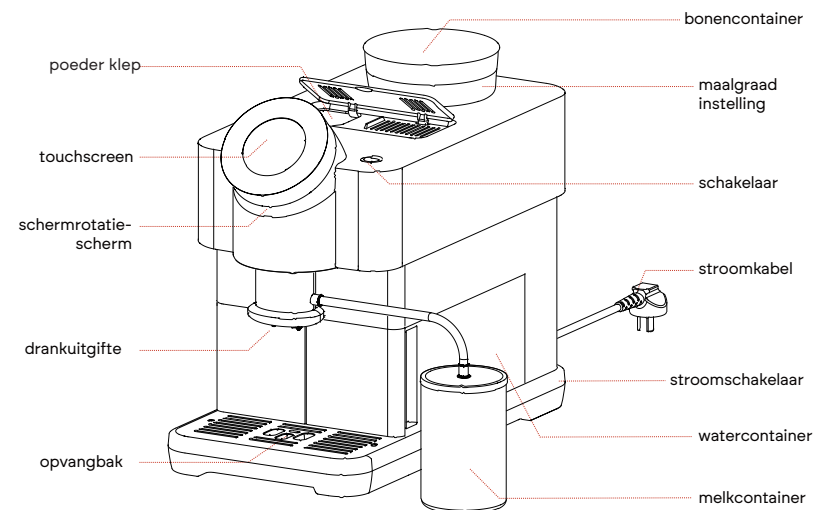
- Deze handleiding is een standaardonderdeel en moet altijd bewaard worden op een plaats waar het product wordt gebruikt en houd het duidelijk leesbaar.
- Vanwege de verdere ontwikkeling van technologie behouden we ons het recht om deze handleiding te herzien. Ongeoorloofd fotokopiëren en wijzigen is verboden.
- Deze handleiding is van toepassing op het model: H2

1.3 Beschrijving van de machine

- Alleen te gebruiken voor koffie, warm water en melk, niet voor andere doeleinden.
- De behuizing is gemaakt van hoogwaardig kunststof. Deze machine en alle hulp-apparatuur zijn ontworpen om te voldoen aan de volgende verplichtingen van de operator:
 - HACCP sanitation regels;
 - Ongevallenpreventievoorschriften voor elektrische veiligheid in de commerciële sector;
- De bediening van deze machine gebeurt via een aanraakgevoelig scherm (touchscreen).

2. Beschrijving van de machine

2.1 Machine introductie



figuur 1

2.2 Functionele beschrijving

Koffiepoeder / tablet klep: alleen voor levering van koffiepoeder en reinigingstabletten;

Aanraakscherm: 4- inch touchscreen;

Drankuitgifte: Aanpasbare hoogte 90-140mm;

Opvangbak: Vangt afvalwater en koffiedik op, kan er uit worden getrokken om afvalwater en koffiedik te lozen;

Bonencontainer: doe er alleen koffiebonen in

Maalgraad instelling: de roterende insterlring kan de maling aanpassen, hoe groter de schaal van de numerieke markeringen hoe grover, hoe kleiner hoe fijner;

Schakelaar: Machine in- en uitschakelen (slaapstand);

Stroomkabel: lengte 1 meter;

Stroomschakelaar: de aan/uit-schakelaar voor de koffiemachine, die zich achter de machine bevindt;

Watercontainer: alleen voor zuiver- of kraanwater;

Melkcontainer: alleen voor melk.

2.3 Technische parameters

2.3.1 Uitvoercapaciteit

Kopjes per uur gebaseerd op DIN18873-2

Dagelijkse productie 20 koppen

Koppen per uur

Espresso (30 ml) 50 koppen
Americano (160 ml) 35 koppen
Cappuccino (200 ml) 30 koppen
Warm water 8 liter

Inhoud waterreservoir 1,5 liter
Capaciteit koffiebonnenreservoir +/- 200 gr
Capaciteit opvangbak +/- 10 st

2.3.2 Specificatieparameters

Nominale spanning 220-240 V
Nominale frequentie 50/60 Hz
Nominale vermogen 1.450 W
Machine (B x D x H) 24 x 46 x 40 cm
Nettogewicht 11 kg
Brutogewicht 13,5 kg

2.3.3 Beschrijving maalindex

Maalindex beschrijving 0,7 - 1,3 (standaard 1.0)
betekent (0.7 - 1.3) x huidige maalhoeveelheid

Bijvoorbeeld: Maalindex ingesteld op 0,7 betekent dat de brouwpoederhoeveelheid 0,7 keer de standaardhoeveelheid is. Maalindex ingesteld op 1,3 betekent dat de brouwpoederhoeveelheid 1,3 keer de standaard poederhoeveelheid is.

2.3.4 Eco modus beschrijving

ECO-modus 1: Een uur onbemand gebruik van de machine, het scherm dimt 50%, de interface verschijnt ECO screensaver; Klik op het scherm om de hoofdinterface te openen, u kunt weer drankjes maken.

ECO mode 2: Na een half uur zonder toezicht te hebben gewerkt, wordt het scherm zwart en wordt de machine zacht uitgeschakeld (stand-by) ; druk op de schakelaar, die rechtboven staat, om naar de hoofdinterface te gaan, u kunt weer drankjes maken.

2.3.5 Beschrijving maalindex

Standaard koppen parameters							
dranken	koffiedik	voor-brouwsels	koffie (ml)	warm water (ml)	melk-schuim	extratie-controle	temperatuur level
Instelbereik	1-5 Hoe groter, hoe meer koffie dik er zal zijn	0-5 Hoe groter, hoe meer tijd voor voor-brouwsels	10 - 240	0 - 300	1 - 90	Standaard Sterk Extra sterk	Hoog Gemiddeld Laag
Espresso	3	1	30	/	/	Standaard	Hoog
Cappuccino	3	0	25	/	35	Standaard	Hoog
Koffie verkeerd	3	2	30	/	60	Standaard	Hoog
Americano	3	0	40	120	/	Standaard	Hoog
Melkschuim	/	/	/	/	30	/	/
Warm water	/	/	/	150	/	/	/

tabel 1

2.4 Accessoires

2.4.1 Meegeleverd accessoires

Dit model levert de volgende reserveonderdelen

Naam	Uitleg
Reinigingstabletten of vloeistof voor koffiemachine	Dieptereiniging voor de koffiemachine. Elimineert het koffievet, niet giftig en smaakloos.
Reinigingstabletten of vloeistof voor melksysteem	Dieptereiniging voor melkkan- en systeem. Elimineert alle melkresten en melkschuim, niet giftig en smaakloos.
Ontkalkingspoeder of vloeistof	Om te ontkalken, verwijder kalk uit de container van de koffiemachine om de zuivere smaak van koffie te garanderen

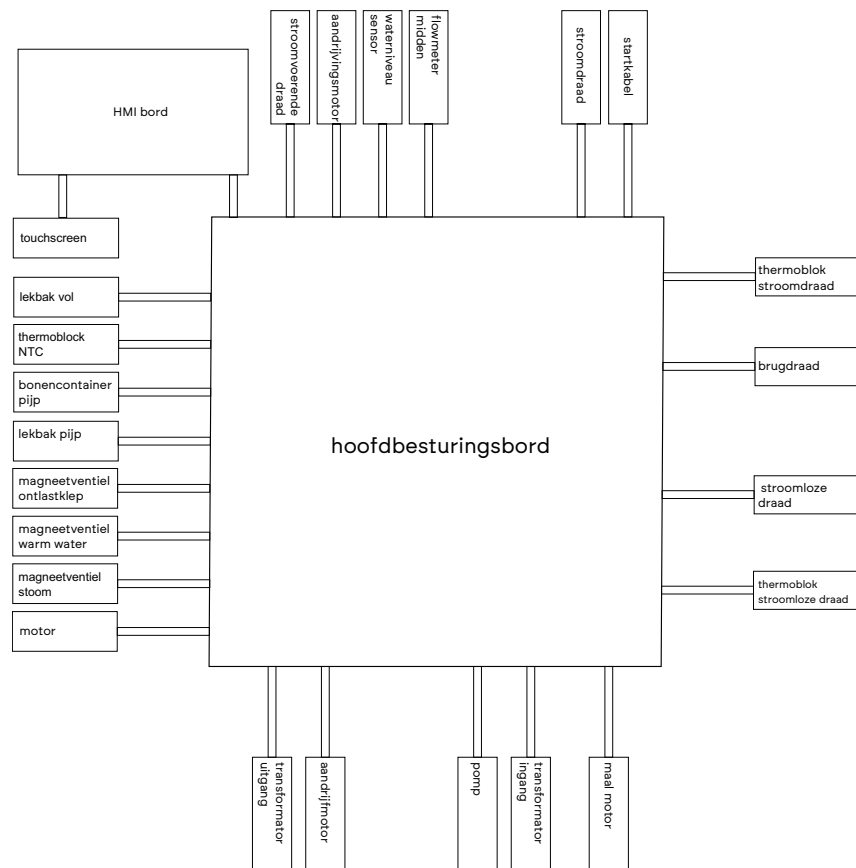
tabel 2

2.4.2 Accessoires en apparaatopties

Naam	Aantal
Melkcontainer	1 x
Melkslang	1 x

tabel 3

3. Elektrisch schema



figuur 2

4. Veiligheidsmaatregelen

Yunio draagt veiligheid hoog in het vandaal. Om de optimale veiligheid te garanderen dienen de instructies nauwkeurig gevolgd te worden.

4.1 Toepassingen

Deze machine en alle hulpapparatuur zijn geschikt te gebruiken in de volgende werkomstandigheden:

- De zelfbedieningsfunctie wordt uitgevoerd onder supervisie (stand-by);
- Gefilterd stadswater;
- Vaste locatie in een droge, gesloten ruimte.

Deze machine en alle hulpapparatuur mogen niet gebruikt worden op de volgende manieren:

- Op plaatsen met een hoge luchtvochtigheid (bv. in dampwolken) of in de buitenlucht;
- Op transport of in een verplaatsbare ruimte (raadpleeg fabrikant).

4.2 Veiligheidswaarschuwingen

4.2.1 Risico's voor de gebruiker



Let op: Verkeerd gebruik van de koffiemachine kan licht letsels veroorzaken. Neem de volgende punten in acht:

- Lees de instructies zorgvuldig voor gebruik;
- Niet gebruiken als de koffiemachine niet goed werkt of beschadigd is;
- Het is ten strengste verboden om de ingebouwde beveiliging te wijzigen;
- Raak geen machineonderdelen met hoge temperaturen aan;
- Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of gebrek aan ervaring en kennis moeten leren hoe ze de machine veilig kunnen bedienen en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen voordat ze de machine onder voortdurend toezicht gebruiken;
- Houd toezicht op kinderen, voorkom dat kinderen met het apparaat spelen en laat kinderen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden;
- Installeer de koffiemachine op een locatie waar ze altijd kan worden nagekeken en onderhouden.

⚠ Waarschuwing elektrische schok: Onjuist gebruik van elektrische apparatuur kan elektrische schokken veroorzaken. Neem de volgende punten in acht:

- › Werkzaamheden aan elektrische apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door elektrotechnische vakmensen;
- › Het apparaat moet worden aangesloten op een circuit dat beveiligd is met zekeringen (we raden aan de bedrading via een lekbeschermer aan te leggen);
- › Houd u aan de relevante laagspanningsrichtlijnen en nationale of lokale veiligheidsvoorschriften;
- › Bij het aansluiten moet het apparaat strikt volgens de voorschriften worden geaard om elektrische schokken te voorkomen;
- › De spanning moet overeenkomen met de beschrijving op het typeplaatje van het apparaat;
- › Raak geen delen aan die onder spanning staan;
- › Schakel altijd de hoofdschakelaar uit en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert;
- › De voedingskaart mag alleen worden vervangen door een professionele onderhoudsmonteur.

⚠ Gevaar voor verbranding: Verbrandingsgevaar in de ruimtes waar dranken, heet water en stoom worden gemaakt. Steek uw handen niet onder uitloop tijdens bereiding of reiniging.

⚠ Gevaar voor verbranding: Er kan een hoge temperatuur aanwezig zijn bij de uitloop en de zeteenheid. Alleen toegang verlenen tot handgrepen die voor de productie ontworpen zijn. Reinig de zeteenheid pas nadat de machine is afgekoeld.

⚠ Gevaar voor pletten: Bij het aanraken van bewegende onderdelen bestaat het risico op pletten. Grijp niet in het koffiebonenreservoir of de opening van de zeteenheid wanneer de machine is ingeschakeld.

4.2.2 Gevaren voor machines

⚠ Opgelet! Verkeerd gebruik van de koffiemachine kan leiden tot beschadiging of vervuiling van de machine. Neem de volgende punten in acht:

- › Schade aan de koffiemachine door de verkalking als de carbonaathardheid in het water hoger is dan 5°dKH;
- › Houd u aan de relevante laagspanningsrichtlijnen en/of nationale en lokale veiligheidsregels en voorschriften; zet de machine niet aan als er geen water kan worden bijgevoerd. Anders wordt de boiler niet bijgevoerd en loopt de pomp droog;
- › De koffiemachine moet worden gereinigd en opnieuw worden opgestart na een lange periode van stilstand;

- › Bescherm de koffiemachine tegen weersinvloeden (vorst, vochtigheid, enz.);
- › Het oplossen van problemen kan alleen worden gedaan door professionele elektrotechnische vakmensen;
- › Gebruik originele accessoires van Yunio;
- › Neem bij uitwendige zichtbare schade of lekkage onmiddellijk contact op met de klantenservice voor vervanging of reparatie;
- › Spoel de machine niet met water en gebruik geen stoomreinigers;
- › Plaats de machine niet op oppervlakken die met water besproeid kunnen worden;
- › Koffiebonen kunnen alleen in de trechter worden geplaatst en er wordt een reinigingspil toegevoegd bij het reinigen;
- › Diepgevroren producten kunnen niet worden gebruikt;
- › Als de koffiemachine en de accessoires worden vervoerd bij een temperatuur lager dan 10°C, moeten de koffiemachine en de accessoires na het vervoer drie uur op kamertemperatuur worden gelaten (temperatuur hoger dan 10°C) voor dat ze worden aangesloten en ingeschakeld. Als u dit niet in acht neemt, kan er kortsluiting ontstaan als gevolg van condensatie of kunnen de elektrische onderdelen beschadigd raken;
- › Dit product kan niet in water worden ondergedompeld om te worden gereinigd.

4.2.3 Gevaren van schoonmaakmiddelen

⚠ Gebruik: Gevaar voor vergiftiging door inname van schoonmaakmiddelen! Let op volgende zaken:

- › Bewaar reinigingsmiddelen buiten bereik van kinderen;
- › Reinigingsmiddelen niet inslikken;
- › Reinigingsmiddelen niet mengen met andere chemicaliën of zuren;
- › Reinigingsmiddelen nooit toevoegen aan de drinkwatertank;
- › Reinigingsmiddelen en ontkalkingsmiddelen alleen gebruiken waarvoor ze bedoeld zijn (zie etiket);
- › Niet eten of drinken tijdens het gebruik van de reiniger;
- › Zorg voor goede ventilatie en afzuiging bij het gebruik van reinigingsmiddelen;
- › Draag beschermende handschoenen bij het werken met reinigingsmiddelen;
- › Was de handen grondig en direct na gebruik van het reinigingsmiddel.

! **Opslag van het toestel. Let op de volgende punten:**

- › Buiten het bereik van kinderen bewaren;
- › Bij bewaren letten op warmte, licht en vocht;
- › Gescheiden houden van zure stoffen;
- › Alleen in originele verpakking bewaren;
- › Schoonmaakmiddelen apart houden;
- › Niet samen met voedsel of drank bewaren;
- › Toepasselijke lokale wet- en regelgeving voor de opslag van chemicaliën (schoonmaakmiddelen).

! **Recyclage: Als het product niet beschikbaar is, moeten de reinigingsmiddelen en de verpakkingen worden gesorteerd en afgevoerd volgens de plaatselijke wetgeving.**

! **Advies voor noodgevallen: Vraag de fabrikant van het reinigingsmiddel (zie etiket) naar het telefoonnummer van het adviescentrum voor noodgevallen (toxicologie adviescentrum).**

4.2.4 Gezondheidsrisico's

! **Water: Onjuist gebruik van water kan gevaarlijk zijn voor de gezondheid! Neem de volgende punten in acht:**

- › Het water moet schoon en vrij van verontreiniging zijn;
- › Voeg geen corrosief water toe aan de koffiemachine;
- › De carbonaathardheid mag niet hoger zijn dan 5-6 °dKH (Duitse carbonaathardheid) of 8,9 - 10,7 °fKH (Franse carbonaathardheid);
- › De totale hardheidswaarde moet altijd hoger zijn dan de carbonaathardheid;
- › De minimale carbonaathardheid is 5 °dKH of 8,9 °fKH;
- › Het maximale chloorgehalte is 100 mg per liter;
- › Ph-waarde 6,5-7 (pH neutraal);
- › Machines met drinkwatertanks (intern & extern):
 - › Vul de drinkwatertank elke dag met schoon water;
 - › De drinkwatertank moet grondig worden gereinigd voordat er water wordt toegevoegd.

