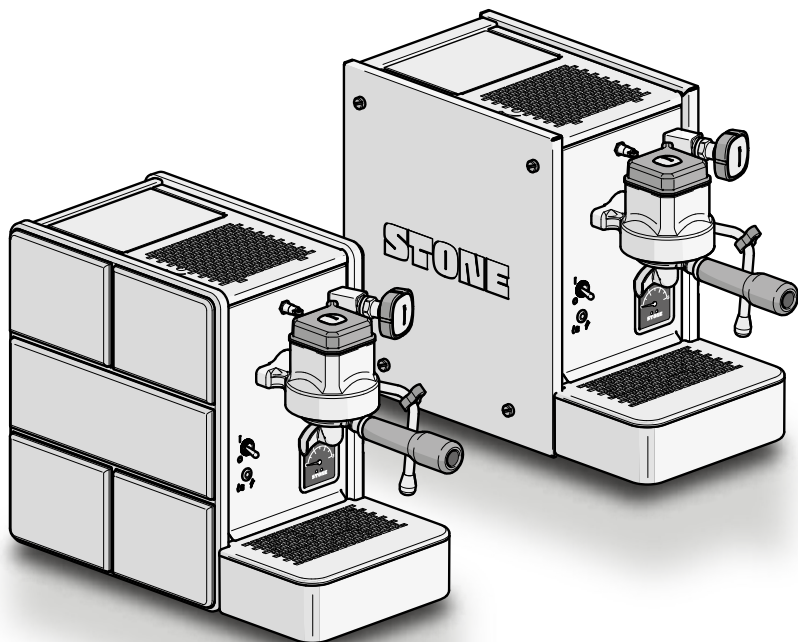


STONE



STONE

STONE Lite

MACHINE À CAFÉ À USAGE
DOMESTIQUE

Manuel d'utilisation et d'entretien

Traduction des instructions originales

FR Félicitations pour avoir choisi la machine à café expresso STONE.

C'est un produit conçu dans le but de satisfaire le besoin d'une excellente qualité dans la tasse pour les boissons à base de café.

Lire attentivement les instructions pour un fonctionnement correct de la machine.

Ce manuel fournit des directives importantes pour l'utilisation, l'entretien et l'installation de la machine en toute sécurité.

Il contient également des conseils utiles qui permettront d'exploiter au mieux le potentiel de la machine STONE.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

STONE S.r.l.

Via E. Curiel 13 - 20060 LISCATE (MI) ITALY

en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit:

Model STONE - STONE LITE

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles applicables des DIRECTIVES et RÈGLEMENTS et modifications et ajouts successifs:

2014/68/UE	Directive sur les équipements sous pression (PED) avec exclusion appliquée au Chapitre 1 Article 1 Par. 2 (f)
2014/30/UE	Directive de compatibilité électromagnétique EMC
2014/35/UE	Directive de basse tension
2012/19/UE	Directive DEEE
2011/65/UE	Directive RoHS
1935/2004/EU	Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires

conforme aux norme:

EN 60335-1:2012 / AC:2014 / A11:2014 / A13:2017 / A1:2019 / A14:2019 / A2:2019 / A15:2021
EN 60335-2-15:2016 / A11:2018
EN 62233: 2008 / AC: 2008
EN 55014-1:2017 / A11:2020
EN 55014-2:1997 / A1:2001 / A2:2008 / AC:1997
EN 61000-3-2: 2014 - EN 61000-3-3:2013

La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la STONE S.r.l. in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIE

La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation

Date d'émission

Liscate 20.12.2022

CEO
Daniele Berenbruch

TABLE DES MATIÈRES



1	INTRODUCTION	6
1.1	<i>SYMBOLES ET TERMINOLOGIE UTILISÉS DANS CE MANUEL</i>	6
1.2	<i>INFORMATIONS GÉNÉRALES</i>	7
1.3	<i>INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ</i>	8



2	DÉBALLAGE	12
2.1	<i>CONTENU DE L'EMBALLAGE</i>	12



3	DESCRIPTION DE LA MACHINE	13
3.1	<i>UTILISATION PRÉVUE</i>	13
3.2	<i>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES</i>	13
3.3	<i>COMPOSANTS PRINCIPAUX MOD. STONE</i>	14
3.4	<i>COMPOSANTS PRINCIPAUX MOD. STONE Lite</i>	15
3.4	<i>ACCESSOIRES</i>	16
3.5	<i>DONNÉES TECHNIQUES</i>	16



4	INSTALLATION	17
4.1	<i>REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU</i>	18
4.2	<i>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE</i>	18



5	DÉMARRAGE	19
----------	------------------------	----



6	FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE	20
6.1	<i>PRÉPARATION DU CAFÉ</i>	21
6.2	<i>DISTRIBUTION DE LA VAPEUR</i>	22
6.3	<i>MODE ECO</i>	23



7	ENTRETIEN	23
7.1	NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR.....	23
7.2	NETTOYAGE DE LA TÊTE DE DISTRIBUTION.....	24
7.3	NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE.....	25
7.4	NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU	26
7.5	NETTOYAGE DU BAC DE VIDANGE	26
7.6	DÉTARTRAGE.....	27
7.7	CHANGEMENT D'EAU DANS LA CHAUDIÈRE.....	27



8	ALARMES ET ANOMALIES	29
8.1	ALARMES	29
8.2	ANOMALIES, CAUSES ET SOLUTIONS.....	29
8.3	INACTIVITÉ	31



9	ÉLIMINATION	31
----------	--------------------------	----

1 - INTRODUCTION

AVANT D'EFFECTUER TOUTE INTERVENTION SUR LA MACHINE, L'UTILISATEUR DOIT LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL ET LES SUIVRE TOUT AU LONG DES OPÉRATIONS.



EN CAS DE DOUTE SUR LA BONNE INTERPRÉTATION DES INSTRUCTIONS, CONTACTER NOTRE SERVICE D'ASSISTANCE POUR LES ÉCLAIRCISSEMENTS NÉCESSAIRES.

1.1 Symboles et terminologie utilisés dans ce manuel



DANGER : ce symbole indique des informations ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées avec soin, peuvent entraîner des blessures graves. Source potentielle de blessure ou d'atteinte à la santé.



ATTENTION

Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations, des prescriptions ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées correctement, peuvent entraîner des dommages ou des dysfonctionnements.



INFORMATION

Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations surtout sujet d'une importance particulière. Le non-respect de ces indications peut entraîner l'annulation de la garantie.



LIRE attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche.



ATTENTION : machine sous tension !



Avant d'entreprendre toute opération d'entretien, débrancher l'alimentation électrique.



ATTENTION : parties chaudes en contact !



Porter des gants de protection.



OPÉRATEUR : ce symbole indique les informations ou les procédures relatives à l'utilisateur de la machine. Procédures relevant des compétences de la personne formée quant au fonctionnement, à l'utilisation et l'entretien ordinaire de la machine.



TECHNICIEN QUALIFIÉ : ce symbole indique des informations ou des procédures relatives à l'entretien extraordinaire (électrique/mécanique) pour une personne qualifiée et autorisée par le fabricant

1.2 informations générales

Ce manuel est une partie essentielle du produit **STONE** ; il est donc important de lire attentivement les mises en garde et les précautions ci-jointes avant la mise en fonction de la machine. En particulier les indications concernant la sécurité lors de l'installation, la mise en fonction, l'utilisation et le nettoyage. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr où il peut être mis à la disposition de tous les utilisateurs de la machine.



La description des machines à café ci-dessous est de nature générale et peut donc ne pas inclure tous les détails sur les divers composants.

La langue officielle choisie par le fabricant est l'italien.

Ce manuel reflète l'état de la machine au moment de la livraison. **STONE** se réserve le droit d'apporter, à tout moment, toutes les modifications qu'elle juge appropriées à la production de masse et de mettre à jour les manuels associés sans obligation de mettre à jour la production et les manuels précédents ni d'informer les utilisateurs des machines précédemment fournies



ATTENTION


LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUT DOMMAGE CAUSÉ À DES PERSONNES OU À DES OBJETS À LA SUITE DE :

- Mauvaise utilisation de la machine.
- Utilisation par un personnel inadapté (non autorisé et/ou non formé).
- Défauts d'alimentation.
- Manque d'entretien des composants de la machine.
- Modifications de machines non autorisées par le fabricant.
- Utilisation de pièces de rechange non originales.
- Remplacement des composants fournis avec la machine par d'autres composants ayant des caractéristiques techniques différentes des nominales.
- Non-respect de ces instructions.
- Non-respect des règles de sécurité.

TRANSPORT et MANUTENTION



Lors de la manutention de la machine, prendre les précautions nécessaires pour éviter qu'il ne tombe, en endommageant les personnes, les animaux et les choses, au-delà de la machine elle-même. Ne jamais effectuer seul cette opération. Il est conseillé que l'appareil soit manutentionné par deux personnes.

Lors de la manutention de la machine dans l'emballage, veiller à respecter l'inscription « **HAUT** » (identifiée par le symbole ) présent sur l'emballage.

Ne pas retourner la machine pendant la manutention. Manipuler avec soin.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une manutention imprudente ou non conforme aux instructions fournies.

