

- I Targa di identificazione Macchina
- F Plaque d'identification de la machine
- D Maschinidentifizierung
- GB Machine identification data
- E Placa de caracteristicas màquina

- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| A Constructeur | H Données fusibles interrupteur |
| B Modèle | I Puissance moteur |
| C Tension électrique | L Puissance réchauffer élect. |
| D Marque "CE" | M Valeur de protection |
| E Numéro de fabrication | N Marques de conformité |
| G Fréquence électrique | O Année de fabrication |

Symbolique

- Signal qui indique d'observer scrupuleusement les instructions auxquelles il se réfère afin d'éviter des endommagements à la machine et des accidents

Ce livret fait partie intégrante et essentielle du produit et devra être remis à l'utilisateur. Pour un emploi correct de l'appareil, lire attentivement ce manuel et respecter toutes les indications qui y sont contenues. Conserver ce livret avec soin pour toute ultérieure consultation.

1. AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL

La machine emballée doit être emmagasinée à l'abri des intempéries, dans un lieu sec et sans humidité. La température doit être comprise entre +5°C et +50°C. Les colis peuvent être superposés pour un maximum de trois pièces du même type. Eviter de superposer à l'emballage d'autres types de colis lourds.

Les éléments d'emballage (sachets en plastique, clous, cartons, etc..) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ce sont des sources potentielles de danger.

Avant de raccorder la machine, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique.

L'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est interdit.

En cas de doute, faire contrôler par du personnel qualifié l'installation d'alimentation électrique, qui doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur et en particulier:

- mise à terre efficace;
- section des conducteurs suffisante pour la puissance d'absorption;
- dispositif coupe-circuit automatique efficace.

Placer la machine sur une surface hydrofuge (laminé, acier, céramique, etc...) à l'horizontale loin de sources de chaleur et dans des lieux où la température ne descende pas en dessous de +5°C. CRAINT LE GEL.

En cas d'urgences, comme un début d'incendie, un niveau de bruit anormal, du surchauffage, etc... intervenir immédiatement en débranchant l'alimentation électrique de réseau, fermer les robinets de l'eau.

N'utiliser que des accessoires et des recharges autorisés par le fabricant. Cela garantit un fonctionnement sûr sans inconvénients.

Ne pas exposer la machine aux intempéries et ne pas la placer dans des lieux très humides comme les salles de bain, etc.

Le câble d'alimentation doit être bien tendu (éviter enroulements ou recouvrements) et positionné de façon qu'on peut éviter chaque coup ou altération par mineurs, ne doit pas se trouver proche à liquides ou eau et à sources de chaleur, ne doit pas être endommagé (dans ce cas, il faut le remplacer par un technicien qualifié)

En cas d'entretien, il faut utiliser pièces détachées originales fournies par le producteurs ou par ses agents.

2. DESCRIZIONE DELLE MACCHINE

Les machines de la série « 30 » sont conçues pour la préparation du café espresso et des boissons chaudes.

Le principe de fonctionnement est constitué par une pompe volumétrique interne à la machine qui alimente une chaudière dans laquelle s'effectue le réchauffage de l'eau. En actionnant les commandes correspondantes, l'eau est envoyée aux becs de débit externes sous la forme d'eau chaude ou de vapeur suivant le besoin.

La construction est formée par une structure portante en acier, à laquelle sont fixés les composants mécaniques et électriques. Le tout est englobé par des panneaux à couverture totale en acier inox.

Sur la partie frontale de la machine sont effectuées les opérations de production, sont placées les commandes, les appareillages de contrôle et les becs de débit. Au-dessus de la machine il y a une surface employée comme chauffe-tasses.

Dispositifs de sécurités électriques

Les dispositifs de sécurités prévus sont:

- Commandes du panneau ES à basse tension 5 Volt ;
- Protection électronique réchauffer ;
- Contrôle électronique de présence eau dans le réservoir ;
- Dispositif thermique de sauvegarde des résistances.

