ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES

ITALY

ELEKTRA®

Since 1947

MANUEL DE L'USAGER

MACHINES À CAFÉ ESPRESSO PROFESSIONNELLES

KUP

FR

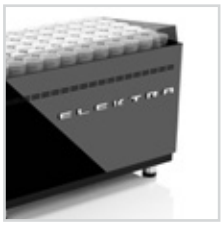


TABLE DES MATIÈRES

MANUEL DE L'USAGER

A INTRODUCTION 7

B INSTRUCTIONS GÉNÉRALES ET RÈGLEMENTS DE SÉCURITÉ 8

C DESCRIPTION DE L'APPAREIL 12

1 INTERACTION ENTRE L'UTILISATEUR ET LA MACHINE 12
2 DÉBIT DE CAFÉ 13
3 DÉBIT DE VAPEUR 13
4 DÉBIT D'EAU CHAUDE 13
5 CONTRÔLE DU NIVEAU D'EAU DANS LA CHAUDIÈRE 13
6 CONTROLE DE LA TEMPERATURE DE L'EAU DANS LA CHAUDIERE 13
7 CONTRÔLE DES MESURES DE CAFÉ 14
8 RELEVÉ DE LA PRESSION D'INFUSION 14
9 RELEVÉ DE LA PRESSION D'EAU DE RÉSEAU 14
10 PROTECTION DES RÉSISTANCES 14
11 CHAUFFAGE DES TASSES 14
12 SIGNALISATIONS A L'USAGER 15
13 ÉMISSIONS SONORES 15

D HOMOLOGATIONS 16

1 HOMOLOGATIONS EUROPÉENNES 16
2 HOMOLOGATIONS AMÉRICAINES - CANADIEN 16
3 HOMOLOGATIONS CORÉE - AUSTRALIEN - NEOZELANDESI 16

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

A UTILISATION 18

1 MISE EN MARCHE GÉNÉRALE 18
2 CYCLE NOCTURNE 18
3 VISUALISATION DES PARAMÈTRES DE BASE 18
4 RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT 19
4.1 PROGRAMMATION DES MESURES DE CAFÉ 19
4.2 COPIE DES MESURES DE CAFÉ DE 1 GR. SUR 2 GR. ET 3 GR 19
4.3 NETTOYAGE GROUPES 19
4.4 ABILITATION CYCLE NOCTURNE 19
5 UTILISATION DES ZONES DE TRAVAIL 19
6 DÉBIT DE CAFÉ AVEC MESURE MANUELLE 20
7 DÉBIT DE CAFÉ AVEC MESURE AUTOMATIQUE 20
8 PRÉPARATION DU CAFÉ 20
9 PRÉPARATION DU LAIT MONTÉ 21
10 PRÈPARATION DE THÈ - CAMOMILLE - ETC 21

B ENTRETIEN ET NETTOYAGE 22

1 NETTOYAGE JOURNALIER DES GROUPES ET PORTE-FILTRESPULIZIA 22
2 NETTOYAGE JOURNALIER DES BUSES DE VAPEUR 22
3 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DES GROUPES 22
4 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DES FILTRES ET PORTE-FILTRES 23
5 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DU BAC PORTE-TASSES INFÉRIEUR 23
6 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DE LA CARROSSERIE 23
7 VIDANGE D'EAU MENSUELLE DE LA CHAUDIÈRE 23
8 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DU PLATEAU CHAUFFANTS 23

C RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 24

1 SIGNALISATION DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE D'INFUSION EN PANNE 24
2 AVIS D'INFUSION NON APPROPRIEE 24
3 SIGNALISATION DE L'ÉPUISEMENT DE LA BATTERIE DE RÉSERVE 25
4 SIGNALISATION DE CONTRÔLE NIVEAU D'EAU DANS LA CHAUDIÈRE EN PANNE 25
5 LA MACHINE NE CHAUFFE PAS 25
6 MACHINE CHAUDE, LA VAPEUR NE SORT PAS DES BUSES 25
7 ÉCOULEMENT D'EAU DES BUSES À VAPEUR 26
8 PAS D'ÉCOULEMENT D'EAU D'UN GROUPE DE DÉBIT AVEC UTILISATION DE LA TOUCHE MANUELLE 26
9 UN GROUPE DE DÉBIT NE CHAUFFE PAS SUFFISAMMENT 26
10 LA PRESSION D'INFUSION INDIQUÉE PAR LE MANOMÈTRE N'EST PAS COMPRISE ENTRE 8 ET 9 BAR 26
11 LE BAC D'ÉVACUATION EST PLEIN ET DÉBORDE 26

D ÉLIMINATION DE L'APPAREIL 27

INSTRUCTIONS TECHNIQUES

A DÉBALLAGE 29

B INSTALLATION 30

1 RÉGLAGE DES PETITS PIEDS 30
2 CONNEXION A L'EAU 30
3 RACCORDEMENT AU DISPOSITIF D'ÉVACUATION 30
4 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE 31
4.1 RACCORDEMENT MONOPHASÈ 230VAC 31
4.2 RACCORDEMENT TRIPHASÈ 400VAC N3 31
5 REMPLISSAGE DES CIRCUITS HYDRAULIQUES 31

C RÉGLAGES 33

1 PROGRAMMATION BASE 33
1.1 SÉLECTION LANGUE 34
1.2 CONFIGURATION HEURE ET DATE 34
1.3 PROGRAMMATION CYCLE NOCTURNE 34
1.4 SÉLECTION TEMPÉRATURE INFUSION 34
1.5 ABILITATION TIMING INFUSION 34
1.6 RESET SIGNALISATIONS D'ENTRETIEN PROGRAMMÉ 34
1.7 VISUALISATION ET MISE À ZÉRO PRODUCTION CAFÉS 34
1.8 VISUALISATION ET MISE À ZÉRO CONSOMMATIONS D'EAU 35
2 RÉGLAGE DE LA PRESSION D'INFUSION 35
3 PROGRAMMATION SPÉCIALE 35

INSTRUCTIONS GENERALES

CES INSTRUCTIONS SONT RÉSERVÉES TANT AU BARMAN / À L'OPÉRATEUR QU'AU TECHNICIEN DE L'INSTALLATION / ENTRETIEN DE LA MACHINE À CAFÉ

A INTRODUCTION

Ce manuel porte uniquement sur les machines à café professionnelles produites par ELEKTRA et nommées KUP.
Les modèles KUP sont dotés d'un groupe de composants optionnels indiqués dans le présent manuel par les sigles suivants:

- CHS = Chauffe-tasse électrique
- BLS = Éclairage de la carrosserie
- MFS = Monte-lait automatique.

Se reporter aux manuels respectifs pour consultation.

Le présent manuel se compose des trois sections suivantes:

INSTRUCTIONS GENERALES
Dédiées au barman/à l'opérateur ainsi qu'au technicien d'installation/ entretien

INSTRUCTIONS D'UTILISATION
Dédiées au barman/à l'opérateur

INSTRUCTIONS TECHNIQUES
Dédiées au technicien d'installation/ entretien

Le présent manuel est disponible également sur le site Internet www.elektrasrl.com

B INSTRUCTIONS GENERALES ET REGLEMENTS DE SECURITE

1 Le présent livret fait partie intégrante et essentielle du produit et devra être remis directement à l'utilisateur.
Lire attentivement les conseils d'utilisation contenus dans ce livret qui fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, emploi et entretien. Conserver soigneusement ce livret pour toute consultation future.