1.3 Mises en garde de sécurité

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



1. Lire toutes les instructions
2. Ne pas laisser les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, carton, etc.) à la portée des enfants, car ces éléments sont des sources potentielles de danger.
3. Installer la machine sur une surface plane et hydrofuge (stratifié, acier, céramique, etc.) à l'écart des sources de chaleur (four, cuisinière, foyer, etc.) et dans des conditions où la température ne descende pas en dessous de 5 °C. Maintenir au chaud.
4. Ne pas utiliser à l'extérieur.
5. Usage domestique uniquement.
6. Ne pas laisser la machine exposée à des agents environnementaux ni la placer dans des pièces humides.
7. Ne pas obstruer les grilles et ne pas couvrir avec des chiffons, etc.
8. Conserver la machine emballée dans un endroit sec, non exposé aux agents environnementaux et dans des conditions où la température ne baisse pas en dessous de 5 °C.
9. Ne pas mettre d'objets lourds sur l'emballage.
10. En cas d'urgence, comme un incendie, un bruit inhabituel, une surchauffe, etc., agir immédiatement, débrancher l'alimentation électrique.
11. L'installation et la réparation doivent être conformes aux codes et règlements locaux de sécurité électrique.
12. Ne pas laisser pendre le câble de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
13. L'installation de la machine **STONE** doit se faire après avoir lu et compris ce manuel

- 14.** Cette machine n'est sûre que lorsqu'elle a été correctement connectée à un système efficace de mise à la terre.
- 15.** Toujours brancher la prise d'abord à la machine, puis le câble à la prise murale. Pour mettre hors tension, placer l'interrupteur sur OFF, puis débrancher la prise murale.
- 16.** Vérifier que les données de la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation électrique principale à laquelle la machine sera reliée. Avant de brancher la machine au réseau électrique, s'assurer que sa tension, sa fréquence et sa puissance correspondent à celles du réseau électrique local. Les données électriques sont indiquées sur la plaque signalétique de la machine.
- 17.** Il est déconseillé d'utiliser des accessoires tels que des adaptateurs, des prises multiples ou des rallonges qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil car ils peuvent provoquer des blessures, un incendie ou un choc électrique.
- 18.** Ne pas utiliser cette machine si son cordon, sa fiche ou toute autre pièce est endommagée ou si la machine fonctionne mal. Renvoyer la machine au centre de service agréé le plus proche pour la vérification, la réparation ou le réglage. **ATTENTION** : Le cordon d'alimentation ne doit pas être remplacé par l'utilisateur.
- 19.** Cette machine a été conçue dans le seul but de produire du café et la distribution de vapeur pour les boissons chaudes. Toutes les autres utilisations sont inappropriées et dangereuses. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages dus à une utilisation inappropriée.
- 20.** Pour se protéger des chocs électriques lors de l'utilisation de tout appareil électrique, y compris la machine **STONE** :
 - a.** Ne pas plonger la machine même, le cordon et les fiches dans l'eau ou tout autre liquide et ne pas laisser les pièces internes de la machine entrer en contact avec du liquide.
 - b.** Éviter que le cordon d'alimentation ne soit tiré ou étiré.
 - c.** Ne pas utiliser la machine les mains ou les pieds humides.
 - d.** Ne pas laisser les enfants ou les personnes non formées utiliser la machine.
 - e.** Ne pas utiliser la machine pieds nus.
 - f.** Installer un disjoncteur sur l'alimentation électrique de la machine.
 - g.** Ne pas renverser de liquides sur le sommet de la machine.

- h. La machine ne doit pas être exposée à des éléments tels que la lumière du soleil, la pluie, la neige, des températures extrêmes, etc.
 - i. Éviter toute éclaboussure d'eau sur le connecteur.
- 21.** Toujours utiliser des pièces de rechange et des accessoires certifiés et fabriqués par **STONE**.
- 22.** Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance, éteindre la machine au moyen de l'interrupteur d'alimentation, la débrancher de l'alimentation électrique et attendre qu'elle refroidisse.
- 23.** Cet appareil est destiné à un usage domestique.
- 24.** Si la machine fonctionne de manière incorrecte ou si elle cesse de fonctionner, l'éteindre immédiatement et la débrancher de l'alimentation électrique. Ne pas tenter de la réparer mais contacter un technicien **STONE** agréé et qualifié. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou un revendeur agréé en utilisant uniquement des pièces d'origine.
- 25.** Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes, elle doit être conservée à une température supérieure à zéro (0 °C/32 °F). Cela empêchera le système hydraulique de geler, ce qui pourrait endommager les tuyaux internes et la chaudière.
- 26.** La machine doit être utilisée avec de l'eau potable. Si l'approvisionnement local en eau a une teneur élevée en minéraux, utiliser un adoucisseur d'eau. Une accumulation de dépôt minéral peut restreindre l'écoulement de l'eau dans le système hydraulique, endommageant la machine et provoquant un risque de blessures. À l'inverse, des eaux très « pures » peuvent interférer avec les signaux électroniques lus par la machine pour les indications de niveau de la chaudière et du réservoir d'eau. Utiliser de l'eau filtrée.
- 27.** La machine ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne reçoivent une supervision ou des instructions sur l'utilisation de la machine par une personne responsable de leur sécurité.
- 28.** Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- 29.** Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 30.** Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de l'alimentation.

- 31.** Pour assurer le bon fonctionnement et l'efficacité de la machine, il est nécessaire de suivre les instructions du fabricant, en effectuant les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire.
- 32.** Pendant le fonctionnement de la machine, certaines pièces atteignent des températures élevées, telles que les groupes de distribution, les porte-filtres et les buses vapeur.
Veiller à ne pas toucher ou mettre les mains sous ces pièces pendant l'utilisation, pour éviter les échaudures ou les brûlures. Toujours utiliser les boutons et poignées appropriés de la machine.
- 33.** Installer le porte-filtre en l'insérant dans la tête de l'unité et tourner la poignée correspondante de gauche à droite. Le porte-filtre est correctement inséré une fois qu'il est fermement à l'intérieur de la tête de l'unité et que la poignée se trouve à 90 degrés de la partie frontale de la machine
- 34.** Ne pas retirer (désengager/libérer) le porte-filtre pendant la préparation du café. Un risque de brûlures peut se présenter si le porte-filtre est retiré pendant les cycles d'infusion.
- 35.** Faire très attention aux éléments chauffants qui peuvent libérer de la chaleur résiduelle après emploi.
- 36.** Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- 37.** La machine à café ne doit pas être placée dans une armoire lors de son utilisation.
- 38.** Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
 - maisons de ferne
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
 - des environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.



2 - DÉBALLAGE

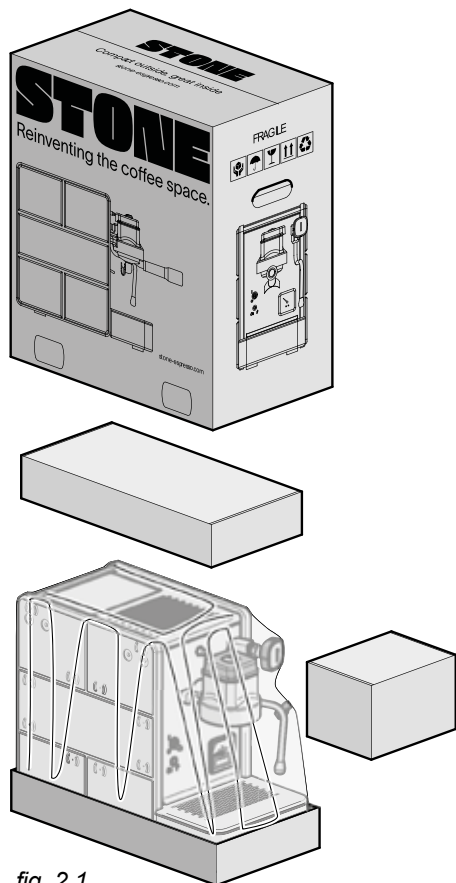


Le personnel chargé de l'installation de la machine doit, avant de procéder, lire ces instructions et, en particulier, les sections précédentes concernant les informations générales et les exigences de sécurité.



2.1 Contenu de l'emballage

La machine est livrée entièrement montée (à l'exception des accessoires contenus dans les boîtes spécifiques - fig. 2.1).



fig_2.1

Le poids de la machine à vide est indiqué directement sur l'emballage ou il est visible sur la plaque de marquage « CE » apposée sur la machine.

La machine emballée doit être protégée dans un local abrité et sec jusqu'à son installation dans un environnement approprié.

Après le retrait de l'emballage, il faut vérifier que les composants soient en parfait état et qu'il n'y ait pas de traces d'altérations, de parties endommagées, etc.

En outre il faudra vérifier que la machine ait toutes ses parties, les éventuels accessoires et la documentation technique conformément aux documents de transport.



ATTENTION ! Avant de procéder à l'installation, en cas d'anomalies constatées lors des contrôles à la livraison, rapporter les constatations au fabricant.



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

Ces éléments doivent être éliminés conformément aux règles locales en vigueur.

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Utilisation prévue

La machine a été conçue et réalisée pour être utilisée pour la préparation de café expresso et de boissons chaudes.

Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.

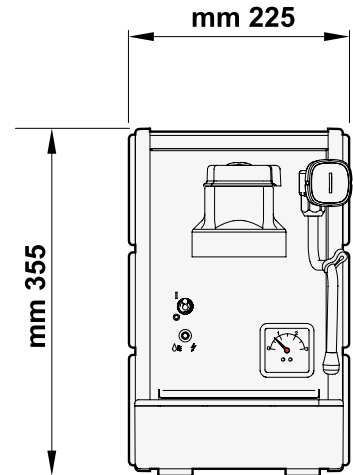
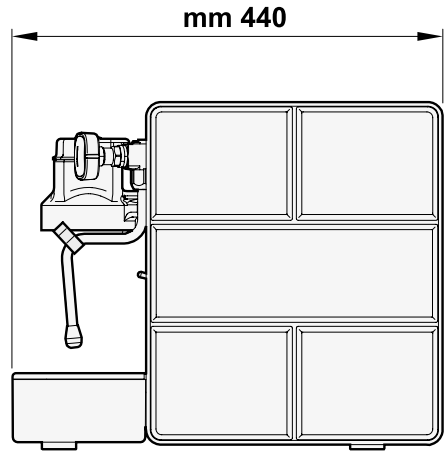


Le fabricant ne peut être tenu responsable en cas de dommages aux personnes ou aux choses en raison d'une utilisation inappropriée, erronée ou irrationnelle de la machine

L'opérateur doit toujours suivre les indications contenues dans ce manuel. En cas de panne ou si la machine ne fonctionne pas correctement, l'éteindre et ne tenter aucune réparation directe. Contacter le centre d'assistance.

