



Classika PID 81084

Mode d'emploi

Chers passionnés de café,

Avec **CLASSIKA PID** vous avez acheté une machine à café expresso de haute qualité. Nous vous remercions de votre choix et vous souhaitons d'avoir un grand plaisir à préparer un espresso et cappuccino parfait.

S'il vous plaît lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre nouvelle machine.

Si vous avez des questions ou si vous avez besoin de plus amples informations, s'il vous plaît contacter votre revendeur avant de démarrer la machine à expresso.

S'il vous plaît garder le manuel d'instruction pour une référence future.



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd / Heidelberg
Deutschland / Germany /
Tel. +49 (0) 6223 - 9255- 0
Fax +49 (0) 6223 - 9255- 25
E-Mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de

Symboles utilisés



Attention! Informations importantes dans le domaine de la sécurité pour l'utilisateur. Faire attention à ces notes pour éviter les blessures.



Attention! Remarque importante pour la correcte utilisation de la machine.

Index

Symbole utilisés.....	2
1 ACCESSOIRES INCLUS.....	3
2 CONSEILS GÉNÉRAUX.....	3-4
2.1 Remarques générales concernant la sécurité.....	3-4
3 DESCRIPTION DE LA MACHINE.....	5
3.1 Pièces de la machine.....	5
3.2 Données techniques.....	5
4 INSTALLATION DE LA MACHINE.....	6
4.1 Préparation pour l'installation.....	6
4.2 Raccordement électrique.....	6
5 PREMIÈRE UTILISATION.....	7-8
5.1 Première utilisation.....	7-8
6 UTILISATION DE LA MACHINE	9
6.1 Préparation de la machine.....	9
6.2 Réglage de la pression de la pompe	9
6.3 Contrôle de la température PID.....	10-11
6.4 Programmation de température avec l'affichage PID.....	10-11
6.5 Préparation du café.....	12-13
6.6 Livraison eau chaude.....	12-13
6.7 Livraison vapeur.....	12-13
7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	14
7.1 Nettoyage général	14
7.2 Nettoyage et graissage Groupe.....	14
7.3 Détartrage préventif.....	15
7.4 Entretien.....	16-17
8 TRANSPORT ET STOCKAGE	18
8.1 Emballage.....	18
8.2 Transport.....	18
8.3 Entreposage.....	19
9 DISPOSITIONS	19
10 CONFORMITÉ CE	19
11 RÉOLUTION DES PROBLÈMES	20-21
12 Mousser	
13 ACCESSOIRES RECOMMANDÉS.....	22

Inclus dans la livraison:

1 porte-filtre 2 becs, 1 filtre 1 tasse, 1 filtre 2 tasses, 1 filtre aveugle, 1 tasseur en plastique, 1 manuel utilisateur, 1 brosse de nettoyage

2 Conseils généraux

2.1 Remarques générales sur la sécurité

	<p>Assurez-vous que la tension d'alimentation principale locale correspond à l'information donnée dans la plaque sur le devant de la machine à café.</p> <ul style="list-style-type: none">• L'installation de la machine doit être effectuée par des spécialistes autorisés selon les instructions du chapitre 4.• Branchez l'appareil avec une prise de terre• Ne pas rouler ou plier le cordon d'alimentation.• Ne pas utiliser une rallonge/ne pas utiliser une multiprise.• Placer la machine sur une surface plane et stable. Ne jamais placer la machine sur des surfaces chaudes.• Ne jamais plonger la machine dans l'eau; ne pas utiliser la machine avec les mains mouillées .• La machine doit être utilisée par des personnes expérimentées adultes .• La machine n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou avec manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils aient été donnés surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
	<ul style="list-style-type: none">• Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.• Ne pas exposer la machine aux intempéries (gel, neige, pluie) et ne pas l'utiliser à l'extérieur.• Conservez l'emballage hors de portée des enfants.• Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.• Ne pas faire fonctionner la machine avec eau gazeuse, mais seulement avec de l'eau avec une faible teneur en chaux, recommandé à partir de 5°F à 8°F• Ne pas utiliser la machine sans eau.

Si vous avez d'autres questions ou si vous avez besoin de plus amples informations, s'il vous plaît contactez votre revendeur spécialisé avant le démarrage de la machine à café.

Nos machines sont conformes aux normes de sécurité applicables.

Toutes les réparations ou modifications de composants individuels doivent être effectuées par un revendeur spécialisé agréé.

En cas de non-observance le fabricant n'assume pas la responsabilité et décline toute responsabilité pour toute réclamation.