Protections mécaniques

Les protections dont les machines sont équipées sont:

- Panneaux de protection aux parties soumises à la chaleur et générateur de vapeur et d'eau chaude ;
- Surface de travail avec grille et cuvette de récolte liquides ;
- Commandes placées au-dessus des zones de débit en position de sécurité ;
- Soupape à expansion sur la chaudière contre les surpressions.

Vibrations

Les machines sont équipées avec de pieds en caoutchouc anti-vibrant. Dans des conditions de travail normales, il ne créent pas de vibrations nocives pour l'opérateur et pour le milieu ambiant.

Bruit aérien

Sur les lieux de travail, le niveau de pression sonore de 70 dB(A) n'est pas dépassé.

3. DESTINATION D'EMPLOI

Les machines ont été conçues, construites et projetées pour être utilisées comme machines à café espresso et la préparation de boissons chaudes (thé, cappuccino, etc.). Tout autre emploi doit être considéré comme impropre et donc dangereux.

- **Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses causés par un emploi impropre, erroné ou déraisonnable**

L'opérateur doit toujours s'en tenir aux indications d'emploi et d'entretien contenues dans ce livret. En cas de doute ou d'anomalie de fonctionnement, arrêter la machine, n'effectuer aucune réparation ou intervention directes et s'adresser au service d'assistance.

L'opérateur ne doit pas :

toucher avec les mains les zones chaudes et de débit; poser des récipients pleins de liquides sur la machine; mettre les mains sous les becs de débit pendant l'emploi; donner lieu à des interventions d'entretien ou de transport lorsque l'appareil est branché et la machine est chaude; laver la machine avec des jets d'eau directs ou sous pression; plonger complètement ou en partie la machine dans l'eau; éviter que la machine soit exposée à des sources de chaleur; utiliser la machine si le câble d'alimentation apparaît très endommagé; toucher la machine avec les mains et les pieds mouillés ou humides; utiliser la machine en présence de mineurs; permettre que la machine soit utilisée par des mineurs ou des personnes non autorisées; utiliser la machine lorsqu'elle est mouillée ou fortement humide.

Contre-indications d'emploi

Les machines ne sont destinées qu'à l'emploi exclusivement alimentaire, il est donc interdit d'employer des liquides ou des autres matériaux comme par exemple réchauffer des liquides ou introduire du café moulu dans le porte-filtre qui puissent entraîner des dangers et polluer les becs de débit.

- **Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses causés par un usage impropre, erroné ou déraisonnable des machines et par leur usage de la part d'opérateurs non professionnels.**

4. TRANSPORT**Emballage**

La machine est livrée dans un seul colis avec un emballage en carton solide et des pièces de protection internes.

- **Effectuer le transport en gardant toujours le colis en position verticale, ne pas renverser ou coucher sur le côté, manipuler délicatement en évitant les chocs et l'exposition aux intempéries.**

Contrôle à la réception

Contrôler que la machine reçue soit celle qui est indiquée sur les documents d'accompagnement compris les éventuels accessoires. Contrôler qu'elle n'ait pas subi des dommages durant le transport et, dans ce cas, avertir rapidement l'expéditionnaire et notre bureau clients.

- **Les éléments d'emballage (sachets en plastique,, clous, cartons, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ce sont des sources potentielles de danger. Ne pas disperser les éléments d'emballage dans l'environnement mais les éliminer en les confiant aux organismes préposés.**

5. INSTALLATION

- Si la machine est mouillée ou très humide, il ne faut pas procéder à l'installation, jusqu'à ce que elle ne soit pas parfaitement sèche. Il est toutefois nécessaire de faire effectuer un contrôle préalable par le service d'assistance pour vérifier si les composants électriques ont subi des dommages.

La surface d'appui doit être bien nivelée, sèche, lisse, solide, stable et à une hauteur de 85cm environ du sol.

Les machines sont dotées de pied en caoutchouc.

