

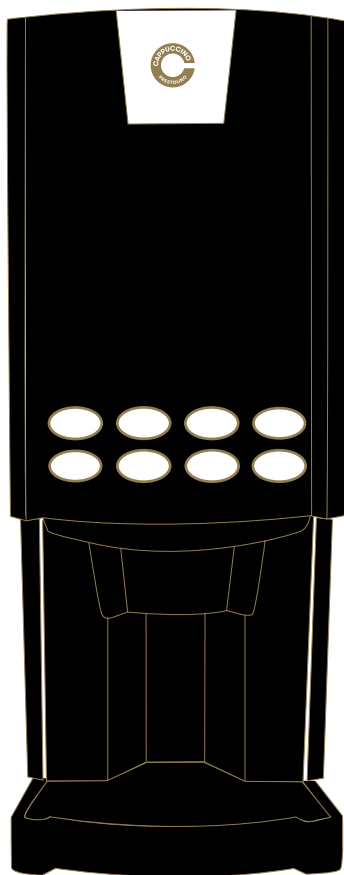
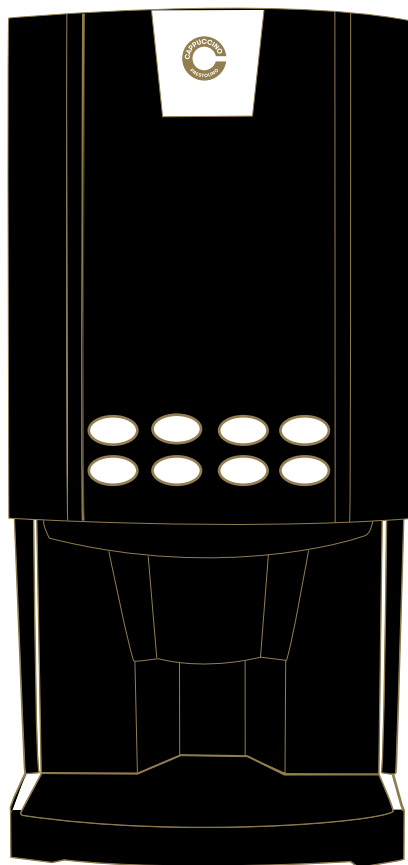


Guide d'utilisation

CLASSICO

128 ND

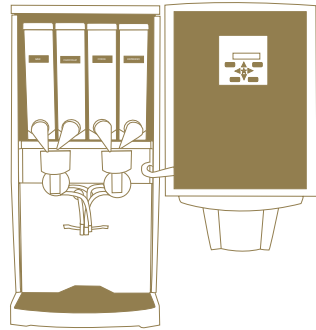
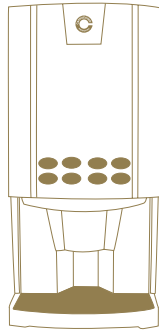
148 ND



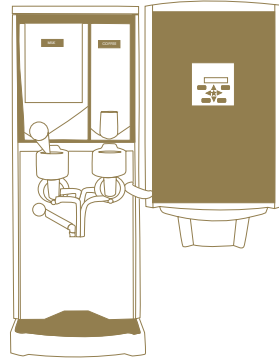
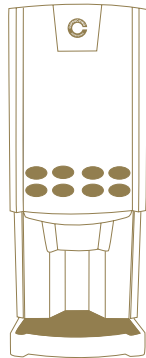
Aperçus machines	p. 3
Mise en service sur le réseau d'eau	p. 4
Utilisation avec pompe immergée	p. 5
Affichage lors de la mise en service	p. 6
Lecture des compteurs et remise à zéro	p. 7
Mise hors service de la machine	
Réglage de la température	p. 8
Changement du volume des boissons (quantité par tasse)	p. 9
Changement du dosage des cafés (force)	p. 10
Résolution des problèmes	p. 12
Entretien journalier et périodique	p. 13

Aperçus machines

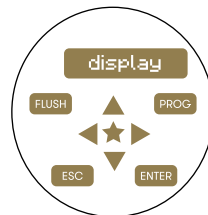
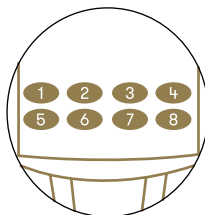
Modèle
CLASSICO 148 ND



