



Terra Kaffe

Bienvenue dans votre Demi

Français

Bienvenue dans l'avenir de l'art du café.

Merci d'avoir choisi Demi,
le premier pas vers une nouvelle expérience
café au quotidien.

Table des matières

Manipulation sécurisée de la Demi	04
Contenu de la boîte	07
Conseils pour une utilisation optimale	10
Préparation avant la première utilisation	11
Préparer un café	12
Nettoyage de la machine	16
Entretien régulier	22
Dépannage	23
Caractéristiques techniques	25
Mise au rebut	26
Garantie	27

Manipulation sécurisée de la Demi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter les précautions de sécurité suivantes:

1. Lire toutes les instructions avant utilisation et les conserver pour référence ultérieure.
2. Retirer tous les matériaux d'emballage et les étiquettes/autocollants avant d'utiliser la Demi pour la première fois.
3. Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, ne pas immerger le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne pas obstruer les orifices de ventilation situés sur le dessus ou sur les côtés de la machine.
5. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
6. Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant utilisation et le brancher d'abord dans l'appareil, puis dans une prise murale domestique avant usage.
7. Débrancher la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant de monter ou retirer des pièces et avant tout nettoyage.
8. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil présente un dysfonctionnement ou a subi des dommages quelconques.
9. Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil ni le toucher avec des mains mouillées.
10. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
11. Ne pas conserver la machine à une température inférieure à 40 °F (4 °C) – le gel peut l'endommager.

12. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre et fiche avec broche de terre. Brancher uniquement dans une prise murale à 3 trous correctement mise à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique.
13. Si la prise murale est un modèle standard à 2 broches, il appartient à l'utilisateur de la faire remplacer par une prise à 3 broches correctement reliée à la terre.
14. Ne jamais, en aucune circonstance, couper ou retirer la troisième broche (terre) de la fiche d'alimentation ni utiliser d'adaptateur.
15. Consulter un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas totalement comprises ou s'il existe un doute quant au bon raccordement de l'appareil à la terre.
16. Ne jamais laisser l'eau entrer en contact avec les parties électriques de la machine — risque de court-circuit et de brûlure.
17. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
18. Ne pas poser l'appareil sur ou à proximité d'une plaque ou d'un brûleur électrique en fonctionnement.
19. Ne pas placer les mains ou toute autre partie du corps à proximité du bec verseur pendant les cycles de préparation ou de nettoyage afin d'éviter tout risque de brûlure ou de blessure.
20. Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher de la prise murale.
21. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
22. Vérifier les caractéristiques électriques afin de s'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre installation.
23. Ne jamais utiliser d'eau bouillante pour remplir le réservoir d'eau. Utiliser uniquement de l'eau à température ambiante.
24. Tenir les mains et le cordon éloignés des surfaces chaudes de l'appareil pendant son fonctionnement.
25. En cas de panne, de problème ou de suspicion de dysfonctionnement, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant. Ne jamais tenter d'utiliser une machine défectueuse. Si le problème persiste, contacter immédiatement Terra Kaffe.
26. En cas d'incendie, utiliser uniquement des extincteurs au dioxyde de carbone (CO₂). Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteurs à poudre sèche.

27. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
28. Ne placez aucun objet sur le dessus de la machine.
29. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
30. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
31. Toute intervention, autre que le nettoyage et l'entretien de base par l'utilisateur, doit être effectuée par un technicien agréé. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne démontez pas la machine. Aucune pièce interne n'est accessible ou réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent exclusivement être effectuées par un service agréé.
32. Le démontage ou le dévissage de toute partie de la machine entraînera l'annulation de la garantie du fabricant. Il est strictement interdit de modifier ou de manipuler les parties internes de la machine.
33. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne tentez jamais de désactiver les dispositifs de sécurité ou les mécanismes de verrouillage.