Pour le bon fonctionnement de la machine ne sont pas nécessaires des ancrages à la surface d'appui ni des dispositifs techniques pour limiter les vibrations.

Il est conseillé de laisser des espaces libres autour de la machine afin d'en faciliter l'emploi et les opérations d'entretien. Prévoir près de la machine, une place à destiner au moulin doseur (voir la documentation correspondante).

6. RACCORDEMENTS AUX SOINS DU CLIENT

- Opérations qui doivent être effectuées par du personnel qualifié, en respectant les normes en vigueur.

Alimentation électrique

La machine est fournie prête à être connectée suivant les spécifications électriques demandées.

Avant de connecter la machine, s'assurer que les données de plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique.

Le câble d'alimentation électrique doit être raccordé directement à la connexion préparée précédemment suivant les normes en vigueur. S'assurer que la prise de terre soit suffisante et corresponde aux paramètres des normes en vigueur.

L'installation de mise à terre et de protection contre les décharges atmosphériques doit obligatoirement être réalisée suivant les normes. Utiliser pour le réseau d'alimentation, un câble suivant la norme avec conducteur de protection (fil de terre).

Pour les alimentations à trois phases, utiliser un câble à 5 conducteurs (3 phases + neutre + terre). Préparer, en amont du câble d'alimentation, un interrupteur automatique différentiel équipé de déconnecteurs magnétiques correspondant aux données indiquées sur la plaque d'identification machine. Les contacts doivent avoir une ouverture supérieure ou égale à 3 mm.

Nous rappelons que la machine doit être équipée de tous les dispositifs de sécurité

- Le constructeur décline toute responsabilité si les normes de protection contre les accidents ne sont pas respectées.

7. MISE EN SERVICE

La machine à café série « 30 » est réalisée en deux version :

- Avec contrôle de débit manuel ;
- Avec contrôle de débit eau et café dosé.



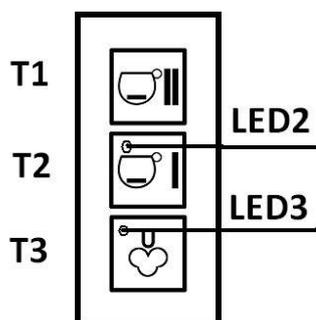
Symbolique et utilisation commandes

- 1) Interrupteur général
- 2) Panneau commande machine « 30 »

- 3) Panneau commande machine « 30 » avec dosage café
- 4) Groupe débit café
- 5) Porte-filtre groupe
- 6) Poignée pour le débit du vapeur
- 7) Lance vapeur
- 8) Surface appui chauffe-tasses
- 9) Grille et cuvette de récolte liquides

Les machines de la série « 30 » ont un tableau commande avec 3 touches et 2 LED :

VERSION MANUEL

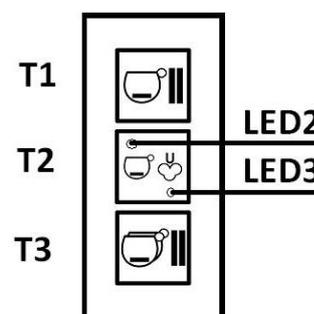


T1: Touche pour le débit manuel du café

T2: Touche pour l'habilitation température chaudière café

T3: Touche pour l'habilitation température chaudière vapeur

VERSION ELECTRONIQUE



T1: Touche pour le débit du café – 1 dose

T2: Touche habilitation température chaudière café/vapeur

T3: Touche pour le débit du café – 2 doses

Le fonctionnement et la gestion des machines « 30 » sont contrôlés électriquement par la platine dédiée. On peut contrôler les fonctions suivantes :

- Température groupe de débit (température réglable électroniquement)
- Gestion niveau eau dans le réservoir avec alarme acoustique
- Supervision et contrôle du système par alarmes
- Time-out temps de débit
- Programmation doses café par turbine (n° 2 doses) dans la version électronique
- Programme dédié au premier remplissage et première activation
- Programme pour la recharge d'eau dans la chaudière après le débit vapeur