	<p>Important</p> <p>Si nécessaire, faire usage d'un adoucisseur d'eau afin d'atteindre un niveau de dureté adéquate. S'il vous plaît noter qu'aucun filtre à eau peut être fixé à l'adaptateur du réservoir d'eau dans les machines avec une pompe rotative. Seuls les filtres tampons, qui sont placés directement dans le réservoir d'eau, peuvent être utilisés. Tu peux utiliser également de l'eau qui a été préalablement filtrée.</p> <p>Une machine calcifiée ne peut être détartrée que par votre revendeur spécialisé. Un détartrage tardif peut causer des dommages importants à la machine</p>
--	---

Bon usage de la machine

Classika PID doit être utilisée pour la préparation du café, de l'eau chaude et de la vapeur SEULEMENT. La machine n'est pas destinée à une utilisation commerciale.

L'utilisation de la machine autre que pour les fins mentionnés ci-dessus est interdite.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages dus à une utilisation inappropriée de la machine.



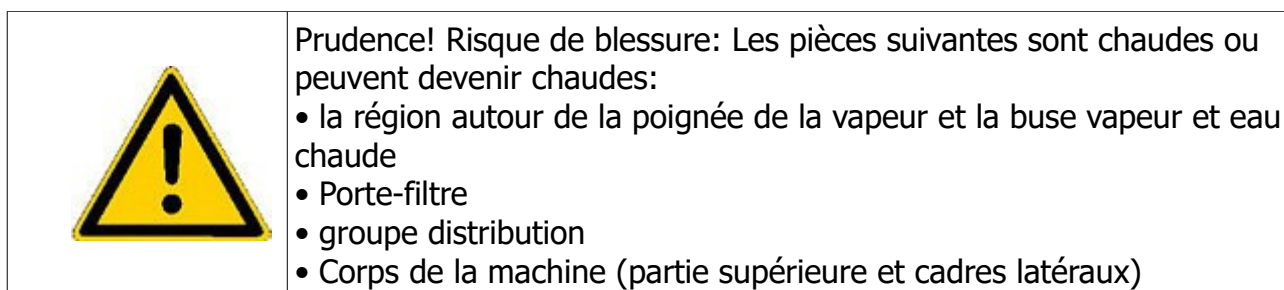
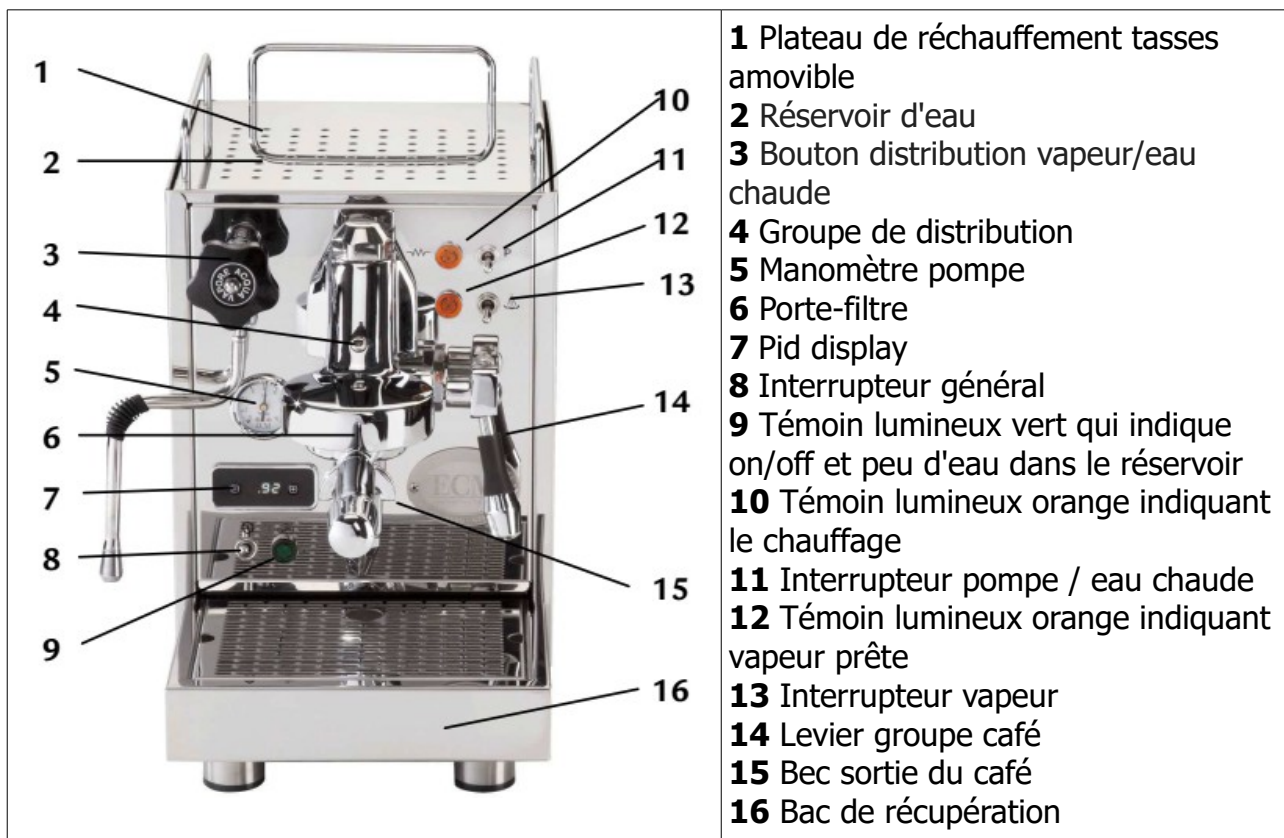
Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires, tels que:

- les cuisines, les bureaux et autres lieux de travail
- Ferme
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
- Environnements de type bed and breakfast

3 DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Parties de la machine

CLASSIKA PID



3.2 Données techniques

Tension d'alimentation: 220-230 V

Fréquence: 50 Hz

Consommation: 1.200 W

Réservoir amovible: environ 2.8 lt

Dimensions: l x p x h 250 mm x 447 mm x 393 mm

Dimensions avec portafiltre: l x p x h 250 mm x 555 mm x 393 mm

Poids: 18.5 kg

4 Installation de la machine

4.1 Préparation pour l'installation



4 Installation de la machine

L'installation doit être effectuée exclusivement par des spécialistes qualifiés, conformément aux instructions suivantes et en conformité avec les lois en vigueur et les règlements locaux.



4.1 Préparation pour l'installation

- Placer la machine sur une surface plane et stable.
- Ne jamais placer la machine sur des surfaces chaudes.
- Placer la machine sur une surface imperméable à l'eau
- Vous pouvez régler la hauteur en réglant les pieds de la machine.



4.2 Raccordement électrique

• Assurez-vous que la tension d'alimentation principale locale correspond à l'information donnée dans la plaque sur le devant de la machine à café expresso.



- Branchez l'appareil sur une prise de terre seulement
- Ne pas rouler ou plier le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser une rallonge/ne pas utiliser une multiprise.

5 Première utilisation de la machine

5.1 Première utilisation

Lire attentivement le manuel avant d'allumer la machine



- Avant de démarrer la machine, vérifier si:
- le bouton eau chaude/vapeur est fermé
 - l'interrupteur d'alimentation (7 ou 8) est désactivé (position off)
 - le câble d'alimentation est débranché
 - Le bac de collecte d'eau (15 ou 16) est entré avec précision

Maintenant, vous pouvez commencer à utiliser la machine

1 Soulevez le plateau chauffe-tasse (1)

2 Remplir le réservoir d'eau (2) à faible teneur en chaux, remettre le chauffe-tasse en position (1)

3 Branchez l'appareil sur une prise électrique. Démarrer la machine en déplaçant l'interrupteur principal (7 ou 8) à la position ON. La machine maintenant est allumée.



IMPORTANT!

Pour la première utilisation, la chaudière doit être remplie

4 Placer un petit récipient (par exemple un pichet à lait) sous la buse vapeur / eau chaude
Ouvrez le bouton vapeur / eau chaude dans le sens horaire et placez l'interrupteur pompe/ eau chaude (10 ou 11) dans la position la plus élevée.

Vous entendrez le bruit de la pompe. Maintenant, la chaudière est remplie d'eau. Il faudra quelques secondes avant que l'eau sorte de la buse de vapeur. À la première utilisation, nouvelle machine, il est conseillé de libérer environ 600 ml d'eau de la buse vapeur. De cette façon, la chaudière est vidée et remplie à nouveau d'eau fraîche.

Cela vous permet de rincer de la chaudière les impuretés de l'usine. Note: **Ceci pourrait être fait chaque semaine, de sorte que vous ayez toujours de l'eau propre dans la chaudière.** Maintenant, éteindre l'interrupteur pompe/eau chaude (10 ou 11) en le plaçant dans la position la plus basse et fermer le bouton vapeur/eau chaude dans le sens horaire.

5 Sortez l'eau en déplaçant le levier du groupe (13 ou 14) en position haute. Ensuite, remettre le levier en position basse.

6 La machine commence à se réchauffer et le témoin de contrôle orange (9 ou 10) est allumé. Sur CLASSIKA PID vous pouvez voir la température de la chaudière à l'écran PID

7 Après que la température a été atteinte, l'appareil arrête le chauffage et le témoin de contrôle orange (9 ou 10) sera éteint. Remarque: l'aiguille indiquant la pression de la

pompe peut se déplacer lentement au cours de la phase de chauffage, ce qui est normal.