Modèle
CLASSICO 128 ND



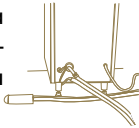
Panneau de commandes à l'extérieur et à l'intérieur de la porte



Mise en service sur le réseau d'eau

1. Avant de brancher la machine, purgez la conduite d'eau en faisant couler quelques litres à forte pression dans un récipient afin d'éliminer d'éventuels résidus solides.
2. Connectez l'extrémité coudée du tuyau blindé d'alimentation derrière ou sous la machine en prenant soin de ne pas abîmer le pas de vis en plastique ni le joint. Serrez l'écrou normalement, sans forcer. Connectez l'autre extrémité du tuyau avec joint à la conduite d'eau (prise mâle 3/4") également sans forcer.
3. Ouvrez le robinet d'eau et contrôlez l'étanchéité.
4. Insérez le récolte-goutte entre les pieds (réglables en hauteur). Mettez la machine de niveau. Posez les chaussons anti-glisse en caoutchouc sous les pieds.
5. Branchez la fiche électrique de la machine sur une ligne 230 V pouvant fournir 2.3 kW. (En principe pas d'autre appareil à forte consommation sur la même prise).
6. Activez l'interrupteur frontal situé à gauche ou à droite des buses de sortie pour enclencher la machine puis suivre les instructions de la mise en service de la page 6 du mode d'emploi.
7. Dès que la machine est à température (temps de première chauffe: 10 -15 minutes), placez un récipient de 1/2 litre sous l'écoulement et procédez à un test de fonctionnement au moyen de la touche de rinçage «**FLUSH**» situé sur le tableau à l'intérieur de la porte.
8. Retirez les bacs à ingrédient en les soulevant (bec verseur dirigé vers le haut) et les remplir du produit souhaité (les bacs «**ESPRESSO COFFEE**» et «**COFFEE**» avec le même café ou selon votre choix. Découpez une petite ouverture à l'angle des sachets pour une vidange facilitée.) Posez les couvercles et remettre les récipients à leurs places respectives en insérant les manchons arrières sur les roues dentées des moteurs de dosage jusqu'à pouvoir introduire l'ergot se trouvant dessous dans l'orifice prévu à cet effet. Dirigez les bacs verseurs vers le bas au-dessus et au centre des bols de mixage.
9. Soutirez un espresso et jetez-le. Faites de même avec un café et un chocolat ou un lait pour faire avancer les ingrédients dans les vis de dosage des produits.
10. Ajustement des volumes débités à ceux de la vaisselle utilisée: voir page 9. Idem pour le dosage (force) des cafés: voir page 10.

Utilisation avec pompe immergée

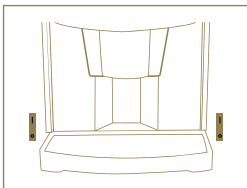
1. Raccordez le tuyau de la pompe au raccord d'entrée d'eau à l'arrière ou sous la machine. 
2. Branchez le raccord électrique de la pompe situé en général à l'arrière ou plus exceptionnellement sous la machine en le positionnant par rapport à la petite gorge d'orientation sans forcer puis vissez la bague de fixation.
3. Remplissez le réservoir d'eau et immergez la pompe en veillant à ce qu'elle repose bien au fond du récipient. Durant l'utilisation, la pompe doit toujours être complètement immergée! Hauteur d'eau minimum dans le réservoir : 10 cm.
4. Branchez la machine sur une prise 230 V. (1 seul appareil par prise, 2.3 kW)
5. Activez l'interrupteur frontal, situé à gauche ou à droite des buses de sorties. La pompe se met en marche quelques instants (on entend des vibrations) et l'écran lumineux indique « ATTENDEZ BOILER SE REMPLIT ». Si il ne se remplit pas complètement la première fois, désactivez brièvement l'interrupteur et réactivez selon indication de l'écran autant de fois que nécessaire.
6. Si la pompe ne s'amorce pas manipez-la vers le haut et le bas afin d'éliminer d'éventuelles bulles d'air dans le tuyau (ou presser la touche « FLUSH »)
7. Une fois pleine, la machine indique « ATTENDEZ EAU PAS ASSEZ CHAUDE ». Après 10-15 minutes, elle est à température et prête à l'usage. Placez une

tasse et choisissez.

