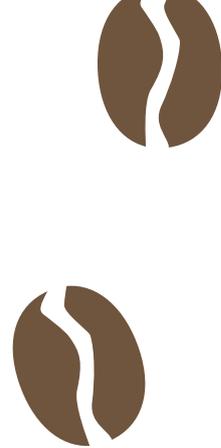


● **AL**

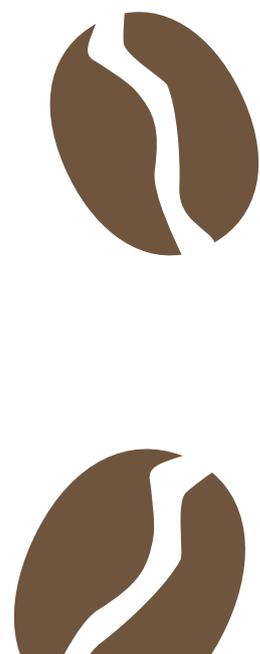


● **AEP**



FRANÇAIS

● **SAE**



PERLA

NOTICE d'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR - FRANÇAIS

Lire attentivement	page 4
Comment utiliser cette notice.....	page 4
Avertissements généraux	page 4
Garantie	page 5
Présentation.....	page 5
Accessoires	page 6
Adoucisseur.....	page 7
Nettoyage	page 8
Contrôles et entretien	page 9
Conseils pour avoir un bon café	page 10
Liste des risques.....	page 10
PERLA AL-AEP-SAE	page 11

PERLA

NOTICE d'INSTRUCTIONS POUR l'UTILISATEUR - FRANÇAIS

LIRE ATTENTIVEMENT

lire chaque partie de cette notice avant d'utiliser le produit.

La machine à café espresso que vous venez d'acheter a été conçue et réalisée avec des méthodes et des technologies innovatrices qui assurent qualité et fiabilité dans le temps.

Cette notice est un guide qui vous permettra de connaître les avantages que vous avez acquis en choisissant ce produit. Vous y trouverez les informations nécessaires pour connaître au mieux toutes les possibilités d'utilisation de votre machine, pour l'entretenir afin d'avoir toujours un excellent rendement et pour savoir que faire en cas de difficulté.

Conserver la présente notice soigneusement et en lieu sûr. En cas de perte, le client pourra en demander copie au fabricant.

BONNE LECTURE ET ... BON CAFÉ

COMMENT UTILISER CETTE NOTICE

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations au produit. Nous garantissons que la présente notice respecte l'état technique de la machine au moment de sa commercialisation.

Nous profitons de cette occasion pour inviter la clientèle à nous proposer des modifications éventuelles en vue d'améliorer aussi bien le produit que la présente notice.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer de son intégrité ; en cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser directement au revendeur.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent être dangereux. Il est conseillé de conserver l'emballage jusqu'à échéance de la garantie.
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que la tension du réseau correspondent aux indications présentes sur la plaque signalétique de la machine.
- L'installation doit être effectuée dans le respect des normes de sécurité en vigueur et par du personnel qualifié et préparé. Une installation erronée pourrait causer des dommages aux personnes, choses ou animaux.
- Cet appareil n'est vraiment sûr que lorsqu'il est branché à une installation efficace de mise à la terre, effectuée en conformité avec les normes actuelles de sécurité. Il est important de vérifier ce branchement ; en cas de doute, demander à du personnel qualifié de contrôler soigneusement votre installation. Le fabricant ne peut pas être considéré comme responsable des dommages causés par un dispositif erroné de mise à la terre.
- Lors de l'installation de l'appareil, faire monter par du personnel qualifié un interrupteur général de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.
- Il est déconseillé d'utiliser des rallonges ou des adaptateurs électriques pour prises multiples. Si vous ne pouvez pas faire autrement, utilisez uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Ne dépassez jamais la valeur de la charge indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges de même que celle de la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur.
- La machine pour café espresso est destinée à la préparation de boissons chaudes telles que café, thé, lait chaud. Cet appareil est uniquement destiné à l'utilisation pour laquelle il a été conçu. Toute autre utilisation sera considérée impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant déclinera toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés par un usage erroné ou irrationnel.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique à moyennant l'interrupteur général.
- Pour le nettoyage quotidien, suivre rigoureusement les indications de la présente notice.

- L'usage d'un appareil électrique doit être conforme aux normes comportementales de sécurité. Veiller à :
 - ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides ;
 - ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus ;
 - ne pas utiliser de rallonges dans des pièces où une douche ou une salle de bains a été installée ;
 - ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant ;
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.) ;
 - ce que l'appareil ne soit utilisé ni par des enfants ni par des personnes incompetentes.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil, ne tenter aucune intervention de réparation mais appeler un technicien spécialisé.
- Toute réparation ne devra être effectuée que par la maison de fabrication ou par un service après-vente agréé, en utilisant exclusivement des pièces détachées originales. Le non respect de cette norme peut compromettre la sécurité de l'appareil et entraîne l'échéance de la garantie.
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être changé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et adressez-vous exclusivement à un personnel professionnellement qualifié.
- Au cas où vous décideriez de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le faire débrancher et de faire vider l'eau par un personnel qualifié.
- Pour que la machine ait un bon rendement et qu'elle fonctionne correctement, il est indispensable de suivre rigoureusement les instructions du fabricant, en faisant faire au personnel qualifié les opérations d'entretien périodique ainsi que le contrôle de tous les dispositifs de sécurité.
- Ne jamais mettre les mains ou d'autres parties du corps en direction des becs distributeurs de café, ou en direction de la partie terminale des tuyaux d'où sortent la vapeur et l'eau chaude. La vapeur et l'eau chaude qui sortent de ces tuyaux peuvent provoquer des brûlures.
- Lorsque l'appareil est en marche, les tuyaux de sortie vapeur et eau et les coupelles porte-filtre sont surchauffés : il faut donc faire attention à ne toucher que les endroits prévus.
- Après les avoir bien essuyées, les petites et les grandes tasses doivent être placées sur le plan chauffe-tasses prévu à cet effet.
- Sur le plan chauffe-tasses, vous devez ranger uniquement la vaisselle qui va avec la machine. C'est une erreur que de mettre tout autre objet non prévu.
- La manipulation non autorisée d'une partie quelconque de la machine annule la garantie.



GARANTIE

De 12 mois sur tous les composants sauf les composants électriques et électroniques et les pièces d'usure.

PRÉSENTATION

La machine à café espresso est destinée à un usage strictement professionnel. Elle a été conçue pour préparer des boissons chaudes comme par exemple le thé, le cappuccino, le café normal, le café espresso, etc. Il existe une gamme d'accessoires qui permet d'utiliser la machine de manière pratique et fonctionnelle.

