



since 1945

E61 GROUP

MODE D'EMPLOI

MACHINES À CAFÉ PROFESSIONNELLES

Traduction de *Istruzioni originali*

QUICK MILL S.R.L. vous remercie d'avoir choisi ses produits. Avant d'utiliser la machine, nous vous conseillons de lire attentivement cette notice afin d'obtenir les informations nécessaires pour une utilisation correcte et un entretien approprié de votre produit. Adressez-vous à votre revendeur de confiance ou à notre siège pour toute autre éventuelle requête.

Ce manuel se réfère aux modèles suivants :

- 0960 - CAROLA - CAROLA PID
- 0980 - MILANO
- 0980 - ANDREJA – ANDREJA PID
- 0980 - ANDREJA DOSATA
- 0981 - RUBINO
- 0985 - AQUILA
- 0985 - AQUILA PID
- 0992 - QM 67- 2 BOILER PID
- 0995 - VETRANO
- 0995 - VETRANO - 2 BOILER PID
- 0995 - VETRANO DOSATA - 2 BOILER PID

INDICE

INDICE.....	3
PRÉAMBULE	5
Symboles	5
Recommandations	6
1. INFORMATIONS GÉNÉRALES	8
Utilisation prévue	8
Contre-indications d'utilisation	8
Consignes de sécurité	9
Informations générales	11
Sécurité.....	11
Vibrations.....	11
Bruit	11
2. PARTIES DES MACHINES ET LEUR FONCTIONNEMENT	12
0960 – CAROLA – CAROLA PID.....	12
0980 – MILANO	16
0980 – ANDREJA – ANDREJA PID.....	21
0980 – ANDREJA DOSATA	26
0981 – RUBINO	34
0985 – 0986 – AQUILA ET AQUILA PID	38
0985 – AQUILA.....	40
0985 – 0986 - AQUILA PID.....	45
0992 – QM67 - 2 CHAUDIÈRES PID.....	50
0995 – VETRANO.....	56
0995 – VETRANO - 2 CHAUDIÈRES PID	60
0995 - VETRANO DOSATA - 2 CHAUDIÈRES PID	67
3. FONCTIONNEMENT ET PROGRAMMATION DU PID THERMIQUE.....	76
Alarmes.....	77
Alarmes.....	79

	Réglage et fonctionnement du pid thermique du modèle carola	79
	TABLEAU PID THERMIQUE (modèle 0960 Carola).....	80
4.	ACCESSOIRES	83
5.	TRANSPORT	84
	Emballage.....	84
	Déballage.....	84
6.	INSTALLATION	85
7.	NETTOYAGE DE LA MACHINE.....	86
	Nettoyage des groupes.....	86
8.	ENTRETIEN	87
	Tous les jours.....	87
	Périodique ou après une utilisation intensive de la machine.....	87
	En plus des activités quotidiennes, procédez comme suit :	87
	Entretien extraordinaire.....	88
	Détartrage.....	88
9.	POSSIBLES INCONVENIENTS	89
10.	MISE HORS DE SERVICE	91
	Temporaire.....	91
	Finale.....	91
11.	LE BON CAFÉ	92
	Capacité et régauge du moulage	92
	Conseils pour obtenir un café expresso parfait	93
	Chauffage et dosage du lait.....	95
	Comment verser la crème	96
	Menu	97

PRÉAMBULE

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. En cas de manque d'information ou de problèmes peu expliqués, s'adresser à un personnel compétent.

Symboles



Le triangle d'avertissement identifie toutes les explications importantes pour la sécurité des personnes.



Suivre ces indications afin d'éviter les accidents !



Indique un avertissement ou une note sur les fonctions clés ou des informations utiles.

a

Le symbole en chiffres ou en lettres indique les références aux illustrations et aux pièces de la machine telles que les touches, les voyants, etc.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages dus à:

- Utilisations non conformes aux buts prévus ;
- Altération du cordon d'alimentation ;
- Altération de toute pièce qui compose la machine ;
- Utilisation de composants ou accessoires non originaux ;
- Réparations non effectuées auprès de centres d'assistance agréés ;



Ce produit répond aux conditions requises sur l'étiquetage établies dans la Directive RAEE 2012/19/EU. Le symbole apposé indique qu'il ne faut pas jeter ce produit électrique ou électronique dans un caisson pour déchets domestiques. CATÉGORIE DU PRODUIT en référence aux types d'appareils énumérés dans l'Annexe 1 de la Directive RAEE, ce produit rentre dans la catégorie 2 "Petits appareils d'électroménager".

NE PAS JETER DANS UN CAISSON POUR DÉCHETS DOMESTIQUES.

La garantie n'est pas valable si les points susmentionnés ne sont pas observés.

Recommandations

- Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, cartons, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger.
- Avant de brancher la machine, vérifier que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être bien déroulé (éviter les enroulements ou les superpositions) dans une position non exposée à des chocs éventuels ou à portée des enfants. Il doit être loin de tout liquide, eau ou sources de chaleur et ne doit pas être endommagé (le faire remplacer par un personnel qualifié si nécessaire).
- Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples ou de rallonges. S'ils sont indispensables, il faut utiliser des produits possédant la marque de certification de qualité (type IMQ, VDE, +s, etc.) et contrôler que la valeur de la puissance estampillée soit supérieure à l'absorption (A = ampère) des appareils branchés.
- En cas de doute ou d'incertitude, faire contrôler par un personnel qualifié l'installation de l'alimentation électrique qui doit répondre aux conditions requises par les réglementations de sécurité en vigueur, parmi lesquelles:
 1. Une mise à la terre efficace.
 2. Une section des conducteurs suffisante pour la puissance d'absorption.
 3. Un disjoncteur efficace.
- Placer la machine sur un plan hydrofuge (stratifié, acier, céramique, etc.) loin des sources de chaleur (fours, brûleurs, cheminées, etc.) et dans un lieu où la température ne descend pas en dessous de 5°C.
- Ne pas exposer la machine aux intempéries ou l'installer dans des lieux à l'humidité élevée tels que des salles de bains.
- En cas de remplacement des pièces, s'adresser à un concessionnaire ou à un revendeur agréé et utiliser uniquement des pièces d'origine.

- La machine emballée doit être stockée dans un lieu abrité, sec et sans humidité. La température ne doit pas être inférieure à +5°C.
- Les colis peuvent être empilés pour un maximum de quatre colis du même type. Éviter de poser des colis lourds d'un autre type sur l'emballage :
- Le fabricant ne peut pas être considéré responsable en cas de dommages aux choses ou aux personnes provoqués par une mauvaise installation ou utilisation.
- Le fabricant ne peut pas être considéré responsable en cas de dommages aux choses ou aux personnes provoqués par une mauvaise installation ou utilisation.

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce mode d'emploi est un élément essentiel pour l'exploitation en toute sécurité de votre machine à café, il est donc important que vous lisiez et compreniez tous les avertissements et les précautions à prendre décrites ci-dessous.

Utilisation prévue

La machine a été conçue et construite pour la préparation de boissons par infusion de café et boissons chaudes (thé, cappuccino, etc....).

La machine est destinée à l'usage à la maison ou pour des applications similaires tels que :

1. Dans les magasins, les bureaux et tout autre lieu de travail.
2. Les appartements vacances.
3. Les logements comme les hôtels et les environnements résidentiels.
4. Bed & Breakfast.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse.

L'opérateur doit toujours suivre les indications pour l'utilisation et l'entretien contenues dans ce manuel.

En cas de doute ou de dysfonctionnement, éteindre la machine, ne pas faire les réparations ou interventions directes et contacter le service après-vente autorisé.

Contre-indications d'utilisation

La machine doit être utilisée conformément à sa destination et pas à d'autres fins, telles que de la moulure et la distribution de produits autres que le café ou les produits non alimentaires.

Consignes de sécurité

- Vérifier que les données sur la plaque d'identification correspondent aux données d'évaluation du courant d'alimentation principal auquel la machine sera connectée.
- Avant de brancher la machine au réseau électrique, s'assurer que le débit et la puissance nominale soient appropriés pour la consommation d'énergie maximale indiquée sur la machine.
- Éviter d'utiliser d'accessoires tels que les adaptateurs ou les rallonges qui ne sont pas recommandés par le fabricant, car ils pourraient endommager la machine.
- Ne pas utiliser la machine si le câble est endommagé, branché à toute autre partie ou ne fonctionne pas correctement. Retourner l'appareil au fabricant Quick Mill.
- Les unités décrites dans ce manuel ont été conçues et fabriquées pour la production de café, de l'eau chaude et de vapeur pour les boissons chaudes. Toute autre utilisation est impropre et donc dangereuse. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage causé par une mauvaise utilisation.
- Prendre quelques précautions pour protéger la machine de problèmes électriques:
 1. Ne pas immerger la base, le câble ou les bouchons dans l'eau ou autres liquides; ne pas laisser les parties intérieures en contact avec des liquides.
 2. Protégez le câble d'alimentation.
 3. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
 4. Ne laissez pas les enfants utiliser la machine ou jouer avec elle.
 5. Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.
 6. Ne pas renverser de liquide sur la machine.
 7. Ne pas laisser l'appareil exposé aux rayons du soleil, à la pluie, à la neige et aux températures extrêmes.
- Toujours utiliser les pièces de rechange et les accessoires originaux Quick Mill.
- Avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, éteignez l'ordinateur et débrancher l'alimentation électrique.

- La machine peut être utilisée par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou instruites, en comprenant les risques liés à l'utilisation de la machine.
- Le nettoyage et l'entretien de la machine ne peuvent être effectués que par des enfants sous surveillance.
- La machine ne peut être utilisée que par du personnel ayant acquis des connaissances et une expérience dans son utilisation, notamment en matière de sécurité et d'hygiène.
- La machine ne peut pas être installée dans une zone où des jets d'eau peuvent être utilisés.
- La machine doit être positionnée sur un plan horizontal à une hauteur appropriée de sorte que la partie supérieure de la machine dépasse 1,2 m.
- Si la machine commence à mal fonctionner, les parties sont compromises ou arrêtent de fonctionner, éteindre et débrancher l'alimentation électrique : ne pas essayer de réparer la machine. Les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié Quick Mill. Contacter le support technique Quick Mill.

Informations générales

La machine doit être utilisée avec de l'eau fraîche et propre : utiliser un adoucisseur si l'eau a une forte teneur en minéraux. Un dépôt minéral peut engorger le circuit hydraulique et causer des dommages à la machine et à l'exploitant qui l'utilise. Au contraire, de l'eau trop pure/douce peut interférer avec les signaux électroniques de la chaudière et le niveau du réservoir à eau: utiliser de l'eau filtrée.

Indications pour le raccordement à l'alimentation en eau :

1. Pression d'entrée maximale 0,8 MPa (8 bars).
Si la pression du réseau est plus élevée, adopter un réducteur de pression.
2. Apport minimum de pression 0,4 Mpa (4 bars).
3. Toujours utiliser les tuyaux fournis avec la machine.

La machine ne doit pas être utilisée par des personnes ayant des capacités physiques, mentales réduites ou manque d'expérience et sans une formation adéquate à ce sujet.

Sécurité

La chaudière à café est équipée d'une soupape à ressort mécanique pour surpression fixé à 10 bars et d'un disjoncteur thermique qui interrompt le chauffage en cas de panne.

La chaudière à vapeur est équipée d'une soupape de sécurité tarée à 2,3 bars et d'un disjoncteur thermique qui interrompt le chauffage en cas de panne.

La pompe est équipée d'une protection thermique à réenclenchement automatique qui la protège contre les surchauffes.

Les composants de chauffage et d'électricité se trouvent à l'intérieur de la machine.

Vibrations

La machine est équipée de pieds en caoutchouc anti-vibration. Dans des conditions normales de travail, la machine ne génère pas des vibrations dangereuses pour les personnes ou les choses.

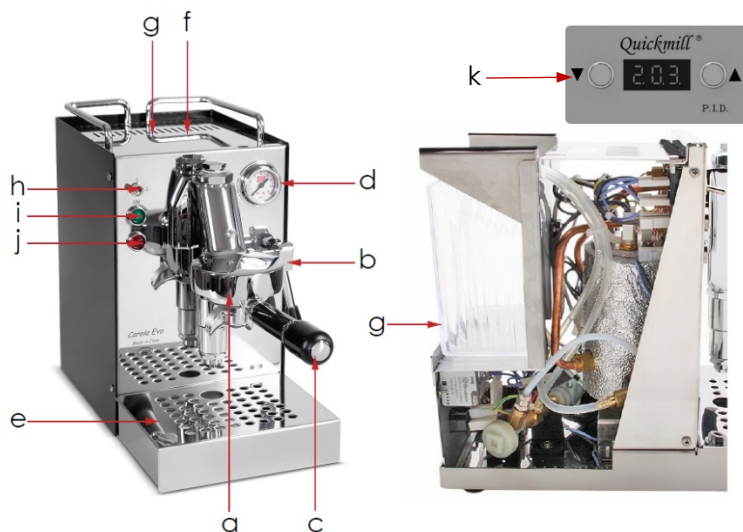
Bruit

Les caractéristiques de fonctionnement de la machine sont telles que le niveau de pression acoustique pondéré est inférieur à 70 dB (A).


2. PARTIES DES MACHINES ET LEUR FONCTIONNEMENT

Après sont décrites les parties des machines et leur fonctionnement.

0960 – CAROLA – CAROLA PID



Légende:

- | | |
|---|--|
| a. Groupe de distribution du café | f. Porte-tasses |
| b. Levier de distribution du café | g. Réservoir d'eau |
| c. Porte-filtre | h. Interrupteur principal |
| d. Indicateur de pression de la chaudière | i. Témoin machine allumée |
| e. Plateau d'égouttage | j. Témoin de chauffage  |
| | k. PID thermique |

DIMENSIONS l x h x p

200x330x385 mm

POIDS :

15 Kg

TENSION :

230 v - 50 Hz / 110 v – 60 Hz

PUISSANCE :

850 W

CAPACITE CHAUDIERE :

0,75 L

CAPACITE RESERVOIR :

1,8 L

TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :

+5°C + +35°C

Mise en service version interrupteur 0-1-2

1. Retirer le couvercle chauffe-tasses (**f**). Enlever les tuyaux de drainage et faire glisser le réservoir d'eau.
2. Remplir le réservoir d'eau (**g**) avec de l'eau potable préférablement adoucie.
3. Remettre le réservoir d'eau en place.
4. Allumez l'appareil en portant l'interrupteur (**h**) en position 1, le témoin (**i**) s'allume.
5. Soulever le levier (**b**) du groupe en position de distribution, faire sortir un demi litre d'eau du groupe (chaudière complète), puis baisser le levier.
6. Porter l'interrupteur (**h**) en position 2 pour démarrer la chaudière de chauffage ; le témoin (**j**) s'allume.
7. Une fois le témoin de chauffage (**j**) éteint, la machine est prête à distribuer du café.