8 Insérez le porte-filtre sans le café dans l'unité de distribution afin de préchauffer le porte-filtre et le filtre. Vous pouvez accélérer cette opération en fournissant de l'eau chaude

9 En raison de la grande quantité d'eau utilisée pour le premier remplissage de la chaudière, vous devez remplir le réservoir d'eau à nouveau.

10 Maintenant, la machine est prête à l'emploi. Il est conseillé de mettre les tasses à café sur le plateau de réchauffement tasses afin de les réchauffer. Il est hautement souhaitable de distribuer le premier café au moins 30 minutes après le démarrage de la machine d'une manière telle que la machine et le groupe café sont à la bonne température.



Important !

Le PID contrôle la machine pour maintenir une température constante de la chaudière. Cela signifie que l'appareil est chauffé en permanence et que le voyant orange clignote à chaque seconde. La température de la chaudière est indiquée sur l'écran PID

6 UTILISATION DE LA MACHINE

6.1 Préparation de la machine

La machine éteinte doit être activée comme suit:

- 1 Assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le réservoir d'eau.
- 2 Assurez-vous que l'interrupteur pompe/eau chaude (**11**) et de la vapeur (**13**) est en position basse, l'interrupteur principal (**8**) est dans la partie inférieure, le robinet vapeur/eau chaude est fermé.
- 3 Allumez la machine (interrupteur principal (**8**) est en position haute).
- 4 La durée du chauffage dépend de la température ambiante, elle est d'environ 10 minutes. L'aiguille du manomètre de la pompe peut se déplacer légèrement au cours de l'étape de chauffage, il est tout à fait normal.
- 5 La machine est prête à l'emploi lorsque le voyant orange (**10**) s'éteint.
- 6 Il est conseillé de laisser le porte-filtre dans le groupe café afin de garder au chaud, déplacer le levier du groupe distributeur dans la position supérieure et distribuer un peu d'eau chaude pendant environ 1 seconde. Le porte-filtre à ce point aura la même température du groupe café.

6.2 Réglage de la pression de la pompe

Vous pouvez régler et modifier la pression d'alimentation en tournant la vis de réglage entre 8,5 et 12 bar.

Pour régler la pression d'alimentation, procédez comme suit:

- 1 Retirez le plateau tasses (**1**)
- 2 Insérez le porte-filtre dans le groupe café avec le filtre aveugle
- 3 Tirez le levier du groupe et lisez le manomètre de la pompe.
- 4 Avec une monnaie ou un tournevis à lame plate tournez dans le sens antihoraire pour réduire la pression, dans le sens horaire pour augmenter la pression.



5 Vous pouvez lire la pression de la pompe de la pompe sur le manomètre de la pompe (**5**)

6 Placez le levier du groupe dans la position la plus basse pour arrêter la distribution.

Retirez le porte-filtre et remplacez le filtre aveugle avec le filtre 1 tasse ou 2 tasses

7 Maintenant, la machine est à nouveau prête à l'emploi.

Note: Ne pas faire le réglage avec les filtres avec 1 tasse ou 2 tasses, mais seulement avec le filtre aveugle.

6.3 Contrôle de la température PID

Le contrôle de la température PID vous permet de régler la température du café et la température de la vapeur. Cela signifie que vous pouvez livrer votre espresso et créer de la vapeur à des températures différentes. Le PID de l'écran indique la température de la chaudière



Temperature (here 92°C)


Si vous n'utilisez pas la fonction de vapeur, l'écran affiche la température pour faire du café. Si vous passez à la fonction vapeur, l'affichage indique l'augmentation de la température pour atteindre la température réglée. Le PID affiche alternativement la température et l'inscription "St" sur l'écran.

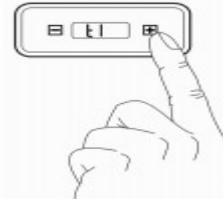
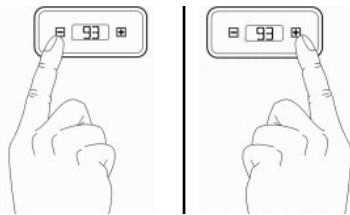
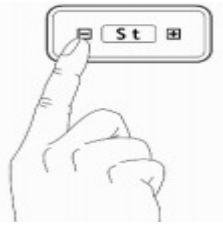
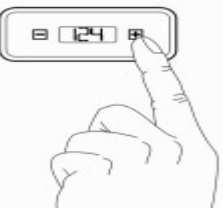
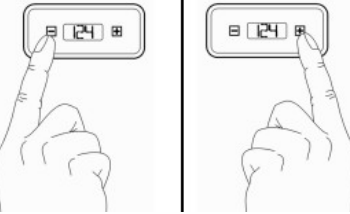
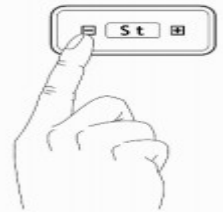
REMARQUE: Pendant la phase de chauffage, le voyant orange (9 ou 10) et le petit point sur le PID-affichage clignotent.