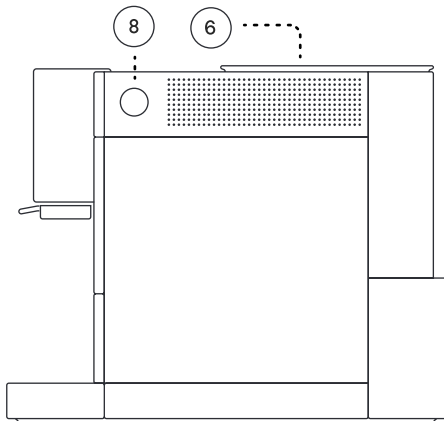
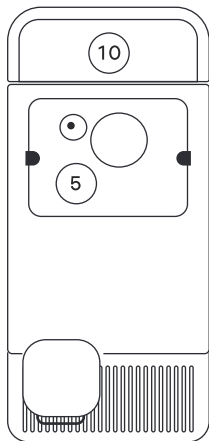
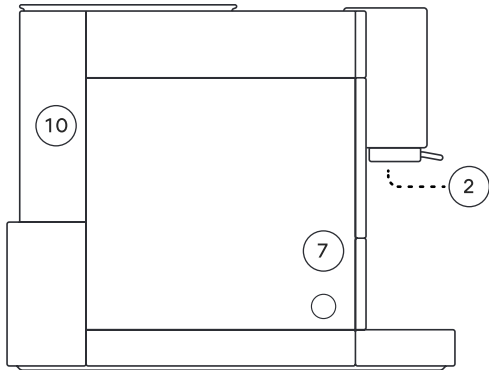
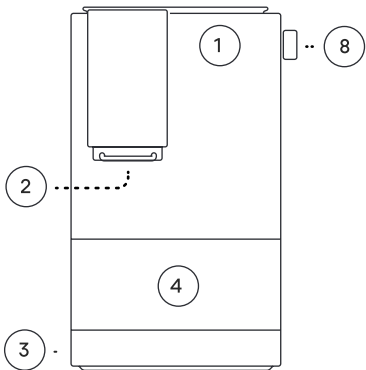
Pour toute assistance, n'hésitez pas à contacter notre équipe d'expérience client à l'adresse suivante: contact@terrakaffe.com

Contenu de la boîte

Machine

1. Écran d'affichage
2. Bec café/eau chaude
3. Plateau d'égouttage*
4. Panneau du bac à marc
5. Trémie à grains de café
6. Couvercle de la trémie à grains
7. Interrupteur principal
8. Sélecteur rotatif
9. Bac à marc*
10. Réservoir d'eau*

* Cette pièce n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.





Remarque : Pour des raisons de sécurité et d'entretien, après 1 heure sans utilisation, la machine passe en mode veille. Après 6 heures en mode veille, elle passe en mode sommeil. Avant de se mettre en sommeil, si la machine a préparé une boisson depuis son dernier cycle de mise en marche, elle effectuera un rinçage. Dans le cas contraire, elle passera directement en mode sommeil. En mode veille, la machine abaisse la température de son élément chauffant interne afin d'économiser l'énergie.

Pour une utilisation et un entretien optimaux

1. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, sans risque de basculement ou de blessure.
2. Choisissez un emplacement hors de portée des enfants ou de toute personne ne devant pas utiliser la Demi de manière autonome.
3. Laissez un espace d'au moins 3,8 cm (1,5 pouces) autour de la machine afin d'assurer une bonne circulation d'air pour les orifices de ventilation.
4. Lors de la mise en marche ou de la mise en veille de la machine, nous vous recommandons de placer un verre vide sous le bec verseur.
5. Suivez attentivement toutes les instructions d'entretien et de nettoyage indiquées par Terra Kaffe.
6. N'utilisez jamais de poudres abrasives ni de produits de nettoyage agressifs. Utilisez simplement un chiffon doux légèrement humide.
7. N'utilisez pas de grains de café huileux ou aromatisés.

Utilisez le sélecteur rotatif pour accéder à l'option Veille dans le menu principal, ou maintenez le sélecteur enfoncé pour mettre la machine en veille.