Important : S'assurer que les tuyaux en silicone soient totalement immergés dans l'eau et ne soient pas pliées.

Mise en service version interrupteur 0-1

1. Retirer le couvercle chauffe-tasses (**f**). Enlever les tuyaux de drainage et faire glisser le réservoir d'eau.
2. Remplir le réservoir d'eau (**g**) avec de l'eau potable préférablement adoucie.
3. Remettre le réservoir d'eau en place.
4. Allumez l'appareil en portant l'interrupteur (**h**) en position 1, le témoin (**i**) s'allume. Dans le cas d'un bidon vide, l'écran du Termopid indique la lettre "A" clignotant
5. Seulement à la première mise à feu ou après avoir réinitialisé le Termopid, l'écran affiche le message "1ST" (First step) et la machine ne chauffe pas. Pour sortir de cette condition, relever le levier (**b**) du groupe en position de distribution pendant au moins 30 secondes en vérifiant la sortie de l'eau du groupe (chaudière pleine) puis ré-emboîter le levier. A ce moment la machine commence à chauffer, témoin (**j**) allumé, et l'écran indique la température de la chaudière.
6. Une fois le témoin de chauffage (**j**) éteint, la machine est prête à distribuer du café.

Important : S'assurer que les tuyaux en silicone soient totalement immergés dans l'eau et ne soient pas pliés.

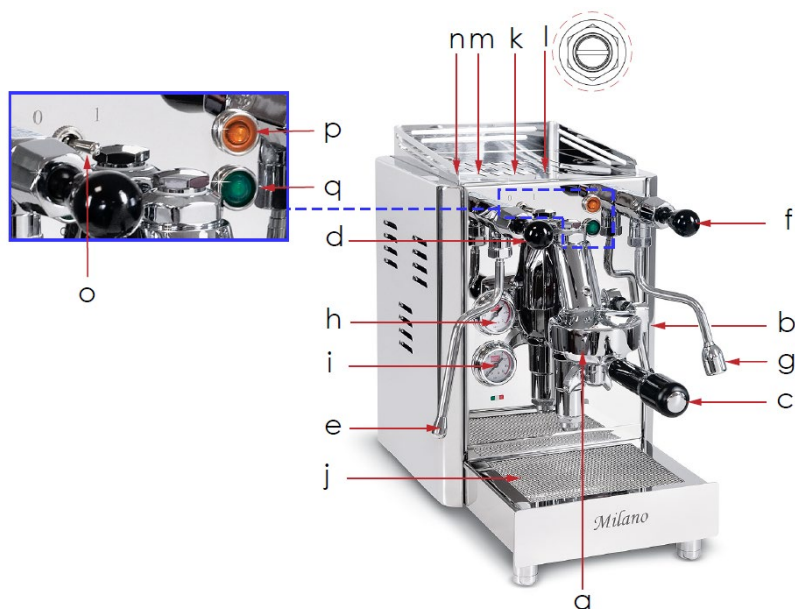
Infusion du café

1. Retirer le porte-filtre (**c**) de son emplacement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre dans son logement en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous correspondants qui se trouvent au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier de distribution du café (**b**): la distribution commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier.


Réglage de la température de la chaudière

La gestion de la température de la chaudière est effectuée au moyen d'un PID dédié ; pour les réglages, veuillez vous référer au modèle CAROLA "RÉGLAGE ET FONCTIONNEMENT THERMOPIDE". Pour le modèle CAROLA PID, voir le chapitre "FONCTIONNEMENT ET PROGRAMMATION DES THERMOPIDES" dans la section "TERMOPIDES A TEMPERATURE UNIQUE".

0980 – MILANO



Légende :

- | | |
|---|--|
| a. Groupe café | j. Plateau d'égouttage |
| b. Levier de distribution du café | k. Chauffe-tasses |
| c. Porte-filtre | l. Vanne de réglage de la pression |
| d. Robinet vapeur | m. Couvercle réservoir d'eau |
| e. Buse à vapeur | n. Réservoir d'eau |
| f. Robinet d'eau chaude | o. Interrupteur général + témoin machine marche/arrêt |
| g. Buse de distribution d'eau chaude | p. Témoin de chauffage  |
| h. Indicateur de pression de la chaudière | q. Témoin machine prête (si présent) |
| i. Indicateur de pression de la pompe | |

DIMENSIONS l x h x p - **POIDS**

225x410x445 mm - 21 KG

TENSION :

220/230 v – 50/60 Hz

PUISSANCE :

1500 W

CAPACITE RESERVOIR :

3 LITRES


CAPACITE CHAUDIERE :

1,60 LITRES

TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :

+5°C ÷ +35°C


Mise en service

1. Enlever le couvercle de remplissage du réservoir **(m)**.
2. Remplir le réservoir **(n)**, situé au-dessous du chauffe-tasses, avec de l'eau potable et éventuellement adoucie.
3. Brancher la machine à une prise électrique et allumer la machine avec l'interrupteur marche/arrêt **(o)** en position 1, le témoin vert s'allume.
4. La machine charge la chaudière.
5. Brancher l'alimentation du groupe de distribution en utilisant le levier **(b)**, puiser de l'eau du groupe pour s'assurer que le circuit se remplisse correctement.
6. Attendre que la machine atteigne la température de fonctionnement, indiquée par le témoin orange  éteint **(p)** et le pointeur de l'indicateur de pression de la chaudière **(h)**, qui doit indiquer une valeur comprise entre 1 et 1,5 bars. Lorsque la machine a atteint la température de fonctionnement, le témoin vert s'allume **(q)** pour indiquer que la machine est prête.

Infusion du café

1. Enlever le porte-filtre de son logement **(c)** en le tournant vers la droite.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre **(c)** en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous correspondants situés au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier du groupe en position horizontale **(b)** pour activer l'infusion du café, qui commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier du groupe en position verticale.

Production du vapeur

1. Une fois que le témoin de chauffage  est hors tension (**p**), s'assurer que la pression indiquée par l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) soit supérieur à 0,8 bars.
2. Ouvrir le robinet du vapeur pendant quelques secondes (**d**) et décharger peu de vapeur dans le bac d'égouttage (**j**), puis immerger la buse de vapeur (**e**) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet; après avoir obtenue la température souhaitée, fermer le robinet.



Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur de la buse de façon à nettoyer les trous de distribution.

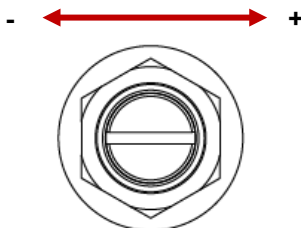
Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous de la buse de l'eau (**g**).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (**f**) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on a atteint le niveau d'eau ouhaité, fermer le robinet de l'eau.

Réglage des soupapes de pression du café

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars (I). L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre sur le groupe café.
5. Démarrer la distribution du groupe café jusqu'à ce qu'il atteigne la pression maximale dans le circuit indiquée par l'indicateur de pression (i).
6. Enlever le porte-tasses pour accéder à la vis de réglage (I).
7. Tourner la vis de réglage de la soupape en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression ou vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée par l'indicateur de pression (i).
10. Répéter les étapes ci-dessus jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



Vis de réglage de la soupape

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.

Fonctions spéciales du modèle 0980 Milano

Durée du remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 300 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente et clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (**q** - si présent). Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (**q** - si présent).

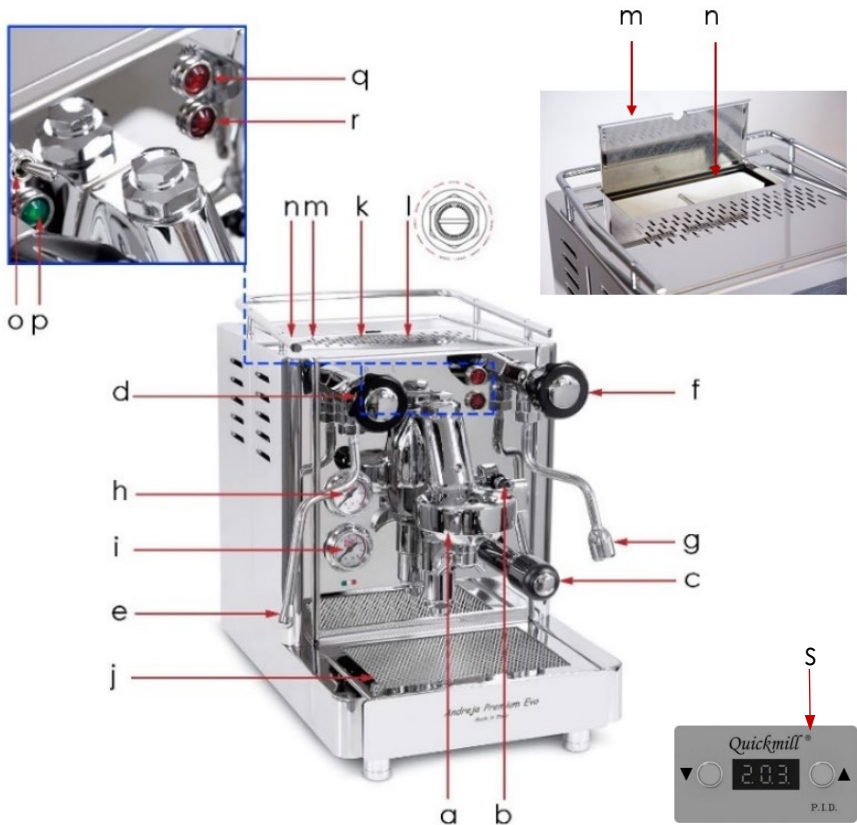
Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.


Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

0980 – ANDREJA – ANDREJA PID




Légende :

- | | |
|---|--|
| a. Groupe café | j. Plateau d'égouttage |
| b. Levier de distribution du café | k. Porte-tasses |
| c. Porte-filtre | l. Soupape de réglage de la pression |
| d. Soupape du vapeur | m. Couvercle du réservoir d'eau |
| e. Buse du vapeur | n. Réservoir d'eau |
| f. Robinet d'eau chaude | o. Interrupteur principal |
| g. Buse d'eau chaude | p. Lampe de machine en marche |
| h. Indicateur de pression de la chaudière | q. Témoin de chauffage  |
| i. Indicateur de pression de la pompe | r. Témoin de chargement de la chaudière (si présent) |
| | s. PID thermique |

DIMENSIONS l x h x p:	290x405x445 mm
POIDS :	24
TENSION :	220/230V – 50/60Hz - 115V – 60Hz
PUISSANCE :	1500W
CAPACITE RESERVOIR :	3 LITRES
CAPACITE CHAUDIERE :	1,60 LITRES
TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :	+5°C ÷ 35°C

Mise en service


1. Ouvrir le couvercle de remplissage du réservoir (**m**).
2. Remplir le réservoir (**n**) avec de l'eau potable et éventuellement adoucie.
3. Brancher la machine à une prise électrique et démarrer la machine en portant l'interrupteur marche/arrêt (**o**) en position 1; le témoin vert de mise en marche (**p**) s'allume.
4. La machine exécute le chargement de la chaudière, indiqué par le témoin rouge (**r**).
5. Brancher l'alimentation du groupe de distribution en utilisant le levier (**b**) et puiser l'eau du groupe pour s'assurer que le circuit se remplit correctement.
6. Attendre jusqu'à ce que la machine atteigne la température de fonctionnement, indiquée par le témoin rouge  (**q**) éteint et le pointeur de l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) qui doit spécifier une valeur comprise entre 1 et 1,5 bars.

Infusion du café

1. Décrocher le porte-filtre de son logement (**c**) en le tournant vers la droite.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre (**c**) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous correspondants situés au-dessous du porte-filtre.

6. Soulever le levier du groupe en position horizontale (**b**) pour activer l'infusion du café, qui commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier du groupe en position verticale.

Production du vapeur

1. Une fois que le témoin de chauffage  est hors tension (**q**), s'assurer que la pression indiquée par l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) soit supérieur à 0,8 bars.
2. Ouvrir le robinet du vapeur pendant quelques secondes (**d**) et décharger peu de vapeur dans le bac d'égouttage (**j**), puis immerger la buse de vapeur (**e**) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet ; après avoir obtenue la température souhaitée, fermer le robinet.



Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur de la buse de façon à nettoyer les trous de distribution.

Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous de la buse de l'eau (**g**).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (**f**) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on a atteint le niveau d'eau désiré, fermer le robinet de l'eau.

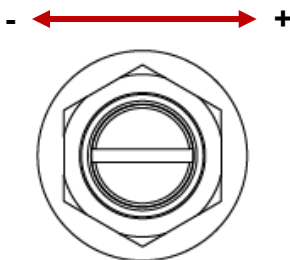
Réglage de la température de la chaudière

Pour le modèle 0980 - ANDREJA PID, la gestion de la température de la chaudière se fait par le TERMOPIDE : voir le chapitre "FONCTIONNEMENT ET PROGRAMMATION DU TERMOPIDE" sous "TERMOPIDE A TEMPERATURE UNIQUE".

Réglage des soupapes de pression du café

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars (I). L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre sur le groupe café.
5. Démarrer la distribution du groupe café jusqu'à ce qu'il atteigne la pression maximale dans le circuit indiquée par l'indicateur de pression (i).
6. Enlever le porte-tasses pour accéder à la vis de réglage (I).
7. Tourner la vis de réglage de la soupape en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression ou vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée par l'indicateur de pression (i).
10. Répéter les étapes ci-dessus jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



Vis de réglage de la soupape

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.