6.4 Programmation de température avec l'affichage PID

Pendant le fonctionnement normal, la température de la chaudière est indiquée sur l'affichage. Le contrôle de la température du café est pré-programmée à 93 ° C

Description: **t1** = café, **St** = vapeur.

Allumez la machine pour activer le chauffage. La température de la chaudière n'est pas importante dans la programmation. Le chauffage n'est pas actif lors de la programmation.	
2. Appuyez sur le boutons + et - en même temps, jusqu'à ce que «t1» apparaît sur l'écran	

<p>3. Appuyez sur + pour passer au sous-menu «T1» et changer la valeur de la température. Il affiche la valeur nominale de température</p>	
<p>Alors que «T1» est visualisé</p> <p>4. Appuyez rapidement sur</p> <ul style="list-style-type: none"> + Pour augmenter la température - Pour diminuer la valeur de la température <p>Remarque: Lors de l'affichage «T1», vous devez d'abord appuyer sur le bouton +, sinon l'écran affiche «St»</p>	
<p>5. Attendez un instant après avoir réglé la valeur nominale de température, l'écran affichera 'T1'</p>	
<p>Alors que «T1» est visualisé</p> <p>6. Appuyez sur - afin de montrer «St» (vapeur chaudière)</p>	
<p>7. Appuyez sur + pour passer au sous-menu «St» changer la valeur de la température. Il affiche la valeur nominale de température</p>	
<p>8. Alors que 'St' est visualisé appuyez rapidement</p> <ul style="list-style-type: none"> + Pour augmenter la température - Pour diminuer la valeur de la température <p>Remarque: Lors de l'affichage «St» vous devez d'abord appuyer sur le bouton +, sinon l'écran affiche «St»</p>	
<p>9. Attendez un instant après avoir réglé la valeur de température nominale, l'écran va afficher «St»</p>	
<p>10. Appuyez sur - pour quitter la programmation. La nouvelle programmation et les températures nominales sont enregistrées. Le chauffage sera activé</p>	

6.5 Préparation du café

Interrupteur (11) et interrupter (13) placés en bas

Utiliser le porte-filtre avec le filtre correspondant (1 tasse) pour la préparation d'une tasse et utiliser le grand filtre (2 tasses) pour préparer deux tasses. Assurez-vous que le filtre est bien verrouillé dans le porte-filtre. Remplissez le café moulu dans le filtre (environ 7 gr - 9 gr) Appuyez sur le café moulu avec le pressage. Verrouiller le porte-filtre fermement dans le groupe café.

Placez la tasse sous le bec du porte-filtre

Maintenant déplacer en haut le levier du groupe café pour démarrer le processus de distribution.

Le timer sur l'écran PID indique le temps de distribution en secondes. Habituellement, le délai de livraison devrait être d'environ 23 - 25 secondes. Le volume pour un espresso est d'environ 25-30 ml.

Placez le levier vers le bas lorsque vous atteignez le volume souhaité.

La pression de l'eau résiduelle dans le bac de collecte d'eau est évacuée par la partie inférieure du groupe café.



Si le levier n'est pas placé correctement vers le bas l'eau chaude sortira du bac de récupération causant des brûlures.

6.6 Distribution eau chaude

Placez un récipient approprié (avec poignée isolante) sous la buse vapeur / eau chaude.

Vous pouvez distribuer de l'eau chaude, en activant l'interrupteur pompe/eau chaude (11) ou en ouvrant le robinet vapeur.

6.7 Distribution vapeur

CLASSIKA II ou PID CLASSIKA permet la génération de grandes quantités de vapeur pour chauffer ou faire de délicieux cappuccino. S'il vous plaît suivez les instructions ci-dessous. Ne pas porter le lait à ébullition ou il ne sera pas possible de mousser le lait. Pour préparer un cappuccino il faut faire le café et après faire sortir la vapeur.



NOTE

Actionner l'interrupteur de la vapeur (13) en le déplaçant dans la position supérieure, l'indicateur du manomètre pompe peut se déplacer légèrement

Interrupteur (13) en position haute, l'écran affichera 'St' et vous verrez une augmentation de la température pré réglée

Ouvrez le robinet de la vapeur pendant environ 5 secondes. Répétez ce processus deux fois à des intervalles de 20 secondes.

Fait cela et atteint la température pré réglée tremper la buse vapeur dans le liquide.

Maintenant ouvrir à nouveau le robinet vapeur et mousser le lait.