Utilisez l'interrupteur situé sur le côté gauche de la machine pour l'éteindre complètement, uniquement après l'avoir mise en veille. N'utiliser que l'interrupteur situé sur le côté gauche de la machine contourne le cycle de rinçage automatique et essentiel, ainsi que le processus d'arrêt, qui sont indispensables au bon fonctionnement de votre Demi. Cet interrupteur n'est nécessaire que si la machine ne doit pas être utilisée pendant une longue période.

Préparation avant la première utilisation

1. Déballez la machine.
2. Branchez la machine sur une prise de courant.
3. Si vous utilisez un filtre à eau, retirez-le de son emballage de protection et maintenez-le sous l'eau courante, à l'envers, pendant trente secondes.
4. Une fois le filtre complètement saturé, insérez-le dans le réservoir d'eau situé à l'arrière de la machine.
5. Ajoutez des grains de café dans la trémie.
6. Allumez la Demi à l'aide de l'interrupteur situé sur le côté gauche de la machine.
7. Suivez les étapes indiquées dans le guide de démarrage rapide.
8. Lors du cycle de démarrage, notez que de courtes giclées d'eau chaude peuvent sortir du bec, ce qui présente un risque de brûlure. Ne placez pas vos mains près du bec pendant le cycle de rinçage.

Pour un meilleur fonctionnement et goût:

1. Pour un meilleur fonctionnement et goût:
2. Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau fraîche, non gazeuse, à température ambiante.
3. Remplissez la trémie uniquement avec des grains de café entiers, frais, non huileux, non aromatisés, à température ambiante.
N'ajoutez rien d'autre que des grains de café entiers dans la trémie, sous peine d'endommager la machine.

Nous recommandons de jeter les deux premières boissons préparées par votre Demi.

Une fois ces étapes effectuées, vous êtes prêt(e) à préparer votre première boisson. Placez simplement une tasse sous le bec verseur, puis sélectionnez la boisson souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif. Après avoir appuyé sur le sélecteur, le broyage et l'extraction commenceront.



Remarque : Des grains de café sont utilisés lors des tests en usine de la Demi, il est donc tout à fait normal qu'il reste des traces de café moulu.

Préparer un café avec la Demi

Utilisez le sélecteur rotatif pour afficher votre boisson sur le panneau avant. Appuyez sur le sélecteur pour lancer la préparation. Lorsqu'une boisson est sélectionnée, l'écran de préparation s'affiche et l'extraction commence immédiatement. Vous pouvez ajouter un extra shot à votre boisson pendant que les grains de café sont moulus, en tournant le sélecteur rotatif dans le sens horaire.

Une fois l'extraction lancée, il est possible d'annuler la boisson à tout moment en maintenant le sélecteur enfoncé. Si l'annulation intervient pendant le broyage, le café moulu déjà préparé sera utilisé lors de la prochaine boisson.

Choisir ses grains de café

1. Des grains de café fraîchement torréfiés et de qualité garantissent une saveur et une extraction optimales.
2. Terra Kaffe propose une variété de grains de café sur son site Internet.
3. De manière générale, TK recommande des cafés fraîchement torréfiés dont l'emballage indique une date de torréfaction (Roasted On) et non une date de péremption (Expiration Date), de consommation optimale (Best Before) ou limite d'utilisation (Use By).
4. TK recommande de consommer les grains de café dans les 60 jours suivant la date de torréfaction (Roasted On).

Utilisation du sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif est le principal point d'interaction avec la machine. Utilisez-le pour choisir vos boissons et effectuer vos réglages dans le menu.

- 1 . En tournant le sélecteur rotatif, vous pouvez naviguer entre les options de boissons du menu principal.
- 2 . En appuyant sur le sélecteur rotatif, vous sélectionnez l'élément affiché à l'écran.
- 3 . Maintenez le sélecteur enfoncé plus de 2 secondes pour revenir au menu principal.
- 4 . Depuis l'écran d'accueil, si vous maintenez le sélecteur enfoncé plus de 2 secondes, la machine passera en mode sommeil.

