

linea & fb70

Manuel de Fonctionnement V1.1 - 11/2014



la marzocco

handmade in florence

Chapitres

FR

- | | |
|--|---------|
| 1. Instructions Générales et Mesures de Sécurité | page 2 |
| 2. Définition des Modèles Traités | page 4 |
| 3. Installation | page 7 |
| 4. Mise en Fonction et Préparation du Café | page 11 |
| 5. Régulateur de Température PID | page 16 |
| 6. Distribution de Vapeur et d'Eau Chaude | page 18 |
| 7. Entretien et Nettoyage Périodique | page 19 |
| 8. Mise Hors Service et Au Rebut | page 21 |
| 9. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle | page 22 |

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Firenze) - ITALIA

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

T: +39 055 849 191
F: +39 055 849 1990

certifications available:



1. Instructions Générales et Mesures de Sécurité



1) La notice d'entretien qui suit est un élément intégrant et essentiel de notre produit; elle sera donc livrée à tout usager au moment de l'achat. Chaque usager, de sa part, devra lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure pour être correctement renseigné sur la sécurité, l'installation, l'emploi et l'entretien de l'appareil.

L'usager aura soin de bien garder cette brochure après l'installation, afin qu'elle soit toujours disponible, le cas échéant, et afin qu'elle soit livrée aux nouveaux utilisateurs éventuels.

2) Vérifiez que l'emballage du produit soit intact et qu'il ne présente aucune trace d'heurts qui pourraient avoir endommagé le contenu.

3) Vérifiez que l'appareil soit intact après avoir soigneusement enlevé l'emballage. Si vous avez un doute quelconque concernant l'état de la machine, n'hésitez pas et appelez tout de suite le concessionnaire ou le vendeur qui vous enverra un spécialiste agréé.

4) L'emballage (boîtes, sacs en plastique, parties en mousse et autres) ne doit pas être

laissé à la portée des enfants, en raison du danger potentiel qu'il représente, ni être dispersé dans l'environnement.

5) Vérifiez que les données figurant sur la plaquette correspondent à celles de votre réseau électrique.

L'installation doit être faite par des ouvriers qualifiés et autorisés, conformément aux règles en vigueur et suivant les instructions du constructeur. Cette machine ne doit pas être installée dans les cuisines.

Une installation incorrecte peut être cause de blessures/dommages aux personnes, animaux ou objets, pour lesquels le constructeur ne peut être tenu pour responsable.

Ce dispositif aura un fonctionnement électrique sûr uniquement si le branchement sur le réseau électrique sera réalisé correctement (c'est-à-dire conformément aux mesures de sécurité en vigueur); il faut surtout contrôler que l'installation de mise à terre soit en règle et fonctionne bien. Ce type de contrôle est strictement nécessaire et doit être entrepris par des personnes qualifiées. L'alimentation de votre installation électrique doit correspondre à la puissance maximale d'absorption figurant sur la plaquette, et la section des câbles doit être pareille.

Nous vous déconseillons l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges. Si vous ne pouvez pas vous en passer, veuillez employer des prises, des adaptateurs et des rallonges conformes aux mesures de sécurité

en vigueur, n'oubliant jamais de respecter la puissance indiquée sur l'adaptateur et sur les rallonges.

6) Cet appareil devra être utilisé uniquement suivant nos instructions. Tout autre emploi peut être dangereux et donc il est strictement interdit. Le constructeur ne pourra pas être considéré comme responsable pour des dommages éventuels causés par un emploi impropre ou par une mauvaise manipulation. Cet appareil doit être installé conformément aux codes de plomberie fédéraux, nationaux ou locaux en vigueur.

7) L'emploi d'un appareil électrique quelconque comporte le respect de certaines règles fondamentales de conduite. En particulier:

- ne pas toucher à l'appareil ayant les mains ou les pieds mouillés;
- ne pas utiliser l'appareil nu-pieds;
- ne pas utiliser des rallonges dans une pièce où il y a des douches (ou des baignoires);
- ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil;
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc. etc.);
- ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou par des arriérés mentaux;
- ne pas nettoyer le tableau de commandes avec des chiffons mouillés car il n'est pas étanche à l'eau.

8) Avant d'entreprendre n'importe quelle opération d'entretien et/ou de nettoyage,

assurez-vous que l'interrupteur général soit en position "0"; ensuite mettez l'appareil hors tension, soit en le débranchant, soit en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce qui concerne les opérations de nettoyage, tenez-vous uniquement aux instructions de cette brochure.

9) En cas d'incident de fonctionnement, débranchez l'appareil (comme on vient de décrire) et fermez le robinet d'alimentation de l'eau. N'essayez pas d'entreprendre vous-même la réparation, mais faites appel tout de suite à un spécialiste agréé. La réparation du produit devra être faite par la maison de fabrication ou par un centre autorisé qui n'utilisera que de pièces de rechange d'origine. L'inobservance de toutes ces normes peut compromettre la sécurité de l'appareil et implique dans tous les cas la déchéance de la garantie.

10) Au moment de l'installation il faut prévoir un interrupteur omnipolaire (conformément aux mesures de sécurité en vigueur) muni de fusibles appropriés pour supporter la puissance de la machine qui sera branchée.

11) Afin d'éviter des surchauffages dangereux, on vous recommande de dérouler entièrement le câble d'alimentation.

12) N'obstruez pas les grilles d'aspiration ou de dissipation et ne couvrez surtout pas l'étage chauffage-tasses avec des chiffons ou autre chose.

13) Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur, comme on peut lire sur la plaquette située sur l'appareil, près de la sortie du câble susdit. En cas de dommage du câble, arrêtez l'appareil (voir point 8), fermez l'alimentation de l'eau, et, pour le remplacement, appelez tout de suite un spécialiste agréé.

⚠️ AVERTISSEMENT ⚠️

COMME ON VIENT DE DIRE DANS LES NOTES PRÉCÉDENTES, LE CONSTRUCTEUR NE PEUT PAS ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME RESPONSABLE POUR DES DOMMAGES ÉVENTUELS CAUSÉS AUX CHOSES, AUX ANIMAUX ET/OU AUX PERSONNES, AU CAS OÙ NOTRE PRODUIT NE SERAIT PAS INSTALLÉ SUIVANT LES PRESCRIPTIONS DE CE MANUEL ET AU CAS OÙ NOTRE PRODUIT NE SERAIT PAS UTILISÉ POUR LA PRÉPARATION DE CAFÉ ET DE BOISSONS CHAUDES.

⚠️ ATTENTION ⚠️

CETTE MACHINE N'EST PAS APPROPRIÉE À UN USAGE EXTERNE. IL NE FAUT PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR NETTOYER LA MACHINE, NI LA POSITIONNER LÀ OÙ DES JETS D'EAU SONT UTILISÉS.

Tout ce qui est mis en évidence dans ce manuel est également valable pour la série dénommée FB/70. Les Seules différences concernent les dimensions externes de l'appareil.