Précautions: Toujours garder la buse vapeur sous la surface du liquide pour éviter la pulvérisation (risque de brûlure)

Une fois que l'opération est terminée remettre à la position OFF (vers le bas) l'interrupteur de vapeur **(13)**



Conseils

Après la formation de mousse ou le chauffage du lait, libérer de la vapeur dans le bac de récupération pour maintenir la propreté des trous de sortie de vapeur.

Nettoyer la buse vapeur et le robinet vapeur après chaque utilisation avec un chiffon humide pour enlever tout liquide restant



Attention: Soyez prudent lors du nettoyage du robinet de sortie de vapeur. Éviter tout contact avec la peau (risque de brûlure)



Important! Il faut remplir la chaudière après avoir utilisé la vapeur. Placez l'interrupteur pompe dans la partie supérieure **(11)**, la pompe démarre et remplira la chaudière

7 Nettoyage et entretien

Un nettoyage régulier et approfondi est très important pour la performance, la longévité et la sécurité de votre machine.



Attention! Toujours éteindre la machine (interrupteur d'alimentation en position OFF), débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir la machine à la température ambiante pendant au moins 40 minutes avant le nettoyage.

7.1 Nettoyage général

Nettoyage quotidien: porte-filtre, filtres, réservoir d'eau, bac de récupération nécessitent le nettoyage quotidien. Nettoyer avec de l'eau chaude et/ou avec un détergent aux normes alimentaires. Nettoyer avec une éponge humide la douche et le joint du groupe café, enlever la saleté visible sans démonter les pièces. Utilisez la brosse fournie pour nettoyer la cavité du groupe café. Nettoyer la buse vapeur et eau chaude après chaque utilisation. Nettoyer le corps de la machine lorsque la machine est éteinte et froide. Selon l'utilisation, il est nécessaire de recharger l'eau de la chaudière tous les 2 - 3 jours en actionnant le levier de distribution et en extrayant 0.8L d'eau chaude.



Utilisez un chiffon doux et humide pour le nettoyage. Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs ou chloriques!

Vider le bac de récupération régulièrement et ne pas attendre jusqu'à ce qu'il soit plein.

7.2 Nettoyage du groupe café

Il y a beaucoup de détergents commerciaux en poudre ou en pastilles. Avec ces détergents vous pouvez nettoyer et dégraisser le groupe très facilement. Le nettoyage se fait en utilisant le filtre aveugle fourni avec la machine. Le cycle peut être effectué chaque semaine, suivez les instructions comme suit:

- 1) Faire chauffer la machine.
- 2) Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre, dans le filtre aveugle mettre un comprimé ou une cuillère à café de détergent
- 3) Insérer le porte-filtre dans le groupe café et déclencher le levier de distribution sur toute la hauteur, et le laisser là pendant 10 secondes
- 4) Placez le levier de distribution dans une position centrale (ne pas le déplacer dans la position la plus basse) et le laisser là pendant environ 1 minute
- 5) Après ce temps, déplacer le levier dans la position la plus basse, de cette façon l'eau sera évacuée dans le bac de récupération d'eau.
- 8) Répétez les étapes 4 et 5 10 fois jusqu'à ce que vous voyez télécharger que l'eau propre
- 9) Rincer le filtre avec de l'eau
- 10) Tirez le levier de distribution sans insérer le porte-filtre pour drainer beaucoup d'eau, aucun résidu doit rester

7.3 Détartrage préventif

Un détartrage régulier de la machine est recommand e afin d'éviter les calcifications et des réparations coûteuses. Pendant l'opération de détartrage, prendre toujours en compte le degré de dureté de l'eau. Il est très important d'utiliser un détartrant qui n'affecte pas le métal. Vous pouvez acheter un détartrant en poudre ou sous forme de pastilles parfaitement adapt e à votre machine chez votre concessionnaire sp ecialis e. Il suffit de remplir le réservoir d'eau douce et de dissoudre un sac de détartrant.

Procédez comme suit:

- 1** Dissoudre le détartrant dans l'eau conformément aux instructions d'utilisation (voir ci-dessus) et verser la solution dans le réservoir d'eau. Allumer la machine.
- 2** Libérer au moins 1000 ml d'eau du groupe et du distributeur vapeur/eau chaude. Ainsi, la chaudière est remplie de détartrant. Ensuite, réchauffer la machine.
- 3** Placez le porte-filtre avec le filtre aveugle dans le groupe et actionnez le levier de groupe 3 fois pendant environ 20 secondes à chaque fois. Déplacez le levier dans la position inférieure après chaque opération.
- 4** Après ce processus, laisser tourner le détartrant pendant env.  1/2 heure.
- 5** Débrancher le porte-filtre et relâcher la solution de détartrant restante en actionnant le levier du groupe d'infusion.
- 6** Éteignez la machine, retirez et nettoyez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche.
- 7** Mettez la machine en marche et relâchez env. 1000 ml d'eau du groupe et de la vanne vapeur/eau chaude (Interrupteur pompe/eau chaude).
- 8** Fixer le porte-filtre avec le filtre aveugle dans le groupe et activer le levier du groupe 3 fois pour environ. 20 secondes. Déplacez le levier dans la position inférieure après chaque opération.
- 9** Répétez le processus du point 7 env. 4 fois pour s'assurer qu'aucun détartrant n'est laiss e dans la chaudière.
- 10** Retirez ensuite le filtre aveugle du porte-filtre.