! **Koffie: Verkeerd gebruik van koffie kan schadelijk zijn voor je gezondheid. Let op voor volgende punten:**

- › Controleer op beschadigingen voordat u uitpakt;
- › Voeg niet meer koffiebonen dan voor een dag toe;
- › Sluit het deksel van het koffiebonencompartiment onmiddellijk na het toevoegen van koffiebonen;
- › Koffie moet op een droge, koele en donkere plaats worden bewaard;
- › Koffie moet apart van onderhoudsproducten worden bewaard;
- › Het oudste gekochte product dient eerst te worden gebruikt ("early in, early out" principe);
- › Gebruik het binnen de garantieperiode;
- › De verpakking moet na opening goed worden afgesloten om het product in de verpakking vers te houden en besmetting te voorkomen.

! **Melk: Het is schadelijk voor de gezondheid als melk verkeerd wordt gebruikt. Neem de volgende punten in acht:**

- › Gebruik geen rauwe melk;
- › Alleen gepasteuriseerde en hittebehandelde melk;
- › Alleen 3-5°C koude melk;
- › Draag handschoenen tijdens de melkbehandeling;
- › Alleen melk uit originele verpakking;
- › Melk in originele verpakking vullen is niet toegestaan;
- › Maak de melkcontainer grondig schoon voor het vullen;
- › Controleer de verpakking;
- › De vulcapaciteit van de melk is niet meer dan het dagelijks gebruik;
- › Sluit het deksel van de melkcontainer en de koeler na het vullen (binnen/buiten);
- › Ongebruikte melk mag niet terug in hun oorspronkelijke verpakking schenken;
- › Bewaar de melk in een droge, koude en afgesloten ruimte (hoogste temperatuur 7°C);
- › Houd de melk apart van reinigingsmiddelen;
- › Het oudste gekochte product dient eerst te worden gebruikt ("early in, early out" principe);
- › Gebruik het binnen de garantieperiode;
- › Sluit de verpakking na opening om vervuiling te voorkomen.

5. Installatie en testen

5.1 Plaatsingsvereisten

5.1.1 Locatie

! **De volgende omstandigheden zijn geschikt voor het plaatsen van de koffiemachine. Als u deze voorwaarden niet in acht neemt, kan de machine beschadigd geraken. Zorg ervoor dat u zich aan de volgende voorwaarden houdt:**

- › Het installatieoppervlak moet stabiel en vlak zijn en mag niet vervormen onder de voorwaarde dat het gewicht van koffiemachine wordt gedragen;
- › Plaats het apparaat niet in de buurt van hete oppervlakken of warmtebronnen en vermijd direct zonlicht;
- › Plaats de koffiemachine zodanig dat geschoold personeel er ten alle tijde op kan letten;
- › De aangegeven afstand op de installatietekening tussen de energie-interface en de koffiemachine mag niet meer dan 1m bedragen;
- › Reserveer wat ruimte voor onderhoudswerkzaamheden en bediening:
 - › Laat bovenaan genoeg ruimte vrij om de koffiebonen te vullen;
 - › Houd minimaal 5cm afstand tussen de achterkant van het apparaat en de muur (luchtcirculatie);
 - › Neem de geldende voorschriften voor lokale kooktechnieken in acht.

! De volgende klimatologische omstandigheden zijn geschikt voor het plaatsen van de koffiemachine. Als u deze voorwaarden niet in acht neemt, kan de machine beschadigd geraken. Zorg ervoor dat u zich aan de volgende voorwaarden houdt:

- › Omgevingstemperatuur gehandhaafd op +10°C tot + 40°C;
- › Relatieve luchtvochtigheid tot 80% rF;
- › De koffiemachine is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis. Niet buitenshuis gebruiken, beschermd tegen weersinvloeden (regen, sneeuw, vorst);
- › Als de omgevingstemperatuur van de koffiemachine lager is dan 0°C, start de machine niet.

5.1.2 Vermogen voorwaarden

- › De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd volgens de relevante voorschriften van het land waarin het apparaat wordt gebruikt. De spanning op de installatieplaats moet overeenkomen met de spanning op het typeplaatje.

! **Waarschuwing voor elektrische schok: Gevaar voor elektrische schokken!**
Let op de volgende punten:

- › Het moet worden beveiligd door een zekering met de op het typeplaatje vermelde stroomsterkte;
- › Alle onderdelen van de apparatuur moeten losgekoppeld kunnen worden van het elektrische netwerk en alle bedradingsverbindingen met het elektrische netwerk moeten veilig en betrouwbaar geaard zijn;
- › De elektrische apparatuur op de locatie moet aangesloten zijn volgens IEC 364 (DIN VDE 0100);
- › Gebruik de machine niet met een beschadigde voedingskabel;
- › Yunio adviseert om geen verlengkabels te gebruiken! Als er een verlengkabel moet worden gebruikt (minimale doorsnede: 1,5 mm²). Neem dan de gegevens van de fabrikant (gebruiksaanwijzing) voor de voedingskabel en de plaatselijke voorschriften in acht;
- › Leid de voedingskabel zo dat mensen er niet over kunnen struikelen. Zorg dat kabels niet bekneld raken. Bovendien mogen de kabels niet over voorwerpen met een hoge temperatuur worden gelegd en moeten ze worden beschermd tegen oliën en agressieve schoonmaakmiddelen;
- › Til het apparaat niet op aan de voedingskabel en trek er niet aan. Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan de voedingskabel te trekken. Raak de voedingskabel of stekker nooit aan met natte handen! Steek nooit natte stekkers in stopcontacten!

5.1.3 Water voorwaarden

! **Grondstoffen van slechte kwaliteit en een slechte waterkwaliteit kunnen de machine beschadigen. Zorg ervoor dat u de volgende punten in acht neemt:**

- › Het water moet schoon zijn en mag niet meer dan 100 mg chloor per liter bevatten;
- › Voeg geen corrosief water toe aan de koffiemachine;
- › Carbonaathardheid mag niet hoger zijn dan 5 - 6°dKH (Duitse carbonaathardheid) of 8,9 - 10,7°fKH (Franse carbonaathardheid) en de totale hardheidswaarde moet altijd hoger zijn dan de carbonaathardheid;
- › De minimale carbonaathardheid is 5°dKH of 8,9°fKH. De pH moet tussen 6,5 - 7 liggen.
- › De watertoevoer moet worden aangesloten in overeenstemming met de geldende voorschriften en de regelgeving van het land waar het apparaat wordt gebruikt. Als de machine wordt aangesloten op een nieuw aangelegde waterleiding, moeten de waterleiding en de aanvoerslang grondig worden doorgespoeld om te voorkomen dat er vuil in de machine terecht komt.

5.2 Eerste gebruik

Stap 1: Stroomaansluiting: Haal het netsnoer uit en steek de stekker in het stopcontact.



Stap 2: Installeer de melkcontainer: Haal de melkcontainer uit de doos en vul het met voldoende melk, sluit de plastic melkslang aan op de drankuitloop en de metalen melkslang op de melkcontainer.



Stap 3: Koffiebonen vullen: Open het deksel van de koffiebonencontainer, voeg koffiebonen toe en plaats het deksel weer terug.



Stap 4: Water vullen: Neem de watertank eruit en maak de binnenkant van de tank schoon. Voeg er dan zuiver water aan toe tot hij voor 80% gevuld is, en zet hem ten slotte terug.



figuur 6

Zet de koffiemachine aan: Druk op de aan/uit-schakelaar aan de achterkant van de machine zoals afgebeeld en de koffiemachine wordt aangesloten op de voeding. Hierdoor start de machine en op het scherm verschijnt de opstartinterface, de machine is klaar om drankjes te maken.



figuur 7

5.3 Het toestel aan- en uitschakelen

Stap 1: In de stand-by-modus houdt u de ronde knop op de bovenkant van de koffiemachine 3 seconden ingedrukt; vervolgens bedient u de machine volgens de aanwijzingen op de interface van de koffiemachine en gaat u naar de soft-off-modus nadat het uitschakelen is voltooid. (In de soft-off-modus houdt u de ronde knop 3 seconden ingedrukt om de koffiemachine op nieuw op te starten).



figuur 8

Stap 2: Druk in de soft-off stand op de aan/uit-schakelaar op de achterkant van de koffiemachine om de stroom van de koffiemachine volledig uit te schakelen.

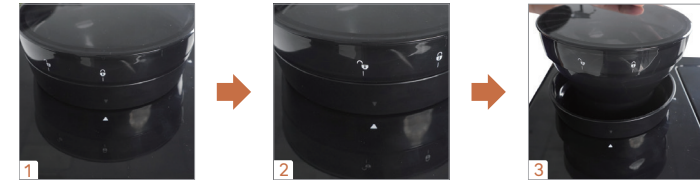
(Opmerking: Schakel de stroom niet direct uit in de aan-stand, om schade aan de machine te voorkomen.)



figuur 9

5.4 Demontage en installatie van de bonencontainer

De bonencontainer verwijderen: Houd beide uiteinden van de bonencontainer met beide handen vast (vermijd het aanraken van het zwarte gedeelte onder de bonencontainer) en draai het tegen de klok in totdat de pijl naar de ontgrendelde positie wijst, en haal de bonencontainer er dan naar boven uit.



figuur 10

De bonencontainer installeren: Plaats de bonencontainer op de installatieplaats van de koffiemachine, laat de pijl naar de ontgrendelingspositie wijzen, houd de bonencontainer dan met beide handen vast (vermijd het zwarte gedeelte onder de bonencontainer aan te raken) en draai met de klok mee tot de pijl naar de hoekpositie wijst.



figuur 11

6. Drinken maken

6.1 Koffie

Bijvoorbeeld: een kopje Espresso maken

Stap 1: Tik op het drankje "Espresso" of gebruik de draaicirkel totdat de espresso in het midden van het scherm verschijnt;



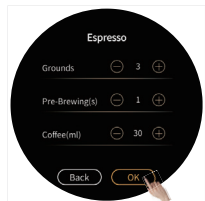
figuur 12

Stap 2: Klik op "Espresso" in het midden van het scherm;



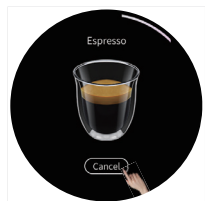
figuur 13

Stap 3: Klik na het aanpassen van de drankparameters op OK om het koffiezetten te starten;



figuur 14

Stap 4: Om het programma brouwsysteem snel spoelen te starten, klik op "ok". Eens het programma klaar is, keert hij automatisch terug naar de hoofdinterface.



figuur 15

6.2 Melkdranken

Bijvoorbeeld: een kopje Cappuccino maken

Stap 1: Tik op het drankje "Cappuccino" of gebruik de draaicirkel totdat de cappuccino in het midden van het scherm verschijnt;



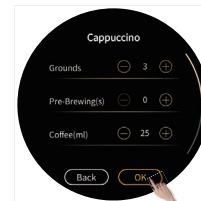
figuur 16

Stap 2: Klik op "Cappuccino" in het midden van het scherm;



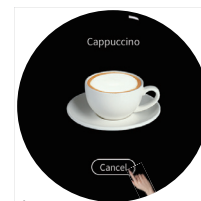
figuur 17

Stap 3: Klik na het aanpassen van de drankparameters op OK om het koffiezetten te starten;



figuur 18

Stap 4: Om het programma brouwsysteem snel spoelen te starten, klik op "ok". Eens het programma klaar is, keert hij automatisch terug naar de hoofdinterface.

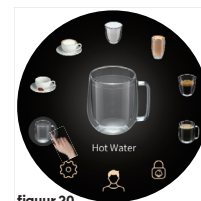


figuur 19

6.3 Warm water

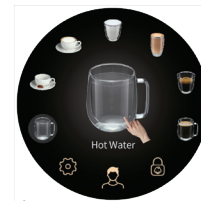
Bijvoorbeeld: een kopje warm water maken

Stap 1: Klik op het drankje "Warm water" of gebruik de draaiende cirkel totdat het warm water in het midden van het scherm verschijnt;



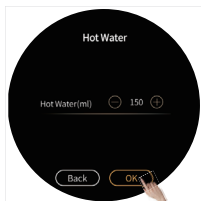
figuur 20

Stap 2: Klik op "Warm water" in het midden van het scherm;



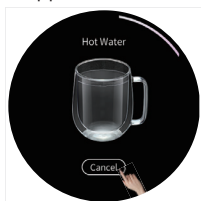
figuur 21

Stap 3: Klik na het aanpassen van de drankparameters op OK om warm water te starten;



figuur 22

Stap 4: Tijdens het bereiden van de drank... klik op 'Annuleren' om het proces onmiddellijk te stoppen.



figuur 23

7. Schoonmaak en onderhoud

7.1 Dagelijkse reiniging

De dagelijkse reiniging moet elke dag worden uitgevoerd.

7.1.1 Brouwsysteem snel spoelen

Stap 1: Klik op het instellingenpictogram onder aan het scherm;



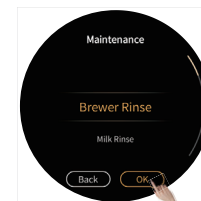
figuur 24

Stap 2: Het woord "Onderhoud" verschijnt in het midden van het scherm, klik op "ok".



figuur 25

Stap 3: Schuif het midden van het scherm naar het brouwsysteem snel spoelen en klik op "ok";



figuur 26

Stap 4: Om het programma brouwsysteem snel spoelen te starten, klik op "ok".
Eens het programma klaar is, keert hij automatisch terug naar de hoofdinterface.



figuur 27

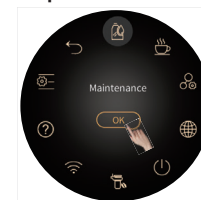
7.1.2 Melksysteem snel spoelen

Stap 1: Klik op het instellingenpictogram onder aan het scherm;



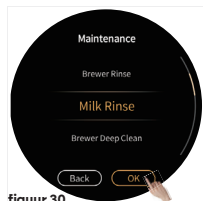
figuur 28

Stap 2: Het woord "onderhoud" verschijnt in het midden van het scherm, klik op "ok";



figuur 29

Stap 3: Schuif het midden van het scherm naar het "melksysteem snel spoelen" en klik op "ok";



figuur 30

Stap 4: Om het programma melksysteem snel spoelen te starten, klik op "ok".
Eens het programma klaar is, keert hij automatisch terug naar de hoofdinterface.



figuur 31

7.1.3. Melkopschuimer demonteren en reinigen

Stap 1: Demonteer de melkslang als volgt (zie afbeelding);



figuur 32

Stap 2: Knijp met de hand in het deksel van de koffie-uitgang, trek het een beetje naar buiten en verwijder het deksel van de koffie-uitgang stevig naar beneden;



figuur 33

Stap 3: Knijp met je vingers in de melkopschuimer en trek de melkopschuimer dan stevig naar beneden;



figuur 34

Stap 4: Demonteer de melkopschuimer, connector en andere onderdelen en neem ze mee onder de kraan om schoon te maken;



figuur 35

Stap 5: Plaats de schone melkopschuimer terug in de koffiemachine zoals getoond op de afbeelding;



figuur 36

Stap 6: Installeer het deksel van de koffie-uitloop en de melkslang terug.



figuur 37

7.2 Regelmatig onderhoud

Regelmatig onderhoud waarbij de gebruiker de stappen in de reinigingsinstructies van de koffiemachine moet volgen.

7.2.1 Dieptereiniging brouwsysteem

Stap 1: Klik op het instellingenpictogram onder aan het scherm;



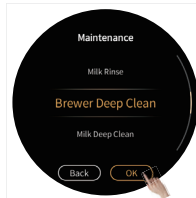
figuur 38

Stap 2: Het woord onderhoud verschijnt in het midden van het scherm, klik op "ok"



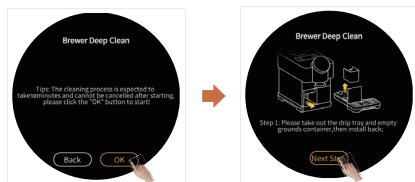
figuur 39

Stap 3: Schuif het midden van het scherm naar dieptereiniging van het brouwsysteem snel spoelen en klik op "ok";



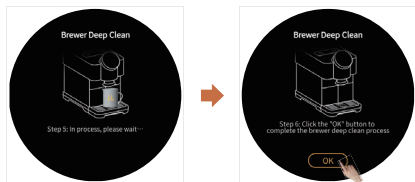
figuur 40

Stap 4: Om het programma dieptereiniging brouwsysteem te starten, klik op "ok"



figuur 41

Stap 5: Volg stap voor stap de instructies op het scherm om het brouwsysteem grondig te reinigen.



figuur 42

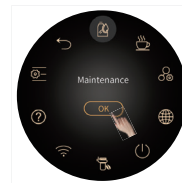
7.2.2. Dieptereiniging melk

Stap 1: Klik op het instellingenpictogram onder aan het scherm;



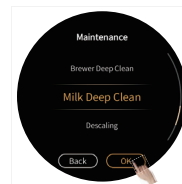
figuur 43

Stap 2: "Onderhoud" verschijnt in het midden van het scherm, klik op "ok";



figuur 44

Stap 3: Schuif in het midden van het scherm naar 'Melk dieptereiniging', klik op "ok".