Menu des réglages des boissons

Vous trouverez ci-dessous un schéma arborescent du menu des réglages des boissons.

Référez-vous à ce schéma pour trouver le paramètre que vous souhaitez ajuster.

Edit Drink Menu

↳ Espresso

↳ Shots

↳ Strength

↳ Shot Vol.

↳ Back

↳ Lungo

↳ Shots

↳ Strength

↳ Shot Vol.

↳ Back

↳ Americano

↳ Shots

↳ Strength

↳ Shot Vol.

↳ Water Vol.

↳ Back

↳ Drip

↳ Strength

↳ Volume

↳ Cups

↳ Back

↳ Hot Water

↳ Volume

↳ Back

Menu des réglages généraux

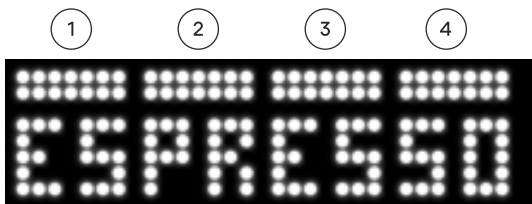
Vous trouverez ci-dessous un schéma arborescent du menu des réglages généraux. Référez-vous à ce schéma pour trouver le paramètre que vous souhaitez ajuster.

Menu

- ↳ Cleaning
 - ↳ Rinse
 - ↳ Brewer
 - ↳ Descale
 - ↳ Back
- ↳ Settings
 - ↳ Clock
 - ↳ Set Time
 - ↳ Display
 - ↳ Back
 - ↳ Units
 - ↳ Volume
 - ↳ Time
 - ↳ Hardness
 - ↳ Back
 - ↳ Auto
 - ↳ Wake
 - ↳ Set Time
 - ↳ Off
 - ↳ Sleep
 - ↳ Back
 - ↳ Sound
 - ↳ On
 - ↳ Off
- ↳ Reset
 - (This resets your drink settings to the factory settings)
 - ↳ Confirm
 - ↳ Cancel
 - ↳ Back
- ↳ Info
 - ↳ Shots
 - ↳ Serial
 - ↳ Status
 - ↳ Brewer
 - ↳ Descale
 - ↳ Filter
 - ↳ Back
 - ↳ Back
- ↳ Sleep
 - ↳ Confirm
 - ↳ Cancel
 - ↳ Back

Nettoyage de votre Demi

La Demi vous avertira lorsqu'il sera temps d'effectuer un cycle de nettoyage. Lorsque l'entretien est nécessaire, la Demi allume l'un des quatre segments de la matrice de points — chacun correspondant à une tâche de nettoyage spécifique, comme indiqué ci-dessous:



- 1 Nettoyage du groupe café
- 2 Détartrage
- 3 Remplacement du filtre à eau
- 4 Retrait et rinçage de l'unité d'infusion

N'utilisez pas d'objets tranchants ni de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur de la machine. Pour les cycles de nettoyage internes, utilisez uniquement des produits de nettoyage spécialement conçus pour les machines à espresso.

Nettoyage du groupe café

Lancer un cycle de nettoyage du groupe café permet d'éliminer les résidus de café et les huiles de l'unité d'infusion de la Demi, optimisant ainsi l'extraction. Ce processus de nettoyage simple et automatisé garantit la qualité et la régularité des boissons, même après des milliers d'extractions.

Utilisez uniquement un produit de nettoyage spécialement conçu pour les groupes café de machines à espresso automatiques. L'utilisation d'un produit inadapté et/ou un nettoyage incorrect peuvent entraîner des dysfonctionnements non couverts par la garantie du fabricant.

1. Vérifiez que le produit utilisé est bien un produit de nettoyage pour groupe café.
2. Assurez-vous que le réservoir d'eau est plein.
3. Assurez-vous que le bac d'égouttage est vide.
4. Retirez l'unité d'infusion et remplissez le panier circulaire du groupe avec l'agent nettoyant.
5. Réinsérez l'unité d'infusion.