2 Après déballage de l'appareil s'assurer qu'il soit intact.
En cas de doute nous vous conseillons de ne pas utiliser l'appareil et de vous adresser à un personnel qualifié.
Les emballages de protection (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, pouvant représenter pour eux un danger.

3 ⚠ L'installation doit être effectuée conformément aux normes en vigueur, selon les instruction du constructeur et par un personnel qualifié. Une installation incorrecte de la machine peut entraîner des lésions aux personnes et aux animaux ou provoquer des dégâts aux choses. Dans un tel cas, le constructeur ne peut être tenu responsable.
Elektra décline toute responsabilité en cas de manipulations ou d'interventions de la part de personnes non autorisées sous réserve d'annulation automatique de la garantie ⚠.
Installer l'appareil en un lieu réservé uniquement au personnel qualifié pour son utilisation et entretien. Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifier que les données de la plaquette correspondent au réseau de distribution de l'électricité.
La plaquette est située sur la partie avant, face à la position de travail.
Le schéma de branchement est indiqué sur une étiquette adhésive située à l'extrémité du cordon d'alimentation.

⚠ La sécurité électrique de cet appareil impose celui-ci soit branché correctement à une installation efficace de mise à la terre réalisé comme prévu par les normes de sécurité en vigueur ⚠.
Il est nécessaire de vérifier si cette consigne de sécurité est remplie, en cas de doute, un contrôle attentif de l'installation doit être effectué par un professionnel qualifié. Le constructeur ne peut être tenu responsable d'éventuels dommages découlant du manque de mise à la terre de l'installation.
Si l'appareil n'est pas doté de cordon d'alimentation avec fiche, lors de l'installation, il est nécessaire de prévoir le montage d'un interrupteur omnipolaire comme prévu par les réglementations de sécurité en vigueur, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm. Vérifier si la puissance électrique de l'installation est adaptée à la puissance maximale de l'appareil indiquée sur la plaquette et, en particulier, si lasection des câbles de l'installation est idoine à la puissance absorbée par l'appareil.
Afin d'éviter toute surchauffe dangereuse, il est recommandé de dérouler complètement le cordon d'alimentation. Il est strictement interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ ou des rallonges.

4 L'appareil n'est pas prévu pour être installé dans les cuisines.
Le raccordement de l'appareil à l'eau de réseau doit être réalisé conformément aux instructions de ce manuel.

5 Cet appareil est destiné uniquement à l'utilisation prévue expressément lors de sa conception.
Toute autre utilisation sera considérée inappropriée, donc dangereuse. Le constructeur ne peut être tenu responsable d'éventuels dommages découlant d'une utilisation inappropriée, incorrecte et excessive.

⚠ L'utilisation de tout appareil électrique comporte le respect de certaines règles fondamentales, à savoir:
- l'appareil doit être utilisé dans des pièces dans lesquelles la température minimale ne descend jamais en dessous de 5°C et la température maximale ne dépasse jamais 40°C;
- Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation.
En particulier, ne pas couvrir avec des linges ou autres objets le bac porte-tasse supérieur chauffant.
- L'appareil est équipé d'un circuit hydraulique contenant de l'eau. Il est impératif de ne pas faire geler cette eau sous peine d'endommagement de l'appareil;
- l'appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de jets d'eau et ne doit pas être installé dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés pour son nettoyage;
- L'appareil doit être installé sur une surface plate horizontale, à une hauteur telle que le plan du bac porte-tasse supérieur se trouve au moins à 1,5 mètres du plancher.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés;
- Ne pas utiliser l'appareil les pieds nus;
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation;
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil etc.), car il n'est pas adaptée à une utilisation en extérieur;
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans ou des personnes porteuses d'un handicap, physique, sensoriel ou mental, sans expériences ou sans les connaissances requises, à condition qu'ils(elles) soient surveillé(e)s ouaient reçu les instructions relatives à l'utilisation sécurisée de l'appareil et aient bien compris les dangers inhérents.
Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien devant être effectués par l'utilisateur ne doit pas être confiée à des enfants en l'absence de surveillance ⚠.

6 Avant d'effectuer toute opération d'entretien, il faut débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique, soit en détachant la fiche, soit en éteignant l'interrupteur de l'installation.
Pour toute opération de nettoyage, suivre scrupuleusement les instructions reportées dans le présent livret.

7 En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, nous conseillons d'éteindre l'appareil et d'éviter toute tentative de réparation ou d'intervention directe.
S'adresser exclusivement à un personnel qualifié.
Les éventuelles réparations ne devront être effectuées que par un personnel qualifié de la firme constructrice ou d'un centre de service après-vente agreé et ceci en utilisant exclusivement des pièces de rechange d'origine.
Le non-respect des consignes susmentionnées risque de compromettre la sécurité de l'appareil.
L'utilisateur ne doit pas remplacer le cordon d'alimentation.
Si le cordon est détérioré, éteindre l'appareil et, pour le remplacement, s'adresser exclusivement à des professionnels qualifiés.

8 Au cas où la décision serait prise de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation après l'avoir débranché de l'alimentation secteur. Il est recommandé en outre d'inhiber toutes les pièces susceptibles de présenter des dangers potentiels.

9 Attention: surfaces chaudes ⚠.

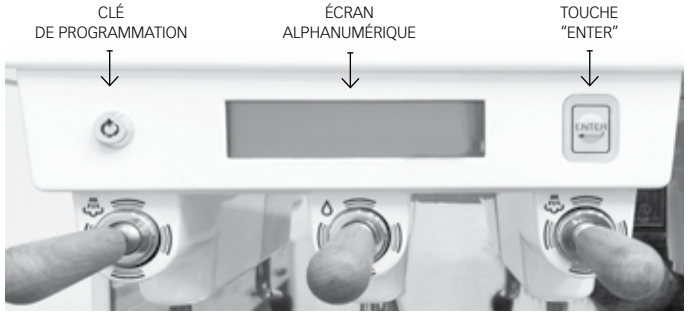
C DESCRIPTION DE L'APPAREIL

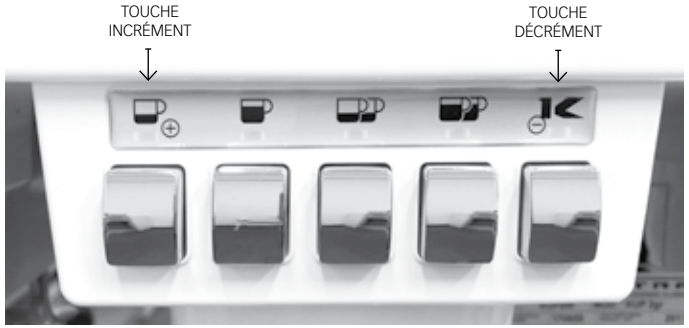
Pour une meilleure utilisation de la machine, ses principales fonctions et les organes concernés sont illustrés ci-dessous.

1 COMMUNICATION ENTRE L'UTILISATEUR ET LA MACHINE

La machine est équipée d'un écran alphanumérique permettant la communication au format texte entre l'utilisateur et la machine.
Les commandes de programmation sont effectuées au moyen des dispositifs suivants:
- Clé de programmation
- Touche incrément +
- Touche décrément -
- Touche «ENTER»

La communication se fait par le biais d'une série de textes, fixes ou défilants selon la longueur: attendre avec diligence que le texte soit complètement affiché pour une bonne compréhension de la signalisation.





En général, la touche "+" permet de sélectionner les arguments ou les informations voulus, alors que les deux touches "+" et "-" permettent de modifier les valeurs des paramètres, mais toujours avec la possibilité de revenir à la situation initiale.
Les données modifiées seront définitivement enregistrées uniquement en confirmant par la touche «ENTER». Suivre avec attention les instructions à l'écran, pas à pas, pour effectuer complètement la programmation.

