



*Chère cliente, cher client,  
En optant pour cette nouvelle machine à café espresso automatique, vous avez choisi un produit de qualité suisse fabriqué.*

*Une lecture attentive de ce mode d'emploi, suivie d'une utilisation adéquate de la machine à café vous permettront de préparer un excellent café et de régaler ainsi tous ceux qui le dégusteront. Conservez ce mode d'emploi à un endroit sûr. En cas d'incertitude, ou si vous souhaitez des renseignements complémentaires, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé. Il se fera un plaisir de vous venir en aide.*

Solis SA

Deutsch

1 - 28

DE

English

29 - 56

UK

Français

57 - 84

FR

## 1 LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI

Le présent mode d'emploi vous fournira des informations détaillées sur la programmation, la mise en service, l'utilisation et le nettoyage de votre nouvel appareil. Il contient en outre des consignes de sécurité, qui garantiront une utilisation sans risque de la machine à café. C'est pourquoi nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service initiale, et de le conserver à un endroit facilement accessible. Le présent mode d'emploi ne peut pas tenir compte de toutes les utilisations imaginables. Pour de plus amples renseignements ou en cas de problèmes qui ne seraient pas traités dans le présent mode d'emploi ou qui ne le seraient pas de manière suffisamment détaillée, prière de s'adresser à des spécialistes agréés. Conserver le mode d'emploi et le remettre, le cas échéant, au propriétaire subséquent.

### Attention !



Avant la mise en service de la machine à café, lisez attentivement le chapitre « Consignes de sécurité ». Le fabricant décline toute responsabilité pour tous les dommages qui résulteraient d'une utilisation de la machine à café non conforme à ces instructions.

Le rendement de votre machine à café dépend en grande partie d'une utilisation correcte et d'une maintenance scrupuleuse de l'appareil.

Dans l'intérêt du perfectionnement technique, nous nous réservons des modifications au niveau de la conception ou de l'exécution de la machine.

Editeur: Solis SA.  
CH-8152 Glattbrugg

Edition: Version 01 / juin 2005

Conception et rédaction: Solis SA.  
CH-8152 Glattbrugg

© Conception et rédaction Solis SA.  
CH-8152 Glattbrugg

Tous droits réservés, y compris ceux des traductions en langues étrangères. La copie, la distribution intégrale ou partielle de ce texte, sous quelque forme que ce soit, avec quelque procédé que ce soit, ainsi que par le biais de quelque système électronique que ce soit, sans l'autorisation écrite de l'éditeur, sont interdites.

Toutes les informations fournies dans ce manuel, les données techniques et les illustrations correspondent aux dernières données disponibles au moment de l'impression. Solis SA se réserve le droit de procéder à des modifications sans préavis à tout moment.

**Table des matières**

<u>Texte</u>	<u>Page</u>
<b>1 Le présent mode d'emploi</b>	<b>57</b>
<b>2 Consignes de sécurité</b>	<b>59</b>
2.1 Sécurité	59
2.2 Hygiène	60
<b>3 Description du produit</b>	<b>61</b>
3.1 Vue d'ensemble	61
3.2 Livraison de série	62
3.3 Aperçu accessoires	62
3.4 Le panneau de commande	63
3.5 Les témoins et messages et leur signification	63
3.5.1 Les symboles affichés	63
3.5.2 Messages affichés	64
3.6 Caractéristiques techniques	65
3.7 Conseils utiles au sujet du café	65
<b>4 Exploitation</b>	<b>65</b>
4.1 Mise en service / avant la première utilisation	65
4.2 Montage de l'injecteur d'aspiration du lait	66
4.3 Préparation avec du café en grains	67
4.4 Préparation avec du café moulu	67
4.5 Préparation d'eau chaude	67
4.6 Préparation de vapeur	68
4.7 Préparation d'un cappuccino	68
4.8 Re-dosage mousse de lait	68
4.9 Préchauffage des tasses	68
4.10 Réglage du moulin	68
<b>5 Soins et entretien</b>	<b>68</b>
5.1 Soins quotidiens et hebdomadaires	69
5.2 Nettoyage de l'égouttoir	69
5.3 Entretien de l'écoulement de boisson	69
5.4 Entretien du moulin	69
5.5 Rinçage de l'unité d'ébullantage et du système d'écoulement de boisson	69
5.6 Rinçage du système Cappuccino	70
5.7 Nettoyage quotidien du système à Cappuccino	70
5.8 Nettoyage	71
5.9 Détartrage	73
5.10 Montage / démontage de la tête de moussage	74
5.11 Nettoyage de l'injecteur de mousse / de l'injecteur d'aspiration du lait	74
<b>6 Programmation</b>	<b>75</b>
6.1 Vue d'ensemble du programme	75
6.2 Programmation du produit	76
6.3 Programmation de la machine : para-mètres généraux	77
6.4 Programmation de la machine : paramètres protégés ...	77
<b>7 Dérangements et causes possibles</b>	<b>78</b>
<b>8 Service et interventions de maintenance</b>	<b>78</b>
8.1 Demande de service	78