Pour accéder au nettoyage automatique du groupe café lorsque l'invite n'apparaît pas, depuis l'écran d'accueil, sélectionnez :
Menu > Nettoyage > Groupe café



AVERTISSEMENT : Le non-respect des cycles de nettoyage et de détartrage lorsque la machine le demande peut entraîner un dysfonctionnement et annuler votre garantie.


Détartrage

Le détartrage de la Demi est un processus simple et automatique qui élimine les dépôts de calcium et le tartre provenant naturellement de l'eau utilisée pour préparer le café. En fonction du réglage de dureté de l'eau sélectionné dans le menu correspondant, consultez l'écran de nettoyage de la machine pour savoir à quelle fréquence vous devrez effectuer le détartrage. Utilisez uniquement un produit de détartrage spécialement formulé pour les machines à espresso automatiques.

L'utilisation d'un produit inadapté et/ou un détartrage incorrect peuvent entraîner des dysfonctionnements non couverts par la garantie du fabricant. En cas d'ingestion accidentelle, reportez-vous aux avertissements figurant sur l'emballage du produit de détartrage.

Pour détartrer :

1. Vérifiez que le produit utilisé est bien un produit de détartrage.
2. Retirez et videz le réservoir d'eau.
3. Assurez-vous que le bac d'égouttage est vide.
4. Retirez le filtre à eau.
5. Remplissez le réservoir d'eau tiède et ajoutez la quantité appropriée de produit détartrant.
6. Mélangez la solution et attendez sa dissolution complète.
7. Réinsérez le réservoir d'eau.
8. Suivez les instructions affichées à l'écran.

 **Remarque** : Placez un grand récipient sous le bec verseur pour recueillir l'eau qui s'écoulera pendant le détartrage. Protégez les surfaces délicates afin d'éviter tout dommage causé par les produits chimiques de détartrage.

Pour accéder au détartrage automatique lorsque l'invite n'apparaît pas, depuis l'écran d'accueil, sélectionnez :

Menu > Nettoyage > Détartrage à l'aide du sélecteur rotatif.

Filtre à eau

La machine vous avertira lorsqu'il sera temps de remplacer le filtre à eau. La fréquence des alertes est basée sur le nombre de préparations effectuées. Le remplacement du filtre à eau permet à votre machine de continuer à préparer un café frais!

Pour changer le filtre à eau:

1. Retirez et videz le réservoir d'eau.
2. Tenez le réservoir et tirez vers le haut pour enlever le filtre à eau.
3. Maintenez le nouveau filtre à eau à l'envers sous l'eau courante pendant 30 secondes.
4. Installez le nouveau filtre à eau en le plaçant dans son logement et en appuyant fermement. Vérifiez qu'il est correctement positionné.
5. Remplissez le réservoir d'eau.
6. Réinsérez le réservoir d'eau.
7. Suivez les instructions affichées à l'écran.

Pour une hygiène optimale, il est également recommandé de laver manuellement le réservoir d'eau à la même fréquence que le remplacement du filtre à eau.

Pour accéder à la réinitialisation du filtre à eau lorsque l'invite n'apparaît pas, sélectionnez : Menu > Nettoyage > Filtre

Retrait et rinçage de l'unité d'infusion

Votre Demi vous indiquera lorsqu'il sera temps de retirer et de rincer l'unité d'infusion. Cette opération permet à l'unité de fonctionner correctement et d'assurer une extraction parfaite.

1. Retirez délicatement le panneau de l'unité d'infusion situé sur le côté droit.
2. Appuyez sur le levier de l'unité d'infusion pour la désengager de la Demi.
3. Faites coulisser l'unité d'infusion vers l'extérieur et rincez-la à l'eau froide, en la maintenant en position verticale.
4. Notez qu'un lubrifiant mécanique peut être présent sur l'unité d'infusion : c'est normal et il doit rester en place.
5. N'utilisez pas d'eau chaude ni de savon.
6. Laissez sécher l'unité d'infusion, puis faites-la doucement coulisser de nouveau dans la Demi jusqu'à entendre un « clic » indiquant qu'elle est bien en place.
7. Replacez le panneau latéral droit.