SIGNALISATIONS PAR LED

LED2 - Clignotant pendant le réchauffage
 - Clignotant chaque 2 secondes pendant le débit du café
 - Allumé quand la température programmée est rejointe
 - Eteint si on active la fonction vapeur
 - Clignotant quand on retour à la fonction café

LED3 - Eteint pendant le réchauffage
 - Eteint pendant le débit café
 - Clignotant pendant le réchauffage vapeur
 - Allumé quand la température vapeur programmée est rejointe

LED2/3 - Allumés avec signal acoustique en cas de manque d'eau
 - Clignotants rapides avec température chaudière haute avec signal acoustique intermittent

PREMIER REMPLISSAGE

- Enlever le réservoir et le nettoyer ;
- Remplir le réservoir avec eau potable (si possible adoucie) et le mettre dans la machine ;
- Insérer le tuyau pêchant dans le réservoir ;
- Activer la machine par l'interrupteur général (1) ;
- Appuyer sur la touche T1 du panneau (2 ou 3) ;
- Ouvrir la poignée (6) et mettre un récipient sous la lance vapeur (7)
- Laisser l'eau sortir du groupe et de la lance vapeur pour 50cc environ, donc appuyer sur la touche T1
- Fermer la lance (6) ; la machine va commencer le réchauffage du groupe de débit ;
- Attendre pendant quelques minutes afin de faire rejoindre à la machine le juste équilibre thermique.

REBOUGE (éteindre toujours la machine)

- Ouvrir le couvercle, verser environ 2 litres d'eau potable (si possible adoucie)
- (la machine va signaler la manque d'eau)
- Vérifier que le tuyau pêchant soit bien inséré et mettre le couvercle
- Activer la machine à café par l'interrupteur général (1)

REMISE EN MARCHÉ APRES LONG PERIODE DE INACTIVITE OU APRES VIDAGE TOTAL DU RESERVOIR

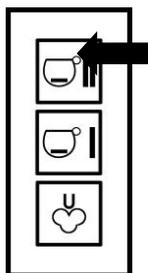
- Enlever le réservoir et le nettoyer ;
- Remplir le réservoir avec eau potable (si possible adoucie) et le mettre dans la machine ;
- Insérer le tuyau pêchant dans le réservoir ;
- Activer la machine par l'interrupteur général (1) ;
- Appuyer sur la touche T1 du panneau (2 ou 3) ;
- Ouvrir la poignée (6) et mettre un récipient sous la lance vapeur (7)
- Laisser l'eau sortir du groupe et de la lance vapeur pour 50cc environ, donc appuyer sur la touche T1
- Fermer la lance (6) ; la machine va commencer le réchauffage du groupe de débit ;
- Attendre pendant quelques minutes afin de faire rejoindre à la machine le juste équilibre thermique.

ATTENTION

- Si après 20/25 secondes de la remise en marche (après avoir appuyé sur la touche T1) il n'y a pas d'eau du groupe (4) et de la lance (7), il faut éteindre la machine et attendre quelques minutes et donc essayer de nouveau.

DEBIT DE CAFE (version manuelle)

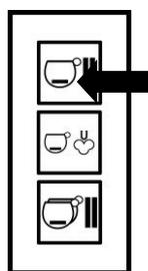
Si toutes les sécurités du système sont confirmées (eau dans le réservoir), on peut sélectionner le débit du café, en appuyant sur la touche T1



Le LED2 va clignoter pendant environ 2 secondes pour signaler l'effective habilitation au débit. Pour cette version, en n'ayant pas le contrôle du dosage, pour terminer le débit il faut appuyer encore une fois sur la touche T1.