2 DÉBIT DE CAFÉ

Groupes de débit café indépendants avec sélections prédosées ou manuelles.
Chaque groupe de débit comporte un circuit de chauffage de l'eau d'infusion réalisé par un échangeur de chaleur couplé à une chaudière des volumes suivants:

- KUP 2gr 12 litres
- KUP 3gr 16 litres

Ce circuit permet de maintenir le groupe de débit à la température optimale même si ce dernier n'est pas utilisé, grâce à la circulation naturelle d'eau chaude qui passe dans le circuit susmentionné.
Par conséquent, le réglage de la température de l'eau de la chaudière détermine aussi température de l'eau d'infusion.
Les valeurs sont comprises entre 72°C et 90°C environ.
Pour le café en poudre, la machine est dotée des filtres suivants:
- 7 grammes
- 9 grammes (en option)
- 17 grammes
- 21 grammes (en option, avec le porte-filtre associé)

3 DÉBIT DE VAPEUR

La machine est équipée d'un ou de deux débits de vapeur dotés de buses articulées permettant l'utilisation de récipients de lait de grande taille ; l'ergonomie générale de la machine est plus que satisfaisante.
Les groupes de débit, commandés par joystick, avec ouverture dans toutes les directions, portant les deux symboles .
La vapeur est produite par la chaudière préposée au chauffage de l'eau des cafés.

4 DÉBIT D'EAU CHAUDE

La machine comporte un groupe de débit d'eau chaude doté de buse articulée permettant l'utilisation de récipients d'eau. L'ergonomie générale de la machine est bonne.
Le groupe de débit, commandé par joystick, avec ouverture dans toutes les directions, porte les deux symboles .
L'eau chaude est tirée de la même chaudière que celle prévue pour le chauffage de l'eau des cafés et la production de vapeur.

5 CONTRÔLE DU NIVEAU D'EAU DANS LA CHAUDIÈRE

Le groupe est réalisé au moyen d'une sonde de niveau et d'une électrovanne qui activent le chargement de l'eau dans la chaudière, et le maintiennent constant automatiquement.

6 CONTROLE DE LA TEMPERATURE DE L'EAU DANS LA CHAUDIERE

La température de l'eau dans la chaudière est contrôlée par un capteur qui commande l'allumage des résistances électriques de chauffage à l'aide d'un télérupteur de puissance.
La valeur de la température est réglable dans la plage comprise entre 112,5°C et 128.3°C, la valeur standard d'usine est de 122,5°C. En conséquence, elle détermine aussi le contrôle de la pression de la chaudière, entre 0,6 et 1,6 bar, la valeur standard d'usine est de 1,2 bar.
Elle détermine, en outre, le contrôle de la température de l'eau d'infusion.

7 CONTRÔLE DE MESURES DE CAFÉ

Chaque groupe de débit est doté d'un capteur de mesure du flux, dénommé compteur volumétrique. Ce capteur mesure le volume d'eau sortant du groupe, de sorte que le volume final de café dans la tasse corresponde à la valeur programmée par l'utilisateur.
Le volume final en centimètres cubes (millilitres) de café en tasse coïncide pratiquement avec son poids en grammes, le poids spécifique de l'extrait étant pratiquement égal à celui de l'eau.
Afin d'atteindre ce résultat, le système de contrôle de l'appareil tient compte de la quantité d'eau nécessaire pour mouiller le comprimé de café, quantité qui n'est pas transférée dans la tasse durant l'ouverture du groupe, et l'ajoute à la quantité programmée.
La quantité d'eau nécessaire pour mouiller le comprimé est prédéterminée comme valeur par défaut et se réfère aux quantités de café en poudre équivalente à 6/8 grammes pour les cafés simples et à 12/16 grammes pour les doubles.
Le débit en sortie correspondant à ces paramètres est d'environ 1 cc/s, à savoir le débit obtenu avec les granularités de mouture requises pour l'expresso à l'italienne.
En cas d'emploi de café en poudre ou de différentes granularités, contacter l'Assistance technique. Ce système permet de ne pas exiger de technologies complexes et peu fiables comme par exemple la gravimétrie, tout en offrant une grande précision pour la détermination de la « brew ratio », ainsi dénommée, mais avec des temps d'exécution très bas, puisqu'il ne requiert pas de pesées du porte-filtre, avant et après la charge de café.

8 RELEVÉ DE LA PRESSION D'INFUSION

Permet le réglage manuel de la pression de la pompe durant le débit de café.
Pour régler manuellement la pression de la pompe durant le débit du café, lire les indications figurant sur l'écran d'affichage.

9 RELEVÉ DE LA PRESSION D'EAU DE RÉSEAU

Le capteur, le même déjà mentionné au paragraphe précédent, mesure la pression de l'eau de réseau (à pompe arrêtée) qui alimente l'appareil. Valeur visualisée sur le même écran.

10 PROTECTION DES RÉSISTANCES

Les trois résistances de la chaudière, de 1170 W chacune pour les modèles à deux groupes et de 1840 W chacune pour le modèle KUP 3 groupes, sont protégées contre la surchauffe.
Cette protection est réalisée par le biais d'un thermostat à réarmement qui commande la coupure de l'alimentationvers les résistances. Dans chacun des cas suivants:
- Durée de chauffage excessive
- Dépassement de la température maximale admise, les résistances sont désactivées et une alarme de panne grave est signalée sur l'écran.

11 CHAUFFAGE DES TASSES

Ces modèles sont équipés de bacs porte-tasse de grande taille contenant un grand nombre de tasses sur plusieurs niveaux et de les maintenir chaudes pour un bon résultat.
Le chauffage est réalisé au moyen d'une circulation naturelle de l'air chaud provenant de l'intérieur de la machine.

12 SIGNALISATIONS A L'USAGER

La machine peut afficher à l'écran des signalisations, comme:

" ATTENDRE : MACHINE EN PHASE DE CHAUFFAGE "
" MACHINE PRÊTE "
" MACHINE EN PRÉCHAUFFAGE - CYCLE NOCTURNE "

des alarmes non graves:

" INFUSION NON APPROPRIÉE – VÉRIFIER TASSAGE OU DOSAGE OU MOUTURE "
" BATTERIE DE RÉSERVE ÉPUISEÉ – REMPLACER D'URGENCE "

et des alarmes graves:

" SYSTÈME DE CONTRÔLE NIVEAU EAU DANS LA CHAUDIÈRE EN PANNE – MACHINE À L'ARRÊT – RÉPARER "
" SYSTÈME DE CONTRÔLE TEMPÉRATURE D'INFUSION EN PANNE – MACHINE À L'ARRÊT – RÉPARER "

13 ÉMISSIONS SONORES

Le niveau de pression sonore pondérée « A »dans ces modèles est de 80 dB avec une incertitude de 1 dB.

E HOMOLOGATIONS

1 HOMOLOGATIONS EUROPÉENNES

Les modèles KUP sont conformes aux Directives européennes en vigueur applicables à ce type de machine et portent le symbole: Europe CE

Ce marquage signifie que ces produits ont le droit d'être commercialisés directement dans tous les États membres de la Communauté européenne.
Le marquage CE prévoit la rédaction de la part du constructeur d'un livret technique que ELEKTRA met à disposition de sa clientèle pour tout type de contrôle technique.