Si le modèle dispose de deux ou de plusieurs groupes, la machine peut être utilisée simultanément par deux ou par plusieurs personnes. Ajoutons à cette caractéristique que la machine est en mesure de distribuer des boissons sans continuité, garantissant un emploi intensif de celle-ci.

Ci-après, vous trouverez les instructions pour un emploi correct de la machine. Vous trouverez également les différents accessoires fournis avec la machine.

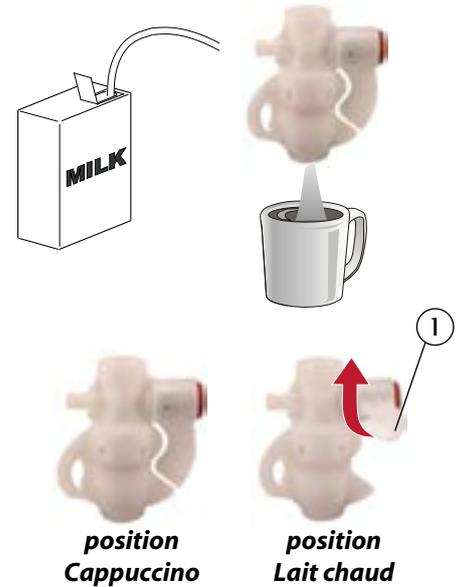


L'utilisateur doit avoir une bonne connaissance des instructions pour pouvoir utiliser correctement la machine. En outre, nous vous recommandons de ne pas effectuer d'interventions qui pourraient l'endommager ou en altérer le fonctionnement. **LORSQUE LA MACHINE FONCTIONNE, LA CHAUDIÈRE CONTIENT DE LA VAPEUR ET DE L'EAU CHAUDE SOUS PRESSION.**

ACCESSOIRES

Dispositif pour cappuccino

- Introduire le tuyau d'aspiration dans le lait ;
- positionner le pot sous le bec du dispositif pour cappuccino ;
- ouvrir le robinet de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis le refermer après avoir atteint la quantité souhaitée ;
- verser le lait mousseux dans les tasses remplies de café.



i

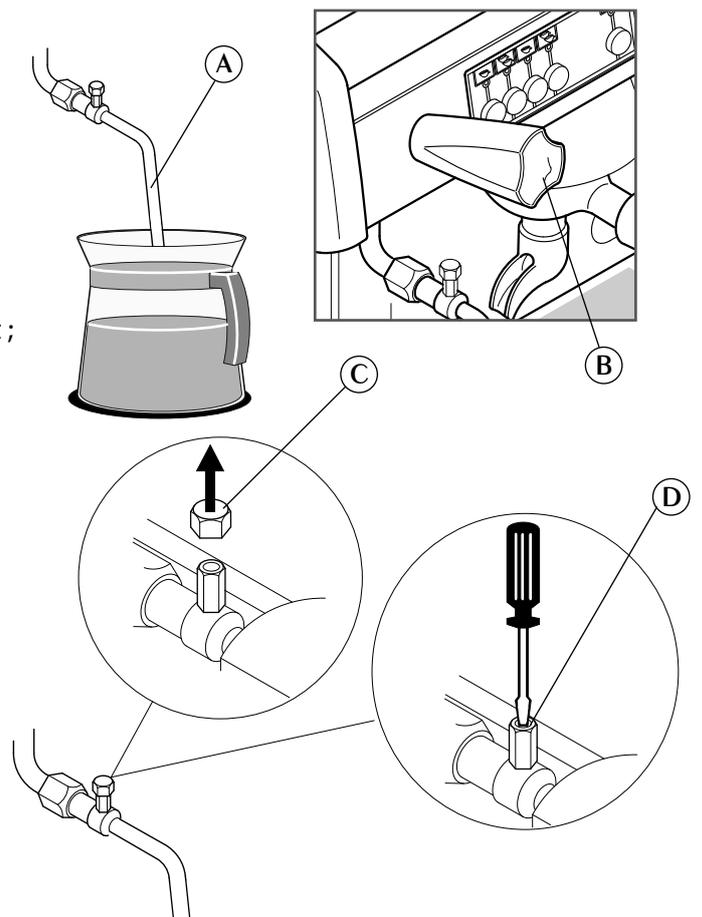
Pour obtenir du lait chaud sans mousse, soulever l'ailette (1) vers le haut. Pour obtenir un meilleur résultat, nous conseillons de ne pas verser directement le lait dans la tasse de café, mais plutôt dans un pot, puis de verser le lait mousseux sur le café. Nous recommandons de maintenir toujours propre le dispositif pour cappuccino, en suivant les indications reportées au chapitre "Nettoyage".

Tuyau monte-lait

- Introduire le tuyau (A) dans le lait de façon à couvrir complètement le gicleur ;
- tourner le robinet de la vapeur (B) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ;
- attendre que le lait chauffe et commence à mousser ;
- une fois atteinte la température et obtenue la mousse souhaitée tourner le robinet vapeur (B) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour régler la mousse du lait procéder de la façon suivante :

- Avec la clé dévisser le composant (C) du tuyau monte-lait ;
- Avec un tournevis agir sur la vis (D) située à l'intérieur de la pièce :
 - pour réduire la mousse tourner dans le sens des aiguilles d'une montre
 - pour augmenter la mousse tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre



i

Pour que le monte-lait fonctionne toujours parfaitement, il est conseillé d'effectuer une brève distribution à vide à la fin de chaque utilisation. Nettoyer régulièrement les terminaux du tuyau avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Utiliser avec précaution le tuyau monte-lait à cause des risques dus à la présence de vapeur à température élevée.

Bec à 3 tasses

Pour effectuer la distribution simultanée de 3 tasses, utiliser le bec à trois tasses (utilisation d'environ 21 g. de café moulu).



Adoucisseur

L'eau du réseau contient des sels non solubles qui sont responsables de la formation de calcaire dans la chaudière et dans d'autres parties de la machine. L'adoucisseur permet d'éliminer ou de réduire sensiblement la présence de ces sels minéraux.

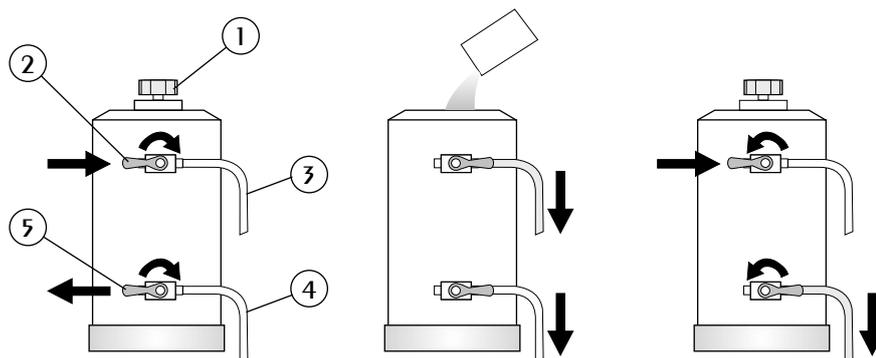
L'adoucisseur à résines a la propriété de retenir le calcaire de l'eau. Pour cette raison, après un certain temps, les résines se saturent et doivent être régénérées avec du gros sel de cuisine (Na Cl, chlorure de sodium) ou du sel spécial pour adoucisseurs. Il est très important de régénérer l'adoucisseur dans les délais prévus.

