

1.1 MISES EN GARDE ET CONSEILS IMPORTANTS



Lire attentivement les mises en garde contenues dans ce manuel avant d'utiliser la machine. Ce manuel d'instructions est partie intégrante de la machine à café et devra être conservé en vue de futures consultations.

Dans le cas de vente ou de transfert de la machine à des tiers, il faudra remettre ce manuel au nouvel utilisateur. Pour toute demande ou complément d'informations, veuillez contacter directement votre Revendeur.

L'emploi de la machine à café expresso implique l'observance de certaines règles fondamentales. En particulier:

- Positionner la machine dans un lieu bien aéré et sur une surface rigide et horizontale laquelle ne devra jamais être trop froide ou trop chaude.
- Avant la première mise en fonction de la machine, vérifier que la tension du réseau électrique local correspond bien à celle de la machine.
- Ne pas toucher la machine avec des parties du corps humides ou mouillées. L'emploi de la machine n'est consenti qu'à des adultes capables de la manipuler. Garder les enfants hors de portée de la machine.
Nous recommandons en particulier de ne toucher aucune des parties métalliques des composants suivants qui, durant le fonctionnement, atteignent des températures très élevées:
 - groupe de distribution (page 8)
 - robinets d'eau chaude et de vapeur (points 6 et 7 page 8)
 - porte-filtre. (point 9 page 8)

1.2 TRANSPORT

Effectuer le transport avec le colis toujours en position verticale, ne pas renverser et ne pas poser sur le côté en procédant toujours avec soin pour éviter les chocs; ne pas exposer aux intempéries.

À réception du colis, assurez-vous que la machine correspond bien à celle indiquée sur les documents d'accompagnement et complète de ses éventuels accessoires. Contrôler également qu'elle n'a pas été endommagée durant le transport et, le cas échéant, en informer le transporteur ainsi que notre bureau clients dans les plus brefs délais. Ne pas disperser les éléments qui composent l'emballage dans l'environnement mais les confier à des sociétés spécialisées.

1.3 INSTALLATION ET MISE EN ROUTE



Installer la machine sur un plan bien nivelé, sec, lisse et solide et dans un environnement bien aéré.

Avant d'utiliser la machine à café My Way mod. Alex ou Vivi assurez-vous que:

- la manette de distribution est tournée vers le bas; (point 8 page 8),
- les poignées des robinets eau et vapeur sont fermées (point 6 et 7 page 8),
- l'interrupteur est en position "0" ou bien " OFF" (point 13 page 8),
- le bac de collecte eau inférieur est positionné correctement. (point 10 page 8)

CHARGEMENT EAU DU BIDON (pour tous les modèles)

Remplir le bidon avec de l'eau potable, à faible teneur en calcaire (plus tendre pour la machine et permettant de meilleurs résultats) après avoir soulevé la grille supérieure (figure 1 page 7), en faisant bien attention à ne pas faire tomber d'eau à l'intérieur de la machine.



CHARGEMENT EAU DU RÉSEAU HYDRIQUE (uniquement pour la série Alex)

Vérifier que le robinet (positionné sous le bac de collecte eau, point 11 page 8) se trouve dans la position désirée.

Ce contrôle est important pour éviter la rupture de la pompe si la poignée du robinet se trouvait dans une position bloquant le chargement en eau.

Brancher les tuyaux de chargement et de vidange (si le point de vidange est proche autrement, laisser le bac de vidange bouché), respectivement au raccord de chargement eau et au bac plastique, tel que le montre la figure 2 et la figure 3, page 7, **puis sélectionner l'entrée de l'eau à l'aide du robinet** (point 11 page 8) en ayant soin d'ouvrir ce dernier dans le cas où l'approvisionnement s'effectuait directement du réseau;

Si la machine est branchée au réseau hydrique, veillez à bien presser l'interrupteur "beep ON-OFF", en position OFF (point 12 page 8);

Introduire la fiche dans la prise après vous être assuré que les données de la plaque correspondent bien à celles du réseau de distribution électrique;

Positionner l'interrupteur de mise en route sur ON (point 13-14 page 8). La pompe entrera alors en fonction et remplira automatiquement la chaudière;

Après 20 minutes environ, la machine sera prête à l'emploi.