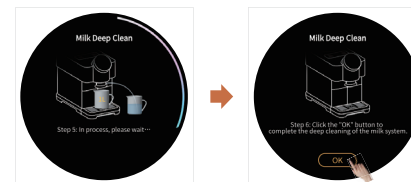
figuur 45

Stap 4: Ga naar de melkdiepreiniging en klik op "ok" om de dieptereiniging van het melksysteem uit te voeren.



figuur 46

Stap 5: Volg de instructies op het scherm stap voor stap om een diepe reiniging van het melksysteem uit te voeren.



figuur 47

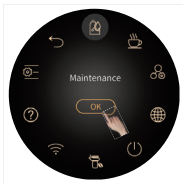
7.2.3. Ontkalking

Stap 1: Klik op het instellingenpictogram onder aan het scherm;



figuur 48

Stap 2: Het woord "onderhoud" verschijnt in het midden van het scherm, klik op "ok";



figuur 49

Stap 3: Schuif het midden van het scherm naar "ontkalking" van het brouwsysteem snel spoelen en klik op "ok";



figuur 50

Stap 4: Om het programma ontkalking brouwsysteem te starten, klik op "ok";



figuur 51

Stap 5: Volg de instructies van de ontkalking stap voor stap zoals getoond op het scherm.



figuur 52

7.2.4. Maalgraad instelling aanpassen

Stap 1: Houd ring voor de maalgraad instelling met beide handen vast onder de bonencontainer en draai de afstelling van de bonenmaler (Hoe groter de waarde van de draaiknop, hoe grover de maling, hoe kleiner hoe fijner).

Let op: Stel het maalwerk alleen af tijdens het malen van bonen en slechts in één richting tegelijk.



figuur 53

8. Voorzorgsmaatregelen voor dagelijks gebruik en onderhoud

- » Voeg geen water toe aan de koffiebonencontainer;
- » Als je de koffiemachine gebruikt, gebruik dan niet veel kracht om de droesbak, lekbak, waterreservoir bonencontainer en andere onderdelen los te maken;
- » De externe watertank kan alleen worden gevuld met zuiver water op kamertemperatuur, voeg geen heet water of ijswater toe;
- » Het wordt niet aangeraden om donker gebrande of op houtskool gebrande en zeer vette koffiebonen te gebruiken. Gebruik koffiebonen met een medium tot medium donkere gebrande graad;
- » Tijdens het maken van een drankje, houd uw hand niet onder de uitloop. Dit om brandwonden te vermijden;
- » Om het uiterlijk van de koffiemachine niet te beschadigen, kunt u de machine het beste schoonmaken met een zachte doek die is bevochtigd met water;
- » Wanneer u bonen of water vult, mag u de maximum-lijn niet overschrijden;
- » Tijdens het koffiezetproces, het zelfcontrole- en resetproces en het automatische reinigingsproces mag de stroomtoevoer niet worden onderbroken;
- » Pas de hoogte van de koffie-uitloop aan de hoogte van het kopje aan om te voorkomen dat dranken zoals koffie en heet water wegsplatten;
- » Volg de juiste stappen bij het uitschakelen: Ga naar de afsluitinterface van het scherm, klik op "Uitschakelen", volg de bedieningsaanwijzingen op het scherm, vol- tool het scherm en schakel het scherm na lang drukken uit, druk vervolgens op de aan/uit-schakelaar achter de koffiemachine om de elektriciteit uit te schakelen. Druk niet op de aan/uit-schakelaar en trek niet rechtstreeks aan de stekker; Elke dag nadat de machine is uitgezet en gestopt voor gebruik, moet u het koffiedik en afvalwater in de machine legen en schoonmaken;
- » Om de kwaliteit van de koffie te garanderen, is het aan te raden om het waterreservoir schoon te maken en het water in het waterreservoir elke dag te vervangen;
- » Dit product kan niet in water worden ondergedompeld om het te reinigen.

9. Probleemoplossing en behandeling

Fout	Oplossing
Waterreservoir is leeg	1. Het water in de tank is onder het detectieniveau; het water is niet goed geïnstalleerd en te ver van de sensor; de waterniveausensor is defect. 2. Verwijder de tank en voeg water toe, controleer of het water niet hoger staat dan de 'max'-lijn die op de tank is aangegeven; controleer de watertank en installeer deze opnieuw; vervang een nieuwe sensor.
Koffiedikcontainer is vol	1. Het aantal koffiedik in de droesbak bereikt 10 stuks of is al vol; 2. Trek de lekbak eruit, neem de droesbak eruit en maak de bak leeg.
Bonencontainer is leeg	1. Koffiebonencontainer is leeg; vul koffiebonen in de bonencontainer; 2. Bonen plakken aan elkaar; roer de bonen in de trechter tot ze los zijn.
Bonencontainer is niet goed geïnstalleerd	1. De bonencontainer is niet op zijn plaats geïnstalleerd; de sensor van de bonencontainer is beschadigd; het inductienet van de bonencontainer is verloren of beschadigd; 2. Herinstalleer de bonencontainer; vervang de nieuwe sensor; vervang de nieuwe sensormagneet.
Lekbak zit niet op zijn plaats	1. Niet goed vastgezet; sensor kapot; magneet los of defect; 2. Vervang de lekbak; vervang een nieuwe sensor, vervang de nieuwe magneet.
Lekbak is vol	1. Het afvalwater in de lade is vol; De sensor is vuil; 2. Trek de lade uit en leeg deze; Controleer en reinig de sensor.
Omgevingstemperatuur is te laag	1. De omgevingstemperatuur is 0°C of lager. 2. Schakel de machine in als de omgevingstemperatuur 10°C - 40°C is.
Systeem tekort aan water	1. Meerdere systemen hebben een tekort aan water en de hydratatie is mislukt. 2. Start de machine opnieuw op na uitschakeling.
Gebrek aan water	1. Als het systeem na 3 kopjes achter elkaar aangeeft dat er te weinig water is en het systeem niet normaal kan worden bijgevuld, moet u 10 minuten wachten en het opnieuw proberen. 2. De inlaat van de tank is geblokkeerd. De tank is niet vastgezet; De zeef van de brewer is geblokkeerd; De debietmeter is beschadigd; 3. Controleer de watertoevoer en druk op "Water vullen"; Controleer de uitgang van de tank en zet hem terug op zijn plaats; reinig de zeef, zet hem weer op zijn plaats en duw de tank naar het einde; Reinig de zeef door Brewer Deep Clean met tabletten of door hem te demonteren; Vervang een nieuwe debietmeter; Schakel de machine uit en start hem opnieuw op.
Geen melk	1. Het melkvak is leeg; het stoompijpje of de stoomuitlaat is geblokkeerd; Het stoompijpje is gebroken; het aantal luchtinlaten is te hoog ingesteld. 2. De melkopschuimer is geblokkeerd; Vul melk bij in het melkvak; Spoel; demonteer het deksel van de machine, controleer de stoompijp; stel het aantal luchtinlaten lager in; demonteer en reinig de melkopschuimer; vervang met een nieuwe melkopschuimer.
Druk overbelast	1. Het pijpje of zeeftje van het brouwsysteem is verstopt; De koffiemalingen zijn te fijn; De hoeveelheid koffiemalingen is groter dan de maximale capaciteit van het brouwsysteem; Er komt lucht in de pomp tijdens het koffiezetten; 2. Tik op "spoelen" om het brouwsysteem te spoelen.
Brouwsysteem controle	1. Wijzig het aantal vooraf bepaalde kopjes, indien het aantal kopjes is bereikt zal het toestel alarmen; Het toestel zal alarmen bij 200ste, 7000ste, 17000ste, 27000ste kopje,... 2. Volg de tips en voer de service handleiding om de kalibratie te voltooien; Volg de instructie van de service handleiding.
Dieptereiniging brouwsysteem nodig	1. De ingestelde waarde is bereikt, het toestel zal alarmen. Instellen volgens de handleiding; De ingestelde waarde kan worden gewijzigd in de instellingen. 2. Volg de tips en lees de handleiding om een dieptereiniging uit te voeren; Volg de instructies op de display.
Ontkalking vereist	1. De ingestelde waarde is bereikt, het toestel zal alarmen. Instellen volgens de handleiding; De ingestelde waarde kan worden gewijzigd in de instellingen. 2. Volg de tips en lees de handleiding om een ontkalkingreiniging uit te voeren; Volg de instructies op de display.
Waterlekage	1. Er lekt water in de machine; 2. Demonteer de koffiemachine en controleer op specifieke leklocaties; Vervang de onderdelen op de leklocaties.
Geen koffie	1. De koffiedrab is te fijn; De hoeveelheid koffiedrab uit de molen is groter dan de maximale capaciteit van het brouwsysteem; De pijp of zeef van het brouwsysteem is geblokkeerd; Het brouwsysteem is beschadigd; De zeef van de inlaatklep is geblokkeerd. 2. Stel de koffiemolen in op een grovere maling door deze met de klok mee te draaien. Hoe hoger het getal, hoe grover de maling; kalibreer de gemalen koffie; spoel het zetsysteem grondig door met tabletten; repareer of vervang het zetsysteem; reinig de bar of vervang deze.
Fout brouwsysteem	1. Raak drie keer "brouwsysteem zelfcheck" aan, dit geeft aan dat er een systeemfout in het brouwsysteem is opgetreden; Het brouwsysteem is geblokkeerd en zit vast; De motor werkt niet; Het brouwsysteem is beschadigd; Controlebord is beschadigd; 2. Schakel de koffiemachine uit en start deze opnieuw op; Demonteer het brouwsysteem; controleer en reinig deze; Vervang de motor; Vervang het brouwsysteem; Vervang het controlebord

Fout	Oplossing
Communicatiefout HMI	1. De verbinding tussen hoofd- en displaykaart zit los of is beschadigd; de besturingssoftware komt niet overeen met de HMI-software; de HMI-printplaat is beschadigd; de hoofdprintplaat is beschadigd; 2. Controleer de stekkers op de HMI-printplaat en sluit deze opnieuw aan; upgrade de besturingssoftware en HMI-software; Vervang de HMI-printplaat; Vervang de hoofdprintplaat.
Thermoblock NTC-fout	1. Elektronische fout tussen sensor en master; De temperatuur van de thermoblok is hoger dan 180°C; 2. Vervang de connectoren van het thermoblok; Vervang de NTC-sensor; Schakel uit en herstart na 30 minuten; Vervang de thermoblok-groep.
Inschakelen niet gelukt	1. Geen stroom; Voltage is niet hoog genoeg; Niet ingeschakeld; Voedingsprint is beschadigd; De zekering van de hoofvoeding is doorgebrand; 2. Controleer of de machine is aangesloten op de stroomvoorziening; Sluit de koffiemachine aan op een aanvaardbare stroomvoorziening; Controleer of de koffiemachine is ingeschakeld; Vervang de voedingsprint; Vervang de zekering.
Crash	1. Systeem stopt onverwacht. 2. Zet de machine uit, wacht ongeveer 5 seconden en zet hem weer aan; Upgrade het systeemprogramma van de koffiemachine.

10. Aansprakelijkheid en garantie

10.1 Verantwoordelijkheden van de gebruiker

- De gebruiker moet ervoor zorgen dat het veiligheidsapparaat regelmatig wordt onderhouden geïnspecteerd door technische vakmensen, hun geautoriseerd personeel of ander geautoriseerd personeel.
- Veiligheidsonderdelen zoals veiligheidskleppen, veiligheidsthermostaten, waterkokers, etc. mogen niet worden gerepareerd. Deze onderdelen moeten worden vervangen!
- Deze maatregelen worden uitgevoerd door technici van de klantenservice of door de servicepartner wanneer er onderhoud wordt uitgevoerd.

10.2 Aansprakelijkheid en garantie

- Als er om de volgende redenen persoonlijke letsels of materiële schade wordt veroorzaakt, is ons bedrijf niet aansprakelijk voor garantie en schadevergoeding:
 - De machine wordt niet volgens de voorschriften gebruikt;
 - Verkeerde installatie, ingebruikname, bediening, reiniging, onderhoud en bijhorende optionele apparatuur;
 - Onderhoudsintervallen niet nageleefd;
 - De machine blijven gebruiken als veiligheidsvoorzieningen en afschermingen beschadigd, niet correct geïnstalleerd of defect zijn;
 - Niet-naleving van de instructies in de gebruiksaanwijzing met betrekking tot het behoud, de installatie, de bediening, het gebruik en het onderhoud van de koffiemachine.
 - De koffiemachine wordt niet onder normale omstandigheden gebruikt;
 - Reparaties worden niet correct uitgevoerd;
 - Er worden geen originele onderdelen gebruikt;
 - De aanbevolen reinigingsproducten worden niet gebruikt;
 - Schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen, ongelukken, vandalisme en overmacht;
 - Vreemde voorwerpen in de koffiemachine of openen behuizing van de machine met vreemde voorwerpen.

Il peut y avoir des différences entre les images et les produits réels en raison des mises à jour du produit. Veuillez vous référer au produit réel.

Contenu

1. Introduction					
1.1 Présentation	34				
1.2 Concernant le manuel	34				
1.3 Description de la machine	34				
2. Description de la machine	35				
2.1 Machine introduction	35				
2.2 Discription fonctionnelle	35				
2.3 Paramètres techniques	36				
2.3.1 Capacité de production	36				
2.3.2 Paramètres de spécification	36				
2.3.3 Description de l'indice de broyage	36				
2.3.4 Description du mode ECO	36				
2.3.5 Description de l'indice de mouture	37				
2.4 Accessoires					
2.4.1 Accessoires fournis	37				
2.4.2 Accessoires et options de l'appareil	37				
3. Schéma électrique	38				
4. Mesures de sécurité	39				
4.1 Applications	39				
4.2 Avertissements de sécurité	39				
4.2.1 Risques pour l'utilisateur	39				
4.2.2 Risques pour les machines	40				
4.2.3 Risques des produits de nettoyage	41				
4.2.4 Risques pour la santé	42				
5. Installation et tests	43				
5.1 Exigences de placement	43				
5.1.1 Emplacement	43				
5.1.2 Conditions d'alimentation	44				
5.1.3 Conditions d'eau	44				
5.2 Première utilisation	45				
5.3 Allumer et éteindre l'appareil	46				
5.4 Démontage et installation du réservoir à grains	46				
6. Préparation des boissons	47				
6.1 Café	47				
6.2 Boissons à base de lait	48				
6.3 Eau chaude	49				
7. Nettoyage et entretien	50				
7.1 Nettoyage quotidien	50				
7.1.1 Rinçage rapide du système de préparation	50				
7.1.2 Rinçage rapide du système à lait	51				
7.1.3 Démontage et nettoyage du mousseur à lait	52				
7.2 Entretien régulier	53				
7.2.1 Nettoyage en profondeur du système de brassage	53				
7.2.2 Nettoyage en profondeur du système à lait	54				
7.2.3 Détartrage	56				
7.2.4 Ajuster le réglage de la mouture	57				
8. Précautions pour une utilisation et un entretien quotidiens	57				
9. Résolution des problèmes et traitement	58				
10. Responsabilité et garantie	59				
10.1 Responsabilités de l'utilisateur	59				
10.2 Responsabilité et garantie	59				

1. Introduction

1.1 Présentation

- » Cette machine à café est la dernière génération de machine entièrement automatique que nous avons développée. Son design reflète nos technologies de base.
- » Ce manuel présente la machine à café ainsi que les règles d'utilisation. Veuillez suivre nos conditions d'utilisation et nos précautions d'emploi. Pour plus d'informations, veuillez contacter notre service client.
- » Les performances d'une machine à café dépendent d'un bon entretien et d'une utilisation correcte. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la machine à café pour la première fois. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utiliser.

1.2 Concernant le manuel

- » Ce manuel fait partie intégrante du produit et doit toujours être conservé à un endroit accessible là où la machine est utilisée, et rester lisible en toute circonstance.
- » En raison de l'évolution continue de la technologie, nous nous réservons le droit de modifier ce manuel. Toute reproduction ou modification non autorisée est interdite.
- » Ce manuel s'applique au modèle : **H2**

1.3 Description de la machine

- » À utiliser uniquement pour le café, l'eau chaude et le lait – toute autre utilisation est interdite.
- » Le boîtier est fabriqué en plastique de haute qualité. Cette machine, ainsi que tous les équipements auxiliaires, sont conçus pour répondre aux exigences suivantes de l'opérateur:
 - Règles d'hygiène HACCP ;
 - Règles de prévention des accidents et de sécurité électrique dans le secteur commercial.
- » La machine se commande via un écran tactile.