La régénération doit être effectuée régulièrement tous les 15 jours. Cependant, dans les régions où l'eau est particulièrement dure, il faudra régénérer à intervalles plus courts. Cette même règle vaut lorsqu'une grande quantité d'eau chaude est consommée pour la préparation de thé ou autre boisson.

Régénération de l'adoucisseur

Procéder de la façon suivante:

- déplacer le levier (2) et (5) de gauche à droite ;
- retirer le couvercle en dévissant le pommeau (1) ;
- faire sortir assez d'eau du tuyau (3) pour pouvoir faire place à la quantité de sel prescrite en fonction du modèle employé (voir le tableau) ;
- nettoyer le joint de toutes traces de sel ou de résines ;
- replacer le couvercle en vissant bien le pommeau (1) et reporter le levier (2) de la droite vers la gauche ;
- laisser s'écouler l'eau salée du tuyau (4) jusqu'à ce que l'eau ne soit plus salée (30-60 minutes environ) ; le sel permet de libérer les sels minéraux accumulés ;
- reporter le levier (5) de la droite vers la gauche dans la position initiale.



Modèle adoucisseur	Quantité de sel
8 litres	1,0 kg
12 litres	1,5 kg
16 litres	2,0 kg



La formation de tartre dans le circuit hydraulique et dans la chaudière entrave l'échange thermique et compromet le bon fonctionnement de la machine. La présence de fortes incrustations dans la chaudière peut entraîner de longues périodes de blocage de la machine et, quoi qu'il en soit, annule toute garantie puisque ce fait démontre que la régénération a été négligée.

Afin de conserver l'adoucisseur et par conséquent la machine dans les meilleures conditions de fonctionnement possibles, effectuer périodiquement la régénération en fonction de la fréquence d'utilisation de l'adoucisseur et de la dureté de l'eau utilisée.

Le tableau ci-contre reporte les valeurs en quantité de l'eau adoucie en fonction de la dureté de l'eau, exprimées selon différentes unités de mesure :

- F° : degré français
- D°: degré allemand = 1,8 °F
- mg CaCO₃

Quantité d'eau adoucie en fonction de la dureté					
F°	30°	40°	60°	80°	sel
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litres	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 litres	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litres	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

Pour plus de détails sur les modalités d'installation, de mise en service et de régénération de l'adoucisseur, se reporter à la notice d'instructions.

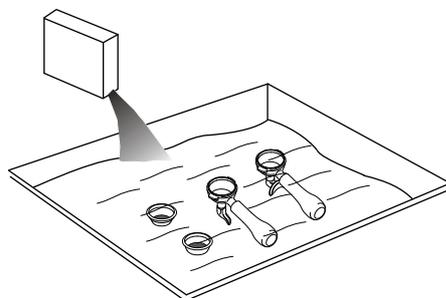
NETTOYAGE

Pour garantir une hygiène et une efficacité optimale de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des parties fonctionnelles et des accessoires ainsi que des panneaux de la carrosserie en effectuant quelques simples opérations. Les instructions de la présente notice ne sont valables que si la machine à café est utilisée normalement. En cas d'utilisation forcée, les opérations de nettoyage devront être effectuées plus fréquemment.

Filtres et Porte-filtres

Nettoyer tous les jours les filtres et leurs porte-filtres avec de l'eau chaude. L'idéal serait de les laisser tremper toute la nuit dans de l'eau chaude, afin que les dépôts gras de café puissent se dissoudre. Il est recommandé d'ajouter un sachet ou une pastille de produit spécial à l'eau de lavage et de rincer le tout à l'eau claire.

Si les filtres et les porte-filtres ne sont pas nettoyés tous les jours, la qualité des cafés préparés diminuera et la machine pourra présenter des inconvénients comme une difficulté à extraire les porte-filtres ou la présence de marc de café dans les tasses.



Douchette et Porte-douchette

Il est recommandé de laver la douchette (4) et le porte-douchette (3) une fois par semaine avec de l'eau chaude. Pour ce faire, desserrer la vis (5) et enlever les deux éléments du groupe de distribution.

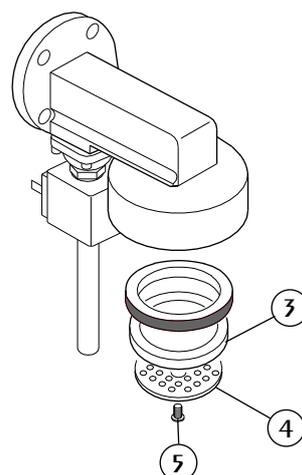
Tuyaux vapeur

Veillez à ce que les tuyaux vapeur soient toujours propres. Tous les mois, contrôlez la partie terminale des tuyaux vapeur et nettoyez les orifices de sortie avec une petite aiguille.

Groupes de distribution (sauf version AL)

Le nettoyage des parties internes des groupes distributeurs doit être effectué chaque semaine en procédant de la façon suivante:

- remplacer le filtre habituel du porte-filtre avec un filtre aveugle ;
- verser le produit détergent prévu à cet effet sur le filtre aveugle puis enclencher le porte-filtre au groupe ;
- agir sur l'interrupteur de distribution en faisant fonctionner le groupe ;
- répéter plusieurs fois l'opération précédente jusqu'à ce que l'eau qui sort de la buse soit claire ;
- éteindre la machine puis enlever le porte-filtre du groupe ;
- effectuer un dernier rinçage pour éliminer toute trace de produit détergent.



Ne pas utiliser le filtre aveugle pour le nettoyage des machines avec groupe à levier (AL).

Carrosserie

Les panneaux de la carrosserie doivent être nettoyés avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Ne pas utiliser de produits abrasifs car ils pourraient rayer les panneaux.

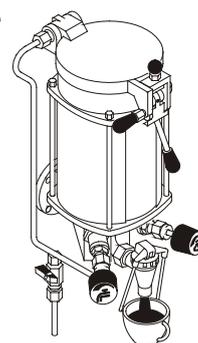
Moulin à café-doseur

Chaque semaine, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la cloche et du doseur avec un chiffon imbibé d'eau tiède.