DEBIT DE CAFE – 1 DOSE (version électronique)

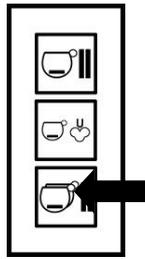
Si toutes les sécurités du système sont confirmées (eau dans le réservoir, température dans la chaudière inférieure à 105°C), on peut sélectionner le débit du café, en appuyant sur la touche T1



Le LED2 va clignoter pendant environ 2 secondes pour signaler l'effective habilitation au débit. Pour cette version, le contrôle des doses est volumétrique : les acteurs (pompe et électrovalve) sont désactivés quand on a rejoint la dose, qu'on a programmé (voir paragraphes suivants)

DEBIT DE CAFE – 2 DOSES (version électronique)

Si toutes les sécurités du système sont confirmées (eau dans le réservoir, température dans la chaudière inférieure à 105°C), on peut sélectionner le débit du café, en appuyant sur la touche T3



Le LED2 va clignoter pendant environ 2 secondes pour signaler l'effective habilitation au débit. Pour cette version, le contrôle des doses est volumétrique : les acteurs (pompe et électrovalve) sont désactivés quand on a rejoint la dose, qu'on a programmé (voir paragraphes suivants). On peut interrompre le débit avant que la dose programmé soit rejointe, en appuyant sur une des touches café (T1 ou T3)

7.1 PROGRAMMATION DOSES CAFÉ

Pour la version avec contrôle volumétrique des doses café, on peut modifier dans chaque moment la quantité d'eau utilisée pendant le débit avec les instructions suivantes :

- Vérifier que la fonction « Tset café » soit active (LED2 allumé et LED3 éteint)
- Appuyer sur la touche T2 et tenir appuyé, jusqu'à ce que le LED2 et le LED3 vont clignoter. Lâcher la touche T2.
- Pendant les 5 seconds suivants (time-out sortie programmation) appuyer sur la touche dose café, qu'il faut modifier (t1 ou T3). Les LEDs ne clignotent plus et le LED2 va rester allumé (chaque 5 seconds il y aura seulement un rapide coupure). La platine (par la turbine) commence à relever combien d'impulses arrivent.
- Quand on a rejoint la dose voulue, appuyer sur la même touche en cours de programmation afin de interrompre le débit. Les deux LEDs vont encore une fois clignoter et la platine va mémoriser combien d'impulse elle a reçu.
- Si on veut faire une autre programmation, ça suffit de répéter les opérations à partir du troisième point.
- Pour travailler normalement avec la machine, attendre 5 seconds ou éteindre et re-allumer le système.

● **Pendant la programmation, utiliser toujours le porte-filtre avec 1 ou 2 doses du café moulu, comme s'il faudrait débiter normalement du café.**

8 EMPLOI DE LA MACHINE

Les machines sont équipées d'un plan supérieur sur lequel les tasses sont emmagasinées et pré-réchauffées en attente d'être utilisées. Cela est très important pour obtenir d'excellents cafés étant donné que la tasse pré-réchauffée évite la refroidissement rapide du café.

8.1 Comment préparer le café

- Décrocher le porta-filtre du groupe de débit, le taper renversé sur le tiroir de récolte des fonds sur la partie périphérique du filtre, pour faire sortir les fonds (attention à ne pas endommager le filtre).
- Utiliser le filtre pour 1 ou 2 cafés suivant la nécessité.
- Remplir le filtre avec la dose de café moulu, niveler et appuyer légèrement le café à l'aide du presseur
- Enlever du bord du filtre le café moulu qui pourrait y être resté après le pressage

● **Laisser du café moulu sur le bord du filtre empêche l'adhérence parfaite de la garniture au filtre. Dans cette façon on peut entraîner une perte d'eau et de fonds de café.**

- Accrocher le porte-filtre au groupe de façon à assurer une bonne étanchéité.
- Placer les tasses sous les groupes de débit et actionner le débit.
- Quand le débit de café est terminé, laisser le porte-filtre enclenché dans le groupe jusqu'au prochain débit.