Les produits sont conformes aux directives suivantes:

2001/95/CE	Sécurité générale
2004/1935/CE	Matériaux et objets en contact avec les aliments (MOCA)
2006/42/CE	Construction des machines
2011/65/CE	Restrictions d'utilisation des certaines substances dangereuses (ROHS)
2012/19/EU	Déchets d'appareils électriques et électroniques (RAEE)
2014/30/CE	Compatibilité électromagnétique
2014/35/CE	Sécurité électrique
2014/68/EU	Appareils sous pression (PED)

2 HOMOLOGATIONS AMÉRICAINES - CANADIEN

Les modèles KUP sont homologués sous les marques suivantes:

c UL us CLASSIFIED UL EPH

puisqu'ils sont conformes aux réglementations suivantes:

UL 197	Sécurité générale États-Unis
CSA-C22,2-109	Sécurité générale Canada
NSF 4	Sécurité générale alimentaire
NSF 51	Sécurité alimentaire des matériaux
NSF 372	Limites de teneur en plomb des matériaux

3 HOMOLOGATIONS CORÉE - AUSTRALIEN - NEOZELANDESI

Les modèles KUP sont conformes aux réglementations en vigueur en Corée, Australie et Nouvelle Zélande.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CES INSTRUCTIONS SONT RÉSERVÉES AU BARMAN / À L'OPÉRATEUR DE LA MACHINE À CAFÉ

A UTILISATION

1 MISE EN MARCHE GÉNÉRALE

La machine est mise en marche par l'interrupteur portant le symbole ⏻ situé sur la partie avant du côté travail.
À la mise en marche la machine effectue automatiquement le remplissage d'eau dans la chaudière et ne commence le chauffage que lorsque la chaudière est pleine, afin de ne pas endommager les résistances électriques. L'écran affiche la signalisation:

"ATTENDRE : MACHINE EN PHASE DE CHAUFFAGE"

Quand la chaudière atteint la pression d'exercice, cette signalisation disparaît pour afficher la suivante:

"MACHINE PRÊTE"

À ce stade il est possible d'activer les débits de café.

2 CYCLE NOCTURNE

En effectuant le réglage d'un horaire journalier, la machine entre dans un état de fonctionnement partiel selon lequel la température de la chaudière est maintenue sur une valeur très basse (40°C).
Dans cet état seuls les boutons de débit à mesure manuelle fonctionnent, alors que les boutons à mesure automatique ne fonctionnent pas.
Pendant le cycle nocturne, l'écran affiche la signalisation:

"MACHINE EN PRÉCHAUFFAGE - CYCLE NOCTURNE"

À l'écoulement de l'horaire susmentionné, la machine revient à l'état de fonctionnement complet. Voir paragraphes suivants.
Ne refroidissant pas complètement la machine, ce cycle évite une formation excessive des dépôts de calcaire dans les organes hydrauliques et permet d'économiser de l'énergie.

3 VISUALISATION DES PARAMÈTRESDE BASE

En appuyant une fois sur la touche «ENTER», les paramètres de fonctionnement s'affichent dans l'ordre, l'un après l'autre, sur l'écran:

- L'HEURE ET DE LA DATE
- PRESSION DE LA CHAUDIÈRE
- INCRÉMENT (OU DÉCRÉMENT) DE LA TEMPÉRATURE D'INFUSION
- PRESSION DE L'EAU DE RÉSEAU (À POMPE ARRÊTÉE)
- PRESSION D'INFUSION (POMPE EN MARCHE)
- HEURE DE DÉBUT ET DE FIN DU CYCLE NOCTURNE

4 RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT

Appuyer rapidement deux fois sur la touche «ENTER» pour régler les paramètres de fonctionnement:

- PROGRAMMATION MESURES CAFÉS GROUPE 1
- PROGRAMMATION MESURES CAFÉS GROUPE 2
- PROGRAMMATION MESURES CAFÉS GROUPE 3
- DOSES CAFES GROUPE 1 COPIANT SUR GROUPES 2 ET 3
- NETTOYAGE GROUPE 1
- NETTOYAGE GROUPE 2
- NETTOYAGE GROUPE 3
- ABILITATION CYCLE NOCTURNE

1) L'écran affiche le menu principal, en appuyant sur l'une quelconque des touches café portant le signe "+" le menu défile jusqu'à l'option voulue.
2) Appuyer de nouveau sur la touche « ENTER » pour confirmer et activer directement l'option choisie.
3) Lorsque la programmation ou la consultation des options voulues est terminée, faire défiler le menu à l'aide de la touche "+" jusqu'à l'apparition de la signalisation:

POUR QUITTER APPUYER "ENTER", POUR RÉPÉTER APPUYER "+".

Puis appuyer sur la touche "ENTER": la machine reprend automatiquement son fonctionnement complet.

4.1 PROGRAMMATION DES MESURES DE CAFÉ

Permet de régler, en séquence, les mesures de café de chacun des quatre boutons de chaque groupe de débit, à l'aide des deux touches incrément "+" et décrément "-", et d'enregistrer ces réglages avec la touche "ENTER"

4.2 COPIE DES MESURES DE CAFÉ DU GROUPE1 SUR GROUPE 2 ET GROUPE 3

Permet de copier les mesures de café du groupe 1 sur les groupes 2 et 3 pour une programmation plus rapide des mesures dans toute la machine.

4.3 NETTOYAGE GROUPES

Voir chapitre « B - SOIN ET NETTOYAGE », paragraphe 3.

4.4 ABILITATION CYCLE NOCTURNE

Cette option permet d'activer ou de désactiver la fonction de cycle nocturne.

5 UTILISATION DES ZONES DE TRAVAIL

La machine comporte à droite la zone de débit du café et à gauche, la zone de débit de la vapeur et de l'eau chaude.
Ces modèles permettent l'utilisation de récipients allant jusqu'à 70 mm de hauteur ou 130 mm de hauteur selon les hauteurs des plans d'appui utilisés (groupes de débit) et des récipients allant jusqu'à 150 mm (buses eau et vapeur).
En positionnant le moulin à café sur le côté droit de la machine, on parvient à servir le café très rapidement vu sa distance minimale des groupes.
Cette disposition permet, en outre, l'utilisation simultanée de la machine par deux opérateurs, sans aucune interférence entre eux, l'un s'occupant de la préparation du thé et du cappuccino et l'autre, du café. Comprend deux grilles indépendantes et un élément surélevé pour la zone café.

6 DÉBIT DE CAFÉ AVEC MESURE MANUELLE

Cette fonction permet à chaque fois de varier la quantité de café dans la tasse en appuyant sur la touche portant le symbole et en appuyant une fois de plus lorsque la mesure souhaitée est obtenue.
Cette fonction est active quel que soit l'état de la machine, même en cas de panne grave, de façon à permettre les lavages ou les vérifications en cours de réparation.
Durante l'erogazione viene visualizzato il tempo (s) trascorso dall'inizio dell'erogazione. il valore finale del tempo resta visualizzata per 10 secondi dopo il termine dell'erogazione stessa.

7 DÉBIT DE CAFÉ AVEC MESURE AUTOMATIQUE

Cette fonction permet de préparer le café selon des mesures prédéterminées.
Le débit s'effectue en appuyant une seule fois sur les touches portant les symboles des tasses de café; le débit est interrompu automatiquement une fois que la mesure prédéterminée est atteinte.
Cette fonction n'est active que quand tous les états de protection et de fonctionnement prévus sont positifs.
Pendant le débit, l'écran affiche le temps (en secondes) écoulé depuis le début du débit ainsi que la mesure du café (en cc).
les valeurs finales du temps employé et de la mesure obtenue demeurent affichées pendant 10 secondes à compter de la fin du débit.
la valeur du temps employé, unie à celle de la mesure finale du café, permet d'évaluer le degré de moulure correct de la poudre utilisée. Voir paragraphe suivant.