Réservoir thermique

Une fois que le café contenu dans le récipient du réservoir thermique est terminé, nettoyer de la façon suivante:

- enlever le filtre à l'aide d'un chiffon, en évitant tout contact avec les parties chaudes ;
- vider le filtre des marcs de café, puis le laver à l'eau tiède ;
- retirer l'embout en plastique et le laver à l'eau tiède ;
- nettoyer le récipient avec un chiffon humide puis l'essuyer ;
- replacer l'embout et le filtre.

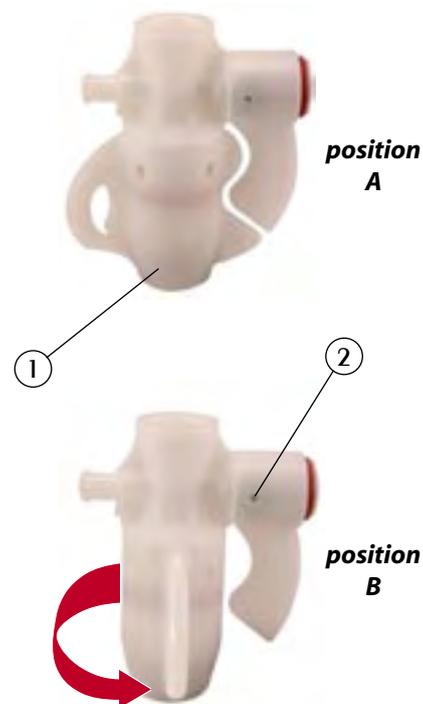


Pour les opérations de nettoyage, utiliser toujours des chiffons très propres et désinfectés.

Dispositif pour cappuccino

Nous recommandons de prêter un soin particulier pour le nettoyage du dispositif pour cappuccino, en suivant les modalités reportées ci-dessous .

- effectuer un premier nettoyage en plongeant le tuyau d'aspiration dans l'eau et effectuer une distribution pendant quelques secondes ;
- tourner le corps rotatif (1) de 90° sur pos.B (fermeture du conduit de sortie du lait) ;
- en tenant le tuyau d'aspiration lait vers le haut, éjecter de la vapeur (fonctionnement à vide du dispositif pour cappuccino) ;
- attendre environ 20 secondes de façon à permettre le nettoyage et la stérilisation interne du dispositif pour cappuccino ;
- fermer la vapeur et replacer le corps rotatif sur position A ;
- en cas d'obstruction de l'orifice de prélèvement de l'air (2), le déboucher délicatement avec une épingle.



Nous conseillons de nettoyer le dispositif pour cappuccino après chaque utilisation continue afin d'éviter toute anomalie de fonctionnement et garantir ainsi le bon niveau d'hygiène du système.

CONTRÔLES ET ENTRETIEN

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de l'appareil de façon durable, des opérations d'entretien sont nécessaires. En particulier, il est conseillé de faire effectuer au Service Après-Vente un contrôle général de la machine au moins 1 fois par an.

Machine

Contrôler périodiquement les aspects suivants :

- sur le manomètre, contrôler la pression de la pompe qui doit indiquer une valeur d'environ 8-9 bars. En cas d'anomalie, demander assistance au Service Après-Vente ;
- contrôler aussi sur le manomètre, la pression de la chaudière qui doit être d'environ 0,8-1,2 bar. S'il y a lieu, demander l'assistance du Service Après-Vente ;
- contrôler l'état d'usure des filtres, l'éventuelle présence de dommages sur les bords et vérifier l'absence de marc de café dans la tasse. Au besoin, remplacer les filtres.

Moulin à café-doseur

Contrôler périodiquement les aspects suivants :

- contrôler que chaque dose soit d'environ 6-7 g par service, et au besoin, en régler la quantité ;
- contrôler toujours le degré de mouture et au besoin, le modifier ;
- contrôler l'état d'usure des meules : il faut les remplacer si le café moulu est trop poudreux (la longévité des meules est d'environ 600 kg de café).

Adoucisseur

Chaque semaine, effectuer les opérations suivantes :

- effectuer la régénération de l'adoucisseur comme décrit au chapitre 9 (pour la version adoucisseur manuel) ;
- contrôler la présence de sels dans le récipient prévu à cet effet (pour la version adoucisseur automatique) ;

Système anticalcaire électronique Multihead

Vérifier le bon allumage de la led verte et contrôler l'éventuel allumage des autres leds :

- led verte système OK
- led rouge système partiellement hors fonction (*)
- led éteinte système totalement hors fonction (*)

(*) demander assistance au Service Après-Vente

CONSEILS POUR AVOIR UN BON CAFÉ

Pour obtenir un café de bonne qualité, il est important que le degré de dureté de l'eau utilisée ait une valeur de 4-5 °F (degrés français). Si la dureté dépasse ces valeurs, nous conseillons d'utiliser un adoucisseur.

Éviter d'utiliser l'adoucisseur si les valeurs de dureté de l'eau sont inférieures à 4 °F.

Si l'eau utilisée a un goût chloré, nous conseillons d'installer un filtre spécifique.

Nous conseillons de ne pas stocker de grandes quantités de café en grains ; ne jamais moulin de grands volumes de café : préparer la quantité contenue dans le doseur et si possible, l'utiliser dans la journée ; ne pas acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement.

Après un arrêt prolongé de la machine (2-3 heures), effectuer quelques distributions à vide.

Effectuer constamment le nettoyage et l'entretien périodique.

LISTE DES RISQUES

Dans ce chapitre, sont énumérés une série de risques qui peuvent se présenter lorsque l'utilisateur ne respecte pas les normes de sécurité (décrites dans la présente notice).

L'appareil doit être raccordé à un réseau de mise à la terre efficace.

Si ce raccordement n'est pas effectué, l'appareil peut provoquer des décharges électriques dangereuses, dans la mesure où il ne peut plus décharger à terre les éventuelles dispersions de courant.

Ne pas utiliser de l'eau courante pour nettoyer l'appareil.

L'emploi d'eau sous pression dirigée directement sur l'appareil peut endommager sérieusement les éléments électriques. Ne jamais utiliser de jets d'eau pour le nettoyage des parties de l'appareil.

Faire attention aux tuyaux vapeur et d'eau chaude.

Avec l'usage, les tuyaux de vapeur et d'eau chaude surchauffent et constituent par conséquent une source de danger potentielle. Les manier avec soin. Ne jamais diriger directement les buses de vapeur ou d'eau chaude sur les parties du corps de la machine.

Ne pas intervenir sur la machine lorsqu'elle est branchée.

Éteindre l'appareil en agissant sur l'interrupteur général du réseau avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit, ou mieux, débrancher les prises d'alimentation au secteur. Ne pas enlever les panneaux de la carrosserie lorsque la machine est branchée.

Ne jamais intervenir sur le circuit hydraulique avant de l'avoir vidé.