***IMPORTANT:**

Un manque d'eau pourrait provoquer la rupture et de la pompe et de la résistance, et si vous remarquez une différence de bruit dans le fonctionnement de la pompe ainsi qu'une baisse de pression indiquée par le manomètre, il faut

ÉTEINDRE IMMÉDIATEMENT LA MACHINE.



RÉGLAGE DE LA POMPE

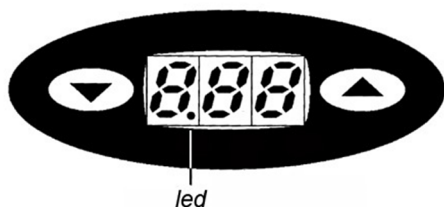
Les machines sont équipées d'une pompe réglée à une valeur d'environ 10 bars pour la version avec branchement au réseau hydrique et entre 9-9,5 bars pour la version avec bidon.

Cette valeur peut être modifiée à l'aide du levier du groupe, en lisant la valeur de la pression sur le manomètre 0-16bars (mieux encore si on dispose d'un manomètre à introduire directement sous le groupe) et de la façon suivante:

- Pour augmenter la valeur, à l'aide d'un tournevis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre;
- Pour diminuer la valeur, tourner la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (figure 5 page 7).

Cette intervention ne peut être effectuée que par un technicien qualifié.

1.4 FONCTIONS DE L'ÉCRAN (pour modèle VIVI PID et ALEX PID)



En plus des valeurs numériques, l'écran affiche un led qui, lorsqu'il clignote, indique que la résistance est en fonction.

Pour désactiver la résistance de la chaudière, appuyer sur la touche pendant 2 secondes environ tandis que l'écran affiche **oFF**.

Pour activer la résistance de la chaudière café, il suffit d'appuyer sur la touche .

Pour la programmation du setpoint, appuyer sur la touche quand l'écran

affiche **PrG**, presser la touche .

Une fois le setpoint affiché, et avec les touches et établir la valeur de température désirée qui va d'un minimum de **121°C** à un maximum de **128°C**. Après 3 secondes de pression de la dernière touche, la donnée est mémorisée tandis que l'écran affiche la température.

Réglage des Paramètres

A machine éteinte, appuyer simultanément sur les touches et , et les maintenir pressées afin d'allumer la machine. Lorsque l'écran affiche **F.03**, relâcher les touches.

La touche fait défiler les paramètres tandis que la touche permet d'entrer dans le menu de programmation. Pour sortir de la programmation, éteindre et rallumer la machine.

Paramètres de default

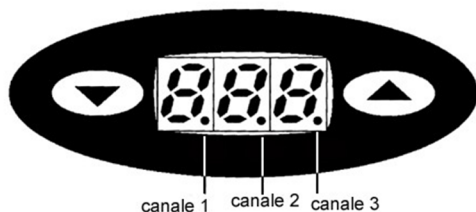
Paramètre	Écran	Valeurs établies
F.03	°F	250-262.4 (not beyond)
	°C	123 (1.2bar)
P.	X.X	3
l.	X.XX	00:05
d.	XX.X	2
F.04	X	0 (no change)


Preset paramètres

Pour effectuer le PRESET, à machine éteinte, appuyer sur la touche et allumer la machine. Quand l'écran affiche **PrS**, relâcher la touche et éteindre et rallumer la machine.





Configurer à nouveau toutes les valeurs selon le tableau indiqué ci-dessus; pour la température, se référer au schéma "plage de température".

1.5 FONCTIONS DE L'ÉCRAN (pour modèle ALEX DUETTO)







température du premier canal, presser encore la touche , l'écran affiche la température du deuxième canal.

Modification setpoint température

Avec le TermoPid allumé, appuyer simultanément sur les touches  et . Quand l'écran affiche **t1**, appuyer sur la touche  pour choisir entre le canal **t1** et **t2**, puis confirmer à l'aide de la touche .