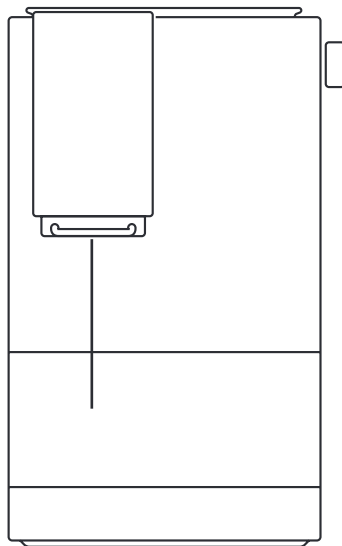
Rinçage du bec verseur

La Demi rince automatiquement le bec verseur lorsque la machine est allumée, ou lorsqu'elle est mise en mode veille/sommeil ou en sortie de ce mode via l'écran tactile.

Pour accéder au rinçage automatique lorsque la machine est déjà allumée, depuis l'écran d'accueil, sélectionnez :
Menu > Nettoyage > Rinçage.



Remarque: De courtes giclées d'eau chaude sortent du bec pendant les cycles de nettoyage, ce qui présente un risque de brûlure. Ne placez pas vos mains près du bec pendant le cycle de rinçage.



Entretien régulier

Bien que votre Demi soit équipée de fonctions d'auto-nettoyage, il est important de veiller régulièrement à la propreté de la machine afin d'assurer son bon fonctionnement et de prolonger sa durée de vie. Avant et après utilisation, utilisez cette liste de contrôle rapide pour que votre Demi reste en parfait état:

1. Retirez et rincez l'unité d'infusion chaque semaine.
2. Essuyez toutes les surfaces pour éliminer les liquides ou résidus de café.
3. Inspectez les petits recoins sous le bec verseur et brossez-les avec une brosse souple afin d'éliminer toute saleté.
4. Vérifiez le plateau d'égouttage pour vous assurer qu'il n'y a pas d'accumulation excessive de marc de café.
5. Vérifiez que le bec télescopique peut se déplacer sans difficulté.
6. Nous recommandons de contrôler vos grains de café avant de les verser dans la trémie, afin de vous assurer qu'aucun débris (ex. pierres, brindilles) ne s'y trouve.
7. Nettoyez le réservoir d'eau.
8. Videz et rincez le bac à marc. Laisser du marc de café dans le bac pendant une période prolongée peut entraîner une prolifération de bactéries.



Remarque : Le réservoir d'eau, le plateau d'égouttage, le bac à marc, l'unité d'infusion et le couvercle de la trémie ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.

Veuillez les laver à la main et les laisser sécher à l'air libre.

Dépannage

La majorité des problèmes liés à la préparation du café avec la Demi peuvent être résolus en suivant les instructions affichées à l'écran.

Alimentation électrique

Si votre machine ne s'allume pas, assurez-vous d'abord que la prise fonctionne. Si ce n'est pas le cas, vérifiez le disjoncteur ou le boîtier de fusibles afin de voir s'il y a un circuit déclenché ou un fusible grillé. S'il y a un problème avec votre disjoncteur ou tableau électrique, débranchez les autres appareils connectés à ce circuit.

Alimentation en eau

Si vous voyez l'alerte "Push water tank in" (« Insérer le réservoir d'eau ») après avoir remplacé le filtre à eau, vérifiez que vous avez bien suivi les instructions d'installation concernant le pré-trempage du filtre. Si c'est le cas, passez le filtre sous l'eau courante pour éliminer toute bulle d'air. Remplacez-le ensuite et poursuivez la préparation.