Éviter toute intervention sur le circuit hydraulique et sur la chaudière en présence d'eau et/ou de pression dans l'installation. Par conséquent, les vider au préalable, en fermant le robinet de distribution et en faisant fonctionner le groupe distributeur à vide pendant quelques instants. Éteindre la machine et ouvrir tous les robinets de vapeur et d'eau. Lorsque la pression est à zéro, vider complètement la chaudière en ouvrant le robinet prévu à cet effet au bas de celle-ci.

Si les opérations indiquées ci-dessus ne sont pas exécutées correctement, l'ouverture de l'une des parties du circuit hydraulique pourra provoquer une brusque sortie d'eau chaude sous pression.

Machines à levier

Ne jamais baisser le levier en absence de café dans le filtre, ou si le porte-filtre n'est pas fixé au groupe : le brusque retour du levier vers le haut pourrait causer des dommages à l'appareil et blesser des personnes.

Machines à gaz

Contrôler périodiquement la présence éventuelle de fuite de gaz dans l'installation en passant une solution d'eau savonneuse sur les conduites. Pour des raisons de sécurité, fermer le gaz pendant les périodes d'inactivité de la machine (heures nocturnes, fermeture du local).

Utilisation de l'appareil.

Cette machine à café espresso est un appareil destiné à un usage exclusivement professionnel. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et par conséquent dangereuse. Ne jamais permettre à des enfants ou à des personnes incompetentes d'utiliser la machine.

Le non respect des prescriptions décrites ci-dessus peut entraîner de sérieux dommages corporels et matériels aux personnes, aux choses ou aux animaux. Ne jamais intervenir sur le circuit électronique lorsque la machine est encore sous tension.

Désactiver complètement la machine en la débranchant du réseau électrique avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit.

AL-AEP-SAE

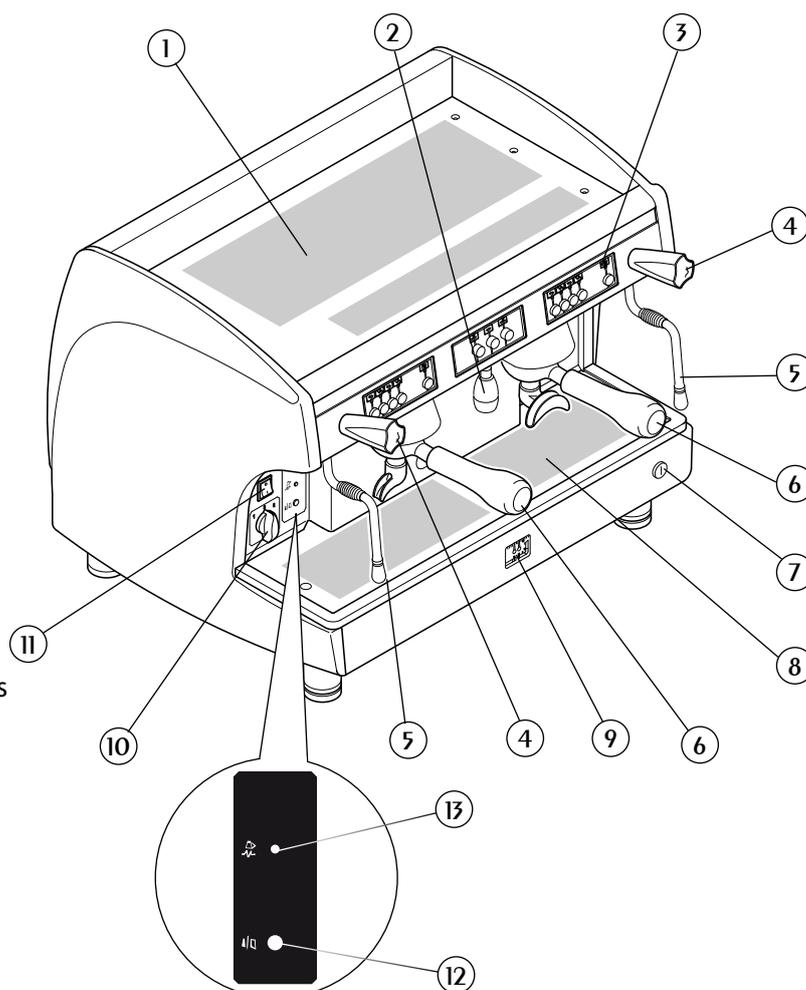
1. Description générale.....	page 12
2. Clavier.....	page 12
3. Préparation de la machine.....	page 13
4. Allumage.....	page 13
5. Mouture et dosage du café.....	page 14
6. Préparation du café.....	page 15
6.1 Version AL.....	page 15
6.1 Version AEP.....	page 15
6.1 Version SAE.....	page 16
7. Préparation des boissons chaudes.....	page 16
7.1 Distribution eau chaude (version manuelle).....	page 16
7.2 Distribution eau chaude (version automatique).....	page 17
7.3 Distribution vapeur.....	page 17
8. Chauffe-tasses.....	page 17
9. Réservoir thermique.....	page 18

PERLA

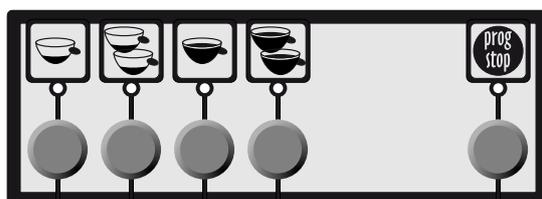
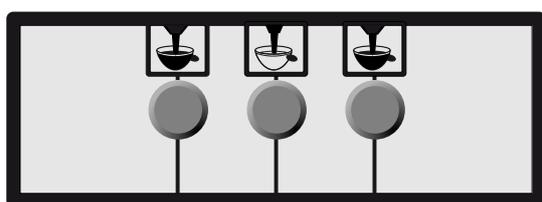
NOTICE d'INSTRUCTIONS POUR l'UTILISATEUR - FRANÇAIS

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Plan chauffe-tasses
2. Tuyau de sortie eau chaude
3. Clavier
4. Manette vapeur
5. Tuyau vapeur
6. Porte-filtre
7. Clé de programmation
8. Grille porte-tasses
9. Manomètre
10. Commutateur allumage machine
11. Interrupteur chauffe-tasses
12. Lampe allumage machine
13. Voyant lumineux allumage chauffe-tasses



2. CLAVIERS



	1 Café espresso
	2 Cafés espresso
	1 Café long
	2 Cafés longs
	Prog / Stop
	Eau chaude

3. PRÉPARATION DE LA MACHINE

La préparation de la machine et les opérations d'installation doivent exclusivement être effectuées par du personnel qualifié.