Fonctions spéciales du modèle 0980 Andreja

Durée du remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 300 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente et clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (r - si présent). Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (r - si présent).

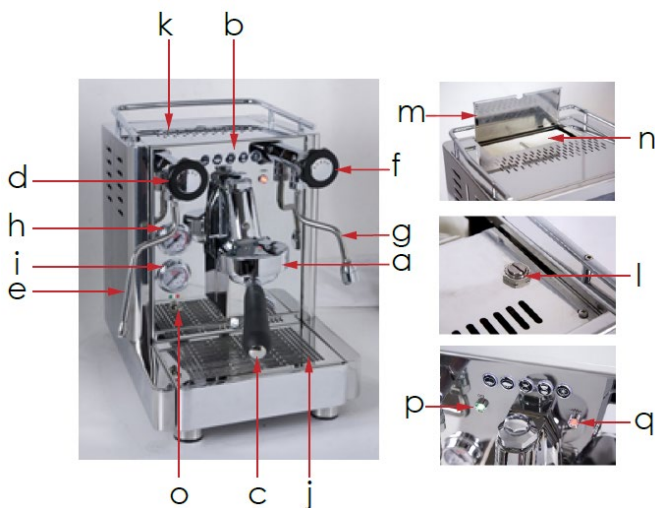
Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

0980 – ANDREJA DOSATA



Légende :

- | | |
|--|---|
| <p>a. Groupe café
 b. Boutons d'approvisionnement du café
 c. Porte-filtre
 d. Soupape du vapeur
 e. Buse du vapeur
 f. Robinet d'eau chaude
 g. Buse de distribution d'eau chaude
 h. Indicateur de pression de la chaudière
 i. Indicateur de pression de la pompe</p> | <p>j. Plateau d'égouttage
 k. Porte-tasses
 l. Vanne de régulation de pression
 m. Couvercle du réservoir d'eau
 n. Réservoir d'eau
 o. Interrupteur principal
 p. Témoin machine en marche
 q. Témoin rouge de chauffage</p> |
|--|---|

DIMENSIONS l x h x p :	290x405x445 mm
POIDS :	24
TENSION :	220/230V – 50/60Hz - 115V – 60Hz
PUISSANCE :	1500W
CAPACITE RESERVOIR :	3 LITRES
CAPACITE CHAUDIERE :	1,80 LITRES
TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :	+5°C + 35°C

Mise en service

1. Soulever le couvercle du réservoir (**m**) et remplir le réservoir (**n**) avec de l'eau (utiliser de l'eau potable, adoucie si possible).
2. Brancher la machine à une prise électrique et allumer la machine en portant l'interrupteur marche/arrêt (**o**) en position 1 et attendre jusqu'à ce que la machine atteigne la température de fonctionnement et la chaudières se recharge: le témoin rouge (**q**) de chauffage doit s'allumer et s'éteindre.

Pendant la première utilisation, lorsque la machine est chaude laisser couler environ 0,5 litres d'eau pour rincer le groupe de distribution de café et d'eau chaude et le circuit hydraulique.

Infusion du café

1. Retirer le porte-filtre (**c**) de son emplacement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre dans son logement en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous situés au-dessous du porte-filtre.
6. Appuyez sur la touche de la dose désirée (comme décrit dans la section « Fonctions et réglages »). À l'exception de la dose continue, la distribution s'arrête automatiquement selon le réglage d'usine ou selon la préférence du client.

Il est recommandé de faire attention aux parties chaudes de la machine, en particulier le groupe de distribution et la buse du vapeur. Ne jamais porter les mains au-dessous la buse du vapeur et le groupe lors de leur fonctionnement.

Production du vapeur

1. Activer pendant quelques secondes la distribution du vapeur avec le bouton (d) et éliminer la bouée accumulée dans la buse du vapeur à l'intérieur du plateau d'égouttage (j), ensuite arrêter la distribution de vapeur.
2. Immerger environ la moitié de la buse (e) dans le liquide à chauffer et activer à nouveau la distribution du vapeur en tournant le bouton correspondant. Après avoir atteint la température requise, tourner le bouton pour arrêter la distribution.



Une fois la boisson chauffée, il est recommandé de décharger un peu de vapeur de façon à nettoyer les orifices de distribution.

Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous de la buse l'eau chaude, puis ouvrir le robinet (f) et le fermer après avoir atteint le niveau d'eau désiré.

FONCTIONS ET RÉGLAGES



Dans ce mode d'emploi, et de façon à faciliter la description, chaque bouton est numéroté comme suit :



Bouton 1 = café expresso

Bouton 2 = grand café

Bouton 3 = café expresso double

Bouton 4 = grand café double

Bouton 5 = dose continue

Bouton de dosage du café

Sur la partie avant de la machine, il y a des boutons lumineux de dosage du café.



Bouton 1 = café expresso

Bouton 2 = grand café

Bouton 3 = café expresso double

Bouton 4 = grand café double

Bouton 5 = dose continue

En utilisant l'un des boutons 1 - 4, la machine démarre la distribution et s'arrête lorsqu'on a atteint la dose programmée (voir « Doses de réglage »). Dans le cas de la touche 5 « dose continue », la distribution doit se terminer en appuyant de nouveau sur la même touche.

Réglage des doses

Le dosage du café se fait automatiquement à l'aide des boutons dédiés, auxquels correspondent des quantités préétablies.

Pour modifier la quantité des doses, procéder comme suit:

1. Démarrer la machine.
2. Appuyer sur le bouton 5 (dose continue) jusqu'à ce qu'elle clignote.
3. Appuyer sur l'un des boutons 1 - 4 pour démarrer la distribution.
4. Appuyer sur la même touche pour arrêter le dosage une fois obtenue la quantité souhaitée.
5. La machine a mémorisé la dose.
6. Procéder de la même façon pour programmer un autre bouton, ou quitter la programmation en attendant 5 secondes ou appuyant sur le bouton 5.

Affichage et contrôle de la température de la chaudière

La gestion de la température de chaudière se fait grâce à la carte électronique de la machine.

L'affichage et/ou la variation de la température de l'eau contenue dans la chaudière se fait à l'aide des 5 boutons de dosage.

Pour afficher la température programmée, allumer la machine en appuyant sur les touches 1 + 5.

Les bouton 1, 2 et 3 commencent à clignoter comme suit :

- bouton 1 (centaines) = clignote 1 fois
- bouton 2 (dizaines) = clignote 2 fois
- bouton 3 (unités) = clignote 4 fois

Avec ces boutons, on atteint une température de consigne de 124°C.

Pour modifier la température de consigne, utiliser les boutons 4 et 5 comme suit:

- 4 bouton diminue
- 5 bouton augmente

Démarrer la machine pour mémoriser la nouvelle valeur de la température de consigne.

La plage de la température réglable est établie entre 120°C et 128°C, tandis que la valeur préréglée est 123°C.

Fonction de veille

La fonction de veille permet d'utiliser la machine en mode de faible puissance à travers l'arrêt de la chaudière.

La machine peut être utilisée manuellement en ce mode, en appuyant sur les boutons 3 et 5 dans cet ordre pendant que la machine est en marche, ou automatiquement après 20 minutes que l'on ne demande pas de café.

Dans les deux cas, lorsque la machine est en mode de veille, tous les boutons sont éteints sauf le 1 bouton qui clignote toutes les 2 secondes.

Pour quitter le mode de veille, il suffit d'appuyer sur n'importe quel bouton.

Pour programmer le mode de veille automatique après 20 minutes que l'on ne demande pas de café, suivre la procédure suivante:

1. Éteindre la machine.
2. Appuyer sur les boutons 3 + 5.
3. Mettre en marche la machine.
4. Le bouton 1 clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le bouton 1 clignote 3 fois = mode de veille activé.
6. Appuyer sur le bouton 4 pour diminuer les clignotements (arrêt mode de veille).
7. Appuyer sur le bouton 5 pour augmenter les clignotements (activation mode de veille).
8. Éteindre la machine.
9. Mettre en marche la machine.

Pour vérifier si la fonction de veille automatique est en marche ou non, il suffit de compter le nombre de clignotements du bouton 1 chaque fois la machine est mise en marche:

1. Mettre en marche la machine.
2. Attendre jusqu'à ce que tous les boutons s'allument et s'éteignent.
3. Compter le nombre de clignotement du bouton 1.
4. Le bouton 1 clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le bouton 1 clignote 3 fois = mode de veille activé.

Restaurer les valeurs d'usine

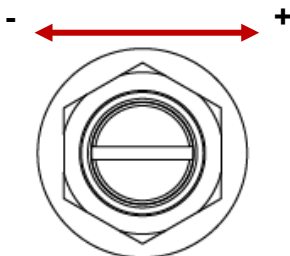
Pour restaurer les valeurs d'usine de la machine, suivre la procédure suivante:

1. Éteindre la machine.
2. Appuyer simultanément sur les boutons 1 + 3 + 5.
3. Mettre en marche la machine.
4. Relâcher les boutons quand elles clignent.

Réglage des soupapes de pression du café

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (I) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.
5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du bouton dose continue jusqu'à ce qu'il atteigne la pression maximale dans le circuit indiquée par l'indicateur de pression (i).
6. Enlever le porte-tasses pour accéder à la vis de réglage.
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et la tourner vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe café et vérifier le réglage de la pression indiquée sur le manomètre.
10. Répéter les étapes ci-dessus jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



Vis de réglage de la soupape

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.

Fonctions spéciales du modèle 0980 Andreja Dosed

Durée du remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 120 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons de réglage du dosage. Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons.

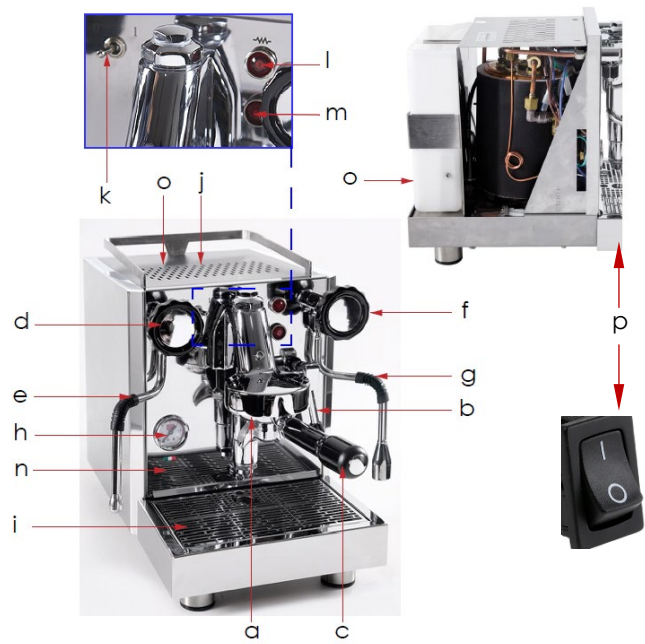
Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.



Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

0981 – RUBINO




Légende :

- a. Groupe café
- b. Levier de distribution du café
- c. Porte-filtre
- d. Soupape du vapeur
- e. Bouse du vapeur
- f. Robinet d'eau chaude
- g. Buse de distribution d'eau chaude
- h. Indicateur de pression de la chaudière
- i. Plateau d'égouttage
- j. Porte-tasses
- k. Interrupteur principal
- l. Témoin de chauffage 
- m. Indicateur de manque d'eau  et fonction Veille/Standby
- n. Témoin machine en marche
- o. Réservoir d'eau
- p. Interrupteur de Veille/Standby

DIMENSIONS l x h x p	265x345x452 mm
POIDS :	19,50 Kg
TENSION :	220/230 v – 50/60 Hz - 115 v – 60 Hz
PUISSANCE :	1500 W
CAPACITE CHAUDIERE :	1,8 LITRES
CAPACITE RESERVOIR :	3 LITRES
TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :	+5°C + +35°C

Mise en service

1. Enlever le porte-tasses (**j**).
2. Remplir le réservoir (**o**) avec de l'eau potable et éventuellement ramolli.
3. Brancher la machine à une prise électrique et démarrer la machine en portant l'interrupteur (**k**) en position 1.
4. La machine charge la chaudière.
5. Ouvrir l'alimentation du groupe de distribution en soulevant le levier vers le haut (**b**): faire couler l'eau du groupe pour s'assurer que le circuit se remplisse correctement.
6. Attendre jusqu'à ce que la machine atteigne la température indiquée par le voyant rouge  (**l**) et le pointeur de l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) indique une valeur comprise entre 1 et 1,5 bars.




La première fois qu'on utilise la machine, faire écouler 0,5 litres d'eau per rincer le groupe en activant la distribution du café.

Infusion du café

1. Décrocher le porte-filtre de son logement (**c**) en le tournant vers la droite.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Remettre en place le porte-filtre (**c**) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier du groupe en position horizontale (**b**) pour activer l'infusion du café, qui commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier du groupe en position verticale.

Production du vapeur

1. Attendre que le témoin de chauffage  s'éteint (l) et s'assurer que la pression indiquée sur l'indicateur de pression del chaudière dépasse 0,8 bars.
2. Ouvrir le robinet du vapeur pendant quelques secondes (d) et décharger peu de vapeur dans le bac d'égouttage (s), puis immerger la buse du vapeur (e) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet; apres avoir atteint le température souhaitée, fermer le robinet.



Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur de façon à nettoyer les orifices de dsitribution.



Pour ce modèle sans PID de réglage, la gestion de la température de la machine se fait grâce à un interrupteur dédié.

Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous de la buse de l'eau (g).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (f) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet.

Fonctions spéciales du modèle 0981 Rubino

Durée du remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 300 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente et clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (**m**). Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (**m**).

Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

Fonction Veille/Standby (pour les machines pourvues de cette fonction)

Un interrupteur (p) est situé sur le côté gauche de la base de la machine. Si déplacé en position 1, il habilite la fonction veille (standby).