Réglage des Paramètres

A machine éteinte, appuyer simultanément sur les touches ,  et, en les maintenant pressées, allumer la machine en relâchant les touches lorsque la sigle **F.01.** s'affiche à l'écran.


La touche  fait défiler les paramètres tandis que la touche  confirme le paramètre sélectionné. Pour sortir, éteindre et rallumer la machine.

Paramètres de réglage

Paramètre	Écran	Description
F.01	°F	Unité de mesure degrés Fahrenheit
	°C	Unité de mesure degrés Centigrades
F.02	2	Activation à la distribution de café (canal 1)
	3	Activation à la distribution d'eau et de vapeur (canal 2)
	4	Non connectée
	5	Activation à la distribution de café + eau et vapeur (canal 1 et 2)
	6	Ne pas utiliser
	7	Activation à la distribution de café + eau et vapeur (canal 1 et 2) avec prévalence sur la distribution du café. Quand le canal café est en position ON, il désactive le canal eau et vapeur. Quand le canal café va en état de OFF, il active le canal eau et vapeur.
t1	XX	Où XX indique le setpoint de la température eau et vapeur
t2	XX	Où XX indique le setpoint de la température du café.
t3	XX	Non connecté
E1	X	Où X indique le facteur de correction du canal café
E2	X	Où X indique le facteur de correction du canal eau et vapeur
E3	X	Non connecté

Preset paramètres

L'opération de PRESET permet de reconfigurer le TermoPid avec les paramètres de default.

À machine éteinte, appuyer et maintenir pressée la touche , allumer la machine et relâcher la touche lorsque **PrS** s'affiche sur l'écran. Éteindre et rallumer la machine.

Default settings TermoPid

EUROPE	
Paramètres	Écran
F.01	°C
F.02	5-7
P	3
I	005
D	2
T1	93
T2	123 (min 121- max 128)
T3	0
E1	10
E2	0
E3	0

AMÉRIQUE	
Paramètres	Écran
F.01	°F
F.02	7
P	1.3
I	006
D	1.5
T1	200
T2	255 (min 248- max 262)
T3	0
E1	18
E2	0
E3	0

Plage de température de la chaudière eau et vapeur

CELSIUS	FAHRENHEIT	BAR	INFORMATION
120	248	1	Lors de la première mise en fonction de la machine, il faut attendre 14-15 minutes environ pour porter la température de 0 à 120 degrés (valeur établie T2)
121	249.8	1.1	
122	251.6	1.15	T1 = chaudière café
123	253.4	1.2	T2 = chaudière eau et vapeur
124	255.2	1.3	
125	257	1.35	
126	258.8	1.4	
127	260.6	1.45	
128	262.4	1.5	Limite maximum

Alarmes

Dans le cas de dysfonctionnement, l'écran affiche les messages d'alarmes suivants:

A1 canal 1 déconnecté; **A2** canal 1 en court-circuit; **A3** canal 2 déconnecté; **A4** canal 2 en court-circuit.

1.6 PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO



Pour chaque tasse de café, verser 6-8 grammes de café moulu dans le porte-filtre et le presser légèrement.

Introduire le porte-filtre contenant le café moulu sous le groupe en le tournant vers la droite jusqu'au bloc.

Poser une ou deux tasses sous le bec du porte-filtre et soulever la manette (les gourmets préfèrent réchauffer les tasses avant de les placer sous le porte-filtre). La distribution du café peut commencer. Dans un premier temps, le café doit s'écouler goutte à goutte puis devenir dense comme du chocolat chaud.

Lorsque la quantité de café désirée est atteinte, baisser la manette.

1.7 PRÉPARATION DE BOISSONS CHAUDES



Les robinets de vapeur et d'eau permettent de préparer des boissons chaudes (thé, camomille, lait, chocolat, tisanes).

Positionner un récipient sous la lance vapeur (point 7 page 8) avant d'introduire cette dernière dans le liquide à réchauffer.

Actionner la poignée vapeur du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; la vapeur commencera à sortir et à réchauffer le liquide. Au terme de l'opération, tourner la poignée vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre afin de fermer le robinet.