8. A la fin de l'utilisation ou si la machine est déplacée, Faites un ou deux rinçages (touche « FLUSH » sur le display interne de la porte). Puis :
 - 8.1 Arrêtez la machine au moyen de l'interrupteur
 - 8.2 Débranchez le câble d'alimentation électrique
 - 8.3 Orientez les becs verseurs des produits vers le haut (afin d'éviter que les poudres s'écoulent durant les manipulations et le transport)
 - 8.4 Dévissez la bague du raccord électrique de la pompe et retirez la fiche.
 - 8.5 Dévissez le tuyau de la pompe, retirer celle-ci du réservoir et vidangez le tuyau.
 - 8.6 Videz entièrement le boiler de la machine (Attention : env. 6 litres d'eau chaude) au moyen du tube vertical situé contre la plaque arrière. Le dégagez sans l'abîmer. Une fois vidée inclinez légèrement la machine vers l'avant pour l'égoutter
 - 8.7 Rebouchez le tube de vidange et replacez le dans son logement
9. Pour le transport ou l'expédition, stockez ensemble :
 - 9.1 Le bac récolte-gouttes et sa grille avec la clé de la machine
 - 9.2 La pompe à immersion
 - 9.3 Le réservoir d'eau
 - 9.4 La machine (à transporter soigneusement et verticalement)
 - 9.5 Le solde éventuel des produits et autres fournitures

Affichage lors de la mise en service

1. Enclenchez la machine au moyen de l'interrupteur général.



2. ATTENDEZ BOILER SE REMPLIT

→ Patienter jusqu'à la l'indication suivante
3. DECLENCHEZ ET RENCLENCHEZ

→ Peut apparaître durant le remplissage du boiler. Déclenchez et renclenchez la machine autant de fois que le message s'affiche.
4. ATTENDEZ EAU PAS ASSEZ CHAUDE

→ Patienter jusqu'à la l'indication suivante (env. 10 min)
5. CHOISISSEZ MOU XX°C (0;0)

→ La machine est prête. Placez une tasse ou un gobelet au centre de la grille et pressez la touche correspondante à la boisson désirée.



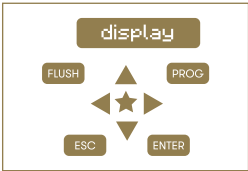
sortie boissons

Remarque :

Les points 2 et 3 apparaissent seulement lorsque le boiler est vide, lors de son remplissage ou si il ne se remplit pas. Dans ce cas, vérifier si l'arrivée d'eau (robinet) est ouverte, si le tuyau de la pompe est coudé, si la pompe est branchée ou défectueuse ou s'il y a de l'eau dans le réservoir.

Lecture des compteurs et remise à zéro / Mise hors service de la machine

1. Pressez la touche **PROG**



The diagram shows a control panel with a central 'display' screen. Below the screen are four directional arrow buttons (up, down, left, right) and a star-shaped button in the center. To the left of the star is a 'FLUSH' button, and to the right is a 'PROG' button. Below the star are two buttons: 'ESC' on the left and 'ENTER' on the right.
2. LECTURE COMPTEUR BOISSONS

Pressez les touches de chaque boisson et relevez les chiffres correspondants.

pressez la touche **PROG**
3. TOTAL BOISSONS
000 0XX (0000 0XX)

Donne le total des boissons soustrées.