Important!

Ces instructions de détartrage ne sont destinées qu'à un détartrage préventif. Veuillez ne pas détartrer la machine si elle est déjà calcifiée. Pendant le détartrage de la machine, les résidus de chaux peuvent obturer les composants, tels que les vannes, manomètre, etc, causant des dommages à votre machine. Dans ce cas, veuillez contacter votre revendeur sp ecialis e. Il est probable qu'un détartrage professionnel doit être effectu e ce qui nécessite le démontage de la chaudière et des tubes. Les dommages aux personnes ou au matériel, caus es par la calcification dans et sur votre machine, ne sont pas responsabilité du fabricant.

Dans ce cas, la garantie expire aussi. Les machines ne seront acceptées pour réparation qu'après des conseils techniques et une confirmation écrite ont été donn es.

7.4 Entretien

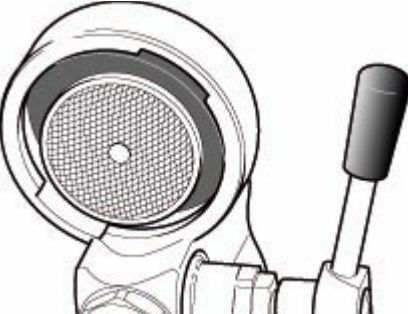
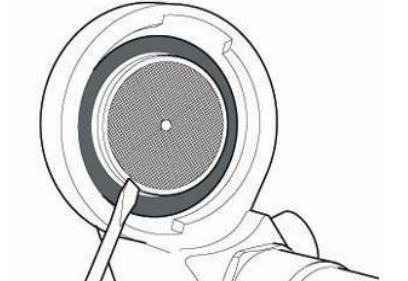







(Si vous avez des questions, s'il vous plaît contactez votre revendeur.)

Remplacement du joint du groupe café de la douche

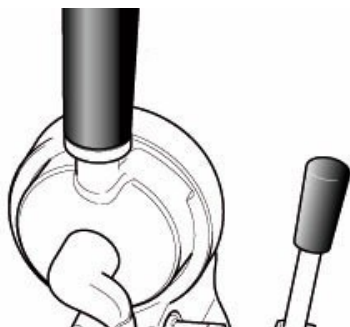
1 Eteignez la machine et débranchez le cordon d'alimentation.

2 Ouvrez le robinet de la vapeur et laissez sortir la vapeur, puis le refermer .

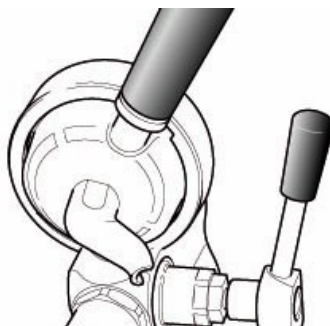
3 Laisser refroidir la machine à la température ambiante.

<p>1) Début</p> 	<p>2) Utilisez un tournevis plat pour retirer la douche et le joint de groupe.</p> 	<p>3) La douche et le joint sont maintenant presque enlevés</p> 
<p>4) enlever complètement la douche et le joint</p> 	<p>5) insérer le joint dans la douche, le côté arrondi doit être sur le dessus</p> 	<p>6) Nettoyer soigneusement le groupe avec la brosse, engager fermement le joint dans la douche</p> 
<p>7) Insérez la douche dans le groupe</p> 	<p>8) Prendre le porte-filtre sans filtre</p> 	<p>9) Bloquer le porte-filtre dans le groupe de distribution</p> 

10) Puis déplacer le filtre pour piéger le joint de façon permanente



11) Maintenant, vous pouvez facilement verrouiller le porte-filtre





12) Le joint est installé




8 Transport et stockage

8.1 Emballage


CLASSIKA II est livrée dans une boîte spéciale et protégée par une couverture en plastique

 	<p>Attention! Gardez l'emballage hors de la portée des enfants!</p> <p>Important! Gardez l'emballage et les matériaux d'emballage pour une éventuelle expédition future! Ne les jetez pas!</p>
--	--

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none">• Transporter la machine en position verticale, si possible, sur une palette.• Ne pas incliner ou tourner la machine• Ne pas empiler plus de trois unités les unes sur les autres.• Ne placez pas d'objets lourds sur l'emballage
---	--

8.3 Stockage

	<ul style="list-style-type: none">• Garder la machine emballée dans un endroit sec• Ne pas empiler plus de trois unités les unes sur les autres• Ne placez pas d'objets lourds sur l'emballage.
---	---

9 DISPOSITIONS

WEEE Reg.-Nr .: DE69510123

Ce produit est conforme à la directive européenne 2002/96 /CE et est enregistré sous le WEEE (consommation d'équipements électriques et électroniques).