Pour réaliser un cappuccino crémeux, nous conseillons d'utiliser un récipient haut et étroit rempli de lait à moitié. Immerger la lance vapeur sur 2/3 cm environ du. Si vous désirez réchauffer le lait, immerger la lance vapeur jusqu'au fond du récipient.

ATTENTION! Après avoir utilisé la vapeur, ne pas oublier de fermer la poignée en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

1.8 MAINTENANCE ET NETTOYAGE



Toutes les opérations de maintenance et de nettoyage, et celles du bidon, en particulier, ne doivent être effectuées qu'après avoir débranché la machine de l'alimentation électrique.

Le bidon doit être nettoyé soigneusement afin que le calcaire, qui se dépose au fond du bidon, ne soit aspiré à l'intérieur de la chaudière et obstrue l'intérieur des circuits. Ce problème pourrait compromettre le fonctionnement de l'électrovanne mais aussi réduire l'afflux de l'eau dans les tuyaux et donc dans le groupe et ainsi modifier la qualité du café en tasse.

Pour nettoyer, utiliser un détergent ordinaire ou une solution composée d'eau et de vinaigre. Nous conseillons d'employer des détergents non agressifs.

Pour nettoyer le porte-filtre et les filtres, les immerger dans une solution d'eau et de bicarbonate de sodium pendant 8 heures. Puis les rincer à grande eau.

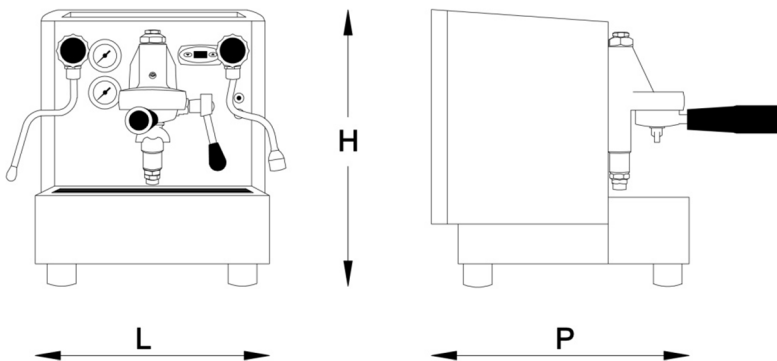
Contrôler si le filtre installé sous le groupe de distribution n'est pas incrusté de café. Le cas échéant, saisir le bras porte-filtre, enlever le filtre et le remplacer temporairement avec celui fourni en dotation avec la machine. Déposer une cuillère de détergent pour machines à café sur le filtre aveugle et introduire le porte-filtre sous le groupe distributeur. Lorsque la machine est prête à l'emploi, soulever la manette pendant une dizaine de secondes puis l'abaisser. Attendre 30 minutes, le temps de permettre aux impuretés de se dissoudre. Tout de suite après, enlever le filtre aveugle du porte-filtre. Vidanger uniquement à l'eau chaude à l'aide du levier, le temps d'éliminer toutes les impuretés dissoutes.



Nettoyer le fond du bidon et l'emplacement du flotteur deux fois par mois au minimum. (figure 4 page 7). Nettoyer de tous les résidus de calcaire pour éviter tout risque de panne.

1.9 DONNÉES TECHNIQUES

Carrosserie	entièrement en acier inox poli-miroir
Contrôle électronique	microprocesseur de contrôle automatique du niveau d'eau en chaudière et signalisation atteinte du niveau minimum d'eau dans le réservoir.
Chaudière (volume)	pour mod. VIVI 1,5 litres; pour mod. ALEX 2 litres; pour mod. ALEX PROFESSIONAL système à double chaudière, chaudière vapeur et eau chaude de 1,8 litres chaudière pour la distribution du café de 0,8 litres.
Moteur-Pompe	pompe rotative super silencieuse.
Maintenance	Grille amovible pour un accès facile à la partie inférieure de la machine.
Valve de sécurité	valve de sécurité certifiée.
Approvisionnement hydrique	réservoir alimentaire de 2 litres ou, en alternative, uniquement pour la série Alex, en tournant l'interrupteur de commande, connexion directe au réseau hydrique. Vidange fluides via bac amovible ou directement dans le système d'égouts.
Robinets eau chaude et vapeur	les robinets possèdent des lances en acier calorifugé. Ceci permet d'éviter de se bruler lors de l'emploi et améliore la production de vapeur.
Manomètre	un consacré à la pression de la pompe et un pour le contrôle de la pression chaudière. Uniquement pour Machine professionnelle Alex.