pressez la touche **PROG**
4. REMISE A ZERO DES COMPTEURS

Pressez la touche **ENTER**
5. ETES-VOUS SUR
O=ENTER N=MODE

Confirmez avec **ENTER** ou refusez avec **ESC**

pressez la touche **PROG**
6. DISABLE VENDS
OU
ENABLE VENDS

SI DISABLE VENDS s'affiche mettez la machine hors service en pressant **ENTER**

Si ENABLE VENDS s'affiche, la remettre en service en pressant **ENTER**

pressez la touche **ESC** pour sortir du programme

Réglage de la température

- Indication de départ → CHOISISSEZ MOU XX°C (0;0)
- Pressez 2× la touche **PROG** → TOTAL BOISSONS 000 0XX (000 0XX)
- Pressez la touche **5** → CHOISIR BOISSON A MODIFIER
- Pressez la touche **PROG** jusqu'à → MODIFICATION DE REGLAGES DIVERS
- Pressez la touche **ENTER** → DESIRED TEMP 084°C (0393) → ou une autre valeur (temp. actuelle)
- Pressez la touche **ENTER** → DESIRED TEMP VALUE = 084°C
le chiffre clignote
- Pressez la flèche ▲ ou ▼ pour augmenter ou diminuer → DESIRED TEMP VALUE = 0XX
réglez la température (max. 090°C)
- Pressez la touche **ENTER** pour enregistrer → DESIRED TEMP 0XX°C (0XXX)
- Puis 2× **ESC** pour sortir du programme → CHOISISSEZ MOU XX°C (0;0)

Changement du volume des boissons (quantité par tasse)



9. Pour tester la boisson : pressez la touche **ESC** puis la touche **PROG** → CHOISIR BOISSON À TESTER → Placez votre tasse et soutirez la boisson modifiée.

Si la dose ne convient pas, recommencez l'opération en partant du point 4.

10. Si le réglage est correct : pressez la touche **ESC** → CHOISISSEZ MOU XX°C (0;0) → La machine est prête.

Changement du dosage des cafés (force)

1. Indication de départ → CHOISISSEZ MOU XX°C (0;0)
2. Pressez 2× la touche **PROG** → TOTAL BOISSONS 000 0XX (000 0XX)
3. Pressez la touche **5** → CHOISIR BOISSON À MODIFIER
4. Pressez la touche de la boisson à modifier. → DRINK 0X NAME IS Nom de la boisson
5. Pressez 1 fois la flèche ▲ → PRODUCT NUM XXXXX

6. Pour le **café**, pressez la flèche ▲ jusqu'à → COFFEE ING
ØXX (DUR) → Et passez au point 8.
7. Pour l'**espresso** et le **ristretto** pressez la flèche ▲ jusqu'à → ESPRESSO ING
ØXX (DUR) → Attention pour la CL 128 ND la dose de l'**espresso** se règle avec le **Coffee ing. dur**
8. Pressez la touche **ENTER** → COFFEE ING
VALUE=ØXX → le chiffre clignote
9. Pressez la flèche ▲ ou ▼ pour augmenter ou diminuer → COFFEE ING
VALUE=ØXX → réglez le dosage
10. Pressez la touche **ENTER** → COFFEE ING
ØXX (DUR)
11. Pour tester la boisson : pressez la touche **ESC** puis la touche **PROG** → CHOISIR BOISSON
À TESTER → Placez votre tasse et soutez la boisson modifiée.
- Si la dose ne convient pas, recommencez l'opération en partant du point 4.
12. Si le réglage est correct : pressez la touche **ESC** → CHOISISSEZ
MOU XX°C (Ø;Ø) → La machine est prête.

1. La machine refuse tout service et émet des « bip » lorsqu'on active une touche boisson :

90 % des pannes de fonctionnement sont dues à un remontage inadéquat des pièces de mixage (disques ou chambre) ou à un entretien insuffisant de la machine.

Pour éviter ce type de pannes, il est indispensable de respecter les points suivants lors du nettoyage de la machine :

- 1.1 Démontez 1 seul jeu de pièces de mixage à la fois, y-compris disque de mixage. Lavez, nettoyez, séchez et remontez-le. Puis passez au suivant, etc.
- 1.2 Lors du remontage s'assurer que le plat meulé sur l'axe du moteur et celui à l'intérieur du disque de mixage soient en contact. Ces pièces doivent être engagées bien à fond sur l'axe pour éviter tout contact avec la chambre de mixage.

Si la panne persiste, appelez notre service technique au **032 721 17 17**.