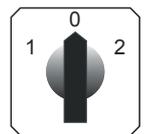
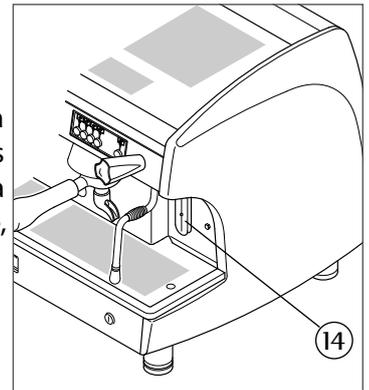
L'utilisation de la machine sans avoir auparavant fait effectuer toutes les opérations d'installation par un personnel technique peut comporter de graves dommages à l'appareil.

4. ALLUMAGE DE LA MACHINE

4.1 CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

Avant de mettre la machine en marche, vérifier que le niveau de l'eau dans la chaudière soit supérieur au niveau minimum indiqué par le niveau optique (1). En cas de manque d'eau (première installation ou suite à des opérations d'entretien de la chaudière) il est nécessaire d'effectuer au préalable un remplissage de la chaudière, de façon à éviter la surchauffe de la résistance. Procéder de la façon suivante :

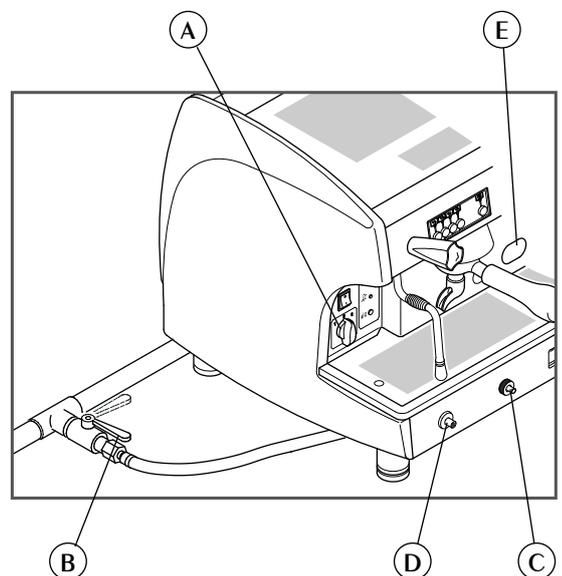
- Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution et de l'adoucisseur.
- tourner l'interrupteur sur la position "1" (alimentation électrique de la pompe pour le remplissage automatique de la chaudière et des services de la machine) et attendre le remplissage automatique de l'eau dans la chaudière ;
- tourner l'interrupteur sur la position "2" (alimentation électrique totale, y compris la résistance de la chaudière) puis attendre que la machine soit complètement chauffée.



- au cours de la phase de chauffage de la machine (20 minutes environ) la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture
- avant d'utiliser la machine, effectuer des distributions à vide avec les porte-filtres enclenchés pendant quelques secondes afin de faire sortir l'air éventuellement présent dans le circuit et permettre le chauffage complet des groupes de distribution
- avant d'utiliser la machine, effectuer la distribution d'un certain nombre de cafés pour tester la mouture et pour contrôler la pression d'exercice de la machine

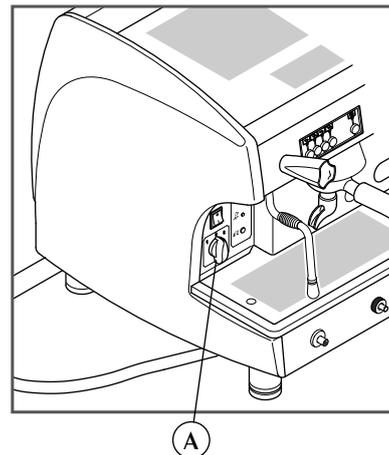
4.2 CHAUFFAGE AU GAZ (SI L'INSTALLATION AU GAZ EST PRÉSENTE)

- Tourner l'interrupteur général (A) sur la position 1 ;
- ouvrir le robinet du gaz (B) situé sur le réseau ;
- maintenir enfoncé le bouton (C) et, en même temps, appuyer sur le bouton d'allumage (D). Une fois la flamme allumée, maintenir enfoncée pendant quelques secondes la manette (C), de façon à permettre une correcte intervention du thermocouple ;
- vérifier à travers le regard (E) le bon allumage de la flamme ;
- attendre que la pression d'exercice indiquée sur le manomètre atteigne la valeur de travail de 1-1,2 bar ;



4.3 CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE + AU GAZ (SI L'INSTALLATION AU GAZ EST PRÉSENTE)

- Procéder comme indiqué au paragraphe 4.2 "Chauffage au gaz"
- après avoir vérifié l'allumage de la flamme, tourner l'interrupteur général (A) sur la position 2. De cette façon est alimentée la résistance de la chaudière et la pression d'exercice sera atteinte très rapidement ;
- attendre que la pression d'exercice indiquée sur le manomètre atteigne la valeur de travail de 1-1,2 bar ;



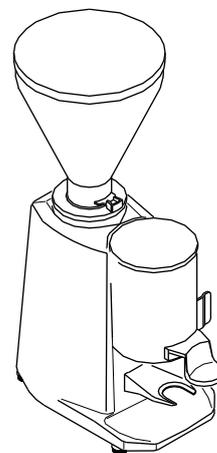
i Pour des raisons de sécurité le chauffage au gaz doit être désactivé durant les longues périodes d'inactivité de la machine (période nocturne ou fermeture du local). Nous vous conseillons de ne pas poser de chiffon ni autre sur le plan du chauffe-tasses : cela empêche la normale circulation de l'air.

5. MOUTURE ET DOSAGE DU CAFÉ

Placer le moulin à café-doseur près de la machine de façon à ce qu'il soit pratique à utiliser. La mouture et le dosage du café doivent être effectués selon les instructions du fabricant du moulin à café-doseur. Pour obtenir une bonne qualité du café espresso il est conseillé de :

- ne pas conserver de grosses réserves de café en grains. Respecter toujours la date d'échéance indiquée par le fabricant ;
- moudre le volume de café en fonction de l'emploi, préparer la quantité contenue dans le doseur et l'utiliser de préférence dans la journée ;
- si possible, ne jamais acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement. Si nécessaire l'acheter en petite quantité sous-vide.

Remplir le filtre avec une dose de café moulu (environ 6-7 gr.) et le tasser avec le pilon prévu à cet effet ; enclencher le porte-filtre au groupe de distribution.