VIVI PID III

Tension	230 V - 50 Hz /60 Hz
Puissance	1520 W
Absorption électrique	5.3A
Bidon	2 litres
Cuve de vidange	1 litre
Volume chaudière	1,5 litre
Poids	Kg 25
Dimensions	L31xP43xH39cm
Boite	L40xP50xH47cm
1 x palette	18 pièces (100x120x155cm)

MK 509

Tension	230 V - 50 Hz /60 Hz
Puissance	1520 W
Absorption électrique	5.3A
Bidon	2 litres
Cuve de vidange	1 litre
Volume chaudière	1,5 litre
Poids	Kg 25
Dimensions	L31xP43xH39cm
Boite	L40xP50xH47cm
1 x palette	18 pièces (100x120x155cm)

MK 510

Tension	115 V - 50 Hz /60 Hz
Puissance	1420 W
Absorption électrique	--

ALEX PID

Tension	230 V - 50 Hz /60 Hz
Puissance	1570 W
Absorption électrique	5.5A
Bidon	2 litres
Cuve de vidange Volume	1,6 litre
Chaudière	2 litres
Poids	Kg 30
Dimensions	L37xP44xH43cm
Boite	L48xP58xH48cm
1 x palette	12 pièces (100x120x170cm)

MK 503

Tension	230 V - 50 Hz /60 Hz
Puissance	1570 W
Absorption électrique	5.5A
Bidon	2 litres
Cuve de vidange Volume	1,6 litre
Chaudière	2 litres
Poids	Kg 30
Dimensions	L37xP44xH43cm
Boite	L48xP58xH48cm
1 x palette	12 pièces (100x120x170cm)

MK 504

Tension	115 V - 50 Hz /60 Hz
Puissance	1470 W
Absorption électrique	--

ALEX DUETTO III

Tension	230 V - 50 Hz /60 Hz
Puissance	1000 W (chaudière café) 1400W (eau/vapeur)
Absorption électrique	Chaudière café 3.5A chaudière a./v. 5A
Bidon	2 litres
Cuve de vidange	1,6 litre
Volume chaudière café	0,8 litre
Volume chaudière eau et vapeur	1,8 litre
Poids	Kg 32
Dimensions	L37xP44xH43cm
Boite	L48xP58xH48cm
1 x palette	12 pièces (100x120x170cm)

MK 500

Tension	230 V - 50 Hz /60 Hz
Puissance	1000 W (chaudière café) 1400W (eau/vapeur)
Absorption électrique	Chaudière café 3.5A chaudière a./v. 5A
Bidon	2 litres
Cuve de vidange	1,6 litre
Volume chaudière café	0,8 litre
Volume chaudière eau et vapeur	1,8 litre
Poids	Kg 32
Dimensions	L37xP44xH43cm
Boite	L48xP58xH48cm
1 x palette	12 pièces (100x120x170cm)

MK 501

Tension	115 V - 50 Hz /60 Hz
Puissance	800 W (chaudière café) 1200W (eau /vapeur)
Absorption électrique	Chaudière café 6.3A chaudière a./v. 10A

ALEX DUETTO AUSTRALIA

Tension	230 V - 50 Hz /60 Hz
Puissance	1000W (coffee boiler) 1000W (steam boiler)
Absorption électrique	chaudière café 3.3A Chaudière eau/vapeur 3.3A moteur 1.0A lumières 0.1A totales 7.7A

MK 502

Tension	230 V - 50 Hz /60 Hz
Puissance	1000W (coffee boiler) 1000W (steam boiler)
Absorption électrique	chaudière café 3.3A Chaudière eau/vapeur 3.3A moteur 1.0A lumières 0.1A totales 7.7A

1.10 AVARIES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Dans le cas de panne durant l'utilisation de l'appareil et avant contacter le centre d'assistance, lire attentivement ce qui suit.