8 PRÉPARATION DU CAFÉ

Facteurs d'importance fondamentale pour obtenir un café de bonne qualité:
- Utilisation de café frais et fraîchement moulu, autrement ses arômes se perdent rapidement et les substances grasses qu'il contient rancissent.
- Mouture de granularité uniforme, que seuls les moulins à café de bonne qualité et bien entretenus peuvent effectuer. La granularité uniforme de la poudre garantit l'extraction complète et une bonne répétabilité du résultat en tasse.
- Utilisation de tasses chaudes qui contribuent considérablement à maintenir la crème de l'infusion.

Sous réserve des facteurs illustrés plus haut, il existe de nombreuses recettes pour obtenir d'innombrables types de diverses infusions, se basant avant tout sur la typologie du café en grains utilisé, tant pour la production de mélanges que pour les cafés mono-origine.

Les paramètres fondamentaux sont:
- Type de café en grains utilisé
- Degré de mouture
- Quantité de poudre utilisée
- Température de l'eau d'infusion
- Pression d'infusion
À titre d'exemple, la recette traditionnelle du café expresso à l'italienne prévoit un degré de mouture exigeant un temps de production d'un café d'environ 25 secondes, ayant un volume d'environ 25 cc.
La quantité de poudre doit être d'environ 7 grammes.

La température d'infusion doit être variable entre 80°C et 90°C selon le type de café utilisé.

Pression d'infusion entre 8 bar et 9 bar.

1) Décrocher le porte-filtre du groupe débit café en le tournant vers la gauche et remplir le filtre avec la dose de café moulu.
2) Niveler et presser avec le presse-café.
   Veiller à ce qu'il ne reste pas de café moulu sur le bord du filtre, cette précaution sert à garantir une meilleure étanchéité et prolonge la vie du joint porte-filtre.
3) Accrocher le porte-filtre au groupe débit café en tournant fermement vers la droite.
4) Placer les tasses sous les becs de débit et actionner le débit.
5) Le débit du café terminé, laisser le porte-filtre appliqué au groupe débit jusqu'au prochain débit de café.
6) Au moment de faire un nouveau café, vider les marcs dans le tiroir prévu à cet effet sans taper excessivement de façon à ne pas endommager le bord du filtre.

9 PRÉPARATION DU LAIT MONTÉ

Pour obtenir le lait monté en neige, nécessaire pour la préparation du « cappuccino», utiliser un récipient haut et étroit rempli environ à moitié et exécuter les actions suivantes:

1) Activer brièvement le groupe de débit de la vapeur en manoeuvrant le joystick portant le symbole afin d'éliminer l'eau de condensation éventuellement générée.
2) Placer le récipient avec le let sous la buse de vapeur de sorte que le gicleur touche le fond, puis réactiver le débit de vapeur et chauffer le lait à la température souhaitée fond, puis réactiver le débit de vapeur et chauffer le lait à la température souhaitée.
3) Abaisser le récipient pour que le gicleur atteigne presque a surface du lait et, dans cette position, lever et baisser le récipient de sorte que le gicleur alternativement s'immerge dans le lait et réapparaisse en dehors.
   Exécuter cette opération pendant quelques secondes jusqu'à ce que le lait monte en neige, après quoi désactiver le groupe de débit de la vapeur pour interrompre le flux de vapeur.

Pour obtenir le cappuccino, ajouter à l'expresso chaud le lait chauffé et monté.

10 PRÉPARATION DE THÉ – CAMOMILLE – ETC.

Mettre le récipient sous la buse de l'eau chaude et activer le groupe de débit en manoeuvrant le joystick portant le symbole .
Lorsque la mesure d'eau chaude voulue est atteinte, désactiver le groupe de débit de l'eau chaude pour interrompre le flux.
Utiliser alors l'eau chaude pour créer la boisson désirée.

B ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1 NETTOYAGE JOURNALIER DES GROUPES ET PORTE-FILTRES

Chaque soir ou du moins une fois par jour, il est nécessaire de nettoyer les douches et les joints porte-filtres des groupes débit café avec un chiffon ou une éponge et de rincer les filtres et les porte-filtres dans de l'eau bouillante afin de dissoudre les dépôts gras du café. Il est conseillé de laver l'intérieur des porte-filtres et des filtres de façon à éviter les incrustations et les dépôts de café se détachent pendant la production du café formant une espècede marc au fond de la tasse.

2 NETTOYAGE JOURNALIER DES BUSES DE VAPEUR=)

⚠ Les buses de vapeur, employées pour réchauffer les boissons, doivent être nettoyées aussitôt après l'usage afin d'éviter les dépôts qui obturent les trous du gicleur et pour empêcher que les restes de boissons réchauffées précédemment ne puissent s'altérer et donner lieu à la formation antihygiénique de bactéries ⚠.

Nettoyer à l'extérieur, avec une éponge mouillée, la buse vapeur aussitôt après chaque cycle de préparation du lait.

Par contre, pour le nettoyage interne de la buse, procéder comme suit:

1) Remplir d'eau froide un récipient en acier inox à la hauteur minimale nécessaire pour couvrir les résidus de lait présents sur la buse.
2) Introduire la buse dans le récipient plein d'eau.
3) Activer le groupe de débit de la vapeur en manoeuvrant le joystick portant le symbole jusqu'à ébullition, obtenant ainsi une désinfection complète de la buse.

3 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DES GROUPES

⚠ Au moins une fois par semaine il est nécessaire d'effectuer le nettoyage interne des groupes de débit de café pour éliminer les résidus. Pour ce faire, suivre la procédure semi-automatique assistée par la machine ⚠ .

Cette procédure doit être exécutée individuellement groupe par groupe, et exclusivement a machine chaude prête à l'emploi.

1) Actionner rapidement deux fois sur la touche "ENTER": la machine passe automatiquement à l'état adapté à la programmation, en fonctionnement partiel.
2) Le menu principal apparaît sur l'écran : en appuyant sur l'une quelconque des touches café portant le signe "+", le menu défile jusqu'à l'option désirée, dans ce cas:

" NETTOYAGE GROUPE 1 ", ou
" NETTOYAGE GROUPE 2 ", ou
" NETTOYAGE GROUPE 3 "

3) Appuyer sur la touche "ENTER" pour confirmer le choix du groupe et accéder à la procédure. La signalisation suivante s'affiche alors à l'écran:

" INSTALLEZ LE FILTRE AVEUGLE, METTEZ LE DÉTERGENT ET APPUYER "ENTER"

le lavage démarre et exécute 10 cycles de débit de 20 secondes chacun. À la fin du lavage, l'écran affiche la signalisation:

" NETTOYAGE TERMINÉ: ENLEVEZ LE PORTE-FILTRE ET APPUYER "ENTER" POUR FAIRE LE RINÇAGE "

le rinçage démarre en exécutant un débit de 30 secondes, une pause de 30 secondes et un autre débit de 30 secondes.

Une fois le rinçage terminé, retirer le filtre aveugle, remonter le filtre standard et accrocher le support de filtre sur le groupe.

4) Sortir de la programmation en faisant défiler le menu à l'aide de la touche « + » jusqu'à l'affichage de la signalisation:

" POUR QUITTER APPUYER "ENTER", POUR RÉPÉTER APPUYER "+"

puis appuyer sur la touche "ENTER" : la machine reprend automatiquement son fonctionnement complet.