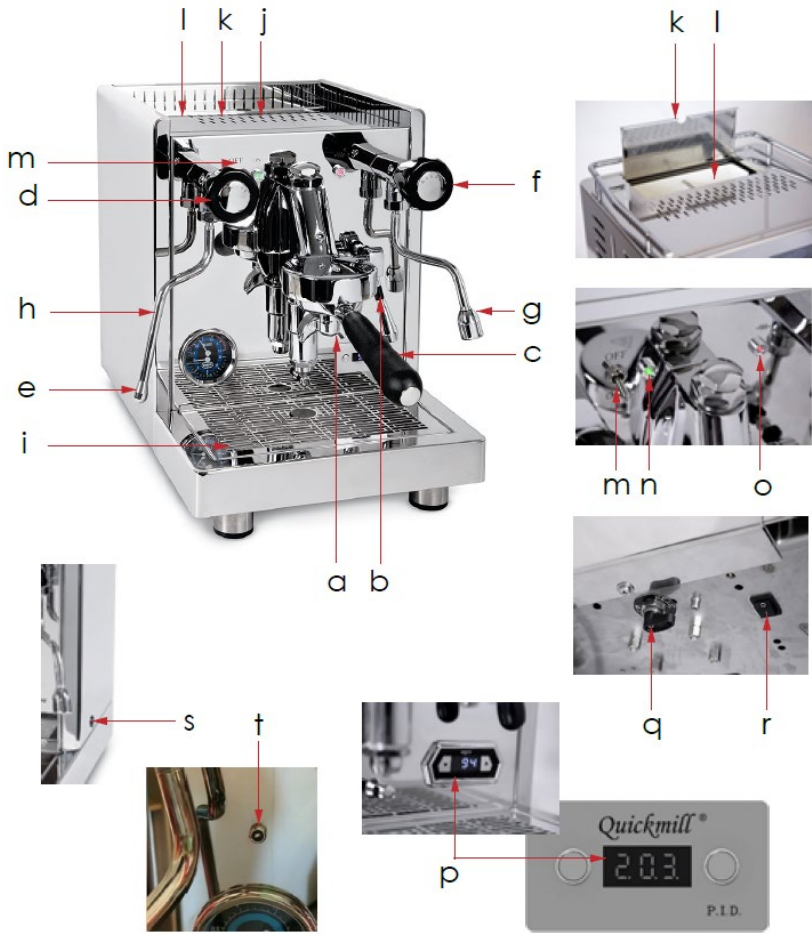
La fonction Veille/ Standby permet d'épargner de l'énergie grâce à l'extinction de la résistance de chauffe de la chaudière.

Si aucune distribution de café n'est faite dans un délai de 60 minutes, la machine passe automatiquement en modalité Veille/Standby.


En modalité Veille/Standby, la led dédiée clignote. Pour redémarrer la chauffe de la chaudière, il suffit de préparer un café au moyen du levier.

0985 – 0986 – AQUILA ET AQUILA PID

Italiano
Deutsch
English
Français



Légende :

- a. Groupe café
- b. Levier de distribution du café
- c. Porte-filtre
- d. Soupape du vapeur
- e. Buse du vapeur
- f. Robinet d'eau chaude
- g. Buse de distribution d'eau chaude
- h. Indicateur de pression de la chaudière +
Indicateur de pression de la pompe
- i. Plateau d'égouttage
- j. Porte-tasses
- k. Couvercle du réservoir d'eau
- l. Réservoir d'eau
- m. Interrupteur principal
- n. Témoin de machine en marche
- o. Témoin de chauffage 
- p. PID thermique (le cas échéant)
- q. Robinet réservoir/réseau
- r. Interrupteur réservoir/réseau
(0 = réservoir/1 = réseau)
- s. Réglage de la pression de la pompe
- t. Témoin mode de veille (le cas échéant)

DIMENSIONS l x h x p	310x405x440 mm
POIDS :	28,5 Kg
TENSION :	220/230 v – 50/60 Hz - 115 v – 60 Hz
PUISSANCE :	1550 W
CAPACITE RESERVOIR :	3 LITRES
CAPACITE CHAUDIERE :	1,80 LITRES
TEMPERATURE :	+5°C ÷ +35°C

0985 – AQUILA


Mise en service

Le modèle Aquila 0985 sans PID thermique peut être alimenté soit avec de l'eau du réservoir soit de l'eau du secteur. Selon le type d'alimentation, agir comme décrit.

Réservoir:

- Positionner le robinet réservoir/réseau (**q**), au-dessous de la machine, sur réservoir.
- Positionner l'interrupteur réservoir/réseau (**r**) sur réservoir.
- Remplir le réservoir d'eau (utiliser de l'eau potable, adoucie si possible).

Alimentation en eau:

- Connecter le tuyau d'alimentation au raccord au-dessous de la machine.
 - Positionner le robinet réservoir/réseau (**q**), au-dessous de la machine, sur réseau.
 - Réservoir/réseau switch (**r**) sur le réseau.
1. Ouvrir le couvercle de chargement du réservoir (**k**), retirez le réservoir (**l**) et le remplir avec de l'eau potable et éventuellement adoucie (uniquement en cas d'alimentation avec réservoir).
 2. Brancher l'appareil à une prise électrique et porter l'interrupteur de marche/arrêt (**m**) de la machine en position de marche ; le témoin vert (**n**) s'allume.
 3. La machine effectue la charge de la chaudière.
 4. Brancher l'alimentation du groupe de distribution en utilisant le levier (**b**), activer la distribution de l'eau à partir du groupe pour s'assurer que le circuit se remplisse correctement.
 5. Attendre jusqu'à ce que la machine atteint la température indiquée par le témoin rouge de chauffage  qui s'allume et s'éteint (**o**) et le pointeur de l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) indique une valeur comprise entre 1 et 1,5 bars.




La première fois que l'on utilise la machine, laisser écouler 0,5 litres d'eau pendant que la machine est en marche pour rincer le groupe de distribution du café.

Infusion du café

1. Décrocher le porte-filtre de son logement (**c**) en le tournant vers la droite.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Remettre en place le porte-filtre (**c**) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous situés au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier du groupe en position horizontale (**b**) pour activer l'infusion du café, qui commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier du groupe en position verticale.

Production du vapeur

1. Attendre que le voyant de chauffage  s'allume et s'éteint (**o**) et s'assurer que la pression indiquée par l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) dépasse 0,8 bars.
2. Ouvrir le robinet du vapeur pendant quelques secondes (**d**) et produire en peu de vapeur dans le bac d'égouttage (**s**), puis immerger la buse du vapeur (**e**) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet; après avoir obtenue la température souhaitée, fermer le robinet.

Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur de façon à nettoyer les orifices de distribution.

Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous de la buse de l'eau (**g**).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (**f**) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet de l'eau.

Fonction de veille

La fonction de veille permet d'utiliser la machine en mode de faible puissance à travers l'arrêt de la chaudière.

La machine programme automatiquement le mode de veille après 20 minutes que l'on ne demande pas de café.

Lorsque la machine est en mode de veille, le témoin (**t**) clignote toutes les 2 secondes.

Pour quitter le mode de veille, il suffit de distribuer un café en utilisant le levier.

Pour passer automatiquement en mode de veille après 20 minutes que l'on ne demande pas de café, suivre la procédure suivante :

1. Éteindre la machine.
2. Soulever le levier de la même façon que pour distribuer un café.
3. Mettre en marche la machine.
4. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.
6. Déplacer le levier vers le bas.
7. Éteindre la machine.
8. Redémarrer la machine.

En répétant la même procédure, on passe de l'état d'activation à l'état de désactivation et vice-versa.

Pour vérifier si le mode de veille automatique est activé ou désactivé, il suffit de compter le nombre de clignotements du témoin dédié chaque fois que la machine démarre, en procédant de la manière suivante:

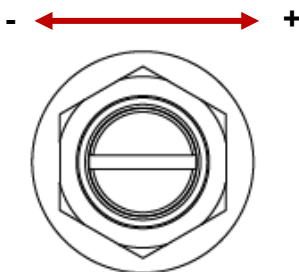
1. Mettre en marche la machine.
2. Compter le nombre de clignotements du témoin.
3. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
4. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.

Réglage de la soupape de pression de la pompe

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (**s**) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.

5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du levier de distribution, jusqu'à atteindre la pression maximale dans le circuit indiquée sur l'indicateur de pression.
6. Enlever le couvercle pour accéder à la vis de réglage (s).
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée sur l'indicateur de pression.
10. Répéter la même procédure jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



Vis de réglage de la soupape

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.

Fonctions spéciales du modèle Aquila 0985

Durée du remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 120 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons de réglage du dosage. Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons.

Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

0985 – 0986 - AQUILA PID


Mise en service

Le modèle 0985-0986 Aquila PID peut être alimenté soit avec l'eau du réservoir qu'avec l'eau du secteur. Selon le type d'alimentation, agir comme décrit.

Réservoir:

- Positionner le robinet réservoir/réseau (**q**), au-dessous de la machine, sur réservoir.
- Positionner l'interrupteur réservoir/réseau (**r**) sur réservoir.
- Remplir le réservoir d'eau (utiliser de l'eau potable, adoucie si possible).

Alimentation en eau:

- Connecter le tuyau d'alimentation au raccord au-dessous de la machine.
 - Positionner le robinet réservoir/réseau (**q**), au-dessous de la machine, sur réseau.
 - Positionner l'interrupteur réservoir/réseau (**r**) sur réseau.
1. Ouvrir le couvercle de chargement du réservoir (**k**), retirez le réservoir (**l**) et le remplir d'eau potable et éventuellement adoucie (uniquement en cas d'alimentation avec le réservoir).
 2. Brancher l'appareil à une prise électrique et porter l'interrupteur marche/arrêt (**m**) de la machine en position de marche ; le témoin vert (**n**) s'allume.
 3. La machine effectue la charge de la chaudière.
 4. Brancher l'alimentation du groupe de distribution en utilisant le levier (**b**), faire écouler un peu d'eau du groupe pour s'assurer que le circuit se remplisse correctement.
 5. Attendre jusqu'à ce que la machine atteint la température indiquée par le témoin rouge de chauffage  qui s'allume et s'éteint (**o**) et le pointeur de l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) indique une valeur comprise entre 1 et 1,5 bars.



La première fois que l'on utilise la machine, laisser écouler 0,5 litres d'eau chaud pour rincer le groupe de distribution du café.




Pour ce modèle, la gestion de la température de la machine se fait à l'aide du PID thermique (p). Pour la gestion du PID se référer au paragraphe « Réglage et fonctionnement du PID thermique ».

Infusion du café

1. Décrocher le porte-filtre de son logement (**c**) en le tournant vers la droite.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Remettre en place le porte-filtre (**c**) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier du groupe en position horizontale (**b**) pour activer l'infusion du café, qui commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier du groupe en position verticale.

Production du vapeur

1. Attendre que le témoin de chauffage  s'allume et s'éteint (**o**) et s'assurer que la pression indiquée par l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) dépasse 0,8 bars.
2. Ouvrir le robinet du vapeur pendant quelques secondes (**d**) et produire un peu de vapeur dans le bac d'égouttage (**s**), puis immerger la buse du vapeur (**e**) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet ; après avoir atteint la température souhaitée, fermer le robinet.



Une fois la boisson chuffée, décharger un peu de vapeur de façon à nettoyer les orifices de distribution.

Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous de la buse de l'eau (g).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (f) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet de l'eau.

Fonction de veille

La fonction de veille permet d'utiliser la machine en mode de faible puissance à travers l'arrêt de la chaudière.

La machine programme automatiquement le mode de veille après 20 minutes que l'on ne demande pas de café.

Lorsque la machine est en mode de veille, le témoin (t) clignote toutes les 2 secondes.

Pour quitter le mode de veille, il suffit de distribuer un café en utilisant le levier.

Pour passer automatiquement en mode de veille après 20 minutes que l'on ne demande pas de café, suivre la procédure suivante:

1. Éteindre la machine.
2. Soulever le levier de la même façon que pour distribuer un café.
3. Mettre en marche la machine.
4. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.
6. Déplacer le levier vers le bas.
7. Éteindre la machine.
8. Redémarrer la machine.

En répétant la même procédure, on passe de l'état d'activation à l'état de désactivation et vice-versa.

Pour vérifier si le mode de veille automatique est activé ou désactivé, il suffit de compter le nombre de clignotements du témoin dédié chaque fois que la machine démarre, en procédant de la manière suivante:

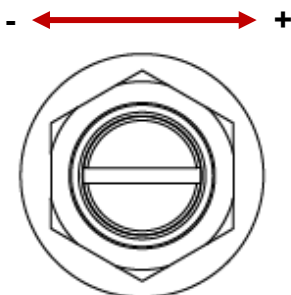
1. Mettre en marche la machine.
2. Compter le nombre de clignotements du témoin.

3. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
4. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.

Réglage de la soupape de pression de la pompe

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (s) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.
5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du levier de distribution, jusqu'à atteindre la pression maximale dans le circuit indiquée sur l'indicateur de pression.
6. Enlever le couvercle pour accéder à la vis de réglage (s).
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée sur l'indicateur de pression.
10. Répéter la même procédure jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



Vis de réglage de la soupape

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.

Fonctions spéciales du modèle 0985 – 0986 - AQUILA PID

Durée du remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 120 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons de réglage du dosage. Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons.

Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

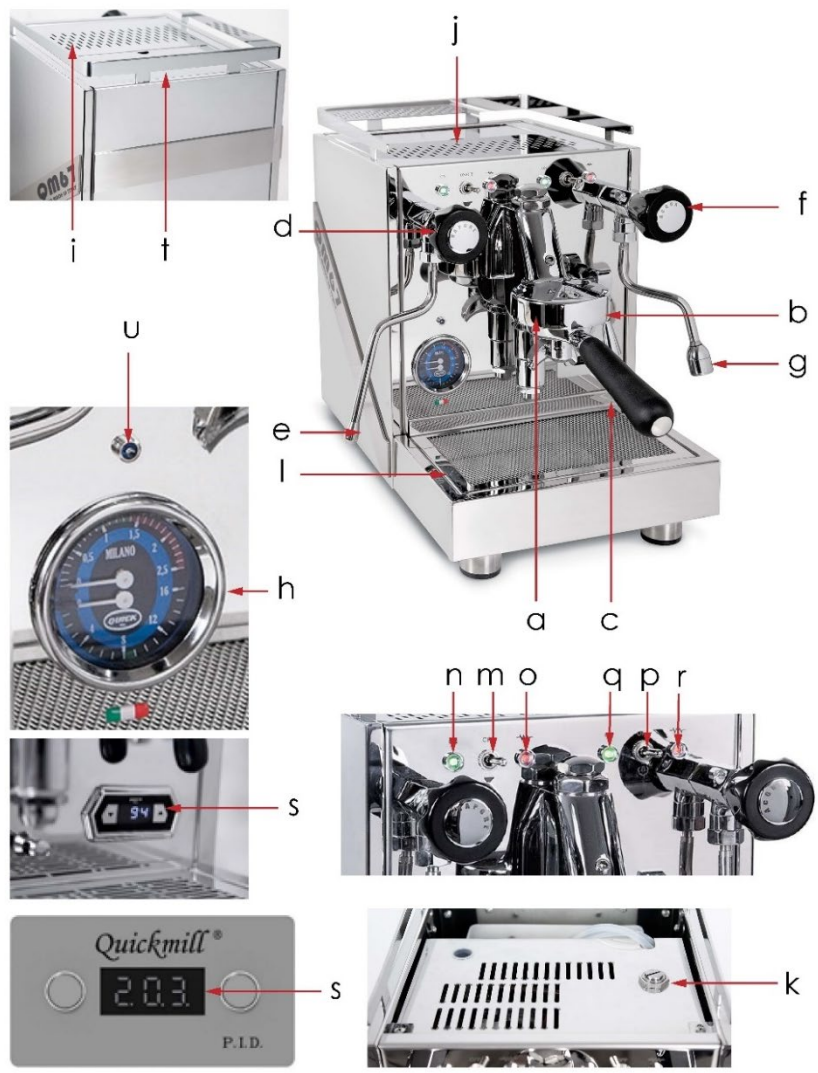
Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.



0992 – QM67 - 2 CHAUDIÈRES PID

English Deutsch Italiano

Français



Légende :

- a. Groupe café
- b. Levier de distribution du café
- c. Porte-filtre
- d. Soupape du vapeur
- e. Buse du vapeur
- f. Robinet d'eau chaude
- g. Buse d'eau chaude
- h. Indicateur pression chaudière + Indicateur pression pompe
- i. Réservoir de l'eau
- j. Porte-tasses
- k. Vanne de régulation de pression
- l. Plateau d'égouttage
- m. Interrupteur de marche-arrêt
- n. Témoin vert machine en marche
- o. Témoin rouge chauffage du café 
- p. Interrupteur du vapeur
- q. Témoin vert vapeur activé
- r. Témoin rouge chauffage du vapeur 
- s. PID thermique
- t. Réservoir d'eau
- u. Témoin de mise en veille

DIMENSIONS l x h x p	280x405x450 mm
POIDS :	25 Kg
TENSION :	220/230 v – 50/60 Hz - 115 v - 60 Hz
PUISSANCE :	2350 W
RESISTANCE CAFE :	800W
RESISTANCE VAPEUR :	1400W
CAPACITE RESERVOIR :	3 LITRES
CHAUDIERE CAFE :	0,75 LITRES
CHAUDIERE VAPEUR :	1,40 LITRES
TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :	+5°C + +35°C

1. Ouvrir le couvercle de chargement du réservoir et le remplir d'eau potable et éventuellement adoucie.
2. Brancher la machine à une prise électrique et l'allumer à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (**m**) et attendre jusqu'à ce que la machine recharge la chaudière et atteinte la température de fonctionnement.
3. Activer l'interrupteur de la chaudière à vapeur (**p**) et attendre jusqu'à atteindre la pression de fonctionnement (1,2 bars).



La première fois que l'on utilise la machine, faire écouler 0,5 litres d'eau pour rincer le groupe de distribution du café et d'eau chaude pour rincer le circuit de l'échangeur



Pour ce modèle, la gestion de la température de la machine se fait à l'aide du PID thermique (**s**). Pour la gestion du PID se référer au paragraphe « Réglage et fonctionnement du PID thermique ».

Infusion du café

1. Retirer le porte-filtre (**c**) de son emplacement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre dans son logement en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier de distribution du café (**b**) qui commencera après quelques secondes. Baisser le levier après avoir obtenue la dose souhaitée.



Il est recommandé de faire attention aux parties chaudes de la machine, en particulier au groupe de distribution du café et la buse du vapeur. Ne jamais placer les mains au-dessous de la buse du vapeur et du groupe lors de leurs opérations.

Distribution du vapeur

Ouvrir le robinet (**d**) et décharger un peu de vapeur dans le plateau d'égouttage, puis immerger la buse du vapeur dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet (**d**) jusqu'à atteindre la température souhaitée, puis fermer le robinet.

Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur du tuyau pour nettoyer les orifices de distribution.

Alimentation en eau chaude



1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous du distributeur d'eau chaude (**g**).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (**f**) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet.

Fonction de veille

La fonction de veille permet à la machine de fonctionner en mode de faible puissance à travers l'arrêt de la chaudière.

La machine programme automatiquement le mode de veille après 20 minutes que l'on ne demande pas de café.

Lorsque la machine est en mode de veille, le témoin (**u**) clignote toutes les 2 secondes.

Pour quitter le mode de veille dispenser, il suffit de distribuer un café en utilisant le levier.

Pour démarrer automatiquement le mode de veille après 20 minutes d'infusion, suivre la procédure suivante:

1. Éteindre la machine.
2. Soulever le levier de la même façon que pour distribuer un café.
3. Mettre en marche la machine.
4. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.
6. Déplacer le levier vers le bas.
7. Éteindre la machine.
8. Rallumer la machine.

En répétant la même procédure, on passe de l'état d'activation à l'état de désactivation et vice-versa.

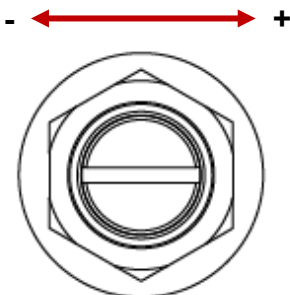
Pour vérifier si le mode de veille automatique est activé ou désactivé, il suffit de compter le nombre de clignotements du témoin dédié chaque fois que la machine démarre, en procédant de la manière suivante :

1. Mettre en marche la machine.
2. Compter le nombre de clignotements du témoin.
3. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
4. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.

Réglage de la soupape de pression de la pompe

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (**k**) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.
5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du levier de distribution, jusqu'à atteindre la pression maximale dans le circuit indiquée sur l'indicateur de pression.
6. Enlever le couvercle pour accéder à la vis de réglage.
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée sur l'indicateur de pression.
10. Répéter la même procédure jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



Vis de réglage de la soupape

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.

Fonction spéciales du modèle 0992 QM67 - 2 Chaudières PID

Durée du remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 120 secondes, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons de réglage du dosage. Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons.

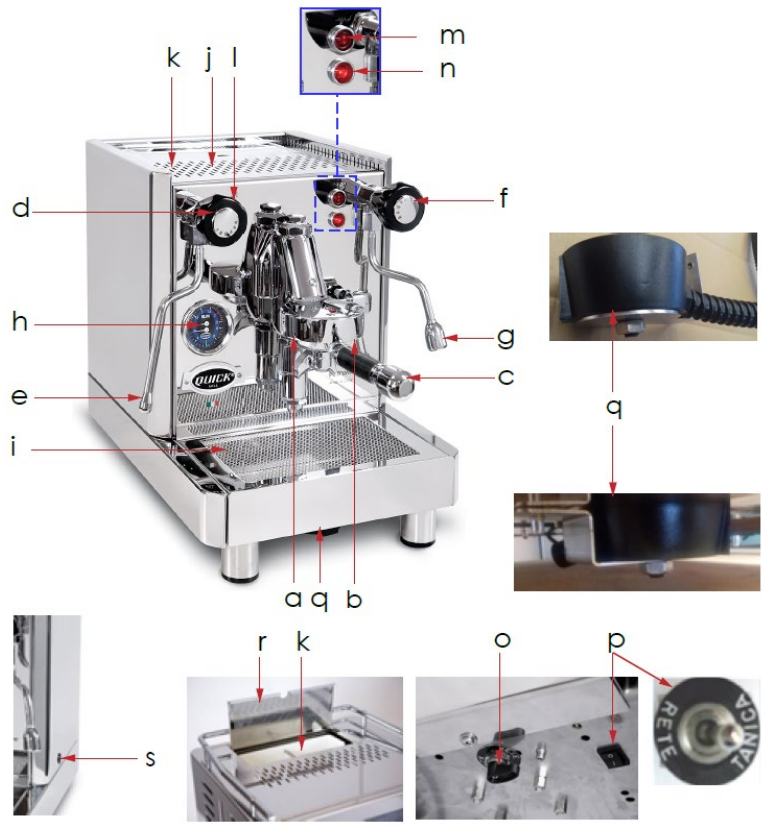
Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

0995 – VETRANO



Légende :

- | | |
|--|---|
| <p>a. Groupe café
 b. Levier de distribution du café
 c. Porte-filtre
 d. Soupape du vapeur
 e. Buse du vapeur
 f. Robinet d'eau chaude
 g. Buse de distribeion d'eau chaude
 h. Indicateur pression chaudière vapeur +
 Indicateur de pression pompe
 i. Plateau d'égouttage</p> | <p>j. Porte-tasses
 k. Réservoir d'eau
 l. Interrupteur général + témoin de marche
 m. Témoin de chauffage
 n. Témoin de chargement de la chaudière
 o. Robinet réservoir/réseau
 p. Interrupteur réservoir/réseau (0 = réservoir
 1 = réseau)
 q. Bassin de drainage direct
 r. Couvercle du réservoir d'eau
 s. Soupape de réglage de pression de la pompe</p> |
|--|---|

DIMENSIONS l x h x p	320x400x460 mm
POIDS :	26 KG
TENSION :	220/230 v – 50/60 Hz - 115 v – 60 Hz
PUISSANCE :	1500 W
CAPACITE RESERVOIR :	3 LITRES
CAPACITE CHAUDIERE :	1,80 LITRES
TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :	+5°C ÷ +35°C

Mise en service

Le modèle 0995 Vetrano, peut être alimenté soit avec l'eau du réservoir soit avec l'eau du secteur. Selon le type d'alimentation, agir comme décrit.

Réservoir :


1. Porter le robinet réservoir/réseau (**o**), au-dessous de la machine, sur réservoir.
2. Porter l'interrupteur réservoir/réseau (**p**) sur réservoir.
3. Remplir le réservoir d'eau (**k**): (utiliser de l'eau potable, adoucie si possible).

Alimentation en eau:

1. Raccordez le tuyau de l'eau du réseau au raccordement au-dessous de la machine
2. Porter le robinet réservoir/réseau (**o**), au-dessous de la machine, sur réseau.
3. Porter l'interrupteur réservoir/réseau (**p**) sur réservoir.

Important: pour ce modèle, il faut que l'eau recueillie à partir du plateau d'égouttement soit acheminée vers les eaux usées domestiques. Pour cette raison, il faut connecter le bassin de drainage direct directement au-dessous de la machine (**q**) à l'aide du tuyau de vidange fourni avec la machine.

1. Ouvrir le réservoir d'eau (**r**), retirer le réservoir (**k**) et le remplir avec de l'eau potable et éventuellement adoucie (uniquement en cas d'alimentation avec réservoir).
2. Connecter l'ordinateur à une prise électrique et allumer la machine en portant l'interrupteur principal (**l**) en position 1; le témoin vert **ON** s'allume. La machine charge la chaudière comme indiqué par le témoin rouge (**n**).
3. Activer l'alimentation du groupe de distribution en utilisant le levier (**b**), faire puiser de l'eau à partir du groupe pour s'assurer que le circuit se remplisse correctement.

- Attendre que l'appareil atteigne la température de fonctionnement indiquée par le témoin orange  éteint (m) et le pointeur de l'indicateur de pression de la chaudière (h), qui indique une valeur comprise entre 1 et 1,5 bars.




La première fois que l'on utilise la machine, faire écouler 0,5 litres d'eau pour rincer le groupe de distribution du café.

Infusion du café

- Retirer le porte-filtre (c) de son emplacement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
- Presser le café avec le tasseur à café.
- Replacer et serrer le porte-filtre (c) dans son logement en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Placer les tasses dans les trous correspondants qui se trouvent au-dessous du porte-filtre.
- Soulever le levier de distribution du café (b): la distribution commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier.

Production du vapeur

- Attendre que le témoin de chauffage  s'allume et s'éteint (o) et s'assurer que la pression indiquée par l'indicateur de pression de la chaudière (h) dépasse 0,8 bars.
- Ouvrir le robinet du vapeur pendant quelques secondes (d) et produire un peu de vapeur dans le bac d'égouttage (s), puis immerger la buse du vapeur (e) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet ; après avoir atteint la température souhaitée, fermer le robinet.



Une fois la boisson chuffée, décharger un peu de vapeur de façon à nettoyer les orifices de distribution.

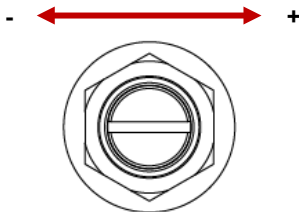
Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous du distributeur d'eau chaude (**g**).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (**f**) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet.

Réglage de la soupape de pression de la pompe

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (**k**) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.
5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du levier de distribution, jusqu'à atteindre la pression maximale dans le circuit indiquée sur l'indicateur de pression (**h**).
6. Enlever le couvercle pour accéder à la vis de réglage (**s**).
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée sur l'indicateur de pression.
10. Répéter la même procédure jusqu'à atteindre le réglage souhaité.





Vis de réglage de la soupape

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.