POIDS ET MESURES COMMUNES À LA SÈRE LINEA

LINEA	1 gr	2gr	3gr	4gr
A cm/pouce	45,5/18	45,5/18	45,5/18	45,5/18
B cm/pouce	56/22	56/22	56/22	56/22
C cm/pouce	49/20	69/28	93/37	117/46
POIDS kg/lb	44/97	58/128	74/163	92/203

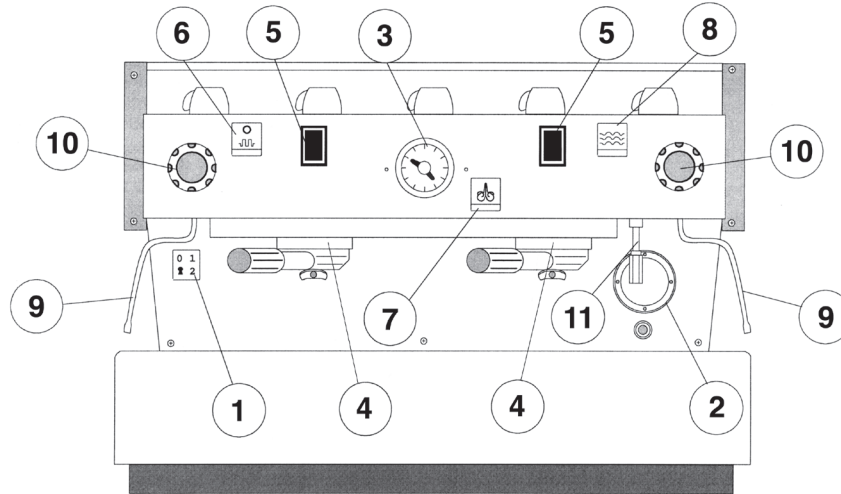
POIDS ET MESURES COMMUNES À LA SÈRE FB/70

FB/70	2gr	3gr	4gr
A cm/pouce	45,5/18,5	45,5/18,5	45,5/18,5
B cm/pouce	64/25,5	64/25,5	64/25,5
C cm/pouce	84/33	108/42,5	135/52,25
POIDS kg/lb	58/128	74/163	92/203

2. Definition des modeles examines

Nous vous rappelons que cette notice d'utilisation se réfère uniquement aux modèles de notre fabrication suivants:

Mod. EE, Mod. AV et Mod. PADDLE avec 1, 2, 3 et 4 groupes de distribution de café



Légende

- | | | |
|--|---|---|
| 1 Interrupteur général | 7 Interrupteur pour la distribution d'eau chaude | 1 Levier groupe |
| 2 Hublot du niveau de l'eau visible | 8 Interrupteur de remplissage manuel | 2 Bouton vapeur |
| 3 Manomètre | 9 Bec à vapeur | 3 Manomètre chaudière-vapeur |
| 4 Groupes de distribution de café | 10 Bouton pour la distribution de la vapeur | 4 Manomètre chaudière-café |
| 5 Panneau de commande pour la distribution de café | 11 Bec à eau chaude | 5 Interrupteur de remplissage manuel |
| 6 Interrupteur pour le chauffage des tasses (machines non UL) | | |

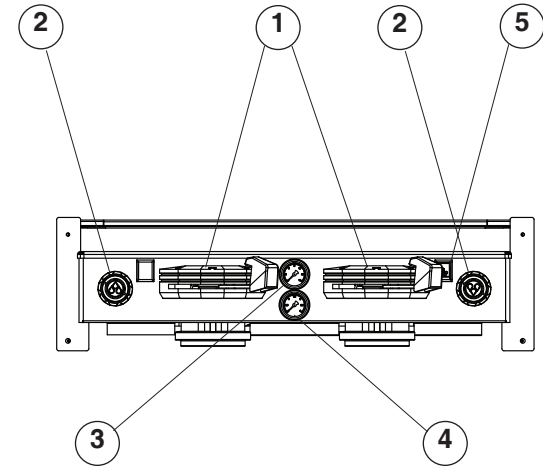


Illustration 2 - Panneau avant du modèle PADDLE disponible avec 1, 2, 3 et 4 groupes

Illustration 1, Modèle EE, avec 1, 2, 3 et 4 groupes de distribution

Description générale

Les modèles AV, EE et PADDLE sont fabriqués dans les versions avec 1, 2, 3 et 4 groupes de distribution et ils sont essentiellement constitués par les parties suivantes:

1. Chaudière eau (générateur de vapeur et d'eau chaude);
2. Chaudière saturée (pour la préparation du café);
3. Groupes de distribution;
4. Enveloppe;
5. Pompe à moteur électrique (ou électropompe);

Description des parties susmentionnées

1. Chaudière eau

Elle se compose d'une enveloppe cylindrique d'une longueur variable selon le nombre des groupes de distribution de café. Chaque exemplaire est réalisé en acier inoxydable et il est essayé par une épreuve hydraulique sous une pression de 3 bar (qui correspond à la pression d'exercice de 1,5 bar). Selon le nombre des groupes de distribution on obtient les volumes effectifs et les puissances installées suivants:

1 groupe	3,5 litres	1300 Watt
2 groupes	7 litres	2000 Watt
3 groupes	11 litres	3000 Watt
4 groupes	14,5 litres	3800 Watt

Des résistances électriques de plus grande puissance sont disponible pour chaudières-vapeur dans quelque marché. Aux extrémités de l'enveloppe cylindrique vous trouverez les couvercles; un de ces couvercles abrite les résistances électriques du chauffage et de vaporisation de l'eau, lesquelles permettent d'atteindre la pression d'exercice dans un délai

d'environ 25 minutes. Le maintien de la pression d'exercice est réalisé au moyen d'un pressostat. Sur la chaudière vous trouverez plusieurs raccordements pour les accessoires de sécurité, pour les services d'eau chaude et de vapeur, et pour l'alimentation.

2. Chaudière café

Chaque exemplaire est essayé par une épreuve hydraulique sous une pression de 16 bar qui correspond à la pression d'exercice 9 bar. Selon le nombre des groupes de distribution on obtient les volumes effectifs et les puissances installées suivants:

1 groupe	1,8 litres	1000 Watt
2 groupes	3,4 litres	1400 Watt
3 groupes	5,0 litres	1600 ou 1900 Watt
4 groupes	3,4 + 3,4 litres	1400 +1400 Watt (2 chaudières installées)

Elle se compose d'une enveloppe cylindrique d'une longueur variable selon le nombre des groupes de distribution de café, il est réalisé en acier inoxydable.

Aux extrémités de l'enveloppe cylindrique vous trouverez les couvercles; un de ces couvercles abrite les résistances électriques de chauffage de l'eau, qui, à l'aide d'un thermostat de précision (dT de $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$), maintiennent la température qui peut être adaptée à la température optimale pour différents mélanges de cafés. Sur la chaudière il y a les groupes de distribution.

3. Groupe de distribution

Il se compose d'un bloc en acier inoxydable, sur lequel le porte-filtre peut s'encaster. C'est dans le porte-filtre que vous mettez la dose

de café moulu, et, après avoir mis en marche la distribution, c'est du porte-filtre, à travers son bec, que vous verrez s'écouler le café dans la tasse (ou bien dans les tasses) située(s) au dessous.

4. Enveloppe

Elle se compose d'une coque en tôle d'acier vernie et en acier inoxydable. La structure est le résultat d'études particulières sur la fonction esthétique et sur les moyens de réduire les dépenses ergonométriques de l'utilisateur et de minimiser les incidents.

5. Pompe à moteur électrique ou électropompe

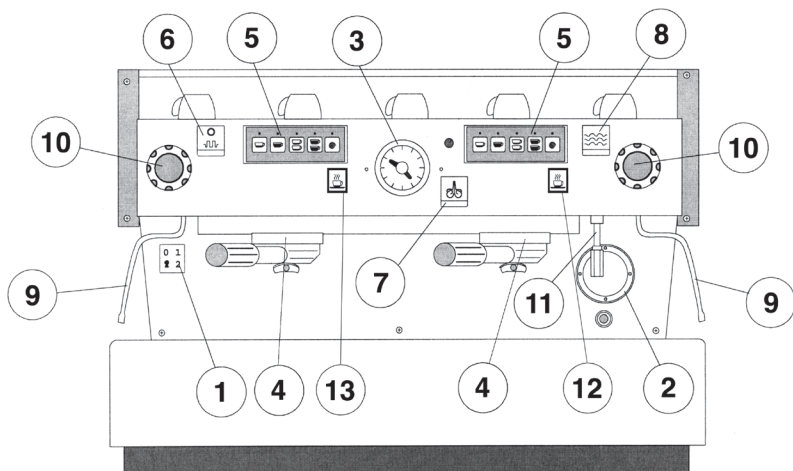
La pompe à palettes est installée sur la conduite d'alimentation de l'eau. Elle se met en marche chaque fois que les groupes de distribution de café sont actionnés, compensant, au moyen d'un indicateur électrique, la consommation d'eau éventuelle de la chaudière eau.