**Table des matières**

<u>Texte</u>	<u>Page</u>
<b>9 Options</b>	<b>79</b>
9.1 Option contrôleur de monnaie	79
9.2 Option bac à grains	79
9.3 Option pieds	79
9.4 Option raccordement d'eau fixe	80
9.4.1 Contraintes de construction pour un raccordement d'eau fixe	80
9.5 Schéma d'installation	81
<b>10 Annexe</b>	<b>82</b>
10.1 Déclaration de conformité	82
10.2 Produits de nettoyage	82
10.2.1 Pastille de nettoyage « Solitabs »	82
10.2.2 Tablette spécial pour nettoyage du système à lait	82
10.2.3 Détartrant liquide Solipol	82
10.3 Respect de l'environnement	83
10.4 Adresse	83

**FR**

## 2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Sécurité



Utiliser l'appareil uniquement après avoir été instruit ou après avoir lu et compris le mode d'emploi fourni avec. Lire attentivement toutes les remarques.



Ne pas coincer ni tirer le cordon d'alimentation sur des angles ou des arêtes vives ; ne pas poser ni suspendre le cordon d'alimentation au-dessus d'objets chauds. En déballant l'appareil, contrôler la tension du réseau (voltage) avec celle figurant sur la plaque signalétique. (Voir paragraphe 3.6 [Caractéristiques techniques](#) page 65)



Poser l'appareil sur un fond stable et plan. Jamais sur une surface chaude. Choisir un emplacement hors de portée des enfants et des animaux domestiques.



Ne brancher l'appareil qu'à une prise munie d'une mise à terre. Pour votre sécurité, nous vous recommandons l'utilisation d'un adaptateur de sécurité FI (en vente dans les commerces d'électricité). Pour protéger les personnes contre les incendies, chocs électriques et blessures, ne trempez jamais le câble de raccordement et la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.



Ne jamais mettre des pièces conductrices en contact avec de l'eau. Ne jamais nettoyer la machine à café au jet d'eau ou avec tout autre liquide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer. Ne pas manipuler l'appareil avec des mains mouillées.



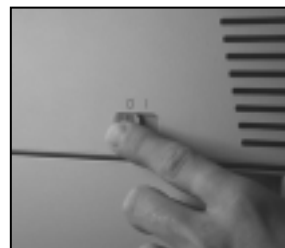
Ne jamais enclencher une machine dont le système d'alimentation électrique est défectueux. En cas d'utilisation d'une rallonge, s'assurer qu'elle est en parfait état et qu'elle n'entrave pas le passage. Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart. Ne brancher en aucun cas la fiche d'alimentation sur une prise femelle si elle est mouillée et ne jamais toucher cette fiche avec les mains mouillées.



Les enfants ne sont pas conscients des dangers encourus ; aussi, ne jamais les laisser seuls à proximité d'appareils électriques.



Attention à la buse de vapeur : elle peut être très chaude durant son fonctionnement. Utiliser les poignées prévues à cet effet. Ne toucher aucune surface chaude. Laisser refroidir l'appareil avant de monter ou démonter des pièces. Ceci vaut également pour le nettoyage. (Danger de brûlures)



Ne jamais laisser l'appareil enclenché sans surveillance. Pour des raisons de sécurité et d'économie d'énergie, débrancher l'appareil, de nuit ou en cas d'absence, à l'aide de l'interrupteur principal. Pour de brèves absences, l'appareil peut être mis en veilleuse à l'aide de la touche . Pour les appareils avec raccordement d'eau fixe le robinet d'eau doit être fermé.



Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec ce mode d'emploi, de même que les enfants ainsi que les personnes sous l'influence de l'alcool, de drogues et de médicaments, ne peuvent pas utiliser la machine à café, ou alors uniquement sous la surveillance d'une tierce personne.



Retirer la fiche secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée.



Eviter de soumettre l'appareil aux intempéries, telles que pluie, neige et gel.

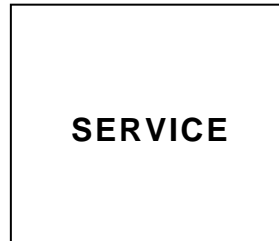


La machine est uniquement conçue pour la préparation de café, d'eau chaude et de vapeur, à l'exception de tout autre boisson. Elle est prévue pour un usage domestique et professionnel. Une utilisation professionnelle modifie toutefois le droit à la garantie. Prière de prendre note des conditions de garantie !

FR



L'appareil doit être protégé du gel. Afin d'éviter tout endommagement, ne jamais le laisser dans une voiture en hiver.



Les appareils avec une fiche ou un câble de raccordement défectueux, les appareils ne fonctionnant pas de manière irréprochable ou des appareils défectueux d'une manière ou d'une autre ne peuvent pas être mis en service. Lors d'une panne, l'appareil ne peut être ouvert et réparé que par un centre de service agréé, à l'aide de pièces détachées et d'accessoires d'origine. Ceci est également valable pour les conduits de raccordement défectueux. Autrement, le fabricant décline toute responsabilité. L'utilisation de pièces d'accessoire non recommandées par le fabricant peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des personnes peuvent être blessées.



Ne pas enclencher l'appareil sans eau.



Le conditionnement d'origine a été choisi pour sa robustesse, afin que l'appareil puisse être envoyé par la poste. Il doit donc être conservé pour permettre un éventuel retour à l'expéditeur.

## 2.2 Hygiène

Les directives applicables en matière d'hygiène alimentaire sont définies à l'échelle internationale dans les HACCP (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Point) Dans de nombreux pays, des principes d'hygiène nationaux sont également d'application en plus des HACCP. En principe, l'exploitation de la machine à café doit se faire conformément aux HACCP et aux principes d'hygiène nationaux et sectoriels en application dans le pays d'exploitation.



Pour des raisons de sécurité, il convient de rendre inutilisable les machines usagées. Pour ce faire, débrancher la fiche secteur et sectionner le cordon d'alimentation. Ensuite, éliminer la machine conformément aux prescriptions locales.