10 CONFORMITÉ CE

Conformité

Le produit est conforme aux directives européennes suivantes:

Machine: 2006/42/EC

Basse tension: 2006/95/EC

EMC: 2004/108/EC

PED: 97/23 /EC

EN-directives: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 o EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Correction du problème
Café légèrement crémeuse	Le broyage n'est pas suffisamment fine	- Moudre plus finement - Presser le café plus - Réduire la pression d'alimentation
	L'eau avec trop de chlore	Utilisez un filtre pour réduire le chlore
	La quantité de café est insuffisante	Augmenter la dose de café (environ 7-9 gr. pour une tasse)
	Le café est vieux	Utiliser un café frais
	La douche est sale	Nettoyer la douche et faire un backflush
Le café tombe goutte à goutte	Le café est moulu trop finement	- Faire une mouture plus grosse - - Presser plus légèrement - Augmenter la pression de la pompe
	Trop de café	Utiliser environ 7-9 g de café pour une tasse
Le café a peu de corps	Le broyage n'est pas assez fine	Faire une mouture plus fine
	Le café utilisé est vieux	Utiliser du café frais
	La quantité de café est insuffisante	Augmenter la dose de café
	La douche est sale	Nettoyer la douche
Mousse à la place de la crème	Les grains de café ne sont pas adaptés	Utiliser un autre type de café en grains
	Réglage du moulin à café est mauvais	Régler la mouture (en cas de changement du type de café vous devez réajuster le broyage)
	Le voyant de contrôle de l'eau est éteint	Remplir le réservoir
La machine est allumée mais rien fonctionne	Il faut remplir le réservoir, le voyant orange 10 est éteint	Assurez-vous que le flotteur dans le réservoir est dans la bonne position
	Le réservoir d'eau n'est pas placé correctement	Fixer bien le réservoir

L'eau tombe du porte-filtre	Le porte-filtre n'est pas fixé correctement	Crocher et serrer correctement le porte-filtre
	Le joint de groupe café est défectueux	Remplacer le joint et la douchette

Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période il faut faire les opérations suivantes:

- Nettoyer le groupe café (suivez les instructions du chapitre **7.2**)
- Vider la chaudière. Eteindre la machine, ouvrir le robinet de vapeur jusqu'à ce que l'eau cesse de sortir. Vider le réservoir d'eau. Pour redémarrer rappelez-vous de suivre les procédures décrites dans le chapitre 5 **PREMIÈRE UTILISATION**

12 Mousse le lait comme un vrai barista

- Utiliser de préférence du lait entier froid avec une teneur en matières grasses de 3,5%
- Pour monter le lait utilisez un pot en acier haut et étroit.
- Ouvrez le robinet de la vapeur pendant environ 5 secondes pour libérer l'eau de condensation et créer de la vapeur sèche
- Remplir 1/3 du pot avec du lait et le placer sous le bec. La buse de vapeur doit être immergée juste sous la surface du lait
- Ouvrir lentement le robinet de la vapeur et laisser la vapeur chauffer le lait
- Après quelques secondes, le lait va commencer à tourner, le volume du lait va commencer à se développer
- Lorsque vous avez atteint le niveau de crème souhaité fermer le robinet de la vapeur.
- Veillez à ne pas trop chauffer le lait sinon il ne fera pas la crème
- Après la formation de la crème tourner lentement le pot pour «casser» les microbulles qui sont formées
- Après avoir terminé l'opération bien nettoyer la buse vapeur avec une éponge humide et libérer un peu de vapeur pour libérer les buses

Préparation d'un cappuccino étape par étape,

- **Préparer un morceau de café dans une tasse pour le cappuccino**
- **Monter le lait dans un récipient en acier**
- **Remplissez la tasse avec du lait monté. Ne pas remplir la tasse, mais "secouer" le pot à lait dans le but de normaliser la crème du lait**

13 Accessoires recommandés

- Filtre aveugle pour backflush (fourni)
- Détergent en poudre ou en comprimé

Pour assurer le succès d'un bon espresso, vous devez avoir du café en grains juste moulu
Nos machines à café et nos moulins à café sont la combinaison parfaite pour obtenir un résultat excellent