ATTENTION

LA CHAUDIÈRE-CAFÉ ET LA CHAUDIÈRE-VAPEUR
CONTIENNENT DE L'EAU À UNE TEMPÉRATURE
ÉLEVÉE. UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU
SUPÉRIEURE À 125°F/52°C PEUT CAUSER
INSTANTANÉMENT DE GRAVES BRÛLURES OU LA
MORT PAR ÉBOUILLANTAGE (CHAUDIÈRE-CAFÉ
200°F/93,3°C-CHAUDIÈRE-VAPEUR 260°F /127°C)

ATTENTION

CET APPAREIL N'EST PAS PRÉVU POUR ÊTRE
UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS LES
ENFANTS) AVEC DES CAPACITÉS PHYSIQUES,
SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES,
OU SANS EXPÉRIENCE ET CONNAISSANCE, À
MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU
AIENT REÇU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT
L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE
PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.



Description générale

La machine modèle AV existe dans les versions à 1, 2, 3, et 4 groupes de distribution et se compose essentiellement des mêmes éléments que le modèle EE.

Le modèle AV se différencie toutefois du modèle EE parce qu'il permet à l'utilisateur de programmer à son gré 4 quantités d'eau différentes pour la distribution du café. A chaque groupe de distribution correspond ainsi un panneau de commandes comprenant 5 touches de sélection, à utiliser selon la demande de votre clientèle:

- 1 dose d'eau pour un café express normal;
- 1 dose d'eau pour un café léger;
- 1 dose d'eau pour deux cafés express normaux;
- 1 dose d'eau pour deux cafés légers.

La cinquième touche sert pour la préparation des autres boissons (comme on verra ensuite); elle a aussi la fonction "on-off" pour la distribution d'eau à volonté.

Légende

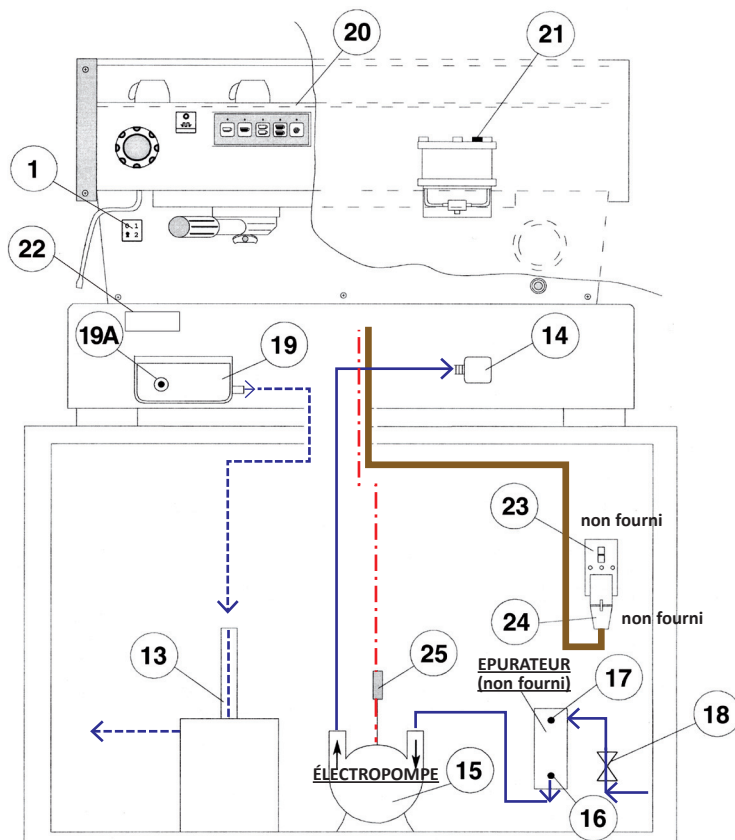
- | | |
|----|---|
| 1 | Interrupteur général |
| 2 | Hublot du niveau visible de l'eau |
| 3 | Manomètre |
| 4 | Groupes de distribution de café |
| 5 | Panneau de commandes pour la distribution du café (Modèle AV) |
| 6 | Interrupteur pour le chauffage des tasses (machines non UL) |
| 7 | Bouton-poussoir pour la distribution d'eau chaude |
| 8 | Interrupteur de remplissage manuel |
| 9 | Bec à vapeur |
| 10 | Bouton pour la distribution de la vapeur |
| 11 | Bec à eau chaude |
| 12 | Interrupteur distribution manuelle |







III. 3, Modèle AV avec 1, 2, 3, et 4 groupes de distribution

Panneau de commande de distribution du café pour le modèle AV

3. Installation



Legende

-  Câble à 380/220/200
-  Câble à 220/200
-  Tuyau eau
-  Tuyau de vidange

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1 Interrupteur Général | 19A Valve d'expansion |
| 13 Conduite d'écoulement | 20 Couverture groupe |
| 14 Borne | 21 Vis de purge |
| 15 Électropompe | 22 Régulateur de Température PID |
| 16 Sortie épurateur | 23 Interrupteur |
| 17 Entrée épurateur | 24 Prise |
| 18 Robinet | 25 Connecteurs |
| 19 Petits puits | |

ATTENTION
 LA MACHINE À CAFÉ DOIT ÊTRE PLACÉE EN POSITION HORIZONTALE SUR UN COMPTOIR DONT LA HAUTEUR DEPUIS LE SOL SOIT SUPÉRIEURE À 80CM.

ATTENTION
 LA MACHINE EST PRÉVUE POUR ÊTRE RACCORDÉE DE FAÇON PERMANENTE À UN CÂBLAGE FIXE, ET IL EST RECOMMANDÉ D'INSTALLER UN DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL RÉSIDUEL (DDR) AVEC UN COURANT NOMINAL DE FONCTIONNEMENT RÉSIDUEL NE DÉPASSANT PAS 30MA.

MODELS "EE" "AV" et "PADDLE" 1, 2, 3 et 4 groupes de distribution

1) Accessoires

Vérifiez que dans l'emballage, avec la machine équipée des groupes de distribution, il y ait aussi:

- les filtres (une et deux doses) pour chaque groupe de distribution;
- 1 filtre (une dose) et 1 filtre (deux doses) de rechange;
- 1 petit presseur;
- 1 filtre "aveugle" (faux filtre);
- détergent pour les groupes;
- 3 tuyaux tressés en acier inoxydable pour les raccordements hydrauliques;
- 1,5 mètres d'un tuyau en plastique renforcée pour le vidange;
- 1 collier "bloque-tuyau"

ATTENTION
A CHAQUE INSTALLATION, LA MACHINE DOIT ÊTRE ÉQUIPÉE D'UN NOUVEAU JEU DE TUBES POUR LA PLOMBERIE ET DES GARNITURES CORRESPONDANTES.

Afin de réaliser une bonne installation vous devez pouvoir disposer de:

- une conduite d'eau potable avec un robinet terminal de 3/8 gaz (BSP); (Compression 3/8" pour USA et Canada)
 - Alimentation électrique selon les spécifications de la machine espresso achetée (toutes les spécifications ne sont pas disponibles sur tous les marchés):
- Raccordement électrique monophasé/triphasé 220VAC - 50/60 Hz avec terre, prise

- protégée et disjoncteur homologué
- Raccordement électrique monophasé 200VAC - 50/60 Hz avec terre, prise protégée et disjoncteur homologué
- Raccordement électrique triphasé 380VAC - 50/60 Hz avec neutre + terre, près du plan de travail sur lequel la machine est installée et terminant en une prise cinq pôles protégée équipée d'un disjoncteur homologué
- un tuyau de vidange.

N.B.

- Le robinet d'arrêt de l'eau potable et les interrupteurs terminaux de la prise de courant électrique devront être situés dans l'endroit le plus proche à l'utilisateur afin que celui-ci puisse les actionner facilement et rapidement.
- La machine doit être placée sur un comptoir à plat et doit être placée dans un environnement avec les températures suivantes:
Température ambiante minimum: 5°C/41°F
Température ambiante maximum: 32°C/89°F
- Si la machine a été temporairement entreposée dans des lieux avec une température ambiante inférieure à 0°C/32°F, prière de contacter un technicien avant son utilisation.
- La pression d'alimentation de l'eau doit être entre 2 et 6 bar.