● **Pendant les débits, faire attention aux parties chaudes de la chaudière, particulièrement aux groupes de débit de café, aux lances de la vapeur et de l'eau chaude. Ne mettre en aucun cas les mains sous les groupes et les lances lorsqu'ils sont en fonction.**

Pour obtenir un bon café, il est important que le réglage de la mouture corresponde à un débit de café compris entre 25 et 30 secondes. Si la mouture est trop grosse, on obtiendra des cafés clairs et légers avec très peu de crème ; alors que si la mouture est trop fine, on obtiendra des cafés noirs et sans crème. Il est en outre important que la mouture soit fraîche et uniforme (ce qui peut être obtenu avec un moulin doseur ayant les meules en bon état) et que la quantité soit bien dosée (environ 6 grammes de café).

On conseille de moudre la quantité de café nécessaire aux besoins immédiats parce que le café moulu perd rapidement ses qualités aromatiques et les substances grasses qui y sont contenues rancissent.

8.2 Débit de vapeur – comment réchauffer une boisson

- Appuyer sur la touche T3 du panneau commandes « 30 » : le LED relatif va s'allumer (LED3) ;
- Attendre quelques secondes et ouvrir la poignée (6) pour laisser sortir la condense de la lance vapeur (7) dans un récipient ;
- Attendre que LED3 ne soit plus clignotant, mais allumé ;
- Insérer la lance vapeur (7) dans la boissons à réchauffer et ouvrir lentement la poignée 6. La vapeur qui arrive va réchauffer la boisson jusqu'à la température désirée ;

NE PAS DEBITER LA VAPEUR PENDANT PLUS DE 4 MINUTES

- Quand on a terminé de réchauffer la boisson, nettoyer le bec avec un chiffon mouillé et ouvrir un moment la poignée 6 afin de nettoyer les trous de la lance 7
- Appuyer sur la touche T2, le LED 3 va s'éteindre
- Automatiquement la machine remplit la chaudière, en envoyant eau fraîche au groupe pour environ 20 secondes (laisser un récipient sous le groupe ou laisser couler l'eau dans la cuvette)
- La machine va régler la température chaudière pour le débit du café

8.3 Comment préparer un cappuccino

- Avec machine chaude, activer la touche 3 (dans la version manuelle) ou la touche T2 (dans la version électronique) : le LED3 va clignoter ;
- Attendre quelques secondes et ouvrir la poignée 6, laisser sortir la condense dans un récipient et fermer ;
- Préparer du lait froid dans un récipient haut et étroit à moitié ;
- Attendre que le LED3 soit allumé en continu et insérer la lance 7 dans le récipient du lait, jusqu'à rejoindre le fond ;
- Actionner lentement la lance vapeur, baisser le récipient jusqu'à ce que le nébuliseur effleure la surface du lait ;
- Hausser et baisser continuellement le récipient de façon que le nébuliseur plonge et ressorte du lait, en générant la crème mousseuse ;
- Fermer la lance vapeur quand on a rejoint la crème désirée ;
- Actionner la touche T3 (version manuelle) ou T2 (version électronique) pour permettre à la machine de remplir la chaudière, en envoyant eau fraîche au groupe pour environ 20 secondes (laisser un récipient sous le groupe ou laisser couler l'eau dans la cuvette). Ouvrir encore une fois la poignée 6 pour permettre le nettoyage du vaporisateur ;
- Quand la chaudière est remplie (la pompe va s'éteindre), fermer la poignée 6 et préparer le café dans la tasse, où on aura ajouter le lait chaud mousseux ;
- On peut faire au contraire, en mettant le lait dans la tasse et ajoutant donc le café.