Plateau d'égouttage

Si vous avez du mal à installer le plateau d'égouttage, retirez-le de la machine et vérifiez qu'aucun marc de café ne bloque son logement. Si le plateau fuit, assurez-vous qu'il est bien enfoncé jusqu'au bout et qu'il n'est pas coincé ou obstrué par du marc de café.

Vérifiez également que la machine est placée sur une surface plane.

Si les problèmes persistent, lancez un cycle de détartrage avant de contacter Terra Kaffe.

Préparation du café

Si la machine distribue de l'eau claire, vérifiez qu'il y a bien des grains dans la trémie. Si elle continue à distribuer de l'eau claire, lancez un cycle Nettoyage du groupe café depuis le menu de nettoyage.

Si la machine prépare le café lentement, lancez un cycle Nettoyage du groupe café depuis le menu de nettoyage. Si le problème persiste, augmentez la taille de mouture à l'aide du sélecteur du moulin à café situé à l'intérieur de la trémie.

Si la machine déverse trop de marc de café dans le bac d'égouttage, contactez notre équipe Service Client.

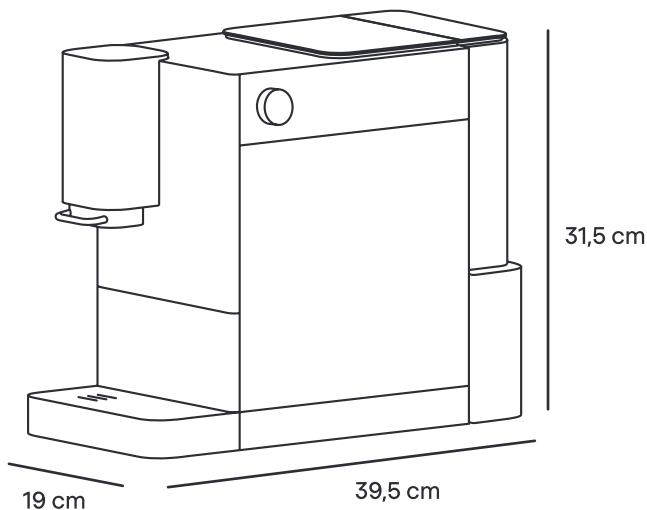
En cas de besoin d'aide supplémentaire, vous pouvez consulter une large collection de vidéos explicatives sur notre chaîne YouTube : youtube.com/@terrakaffe Vous pouvez également contacter notre équipe Service Client pour toute assistance au dépannage:
contact@terrakaffe.com +1-718-738-7488

Toute autre intervention doit être effectuée par un technicien agréé Terra Kaffe.

Caractéristiques techniques

Dimensions de la machine*	39,5 cm (P) x 19 cm (l) x 31,5 cm (H)
Poids de la machine	7,7 kg
Hauteur maximale sous le bel	14,5 cm
Capacité de la trémie à grains	130 g
Capacité du réservoir d'eau	1375 ml
Capacité du bac d'égouttage	600 ml
Capacité du bac à marc	7 galettes
Puissance	1350W
Tension	120 volts
Fréquence	60Hz

* 20,3 cm avec sélecteur rotatif



20,3 cm avec sélecteur rotatif

Mise au rebut

Le symbole figurant sur le produit, ses accessoires ou son emballage indique que cet appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Veuillez mettre l'équipement au rebut via un point de collecte dédié au recyclage des équipements électriques et électroniques usagés.



Garantie

La présente garantie s'applique à toutes les machines à expresso Terra Kaffe. Terra Kaffe garantit que chaque produit est exempt de défauts de matériau et de fabrication.

Le bac d'égouttage, le bac à marc et le réservoir d'eau ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.

À compter de la date de livraison indiquée par le transporteur, notre obligation au titre de cette garantie consiste à fournir, pendant 1 an ou 3 000 préparations (selon la première éventualité), les pièces et la main-d'œuvre gratuites pour l'ensemble de l'appareil.