ATTENTION
TENSION DANGEREUSE DÉBRANCHER DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER À L'ENTRETIEN

2) Raccordement au réseau de distribution d'eau

Pour raccorder la machine au réseau de distribution d'eau procéder selon les indications reportées dans le chapitre concernant l'installation de la machine, en suivant les indications relatives aux normes de sécurité hydraulique propres à chaque Pays dans lequel on installe la machine.

Pour garantir un fonctionnement correct et sûr de la machine et maintenir un niveau de performances approprié de la même, en garantissant une qualité élevée de la boisson distribuée, il est opportun que l'eau en entrée ait une dureté supérieure à 9°f (90ppm, 5°d) et inférieure à 15°f (150ppm, 8.4°d), pH compris entre 6,5 et 8,5 et une quantité de chlorures dissous inférieure à 50 mg/l. Le respect de ces valeurs permet ainsi à la machine de fonctionner au maximum du rendement. Au cas où ces paramètres ne seraient pas conformes, il faut prévoir la présence de dispositifs spécifiques, en s'inspirant dans tous les cas aux réglementations nationales en vigueur en matière de potabilité de l'eau.

Relier donc le raccord de l'éventuel filtre/épuration de l'eau au réseau d'eau potable par l'intermédiaire de l'un des tuyaux flexibles en acier inoxydable tressés. Avant de raccorder la pompe de l'eau à la machine espresso laisser couler l'eau de façon à éliminer d'éventuels

résidus qui autrement pourraient se déposer dans les logements des robinets et des vannes en compromettant leur juste fonctionnalité.

Relier le raccord de la distribution d'eau potable de la machine espresso à la sortie de l'eau en utilisant l'un des tuyaux flexibles en acier inoxydable tressés fournis. Puis relier le raccord d'entrée de la pompe de l'eau à la sortie de l'éventuel filtre/épurateur de l'eau.

N.B.: S'assurer que le système d'alimentation en eau soit toujours enclenché pendant le fonctionnement de la pompe; dans le cas contraire, sa fiabilité pourrait en être compromise.

3) Branchement électrique

▲ AVERTISSEMENT ▲

AVANT D'EFFECTUER TOUT RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE S'ASSURER QUE LES 2 CONNECTEURS À AMORTISSEMENT DE TENSION SOIENT FERMEMENT FIXÉS AU CORPS DE LA MACHINE AFIN DE PRÉVENIR UNE CONTRAINTE INVOLONTAIRE SUR LES CÂBLES D'ALIMENTATION.

▲ ATTENTION ▲

LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'ÉVÉNEMENTS ABOUTISSANT À DES POURSUITES EN RESPONSABILITÉ CIVILE SI LA MISE À LA TERRE N'A PAS ÉTÉ EFFECTUÉE CONFORMÉMENT AUX RÉGLEMENTATIONS OU AUX CODES DE L'ÉLECTRICITÉ LOCAUX, NATIONAUX, ET INTERNATIONAUX EN VIGUEUR, OU SI D'AUTRES PIÈCES ÉLECTRIQUES ONT ÉTÉ RACCORDÉES DE MANIÈRE INCORRECTE.

a) Cordon d'alimentation

- Il s'agit du câble d'alimentation principal qui alimente toute la machine espresso. Il y a différents types de câbles qui se basent sur les exigences électriques de la machine espresso achetée

→ 200/220VAC Monophasé câble à trois fils avec une section de 2,5/4/6/10mm² ou AWG 12/10/8 (pour version UL), bien fixé à la machine espresso via un connecteur avec décharge de traction

→ 220VAC Triphasé câble à quatre fils avec une section de 4 mm² pour les versions avec 1, 2, 3 et 4 groupes bien fixés à la machine espresso via un connecteur avec décharge de traction

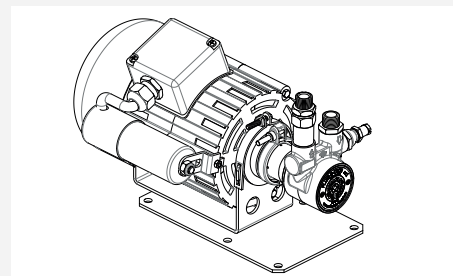
→ Câble triphasé 380 VAC à cinq fils avec une section de 2,5/6mm² pour les versions avec 1,2,3, et 4 groupes, fixé à la machine espresso via un connecteur avec décharge de traction

▲ ATTENTION ▲

- U.S.A. ET CANADA SEULEMENT -
NE PAS RACCORDER À UN CIRCUIT FONCTIONNANT À PLUS DE 150 V SUR CHAQUE PHASE MISE À LA TERRE

▲ ATTENTION ▲

AFIN DE PRÉVENIR LES FÊLURES OU LES FUITES: NE PAS ENTREPOSER OU INSTALLER LA MACHINE À CAFÉ DANS DES ENDROITS OÙ LA TEMPÉRATURE PEUT GELER L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE OU DANS LE SYSTÈME HYDRAULIQUE.



▲ ATTENTION ▲

L'ÉLECTROPOMPE DOIT ÊTRE SITUÉE PRÈS DE LA MACHINE DANS UN ENDROIT QUI SOIT ACCESSIBLE POUR L'ENTRETIEN MAIS NON POUR DES MANIPULATIONS FORTUITES ET OÙ IL Y A UNE CIRCULATION D'AIR OPTIMALE

b) Cordon d'alimentation moteur pompe à eau

Il s'agit de l'alimentation pour le moteur de la pompe à eau. L'électronique interne mettra en marche le moteur de la pompe lorsque nécessaire.

- Câble à trois fils avec une section de 1,5 mm² ou à trois fils AWG 16 (pour version UL) fixé à la machine espresso via un connecteur à amortissement de tension.

4) Raccordement du tuyau de vidange des eaux usées

Le tuyau de vidange de la machine espresso doit être raccordé au moyen du tuyau en plastique renforcé inclus. Raccorder une extrémité du tuyau en plastique renforcé au raccord du tuyau de vidange sur le côté gauche

de la machine espresso, le fixer avec le collier "bloque-tuyau" inclus. Raccorder l'autre extrémité à un système de collecte des eaux usées approprié.

Au cas où ce tuyau n'existerait pas et si acceptable selon les réglementations locales, on peut se servir d'un seau comme puits de décharge. Quant à un prolongement éventuel du tuyau de vidange on vous recommande l'emploi d'un tuyau en PVC renforcé par une spirale métallique et par de bandelettes "bloque-tuyau".

4. Mise en marche et préparation du café

Après avoir terminé les opérations d'installation, on met les filtres dans les porte-filtres (Ill. 5), qu'ensuite on insérera sous les sous les groupes en tournant de gauche à droite. Avant d'appuyer sur l'interrupteur général et de mettre sous tension les résistances, remplissez les chaudières d'eau suivant ces règles:

1. CHAUDIERE-CAFÉ

L'eau arrive directement dans la chaudière-café et commence à la remplir dès que les robinets de la conduite hydraulique et de l'épurateur sont ouverts. Comme l'eau entrant dans

la chaudière ira tout de suite comprimer l'air qui se trouve au dedans, le remplissage complet de la chaudière et des groupes ne pourra s'accomplir que si vous enlevez le couvercle des groupes (numéro 20, ill. 4) en dévissant au même temps le petit boulon (21), appelé vis de purge. De cette façon l'air pourra sortir. Avant de revisser le petit boulon attendez pourtant jusqu'à ce que quelques gouttes sortent de celui-ci (voir schéma ci-dessous)

Ceci doit être répété pour chaque groupe, puis serrer à nouveau les vis de purge et réinstaller le couvercle.