● ***Dès que l'opération est effectuée, nettoyer avec une éponge ou un chiffon propre la lance afin d'éviter l'essiccation du lait sur celle-ci. Faire attention à la lance qui est chaude et peut brûler la main.***

8.4 Débit eau chaude

- Mettre un récipient sous la lance vapeur 7 ;
- Ouvrir la poignée 6 ;
- Appuyer sur la touche 2 e tenir appuyé ;
- Appuyer sur la touche 1 pour commencer le débit d'eau chaude ;
- Quand on a rejoint la quantité désirée, fermer la poignée et appuyer encore une fois la touche 1 ;
- Attendre que la machine soit en température afin de débiter le café.

9. ENTRETIEN

Les opérations d'entretien doivent être effectuées quand la machine est éteinte et froide et la fiche d'alimentation débranchée. Certaines opérations spécifiques ont besoin du fonctionnement de la machine. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'instrument métalliques ou abrasifs comme pailles de fer, brosses métalliques, aiguilles, etc. et de détergents quelconques (alcool, solvants, etc.). Utiliser où cela sera nécessaire, des détergents spéciaux pour les machines à café pouvant être achetés dans les centres d'assistance technique spécialisés

10.1 Quotidien

Utiliser un chiffon ou une éponge propres qui ne perdent pas de poils ou de fils (préférer la toile ou le coton).

Nettoyer avec soin la structure en faisant attention à suivre le sens du satinage sur les parties inox.

Démonter les porte-filtres et les filtres, enlever les incrustations de café et les rincer à l'eau chaude afin d'éliminer les dépôts de graisse. Contrôler et nettoyer le tiroir 9.

Nettoyer les douches et les garnitures des groupes de débit.

Nettoyer les lances vapeur et eau chaude, contrôler que les buses des nébuliseurs soient sans incrustations (au cas où ils auraient besoin d'être désincrustés, faire attention à ne pas déformer ou endommager le nébuliseur).

9.2 Périodique

Préparer un récipient résistant à la chaleur avec au moins un demi-litre d'eau bouillante et introduire trois ou quatre cuillerées de détergent pour les machines à café.

Enlever les filtres et les plonger avec les porte-filtres dans la solution préparée en les y laissant pendant au moins 20/30 minutes. Après cela, les sortir du récipient et les rincer copieusement à l'eau courante.

Enlever les grilles d'appui des tasses retirer la cuvette d'eau d'évacuation qui se trouve en dessous et les nettoyer.

10. MISE HORS DE SERVICE

• **Temporaire:** Vider le réservoir d'eau et l'eau dans la chaudière. Eteindre tout et envelopper le câble électrique. Effectuer les opérations d'entretien. Couvrir la machine et la ranger dans un lieu sec, avec une température supérieure à 5°C, à l'abri des intempéries et dont l'accès est exclusivement réservé aux personnes autorisées (éviter de la laisser à portée de mineurs ou d'incapables).

• **Définitive:** En plus des opérations de mise hors de service temporaire, il faut couper le câble d'alimentation, emballer la machine avec du carton et la rendre au personnel préposé (élimination des déchets autorisée ou retrait des objets usagés).

11. INCONVENIENTS ET REMEDES

Interventions directes qui peuvent être effectuées par le client. Avant d'appeler le service technique, afin d'éviter des frais inutiles, vérifier si le problème de la machine ne présente pas un des cas sous-mentionnés :

- A) Machine froide qui ne débite pas le café -
 - Interrupteur général éteint 1 – ALLUMER
 - Manque d'énergie électrique – CONTROLER
 - Interrupteur automatique du local sauté – CONTROLER
 - Câble d'alimentation électrique non inséré – CONTROLER
- B) Perte du bord du portefiltre
 - Joint portefiltre sale de café – NETTOYER
 - Bord du filtre abîmé – REMPLACER FILTRE
- C) Le café sort très lentement
 - Trous filtre bouchés ou trou sortie portefiltre bouché – NETTOYER
 - Mouture trop fine.- ELARGIR
- D) Débit trop rapide du café
 - Moudre plus fin
 - Café trop vieux. – CHANGER
- E) Débit vapeur irrégulier
 - Contrôler que les buses de la lance vapeur ne soient pas bouchées.