4 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DES FILTRES ET PORTE-FILTRES

1) Ajouter trois cuillerées de détergent pour machine à café à environ un litre d'eau bouillante dans un récipient thermorésistant.
2) Immerger les filtres et les porte-filtres dans cette solution et les y laisser pendant 20/30 minutes
3) Rincer soigneusement à l'eau courante
4) De plus les porte-filtres peuvent être démontés, enlevant le ressort et le filtre, et nettoyés à l'aide d'une brosse.

5 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DU BAC PORTE-TASSES INFÉRIEUR

Au moins une fois par semaine, retirer la grille inférieure d'appui des tasses, ôter le bac recueillant l'eau d'écoulement et la nettoyer.

⚠ Contrôler et nettoyer aussi la cuvette de vidange en veillant à enlever l'éventuel marc de café à l'aide d'une petite cuillère et la rincer ⚠.

6 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DE LA CARROSSERIE

Utiliser tout simplement un chiffon humide (non abrasif).

Ne jamais utiliser d'alcool ou de solvants sur les parties écrites ou vernies pour ne pas les endommager.

7 VIDANGE D'EAU MENSUELLE DE LA CHAUDIÈRE

En tenant compte du fait que l'eau chaude de la chaudière est utilisée également pour la préparation de boissons chaudes, il est conseillé de la remplacer complètement, puis de laver l'intérieur de la chaudière au moins une fois par mois.

1) À machine chaude, avec la signalisation:

" MACHINE PRÊTE "

affichée à l'écran, éteindre la machine en actionnant l'interrupteur général portant le symbole ⏻ .
2) Actionner le groupe de débit de l'eau chaude portant le symbole , après avoir placé sous le buse relative un gros récipient et extraire l'eau chaude de la chaudière.
3) Procéder et extraire complètement l'eau chaude jusqu'à ce qu'elle ne s'écoule plus de la buse.
4) Remettre en marche la machine et attendre que la chaudière rechargée chauffe et atteigne la température adéquate à l'utilisation.

8 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DU PLATEAU CHAUFFANTS

Enlevez les grilles en plastique, puis dévissez les plaques du chauffe-tasses. À l'aide d'une étoffe humide et d'une brosse, nettoyez les plateaux supérieurs de la saleté.

ELEKTRA

C RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

⚠ En cas de problèmes avec l'appareil, consulter le guide ci-dessous et essayer de les résoudre en suivant les conseils fournis.
Si les problèmes persistent, contacter l'assistance technique et ne jamais essayer d'intervenir directement sur l'appareil ⚠.
La firme Elektra décline toute responsabilité en cas d'altération ou d'intervention de la part de personnes non autorisées. En pareil cas, aucune garantie n'est considérée comme valable.
Le guide mentionne également des problèmes qui doivent être résolus directement par l'assistance technique mais ceux-ci sont cependant expliqués pour faciliter la compréhension et l'intervention.

1 SIGNALISATION DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE D'INFUSION EN PANNE

Si la signalisation suivante apparaît:

" SYSTÈME DE CONTRÔLE TEMPÉRATURE D'INFUSION EN PANNE - MACHINE À L'ARRÊT - RÉPARER "

cela signifie qu'il s'agit d'une panne grave.
⚠ Éteindre la machine et faire appel à l'assistance technique ⚠ .

2 AVIS D'INFUSION NON APPROPRIEE

Si, après un débit sélectionné avec une touche automatique, par exemple du café petit individuel groupe 1, les deux signalisations suivantes sont visualisées:

"INFUSION NON APPROPRIÉE - VÉRIFIER TASSAGE OU DOSAGE OU MOUTURE"

il se peut que le café ne corresponde pas aux standards de l'expresso typique italien et que des ajustements soient nécessaires quant au tassage, au dosage ou à la mouture de la poudre ou encore à la température ou à la pression d'infusion (voir également chapitres"C - RÉGLAGES", paragraphes 1.5 et 2).
Une anomalie peut également se présenter dont les causes peuvent être les suivantes:
- Absence d'alimentation en eau de réseau: la rétablir.
- Panne ou obstruction du passage de l'eau dans un des organes: faire appel à l'assistance technique.

3 SIGNALISATION DE L'ÉPUISEMENT DE LA BATTERIE DE RÉSERVE

Le boîtier électronique est pourvu d'une batterie de réserve qui garantit la mémorisation de l'horaire et du calendrier.
Le système contrôle continuellement l'efficacité de la batterie en signalant à temps son épuisement et en demandant son remplacement.
Les deux types différents possibles de signalisation qui sont visualisés sont les suivants.

" BATTERIE DE RÉSERVE ÉPUISEÉ - REMPLACER D'URGENCE "

Faire appel à l'assistance technique.

4 SIGNALISATION DE CONTRÔLE NIVEAU D'EAU DANS LA CHAUDIÈRE EN PANNE

Si la signalisation suivante apparaît:

" SYSTÈME DE CONTRÔLE NIVEAU EAU DANS LA CHAUDIÈRE EN PANNE - MACHINE À L'ARRÊT - RÉPARER "

les causes les plus probables de la panne sont:
1 Absence d'alimentation en eau de réseau: la rétablir
2 Panne de l'électrovalve d'entrée d'eau dans la chaudière ou obstruction du passage de l'eau dans un des organes
3 Dépôt incrusté provoquant une isolation électrique de la sonde de niveau ou une interruption de sa connexion électrique, de sorte à empêcher la détection d'eau dans la chaudière:
⚠ Éteindre la machine et faire appel à l'assistance technique ⚠ .

5 LA MACHINE NE CHAUFFE PAS

Il est possible que, suite à un manque d'eau dans la chaudière, même provisoire, le dispositif de protection des résistances se soit désactivé.
⚠ Le dispositif de protection des résistance doit être réactivé manuellement, uniquement après avoir éliminé la cause du manque d'eau dans la chaudière ⚠.
Faire appel à l'assistance technique.

6 MACHINE CHAUDE, LA VAPEUR NE SORT PAS DES BUSES

Cet inconvénient se présente normalement après la remise en marche de la machine à froid et est provoqué par le blocage de la soupape antiretour de la chaudière; l'utilisation de la machine n'est pas affectée par ce phénomène, en effet:
- Après avoir évacué l'air en actionnant un groupe de débit de la vapeur, attendre que la machine chauffe normalement et l'utiliser.

Faire appel à l'assistance technique.

7 ÉCOULEMENT D'EAU DES BUSES DE VAPEUR

Dans ce cas, la chaudière est complètement remplie d'eau alors qu'elle devrait également contenir une certaine quantité de vapeur.
Les causes peuvent être les suivantes:
- Panne de l'électrovalve d'entrée d'eau dans la chaudière.
- Dépôt incrusté provoquant une isolation électrique de la sonde de niveau ou une interruption de sa connexion électrique.

⚠ Éteindre la machine, fermer le réseau hydrique et faire appel à l'assistance technique ⚠ .

8 PAS D'ÉCOULEMENT D'EAU D'UN GROUPE DE DÉBIT AVEC UTILISATION DE LA TOUCHE MANUELLE

Les causes peuvent être les suivantes:

- Mouture trop fine du café: la rétablir.
- Absence d'alimentation en eau de réseau: ripristinarla.
- Panne ou obstruction du passage de l'eau dans un des organes: faire appel à l'assistance technique.

9 UN GROUPE DE DÉBIT NE CHAUFFE PAS SUFFISAMMENT

Il s'agit d'une obstruction du passage de l'eau d'infusion, à savoir:

- Filtre de protection du gigleur obstrué.
- Circuit de réchauffement naturel du groupe obstrué par le calcaire.