FR

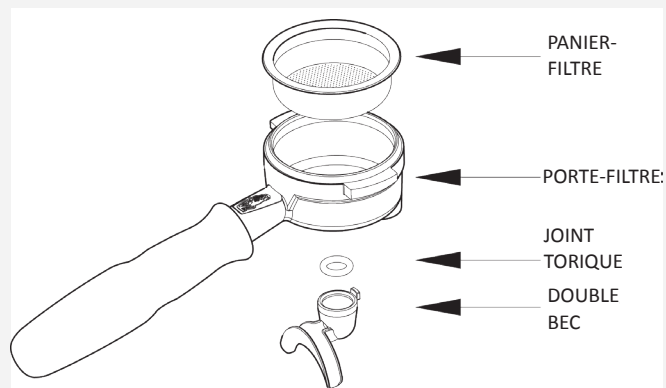
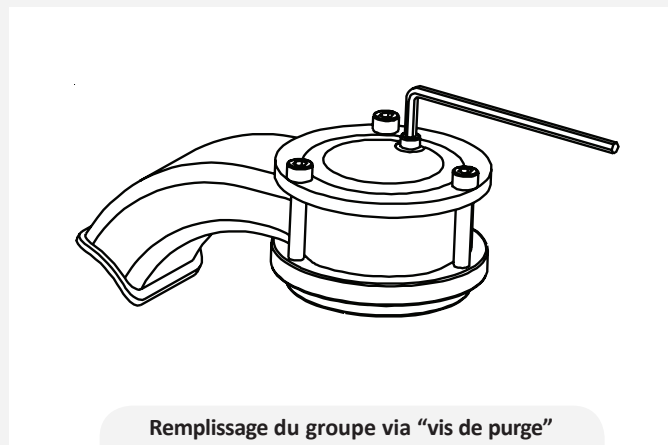


Illustration 5 - Porte-filtre - Voir part. 4, Ill. 1 ou 3



Remplissage du groupe via "vis de purge"

2) CHAUDIERE VAPEUR

Positionnez l'interrupteur général (1) sur le numéro "1". L'autoniveleur se mettra automatiquement en marche et actionnera l'électrovalve et l'électropompe (15) en permettant ainsi le remplissage de la chaudière-services jusqu'au niveau prévu, grâce à une sonde plongée dans la chaudière.

N.B.

Il peut arriver qu'à cause de l'introduction de l'eau l'air dans la chaudière puisse engendrer une certaine pression (qu'on peut voir sur l'échelle du manomètre - 3, ill. 1, 2 ou 3); Pour résoudre cela, éteindre la machine et purger l'air qui se trouve dans les groupes (voir page précédente pour les instructions). Après avoir terminé ces opérations, positionnez l'interrupteur général (1) sur le numéro "2" et attendez que les chaudières atteignent la température et la pression appropriées (il faut compter de 20 à 35 minutes); elles se maintiendront constantes automatiquement. Pendant ce temps il peut arriver que l'aiguille de l'échelle inférieure du manomètre (3, ill. 1 ou 3; ou 4, ill. 2) atteigne même 11-12 Bar, ce qui pourrait se vérifier chaque fois que, en actionnant les groupes, l'électropompe envoie de l'eau froide dans la chaudière-café à une pression de 8-9 Bar et que le thermostat (réglant la température de la chaudière) met sous tension la résistance électrique afin de ramener la température de l'eau à un degré approprié. Ce problème pourtant peut être évité en réglant la valve d'expansion (Ill. 4, 19A) de manière à ce que la pression ne dépasse jamais 12 Bar.

11

Distribution lors de la première installation

Une fois que les procédures de première installation reportées précédemment sont terminées et avant de procéder aux distributions de Café, Eau Chaude et Vapeur, suivre les indications suivantes:

- Installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit dans la notice d'utilisation; chaque groupe de café doit ensuite distribuer de l'eau pendant au moins 2 minutes;
- Distribuer de la vapeur pendant au moins une minute par les deux buses vapeur présentes sur la machine;
- Distribuer de l'eau chaude pendant une durée de temps nécessaire à prélever de la chaudière relative:
 - au moins 1 litre pour une machine à un/deux groupes
 - au moins 2 litres pour une machine à trois groupes
 - au moins 3 litres pour une machine à quatre groupes



touche pour la distribution du café
(5, ill. 1)

AVERTISSEMENT

NE PAS ENLEVER LE PORTE-FILTRE PENDANT QUE LE GROUPE CORRESPONDANT DISTRIBUE DES LIQUIDES CHAUDS. LA CHAUDIÈRE-CAFÉ CONTIENT DE L'EAU À UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°F / 52°C PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES INSTANTANÉES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.

Pour le modèle EE - Ill. 1

Prendre un porte-filtre et mettre un peu de café moulu dans le filtre: les quantités suggérées (en grammes) à utiliser sont marquées au laser sur les filtres mêmes. On presse le café moulu à l'aide du petit presseur, on réinsère le porte-filtre au-dessous du groupe et on appuie sur l'interrupteur (5). Cette touche actionne ainsi la distribution de la boisson; lorsque la quantité de café désirée aura été obtenue, on appuie de nouveau sur l'interrupteur (5) et, automatiquement, la pression présente dans le porte-filtre est déchargée. Le porte-filtre peut ainsi être enlevé et il est prêt pour une nouvelle opération.

Pour le modèle PADDLE - Ill. 2

Prendre un porte-filtre et mettre un peu de café moulu dans le filtre: les quantités suggérées (en grammes) à utiliser sont marquées au laser sur les filtres mêmes. Presser le café moulu à l'aide du tasseur, réinsérer le porte-filtre au-dessous du groupe. Déplacer le manche du paddle de droite à gauche (partie 1) en permettant ainsi la distribution du café; lorsque la quantité de café

désirée aura été obtenue, remettre le manche du paddle dans sa position originale à droite, à ce moment-là la machine décharge la pression accumulée dans le porte-filtre. Celui-ci peut être enlevé afin de procéder à la préparation d'un autre café, selon le besoin. Pour faire pré-infuser le café dans le filtre, une fois que le porte-filtre aura été inséré sous le groupe, déplacer le manche du paddle seulement à mi-chemin de la droite vers la gauche pendant quelques secondes, puis déplacer complètement à gauche afin de faire démarrer la distribution du/des espresso/s, jusqu'à ce que la dose désirée ait été atteinte dans la tasse, puis éteindre en remettant le manche du paddle dans sa position originale à droite.

Pour le modèle AV - ill. 3

Il est nécessaire de programmer la quantité d'eau à verser. Voici donc les instructions qu'il faut suivre attentivement et avec soin. En cas de doutes ou de difficultés, n'hésitez pas et contactez un spécialiste agréé.



**TABLEAU DE COMMANDE POUR LA
DISTRIBUTION DU CAFÉ dét. 5 fig 3**

Introduction

Le système de dosage du café dépend de la quantité d'eau versée sur le café moulu présent dans le filtre (et dans le porte-filtre bien-entendu). Le volume de l'eau est réglé par un système de contrôle (un compteur) placé sur la

bride qui fixe le groupe à la chaudière. Chaque compteur contient un élément tournant (qu'on peut nommer petite hélice) qui se déclenche au passage de l'eau. Voici la séquence du cycle de l'eau:

groupe	→	compteur
compteur	→	électrovalve
électrovalve	→	système de distribution
système de distribution	→	petit bec versant le café.

La petite hélice (qui tourne librement au passage de l'eau), à chaque tour qu'elle accomplit, transmet deux signaux à une petite centrale électronique, qui, après les avoir décodés, actionne le relais de l'électrovalve (correspondant à chaque groupe de distribution) et celui de l'électropompe.

Cette petite centrale reçoit aussi le signal de la sonde de niveau de la chaudière-vapeur et par conséquent elle déclenche les relais de l'électrovalve correspondant à l'électropompe.

Instructions pour la programmation des doses - ill. 3

Programmation pour la version 3D/5

Appuyer sur la touche pendant plus de 4 secondes pour avoir accès à la programmation.



Les opérations qui suivent sont les mêmes pour les deux versions.

Les "leds" s'éteignent après 5 secondes si

on n'appuie sur aucune touche. Il faudra alors répéter l'opération précédente pour les réallumer et rendre la petite centrale prête pour la programmation

1. D'ici 5 secondes appuyez sur la première touche et appuyez de nouveau lorsque vous aurez obtenu la dose de café souhaitée; Les "leds" alors s'éteindront et cette touche restera ainsi programmée sur la dose que vous venez de choisir.