2. Description de la machine

2.1 Machine introduction

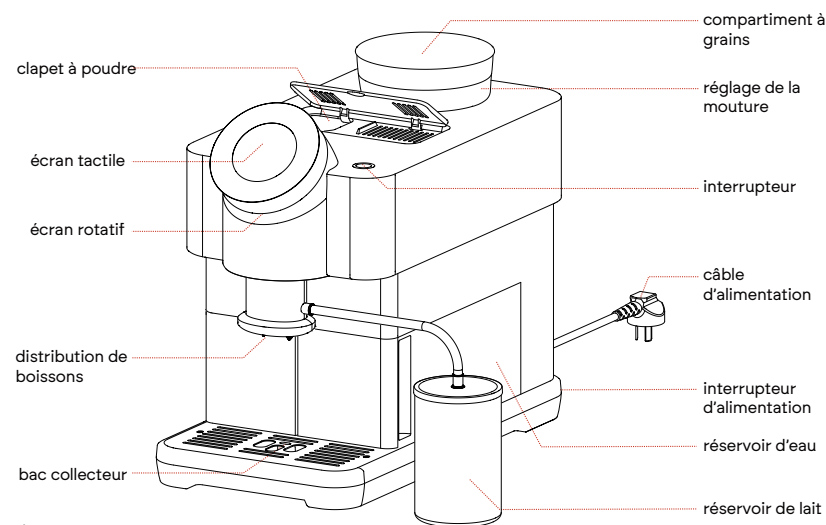


figure 54

2.2 Description fonctionnelle

Clapet à poudre: seulement pour la distribution de poudre de café et de pastilles de nettoyage;

Écran tactile: 4- inch écran tactile;

Distribution de boisson: hauteur ajustable de 90 à 140 mm ;

Bac collecteur: recueille l'eau usée et le marc de café, peut être retiré pour vider l'eau usée et le marc de café ;

Compartiment à grains: ne mettre que des grains de café ;

Réglage de la mouture: le réglage rotatif permet d'ajuster la mouture, plus l'échelle des marques numériques est grande, plus la mouture est grossière, plus elle est petite, plus elle est fine;

Interrupteur: allumer/éteindre la machine (mode veille);

Câble d'alimentation: longueur de 1 mètre ;

Interrupteur d'alimentation: l'interrupteur marche/arrêt de la machine à café, situé à l'arrière de la machine ;

Réservoir d'eau: uniquement pour l'eau pure ou de l'eau du robinet ;

Réservoir de lait: uniquement pour le lait.

2.3 Paramètres techniques

2.3.1 Capacité de production

Tasses par heure basées sur DIN18873-21

Production quotidienne 20 tasses

Tasses par heure:

Espresso (30 ml) 50 tasses
Americano (160 ml) 35 tasses
Cappuccino (200 ml) 30 tasses
Eau chaude 8 litres

Capacité du réservoir d'eau 1,5 litre
Capacité du réservoir de grains de café +/- 200 gr
Capacité du bac collecteur +/- 10 pcs

2.3.2 Paramètre de spécification

Tension nominale 220-240 V
Fréquence nominale 50/60 Hz
Puissance nominale 1.450 W
Dimension de la machine (LxPxH) 24 x 46 x 40 cm
Poids net 11 kg
Poids brut 13,5 kg

2.3.3 Description de l'indice de mouture

Description de l'indice de mouture 0,7 - 1,3 (standard 1.0)
Cela signifie (0.7 - 1.3) x la quantité actuelle de mouture

Exemple: Un indice de mouture réglé sur 0,7 signifie que la quantité de poudre pour l'infusion est égale à 0,7 fois la quantité standard. Un indice de 1,3 signifie que la quantité de poudre pour l'infusion est 1,3 fois la quantité standard.

2.3.4 Description du mode ECO

Mode ECO 1: Après une heure sans utilisation, l'écran s'assombrit à 50 % et un économiseur d'écran ECO apparaît. Touchez l'écran pour revenir à l'interface principale et recommencer à préparer des boissons.

Mode ECO 2: Après une demi-heure d'inactivité, l'écran devient noir et la machine passe en veille (arrêt doux). Appuyez sur l'interrupteur en haut à droite pour revenir à l'interface principale et préparer de nouvelles boissons.

2.3.5 Description de l'indice de mouture

Paramètres des tasses standards							
boissons	marc de café	pré-infusions pré-extractions	café (ml)	eau chaude (ml)	mousse de lait	contrôle d'extraction	niveau de température
Plage de réglage	1-5 Plus le nombre est grand, plus il y aura de marc de café	0-5 Plus le nombre est grand, plus le temps de pré-infusion sera long.	10 - 240	0 - 300	1 - 90	standard fort très fort	haut moyenne bas
Espresso	3	1	30	/	/	standard	haut
Cappuccino	3	0	25	/	35	standard	haut
Café au lait	3	2	30	/	60	standard	haut
Americano	3	0	40	120	/	standard	haut
Mousse de lait	/	/	/	/	30	/	/
Warm water	/	/	/	150	/	/	/

tableau 4

2.4 Accessoires

2.4.1 Accessoires fournis

Ce modèle fournit les pièces de rechange suivantes

Nom	Explication
Pastilles ou liquide de nettoyage pour machine à café	Nettoyage en profondeur de la machine à café. Élimine la graisse du café, non toxique et sans goût.
Pastilles ou liquide de nettoyage pour système de lait	Nettoyage en profondeur pour le pichet à lait et le système. Élimine tous les résidus de lait et la mousse de lait, non toxique et sans goût.
Poudre ou liquide de détartrage	Pour détartrer, retirez le calcaire du réservoir de la machine à café afin de garantir le goût pur du café.

tableau 5

2.4.2 Accessoires et options de l'appareil

Nom	Nombre
Réservoir de lait	1 x
Tayau à lait	1 x

tableau 6

3. Schéma électrique

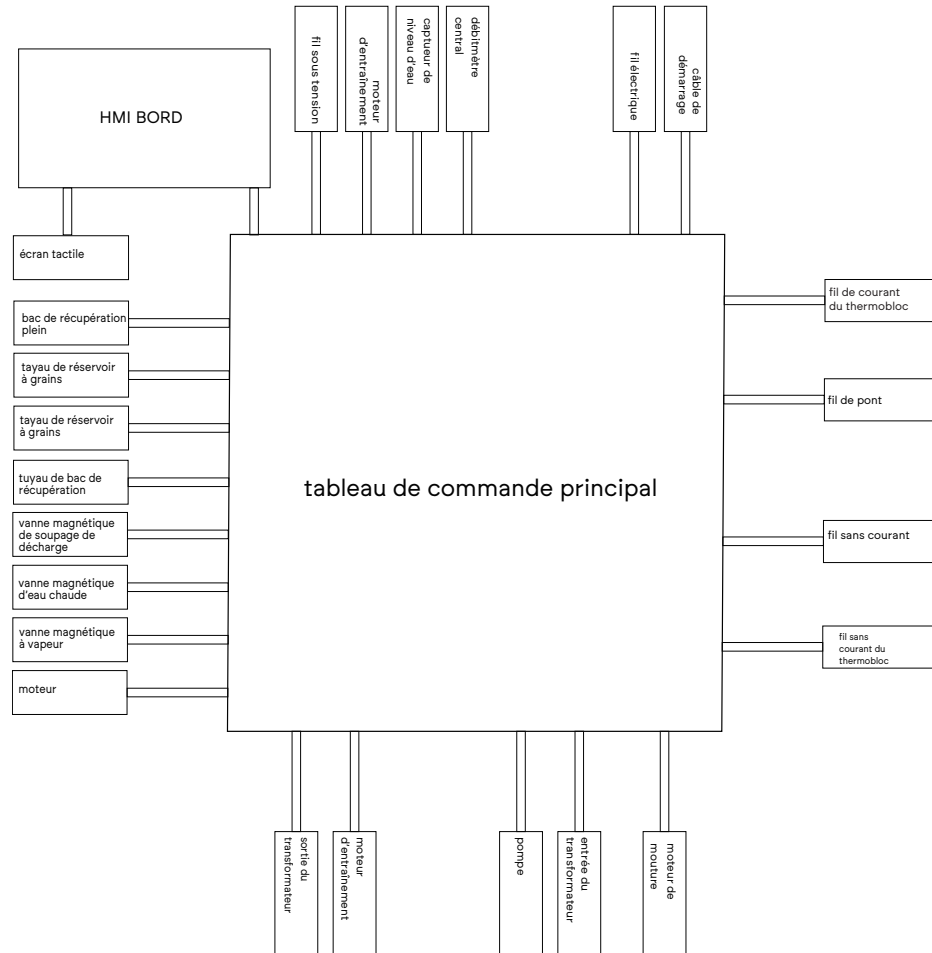


figure 55

4. Mesures de sécurité

Yunio accorde une grande importance à la sécurité. Pour garantir une sécurité optimale, les instructions doivent être suivies avec précision.

4.1 Applications

Cette machine et tous les équipements auxiliaires sont adaptés à une utilisation dans les conditions de travail suivantes :

- » La fonction en libre-service est exécutée sous supervision (mode veille);
- » Eau de ville filtrée;
- » Emplacement fixe dans un espace sec et fermé.

Cette machine et tous les équipements auxiliaires ne doivent pas être utilisés de la manière suivante :

- » Dans des endroits avec une humidité élevée (par exemple, dans des nuages de vapeur) OU en extérieur;
- » En transport ou dans un espace mobile (consulter le fabricant).

4.2 Avertissements de sécurité

4.2.1 Risques pour l'utilisateur

⚠ Attention: Une mauvaise utilisation de la machine à café peut causer de légères blessures. Veuillez prendre en compte les points suivants :

- » Lisez attentivement les instructions avant utilisation ;
- » Ne pas utiliser la machine à café si elle ne fonctionne pas correctement ou est endommagée;
- » Il est strictement interdit de modifier la sécurité intégrée ;
- » Ne touchez pas les parties de la machine à haute température ;
- » Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant des limitations physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances, doivent apprendre à utiliser la machine en toute sécurité et comprendre les dangers avant de l'utiliser sous surveillance constante ;
- » Surveillez les enfants, empêchez-les de jouer avec l'appareil et ne les laissez pas nettoyer ou entretenir l'appareil ;
- » Installez la machine à café dans un endroit où elle peut toujours être inspectée et entretenue.



Avertissement – Choc électrique : Une utilisation incorrecte de l'équipement électrique peut provoquer des chocs électriques. Veuillez respecter les consignes suivantes :

- › Les travaux sur les équipements électriques ne doivent être effectués que par du personnel qualifié en électrotechnique ;
- › L'appareil doit être connecté à un circuit protégé par des fusibles (nous recommandons un câblage via un disjoncteur différentiel) ;
- › Respectez les directives relatives aux basses tensions ainsi que les réglementations nationales ou locales en matière de sécurité ;
- › Lors du raccordement, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux prescriptions afin d'éviter tout risque de choc électrique ;
- › La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil ;
- › Ne touchez jamais les parties sous tension ;
- › Coupez toujours l'interrupteur principal et débranchez l'appareil avant d'effectuer des travaux de maintenance ;
- › La carte d'alimentation ne doit être remplacée que par un technicien de maintenance professionnel.



Risque de brûlure : Risque de brûlure dans les zones où des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur sont produits. Ne placez pas vos mains sous le bec verseur pendant la préparation ou le nettoyage.



Risque de brûlure : Une température élevée peut être présente au niveau du bec verseur et du groupe de percolation. N'utilisez que les poignées prévues pour la production. Ne nettoyez le groupe de percolation qu'une fois que la machine a refroidi.



Risque d'écrasement : Le contact avec des pièces en mouvement présente un risque d'écrasement. N'introduisez pas vos mains dans le réservoir de grains de café ou dans l'ouverture du groupe de percolation lorsque la machine est en marche.

4.2.2 Risques pour les machines

Attention ! Une mauvaise utilisation de la machine à café peut entraîner des dommages ou une contamination de la machine. Veuillez respecter les points suivants :

- › Dommages à la machine à café dus au calcaire si la dureté carbonatée de l'eau dépasse
- › 5 °dKH ;
- › Respectez les directives relatives aux basses tensions et/ou les règles et réglementations de sécurité nationales et locales ;
- › Ne mettez pas la machine en marche si l'eau ne peut pas être remplie. Sinon, la chaudière ne sera pas alimentée et la pompe fonctionnera à sec ;
- › La machine à café doit être nettoyée et redémarrée après une longue période d'inactivité
- › Protégez la machine à café contre les intempéries (gel, humidité, etc.) ;
- › Le dépannage ne peut être effectué que par du personnel professionnel qualifié en électrotechnique ;

- › Utilisez uniquement des accessoires d'origine Yunio ;
- › En cas de dommages visibles à l'extérieur ou de fuites, contactez immédiatement le service client pour un remplacement ou une réparation ;
- › Ne rincez pas la machine à l'eau et n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ;
- › Ne placez pas la machine sur des surfaces pouvant être aspergées d'eau ;
- › Seuls les grains de café peuvent être placés dans l'entonnoir, et un comprimé de nettoyage doit être ajouté lors du nettoyage ;
- › Les produits surgelés ne peuvent pas être utilisés ;
- › Si la machine à café et les accessoires ont été transportés à une température inférieure à 10 °C, ils doivent être laissés à température ambiante (supérieure à 10 °C) pendant trois heures avant d'être branchés et mis en marche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un court-circuit dû à la condensation ou endommager les composants électriques ;
- › Ce produit ne doit pas être immergé dans l'eau pour le nettoyage.

4.2.3 Risques des produits de nettoyage



Utilisation : Danger d'empoisonnement en cas d'ingestion de produits de nettoyage ! Veuillez respecter les consignes suivantes :

- › Garder les produits de nettoyage hors de portée des enfants ;
- › Ne pas ingérer les produits de nettoyage ;
- › Ne pas mélanger les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques ou des acides ;
- › Ne jamais ajouter de produits de nettoyage dans le réservoir d'eau potable ;
- › Utiliser les produits de nettoyage et les détartrants uniquement conformément à leur destination (voir l'étiquette) ;
- › Ne pas manger ni boire pendant l'utilisation du produit de nettoyage ;
- › Assurer une bonne ventilation et une extraction d'air adéquate lors de l'utilisation des produits de nettoyage ;
- › Porter des gants de protection lors de la manipulation des produits de nettoyage ;
- › Se laver soigneusement et immédiatement les mains après utilisation du produit de nettoyage.



Stockage de l'appareil - Veuillez respecter les consignes suivantes:

- › Conserver hors de portée des enfants ;
- › Tenir compte de la chaleur, de la lumière et de l'humidité lors du stockage ;
- › Garder à l'écart des substances acides ;
- › Conserver uniquement dans l'emballage d'origine ;
- › Séparer les produits de nettoyage ;
- › Ne pas stocker avec des aliments ou des boissons ;
- › Respecter la législation locale en vigueur concernant le stockage des produits chimiques (produits de nettoyage).

! **Recyclage :** Si le produit n'est plus disponible, les produits de nettoyage et les emballages doivent être triés et éliminés conformément à la législation locale.

! **Conseils en cas d'urgence :** Demandez au fabricant du produit de nettoyage (voir l'étiquette) le numéro de téléphone du centre de conseil en cas d'urgence (centre de toxicologie).

4.2.4 Risques pour la santé

! **Eau :** Une utilisation incorrecte de l'eau peut être dangereuse pour la santé !
Veuillez respecter les consignes suivantes :

- › L'eau doit être propre et exempte de toute contamination
- › N'ajoutez pas d'eau corrosive dans la machine à café
- › La dureté carbonatée ne doit pas dépasser 5 à 6 °dKH (degrés allemands) ou 8,9 à 10,7 °fKH (degrés français) ;
- › La dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée ;
- › La dureté carbonatée minimale est de 5 °dKH ou 8,9 °fKH ;
- › La teneur maximale en chlore est de 100 mg par litre ;
- › Valeur du pH : 6,5 à 7 (pH neutre) ;
- › Machines avec réservoirs d'eau potable (interne et externe) :
 - › Remplissez le réservoir d'eau potable chaque jour avec de l'eau propre ;
 - › Le réservoir d'eau potable doit être soigneusement nettoyé avant d'ajouter de l'eau

! **Café :** Une mauvaise utilisation du café peut nuire à votre santé. Faites attention aux points suivants :

- › Vérifiez l'existence de dommages avant le déballage;
- › N'ajoutez pas plus de grains de café que nécessaire pour une journée ;
- › Fermez immédiatement le couvercle du compartiment à grains de café après avoir ajouté les grains;
- › Le café doit être conservé dans un endroit sec, frais et sombre ;
- › Le café doit être stocké séparément des produits d'entretien ;
- › Le produit acheté en premier doit être utilisé en premier (principe "premier entré, premier sorti") ;
- › Utilisez-le pendant la période de garantie ;
- › Après ouverture, l'emballage doit être correctement refermé afin de garder le produit frais et d'éviter toute contamination.