0995 – VETRANO - 2 CHAUDIÈRES PID



Légende :

- a. Groupe café
- b. Levier de distribution du café
- c. Porte-filtre
- d. Soupape du vapeur
- e. Buse du vapeur
- f. Robinet d'eau chaude
- g. Buse d'eau chaude
- h. Indicateur pression chaudière + Indicateur pression pompe
- i. PID thermique
- j. Porte-tasses
- k. Réservoir d'eau
- l. Plateau d'égouttage
- m. Interrupteur marche/arrêt
- n. Témoin vert machine en marche
- o. Témoin rouge de chauffage du café 
- p. Interrupteur du vapeur
- q. Témoin vert vapeur activé
- r. Témoin rouge chauffage vapeur activé 
- s. Indicateur mode de veille
- t. Robinet réservoir/réseau
- u. Interrupteur réservoir/réseau (0 = réservoir ; 1 = réseau)
- v. Bassin de drainage direct
- w. Réglage de la pression de la pompe
- x. Couvercle du réservoir de l'eau
- y. Interrupteur LED (le ca échéant)

DIMENSIONS l x h x p	330x405x465 mm
POIDS :	28 Kg
TENSION :	220/230 v – 50/60 Hz - 115 v – 60 Hz
PUISSANCE 220/230 V :	2350 W
PUISSANCE 115 V ;	2050 W
CAPACITE RESERVOIR :	3 LITRES
CAPACITE CHAUDIERE DU CAFE :	0,75 LITRES
CAPACITE CHAUDIERE DU VAPEUR :	1,40 LITRES
TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :	+5°C ÷ +35°C

Mise en service

Le modèle 0995 Vetrano 2 chaudières peut être alimenté soit avec l'eau du réservoir soit depuis l'aqueduc. Selon le type d'alimentation, agir comme décrit.

Réservoir:

- Porter le robinet réservoir/réseau (**t**), au-dessous la machine, sur réservoir.
- Porter l'interrupteur réservoir/réseau (**u**) sur réservoir.
- Remplir le réservoir d'eau (**k**) (utiliser de l'eau potable adoucie, si possible).

Alimentation en eau :

- Raccorder le tuyau d'alimentation au raccordement au-dessous de la machine.
- Porter le robinet réservoir/réseau (**t**), au-dessous de la machine, sur réseau.
- Porter l'interrupteur réservoir/réseau (**u**) sur réseau.



Pour ce modèle, il faut que l'eau recueillie à partir du plateau d'égouttement soit acheminée vers les eaux usées domestiques. Pour cette raison, il faut connecter le bassin de drainage direct directement au-dessous de la machine (**v**) à l'aide du tuyau de vidange fourni avec la machine.

1. Ouvrir le couvercle de chargement du réservoir (**x**), retirer le réservoir et le remplir d'eau potable et éventuellement adoucie (uniquement en cas d'alimentation avec le réservoir).
2. Brancher la machine à une prise électrique, activer l'interrupteur principal (**m**) et attendre jusqu'à ce que la machine recharge la chaudière et atteinte la température de fonctionnement.
3. Activer l'interrupteur de la chaudière à vapeur (**p**) et attendre jusqu'à ce que le témoin de chauffage du vapeur s'éteint (**r**) et on atteint la pression de fonctionnement (1,2 bars).

En cas de première utilisation, faire écouler environ 0,5 litres d'eau, pendant que la machine est chaude, pour rincer le groupe café et le circuit d'eau avec l'eau chaude.



Pour ce modèle, la gestion de la température de la machine se fait à l'aide du PID thermique (p). Pour la gestion du PID se référer au paragraphe « Réglage et fonctionnement du PID thermique ».

Infusion du café

1. Retirer le porte-filtre (**c**) de son emplacement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre dans son logement en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous correspondants qui se trouvent au-dessous du porte-filtre.

6. Soulever le levier de distribution du café (**b**): la distribution commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier.



* Pour les machines avec écran, pendant la distribution il est possible d'afficher les secondes pour vérifier le temps d'extraction.

Il est recommandé de faire attention aux parties chaudes de la machine, en particulier le groupe de distribution et la buse du vapeur. Ne jamais porter les mains au-dessous la buse du vapeur et le groupe lors de leur fonctionnement.

Production du vapeur

1. Activer pendant quelques secondes la distribution du vapeur avec le bouton (**d**) et éliminer la bouée accumulée dans la buse du vapeur à l'intérieur du plateau d'égouttage (**l**), ensuite arrêter la distribution de vapeur.
2. Immerger environ la moitié de la buse (**e**) dans le liquide à chauffer et activer à nouveau la distribution du vapeur en tournant le bouton correspondant. Après avoir atteint la température requise, tourner le bouton pour arrêter la distribution.



Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur du tuyau pour nettoyer les orifices de distribution.

Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous du distributeur d'eau chaude et ouvrir le robinet (**f**). Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet.

Fonction de veille

La fonction de veille permet à la machine de fonctionner en mode de faible puissance à travers l'arrêt de la chaudière.

La machine programme automatiquement le mode de veille après 20 minutes que l'on ne demande pas de café.

Lorsque la machine est en mode de veille, le témoin (S) clignote toutes les 2 secondes.

Pour quitter le mode de veille dispenser, il suffit de distribuer un café en utilisant le levier.

Pour démarrer automatiquement le mode de veille après 20 minutes d'infusion, suivre la procédure suivante :

1. Éteindre la machine.
2. Soulever le levier de la même façon que pour distribuer un café.
3. Mettre en marche la machine.
4. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.
6. Déplacer le levier vers le bas.
7. Éteindre la machine.
8. Rallumer la machine.

En répétant la même procédure, on passe de l'état d'activation à l'état de désactivation et vice-versa.

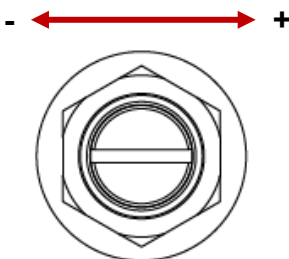
Pour vérifier si le mode de veille automatique est activé ou désactivé, il suffit de compter le nombre de clignotements du témoin dédié chaque fois que la machine démarre, en procédant de la manière suivante :

1. Mettre en marche la machine.
2. Compter le nombre de clignotements du témoin.
3. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
4. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.

Réglage de la soupape de pression de la pompe

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (w) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.
5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du levier de distribution, jusqu'à atteindre la pression maximale dans le circuit indiquée sur l'indicateur de pression.
6. Enlever le couvercle pour accéder à la vis de réglage.
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée sur l'indicateur de pression.
10. Répéter la même procédure jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



Vis de réglage de la soupape

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.



La machine est fournie avec la pompe de contrôle tarée à 9 bars pour fonctionner et extraire l'eau du réservoir. En cas de raccordement à l'eau du réseau d'alimentation, le réglage de la pompe sera plus élevé et sera ajusté selon la pression du réseau.

Fonctions spéciales modèle 0995 Vetrano 2 Chaudières Pid

Durée du remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 120 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons de réglage du dosage. Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons.

Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

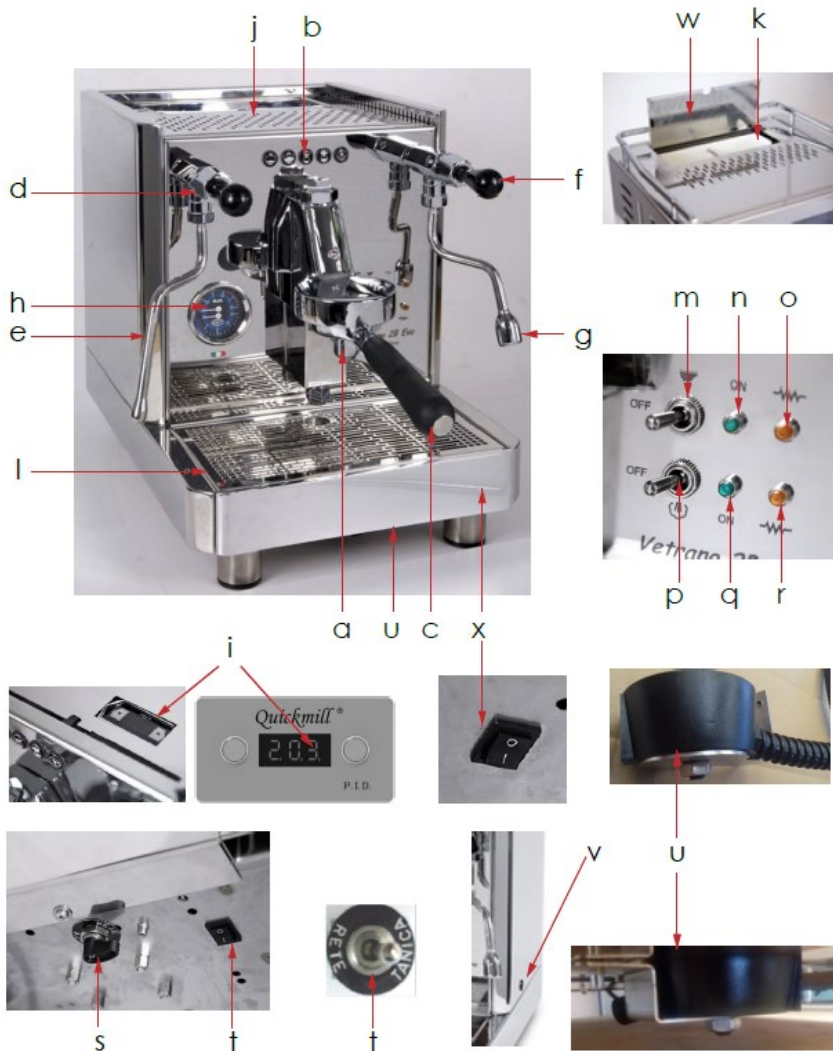
Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.



Allumage des Leds

Dans les modèles pourvus de cette fonctionnalité, on peut activer/désactiver les LEDs sur les côtés de la machine par l'intermédiaire de l'interrupteur placé au-dessous de la machine sur le côté droit.

0995 - VETRANO DOSATA - 2 CHAUDIÈRES PID



Légende :

- | | |
|-------------------------------------|--|
| a. Groupe café | l. Plateau d'égouttage |
| b. Boutons de distribution du café | m. Interrupteur marche/arrêt |
| c. Porte-filtre | n. Témoin vert machine en marche |
| d. Soupape du vapeur | o. Témoin rouge de chauffage du café  |
| e. Buse du vapeur | p. Interrupteur du vapeur |
| f. Robinet d'eau chaude | q. témoin vert vapeur activé |
| g. Buse d'eau chaude | r. Témoin rouge de chauffage du vapeur  |
| h. Indicateur de pression chaudière | s. Robinet réservoir / réseau |
| + Indicateur de pression pompe | t. Interrupteur réservoir/réseau (0 = réservoir ; 1 = réseau) |
| i. PID thermique | u. Bassin de drainage direct |
| j. Porte-tasses | c. Réglage de la pression de la pompe |
| k. Réservoir d'eau | w. Couvercle du réservoir de l'eau |
| | x. Interrupteur LED (le cas échéant) |

DIMENSIONS l x h x p	330x405x465 mm
POIDS :	28 KG
TENSION :	220/230 v – 50/60 Hz - 115 v – 60 Hz
PUISSANCE 220/230 V :	2350 W
PUISSANCE 115 V :	2050 W
CAPACITE RESERVOIR :	3 LITRES
CAPACITE CHUDIERE CAFE :	0,75 LITRES
CAPACITE CHUDIERE VAPEUR :	1,40 LITRES
TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :	+5°C + +35°C

Mise en service

Le modèle 0995 Vetrano Dosata 2 chaudières Pid peut être alimenté soit avec l'eau du réservoir soit depuis l'aqueduc. Selon le type d'alimentation, agir comme décrit.

Réservoir:

- Porter le robinet réservoir/réseau (**s**), au-dessous de la machine, sur réservoir.
- Porter l'interrupteur réservoir/réseau (**t**) sur réservoir.
- Remplir le réservoir d'eau (utiliser de l'eau potable, adoucie si possible).

Alimentation en eau:

- Connecter le tuyau d'alimentation au raccordement au-dessous de la machine.
- Positionner le robinet réservoir/réseau (**s**), au-dessous de la machine, sur réseau.
- Porter l'interrupteur réservoir/réseau (**t**) sur réseau.



Pour ce modèle, il faut que l'eau recueillie à partir du plateau d'égouttement soit acheminée vers les eaux usées domestiques. Pour cette raison, il faut connecter le bassin de drainage direct directement au-dessous de la machine (**u**) à l'aide du tuyau de vidange fourni avec la machine.

1. Ouvrir le couvercle de chargement du réservoir (**w**), retirer le réservoir (**k**) et le remplir d'eau potable et éventuellement adoucie (uniquement en cas d'alimentation avec le réservoir).
2. Brancher la machine à une prise électrique, activer l'interrupteur principal (**m**) et attendre jusqu'à ce que la machine recharge la chaudière et atteigne la température de fonctionnement.
3. Activer l'interrupteur de la chaudière à vapeur (**p**) et attendre jusqu'à atteindre la pression de fonctionnement (1,2 bars).
4. En cas de première utilisation, faire écouler environ 0,5 litres d'eau, pendant que la machine est chaude, pour rincer le groupe café et le circuit d'eau avec l'eau chaude.



Pour ce modèle, la gestion de la température de la machine se fait à l'aide du PID thermique (**p**). Pour la gestion du PID se référer au paragraphe « Réglage et fonctionnement du PID thermique ».

Infusion du café

1. Retirer le porte-filtre (**c**) de son emplacement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre dans son logement en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous situés au-dessous du porte-filtre.

6. Appuyez sur le bouton de la dose souhaitée (comme décrit dans le paragraphe « Fonctions et Réglages »). À l'exception de la dose continue, la distribution s'arrête automatiquement selon le réglage d'usine ou le réglage programmé par le client.

Il est recommandé de faire attention aux parties chaudes de la machine, en particulier le groupe de distribution et la buse du vapeur. Ne jamais porter les mains au-dessous la buse du vapeur et le groupe lors de leur fonctionnement.

Production du vapeur

1. Activer pendant quelques secondes la distribution du vapeur avec le bouton **(d)** et éliminer la bouée accumulée dans la buse du vapeur à l'intérieur du plateau d'égouttage **(I)**, ensuite arrêter la distribution de vapeur.
2. Immerger environ la moitié de la buse dans le liquide à chauffer et activer à nouveau la distribution du vapeur en tournant le bouton correspondant. Après avoir atteint la température requise, tourner le bouton pour arrêter la distribution.



Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur du tuyau pour nettoyer les orifices de distribution.

Alimentation en eau chaude

Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous du distributeur d'eau chaude et ouvrir le robinet **(f)**. Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet.