3.2 Spécifications techniques

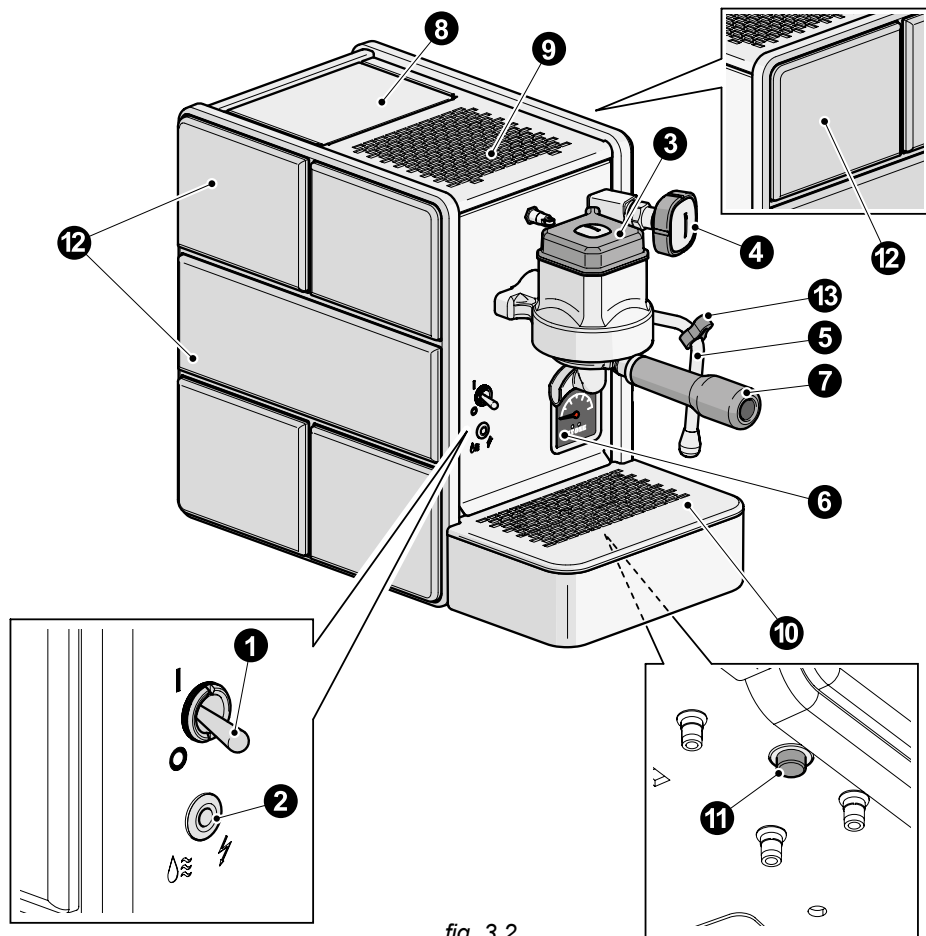
- **Eco mode** disponible (voir le par. 6.3)
- **Capacité de la chaudière :**
1,5 litre - (1000 W)
- **Tension (version A) :** 220-240V - 50/60 Hz
pour les versions CE
Tension (version B) : 115V - 60 Hz
pour les versions USA/CAN
- **Résistance du groupe café :**
100-200 W
- **Réservoir d'eau amovible :**
1,2 L
- **Dimensions et poids (fig_3.1)**
Largeur : 225 mm
Profondeur : 440 mm
Hauteur : 355 mm
Poids : 20,5 kg
- **Panneaux (frontal, supérieur, arrière) :**
Acier inoxydable
- **Panneaux latéraux :**
Disponible en différentes couleurs et matériaux



fig_3.1



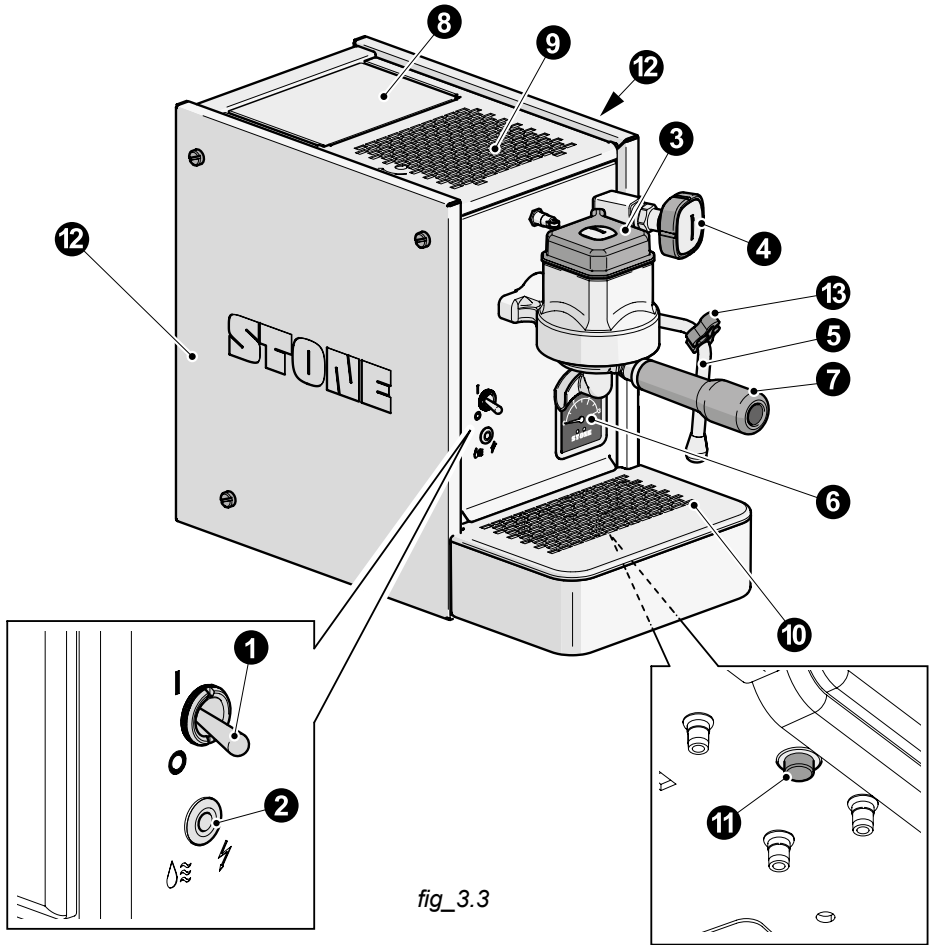
3.3 Composants principaux mod. STONE (fig_3.2)



fig_3.2

- | | |
|---|---|
| <p>1. ON / OFF :
« O » = OFF
« I » = ON</p> <p>2. Lampes témoins.</p> <p>3. Bouton de distribution du café</p> <p>4. Bouton de distribution de la vapeur.</p> <p>5. Buse vapeur</p> <p>6. Manomètre.</p> | <p>7. Porte-filtre.</p> <p>8. Compartiment porte-réservoir d'eau</p> <p>9. Chauffe-tasses</p> <p>10. Grilles repose-tasses + bac.</p> <p>11. Bouton Eco Mode.</p> <p>12. Panneaux latéraux amovibles</p> <p>13. Manche de buse à vapeur</p> |
|---|---|

3.4 Composants principaux mod. STONE Lite (fig_3.3)



fig_3.3

- | | |
|---|---|
| <p>1. ON / OFF :
« O » = OFF
« I » = ON</p> <p>2. Lampes témoins.</p> <p>3. Bouton de distribution du café</p> <p>4. Bouton de distribution de la vapeur.</p> <p>5. Buse vapeur</p> <p>6. Manomètre.</p> | <p>7. Porte-filtre.</p> <p>8. Compartiment porte-réservoir d'eau</p> <p>9. Chauffe-tasses</p> <p>10. Grilles repose-tasses + bac.</p> <p>11. Bouton Eco Mode.</p> <p>12. Panneaux latéraux</p> <p>13. Manche de buse à vapeur</p> |
|---|---|

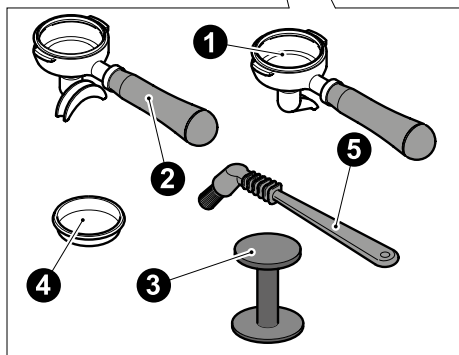
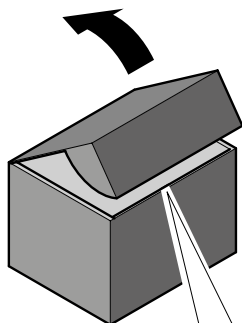


3.5 Accessoires

La machine est fournie avec un riche éventail d'accessoires (fig. 3.4).

À l'intérieur de la première boîte se trouvent les pièces et accessoires suivants :

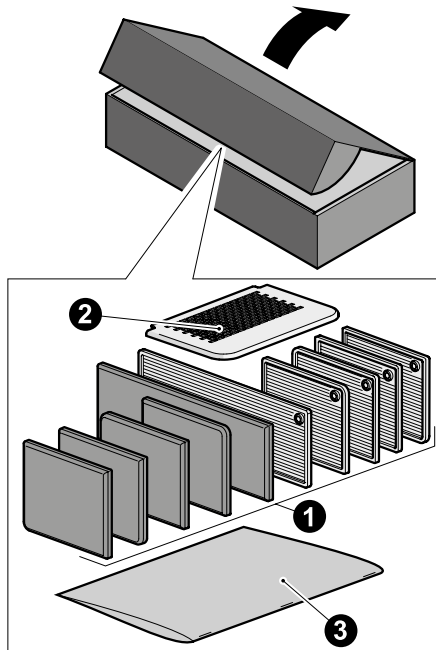
1. Porte-filtre - simple (Uniquement pour le modèle STONE)
2. Porte-filtre - double
3. Pilon
4. Filtre aveugle
5. Brosse de nettoyage de la tête de distribution.



fig_3.4

À l'intérieur de la deuxième boîte se trouvent les pièces et accessoires suivants (fig. 3.5) :

1. Panneaux latéraux amovibles (Uniquement pour le modèle STONE)
2. Grille
3. Manuel utilisateur.



fig_3.5

3.5 Données techniques

Tension

- Voir la plaque signalétique sur la machine.