Faire appel à l'assistance technique.

10 LA PRESSION D'INFUSION INDIQUÉE PAR LE MANOMÈTRE N'EST PAS COMPRISE ENTRE 8 ET 9 BAR

À moins que cette valeur ne dépasse les 1.2 MPa (12 Bar), auquel cas il faut éteindre la machine et faire appel à l'assistance technique, il s'agit éventuellement d'une panne qui ne compromet pas l'utilisation de la machine.
Les causes les plus probables sont le déréglage de la pompe ou l'usure de celle-ci.
Faire appel à l'assistance technique.

11 LE BAC D'ÉVACUATION EST PLEIN ET DÉBORDE

1) Nettoyer la cuvette et éliminer les résidus du tuyau d'évacuation en passant plusieurs fois un fil de fer à l'intérieur.
2) Éliminer les étranglements éventuels ou les siphons sur le tuyau d'évacuation en veil lant à ce qu'il soit en pente constante.
3) Si les causes ne sont pas celles présentées ci-dessus, cela signifie qu'il s'agit d'une obstruction des conduites d'évacuation externes à la machine: faire appel à un plombier.

Voir le chapitre "B - INSTALLATION", paragraphe 3.

D ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

La directive européenne 2002/96/CE (RAEE) relative aux déchets constitués d'équipements électriques et électroniques prévoit que ceux-ci ne doivent pas être éliminés avec la masse habituelle des déchets solides ménagers.

⚠ L'utilisateur devra au contraire confier l'appareil en fin de vie aux centres spécialisés de récolte différenciée de déchets électriques et électroniques ou le restituer au vendeur au moment de l'achat d'un appareil neuf de même type, à raison d'un par un ⚠.

Pour obtenir des informations sur les centres de récolte, l'utilisateur peut s'adresser au vendeur ou au service public responsable.

La récolte différenciée en vue du recyclage ultérieur de l'appareil, du traitement et de l'élimination de celui-ci dans le respect de l'environnement contribue à éviter des effets nocifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation des matériaux composant l'appareil.

L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions prévues par la législation en vigueur.
Le symbole de la poubelle barrée signifie que le produit doit être éliminé selon les instructions fournies ci-dessus.

INSTRUCTIONS TECHNIQUES

CES INSTRUCTIONS SONT RÉSERVÉES AU TECHNICIEN DE L'INSTALLATION / ENTRETIEN DE LA MACHINE À CAFÉ

A DÉBALLAGE

L'emballage protège l'appareil contre les avaries pouvant survenir durant le transport.
Les matériaux utilisés pour l'emballage sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.
Le recyclage permet d'une part, de réduire le volume des déchets et d'autre part, d'économiser les ressources non renouvelables.

1) Couper le feuillard qui ferme l'emballage.
2) Ouvrir la boîte par le haut et extraire les protections anti-chocs internes. Mettre de côté les accessoires se trouvant dans la boîte ainsi que le présent mode d'emploi afin d'en prendre connaissance dans les phases suivantes d'utilisation de l'appareil.
3) ⚠ Enlever le sac de nylon couvrant la partie supérieure de l'appareil et le ranger de façon à ce que les enfants ne puissent pas y avoir accès. ⚠ .
4) Retirer la boîte vers le haut en laissant la machine sur la palette.
5) Enlever éventuellement les autres éléments d'emballage et protections se trouvant sur la machine.
6) ⚠ Confier l'emballage à un organisme autorisé à procéder à l'élimination et au recyclage des matériaux. ⚠ .

B INSTALLATION

1 RÉGLAGE DES PETITS PIEDS

Positionner la machine sur le plan de travail et veiller à ce qu'elle soit en équilibre, en réglant si nécessaire la longueur des petits pieds.
Tourner le petit pied chromé dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre - vu du bas - pour l'allonger et dans le sens des aiguilles d'une montre pour le raccourcir.
Il n'y a pas de vis ou d'écrous à dévisser et revisser

2 CONNEXION A L'EAU

Pour se conformer aux normes fédérales, provinciales et locales applicables, cette machine doit être installée avec un dispositif de prévention du refoulement adéquat avant la connexion au réseau d'eau. Un écran à maille d'au moins 100 mesh doit être installé immédiatement en amont de tout dispositif anti-refoulement.
L'alimentation hydrique est réalisée par un raccordement au réseau de l'eau potable, à la pression comprise entre une valeur minimum de 0,15 MPa (1,5 bar) et maximum de 0,6 MPa (6 bar).
Dureté de l'eau inférieure ou égale à 20°F. Dans le cas contraire, monter un adoucisseur entre la machine et le réseau de distribution de l'eau.
Si la pression de réseau s'avère être supérieure à 0,6 MPa (6 bar) installer un réducteur de pression en amont de la machine à café / l'adoucisseur.
Une soupape de sécurité pourrait être nécessaire afin de respecter les réglementations locales. La machine est équipée d'un tuyau de raccordement flexible en acier tressé, d'une longueur d'environ 1,7 mètre, et muni de raccords 3/8 femelle.

1) Connecter le tuyau au raccordement de la machine se trouvant sur le fond de celle-ci.
2) Raccorder ce tube flexible à l'adoucisseur, si monté, ou directement au réseau de distribution d'eau (eau de réseau).

3 RACCORDEMENT AU DISPOSITIF D'ÉVACUATION

La machine est pourvue d'un tube de raccordement en caoutchouc avec un raccord à embout et d'une longueur d'environ 1,5 mètre au moins.
Ce flexible doit déboucher dans un dispositif d'évacuation fixe, placé sous le plan d'appui de la machine et doit avoir un diamètre intérieur de 50 mm.
La différence de diamètre des deux tubes insérés l'un dans l'autre doit pouvoir permettre à l'air de s'échapper durant l'évacuation de l'eau.

1) Raccorder le tube en caoutchouc de 20 mm à l'embout du bac d'écoulement en plastique présent sur le fond de la machine et le relier au collecteur d'évacuation placé sous le banc, en ayant soin qu'il ne forme pas des siphons ni d'étranglements.
2) Raccorder le tube en caoutchouc de 18mm de diamètre à l'embout métallique présent sur le fond de la machine et le relier au collecteur d'évacuation placé sous le banc, en ayant soin qu'il ne forme pas des siphons ni d'étranglements.

4 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La machine est pourvue d'un câble électrique de raccordement d'une longueur d'environ 2 mètres et comptant 5 fils portant les couleurs suivantes:

- Vert/jaune: Terre
- Bleu: Neutre
- Marron: Phase 1
- Noir: Phase 2
- Gris: Phase 3

⚠ Réaliser le branchement des fils exclusivement au moyen d'un bornier sur tableau de distribution ⚠.
Le schéma de branchement est indiqué sur une étiquette adhésive située à l'extrémité du cordon d'alimentation. Les données électriques sont indiquées sur une plaquette située sur la partie avant face à la position de travail.
Le branchement peut être effectué, sans aucune intervention sur la machine, soit à une alimentation monophasée 230VAC ou à une alimentation triphasée 400VAC N3, conformément aux modalités suivantes:

4.1 RACCORDEMENT MONOPHASÉ 230VAC

Raccorder les deux fils de terre et neutre aux deux bornes respectives se trouvant sur le tableau électrique d'alimentation.
Raccorder entre eux les fils des phases 1,2 et 3 et les connecter à la seule borne de la phase se trouvant sur le tableau électrique.