Boutons de dosage du café

Sur la partie avant de la machine il y a des boutons lumineux de dosage.



Bouton 1 = café expresso

Bouton 4 = grand café double

Bouton 2 = grand café

Bouton 5 = dose continue

Bouton 3 = café expresso double

En utilisant l'un des boutons 1 - 4, la machine démarre la distribution et s'arrête lorsqu'on a atteint la dose programmée (voir « Doses de réglage »). Dans le cas de la touche 5 « dose continue », la disposition doit se terminer en appuyant de nouveau sur la même touche.

Réglage des doses

Le dosage du café se fait automatiquement à l'aide des boutons dédiés, auxquels correspondent des quantités pré-réglées.

Pour modifier la quantité des doses, procéder comme suit :

1. Démarrer la machine.
2. Appuyer sur le bouton 5 (dose continue) jusqu'à ce qu'elle clignote.
3. Appuyer sur l'un des boutons 1 - 4 pour démarrer la distribution.
4. Appuyer sur la même touche pour arrêter le dosage une fois obtenue la quantité souhaitée.
5. La machine a mémorisé la dose.
6. Procéder de la même façon pour programmer un autre bouton, ou quitter la programmation en attendant 5 secondes ou appuyant sur le bouton 5.

Fonction de veille

La fonction de veille permet d'utiliser la machine en mode de faible puissance à travers l'arrêt de la chaudière.

La machine peut être utilisée manuellement en ce mode, en appuyant sur les boutons 3 et 5 dans cet ordre pendant que la machine est en marche, ou automatiquement après 20 minutes que l'on ne demande pas de café.

Dans les deux cas, lorsque la machine est en mode de veille, tous les boutons sont éteintes sauf le 1 bouton qui clignote toutes les 2 secondes.

Pour quitter le mode de veille, il suffit d'appuyer sur n'importe quel bouton.

Pour programmer le mode de veille automatique après 20 minutes que l'on ne demande pas de café, suivre la procédure suivante:

1. Éteindre la machine.
2. Appuyer sur les boutons 3 + 5.
3. Mettre en marche la machine.
4. Le bouton 1 clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le bouton 1 clignote 3 fois = mode de veille activé.
6. Appuyer sur le bouton 4 pour diminuer les clignotements (arrêt mode de veille).
7. Appuyer sur le bouton 5 pour augmenter les clignotements (activation mode de veille).
8. Éteindre la machine.
9. Mettre en marche la machine.

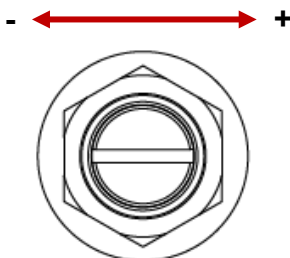
Pour vérifier si la fonction de veille automatique est en marche ou non, il suffit de compter le nombre de clignotements du bouton 1 chaque fois la machine est mise en marche:

1. Mettre en marche la machine.
2. Attendre jusqu'à ce que tous les boutons s'allument et s'éteignent.
3. Compter le nombre de clignotement du bouton 1.
4. Le bouton 1 clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le bouton 1 clignote 3 fois = mode de veille activé.

Réglage des soupapes de pression du café

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (v) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.
5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du bouton dose continue jusqu'à ce qu'il atteigne la pression maximale dans le circuit indiquée par l'indicateur de pression.
6. Enlever le porte-tasses pour accéder à la vis de réglage.
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et la tourner vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe café et vérifier le réglage de la pression indiquée sur le manomètre.
10. Répéter les étapes ci-dessus jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



Vis de réglage de la soupape

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.



La machine est fournie avec la pompe de contrôle tarée à 9 bars pour fonctionner et extraire l'eau du réservoir. En cas de raccordement à l'eau du réseau d'alimentation, le réglage de la pompe sera plus élevé et sera ajusté selon la pression du réseau.

Restaurer les valeurs d'usine

Pour restaurer les valeurs d'usine de la machine, suivre la procédure suivante :

1. Éteindre la machine.
2. Appuyer simultanément sur les boutons 1 + 3 + 5.
3. Mettre en marche la machine.
4. Relâcher les boutons quand elles clignotent.

Fonctions spéciales du modèle 0995 Vetrano Dosata 2 Chaudières PID

Durée du remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 120 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons de réglage du dosage. Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons.

Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

Allumage des Leds

Dans les modèles pourvus de cette fonctionnalité, on peut activer/désactiver les LEDs sur les côtés de la machine par l'intermédiaire de l'interrupteur placé au-dessous de la machine sur le côté droit.

3. FONCTIONNEMENT ET PROGRAMMATION DU PID THERMIQUE

ThermoPID double température



Par l'intermédiaire de l'un des modèles PID installés, il est possible de régler la température de la chaudière.

Pour régler la température, suivre les étapes ci-dessous.

Programmation de la température de consigne

Pour entrer dans la programmation de la valeur de thermorégulation de consigne, procéder comme suit :

- Avec le PID activé (on), appuyer sur ▼ et ▲.
- Lorsque l'afficheur indique « t1 », appuyer ▼ pour passer entre les valeurs de consigne « t1 ou t2 ».
- Lorsque l'afficheur indique la valeur de consigne souhaitée « t1 ou t2 », appuyer ▲.
- L'affichage indique la température de consigne réglée ; il est possible de modifier la valeur de la température avec les touches ▼ et ▲.
- Après 3 secondes que l'on a appuyé sur le dernier bouton, les données sont mémorisées et l'afficheur indique la température actuelle.

Préréglage des paramètres d'usine

Grâce au préréglage, il est possible de reconfigurer l'unité de contrôle du PID en programmant les paramètres d'usine (réinitialisation).

Pour effectuer le préréglage, agir comme suit:

- Avec le PID désactivé, appuyer ▼.
- Brancher l'alimentation de la carte.
- Lorsque l'afficheur indique « prs », relâcher le bouton.
- Débrancher l'alimentation de la carte.

Les données d'usine (préréglées par défaut) sont les suivantes :

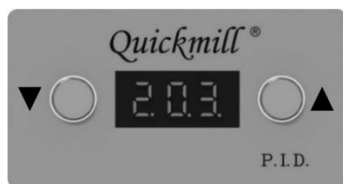
F01 - °C	I2 – 0,0
F02 – 6	D2 – 1,5
P1 – 1,5	B2 – 6
I1 – 0,0	T1 – 95
D1 – 1,5	T2 – 124
B1 – 10	E1 – 15
P2 – 1,5	E2 - 0

Alarmes

En cas de dérangement de la sonde, l'écran affiche A1 (ou A3 pour le modèle Vetrano) : le contrôle et la programmation sont désactivés.

En cas de capteur court-circuité l'écran affiche A2 (ou A4 pour le modèle Vetrano) : la programmation et le réglage sont désactivés.

ThermoPID à température unique



Par l'intermédiaire de l'un des modèles PID installés, il est possible de régler la température de la chaudière.

En fonctionnement normal, l'écran affiche la température actuelle de la chaudière.

Pour régler la température, suivre les étapes ci-dessous.

Programmation de la température de consigne

Pour entrer dans la programmation de la valeur de thermorégulation de consigne, procéder comme suit:

- - Lorsque le thermopid est activé (on), appuyez sur le bouton the ▼.
- - Lorsque l'écran affiche "PrG", appuyez sur les touches ▲ et ▼key pour modifier le point de consigne de la température de la chaudière.
- - Au bout de 3 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche, les données sont enregistrées et l'écran affiche la température actuelle.

Fonction ECONOMIE

La fonction Économie du TERMOPIDE MONO TEMPÉRATURE vous permet d'arrêter le chauffage de la chaudière si aucun café n'est préparé après un temps programmable de 10 à 240 minutes.

Lorsque la machine est en mode économie, "ECO" apparaît sur l'écran du thermoPID. Lorsqu'un café est préparé ou qu'une touche est actionnée sur l'écran, la machine quitte Eco et recommence à chauffer comme si elle était allumée pour la première fois.

Pour entrer et régler l'heure ECONOMIE, il suffit d'agir comme suit :

- Lorsque la fonction thermoPID est activée (on), appuyez deux fois sur la touche ▼ jusqu'à ce que l'écran affiche "ECO" ;
- Appuyez sur les boutons ▲ et ▼key pour entrer OFF et désactiver la fonction ou entrez les minutes après lesquelles la fonction ECONOMIE doit être entrée.
- Trois secondes après avoir appuyé sur la dernière touche, les données sont mémorisées et l'écran affiche la température actuelle.

Préréglage des paramètres d'usine

Grâce au préréglage, il est possible de reconfigurer l'unité de contrôle du PID en programmant les paramètres d'usine (réinitialisation).

Pour effectuer le préréglage, agir comme suit :

- Avec le PID désactivé, appuyer ▼.
- Brancher l'alimentation de la carte.
- Lorsque l'afficheur indique « prs », relâcher le bouton.
- Débrancher l'alimentation de la carte.

Les données d'usine (préréglées par défaut) sont les suivantes :

F03 - °C	F04 - 0
P – 1,0	
I – 0,01	
D – 2,0	

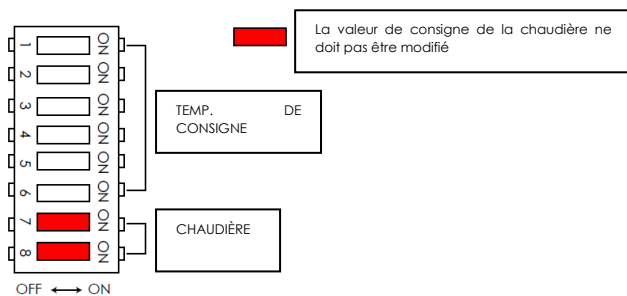
Alarmes

En cas de dérangement de la sonde, l'écran affiche A1 : le contrôle et la programmation sont désactivés.

Réglage et fonctionnement du pid thermique du modèle carola

Pour ce modèle de PID thermique, le réglage de la température de consigne se fait en positionnant les microrupteurs comme indiqué ci-dessous.

TABLEAU PID THERMIQUE (modèle 0960 Carola)



TEMPERATURE DE CONSIGNE	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
143	ON	ON	ON	ON	ON	ON
142	OFF	ON	ON	ON	ON	ON
141	ON	OFF	ON	ON	ON	ON
140	OFF	OFF	ON	ON	ON	ON
139	ON	ON	OFF	ON	ON	ON
138	OFF	ON	OFF	ON	ON	ON
137	ON	OFF	OFF	ON	ON	ON
136	OFF	OFF	OFF	ON	ON	ON
135	ON	ON	ON	OFF	ON	ON
134	OFF	ON	ON	OFF	ON	ON
133	ON	OFF	ON	OFF	ON	ON
132	OFF	OFF	ON	OFF	ON	ON
131	ON	ON	OFF	OFF	ON	ON
130	OFF	ON	OFF	OFF	ON	ON
129	ON	OFF	OFF	OFF	ON	ON
128	OFF	OFF	OFF	OFF	ON	ON
127	ON	ON	ON	ON	OFF	ON

TEMPERATURE DE CONSIGNE	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
126	OFF	ON	ON	ON	OFF	ON
125	ON	OFF	ON	ON	OFF	ON
124	OFF	OFF	ON	ON	OFF	ON
123	ON	ON	OFF	ON	OFF	ON
122	OFF	ON	OFF	ON	OFF	ON
121	ON	OFF	OFF	ON	OFF	ON
120	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	ON
119	ON	ON	ON	OFF	OFF	ON
118	OFF	ON	ON	OFF	OFF	ON
117	ON	OFF	ON	OFF	OFF	ON
116	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	ON
115	ON	ON	OFF	OFF	OFF	ON
114	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	ON
113	ON	OFF	OFF	OFF	OFF	ON
112	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	ON
111	ON	ON	ON	ON	ON	OFF
110	OFF	ON	ON	ON	ON	OFF
109	ON	OFF	ON	ON	ON	OFF
108	OFF	OFF	ON	ON	ON	OFF
107	ON	ON	OFF	ON	ON	OFF
106	OFF	ON	OFF	ON	ON	OFF
105	ON	OFF	OFF	ON	ON	OFF
104	OFF	OFF	OFF	ON	ON	OFF
103	ON	ON	ON	OFF	ON	OFF

TEMPERATURE DE CONSIGNE	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
102	OFF	ON	ON	OFF	ON	OFF
101	ON	OFF	ON	OFF	ON	OFF
100	OFF	OFF	ON	OFF	ON	OFF
99	ON	ON	OFF	OFF	ON	OFF
98	OFF	ON	OFF	OFF	ON	OFF
97	ON	OFF	OFF	OFF	ON	OFF
96	OFF	OFF	OFF	OFF	ON	OFF
95	ON	ON	ON	ON	OFF	OFF
94	OFF	ON	ON	ON	OFF	OFF
93	ON	OFF	ON	ON	OFF	OFF
92	OFF	OFF	ON	ON	OFF	OFF
91	ON	ON	OFF	ON	OFF	OFF
90	OFF	ON	OFF	ON	OFF	OFF
89	ON	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
88	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
87	ON	ON	ON	OFF	OFF	OFF
86	OFF	ON	ON	OFF	OFF	OFF
85	ON	OFF	ON	OFF	OFF	OFF
84	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	OFF
83	ON	ON	OFF	OFF	OFF	OFF
82	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	OFF
81	ON	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
80	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF

4. ACCESSOIRES



Légende :

- a. Filtre deux tasses
- b. Filtre une tasse
- c. Filtre aveugle
- d. Porte-filtre une tasse
- e. Porte-filtre deux tasses
- f. Brosse
- g. Tuyau d'entrée au réseau
- h. Tasseur en plastique
- i. Tasseur en bois
- j. Tuyau de drainage

5. TRANSPORT

Emballage

Pendant le transport, gardez toujours le produit dans la position correcte en faisant référence à la description imprimée sur l'extérieur du carton.

Ne pas renverser ou placer l'emballage sur le côté.

L'emballage contient les pièces et la documentation technique qui doit être enregistrée pour un usage ultérieur.

- Ouvrir le haut du sac, enlever les accessoires et puis retirez l'appareil de son emballage.
- Vérifier l'état de la machine, des accessoires, du câble d'alimentation et de la carte. S'ils sont endommagés, contacter immédiatement au revendeur.