AVARIES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas lors de l'allumage.	Contrôler que le câble d'alimentation est bien inséré dans la prise de courant; contrôler que l'interrupteur général est en position ON
La machine émet un signal acoustique quelques secondes après l'allumage	Contrôler qu'il y a de l'eau dans le bidon ou alors si la machine est branchée au réseau hydrique, que le robinet de l'eau est bien
L'eau ne sort pas du groupe distributeur.	Contrôler le niveau de l'eau dans le bidon. Contrôler le filtre sous le groupe
Le café sort trop rapidement durant la distribution.	Contrôler que la moulure du café n'est pas trop grosse.
Durant l'infusion, il n'y a pas de distribution de café ou bien elle est trop lente.	Le café est moulu trop finement ou il est trop pressé dans le porte-filtre.
Il ne sort ni eau chaude et/ou ni vapeur des lances des robinets.	Vérifier que les trous ou la lance ne sont pas obstrués. Si besoin, la nettoyer.
La machine ne signale pas le manque d'eau dans le bidon.	Contrôler que l'interrupteur "beep ON-OFF" se trouve bien en position ON. Vérifier si l'emplacement du flotteur est sale de calcaire (fig. 4 page 7).
La pompe fait trop de bruit.	Contrôler si l'eau parvient du réseau hydrique et que le parcours de l'eau ne soit pas interrompu.
Il ne sort pas d'eau chaude de la lance du robinet d'eau mais uniquement de la vapeur	Éteindre la machine et la faire contrôler par un technicien spécialisé.

Conseils pour le personnel technique qualifié

Pertes d'eau et/ou vapeur des lances des robinets respectifs.	Contrôler s'il faut remplacer le robinet.
La résistance de la chaudière ne fonctionne pas.	Contrôler si le thermostat de sécurité s'est actionné et après avoir vérifié la raison du bloc, appuyer sur la touche rouge pour la remettre à zéro.
Le niveau de l'eau dans la chaudière est trop élevé.	Nettoyer et/ou remplacer la sonde d'auto-niveau.
L'écran affiche l'un de ces symboles: A1, A2, A3, A4.	A1 sonde température chaudière café déconnectée, A2 sonde température chaudière café à remplacer, A3 sonde température chaudière vapeur déconnectée, A4 sonde température chaudière vapeur à remplacer.

1.11 CONDITIONS DE GARANTIE

Cette machine à café est garantie pendant un an à partir de la date d'achat, lequel devra être attesté par un document valable du point de vue fiscale et relâché par un revendeur agréé indiquant la date où la vente a été effectuée.

Par garantie, on entend le remplacement ou la réparation gratuite des parties qui composent l'appareil et qui pourraient résulter défectueux, à l'origine, pour cause de défauts de fabrication.

Ne sont pas couvertes par la garantie toutes les parties résultant défectueuses à cause de négligences ou de superficialité durant l'utilisation (non-observance des instructions de fonctionnement), de mauvaise installation ou de maintenance effectuées par un personnel non qualifié professionnellement, endommagées durant le transport ; nous parlons ici de circonstances qui, de toutes façons, non imputables à des défauts de fabrication de l'appareil ainsi que les parties électriques et électroniques.

Sont également exclues des prestations de garantie les interventions concernant l'installation et le branchement aux systèmes d'alimentation, tout comme les maintenances indiquées dans le manuel d'instructions.

La garantie déchoit également pour tous les cas d'utilisation impropre de l'appareil.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages pouvant, directement ou indirectement, dériver aux personnes, aux biens et aux animaux qui découleraient d'un manque d'observance de toutes les prescriptions indiquées dans ce manuel et qui concernent, plus particulièrement, les mises en garde concernant l'installation, l'utilisation et la maintenance de l'appareil.

Si l'appareil est envoyé en réparation auprès d'un de nos centres d'assistance agréés et indiqués par le Fabricant, les risques et les frais de transport relatifs seront à la charge de l'utilisateur.

Et quoiqu'il en soit, le prolongement de la garantie est exclu suite à une panne.