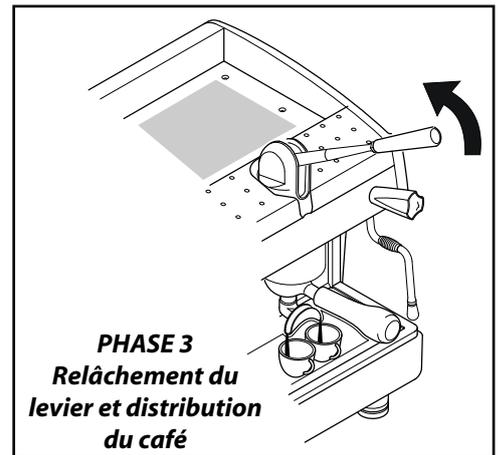
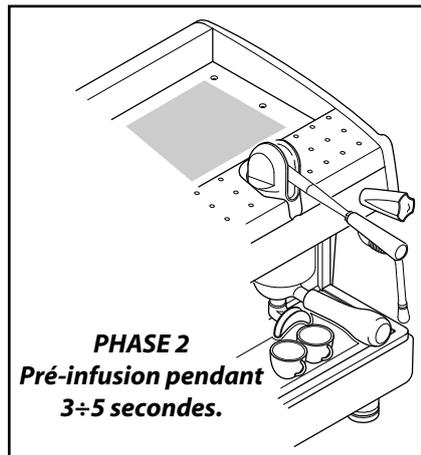
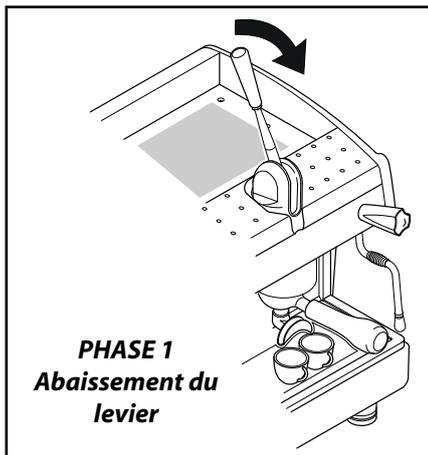
i Pour éviter une usure précoce du joint d'étanchéité, il est recommandé de nettoyer le bord du filtre avant d'enclencher le porte-filtre au groupe de distribution. Ne pas serrer trop fort le porte-filtre au groupe de distribution.



6. PRÉPARATION DU CAFÉ

6.1 VERSION AL

- positionner la tasse sous le bec verseur ;
- abaisser complètement le levier ;
- attendre quelques secondes (3÷5 secondes) ;
- relever le levier jusqu'à sentir une légère résistance, puis le relâcher ;
- attendre la fin de la distribution du café.



FRANÇAIS

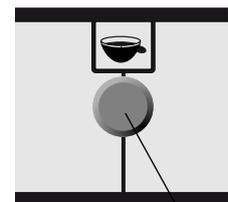
PERLA - INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



Ne jamais effectuer les opérations décrites ci-dessus sans la présence de café dans le filtre ou sans porte-filtre enclenché au groupe de distribution : le rapide retour du levier vers le haut pourrait causer des dommages à l'appareil, aux choses ou aux personnes.
Le temps de distribution dépend de la mouture et de la quantité de café introduit dans le porte-filtre.

6.2 VERSION AEP

- positionner la tasse sous le bec verseur ;
- appuyer sur l'interrupteur de distribution : le café commencera à couler et dès que sera atteinte la quantité de café souhaitée, arrêter la distribution à l'aide du même interrupteur.

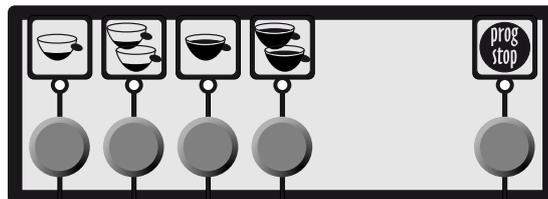


*Distribution
café*

6.3 VERSION SAE

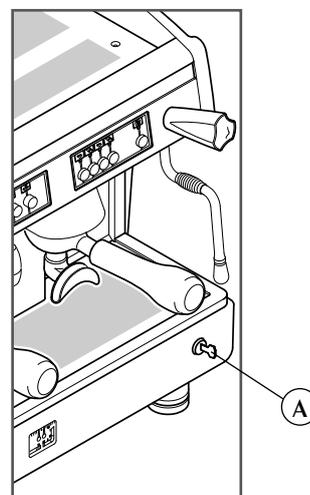
DISTRIBUTION CAFÉ

- placer la tasse sous le bec verseur ;
- appuyer sur la touche dose souhaitée et attendre que la distribution du café soit finie (allumage de la led) ;
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer de nouveau sur la touche de distribution ou appuyer sur la touche STOP;
- en cas d'anomalie ou de blocage du clavier, utiliser l'interrupteur de distribution manuelle.



PROGRAMMATION DOSES CAFÉ

- Tourner la clé de programmation (A) sur **ON** ;
- Maintenir enfoncée la touche PROG/STOP  pendant 5 secondes: allumage de toutes les leds du clavier ;
- Appuyer sur la touche dose à programmer (ex. 1 café espresso );
- Attendre la distribution, pour confirmer la dose choisie appuyer de nouveau sur la touche dose  ou la touche PROG/STOP .
- Répéter l'opération pour les autres touches dose.
- À la fin de la programmation appuyer sur la touche PROG/STOP  jusqu'à l'extinction des toutes les leds du clavier, tourner la clé de programmation sur **OFF**.

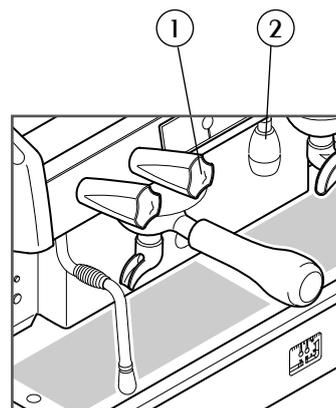


Pour les modèles à 2-3-4 groupes il est possible de programmer en même temps tous les claviers de la machine en opérant uniquement sur le clavier de droite. Il est toutefois conseillé de contrôler la programmation des autres claviers.

7. PRÉPARATION BOISSONS CHAUDES

7.1 DISTRIBUTION EAU CHAUDE (VERSION MANUELLE)

Pour verser de l'eau chaude, tourner la manette du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (1): le débit d'eau chaude du tuyau (2) sera proportionné à l'ouverture du robinet.



7.2 DISTRIBUTION EAU CHAUDE (VERSION AUTOMATIQUE)

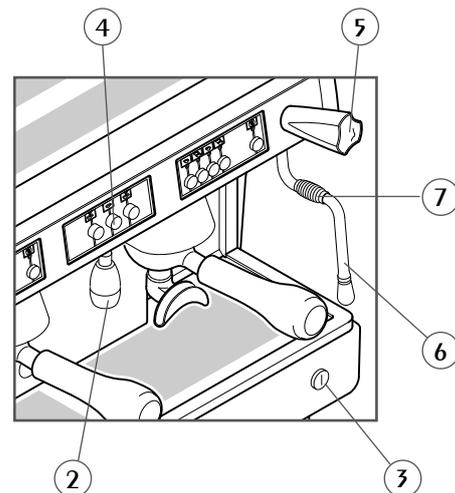
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

positionner la tasse sous le tuyau de sortie d'eau chaude (2) ;

- appuyer sur la touche eau chaude (4)  : attendre que la distribution d'eau soit finie ;
- pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer de nouveau sur la touche de distribution eau chaude (4)  ou appuyer sur la touche PROG/STOP .