Déballage

- S'assurer que la machine n'est pas endommagée en vérifiant soigneusement l'emballage.
- Vérifier que la machine n'est pas endommagée après avoir enlevé l'emballage.
- Conserver l'emballage dans le cas où on en aura besoin dans le futur pour le transport.
- Tenir hors de la portée des enfants.
- S'il y a des défauts évidents ou si la machine est endommagée, contacter immédiatement le revendeur autorisé afin qu'il puisse prendre les précautions nécessaires.

Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, carton, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car il sont potentiellement dangereux. Ne pas jeter les éléments d'emballage dans l'environnement, les déposer auprès des organismes préposés.

6. INSTALLATION

La machine est livrée prêt à être installée selon les données spécifiées sur la plaque d'identification.

S'assurer que la ligne électrique ait les mêmes caractéristiques de la machine.

Le système d'alimentation électrique doit être équipé d'un disjoncteur ou un interrupteur général automatique avec une mise à la terre efficace. S'il n'y a aucun élément de protection électrique, demander l'installation d'un interrupteur magnétothermique différentiel par le personnel qualifié, tel qu'exigé par les normes de sécurité actuelles.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-conformité à cette consigne de sécurité.

Veiller à ne pas plier, écraser ou tirer le cordon d'alimentation.

Ne pas débrancher l'alimentation de la machine en tirant le câble, mais saisir la fiche.

Éviter de placer la machine dans des niches ou similaires afin d'éviter tout inconvénient opérationnel, de fourniture et d'entretien.

- Le plan sur lequel l'appareil est installé doit être bien nivelé, sec, solide et stable et doit être situé à une hauteur de 80 cm du sol.
- Positionner la machine et insérer la fiche dans la prise.

7. NETTOYAGE DE LA MACHINE



Pour nettoyer la machine, n'utilisez pas de jets d'eau, d'outils métalliques ou abrasifs tels que des pelles, des brosses métalliques, des aiguilles, etc. et des détergents, mais utilisez un chiffon ou une éponge humide.

Un nettoyage soigneux et complet de la machine est très important pour la fiabilité, la durabilité et la sécurité pendant l'opération.

- Nettoyer le filtre du porte-filtre et le rincer à l'eau claire. Il est recommandé d'utiliser une brosse.
- Au moins une fois par semaine, même si le café s'écoule normalement, il faut nettoyer le joint du groupe à l'aide de la brosse.
- Nettoyer le réservoir d'eau.
- Un filtre aveugle est fourni avec la machine pour nettoyer le groupe. Cela doit être fait au moins une fois par semaine pour éliminer les dépôts de café du circuit.

Nettoyage des groupes

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre et insérer le filtre aveugle.
3. Visser le support du filtre sur le groupe.
4. Démarrer la distribution de café pendant 15 secondes, puis l'arrêter. Répéter 10 à 15 fois.

8. ENTRETIEN



Les opérations d'entretien doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte et froide et la fiche d'alimentation débranchée.



Pour nettoyer la machine, n'utilisez pas de jets d'eau, d'outils métalliques ou abrasifs tels que des pelles, des brosses métalliques, des aiguilles, etc. et des détergents, mais utilisez un chiffon ou une éponge humide.

Tous les jours

- Nettoyer la carrosserie, le tuyau de vapeur, la buse et le joint dans le groupe.
- Contrôler et si nécessaire nettoyer le tiroir de récolte.
- Rincer les filtres et le porte-filtre avec de l'eau chaude et un chiffon ou une éponge.

Périodique ou après une utilisation intensive de la machine

En plus des activités quotidiennes, procédez comme suit :

- Faire tremper les filtres et le porte-filtre dans l'eau bouillante pendant quelques minutes pour dissoudre la graisse du café, puis utiliser un chiffon humide ou une éponge pour l'enlever.
- Nettoyer le réservoir d'eau.

Entretien extraordinaire

Un filtre aveugle est fourni avec la machine pour nettoyer le groupe. Cela doit être fait au moins une fois par semaine pour éliminer les dépôts de café du circuit.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre et insérer le filtre aveugle.
3. Visser le porte-filtre sur le groupe.
4. Démarrer la distribution du café pendant 15 secondes puis. Répéter 10 à 15 fois.

Détartrage

Des dépôts de calcaire se forment durant l'utilisation de la machine qui, au fil du temps, peuvent causer des problèmes même pour la distribution de café.

Pour la préparation de café on conseille donc d'utiliser de l'eau adoucie et, au besoin, de contacter un Service Après Vente.

9. POSSIBLES INCONVÉNIENTS



En cas de dommage au cordon d'alimentation, consultez un centre de service pour le remplacement, puisqu'il est nécessaire d'utiliser un outil spécial.

Les déchets destinés à la transformation ou les matériaux utilisés pour l'entretien, s'ils ne sont pas biodégradables ou s'ils sont polluants, doivent être placés dans des conteneurs spéciaux et livrés aux déchetteries spécialisées.

Vérifiez les opérations à effectuer par l'utilisateur après avoir débranché l'alimentation électrique.

- La machine ne s'allume pas :
 1. Vérifier si la prise est branchée.
 2. Vérifier le courant du réseau et que le disjoncteur ou l'interrupteur principal soient engagés.
 3. Vérifier l'état de la prise et du câble d'alimentation, s'ils sont endommagés les faire remplacer par un personnel qualifié.

- La distribution du café ne démarre pas :
 1. Il n'y a plus d'eau dans le réservoir, remettre à niveau.
 2. La pompe est surchauffée en raison de la surutilisation. Attendre le refroidissement de la pompe et restaurer le disjoncteur thermique

- Distribution irrégulière du café :
 1. Nettoyer le filtre dans le porte-filtre.
 2. Le moulage du café est trop fin ou trop grossier.
- Ne dispense pas de l'eau chaude ou du vapeur :
 1. Il n'y a plus d'eau dans le réservoir ; remettre à niveau.
 2. Buses obstruées ; nettoyer les becs de la buse de vapeur avec une épingle.

Pour tout autre type de problème ou d'inconvénients non précisés, débrancher la fiche, éviter d'effectuer toute interventions directes de réparation ou inspection et contacter un technicien qualifié.



10. MISE HORS DE SERVICE

Temporaire

- Vider le réservoir d'eau et le plateau d'égouttement.
- Arrêter tous les interrupteurs et débrancher la fiche électrique.
- Effectuer les opérations d'entretien.
- Déposer la machine dans un endroit sec, protégé des intempéries et d'un accès exclusif (éviter de la laisser à la portée des mineurs ou des incapables).

Finale

Outre les opérations de mise hors de service temporaires, procéder comme suit :

- Débrancher le câble d'alimentation.
- Emballer la machine avec du carton ou tout autre matériau et la remettre au personnel préposé (à l'élimination des déchets autorisés ou au retrait des matériaux usagés).



Les déchets destinés à la transformation ou les matériaux utilisés pour l'entretien, s'ils ne sont pas biodégradables ou s'ils sont polluants, doivent être placés dans des conteneurs spéciaux et livrés aux déchetteries spécialisées.

11. LE BON CAFÉ

Capacité et régauge du moulage

Le moulage du café sert à augmenter la surface de contact entre le café et l'eau et permettre à l'eau d'éliminer ces substances. Pour obtenir un moulage approprié pour le café expresso, il faut trouver le bon degré et la bonne granulométrie de moulage.

Si le moulage est trop fin, l'eau pourrait prendre trop de temps à passer et pourrait extraire toutes les substances positives mais aussi quelque mauvaise substance et, en restant trop longtemps en contact avec le café, ce pourrait brûler. On obtiendrait donc un café amer et brûlé au goût, avec une crème subtile et très sombre, peut-être avec une tache blanche au centre (signe d'extraction).

Si le moulage est trop grossier, l'eau passerait trop vite et ça ne permettrait pas d'extraire la bonne quantité de substances du café. Le résultat serait une petite tasse avec une crème pâle au goût aqueux, avec peu de corps et d'arôme.

De cette façon (si l'on a utilisé un bon mélange et on a préparé un bon café) le café expresso devrait avoir une crème de noisette avec des nuances plus foncées avec un corps plein et un arôme intense.

Conseils pour obtenir un café expresso parfait

1. Purge (ou flushing)

Une opération fondamentale à effectuer avant chaque expresso, pour garantir une hygiène maximale et la propreté de la boisson. Décrochez le porte-filtre et faire écouler de l'eau pour éliminer les résidus du précédent café et nettoyer les buses de la machine. Cette étape doit être effectuée avant la distribution de chaque expresso.

2. Nettoyage du porte-filtre

Une fois le porte-filtre décroché, il doit être nettoyé avec des brosses spéciales ou des chiffons, pour éliminer les résidus de café et toute la poussière restant dans le filtre. Cela sert à éliminer l'odeur désagréable de brûlé causé par le café précédemment utilisé.

Le porte-filtre doit être complètement et manuellement libéré de tout résidu. La première et la deuxième étape peuvent être inversées, l'important c'est que les deux opérations ont lieu avant l'extraction.

3. Moulage

Le café doit être moulu à l'instant: 15 minutes après le meulage, le produit a déjà perdu environ 65 % des arômes. Cela améliore le goût et la fraîcheur. Il est recommandé d'utiliser un café en grains, placé dans les trémies spéciales (les cloches), dont les parois doivent toujours être transparent et sans tache. Il est possible que les cloches sont recouvertes d'une lueur jaunâtre: cette patine est due à l'huile contenue dans les grains de café qui, au fil du temps, s'oxyde au contact avec l'air et rancit.

4. Pressage

Une fois moulu, le café doit être pressé à l'aide d'un tasseur manuel, qui est le seul outil capable d'assurer une précision maximale.

5. Nettoyage du porte-filtre - deuxième partie

On passe ensuite au nettoyage du porte-filtre, cette fois sur les bords pour enlever l'excès de poussière. Sans cette étape, la poudre de café sur les côtés du porte-filtre va brûler pendant le processus d'extraction, ce qui cause la formation d'arômes désagréables. En outre, cet excès de poudre peut également endommager les joints en caoutchouc à l'intérieur de la machine.

6. Nettoyage des becs

Après avoir nettoyé les bords du porte-filtre, continuer vers les becs, c'est-à-dire les deux extrémités desquelles sort la boisson. Les becs doivent être nettoyés avant chaque distribution du café, de même que tous les autres outils utilisés **pendant le processus.**

7. Extraction

Accrocher le porte-filtre et, enfin, extraire la boisson pendant 20 à 30 secondes, selon les paramètres établis par le Scae (Specialty Coffee Association of Europe).



Chauffage et dosage du lait

1. Verser du lait frais et froid à l'intérieur du pot à lait en le remplissant à moitié.
2. Utiliser 250 ml pour préparer une tasse de lait ; 500 ml de lait à utiliser pour deux tasses.
3. Purger la buse de vapeur pendant quelques secondes.
4. Placer le récipient afin que l'embout de la buse vapeur est juste en dessous de la surface du lait. Tournez le bouton de vapeur à la puissance maximale. Le lait, augmente de volume pendant le réchauffement et produit une sorte de vortex et un bruit pareil au sirote.
5. Ne pas déplacer le récipient de manière à ne pas produire des bulles d'air.
6. Garder la buse de vapeur au-dessous de la surface du lait.
7. Lorsque le lait est environ 65° C et le pot dépasse légèrement le niveau de chaleur supportable par la main, la mousse est prête.
8. Désactiver la pression de vapeur et retirez le pot à lait.
9. Nettoyer la buse de vapeur avec un chiffon humide et purger le bec en activant le vapeur à vide.
10. Dans le cas où il y a des bulles sur la surface, battre légèrement le pot à lait sur le plan de travail.
11. Déplacer le pot à lait avec des petites rotations pour mélanger le lait.
12. Utiliser le lait dans un bref délai pour éviter que la crème devienne liquide à nouveau.

Comment verser la crème

1. Verser le lait monté doucement juste au centre de la tasse, en s'assurant que la crème reste compacte.
2. Lorsque le lait et le café sont bien mélangés et que la tasse est à moitié pleine, augmenter la vitesse de la main en portant le bec du lait sur la tasse et en augmentant l'angle de dosage.
3. Porter le bec du lait sur le bord de la tasse, en le gardant près de la surface de la boisson.
4. Pour créer un effet décoratif, continuer à verser le lait en déplaçant la buse vers le centre en petites étapes et terminer par une étape plus longue.



Menu



CAFE COURT

- Tasse avec une capacité de 90 ml
- 20 ml expresso



CAFE EXPRESSO

- Tasse avec une capacité de 90 ml
- 40 ml expresso



GRAND CAFE NOIR

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 80 ml eau chaude
- 40 ml expresso



AMERICANO

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 80 ml eau chaude
- 40 ml expresso



CAFE-CREME

- Tasse avec une capacité de 90 ml
- 40 ml expresso
- Un peu de crème de lait



GRAND CAFE-CREME

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 80 ml eau chaude
- 40 ml expresso
- Un peu de crème de lait

FLAT WHITE

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 40 ml expresso
- 110 ml lait chaud, un peu de crème



CAFE AU LAIT

- Tasse/verre avec une capacité de 220 ml
- 40 ml expresso
- 180 ml lait chaud, un peu de crème



PETIT LAIT

- Verre avec une capacité de 100 ml
- 20 ml expresso
- 80 ml lait chaud, un peu de crème



CAPPUCCINO

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 40 ml expresso
- 11 ml crème de lait



MOCACCINO

- Tasse avec une capacité de 190 ml
- Cioccolato o cacao
- 40 ml expresso
- Un peu de crème de lit



AFFOGATO (GLACE RECOUVERTE D'UN CAFE BRULANT)

- Tasse avec une capacité de 300 ml
- Glace à la vanille
- 40 ml expresso
- Gaufre





The taste of Perfection

Via Stati Uniti D'America 6/8-20030 Senago (MI)
Ph.02/9986106- Fax.02/99010947
Reg.delle Imprese di Milano (MI-1999-193954)
Cap.Soc.€ 52.000,00i.v. – R.E.A.Milano 1593567
C.F.-P.IVA 12859930153 – N.Mecc.MI 300877
[Http://www.quickmill.it](http://www.quickmill.it)