Puissance

- Voir la plaque signalétique sur la machine.

Température

- La machine ne doit pas fonctionner à des températures inférieures à 5 °C et supérieures à 36 °C.

Eau

- La machine doit être utilisée avec de l'eau potable douce et propre. Si l'approvisionnement local en eau a une teneur élevée en minéraux, utiliser un adoucisseur d'eau. La dureté de l'eau doit être comprise entre F° 4 - 7° (français) / D° 7 - 16° (allemands). Une accumulation de dépôt minéral peut restreindre l'écoulement de l'eau dans le système hydraulique, endommageant la machine et provoquant un risque de blessures.

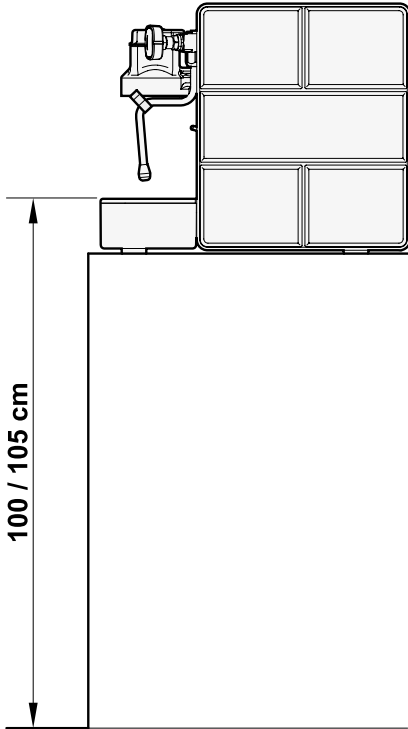
Capacité de la chaudière

- 1,5 litres

4 - INSTALLATION

La machine ne doit être installée que dans des endroits où l'utilisation est facile et facile d'accès.

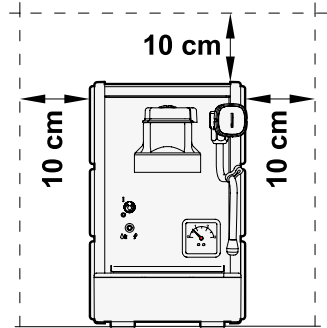
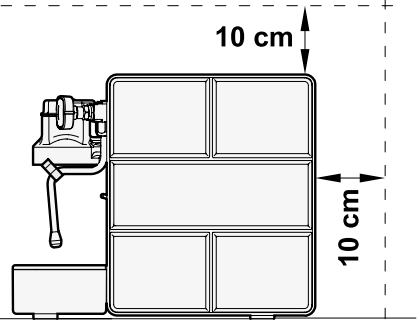
Le plan d'appui doit être plat, sec, lisse, stable et à une hauteur telle que la base se trouve à au moins 100/105 cm environ du sol. (fig_4.1)
Ne pas utiliser ni installer à proximité de jets d'eau.



fig_4.1

Afin de garantir un fonctionnement normal, la machine doit être installée dans des zones où la température ambiante est comprise entre + 5 °C et + 36 °C ; l'humidité ne doit pas dépasser 70 %.

S'assurer qu'il y ait un espace ouvert d'au moins **10 cm** de chaque côté et derrière la machine pour permettre une ventilation adéquate et faciliter l'utilisation et le déroulement de toute opération d'entretien. (fig_4.2)



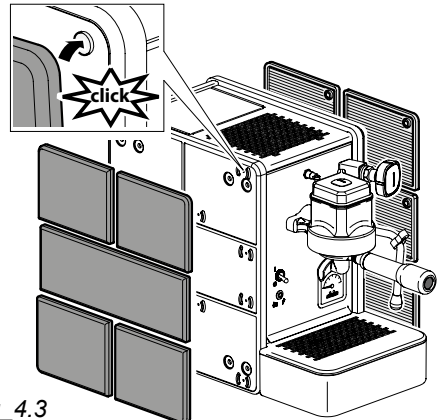
fig_4.2



Si la machine est mouillée ou très humide, attendre qu'elle soit complètement sèche avant de l'installer ou de l'utiliser.

Uniquement pour le modèle STONE

La machine est fournie sans les panneaux latéraux amovibles. Appliquer les 10 panneaux magnétiques (5 par côté) en respectant la disposition indiquée sur la figure 4.3



fig_4.3



4.1 Remplissage du réservoir d'eau

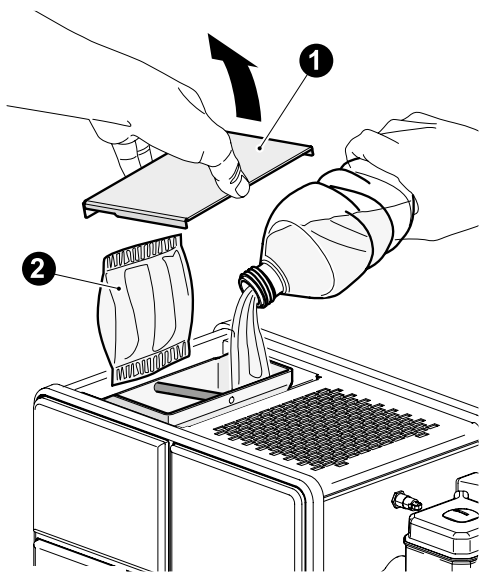


Veillez à utiliser de l'eau d'une dureté adaptée à ce type de machine (voir le par. 3.5 page 15)

La machine doit fonctionner avec de l'eau potable douce et propre. Ne jamais essayer de faire fonctionner la machine avec de l'eau d'une dureté autre que celle spécifiée au paragraphe 3.5.

Soulever le couvercle du compartiment réservoir (1 fig. 4.4) et remplir avec de l'eau (MAX 0,9 L). Le fabricant recommande d'insérer un sachet adoucisseur dans le réservoir d'eau.

Faire attention à ne verser de l'eau que dans le réservoir d'eau, si nécessaire s'aider d'un entonnoir (pour retirer le réservoir pour le nettoyer voir le chap. Entretien page 22). Remplacer le couvercle du compartiment du réservoir d'eau.



fig_4.4



Contrôler sur l'emballage la validité de l'adoucisseur utilisé (quantité de litres)

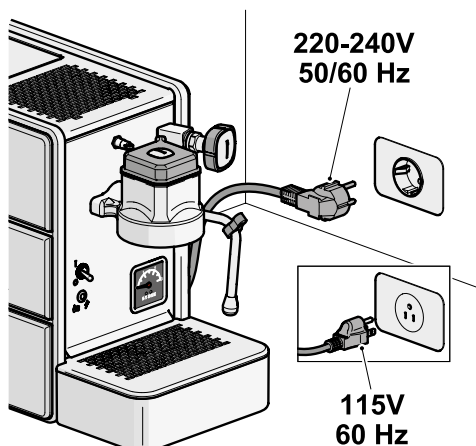
4.2 Alimentation électrique



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

L'installation de mise à la terre doit être effectuée conformément à la réglementation en vigueur.

Raccorder le cordon d'alimentation (fig. 4.5)



fig_4.5



Disposer tout excès de câble sur le plan de travail de manière à ce qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ou provoquer un trébuchement.

Le câble doit être correctement positionné et sortir de la machine au centre de la face arrière dans la rainure spéciale dans la partie inférieure du panneau en tôle.

ATTENTION :



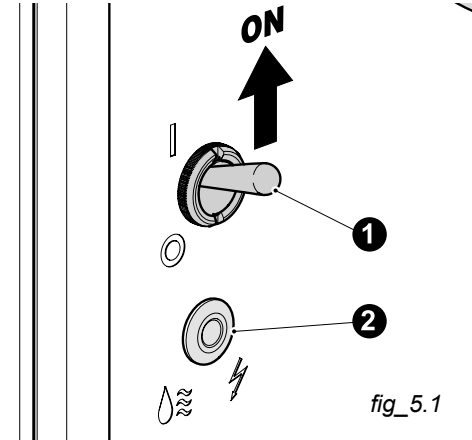
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou par une personne de qualification équivalente, afin d'éviter tout risque.

5 - MISE EN ROUTE

Nous supposons que la machine a été correctement installée.

- Allumer l'interrupteur d'allumage/arrêt (1 - fig._5.1) de la position « 0 » à la position « I ».

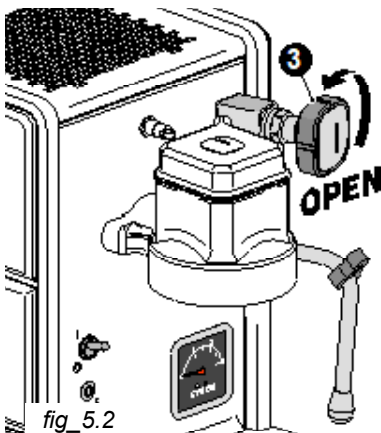
Le voyant (2 - fig._5.1) s'allume avec une lumière fixe blanche.



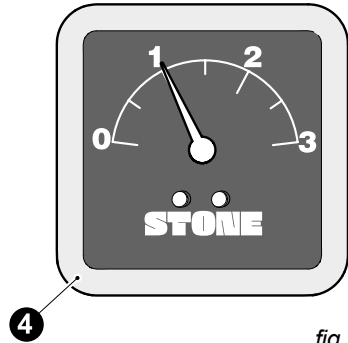
- Ouvrir le bouton de la vapeur (3 - fig._5.2) pour commencer le remplissage de l'eau de la chaudière (il faut entendre le bruit de la pompe).