Il se peut qu'un moteur de mixage soit à échanger. (Vous pouvez le faire vous-mêmes facilement.)

2. La machine ne chauffe plus :

Le chauffage s'est déclenché (problème de réseau électrique ou transport).

Pour y remédier : Appuyez avec un doigt sur le petit interrupteur de remise en marche situé sous la membrane (fusible CUT OUT), placé en général à l'arrière de la machine chine mais aussi à l'intérieur de cette dernière derrière les bacs à ingrédient voir aussi sur son couvercle. Vous sen-

tez un faible déclic. Le réchauffage dure 10-15 minutes.

Si le chauffage ne redémarre pas, c'est la sonde de température qui est défectueuse.

Dans ce cas, prendre contact avec notre service technique au **032 721 17 17**.

3. Le boiler de la machine ne se remplit pas (persistance du message «**ATTENDEZ BOILER SE REMPLIT** ») :

Pour les machines branchées sur une conduite d'eau : vérifiez que le robinet est ouvert et que la conduite est pleine. Si c'est le cas, déclenchez la machine, dévissez le tuyau d'alimentation d'eau, extraire la petite grille en plastique blanche à l'entrée de la vanne d'alimentation, la débarrassez totalement des impuretés, la remettre en place, revisser le tuyau. Remettre en marche et ouvrir le robinet d'eau. Le message «**ATTENDEZ BOILER SE REMPLIT** » disparaîtra après peu de temps. Ensuite, suivre les instructions de l'écran.

Pour les machines fonctionnant avec une pompe immergée : vérifiez que la pompe tourne (elle vibre et émet un léger bruit). Si c'est le cas, procédez comme ci-dessus pour nettoyer le filtre d'entrée. Si ça ne fonctionne toujours pas appeler notre service technique qui pourra vous envoyer tout de suite une nouvelle pompe ou organiser une visite.

Rinçage après usage de la machine (également avant si pas utilisée depuis plusieurs jours) :

1. Placez un récipient de 1/2 litre sous les sorties des boissons et appuyez sur la touche «**FLUSH**» se trouvant à l'intérieur de la porte. Répétez l'opération si l'eau ne sort pas claire.
2. Lavez et rincez la grille et le récolte gouttes dessus et dessous. **Nettoyage périodique au minimum une fois par semaine** (Référez vous aussi à la notice plastifiée séparée).
3. Après rinçage(s) «**FLUSH**», ouvrir la porte et retirer le cache en inox masquant partiellement les pièces mélangeuses en le tirant vers le haut.
4. Orientez les becs d'écoulement des produits vers le haut. Retirez les conteneurs des ingrédients et nettoyez leur logement.
5. Démontez les chambres de mixage noires et grises en les tirant horizontalement contre soi pour ne pas détériorer le joint en silicone. Sortir les tubes d'écoulement des boissons de leur logement. Retirez les couvercles des chambres de mixage. Retirez le tiroir d'aspiration en acier fixé au-dessus des chambres de mixage en le soulevant. Dégagez de leurs axes les disques de mixage.
6. Placez toutes ces pièces dans un récipient contenant de l'eau chaude et du détergent compatible alimentaire. Laissez tremper le temps nécessaire à la dissolution des impuretés puis lavez consciencieusement, rincez, laissez égoutter et séchez ces pièces. (Elles peuvent aussi être lavées au
7. lave-vaisselle).
7. Nettoyez soigneusement (brosse et eau) les bases des chambres de mixage. Contrôlez l'état des joints et les repousser bien au fond. Rincer et sécher.
8. Insérez le tiroir d'aspiration puis remontez avec soin les disques de mixage en s'assurant que le plat sur l'axe et celui du disque se superposent. Remontez les chambres de mixage avec leur couvercle en veillant à ce que les deux baïonnettes latérales soient engagées à fond. Insérer les tuyaux d'écoulement des boissons.
9. Remplacez les bacs à ingrédients, orientez les becs d'écoulement vers le bas. Soutirez une ou deux boissons à jeter. Rincez en pressant la touche «**FLUSH**»
10. Repositionnez le cache en inox dans les ergots de fixations. Refermez la porte.