### Attention :

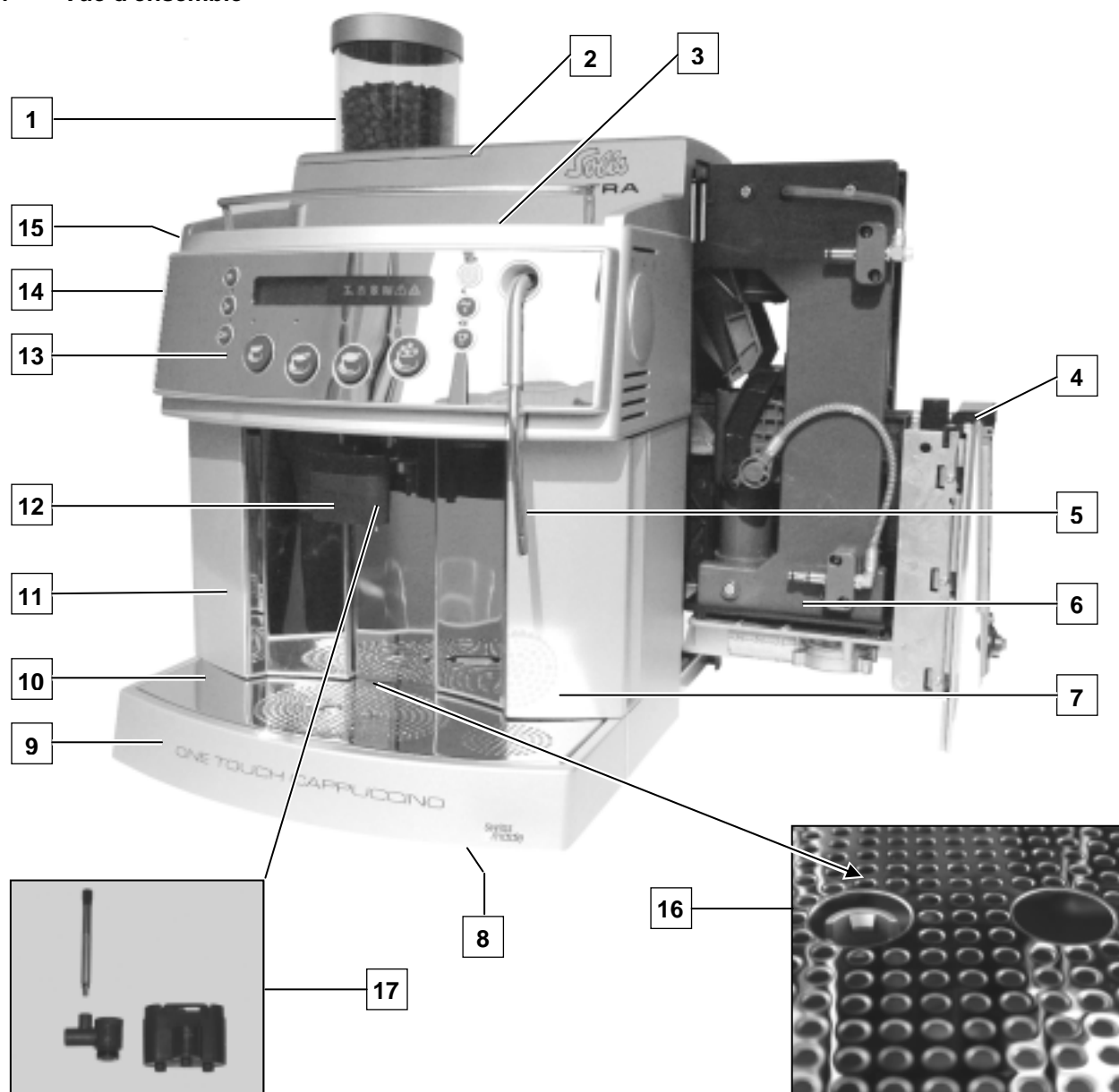
- Ne pas utiliser de lait cru. Utilisez exclusivement du lait pasteurisé ou upérisé. Le lait doit toujours être homogénéisé.
- N'utilisez pas de lait qui a déjà été chauffé ou dont la date de péremption est dépassée.
- Lors de l'utilisation de lait emballé, il est conseillé d'utiliser le lait directement à partir de l'emballage pour des raisons d'hygiène.
- Le lait doit présenter une température de 3 à 5 °C environ. Si cette température n'est pas respectée, il ne sera pas possible d'obtenir un produit optimal.



Les machines usagées contiennent encore de précieuses matières. Par conséquent, ne pas jeter la machine une fois usagée dans la décharge la plus proche mais demander au technicien de service ou à l'administration communale s'il existe des possibilités de recyclage. La machine ne doit en aucun cas être jetée aux ordures ménagères.

### 3 DESCRIPTION DU PRODUIT

#### 3.1 Vue d'ensemble



FR

- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Bac à grains de café                                 | 10 | Grille à tasses  |
| 2 | Entonnoir (avec couvercle) pour café en poudre       | 11 | Bac à marc   |
| 3 | Porte-tasses   | 12 | Ecoulement de boissons (café / lait)                           |
| 4 | Trappe de maintenance en 2 parties                   | 13 | Panneau de commande  |
| 5 | Buse d'eau chaude                                    | 14 | Interrupteur principal 0-I                                     |
| 6 | Unité d'ébullition avec tiroir pour restes de poudre | 15 | Réglage du degré de mouture avec affichage du degré de mouture |
| 7 | Réservoir d'eau                                      | 16 | Affichage de la quantité de remplissage de l'égouttoir         |
| 8 | Bague tournante                                      | 17 | Tête de moussage (détaillée)                                   |
| 9 | Tiroir d'égouttement avec indicateur de niveau       |    |  |