4.2 RACCORDEMENT TRIPHASÉ 400VAC N3

Raccorder les deux fils de terre et neutre aux deux bornes respectives se trouvant sur le tableau électrique.
Raccorder les trois fils des phases 1,2 et 3 à chaque borne des phases respectives se trouvant sur le tableau électrique d'alimentation.

5 REMPLISSAGE DES CIRCUITS HYDRAULIQUES

1) Veiller à ce que le réseau hydrique soit ouvert.
2) Mettre la machine en marche.
3) Appuyer sur le bouton marqué par le symbole , situé sur le clavier, pour activer le débit manuel de chaque groupe et le maintenir appuyé jusqu'à l'évacuation complète de l'air contenu dans les circuits hydrauliques et l'écoulement normal de l'eau.

C RÉGLAGES

1 PROGRAMMATION BASE

Certaines fonctions de l'appareil sont réalisées au moyen de la Programmation Base, ce sont les fonctions de réglage, d'entretien et de gestion des données.Cette fonction permet même de fournir une assistance technique téléphonique.

⚠ La Programmation Base relève de la compétence exclusive du technicien chargé de l'installation et de l'entretien ou du propriétaire de l'établissement ⚠.

Effectuer la programmation en utilisant la clé livrée avec la machine qui permet de visualiser sur l'écran le menu suivant:

- SÉLECTION LANGUE
- CONFIGURATION HEURE ET DATE
- PROGRAMMATION CYCLE NOCTURNE
- SÉLECTION TEMPÉRATURE INFUSION
- ABILITATION TIMING INFUSION
- RESET SIGNALISATIONS D'ENTRETIEN PROGRAMMÉ
- VISUALISATION ET MISE À ZÉRO PRODUCTION CAFÉS
- VISUALISATION ET MISE À ZÉRO CONSOMMATIONS D'EAU

1) Insérer la clé dans la serrure située sur le tableau de bord, presser légèrement et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre : la machine passe automatiquement à l'état de programmation, en fonctionnement partiel.
2) Les instructions relatives au menu principal s'affichent à l'écran : à ce stade confirmer en appuyant sur la touche « ENTER » située sur le tableau de bord, puis appuyer sur une touche quelconque «café», portant le signe «+» pour faire défiler le menu jusqu'à l'option désirée.
3) Appuyer de nouveau sur la touche « ENTER » pour confirmer l'option choisie et passer au menu secondaire de l'option en question. Pour modifier les valeurs numériques, utiliser les touches "+" et "-", respectivement pour augmenter ou diminuer les valeurs, puis appuyer sur la touche "ENTER" pour les enregistrer.
4) Lorsque la programmation (ou la consultation) des options désirées est terminée, tourner la clé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la retirer de la serrure: la machine reprend automatiquement le fonctionnement complet.

1.1 SÉLECTION LANGUE
Elle permet de convertir toutes les communications faites par la machine en italien, en anglais, en français, en espagnol ou en allemand.

1.2 CONFIGURATION HEURE ET DATE
Il permet d'introduire les minutes, les heures, le jour, le mois et l'année pour une gestion correcte du cycle nocturne et de la datation des données statistiques.

1.3 PROGRAMMATION CYCLE NOCTURNE
Le cycle nocturne est programmé en réglant l'heure de début et de fin.
Voir chapitre « A - UTILISATION », paragraphe 2.

1.4 SÉLECTION TEMPÉRATURE INFUSION
Ce réglage permet de modifier la température d'infusion en fonction des exigences de l'utilisateur, du mélange utilisé ou des conditions de l'environnement, afin d'optimiser la quantité de café dans la tasse.
L'opération se fait en réglant l'incrément (ou le décrément) de température voulupar rapport à la température standard d'infusion, exprimée en degrés centigrades (°C).
La température d'infusion standard est programmée en usine et la même dans tous les modèles produits.
Suite à une modification de la température d'infusion, effectuer au moins trois cafés express sur chaque groupe de débit de manière à permettre que la nouvelle température se stabilise.
Voir chapitre " C - DESCRIPTION DE L'APPAREIL ", paragraphes 2 et 6.

1.5 ABILITATION TIMING INFUSION
Permet d'activer ou d désactiver la visualisation de la durée de l'infusion et du volume de café versé dans la tasse.
Voir chapitre « A - UTILISATION », paragraphe 7.

1.6 RESET SIGNALISATIONS D'ENTRETIEN PROGRAMMÉ
Si un programme d'entretien préventif est activé (voir paragraphe 3 « PROGRAMMATION SPÉCIALE »), cette option permet d'annuler la signalisation des appels d'entretien, une fois que l'intervention est terminée.
Pour ce faire, insérer le code de reset connu par le technicien.

1.7 VISUALISATION ET MISE À ZÉRO PRODUCTION CAFÉS
Cette option permet de savoir le nombre de tasses de café produites par chaque touche de chaque groupe. Tout débit commandé par des touches doubles correspond à deux tasses.
Il est possible de remettre à zéro ces données en insérant le code de reset connu par le technicien.

1.8 VISUALISATION ET MISE À ZÉRO CONSOMMATIONS D'EAU
Cette option permet de connaître le volume de l'eau consommée. Cette donnée peut être également remise à zéro en insérant le code de reset connu par le technicien.

2 RÉGLAGE DE LA PRESSION D'INFUSION
Afin d'optimaliser le résultat final, il est possible de régler la pression d'infusion.
Valeurs conseillées entre 8 et 9 bars.
Déposer le panneau en acier (dessous du plan avant) inférieur, situé sur la partie avant côté travail de la machine, en dévissant les quatre vis de fixation.
Accéder à la pompe située à l'arrière du panneau munie de son régulateur de pression réglable au moyen d'un tournevis.
En appuyant sur la touche « ENTER » (ENTRÉE) située sur l'écran, la pression de l'eau de réseau est visualisée après quelques instants.
Actionner le débit d'un café sur le groupe de droite en appuyant sur le bouton marqué par le symbole : la pression d'infusion est alors affichée à l'écran ; procéder avec le réglage de la pression.

3 PROGRAMMATION SPÉCIALE
Elle permet d'effectuer la personnalisation de certaines fonctions de la machine pour répondre aux principales exigences du service d'assistance technique, de commercialisation ou du client final individuel.
La Programmation Spéciale relève de la compétence exclusive du technicien spécialisé du concessionnaire qui a participé au cours d'instruction spécifique au siège ELEKTRA.
Il est recommandé que la Programmation Spéciale soit effectuée au siège du concessionnaire avant l'installation.
Elle est exécutée au moyen d'un PC avec connexion directe d'un câble spécifique au boîtier électronique de la machine et d'un logiciel ELEKTRA.
Ces fonctions sont les suivantes:
- Configuration d'un programme d'entretien préventif.
- Activation du commencement du débit seulement à température d'infusion optimale.
- Activation du contrôle de qualité de l'infusion suivant les standards de l'expresso typique italien.
- Personnalisation de la durée maximale de débit du café.
- Personnalisation de la durée maximale d'allumage des résistances.
- Personnalisation du code de reset de l'appel d'entretien programmé, de la production de café et de la consommation d'eau.
- Mémorisation et impression de toutes les données de configuration de la machine.
- Mémorisation et impression de toutes les données historiques cumulatives de la machine.

A.D.: Holbein & Partners - COD. 05762035 - Edition: 22/02/2018 - Tipografia Crivellari 1918

ELEKTRA SRL
VIA A. VOLTA,18 - 31030 DOSSON DI CASIER (TREVISO) ITALIE
TEL. (+39) 0422 490405 R.A. - FAX (+39) 0422 490620
E-mail: info@elektrasrl.com - Website: www.elektrasrl.com