! **Lait:** Une mauvaise utilisation du lait peut nuire à la santé. Veuillez respecter les points suivants:

- › N'utilisez pas de lait cru ;
- › Utilisez uniquement du lait pasteurisé ou traité thermiquement ;
- › Utilisez uniquement du lait froid à 3–5 °C ;
- › Portez des gants lors de la manipulation du lait ;
- › Utilisez uniquement du lait dans son emballage d'origine;
- › Il est interdit de remplir l'emballage d'origine avec du lait ;
- › Nettoyez soigneusement le récipient à lait avant de le remplir ;
- › Vérifiez l'emballage ;

- › Ne remplissez pas plus de lait que la quantité nécessaire pour un usage quotidien;
- › Fermez le couvercle du récipient à lait et du refroidisseur après remplissage (interne/externe);
- › Ne reserser pas de lait non utilisé dans l'emballage d'origine;
- › Conservez le lait dans un endroit sec, froid et fermé (température maximale : 7 °C);
- › Gardez le lait à l'écart des produits de nettoyage;
- › Le produit le plus ancien doit être utilisé en premier (principe "premier entré, premier sorti");
- › Utilisez le produit pendant sa période de garantie;
- › Refermez l'emballage après ouverture pour éviter toute contamination.

5. Installation et tests

5.1 Exigences de placement

5.1.1 Emplacement

! **Les conditions suivantes sont adaptées à l'installation de la machine à café. Ne pas respecter ces conditions peut entraîner des dommages à l'appareil. Assurez-vous de suivre les recommandations suivantes :**

- › La surface d'installation doit être stable et plane, et ne doit pas se déformer sous le poids de la machine à café ;
- › Ne placez pas l'appareil à proximité de surfaces chaudes ou de sources de chaleur, et évitez l'exposition directe au soleil ;
- › Installez la machine à café de manière à ce que du personnel qualifié puisse la surveiller à tout moment ;
- › La distance indiquée sur le schéma d'installation entre l'interface d'alimentation et la machine à café ne doit pas dépasser 1 mètre ;
- › Prévoir un espace suffisant pour les travaux de maintenance et l'utilisation ;
- › Laissez suffisamment d'espace en haut pour pouvoir remplir le compartiment à grains ;
- › Gardez une distance minimale de 5 cm entre l'arrière de l'appareil et le mur (pour la circulation de l'air) ;
- › Respectez les réglementations locales applicables en matière d'installation en cuisine.

! **Les conditions climatiques suivantes sont adaptées à l'installation de la machine à café. Le non-respect de ces conditions peut entraîner des dommages à l'appareil. Veuillez vous assurer de respecter les conditions suivantes :**

- › Température ambiante maintenue entre +10 °C et +40 °C ;
- › Humidité relative jusqu'à 80 % HR ;
- › La machine à café est destinée uniquement à une utilisation en intérieur. Ne pas utiliser à l'extérieur, elle doit être protégée des intempéries (pluie, neige, gel) ;
- › Si la température ambiante de la machine à café est inférieure à 0 °C, l'appareil ne démarrera pas.
 - › Laissez suffisamment d'espace au-dessus pour pouvoir remplir les grains de café ;
 - › Maintenez une distance minimale de 5 cm entre l'arrière de l'appareil et le mur (pour une bonne circulation de l'air) ;
 - › Respectez les réglementations locales en matière de techniques culinaires.

5.1.2 Conditions d'alimentation électrique

- Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. La tension sur le lieu d'installation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement de choc électrique : Danger de choc électrique ! Veuillez respecter les points suivants :

- L'appareil doit être protégé par un fusible correspondant à l'intensité indiquée sur la plaque signalétique ;
- Tous les composants de l'appareil doivent pouvoir être déconnectés du réseau électrique, et toutes les connexions doivent être mises à la terre de manière sûre et fiable ;
- Les installations électriques sur le site doivent être conformes à la norme IEC 364 (DIN VDE 0100) ;
- N'utilisez pas la machine si le câble d'alimentation est endommagé ;
- Yunio déconseille l'utilisation de rallonges ! Si une rallonge est absolument nécessaire (section mini male : 1,5 mm²), respectez les indications du fabricant (mode d'emploi) concernant le câble d'alimentation ainsi que les réglementations locales ;
- Disposez le câble d'alimentation de manière à éviter tout risque de chute. Veillez à ce qu'il ne soit pas coincé. De plus, les câbles ne doivent pas passer sur des surfaces chaudes et doivent être protégés contre les huiles et les produits de nettoyage agressifs ;
- Ne soulevez jamais l'appareil par le câble d'alimentation et ne tirez pas dessus. Ne débranchez jamais la prise en tirant sur le câble. Ne touchez jamais le câble ou la fiche avec les mains mouillées! N'insérez jamais de fiches mouillées dans une prise de courant!

5.1.3 Conditions relatives à l'eau

⚠ Des matières premières de mauvaise qualité ainsi qu'une mauvaise qualité de l'eau peuvent endommager la machine. Veillez à respecter les points suivants :

- L'eau doit être propre et ne doit pas contenir plus de 100 mg de chlore par litre ;
- N'ajoutez pas d'eau corrosive à la machine à café ;
- La dureté carbonatée ne doit pas dépasser 5 à 6 °dKH (dureté carbonatée allemande) ou 8,9 à 10,7 °fKH (dureté carbonatée française), et la dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée ;
- La dureté carbonatée minimale est de 5 °dKH ou 8,9 °fKH. Le pH doit se situer entre 6,5 et 7.

5.2 Première utilisation

Étape 1 : Raccordement électrique



figure 56

Étape 2 : Installation du réservoir à lait. Sortez le réservoir à lait de la boîte et remplissez-le avec une quantité suffisante de lait. Raccordez le tuyau en métal au bec de distribution de boissons et au réservoir à lait.



figure 57

Étape 3 : Remplissage du réservoir à grains de café. Ouvrez le couvercle du réservoir à grains de café, ajoutez des grains de café et refermez le couvercle.



figure 58

Étape 4 : Remplissage de l'eau. Retirez le réservoir d'eau et nettoyez l'intérieur du réservoir. Ajoutez ensuite de l'eau propre jusqu'à ce qu'il soit rempli à 80 % et remettez-le en place.



figure 59

Mettez la machine à café en marche: Appuyez sur le bouton marche/arrêt situé à l'arrière de la machine, comme indiqué sur l'image, et la machine sera connectée à l'alimentation. Cela lancera la machine et l'interface de démarrage apparaîtra à l'écran. La machine est alors prête à préparer des boissons.



figure 60

5.3 Allumer et éteindre l'appareil

Étape 1 : En mode veille, appuyez pendant 3 secondes sur le bouton rond situé sur le dessus de la machine à café ; ensuite, utilisez la machine selon les instructions sur l'interface de la machine à café et passez en mode "soft-off" une fois l'arrêt effectué. (En mode soft-off, appuyez pendant 3 secondes sur le bouton rond pour redémarrer la machine à café).



figure 61

Étape 2 : En mode soft-off, appuyez sur le bouton marche/arrêt situé à l'arrière de la machine à café pour couper complètement l'alimentation de la machine. (Note : Ne coupez pas l'alimentation directement en mode marche afin d'éviter d'endommager la machine)



figure 62

5.4 Démontage et installation du réservoir à grains

Retirer le réservoir à grains : Tenez les deux extrémités du réservoir à grains avec les deux mains (évités de toucher la partie noire sous le réservoir à grains) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche indique la position de déverrouillage, puis retirez le réservoir à grains vers le haut.



figure 63

Installer le réservoir à grains : Placez le réservoir à grains à son emplacement sur la machine à café, faites en sorte que la flèche pointe vers la position de déverrouillage, tenez ensuite le réservoir à grains avec les deux mains (évités de toucher la partie noire sous le réservoir à grains) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche pointe vers la position de verrouillage.



figure 64

6. Préparation des boissons

6.1 Café

Par exemple: Préparer une tasse d'Espresso

Étape 1 : Appuyez sur la boisson "Espresso" ou utilisez le cercle rotatif jusqu'à ce que l'Espresso apparaisse au centre de l'écran ;



figure 65

Étape 2 : Cliquez sur "Espresso" au centre de l'écran ;



figure 66

Étape 3 : Après avoir ajusté les paramètres de la boisson, appuyez sur OK pour commencer l'infusion du café ;

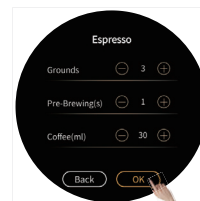


figure 67

Étape 4 : Pour démarrer un nettoyage rapide du système de brassage, cliquez sur "OK". Une fois le programme terminé, il revient automatiquement à l'interface principale.



figure 68

6.2 Boissons à base de lait

Par exemple: Préparer une tasse de Cappuccino

Étape 1 : Appuyez sur la boisson "Cappuccino" ou utilisez le cercle rotatif jusqu'à ce que le cappuccino apparaisse au centre de l'écran ;



figure 69

Étape 2 : Cliquez sur "Cappuccino" au centre de l'écran ;



figure 70

Étape 3 : Après avoir ajusté les paramètres de la boisson, appuyez sur OK pour commencer l'infusion du café ;

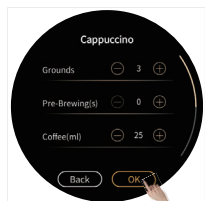


figure 71

Étape 4 : Pour démarrer un nettoyage rapide du système de brassage, cliquez sur "OK". Une fois le programme terminé, il revient automatiquement à l'interface principale.

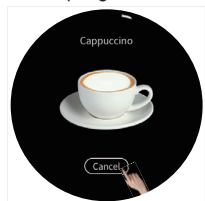


figure 72

6.3 Eau chaude

Par exemple: Préparer une tasse d'eau chaude

Étape 1 : Cliquez sur la boisson "Eau chaude" ou utilisez le cercle rotatif jusqu'à ce que l'eau chaude apparaisse au centre de l'écran ;

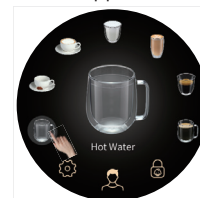


figure 73

Étape 2 : Cliquez sur "Eau chaude" au centre de l'écran ;

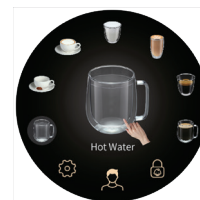


figure 74

Étape 3 : Après avoir ajusté les paramètres de la boisson, appuyez sur OK pour commencer l'infusion ;

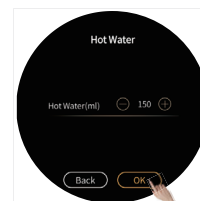


figure 75

Étape 4 : Pour démarrer un nettoyage rapide du système de brassage, cliquez sur "OK". Une fois le programme terminé, il revient automatiquement à l'interface principale.

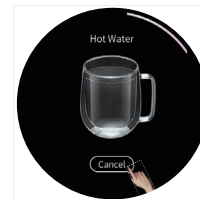


figure 76

7. Nettoyage et entretien

7.1 Nettoyage quotidien

Le nettoyage quotidien doit être effectué chaque jour.

7.1.1 Rinçage rapide du système de brassage

Étape 1: Cliquez sur l'icône des paramètres en bas de l'écran ;



figure 77

Étape 2: Le mot "Entretien" apparaît au centre de l'écran, cliquez sur "OK" ;

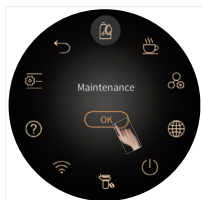


figure 78

Étape 3: Faites glisser l'écran vers le "rinçage rapide du système de brassage" et cliquez sur "OK" ;

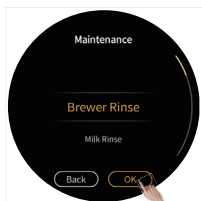


figure 79

Étape 4 : Pour démarrer le programme de rinçage rapide du système de brassage, cliquez sur "OK". Une fois le programme terminé, il revient automatiquement à l'interface principale.

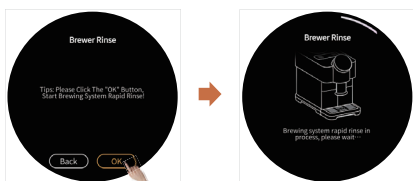


figure 80

7.1.2 Rinçage rapide du système de lait

Étape 1: Cliquez sur l'icône des paramètres en bas de l'écran ;



figure 81

Étape 2 : Le mot "Entretien" apparaît au centre de l'écran, cliquez sur "OK" ;

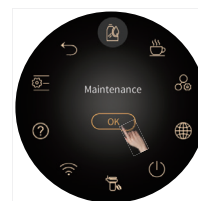


figure 82

Étape 3 : Faites glisser l'écran vers le "rinçage rapide du système de lait" et cliquez sur "OK" ;

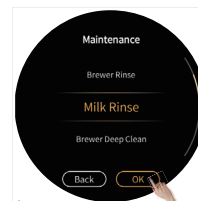


figure 83

Étape 4 : Pour démarrer le programme de rinçage du système de lait, cliquez sur "OK". Une fois le programme terminé, il revient automatiquement à l'interface principale.



figure 84

7.1.3. Démontage et nettoyage du mousser à lait

Étape 1 : Démontez le tuyau à lait comme suit (voir image) ;



figure 85

Étape 2 : Pressez avec la main sur le couvercle de la sortie de café, tirez-le légèrement vers l'extérieur et retirez fermement le couvercle de la sortie de café vers le bas ;



figure 86

Étape 3 : Pressez avec vos doigts sur le mousser à lait et tirez fermement le mousser à lait vers le bas ;



figure 87

Étape 4 : Démontez le mousser à lait, le connecteur et les autres composants et emportez-les sous l'eau pour les nettoyer ;



figure 88

Étape 5 : Remettez le mousser à lait propre dans la machine à café comme indiqué sur l'image ;



figure 89

Étape 6 : Réinstallez le couvercle de la sortie de café et le tuyau à lait.



figure 90

7.2 Entretien régulier

Entretien régulier où l'utilisateur doit suivre les étapes des instructions de nettoyage de la machine à café.

7.2.1 Nettoyage en profondeur du système de brassage

Étape 1 : Cliquez sur l'icône des paramètres en bas de l'écran ;



figure 91

Étape 2 : Le mot "Entretien" apparaît au centre de l'écran, cliquez sur "OK" ;

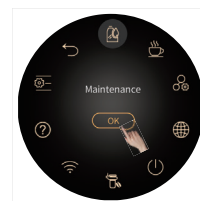


figure 92

Étape 3 : Faites glisser l'écran vers le "nettoyage en profondeur du système de brassage" et cliquez sur "OK";

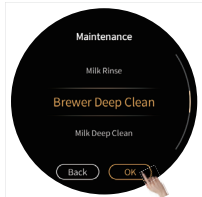


figure 93

Étape 4 : Pour démarrer le programme de nettoyage en profondeur du système de brassage, cliquez sur "OK";

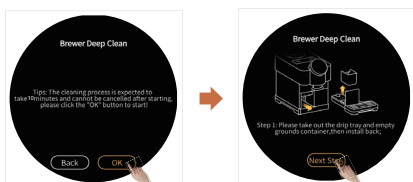


figure 94

Étape 5 : Suivez pas à pas les instructions à l'écran pour nettoyer en profondeur le système d'infusion.

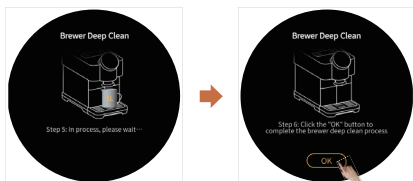


figure 95

7.2.2. Nettoyage en profondeur du lait

Étape 1 : Cliquez sur l'icône des paramètres en bas de l'écran.



figure 96

Étape 2 : "Entretien" apparaît au centre de l'écran, cliquez sur "OK";

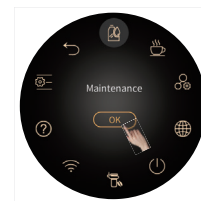


figure 97

Étape 3 : Faites glisser vers "Nettoyage en profondeur du lait" au centre de l'écran et cliquez sur "OK";

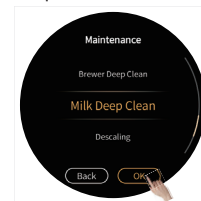


figure 98

Étape 4 : Accédez au nettoyage en profondeur du lait et cliquez sur "OK" pour lancer le nettoyage en profondeur du système laitier.



figure 99

Étape 5 : Suivez les instructions à l'écran étape par étape pour effectuer un nettoyage en profondeur du système laitier.

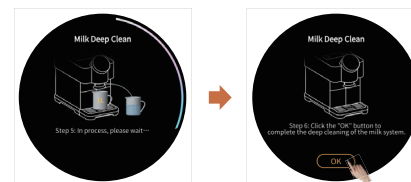


figure 100

7.2.3. Détartrage

Étape 1 : Cliquez sur l'icône des paramètres en bas de l'écran.



figure 101

Étape 2 : Le mot "Entretien" apparaît au centre de l'écran, cliquez sur "OK";



figure 102

Étape 3 : Faites glisser le milieu de l'écran jusqu'à « détartrage » du système d'infusion et cliquez sur "OK".