Lorsque la chaudière est correctement remplie d'eau, la pompe s'arrête (le bruit s'arrête).

- Fermer ensuite le bouton de la vapeur.



Le chauffage de la chaudière commence. Attendre que le manomètre de la chaudière (4 - fig._5.3) indique environ 1 bar.



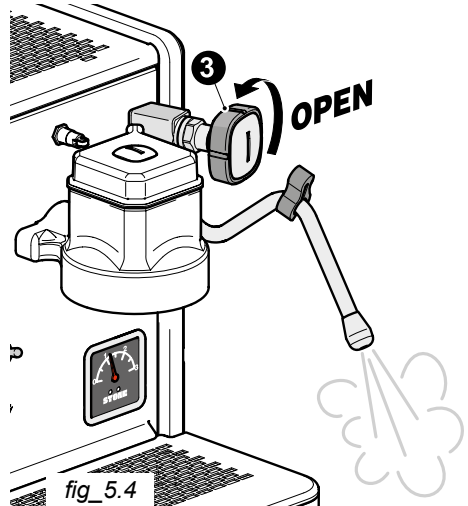
- Ouvrir le bouton de la vapeur (3 - fig._5.4) pendant 5 secondes pour faire sortir un peu de vapeur.



Cette opération est très importante car elle élimine toute dépression à l'intérieur de la chaudière qui pourrait provoquer l'aspiration du lait à l'intérieur de cette dernière une fois la distribution de vapeur démarrée.

Refermer le bouton de la vapeur.

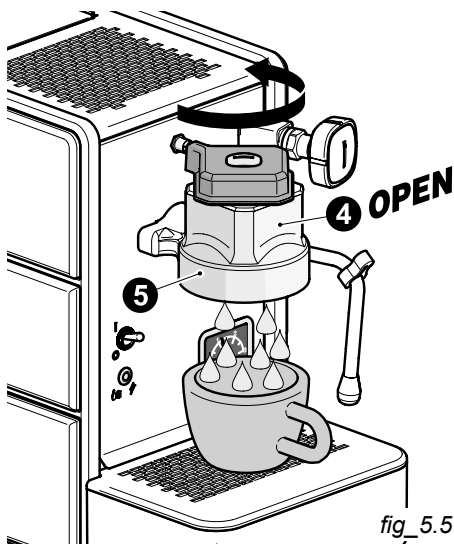
- Attendre que le manomètre de la chaudière (4 - fig._5.3) atteigne de nouveau 1 bar.





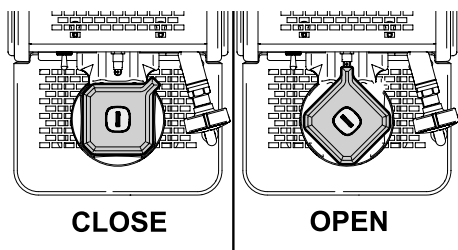
- Lourner complètement dans le sens anti-horaire la palette d'infusion (4 - fig._5.5). Vider une tasse d'eau chaude de la tête du groupe infuseur (5).

Cette opération ne doit être effectuée qu'une seule fois à la première utilisation.



fig_5.5

- Tourner complètement dans le sens horaire la palette d'infusion pour arrêter le flux de l'eau (fig._5.6)



fig_5.6

- La machine est alors prête à l'emploi

Laisser un temps de chauffage de 15 à 18 minutes pour que la tête du groupe soit complètement chauffée : la qualité de l'expresso sera bien meilleure avec un groupe et un porte-filtre inséré chauds.



6 - FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE



S'assurer que la machine est prête pour un fonctionnement sûr comme décrit dans les chapitres précédents.



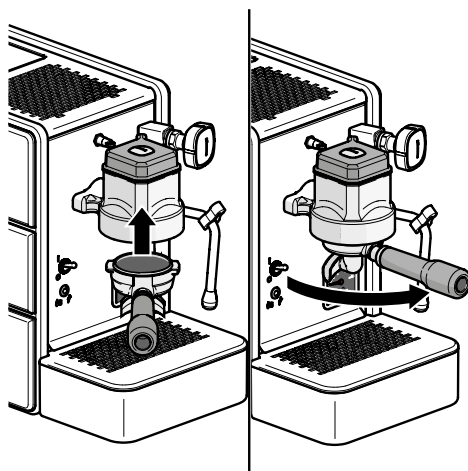
ATTENTION :

Lorsque la machine est prête le groupe porte-filtre chauffe. Faire attention



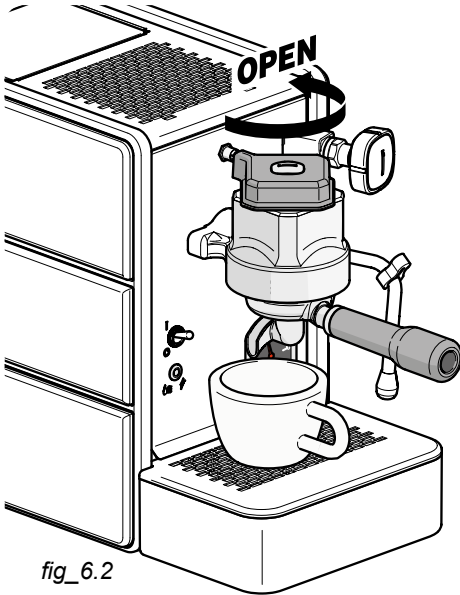
Il est conseillé d'effectuer une première distribution d'eau sans café avec un porte-filtre neuf ou lors de sa première utilisation. Cette opération est recommandée pour éliminer tout résidu de traitement

1. Installer le porte-filtre en l'insérant dans la tête du groupe et tourner la poignée du porte-filtre de gauche à droite. Le porte-filtre est correctement inséré une fois qu'il est fermement à l'intérieur de la tête du groupe et que la poignée se trouve à 90 degrés de l'avant de la machine (fig._6.1)



fig_6.1

2. Tourner maintenant la palette d'infusion pour démarrer l'écoulement de l'eau à travers le porte-filtre. (fig_6.2)

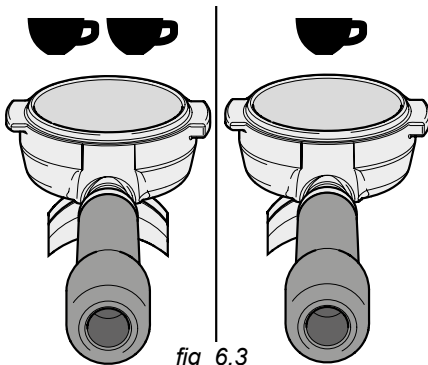


fig_6.2

3. Il est important de laisser le porte-filtre accroché dans la tête du groupe lorsqu'il n'est pas utilisé. Le porte-filtre doit rester chaud pour une infusion optimale. Cela empêchera également le joint à l'intérieur de la tête du groupe de sécher prématurément.

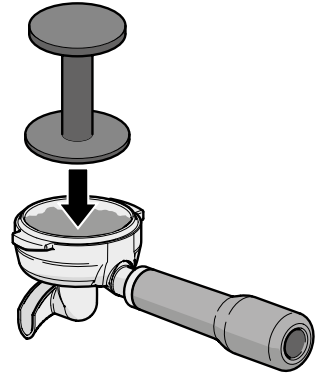
6.1 Préparation du café

1. Choisir le porte-filtre pour la préparation d'une ou deux tasses en une seule distribution (fig_6.3).



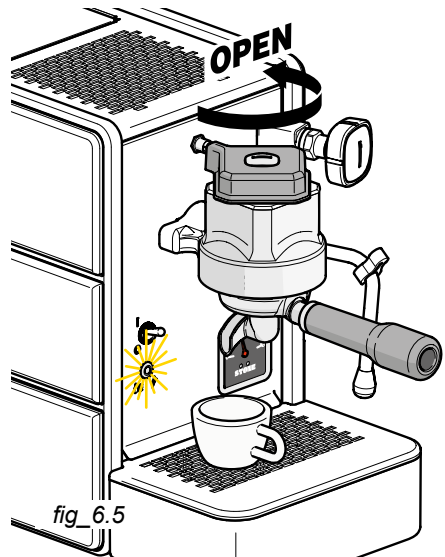
fig_6.3

2. Remplir le café moulu et presser (fig_6.4) en retirant tout résidu de café sur le bord du filtre



fig_6.4

2. Accrocher le porte-filtre au groupe de distribution et positionner la (les) tasse (s) sous le bec de distribution de café.



fig_6.5

3. Commencer la distribution en tournant la palette dans le sens antihoraire. Pour arrêter la distribution, tourner la palette dans le sens horaire. La LED blanche clignote pendant la phase de préparation, puis redevient fixe une fois cette phase terminée.

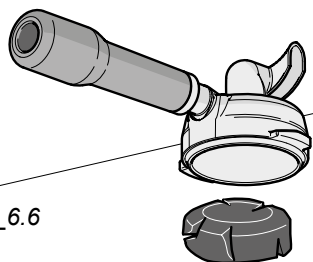
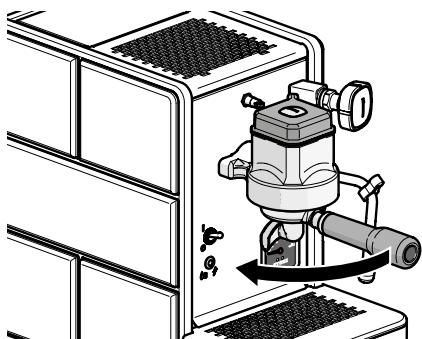


La durée maximum d'une distribution est de 100 secondes. Passé ce délai, la distribution s'arrête automatiquement même si l'utilisateur n'a pas fermé le levier.