PROGRAMMATION DOSE EAU CHAUDE

- Tournez la clé de programmation (3) sur **ON** ;
- positionner la tasse sous le tuyau d'eau chaude (2) ;
- appuyer sur la touche PROG/STOP  du clavier de droite jusqu'à ce que toutes les leds des touches dose s'allument ;
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude (4)  ;
- une fois atteinte la dose souhaitée confirmer en appuyant de nouveau sur la touche distribution eau chaude (4)  ;
- à la fin de la programmation, tourner la clé de programmation (3) sur la position **OFF**.



7.3 DISTRIBUTION VAPEUR

Pour avoir de la vapeur, tourner la manette du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (5) : le débit du tuyau de vapeur (6) sera proportionné à l'ouverture du robinet.



Manœuvrer prudemment le tuyau de vapeur en utilisant le clip anti-brûlures prévu à cet effet (7) et ne pas toucher le tuyau de sortie d'eau chaude : le contact avec la vapeur ou avec l'eau chaude pourrait causer des dommages aux personnes, aux biens ou aux animaux.

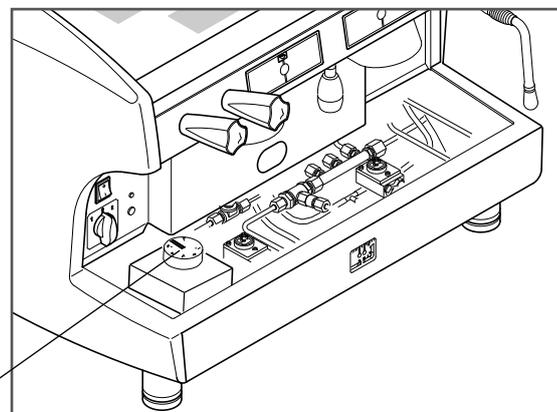
8. CHAUFFE TASSES

Pour activer, désactiver ou régler le chauffe-tasses procéder de la façon suivante :

- enlever la grille pose tasses ;
- enlevez le bac collecteur ;
- agir sur le thermostat, la température sera proportionnelle à la valeur indiquée sur le thermostat.

0	= désactivation du chauffe-tasses
30	= température minimale
60	= température moyenne
90	= température maximale

*thermostat
chauffe-tasses*



Il est possible d'éteindre le chauffe-tasses tout en positionnant sur **OFF** l'interrupteur situé sur le commutateur général de la machine.

9. RÉSERVOIR THERMIQUE

Il est composé d'un récipient dans lequel est produite une quantité considérable de café (2,5 litres), qui constitue une réserve au cas où il y aurait une importante demande cette boisson (petits déjeuners, conférences, etc.).

PRÉPARATION

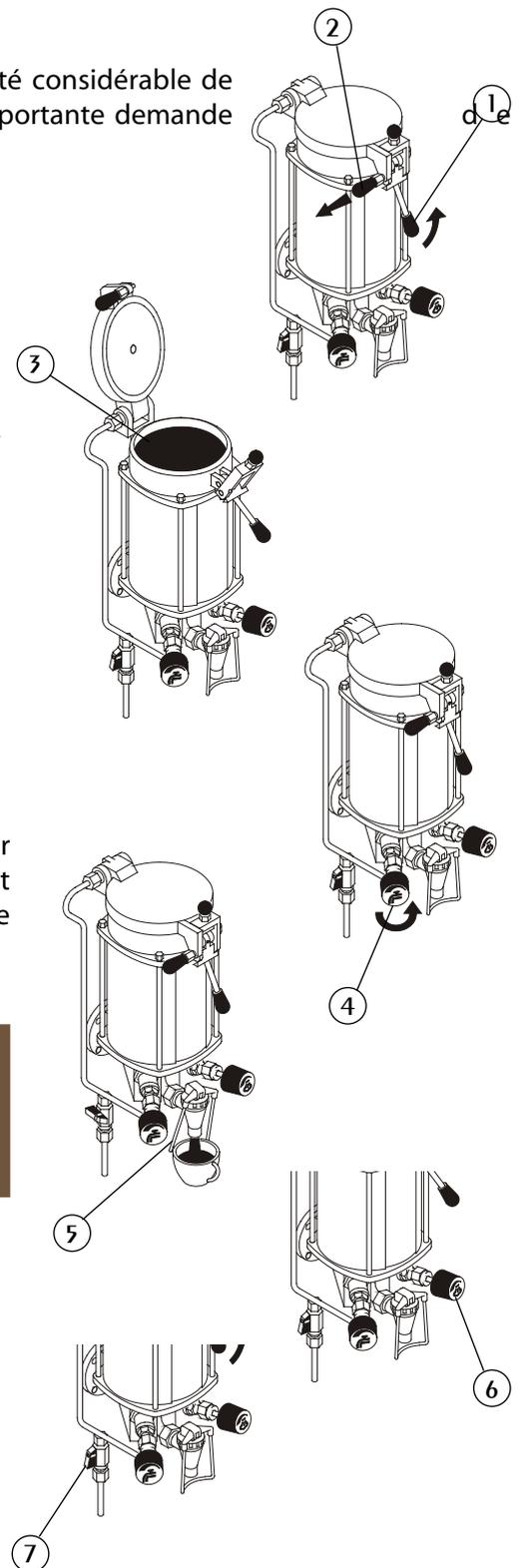
- soulever le couvercle (1) en tirant le pommeau (2) vers la gauche et en soulevant le levier ;
- mettre le café moulu (130 gr. environ) dans le filtre prévu à cet effet (3) et refermer en enclenchant le pommeau dans la position de sécurité ;
- ouvrir le robinet d'eau (4) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Une fois atteinte la quantité souhaitée (capacité maximale 2,5 litres) fermer le robinet ;
- une fois l'opération finie, la pression résiduelle doit être évacuée à l'aide d'un robinet d'évacuation (5) situé sous le groupe du réservoir thermique.

DISTRIBUTION

Le prélèvement du café du récipient s'effectue en actionnant le levier du dispenser (5) situé au centre de la partie basse. Le café restant peut être chauffé à l'aide d'un robinet vaporisateur (6) situé sur la droite de celui-ci.



Nous recommandons de toujours ouvrir la soupape d'échappement (7) avant d'ouvrir le couvercle. La non observation de cette opération pourrait causer de graves dommages aux choses, personnes ou animaux.



C.M.A. S.p.A.

Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
www.maspa.com - cma@maspa.com

Cod. 02000249 - Rev. 00 - 07/2006