2. Répétez les phases pour les autres trois touches. Quand une touche a été programmée, chaque fois que vous appuyerez sur la touche avec la spirale, le "led" de cette touche ne s'allumera plus.

3. Après avoir programmé les premières 4 touches du premier panneau de commande de gauche, les programmes que vous aurez choisis seront ainsi mémorisés et la cinquième touche (celle avec la spirale) aura de nouveau la fonction d'interrupteur pour la distribution à volonté.

N.B.

La programmation du premier groupe de gauche sera la même pour les autres groupes de distribution. Si l'on veut, il est possible de programmer des doses différentes pour les autres groupes, suivant les instructions de 1 à 5 pour chaque panneau de commande. Toutefois, il faut tout d'abord programmer le premier panneau de gauche; autrement il transmettra ses doses aux autres groupes automatiquement, même si ceux-ci ont été programmés différemment avant.

Il est recommandé de programmer chaque

groupe séparément, de gauche à droite. Chaque touche joue aussi le rôle d'interrupteur d'arrêt, donc il est possible d'arrêter la distribution d'un café léger quand on a obtenu la quantité souhaitée, sans devoir attendre la dose programmée.

L'affichage des anomalies

Au cas où la petite hélice n'enverrait aucun signal à la petite centrale dans un délais de 3-4 secondes, le "led" de la touche choisie commencera à clignoter. Cela signifie que:

A) L'eau n'arrive pas correctement à la petite hélice et donc il y a des problèmes au niveau de la distribution du café. Les causes pourraient être:

1. Un café trop moulu, donc une distribution trop lente (goutte à goutte ou presque) pour que la petite hélice puisse régler le passage de l'eau selon les temps prévus par un fonctionnement correct de la petite centrale.

2. débit d'eau insuffisant à travers les groupes (par ex. sur la poudre de café) probablement dû à une combinaison d'un ou plusieurs des événements suivants:

- fermeture partielle d'un ou de plusieurs tuyaux;
- mauvais fonctionnement de l'électropompe;
- mauvais fonctionnement de l'électrovalve;
- fermeture partielle du filtre du distributeur;

B) Des résidus de calcaire à l'intérieur du compteur de passage de l'eau empêchent la petite hélice de tourner librement.

C) Manque de rendement de la petite hélice et de la partie supérieure du compteur, située au dessus de la petite hélice même

Distribution du café

Prendre un porte-filtre et mettre un peu de café moulu dans le filtre: une dose pour le petit filtre, deux doses pour le filtre plus grand, on presse le café à l'aide du petit presseur, on insère de nouveau le porte-filtre au dessous du groupe et enfin on appuie sur une des touches avec les symboles d'une ou deux tasses (café fort ou léger).



Pour réduire la distribution (ce qui n'est pas prévu par la programmation) on peut appuyer de nouveau sur la touche précédente. Si l'on souhaite une distribution particulière, on peut appuyer sur la touche avec le symbole de la spirale et y appuyer de nouveau quand on a obtenu la quantité souhaitée.



A la fin de la distribution, la pression présente dans le porte-filtre est déchargée automatiquement, le porte-filtre peut alors être enlevé afin de répéter l'opération selon le besoin.

NOTICE GÉNÉRALE POUR LA PRÉPARATION DU CAFÉ

Lorsque la machine a atteint la pression d'exercice, de 1,2 - 1,5 Bar qu'on peut relever en haut du manomètre (3, ill. 1, 2 ou 3) - lorsqu'elle a atteint la juste température et lorsque le groupe a atteint la température d'infusion, le filtre et le porte-filtre (situés dans la partie inférieure du groupe, mais un peu séparés de celui-ci à cause de la garniture d'étanchéité en caoutchouc) doivent être réchauffés davantage; pour obtenir cet effet il faut actionner le paddle (1, ill. 2) ou les interrupteurs (5, ill. 1 ou 3), les maintenir en position de distribution pendant env. 45 secondes, ensuite les éteindre et attendre 2-3 minutes.

Pendant ce temps il peut arriver que l'aiguille de l'échelle inférieure du manomètre (3, ill. 1 ou 3; ou 4, ill. 2) atteigne même 11-12 Bar, ce qui pourrait se vérifier chaque fois que, en actionnant les groupes, l'électropompe envoie de l'eau froide dans la chaudière-café à une pression de 8-9 Bar et que le thermostat (réglant la température de la chaudière) met sous tension la résistance électrique afin de ramener la température de l'eau à un degré approprié. Toutefois, en ce cas, il faut régler la valve d'expansion (19A, ill. 4) de sorte qu'elle ne dépasse jamais la pression de 12 Bar.

Afin d'obtenir une bonne boisson, il faut, bien entendu, employer un bon mélange de café; toutefois le degré de mouture du café est aussi très important. Vous obtiendrez la mouture idéale en essayant de préparer des cafés avec la quantité de poudre que vous

jugerez nécessaire (il est conseillé d'employer au minimum 7 gr.). La mouture idéale est celle qui permet un écoulement régulier de la boisson sortant du petit bec du porte-filtre; l'écoulement ne devra être ni trop lent ni trop rapide.

IMPORTANT

La température de la chaudière-café et donc des groupes peut être éventuellement augmentée ou réduite au moyen du thermostat (22, ill.4) - voir chapitre suivante pour plus de détails. Le réglage final doit être effectué durant la mise au point, une fois que la machine a été installée de façon permanente. La pression de l'eau débitée sur le café est très importante. C'est pour cette raison qu'il est fondamental de calibrer le by-pass sur le pompant à 9 bar. Cette valeur change si des variations de pression se manifestent sur le réseau hydrique. Si ces dernières sont présentes, il est important de prendre des mesures techniques sur l'installation pour les éliminer.

5. Régulateur de température PID

Description

Description de l'affichage avant:

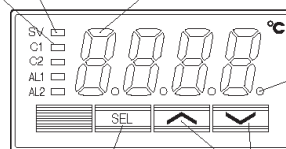
N.B.

Sur les machines à 1,2,3 groupes le Régulateur de Température PID est installé sur le côté gauche. Sur les machines à 4 groupes sur le côté gauche et sur le côté droit.

voir aussi fig. 4 - dét. 20

Voyant lumineux résistance chaudière-café ①

⑥ Voyant SV ② Affichage



⑤ Voyant accord automatique/autoréglage

*** PV: Valeur réelle mesurée en entrée (process value): temp mesurée
SV: Valeur de consigne (setting value): temp réglée

③ SEL Touche ④ ↑ ↓ Touches

1) Voyant lumineux résistance chaudière-café

S'allume alors que la sortie de commande 1 reste enclenchée.
par ex. résistance électrique enclenchée

2) Affichage

Affiche la PV (valeur réelle mesurée en entrée) ou SV (valeur de consigne). Lors du réglage d'un paramètre, son nom ou sa valeur s'affiche.

3) Touche SEL

Utilisée pour commuter l'affichage de la PV de/vers l'affichage de la SV et sélectionner un bloc de paramètres et un paramètre, et enregistrer une valeur de réglage.

4) Touches

Utilisées pour modifier la SV, rappeler des paramètres, et modifier les valeurs des paramètres.

5) Voyant accord automatique/autoréglage

Papillote lors d'une opération en accord automatique ou autoréglage.

voir les informations détaillées dans le manuel * (voir page 16)

6) Voyant SV (valeur de consigne)

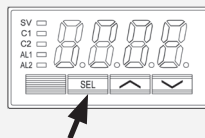
Affiche la PV (valeur réelle mesurée en entrée) dans des conditions normales (tandis que le voyant est allumé). Presser la touche SEL pour allumer le voyant SV et afficher la SV. Noter que le voyant reste éteint tandis que les paramètres et les données sont affichés.

Papillote alors que l'affichage montre la PV (valeur réelle mesurée en entrée) en état de veille.