La distribution est prioritaire sur le remplissage: si une distribution est demandée alors que la machine fait le plein d'eau, le remplissage est momentanément interrompu et la distribution démarre régulièrement. Il est possible de distribuer même lorsque la machine n'a pas encore atteint le premier niveau.



4. Enlever le porte-filtre pour le vider et le nettoyer, ensuite le raccrocher (fig_6.6)

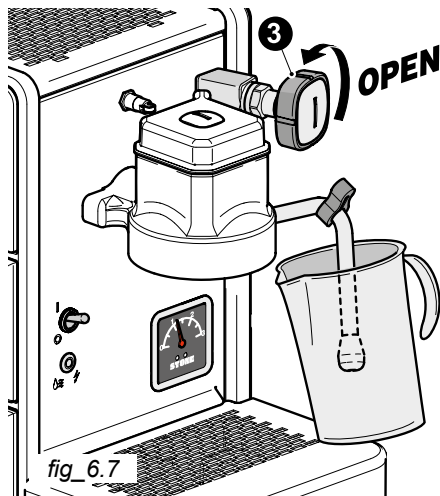


fig_6.6

6.2 Distribution de vapeur

Avec la machine allumée et le manomètre en pression (voir le chap. 5 page 18) il est possible de distribuer la vapeur avec la buse prévue à cet effet.

Prendre un pot et plonger la buse vapeur dans la boisson et ouvrir le robinet vapeur (3 - fig_6.7)

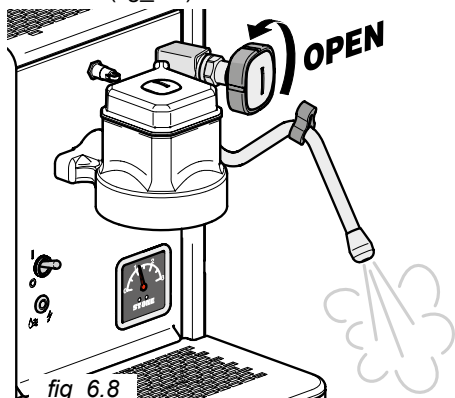


fig_6.7

Lorsque la distribution souhaitée est terminée, fermer le robinet et retirer le pot. Nettoyer la buse avec un chiffon humide.



Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes puis nettoyer à nouveau avec un chiffon humide (fig_6.8)



fig_6.8

**ATTENTION :**

Le jet de vapeur peut provoquer des brûlures.

Pour prévenir le risque de brûlures, utiliser la petite poignée en plastique pour manipuler la buse vapeur.

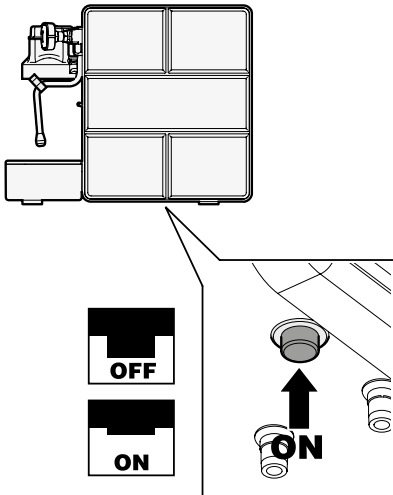


Pour des résultats optimaux : conserver le lait à $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41\text{ }^{\circ}\text{F}$)

6.3 Mode ECO

Lorsque le mode ECO est activé, la machine se met en veille après 60 minutes d'inactivité. Lorsque la machine est en veille, tous les éléments chauffants sont éteints et la distribution n'est pas possible. La machine sort de la veille en actionnant la palette de distribution.

Pour activer le mode **ECO-ON** appuyer sur le bouton sous la machine (fig_6.9).



fig_6.9



La machine est fournie par l'usine avec le mode ECO mode activé.

7 - ENTRETIEN

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



opérations spéciales doivent être effectuées lorsque la machine est en marche.

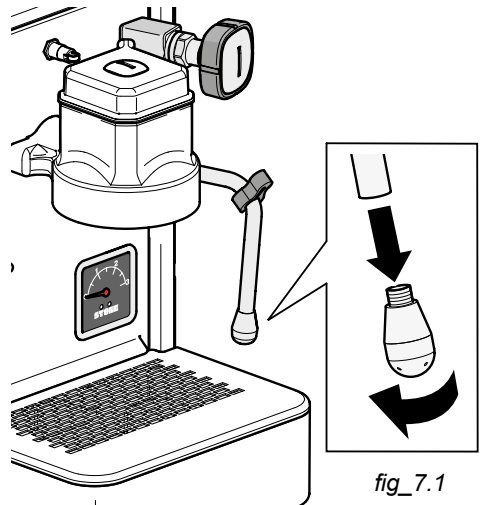
Ne pas nettoyer la machine en utilisant des instruments métalliques ou abrasifs, tels que de la laine d'acier, des brosses métalliques, des aiguilles, etc. ou des détergents génériques (alcool, solvants, etc.).

Au besoin, utiliser des détergents spéciaux pour machines à café qui peuvent être achetés dans des centres de service spécialisés.

Laisser la machine propre prolonge sa durée de vie et produit de bien meilleurs expressos.

7.1 Nettoyage de la buse vapeur

1. Nettoyer la buse vapeur après chaque utilisation en l'essuyant avec un chiffon humide. Allumer la buse vapeur pour évacuer la condensation et les résidus de lait.
2. Si les jets de vapeur sont obstrués par du lait séché, dévisser la buse et débloquer/nettoyer avec un trombone (fig_7.1).



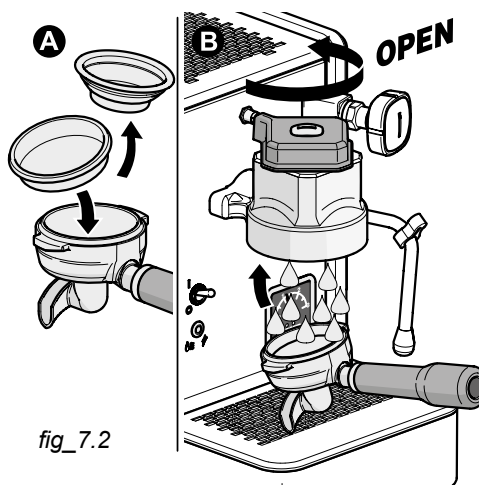
fig_7.1



7.2 Nettoyage de la tête de distribution

RINÇAGE

1. Retirer le panier du filtre du porte-filtre et monter le filtre aveugle (**A** - fig_7.2).
2. Pendant que l'eau d'infusion coule légèrement, insérer le porte-filtre dans la tête du groupe, en faisant tourner le porte-filtre d'avant en arrière (**B** - fig_7.2). Continuer à vider le panier aveugle d'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit claire.
3. Effectuer le rinçage de la tête du groupe tous les jours.



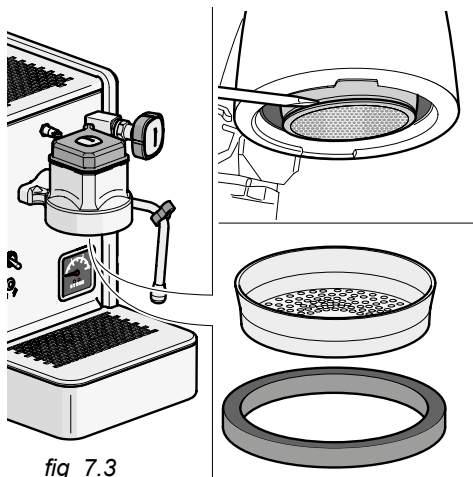
fig_7.2

GRUPE TÊTE DE DISTRIBUTION

1. Chaque semaine, après le rinçage, ajouter une petite quantité de détergent pour le café expresso dans le panier aveugle. Diluer le détergent dans l'eau chaude et insérer le porte-filtre dans la tête du groupe. Ce détergent est disponible auprès de tout revendeur agréé.
2. Activer et désactiver la palette du groupe toutes les 10 secondes environ. Le répéter plusieurs fois.

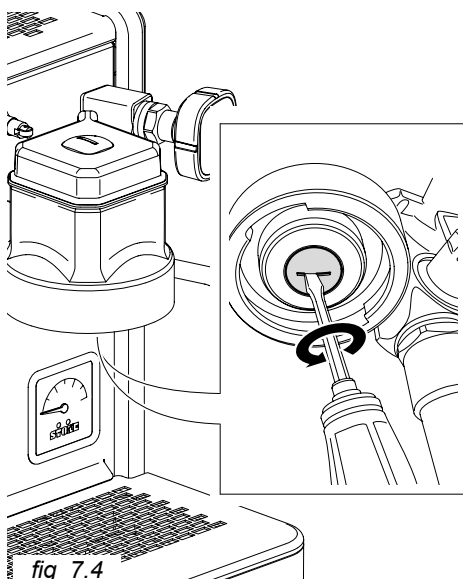
RETRAIT DE LA DOUCHETTE, DU DIFFUSEUR ET DU JOINT DE LA TÊTE

1. À l'aide d'un petit tournevis plat, soulever le bord intérieur de la douchette (**1**) et la retirer avec le joint (**2**) comme indiqué dans la fig_7.3.