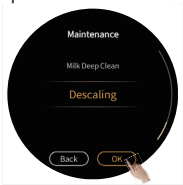


figure 103

Étape 4 : Pour démarrer le programme de détartrage du système d'infusion, cliquez sur "OK";

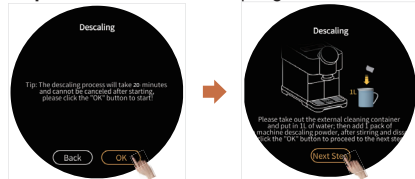


figure 104

Step 5: Volg de instructies van de ontkalking stap voor stap zoals getoond op het scherm.



figure 105

7.2.4. Ajuster le réglage de la mouture

Étape 1 : Tenez la bague de réglage de la mouture à deux mains sous le récipient à grains et tournez l'anneau de réglage du moulin à café (Plus la valeur sur la bague est élevée, plus la mouture sera grossière ; plus la valeur est faible, plus la mouture sera fine).

Attention : N'ajustez le mécanisme de mouture que pendant la mouture des grains et seulement dans une seule direction à la fois.



figure 106

8. Précautions pour une utilisation et un entretien quotidiens

- » Lorsque vous utilisez la machine à café, n'exercez pas une force excessive pour retirer le bac à marc, le bac d'égouttement, le réservoir d'eau, le récipient à grains ou d'autres composants;
- » Le réservoir d'eau externe ne peut être rempli qu'avec de l'eau propre à température ambiante.
- » N'ajoutez pas d'eau chaude ni d'eau glacée;
- » Il n'est pas recommandé d'utiliser des grains de café très gras, fortement torréfiés ou torréfiés au charbon. Utilisez de préférence des grains de torréfaction moyenne à moyennement foncée;
- » Lors de la préparation d'une boisson, ne placez pas votre main sous la sortie de café afin d'éviter toute brûlure;
- » Pour éviter d'endommager l'apparence de la machine à café, il est préférable de la nettoyer avec un chiffon doux légèrement humidifié à l'eau;
- » Lorsque vous ajoutez des grains ou de l'eau, ne dépassez pas la ligne maximale;
- » Pendant le processus de préparation du café, les phases d'autocontrôle, de réinitialisation ou de nettoyage automatique, l'alimentation électrique ne doit pas être interrompue;
- » Ajustez la hauteur de la buse de distribution en fonction de la hauteur de la tasse afin d'éviter les éclaboussures de boissons comme le café ou l'eau chaude;
- » Suivez les étapes correctes pour l'arrêt de la machine :
- » Accédez à l'interface d'arrêt sur l'écran, cliquez sur "Éteindre", suivez les instructions affichées, laissez l'opération se terminer, puis éteignez l'écran par un appui long. Ensuite, actionnez l'interrupteur principal situé à l'arrière de la machine pour couper l'alimentation. Ne coupez pas directement via l'interrupteur principal et ne débranchez pas la prise brusquement;
- » Chaque jour, après avoir éteint la machine et cessé son utilisation, videz et nettoyez le marc de café et l'eau résiduelle dans la machine;
- » Pour garantir la qualité du café, il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eau et de remplacer l'eau quotidiennement;
- » Ce produit ne peut pas être immergé dans l'eau pour être nettoyé.

9. Résolution des problèmes et traitement

Erreur	Solution
Le réservoir d'eau est vide	1. L'eau dans le réservoir est en dessous du niveau de détection ; l'eau n'est pas correctement installée et est trop loin du capteur ; le capteur de niveau d'eau est défectueux.** 2. Retirez le réservoir et ajoutez de l'eau, vérifiez que l'eau ne dépasse pas la ligne 'max' indiquée sur le réservoir ; vérifiez le réservoir d'eau et réinstallez-le ; remplacez le capteur défectueux.
Le réservoir de marc de café est plein	1. Le nombre de marcs de café dans le réservoir atteint 15 ou il est déjà plein ; 2. Retirez le bac de récupération, retirez le réservoir de marc de café et videz-le.
Le réservoir de grains de café est vide	1. Le réservoir de grains de café est vide ; remplissez le réservoir de grains de café ; 2. Les grains sont collés ensemble ; remuez les grains dans l'entonnoir jusqu'à ce qu'ils se séparent.
Le réservoir de grains de café n'est pas correctement installé	1. Le réservoir de grains de café n'est pas installé correctement ; le capteur du réservoir de grains de café est endommagé ; le réseau d'induction du réservoir de grains de café est perdu ou endommagé ; 2. Réinstallez le réservoir de grains de café ; remplacez le capteur défectueux ; remplacez le nouveau aimant du capteur.
Le bac de récupération n'est pas correctement en place.	1. Mal fixé ; capteur défectueux ; aimant desserré ou cassé ; 2. Remplacez le bac de récupération ; remplacez le capteur ; remplacez l'aimant.
Le bac de récupération est plein	1. L'eau usée dans le bac est pleine ; le capteur est sale ; 2. Retirez le bac, videz-le ; vérifiez et nettoyez le capteur.
La température ambiante est trop basse	1. La température ambiante est de 0 °C ou inférieure. 2. Allumez la machine lorsque la température ambiante est comprise entre 10 °C et 40 °C.
Manque d'eau dans le système	1. Plusieurs systèmes manquent d'eau et l'hydratation a échoué. 2. Redémarrez la machine après l'avoir éteinte.
Manque d'eau	1. Si le système indique un manque d'eau après avoir préparé 3 tasses consécutives et que le système ne peut pas être rempli normalement, attendez 10 minutes et réessayez. 2. L'entrée du réservoir est bloquée. Le réservoir n'est pas fixé. Le filtre de l'infuseur est bloqué. Le débitmètre est endommagé. 3. Vérifiez l'alimentation en eau et appuyez sur "Remplir l'eau". Vérifiez la sortie du réservoir et re-placez-le correctement. Nettoyez le filtre, remettez-le en place et poussez le réservoir jusqu'au fond. Nettoyez le filtre en effectuant un nettoyage en profondeur de l'infuseur avec des comprimés ou en le démontant. Remplacez le débitmètre défectueux. Éteignez la machine et redémarrez-la.
Pas de lait	1. Le réservoir de lait est vide ; la buse à vapeur ou la sortie de vapeur est obstruée ; la buse à vapeur est cassée ; le nombre d'entrées d'air est trop élevé. 2. Le mousser à lait est obstrué ; remplissez le réservoir de lait ; rincez ; démontez le couvercle de la machine, vérifiez la buse à vapeur ; réglez le nombre d'entrées d'air sur un niveau inférieur ; démontez et nettoyez le mousser à lait ; remplacez-le par un nouveau mousser à lait.
Pression surchargée	1. Le tuyau ou le filtre du système d'infusion est obstrué ; Le broyage du café est trop fin ; La quantité de café moulu est supérieure à la capacité maximale du système d'infusion ; De l'air entre dans la pompe pendant la préparation du café. 2. Appuyez sur "rincer" pour rincer le système d'infusion.
Contrôle du système d'infusion	1. Modifiez le nombre de tasses prédéfinies, lorsque le nombre de tasses est atteint, l'appareil émettra une alerte ; l'appareil émettra une alerte après la 200e, 7000e, 17000e, 27000e tasse, etc. 2. Lire les conseils et consultez le manuel de service pour compléter l'étalonnage ; suivez les instructions du manuel de service.
Nettoyage en profondeur du système de brassage nécessaire	1. La valeur définie a été atteinte, l'appareil émettra une alarme. Réglez-le selon le manuel ; la valeur définie peut être modifiée dans les paramètres. 2. Suivez les conseils et lisez le manuel pour effectuer un nettoyage en profondeur ; suivez les instructions à l'écran.
Décalcage requis	1. La valeur définie a été atteinte, l'appareil émettra une alarme. Réglez selon le manuel ; La valeur définie peut être modifiée dans les paramètres. 2. Suivez les conseils et lisez le manuel pour effectuer un nettoyage détartrant ; suivez les instructions à l'écran.
Fuite d'eau	1. De l'eau fuit dans la machine ; 2. Démontez la machine à café et vérifiez les endroits spécifiques de fuite ; Remplacez les accessoires aux endroits de fuite.
Pas de café	1. Le marc de café est trop fin ; La quantité de marc de café provenant du moulin est supérieure à la capacité maximale du système d'infusion ; Le tuyau ou le filtre du système d'infusion est obstrué ; Le système d'infusion est endommagé ; Le filtre de la vanne d'entrée est obstrué. 2. Réglez le moulin à café sur une mouture plus grossière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Plus le chiffre est élevé, plus la mouture est grossière ; calibrez le café moulu ; rincez soigneusement le système d'infusion avec des pastilles ; réparez ou remplacez le système d'infusion ; nettoyez ou remplacez la barre.

Erreur	Solution
Erreur du système d'infusion	1. Touchez trois fois "auto-vérification du système d'infusion", cela indique qu'une erreur du système d'infusion s'est produite ; Le système d'infusion est bloqué et coincé ; Le moteur ne fonctionne pas ; Le système d'infusion est endommagé ; Le panneau de contrôle est endommagé. 2. Éteignez la machine à café et redémarrez-la ; Démontez le système d'infusion ; vérifiez-le et nettoyez-le ; Remplacez le moteur ; Remplacez le système d'infusion ; Remplacez le panneau de contrôle.
Erreur de communication HMI	1. La connexion entre la carte principale et la carte d'affichage est desserrée ou endommagée ; le logiciel de contrôle ne correspond pas au logiciel HMI ; la carte HMI est endommagée ; la carte principale est endommagée. 2. Vérifiez les connecteurs sur la carte HMI et reconnectez-les ; mettez à jour le logiciel de contrôle et le logiciel HMI ; remplacez la carte HMI ; remplacez la carte principale.
Erreur NTC du thermobloc	1. Erreur électronique entre le capteur et la carte principale ; la température du thermobloc dépasse 180°C. 2. Remplacez les connecteurs du thermobloc ; remplacez la sonde NTC ; éteignez l'appareil et redémarrez-le après 30 minutes ; remplacez l'ensemble du thermobloc.
Échec de l'allumage	1. Pas de courant ; tension insuffisante ; l'appareil n'est pas allumé ; la carte d'alimentation est endommagée ; le fusible de l'alimentation principale est grillé. 2. Vérifiez si la machine est bien branchée à l'alimentation électrique ; connectez la machine à une source d'alimentation appropriée ; assurez-vous que la machine est bien allumée ; remplacez la carte d'alimentation ; remplacez le fusible.
Crash	1. Le système s'arrête de manière inattendue. 2. Éteignez la machine, attendez environ 5 secondes, puis rallumez-la ; mettez à jour le programme système de la machine à café.

10. Responsabilité et garantie

10.1 Responsabilités de l'utilisateur

- » L'utilisateur doit s'assurer que les dispositifs de sécurité sont régulièrement entretenus et inspectés par des techniciens qualifiés, du personnel autorisé ou tout autre personnel agréé.
- » Les éléments de sécurité tels que les soupapes de sécurité, les thermostats de sécurité, les bouilloires, etc., ne doivent pas être réparés. Ces éléments doivent être remplacés
- » Ces mesures doivent être effectuées par les techniciens du service client ou un partenaire de service agréé lors de la maintenance.

10.2 Responsabilité et garantie

- » En cas de blessures corporelles ou de dommages matériels dus aux raisons suivantes, notre entreprise ne pourra être tenue responsable ni offrir de garantie ou de compensation:
 - » La machine n'est pas utilisée conformément aux instructions ;
 - » Installation, mise en service, utilisation, nettoyage, maintenance ou utilisation des accessoires incorrects ;
 - » Non-respect des intervalles d'entretien ;
 - » Utilisation continue de la machine avec des dispositifs de sécurité ou protections endommagés, mal installés ou défectueux ;
 - » Non-respect des instructions du manuel d'utilisation concernant la conservation, l'installation, l'exploitation, l'utilisation et la maintenance de la machine à café ;
 - » Utilisation de la machine dans des conditions anormales ;
 - » Réparations effectuées de manière incorrecte ;
 - » Utilisation de pièces non d'origine ;
 - » Non-utilisation des produits de nettoyage recommandés ;
 - » Dommages causés par des objets étrangers, des accidents, des actes de vandalisme ou de force majeure
- » Présence d'objets étrangers dans la machine à café ou ouverture du boîtier avec des objets étrangers.

There may be differences between the images and the actual products due to product updates. Please refer to the actual product.

Contents

1. Introduction

1.1 Greetings	62
1.2 About the Manual	60
1.3 Description of the Machine	60

2. Description of the Machine

2.1 Machine Introduction	63
2.2 Functional Description	63
2.3 Technical Parameters	64
2.3.1 Output Capacity	64
2.3.2 Specification parameters	64
2.3.3 Grinding index description	64
2.3.4 Eco modus description	64
2.3.5 Beverage Parameter Description	65
2.4 Accessories	
2.4.1 Supplied Accessories	65
2.4.2 Accessories and Device Options	65

3. Electrical Diagram

66

4. Safety Measures

4.1 Applications	67
4.2 Safety Warnings	67
4.2.1 User Risks	67
4.2.2 Machine Hazards	68
4.2.3 Hazards of Cleaning Agents	69
4.2.4 Health Risks	70

5. Installation and Testing

71

5.1 Placement Requirements	71
5.1.1 Location	71
5.1.2 Power Requirements	72
5.1.3 Water Requirements	72
5.2 First Use	73
5.3 Turning the Machine On and Off	74
5.4 Removal and installation of the bean container	74

6. Making Beverages

75

6.1 Coffee	75
6.2 Milk-based Beverages	76
6.3 Hot Water	77

7. Cleaning and Maintenance

78

7.1 Daily Cleaning	78
7.1.1 Quick Brew System Rinse	78
7.1.2 Quick Rinse of Milk System	79
7.1.3 Disassembling and Cleaning the Milk Frother	80
7.2 Regular Maintenance	81
7.2.1 Deep Cleaning of Brewing System	81
7.2.2 Deep Cleaning of Milk System	82
7.2.3 Descaling	83
7.2.4 Adjusting Grind Settings	84

8. Precautions for Daily Use and Maintenance

85

9. Troubleshooting and Handling

86

10. Liability and Warranty

87

10.1 User Responsibilities	87
10.2 Liability and Warranty	87

1. Introduction

1.1 Greetings

- › This coffee machine represents the latest generation of fully automatic machines we have developed. Its design reflects our core technologies.
- › This manual introduces the coffeemachine and outlines the rules for use. Please follow our terms of use and safety precautions. For further information, feel free to contact our customer service.
- › The performance of a coffee machine depends on proper use and maintenance. Please read this user manual carefully before using the coffee machine for the first time. Enjoy using your new machine!

1.2 About this manual

- › This manual is a standard component and must always be kept in the location where the product is used, and it should remain clearly legible at all times.
- › Due to ongoing technological advancements, we reserve the right to revise this manual. Unauthorized photocopying and modification are prohibited.
- › This manual applies to the model: **H2**

1.3 Machine Description

- › This machine is intended solely for preparing coffee, hot water, and milk — not for any other purposes.
- › The housing is made of high-quality plastic. This machine and all associated equipment are designed to meet the following operator requirements:
 - HACCP Sanitation Guidelines;
 - Accident prevention regulations for electrical safety in the commercial sector;
- › The operation of this machine is performed via a touch-sensitive screen (touchscreen).

2. Description of the Machine

2.1 Machine introduction

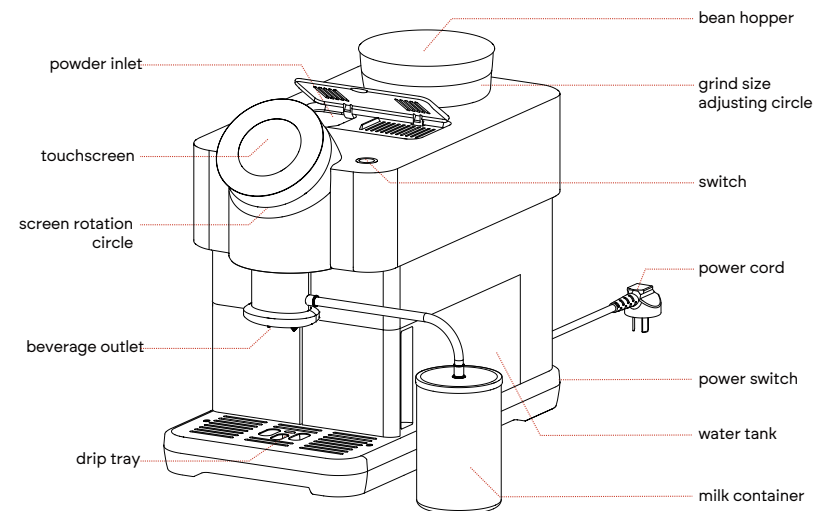


figure 107

2.2 Functional Description

Coffee powder/tablet chute: For coffee powder and cleaning tablets only;

Touchscreen: 4-inch touchscreen display;

Beverage outlet: Adjustable height from 90 to 140 mm.

Drip tray: Collects wastewater and coffee grounds; it can be pulled out to empty both.

Bean container: For coffee beans only.

Grind setting: The rotating dial adjusts the grind size — the higher the numerical scale, the coarser the grind; the lower the number, the finer the grind.

Switch: Used to turn the machine on and off (sleep mode).

Power cable: 1 meter in length.

Power switch: Main on/off switch located at the back of the machine.

Water tank: For purified or tap water only.

Milk container: For milk only.