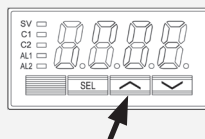
Opérations de base

Comment régler et afficher les valeurs:

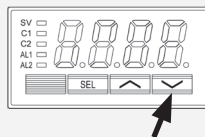
Appuyer sur la touche SEL pour afficher la valeur



Une pression pour augmenter la valeur de 1.
Presser et maintenir enfoncée cette touche pour augmenter à la valeur désirée puis attendre quelques secondes pour sortir automatiquement de la fonction de programmation.



Une pression pour diminuer la valeur de 1.
Presser et maintenir enfoncée cette touche pour diminuer à la valeur désirée puis attendre quelques secondes pour sortir automatiquement de la fonction de programmation.



* Pour plus d'information sur les potentialités de ce dispositif, faire référence à:

PXR3_Fuji_Micro_controller_Manual.pdf

Pour plus d'assistance appeler le Service d'après-vente de La Marzocco,

enrico@lamarzocco.com

ettore@lamarzocco.com

6. Distribution de Vapeur et Eau Chaude

POUR FAIRE MOUSSER LE LAIT

Avant CHAQUE utilisation de vapeur procéder à une distribution à vide pour garantir l'évacuation de l'éventuelle condensation aqueuse qui s'est formée à l'intérieur de la buse. Après quoi continuer comme décrit dans la notice d'utilisation.

Introduire l'une des 2 lances (dét. 9, fig. 1 ou 3) qui sont raccordées au robinet à vapeur, dans le liquide à chauffer, tourner le bouton (dét. 10, fig. 1 ou 3) graduellement jusqu'à ce que la vapeur sorte à l'extrémité de la lance (1).

La vapeur transférera de la chaleur au liquide en faisant augmenter sa température jusqu'au point d'ébullition.

Veiller à ce que le liquide ne déborde pas afin d'éviter de graves brûlures.

Pour faire mousser le lait servant à préparer un cappuccino avec la juste quantité de mousse, suivre les étapes suivantes:

- Placer le récipient à lait demi-plein sous la lance-vapeur
- Ouvrir immédiatement le robinet et amener la température du lait à la température que l'on désire
- Ensuite, il sera possible de verser ce lait dans une tasse contenant un espresso chaud et vous obtiendrez un délicieux cappuccino

Afin d'éviter qu'une partie du liquide à chauffer ne soit aspirée dans la chaudière (à cause d'une possible décompression temporaire à l'intérieur du réservoir de la chaudière) ce qui causerait à la vapeur et au liquide distribués par la lance dét. 9 et la lance dét. 11 respectivement d'avoir une mauvaise odeur, nous recommandons de dévaporiser la machine une à deux fois pendant quelques secondes à peine, c'est-à-dire ouvrir et fermer rapidement le robinet (dét. 10) avec la lance (dét. 9) non immergée dans le liquide avant de commencer à le faire mousser.

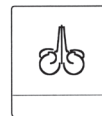
Faire attention à ne pas se brûler avec la vapeur.

En outre, une fois que la buse à vapeur est immergée dans le pichet où se trouve le liquide à faire mousser ou chauffer, ouvrir immédiatement le robinet à vapeur. Une fois que le liquide aura été chauffé, suivre cette procédure:

- baisser la pression de la vapeur
- enlever le pichet
- fermer le robinet à vapeur

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Il est possible d'obtenir de l'eau chaude en utilisant la buse fixe (fig. 1 ou 3), située entre le groupe le plus éloigné sur la droite et la lance à vapeur (pièce 9, fig. 1 ou 3), et en pressant le bouton (dét. 7, fig. 1 ou 3) qui commande la distribution d'eau chaude.



7. Opérations d'entretien et de nettoyage périodique

ATTENTION

CETTE MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE DE FAÇON À CE QUE LE PERSONNEL TECHNIQUE PUISSE FACILEMENT Y ACCÉDER POUR UN ÉVENTUEL ENTRETIEN.

AVERTISSEMENT

LA MACHINE NE DOIT PAS ÊTRE PLONGÉE DANS L'EAU, NI ÉCLABOUSSÉE AFIN DE LA NETTOYER. POUR LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, PRIÈRE DE SUIVRE TRÈS ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS REPORTÉES CI-DESSOUS.

Nettoyage des groupes et des petits puits

Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre et mettre la quantité correcte de détergent pour machine espresso (en suivant les instructions du produit) dans le filtre, enclencher le porte-filtre dans le groupe que l'on veut nettoyer.

- Presser le bouton de distribution du groupe mentionné, comme si l'on voulait préparer une tasse de café normale. Interrompre l'écoulement d'eau après environ 15-20 secondes.

- Mettre en marche et arrêter le groupe plusieurs fois jusqu'à ce que l'on remarque que l'eau distribuée est claire au lieu d'être savonneuse lorsqu'on enlève le porte-filtre.

Ne pas enlever le porte-filtre lorsque le groupe est, de fait, en train de distribuer de l'eau.

- Rincer le groupe en utilisant un filtre normal dans le porte-filtre, en faisant couler de l'eau chaude à travers celui-ci à plusieurs reprises.

AVERTISSEMENT

N'ENLEVEZ JAMAIS LE PORTE-FILTRE PENDANT QU'IL EST EN PHASE DE DISTRIBUTION. CETTE OPÉRATION EST TRÈS DANGEREUSE, CAR LA PRESSION PRÉSENTE DANS LE FILTRE "AVEUGLE" PEUT PROVOQUER DES GICLÉES VIOLENTES D'EAU CHAUDE ET LÉGÈREMENT CAUSTIQUE, GICLÉES QUI PEUVENT CAUSER DES GRAVES BRÛLURES.

LA CHAUDIÈRE-CAFÉ CONTIENT DE L'EAU À UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°F / 52°C PEUT CAUSER INSTANTANÉMENT DE GRAVES BRÛLURES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.

Nettoyage des filtres et des porte-filtres

Lorsqu'on procède à un nettoyage quotidien des filtres et porte-filtres en acier inoxydable il suffit de les nettoyer avec de l'eau et un chiffon ou une brosse appropriée. Autrement, utiliser un détergent pour machine espresso et, en suivant les instructions du produit, mettre la dose correcte dans environ un 1/2 litre d'eau à l'intérieur d'un récipient résistant à la chaleur et chauffer.

- Si l'on utilise des porte-filtres en acier inoxydable avec des becs à clip ôter le bec. Immerger les filtres et les parties métalliques des porte-filtres (pas les manches) dans la solution chaude et les laisser immergés pendant environ 30 minutes.

- Rincer minutieusement à l'eau claire et faire couler de l'eau chaude à travers le groupe à plusieurs reprises avec le filtre et le porte-filtre enclenchés.

- Préparer un café de façon à faire disparaître toute saveur désagréable.

Nettoyage de la cuvette de décharge

Chaque soir, lors de la fermeture, enlevez les grilles de soutien des tasses. Retirez la cuvette de recueil de l'eau de décharge et nettoyez-la. Contrôlez au moins deux fois par semaine et nettoyez également le bac de décharge (part 19), en enlevant à l'aide d'une cuillère la "bourbe" éventuelle des marcs de café.

Nettoyage de l'enveloppe

Au moyen d'un chiffon frottez suivant le sens du satinage éventuel des surfaces en acier inoxydable. N'appliquez jamais d'alcools ou de solvants sur les parties avec des inscriptions ou des couches de peinture, parties qui autrement pourraient être endommagées.

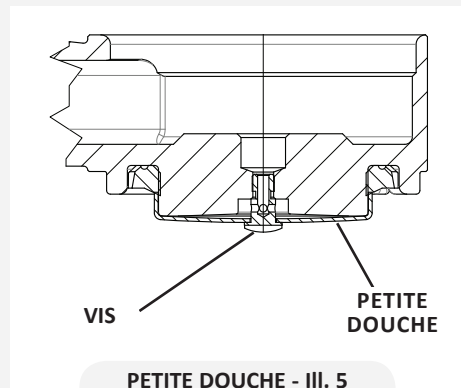
Nettoyage du bec à vapeur et du bec à eau chaude

Le bec à vapeur doit être nettoyé juste après son emploi avec un chiffon humide. Il faut ensuite actionner rapidement la distribution de la vapeur, afin d'éviter la formation d'incrustations dedans les trous des gicleurs, incrustations qui pourraient modifier le goût des autres boissons à réchauffer.