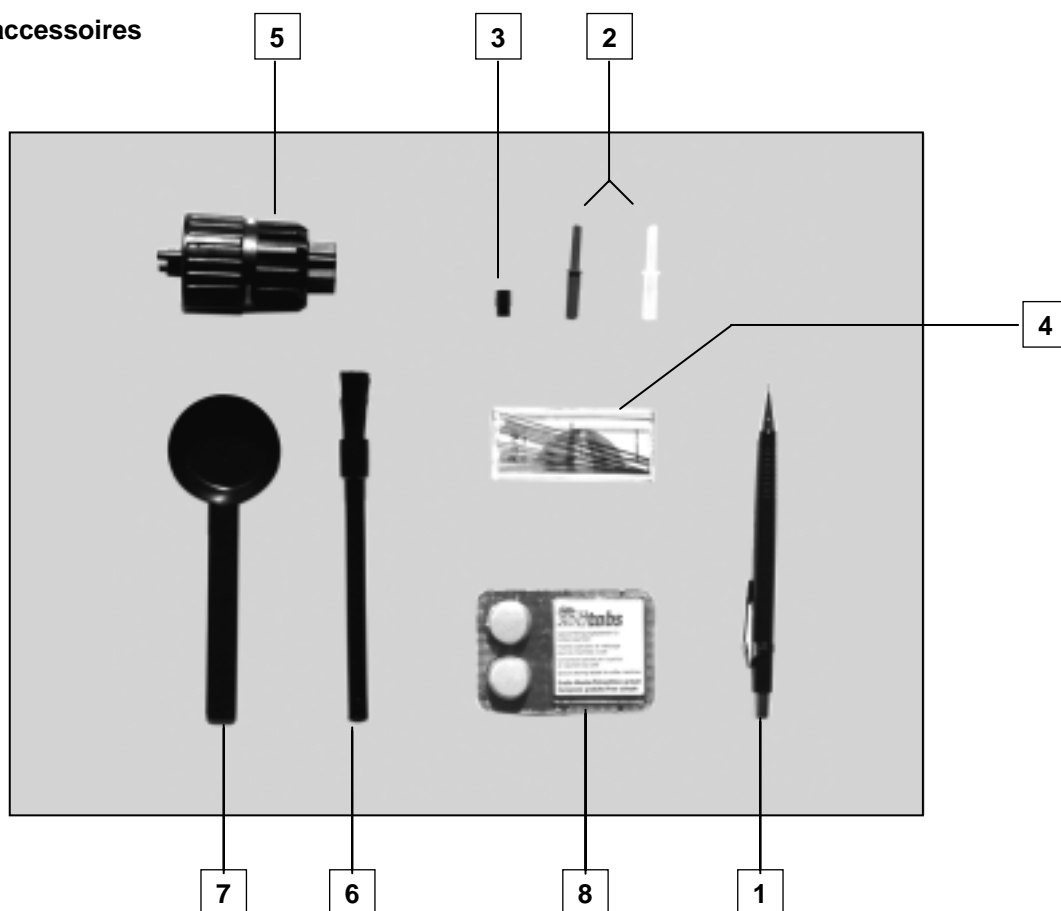
## 3.2 Livraison de série

### Pièc. Article

1	Mode d'emploi
1	Instructions de nettoyage et détartrage
1	Bouton de réglage multitool
1	Cuillère à doser pour café moulu
1	Comprimés de nettoyage
1	Pinceau de nettoyage
1	Set de brosses (10 pièces)
1	Nettoyeur du téton de la soupape à air
1	Injecteur pour mousse de lait
2	Injecteurs d'aspiration du lait