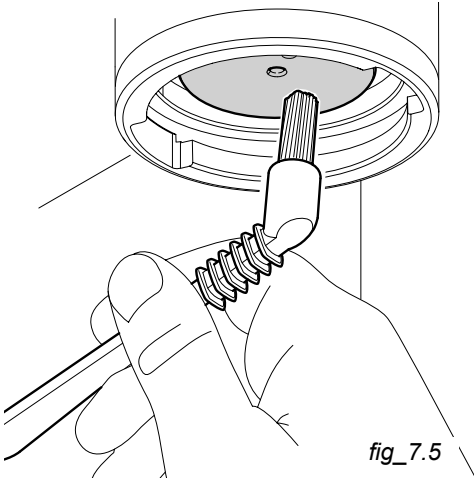
fig_7.3

2. Avec le même tournevis, dévisser le diffuseur (**3**) de la tête (fig_7.4).

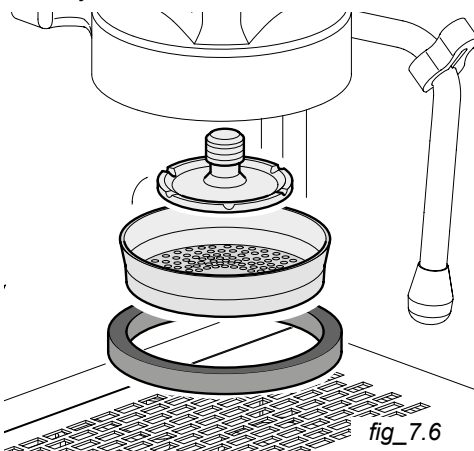


fig_7.4

3. Frotter l'intérieur de la tête du groupe avec la brosse fournie pour le nettoyage (fig_7.5).



4. À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer la zone où le porte-filtre s'accroche à la tête du groupe.
5. Faire tremper les parties métalliques qui ont été retirées dans une solution composée de 2 cuillères à café de détergent pour espresso et de l'eau chaude. Laisser tremper 10 minutes. Rincer abondamment, nettoyer et restituer.
6. Revisser le diffuseur de la tête en respectant l'ordre illustré sur la figure 7.6. Pour finir, insérer et accrocher la douchette avec son joint.

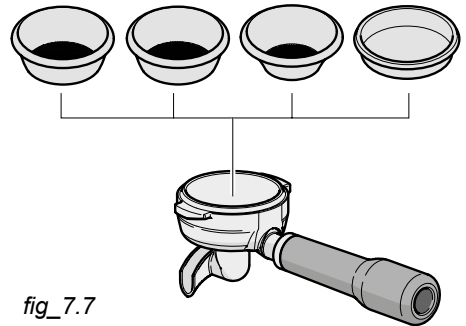


Si les éléments de la tête sont usés ou endommagés, les remplacer. Ces articles sont des consommables. Contactez votre revendeur agréé **STONE**.

7.3 Nettoyage du porte-filtre

PORTE-FILTRE

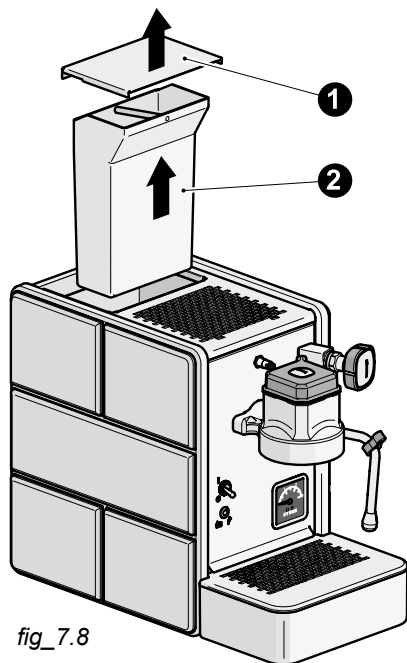
1. Retirer le panier du filtre de la poignée du porte-filtre à l'aide d'un petit tournevis ou la partie inférieure du panier aveugle (fig_7.7)
2. Nettoyer l'intérieur du panier et le porte-filtre avec un chiffon humide.
3. Si des huiles de café se sont accumulées, faites tremper l'extrémité métallique du porte-filtre et du panier dans la même solution de nettoyage que le filtre de douche en laiton comme décrit ci-dessus.
4. Rincer abondamment, sécher et remonter.





7.4 Nettoyage du réservoir d'eau

Enlever et nettoyer périodiquement le réservoir d'eau avec de l'eau chaude et du savon. Pour enlever le réservoir, soulever le couvercle (1 - fig._7.8) et extraire le réservoir (2) avec la poignée : un mouvement vers le haut.



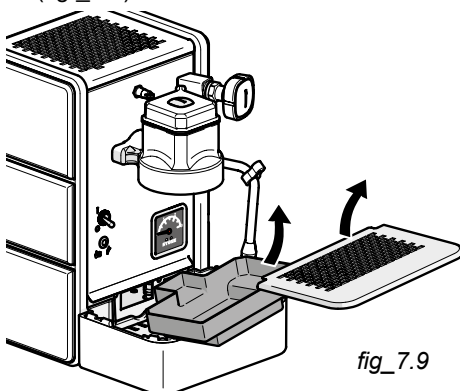
fig_7.8

Lorsque l'on réinsère le réservoir, s'assurer d'appuyer fermement pour que le bouchon inférieur du réservoir soit complètement engagé.

Utiliser de l'eau fraîche et filtrée pour remplir le réservoir. Ne pas utiliser de l'eau distillée (voir le par. 3.5 page 15).

7.5 Nettoyage du plateau bac de vidange

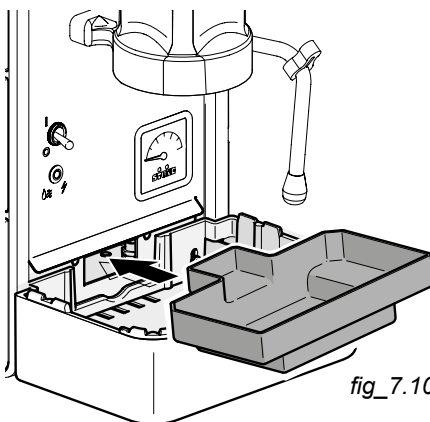
1. Enlever la grille et le bac et laver avec de l'eau chaude et du savon. Rincer et sécher. (fig._7.9)



fig_7.9

2. Remonter d'abord le bac en veillant à ce qu'il soit placé et inséré (avec un mouvement horizontal) jusqu'à ce qu'il atteigne la « butée », après que l'« accrochage » ait eu lieu (on devrait entendre un clic magnétique de fin de course fig._7.10)

ATTENTION : Si le bac est laissé seul et pas complètement inséré, l'eau de vidange à l'arrière est versée dans la machine jusqu'à ce qu'elle sorte sans être acheminée dans le bac collecteur.



fig_7.10

7.6 Détartrage



1. **STONE** recommande de ne pas détartrer la machine à café expresso. **Contactez un centre Stone agrée pour le détartrage.**

2. De nombreux produits chimiques utilisés pour détartrer les machines à expresso sont particulièrement agressifs. Ces produits chimiques peuvent provoquer une corrosion interne des métaux durs utilisés dans la construction de la machine.



3. Il est également très difficile de retirer toute la solution de détartrage de la machine une fois la procédure terminée.



4. Vérifier la qualité de l'eau que vous utilisez dans la machine, en utilisant toujours de l'eau filtrée. L'eau distillée peut manquer de la conductivité requise pour diverses fonctions électroniques nécessaires au fonctionnement de la machine.

7.7 Changement d'eau dans la chaudière.

Nous recommandons de remplacer régulièrement l'eau dans le chauffe-eau, au moins une fois par mois ou, en cas d'usage fréquent, toutes les deux semaines. **Lire attentivement toutes les étapes décrites ci-dessous avant toute opération. En cas de doutes, contactez le service client STONE pour tout renseignement ou pour toute assistance.**



IMPORTANT :

Cette opération doit obligatoirement être effectuée avec la machine à peine éteinte avec de l'eau chaude et la chaudière sous pression. (fig. 5.3)



1. Insérer un petit tournevis à lame dans le trou du chauffe-tasses indiqué sur la figure 7.11, jusqu'à atteindre le robinet à vis. Tourner de 90   dans le sens antihoraire (fig. 7.11). Cette opération fait basculer la buse vapeur en évacuation partielle de

l'eau contenue dans la chaudière (environ 40/50 % du contenu)

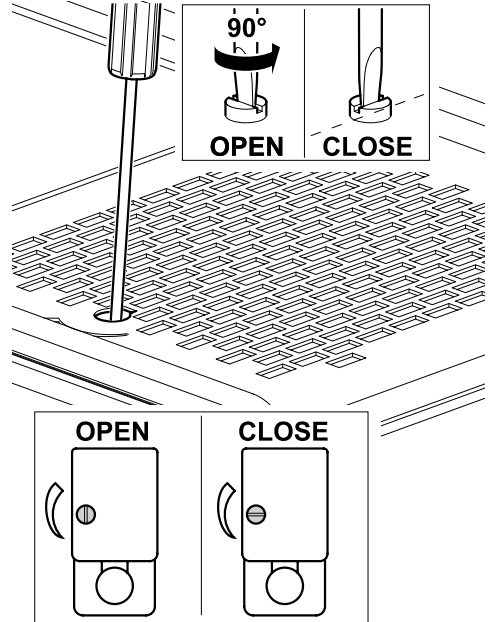


fig. 7.11.

2. Placer un récipient de taille moyenne sous la buse vapeur et couvrir d'un chiffon pour contenir les éclaboussures d'eau chaude (fig. 7.12).