Nettoyage des petites douches de distribution (filet d'infusion)

A cause des opérations de décharge du porte-filtre (après la distribution du café) il peut arriver que de petits résidus de poudre de café puissent peu à peu bloquer, même

partiellement, le filet d'infusion (de la petite douche). Pour procéder à son nettoyage, il faut d'abord l'enlever en dévissant sa vis de retenue, puis le faire tremper dans un récipient avec de la poudre détergente.



L'électropompe

Elle est de type volumétrique et elle peut arriver à dégager une pression de 14 Bar. La pression d'exercice, que nous avons déjà étalonnée pendant l'essai de la machine, est de 8-9 Bar; toutefois elle peut varier suivant la pression de distribution du réseau hydraulique puisque la pression de la pompe est influencée par la pression d'arrivée des canalisations d'eau. Il faut toujours contrôler la pression sur l'échelle inférieure du manomètre (3, ill. 1 ou 3; 4, ill. 2) pendant la distribution d'un café, et donc, le cas échéant, vous pouvez l'augmenter en tournant dans le sens des

aiguilles d'une montre la vis du by-pass (qui se trouve au-dessous du bouchon situé à côté de l'alimentation de la pompe), ou bien la réduire en tournant la vis dans le sens contraire. Rappelez-vous que le réglage doit être effectué pendant qu'au moins un groupe de distribution est en marche.

IMPORTANT

En appuyant sur la touche (8, ill. 1 ou 3) on actionne l'électropompe et aussi, directement, la chaudière café.

La machine étant froide, une pression à froid de 8-9 Bar se dégagera dans la chaudière; par conséquent, quand les résistances réchaufferont l'eau, la hausse de la température provoquera une expansion de l'eau même, et donc une élévation de la pression à froid d'environ 3 Bar. On atteindra ainsi une pression totale de 11 Bar; la valve d'expansion (sécurité, 19A) gardera cette pression constante en dégageant des gouttes d'eau, afin de prévenir que la pression dépasse 12 Bar.

Au cas où la pression dépasserait 12 Bar, il faut régler la valve en la dévissant un petit peu. Si cela n'est pas suffisant, il faudra démonter la valve, la nettoyer et éventuellement la détartrer. Il faudra aussi procéder au détartrage au cas où la valve resterait ouverte au moment du vidange, ce qui empêcherait la pression d'atteindre 8 Bar.

Si la machine reste inactive pendant une durée de temps supérieure à 8 heures ou dans tous les cas après une longue durée d'inutilisation, il faut

prévoir des cycles de lavage avant d'accomplir des distributions afin d'exploiter les capacités maximales de la machine en respectant les indications suivantes:

- Groupes: installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit précédemment et faire ensuite distribuer de l'eau à chaque groupe de café pendant au moins 2 minutes;
- Vapeur: distribuer de la vapeur pendant au moins une minute par les deux buses vapeur présentes sur la machine;
- Eau chaude: distribuer de l'eau chaude pendant une durée de temps nécessaire à prélever de la chaudière relative:
 - au moins 1 litre pour une machine à un/deux groupes
 - au moins 2 litres pour une machine à trois groupes
 - au moins 3 litres pour une machine à quatre groupes

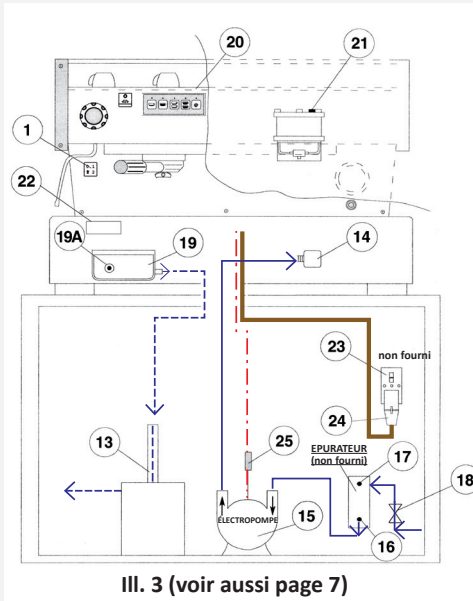
Si la machine n'est pas actionnée pendant une longue période de temps, il est opportun de suivre les indications de sécurité suivantes:

- Débrancher la machine du réseau de distribution d'eau ou interrompre dans tous les cas le raccordement hydraulique;
- déconnecter électriquement la machine du réseau électrique.

▲ **ATTENTION** ▲

AU CAS OÙ LES SUSDITES INDICATIONS NE SERAIENT PAS SUIVIES, LE PRODUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES AUX PERSONNES ET/OU AUX CHOSES.

8. Mise hors de service et démolition



Tout d'abord mettez l'interrupteur général (1) à "0".

Mise hors tension

Si le branchement est réalisé au moyen d'une prise (24), assurez-vous que l'interrupteur (23) soit sur "arrêt" avant de débrancher. Ensuite débranchez l'électropompe (15), qui était branchée sur le réseau électrique au moyen d'une petite prise (25)

Arrêt de l'alimentation hydraulique

Fermez le robinet situé juste avant l'entrée de l'épurateur. Détachez le tuyau de l'eau situé à l'entrée de l'épurateur (17), juste derrière le robinet d'interception (18, préalablement fermé).

Ensuite vous pourrez démonter le tuyau de vidange du petit puits (19).

Maintenant il est possible de déplacer la machine, avec prudence et faisant attention.

Étant donné que la machine se compose de plusieurs matériaux, il faut l'amener chez un démolisseur qui la démontera, séparant les matériaux pour un recyclage éventuel, ou en envoyant les pièces à des points de démontage spécialisés.

Il est strictement interdit par la loi d'abandonner la machine sur le sol public ou dans un endroit quelconque appartenant à autrui.

Avertissement de recyclage:

Avertissement pour la protection de l'environnement .

Les vieux appareils électriques sont des matériaux précieux et ne sont pas des ordinaires déchets domestiques! Nous prions nos gentille clientèle de collaborer pour la défense de l'environnement et des ressources et de remettre cet appareil aux centre de recueil compétents présents dans le territoire.



9. Opérations programmées de maintenance et de contrôle

Ces opérations viennent s'ajouter aux opérations d'Entretien et de Nettoyage Périodique telles que spécifiées au Chapitre 7

Les Opérations suivantes de Maintenance et de Contrôle doivent être effectuées périodiquement par le personnel technique qualifié.

N.B. Ces opérations d'entretien périodique ne sont couvertes par aucune garantie.

FR

TOUS LES TROIS MOIS

- Remplacer les joints du groupe
- Remplacer les écrans de diffusion
- Nettoyer la sonde de remplissage automatique
- Contrôler que le casse-vide fonctionne correctement
- Inspecter la vanne d'arrivée d'eau
- Inspecter si le système de purge présente des fuites ou des colmatages
- Contrôler le débit pour chaque groupe
- Contrôler la température de distribution
- Contrôler que la pression de distribution soit de 9bar
- Contrôler que tous les interrupteurs fonctionnent correctement
- Contrôler/noter la dureté de l'eau (La qualité de l'eau doit se situer à l'intérieur de la plage de paramètres spécifiés dans le chapitre sur l'Installation, autrement la garantie est nulle)

En cas de Modèle AV:

- Contrôler les doses
- Tester la valeur ohmique du débitmètre (la valeur ohmique est acceptable si supérieure à 1.8 K ohm, et inférieure à 2.2 K ohm)

En cas de Modèle MP:

- Changer la soupape MP

TOUS LES SIX MOIS

- Changer les ensembles vapeur

ANNUELLEMENT

- Remplacer les paniers des porte-filtres
- Inspecter les tiges de commande du groupe
- Inspecter le casse-vide
- Inspecter le pressostat de la chaudière-vapeur
- Inspecter le contacteur
- Remplacer la vanne de surpression