2.3 Technical Parameters

2.3.1 Output Capacity

Cups per hour based on DIN18873-21

Daily production	20 cups
Cups per hour	
Espresso (30 ml)	50 cups
Americano (160 ml)	35 cups
Cappuccino (200 ml)	30 cups
Warm water	8 liters
Water reservoir capacity	1,5 liters
Coffee bean reservoir capacity	+/- 200 gr
Waste bin capacity	+/- 10 pieces

2.3.2 Specification parameters

Nominal voltage	220 - 240 V
Nominal frequency	50/60 Hz
Nominal power	1.450 W
Machine dimensions (B x D x H)	24 x 46 x 40 cm
Net weight	11 kg
Gross weight	13,5 kg

2.3.3 Grinding index description

Grinding index description 0,7 - 1,3 (default 1.0)
means (0.7 - 1.3) x current grinding amount

Example: If the grinding index is set to 0.7, the machine will use 70% of the standard amount of coffee powder. If the grinding index is set to 1.3, the machine will use 130% of the standard amount of coffee powder.

2.3.4 Eco modus description

ECO-mode 1: One hour of unattended use of the machine, the screen dims by 50%, and the interface displays the ECO screensaver. Click on the screen to open the main interface, and you can start making drinks again.

ECO-mode 2: After half an hour of working without supervision, the screen turns black and the machine is gently switched off (stand-by); press the switch located at the top right to go to the main interface, and you can start making drinks again.

2.3.5 Description of grind index

Standard Head Parameters							
drinks	coffee grounds	pre-brews	coffee (ml)	hot water (ml)	Milk foam	Extraction Control	Temperature level
instelbereik	1-5 The larger, the more coffee grounds there will be	0-5 The larger, the more time for pre-brewing	10 - 240	0 - 300	1 - 90	Standard Strong Extra strong	High Medium Low
Espresso	3	1	30	/	/	Standard	High
Cappuccino	3	0	25	/	35	Standard	High
Coffee with milk	3	2	30	/	60	Standard	High
Americano	3	0	40	120	/	Standard	High
Milk Foam	/		/	/	30	/	/
Hot water	/	/	/	150	/	/	/

table 7

2.4 Accessoires

2.4.1 Supplied Accessories

This model provides the following spare parts:

Name	Description
Cleaning Tablets of Liquid for Coffee Machine	Dieptereiniging voor de koffiemachine. Elimineert het koffievet, niet giftig en smaakloos.
Cleaning Tablets or Liquid for Milk System	Deep cleaning for the milk jug and system. Eliminates all milk residues and milk foam, non-toxic and tasteless.
Descaling Powder or Liquid	For descaling, removes lime from the coffee machine container to ensure the pure taste of coffee.

table 8

2.4.2 Accessories and Device Options

Name	Quantity
Milk container	1 x
Milk tube	1 x

table 9

3. Electrical diagram

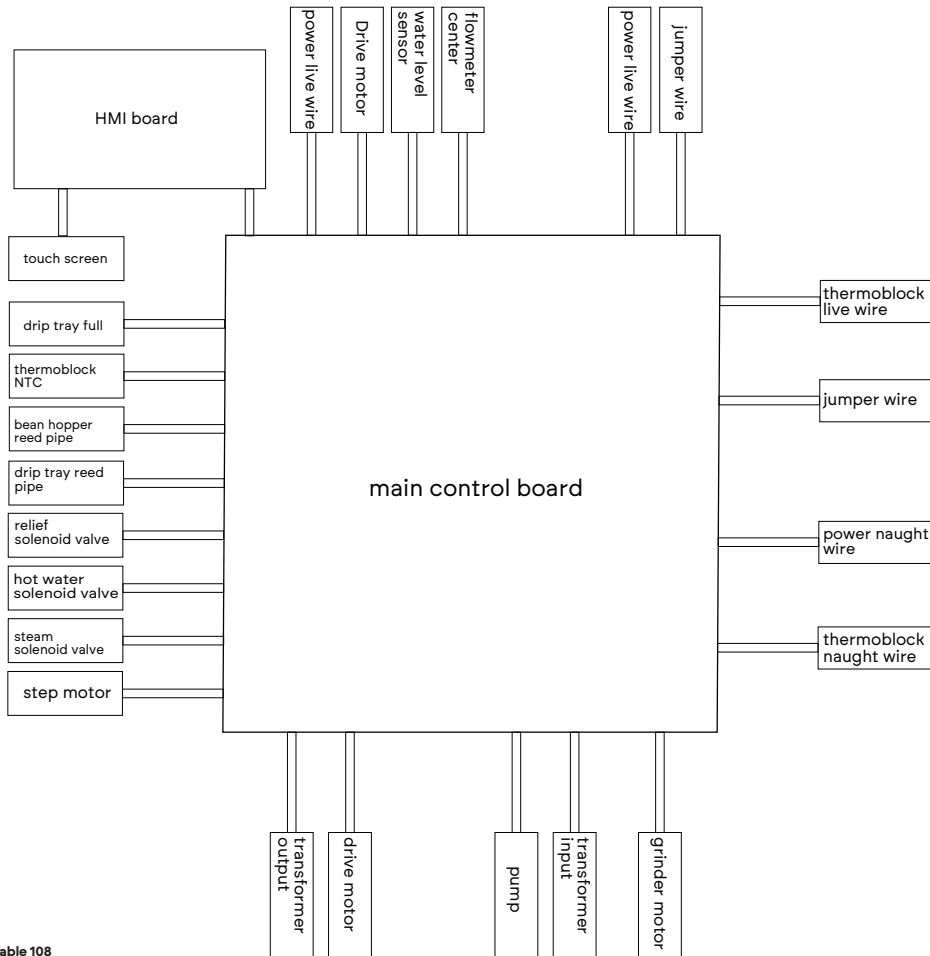


Table 108

4. Safety Measures

Yunio places a high priority on safety. To ensure optimal safety, the instructions must be followed carefully.

4.1 Applications

This machine and all associated equipment are suitable for use under the following conditions:

- The self-service function is operated under supervision (stand-by);
- Filtered tap water;
- Fixed location in a dry, closed space.

This machine and all associated equipment must not be used in the following ways:

- In areas with high humidity (e.g., in steam clouds) or outdoor areas;
- On transport or in movable space (consult the manufacturer).

4.2 Safety Warnings

4.2.1 User Risks



Attention: Incorrect use of the coffee machine may cause minor injuries. Be sure to observe the following points:

- Read the instructions carefully before use;
- Do not use the coffee machine if it is not functioning properly or is damaged;
- It is strictly forbidden to alter the built-in safety features;
- Do not touch machine parts that are hot;
- Children under 8 years old and people with physical, sensory, or intellectual impairments or a lack of experience and knowledge must learn how to operate the machine safely and understand the associated risks before using the machine under constant supervision;
- Supervise children, prevent them from playing with the appliance, and do not allow them to clean or maintain the appliance;
- Install the coffee machine in a location where it can always be inspected and maintained.

Warning: Electric Shock Improper use of electrical equipment can cause electric shocks. Please observe the following points:

- › Work on electrical equipment should only be performed by qualified electrical professionals;
- › The device must be connected to a circuit that is protected with fuses (we recommend wiring through a residual current device);
- › Comply with the relevant low-voltage guidelines and national or local safety regulations;
- › When connecting, the device must be grounded strictly according to the regulations to prevent electric shocks;
- › The voltage must match the description on the device's nameplate;
- › Do not touch live parts;
- › Always turn off the main switch and unplug the device from the power source before performing maintenance work;
- › The power board should only be replaced by a professional maintenance technician.

Burn Hazard: There is a burn risk in areas where beverages, hot water, and steam are produced. Do not place your hands under the spout during preparation or cleaning.

Burn Hazard: A high temperature may be present at the spout and the brewing unit. Only access handles that are designed for production. Clean the brewing unit only after the machine has cooled down.

Crushing Hazard: There is a risk of crushing when touching moving parts. Do not reach into the coffee bean reservoir or the brewing unit opening when the machine is switched on.

4.2.2 Hazards to Machines

Warning: Incorrect use of the coffee machine may result in damage or contamination of the machine. Please observe the following points:

- › Damage to the coffee machine due to scaling if the carbonate hardness in the water is higher than 5°dKH;
- › Comply with the relevant low-voltage guidelines and/or national and local safety regulations; do not turn on the machine if water cannot be refilled. Otherwise, the boiler will not refill and the pump will run dry;
- › The coffee machine must be cleaned and restarted after a long period of inactivity;
- › Protect the coffee machine from weather conditions (frost, humidity, etc.);
- › Troubleshooting can only be done by professional electrical technicians;
- › Use only original accessories from Yunio;
- › In case of visible external damage or leakage, immediately contact customer service for replacement or repair;
- › Do not rinse the machine with water and do not use steam cleaners;
- › Do not place the machine on surfaces that could be sprayed with water;
- › Coffee beans should only be placed in the hopper, and a cleaning tablet is to be added during cleaning;
- › Frozen products cannot be used;

- › If the coffee machine and accessories are transported at a temperature lower than 10°C, the coffee machine and accessories must be left at room temperature (above 10°C) for three hours before being plugged in and turned on. Failure to do so may result in short circuits due to condensation or damage to electrical components;
- › This product should not be submerged in water for cleaning.

4.2.3 Hazards of Cleaning Agents

Use: Risk of poisoning from ingesting cleaning agents! Please observe the following precautions:

- › Keep cleaning agents out of reach of children;
- › Do not ingest cleaning agents;
- › Do not mix cleaning agents with other chemicals or acids;
- › Never add cleaning agents to the drinking water tank;
- › Only use cleaning and descaling agents for their intended purpose (see label);
- › Do not eat or drink while using the cleaner;
- › Ensure proper ventilation and extraction when using cleaning agents;
- › Wear protective gloves when handling cleaning agents;
- › Wash hands thoroughly and immediately after using the cleaning agent.

Storage of the Device. Please observe the following points:

- › Keep out of reach of children;
- › When storing, avoid heat, light, and moisture;
- › Keep separate from acidic substances;
- › Store only in the original packaging;
- › Keep cleaning agents separate;
- › Do not store with food or drinks;
- › Follow applicable local laws and regulations for the storage of chemicals (cleaning agents).

! **Storage of the Device. Please observe the following points:**

- › Keep out of reach of children;
- › When storing, avoid heat, light, and moisture;
- › Keep separate from acidic substances;
- › Store only in the original packaging;
- › Keep cleaning agents separate;
- › Do not store with food or drinks;
- › Follow applicable local laws and regulations for the storage of chemicals (cleaning agents).

! **Recycling: If the product is no longer in use, cleaning agents and packaging should be sorted and disposed of according to local legislation.**

! **Emergency Advice: Contact the manufacturer of the cleaning agent (see label) for the emergency advice center's phone number (toxicology advice center).**

4.2.4 Health Risks

! **Water: Improper use of water can be hazardous to health! Please observe the following:**

- › Water must be clean and free of contamination;
- › Do not add corrosive water to the coffee machine;
- › The carbonate hardness should not exceed 5-6 °dKH (German carbonate hardness) or 8.9 - 10.7 °fKH (French carbonate hardness);
- › The total hardness value should always be higher than the carbonate hardness;
- › The minimum carbonate hardness is 5 °dKH or 8.9 °fKH;
- › The maximum chlorine content is 100 mg per liter;
pH value: 6.5-7 (neutral pH);
- › Machines with drinking water tanks (internal & external):
 - Fill the drinking water tank with clean water every day;
 - The drinking water tank must be thoroughly cleaned before water is added.

! **Coffee: Improper use of coffee can be harmful to health. Please observe the following:**

- › Check for damage before unpacking;
- › Do not add more coffee beans than needed for one day;
- › Close the coffee bean compartment lid immediately after adding coffee beans;
- › Coffee should be stored in a dry, cool, and dark place;
- › Coffee should be stored separately from maintenance products;
- › Use the oldest purchased product first ("early in, early out" principle);
- › Use within the warranty period;
- › After opening, seal the packaging properly to keep the product fresh and prevent contamination.

! **Milk: Improper use of milk can be harmful to health. Please observe the following:**

- › Do not use raw milk;
- › Only use pasteurized and heat-treated milk;
- › Only use milk that is cold, between 3-5°C;
- › Wear gloves when handling milk;
- › Only use milk from the original packaging;
- › Do not refill milk into its original packaging;
- › Thoroughly clean the milk container before filling;
- › Check the packaging;
- › The filling capacity of the milk should not exceed the daily usage;
- › Close the lid of the milk container and cooler after filling (both inside and outside);
- › Do not pour unused milk back into its original packaging;
- › Store milk in a dry, cool, and sealed space (maximum temperature 7°C);
- › Keep milk separate from cleaning agents;
- › Use the oldest purchased product first ("early in, early out" principle);
- › Use within the warranty period;
- › Close the packaging after opening to prevent contamination.

5. Installation and testing

5.1 Placement Requirements

5.1.1 Location

The following conditions

- › The installation surface must be stable and flat, and it must not deform under the weight of the coffee machine;
- › Do not place the device near hot surfaces or heat sources, and avoid direct sunlight;
- › Position the coffee machine so that trained personnel can always monitor it;
- › The specified distance on the installation drawing between the power interface and the coffee machine should not exceed 1 meter;
- › Leave some space for maintenance and operation:
 - › Ensure enough space at the top to fill the coffee beans;
 - › Keep at least 5 cm of space between the back of the machine and the wall (for air circulation);
 - › Follow the applicable regulations for local cooking techniques.

! The following climatic conditions are suitable for placing the coffee machine. Failure to meet these requirements may result in damage to the machine. Make sure you comply with the following conditions:

- Ambient temperature maintained between +10°C and +40°C;
- Relative humidity up to 80% RH;
- The coffee machine is intended for indoor use only. Do not use outdoors, and protect from weather conditions (rain, snow, frost);
- If the ambient temperature of the coffee machine is below 0°C, the machine will not start.

5.1.2 Power Requirements

- The electrical connection must be carried out according to the relevant regulations of the country in which the device is used. The voltage at the installation site must match the voltage indicated on the nameplate.

! **Warning: Risk of electric shock. Caution: Danger of electric shock! Please observe the following points:**

- It must be protected by a fuse with the current rating specified on the nameplate;
- All parts of the device must be able to be disconnected from the electrical mains, and all wiring connections to the electrical mains must be safely and reliably grounded;
- Electrical equipment on-site must be installed in accordance with IEC 364 (DIN VDE 0100);
- Do not use the machine with a damaged power cord;
- Yunio advises against using extension cords! If an extension cord must be used (minimum crosssection: 1.5 mm²), observe the manufacturer's data (user manual) for the power cord and follow local regulations;
- Route the power cord so that it cannot be tripped over. Ensure that cords are not pinched.
- Additionally, cords must not be laid over objects with high temperatures and must be protected from oils and aggressive cleaning agents;
- Do not lift the device by the power cord and do not pull on it. Do not unplug the device by pulling the power cord. Never touch the power cord or plug with wet hands! Never insert wet plugs into outlets!

5.1.3 Water Requirements

! **Poor-quality raw materials and water can damage the machine**

- The water must be clean and must not contain more than 100 mg of chlorine per liter;
- Do not add corrosive water to the coffee machine;
- Carbonate hardness must not exceed 5–6 °dKH (German carbonate hardness) or 8.9–10.7 °fKH (French carbonate hardness), and the total hardness value must always be higher than the carbonate hardness;
- The minimum carbonate hardness is 5 °dKH or 8.9 °fKH. The pH level must be between 6.5 and 7.

5.2 First use

Step 1: Power connection: Unpack the power cord and plug it into a wall socket.



figure 109

Step 2: Install the milk container: Take the milk container out of the box and fill it with a sufficient amount of milk. Connect the metal milk tube to the beverage outlet and to the milk container.



figure 110

Step 3: Fill with coffee beans: Open the lid of the coffee bean container, add coffee beans, and close the lid again.



figure 111

Step 4: Fill with water: Remove the water tank and clean the inside of the tank. Then fill it with clean water up to 80% full, and place it back into the machine.



figure 112

Turn on the coffee machine: Press the on/off switch on the back of the machine as shown. The machine will connect to the power supply. The startup interface will appear on the display, and the machine will be ready to make beverages.



figure 113

5.3 Turning the machine on and off

Step 1: In standby mode, press and hold the round button on top of the coffee machine for 3 seconds. Then, operate the machine according to the instructions on the coffee machine's interface and proceed to the soft-off mode once the shutdown is complete. (In soft-off mode, hold the round button for 3 seconds to restart the coffee machine.)



figure 114

Step 2: In soft-off mode, press the on/off switch on the back of the coffee machine to completely turn off the power. (Note: Do not turn off the power directly while the machine is on, to avoid damaging the machine.)



figure 115

5.4 Removal and installation of the bean container

Removing the bean container: Hold both ends of the bean container with both hands (avoid touching the black part beneath the bean container) and rotate it counterclockwise until the arrow points to the unlocked position, then lift the bean container upwards.



figure 116

Installing the bean container: Place the bean container in the installation position on the coffee machine, ensure the arrow points to the unlocked position, then hold the bean container with both hands (avoid touching the black part beneath the bean container) and rotate it clockwise until the arrow points to the locked position.



figure 117

6. Making beverages

6.1 Coffee

For example: Making a cup of Espresso

Step 1: Tap on the "Espresso" drink option or use the rotary dial until the espresso appears in the center of the screen;



figure 118

Step 2: Click on "Espresso" in the center of the screen;



figure 119

Step 3: After adjusting the drink parameters, click OK to start brewing;

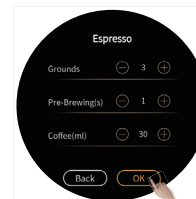


figure 120

Step 4: Cancelling during the progress of making the drink, click "Cancel" to stop making the drink immediately.