Si la réparation n'est pas possible, Terra Kaffe pourra, à sa seule discrétion, fournir un appareil remis à neuf ayant un niveau d'utilisation inférieur.

Dans le cadre de la garantie, tout produit nécessitant une réparation doit être expédié, aux frais de Terra Kaffe, à un centre de service agréé Terra Kaffe. Terra Kaffe prendra en charge les frais d'expédition aller et retour.

Cette garantie ne s'applique que si le produit est utilisé conformément aux instructions du manuel fourni et sur un circuit à courant alternatif (CA). Elle remplace toute autre garantie ou représentation, expresse ou implicite, ainsi que toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Aucune autre personne ou société n'est autorisée à engager notre responsabilité concernant la vente ou l'utilisation de notre produit.

Pendant la période de garantie, Terra Kaffe pourra, à sa seule discrétion : soit réparer le produit avec des pièces neuves ou reconditionnées, soit remplacer entièrement le produit par un modèle équivalent présentant un niveau d'utilisation égal ou inférieur, sans frais supplémentaires pour le consommateur. Le compteur de préparations de la machine détermine l'usage. Terra Kaffe pourra remplacer les pièces défectueuses par des pièces reconditionnées, à condition que celles-ci répondent aux spécifications de performance des pièces neuves pour le produit concerné.

La présente garantie ne s'applique pas à tout produit ayant été réparé ou modifié en dehors de notre usine, ni à tout produit ayant été utilisé de manière abusive, négligente ou accidentelle. Cette garantie couvre uniquement les produits achetés auprès de Terra Kaffe ou d'un revendeur/distributeur agréé par Terra Kaffe. Elle ne couvre pas les produits achetés lors d'une enchère, auprès d'un vendeur particulier (ex. eBay, Facebook Marketplace, etc.) ou d'un revendeur en ligne non autorisé.

Cette garantie ne couvre pas les dommages indirects ou accessoires. (Veuillez noter cependant que certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou

la limitation de ces dommages, auquel cas cette limitation peut ne pas s'appliquer à vous.) Le terme dommages accessoires désigne la perte de temps de l'acheteur initial, la perte d'usage de la machine ou tout autre coût lié à l'entretien et à la garde de la machine. Le terme dommages consécutifs désigne le coût de réparation ou de remplacement d'un autre bien endommagé du fait d'un mauvais fonctionnement de la machine.

Cette garantie n'est valable que pour les produits achetés, utilisés et situés sur le territoire des États-Unis et ne s'étend pas aux produits utilisés en dehors des États-Unis. Le territoire couvert comprend les 50 États américains et le District de Columbia, à l'exclusion de tout autre territoire, État associé, possession ou protectorat américain.

Pour toute question concernant votre produit, veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous :
Résidents des États-Unis : contact@terrakaffe.com.

La garantie ci-dessus remplace toute autre garantie expresse ou implicite et toute autre représentation. Toutes les garanties implicites sont limitées à la durée de garantie applicable mentionnée ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous souscrivez une extension de garantie auprès de Terra Kaffe. Aucune autre garantie, expresse ou implicite, n'est accordée par Terra Kaffe ni autorisée à être faite au nom de Terra Kaffe par un revendeur, agent, distributeur ou toute autre partie concernant un produit, que ce soit à un consommateur ou à une autre partie. Terra Kaffe n'autorise aucune autre personne ou société à engager sa responsabilité en lien avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Toute intervention, autre que le nettoyage et l'entretien de base par l'utilisateur, doit être effectuée par un technicien agréé. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne démontez pas la machine. Le démontage ou le dévissage de toute partie de la machine entraînera l'annulation de la garantie du fabricant. Aucune pièce interne n'est accessible ou réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent exclusivement être effectuées par un service agréé. Il est strictement interdit de modifier ou de manipuler les parties internes de la machine.



Intertek

Besoin d'aide pour le dépannage?



Scannez ce code avec l'appareil photo de votre téléphone,
ou rendez-vous sur: <https://support.terrakaffe.com/>

Conçu à New York.