ATTENTION : l'eau évacuée a une température élevée: se protéger avec des gants pour éviter les   chaudures ou les brûlures

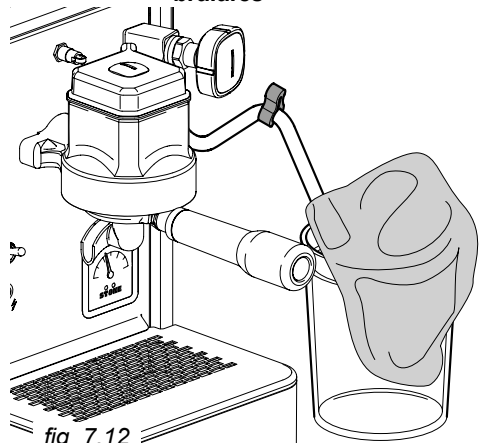
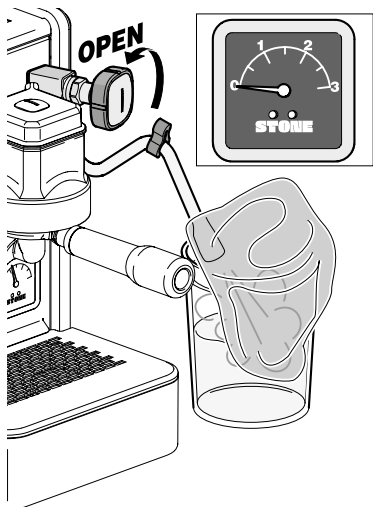


fig. 7.12

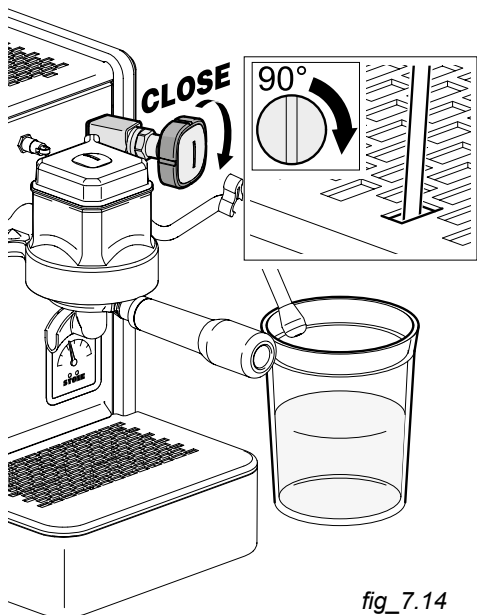


3. Ouvrir le robinet de la vapeur et laisser évacuer l'eau jusqu'à épuisement. La distribution se terminera lorsque le manomètre de la pression sera à **0 bar** (fig._7.13).



fig_7.13

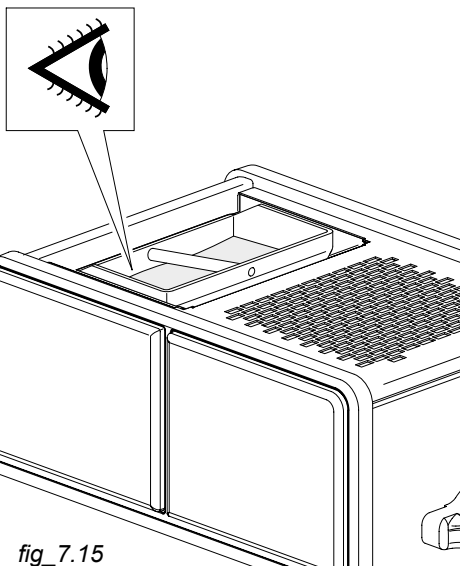
4. Fermer le robinet de vapeur et tourner le robinet à vis à 90 ° dans le sens horaire jusqu'à la position initiale. (fig._7.14).



fig_7.14

5. Rallumer la machine.

La machine commencera à charger l'eau dans la chaudière. Vérifier que le réservoir soit suffisamment plein (fig._7.15). Une fois sous pression, on peut éteindre et répéter l'opération ou (après avoir remis le robinet en position « vapeur » normale) on pourra recommencer à utiliser la machine normalement



fig_7.15

8 - ALARMES ET ANOMALIES

8.1 Alarmes

La machine a une LED en couleurs sur le panneau frontal. Pendant le fonctionnement normal, la LED est de couleur blanche (elle clignote pendant la préparation, elle est fixe en mode veille).

D'autres conditions sont signalées par différentes combinaisons de couleurs et de clignotements :

Alarme	Cause	Solution
Lumière BLEUE clignotante	Alarme réservoir vide	Remplir le réservoir d'eau
Lumière ORANGE clignotante	La sonde de la chaudière ne fonctionne pas	Contactez l'assistance STONE
Lumière ROUGE clignotante	Chargement interrompu car la machine n'a pas chargé l'eau dans les délais préétablis	Attendre la fin du chargement
Lumière VERTE clignotante	Eco mode activé	Actionner une distribution pour réactiver la machine Appuyer sur le bouton pour désactiver (voir le par. 6.3)

8.2 Anomalies, causes et solutions

<i>La machine ne démarre pas</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier que l'interrupteur général soit sur la position ON. ■ Vérifier que la fiche soit insérée.
<i>Aucune distribution de café ou de vapeur</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier qu'il ne manque pas d'eau dans le réservoir . ■ Vérifier que les commandes du café et de la vapeur aient été actionnées avant la distribution .
<i>La machine ne chauffe pas</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Appeler l'assistance technique
<i>Distribution de vapeur irrégulière</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier que les trous du pulvérisateur soient propres
<i>L'extraction est trop lente</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Contrôler que le panier du filtre ne soit pas trop plein (trop de café). ■ Vérifier que la mouture ne soit pas trop fine. ■ Contrôler que le disque douchette ne soit pas obstrué - il pourrait être nécessaire de le rincer à contre-courant ou de l'enlever pour le nettoyage. ■ Contrôler que le bec du porte-filtre ne soit pas obstrué. S'il est sale de l'huile de café rance, il faudra le tremper dans une solution pour le nettoyage de la tête de l'expresso.
<i>L'eau sort de tout le porte-filtre</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier les joints de la tête. Si visiblement détériorée, la remplacer.



- S'assurer que les porte-filtres restent montés sur la tête chaque fois que la machine n'est pas utilisée, cela contribuera à protéger les joints.

L'expresso est trop froid

- Contrôler que les tasses soient suffisamment chaudes. Il est possible de chauffer les tasses en versant de l'eau chaude à l'intérieur, à vider, avant de commencer l'extraction.

- Trop d'eau pourrait être prélevée de la tête du groupe. Laisser reposer la machine et limiter la quantité d'eau qui en est tirée entre les extractions pour s'assurer que la machine reste chaude.

Il y a de l'eau en dessous de la machine

- Vérifier que le bac de décharge soit bien inséré
- Vérifier que le bac de décharge ait été vidé

La machine semble éteinte mais l'interrupteur est en position ON

- Vérifier que la fonction veille soit activée en actionnant la commande café.
- Éteindre et rallumer la machine par l'interrupteur principal (voir 1 - fig. 3.1)

L'expresso est amer

- L'extraction pourrait être trop lente. Vérifier que la mouture ne soit pas trop fine. Corriger la mouture et la rendre plus épaisse.
- La machine pourrait être sale. Rincer à contre-courant et nettoyer la tête du groupe. Nettoyer les porte-filtres et les paniers du filtre.

L'expresso est aigre

- L'extraction pourrait être trop rapide. Vérifier que la mouture ne soit pas trop grosse. Corriger la mouture et la rendre plus fine.

L'expresso est aqueux et insipide

- L'extraction pourrait être trop rapide. Dans ce cas, la crème sera claire. Vérifier que la mouture ne soit pas trop grosse. Corriger la mouture et la rendre plus fine.

L'expresso est pétillant

- L'eau sortant de la machine pourrait être trop chaude. Laisser couler un peu d'eau de la tête du groupe. Procéder avec une autre extraction.
- Le café pourrait être trop frais.

Basse pression ou absence de pression de la buse vapeur

- Cela peut être dû à une utilisation excessive de la tête du groupe. Usage excessif de la buse de vapeur. Laisser à la machine le temps de récupérer la pression.
- La buse vapeur pourrait être obstruée de lait séché. Enlever la buse et la nettoyer comme indiqué au point 7.1.

Le lait est aqueux et fait des bulles

- S'assurer que le lait soit allongé graduellement. Si l'introduction d'air est trop rapide, de grosses bulles vont se former.
- S'assurer que la vapeur sorte avec la bonne pression et qu'il n'y ait pas de buses obstruées.
- Cela pourrait être dû à l'utilisation de lait réchauffé. Essayer à nouveau avec du lait frais.



Pour tout type de problème non spécifiquement indiqué sur cette page, éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur principal, débrancher la prise et contacter notre assistance technique.

8.3 Inactivité

Pour une inactivité prolongée de la machine, il est nécessaire d'effectuer quelques opérations préventives :

- débrancher la machine du réseau électrique.
- décharger tous les porte-filtres.
- laver toutes les pièces en contact avec les aliments.
- nettoyer toutes les surfaces internes et externes de la machine avec un chiffon.
- protéger l'extérieur avec un film cellophane ou un sac.
- stocker dans des pièces sèches et abritées dont la température n'est pas inférieure à 1 °C.

9 - ÉLIMINATION

Procéder au vidage des produits et de l'eau comme décrit dans le paragraphe précédent.



Attention ! Vérifier que l'élimination de la machine est effectuée dans le respect des règles environnementales et selon les réglementations en vigueur

Informations aux utilisateurs

En vertu du Décret de loi du 25 septembre 2007, n° 185 et de l'art. 13, Décret de loi du 25 juillet 2005, n° 151 « Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que dans les déchets de disposition ».

Le symbole de la poubelle barré sur l'équipement signifie que le produit, à la fin de sa durée de vie, doit être éliminé séparément des autres types de déchets.

L'utilisateur doit donc acheminer le matériel, à la fin de sa durée de vie, vers les centres de collecte séparés appropriés des déchets électroniques/électrotechniques ou le retourner au revendeur lors de l'achat d'un nouvel équipement équivalent.



La collecte séparée appropriée et l'envoi suivant des équipements usagés au recyclage, au traitement et à l'élimination respectueuse de l'environnement permettront d'éviter les effets négatifs sur l'environnement ainsi que sur la santé en facilitant le recyclage des matériaux constituant l'équipement.

*Tous droits réservés. Ce manuel ne peut être reproduit, en tout ou en partie, sans l'autorisation écrite préalable de **STONE s.r.l.***

STONE s.r.l. se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'elle considèrera nécessaires.

STONE

STONE S.R.L.

Corso Italia, 22 - 20122 MILANO Italy

www.stone-espresso.com