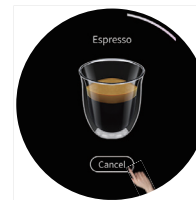


figure 121

6.2 Milk-based beverages

For example: Making a cup of “Cappuccino”

Step 1: Tap on the “Cappuccino” drink option or use the rotary dial until the cappuccino appears in the center of the screen.

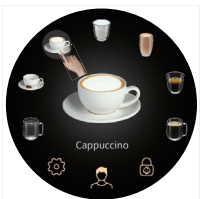


figure 122

Step 2: Click on “Cappuccino” in the center of the screen.



figure 123

Step 3: After adjusting the drink parameters, click OK to start brewing.

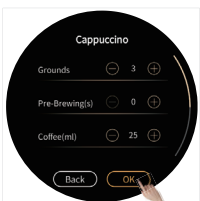


figure 124

Step 4: Cancelling during the progress of making the drink, click “Cancel” to stop making the drink immediately.

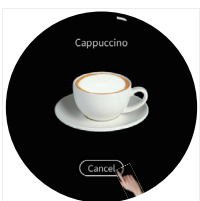


figure 125

6.3 Hot water

For example: Dispensing a cup of hot water

Step 1: Click on the “Hot Water” drink option or use the rotary dial until hot water appears in the center of the screen.

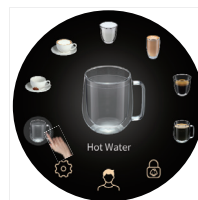


figure 126

Step 2: Click on “Hot Water” in the center of the screen.



figure 127

Step 3: After adjusting the drink parameters, click OK to start dispensing.

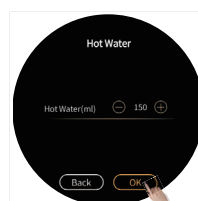


figure 128

Step 4: Cancelling during the progress of making the drink, click “Cancel” to stop making the drink immediately.

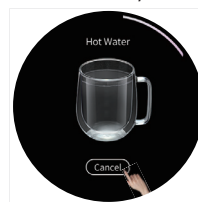


figure 129

7. Cleaning and maintenance

7.1 Daily cleaning

Daily cleaning must be performed every day.

7.1.1 Quick Brew System Rinse

Step 1: Click on the settings icon at the bottom of the screen.



figure 130

Step 2: The word "Maintenance" will appear in the center of the screen—click "OK."

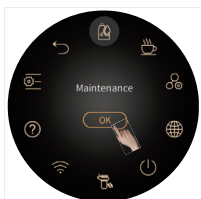


figure 131

Step 3: Swipe to "Brew System Rinse" in the center of the screen and click "OK."

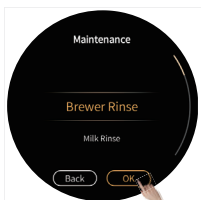


figure 132

Step 4: To start the brew system rinse program, click "OK." Once the program is complete, it will automatically return to the main interface.

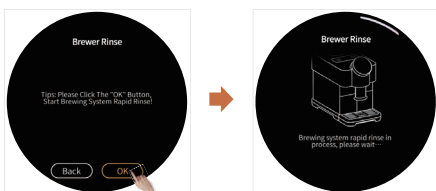


figure 133

7.1.2 Quick Rinse of Milk System

Step 1: Click on the settings icon at the bottom of the screen.



figure 134

Step 2: The word "Maintenance" will appear in the center of the screen—click "OK."

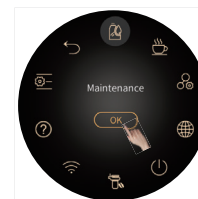


figure 135

Step 3: Swipe to "Milk Rinse" in the center of the screen and click "OK."

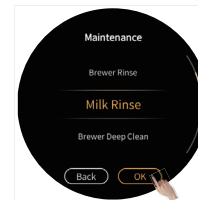


figure 136

Step 4: To start the milk system rinse program, click "OK." Once the program is complete, it will automatically return to the main interface.



figure 137

7.1.3. Disassembling and cleaning the milk frother

Step 1: Disconnect the milk hose as shown in the illustration.



figure 139

Step 2: Squeeze the lid of the coffee outlet with your hand, pull it slightly outward, and then firmly pull the lid of the coffee outlet downward to remove it.



figure 140

Step 3: Squeeze the milk frother with your fingers and firmly pull it downward to remove it



figure 141

Step 4: Disassemble the milk frother, connector, and other components, and rinse them under running water.



figure 142

Step 5: Reinsert the cleaned milk frother into the coffee machine as shown in the illustration.



figure 143

Step 6: Install the coffee outlet lid and the milk hose.



figure 144

7.2 Regular maintenance

Regular maintenance requires the user to follow the steps outlined in the coffee machine's cleaning instructions.

7.2.1 Deep Cleaning of Brewing System

Step 1: Click on the settings icon at the bottom of the screen.



figure 145

Step 2: The word "Maintenance" will appear in the center of the screen - click "OK."

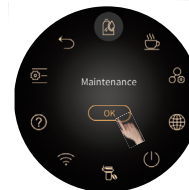


figure 146

Step 3: Swipe to "Deep Cleaning of Brew System" in the center of the screen and click "OK."

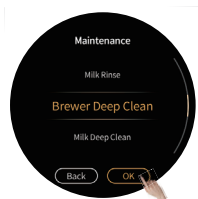


figure 147

Step 4: To start the deep cleaning brew system program, click "OK."

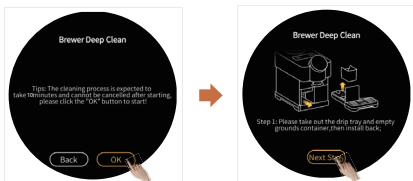


figure 148

7.2.2. Deep Cleaning of Milk System

Step 1: Click on the settings icon at the bottom of the screen.



figure 149

Step 2: The word "Maintenance" will appear in the center of the screen - click "OK."

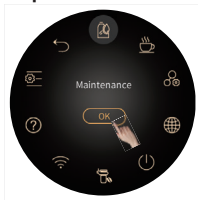


figure 150

Step 3: Swipe to "Milk Deep Clean" in the center of the screen and click "OK."

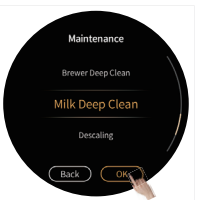


figure 151

Step 4: To start the descaling brew system program, click "OK."

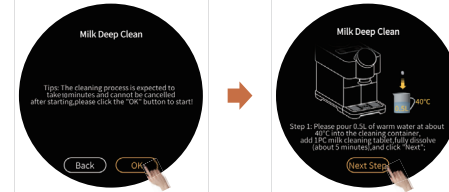


figure 152

Step 5: Follow the descaling instructions step by step as shown on the screen.



figure 153

7.2.3. Descaling

Step 1: Click on the settings icon at the bottom of the screen.



figure 154

Step 2: The word "Maintenance" will appear in the center of the screen - click "OK."

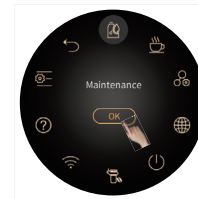


figure 155

Step 3: Swipe to "Milk Deep Clean" in the center of the screen and click "OK."

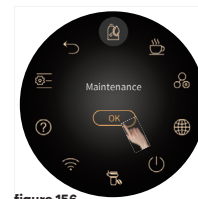


figure 156

Step 4: To start the descaling brew system program, click “OK.”



figure 157

Step 5: Follow the descaling instructions step by step as shown on the screen.

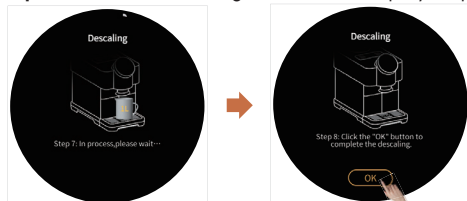


figure 158

7.2.4. Adjusting Grind Setting

Step 1: Hold the grind setting ring with both hands beneath the bean container and turn the adjustment ring of the grinder. (The larger the value of the dial, the coarser the grind; the smaller the value, the finer the grind.)

Note: Adjust the grinder only while grinding beans and always in one direction at a time.



figure 159

8. Precautions for daily use and maintenance

- Do not add water to the bean reservoir.
- When using the coffee machine, do not force the removal of the drip tray, the waste container, the water reservoirs, the bean container, or other parts.
- The external water reservoir should only be filled with clean, room-temperature water. Do not add hot or iced water.
- It is not recommended to use highly roasted, charred, or very oily coffee beans. Use beans with a medium to medium-dark roast level.
- During beverage preparation, do not place your hand under the spout to avoid burns.
- To avoid damaging the appearance of the coffee machine, it is best to clean it with a soft cloth dampened with water.
- When filling the bean container or the water reservoir, do not exceed the maximum fill line.
- During the coffee brewing process, the auto-control and reset processes, and the automatic cleaning process, the power supply should not be interrupted.
- Adjust the height of the spout to the height of the cup to prevent beverages such as coffee and hot water from splashing.
- Follow the appropriate steps when turning off: Go to the shutdown interface on the screen, click “Turn Off,” follow the on-screen instructions, complete the process on the screen, and turn it off after holding down the power button. Then press the power switch at the back of the coffee machine to cut off the power. Do not press the power button or pull the plug directly.
- After each use, when the machine is turned off and stopped, you must empty the coffee grounds and the waste water from the machine and clean it.
- To ensure the quality of the coffee, it is recommended to clean the water reservoir and replace the water in the water reservoir daily.
- This product should not be submerged in water for cleaning.

9. Troubleshooting and Handling

Error	Solution
The water reservoir is empty	<ol style="list-style-type: none"> The water in the reservoir is below the detection level; the water is not properly installed and is too far from the sensor; the water level sensor is broken. Remove the reservoir and add water, ensuring that the water does not exceed the 'max' line indicated on the reservoir; check the water reservoir and reinstall it; replace the faulty sensor.
The coffee grounds container is full	<ol style="list-style-type: none"> The amount of coffee grounds in the container has reached 10 or it is already full. Remove the drip tray, take out the coffee grounds container, and empty it.
The coffee bean container is empty	<ol style="list-style-type: none"> The coffee bean container is empty; fill the coffee bean container. The beans are stuck together; stir the beans in the funnel until they separate.
The coffee bean container is not properly installed.	<ol style="list-style-type: none"> The coffee bean container is not properly installed; the sensor of the coffee bean container is damaged; the induction network of the coffee bean container is lost or damaged. Reinstall the coffee bean container; replace the faulty sensor; replace the new magnet of the sensor.
The drip tray is not properly in place	<ol style="list-style-type: none"> Poorly secured; faulty sensor; loose or broken magnet. Replace the drip tray; replace the sensor; replace the magnet.
The drip tray is full	<ol style="list-style-type: none"> The waste water in the tray is full; the sensor is dirty. Remove the tray, empty it; check and clean the sensor.
The ambient temperature is too low	<ol style="list-style-type: none"> The ambient temperature is 0°C or lower. Turn on the machine when the ambient temperature is between 10°C and 40°C.
Manque d'eau dans le système	<ol style="list-style-type: none"> Several systems are lacking water, and hydration has failed. Restart the machine after turning it off.
Water shortage	<ol style="list-style-type: none"> If the system indicates a water shortage after preparing 3 consecutive cups and the system cannot be filled normally, wait for 10 minutes and try again. The reservoir inlet is blocked. The reservoir is not secured. The filter of the infuser is blocked. The flow meter is damaged. Check the water supply and press "Fill water." Check the reservoir outlet and place it back correctly. Clean the filter, reassemble it, and push the reservoir to the back. Clean the filter by performing a deep cleaning of the infuser with tablets or by disassembling it. Replace the faulty flow meter. Turn off the machine and restart it.
No milk	<ol style="list-style-type: none"> The milk reservoir is empty; the steam nozzle or steam outlet is blocked; the steam nozzle is broken; the number of air intakes is too high. The milk frother is blocked; fill the milk reservoir; rinse; remove the machine cover, check the steam nozzle; adjust the number of air intakes to a lower level; disassemble and clean the milk frother; replace it with a new milk frother.
Overpressure	<ol style="list-style-type: none"> The pipe or filter of the brewing system is blocked; the coffee grind is too fine; the amount of ground coffee exceeds the maximum capacity of the brewing system; air is entering the pump during coffee preparation. Press "rinse" to rinse the brewing system.
Brewing system control	<ol style="list-style-type: none"> Modify the preset number of cups. When the number of cups is reached, the device will issue an alert; the device will issue an alert after the 200th, 7000th, 17000th, 27000th cup, etc. Follow the instructions and consult the service manual to complete the calibration; follow the instructions in the service manual.
Deep cleaning of the brewing system required	<ol style="list-style-type: none"> The set value has been reached, and the device will emit an alarm. Adjust it according to the manual; the set value can be changed in the settings. Follow the advice and read the manual to perform a deep cleaning; follow the on-screen instructions.
Descaling required	<ol style="list-style-type: none"> The set value has been reached, and the device will emit an alarm. Adjust it according to the manual; the set value can be changed in the settings. Follow the advice and read the manual to perform a descaling; follow the on-screen instructions.
Water leak	<ol style="list-style-type: none"> Water is leaking inside the machine. Disassemble the coffee machine and check the specific areas of leakage; replace the parts at the leak locations.
No coffee	<ol style="list-style-type: none"> The coffee grind is too fine; the amount of ground coffee from the grinder exceeds the maximum capacity of the brewing system; the pipe or filter of the brewing system is blocked; the brewing system is damaged; the filter of the inlet valve is clogged. Adjust the coffee grinder to a coarser setting by turning it clockwise. The higher the number, the coarser the grind; calibrate the ground coffee; perform a deep rinse of the brewing system with tablets; repair or replace the brewing system; clean the bar or replace it.

Error	Solution
Brewer System Error	<ol style="list-style-type: none"> Tap "auto-check brewing system" three times, which indicates that a brewing system error has occurred; the brewing system is blocked and stuck; the motor is not working; the brewing system is damaged; the control panel is damaged. Turn off the coffee machine and restart it; disassemble the brewing system; check and clean it; replace the motor; replace the brewing system; replace the control panel.
HMI communication error	<ol style="list-style-type: none"> The connection between the main board and the display board is loose or damaged; the control software does not match the HMI software; the HMI board is damaged; the main board is damaged. Check the connectors on the HMI board and reconnect them; update the control software and HMI software; replace the HMI board; replace the main board.
Thermoblock NTC error	<ol style="list-style-type: none"> Electronic error between the sensor and the main board; the thermoblock temperature exceeds 180°C. Replace the thermoblock connectors; replace the NTC sensor; turn off the device and restart it after 30 minutes; replace the entire thermoblock assembly.
Ignition failure	<ol style="list-style-type: none"> No power; insufficient voltage; the device is not powered on; the power board is damaged; the main power fuse is blown. Check if the machine is properly plugged into the power supply; connect the machine to an appropriate power source; ensure that the machine is turned on; replace the power board; replace the fuse.
Crash	<ol style="list-style-type: none"> The system stops unexpectedly. Turn off the machine, wait for about 5 seconds, then turn it back on; update the coffee machine's system software.

10. Responsibility and Warranty

10.1 User Responsibilities

- ▶ The user must ensure that safety devices are regularly maintained and inspected by qualified technicians, authorized personnel, or any other certified staff.
- ▶ Safety elements such as safety valves, safety thermostats, kettles, etc., should not be repaired. These elements must be replaced!
- ▶ These measures must be carried out by customer service technicians or an authorized service partner during maintenance.

10.2 Liability and Warranty

- ▶ In case of personal injury or property damage caused by the following reasons, our company cannot be held responsible nor provide any warranty or compensation:
 - ▶ The machine is not used in accordance with the instructions;
 - ▶ Incorrect installation, commissioning, use, cleaning, maintenance, or use of incorrect accessories;
 - ▶ Failure to adhere to maintenance intervals;
 - ▶ Continuous use of the machine with damaged, improperly installed, or defective safety devices or protections;
 - ▶ Failure to follow the user manual instructions regarding storage, installation, operation, use, and maintenance of the coffee machine;
 - ▶ Use of the machine under abnormal conditions;
 - ▶ Incorrect repairs performed;
 - ▶ Use of non-original parts;
 - ▶ Failure to use the recommended cleaning products;
 - ▶ Damage caused by foreign objects, accidents, vandalism, or force majeure;
 - ▶ Presence of foreign objects in the coffee machine or opening the casing with foreign objects.