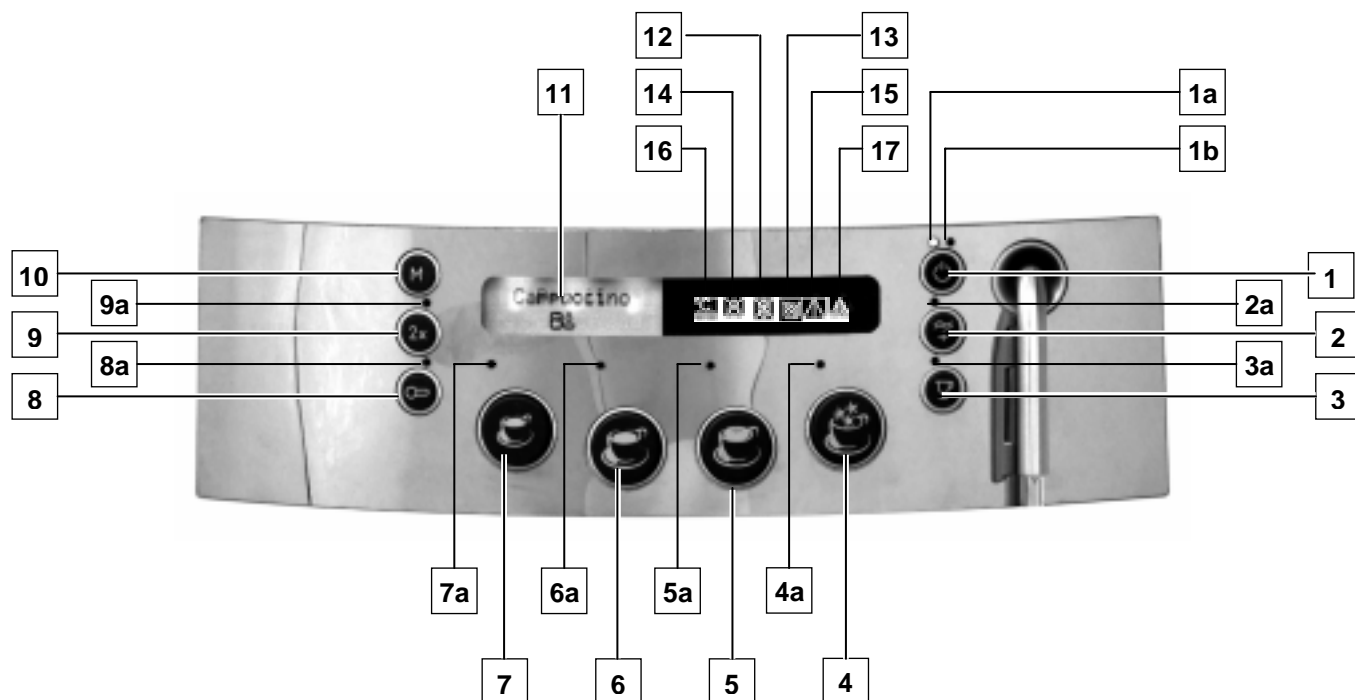
### Sous réserves de modifications

## 3.3 Aperçu accessoires



- |    |  |    |                                  |
|----|--|----|----------------------------------|
| 1. | Nettoyeur du téton de la soupape à air   | 5. | Bouton de réglage multitool      |
| 2. | Injecteurs d'aspiration du lait<br>brun = diamètre 1,5 mm<br>transparent = diamètre 1,7 mm | 6. | Pinceau de nettoyage             |
| 3. | Injecteur pour mousse de lait  | 7. | Cuillère à doser pour café moulu |
| 4. | Set de brosses   | 8. | Comprimés de nettoyage           |

### 3.4 Le panneau de commande



FR

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 1  | Touche ON/OFF                          | 7a | Témoin du café espresso                           |
| 1a | Témoin prêt à fonctionner              | 8  | Présélection du café moulu pour fonctions 5, 6, 7 |
| 1b | Témoin de stand-by                     | 8a | Témoin de contrôle café moulu                     |
| 2  | Touche de nettoyage/rinçage/détartrage | 9  | Touche pour 2 tasses pour fonctions 6, 7, 8       |
| 2a | Témoin de nettoyage/rinçage            | 9a | Témoin de contrôle 2 tasses                       |
| 3  | Touche de distribution eau chaude      | 10 | Touche de programmation                           |
| 3a | Témoin eau chaude                      | 11 | Afficheur   |
| 4  | Touche de distribution mousse de lait  | 12 | Témoin de manque de café en grains (rouge)        |
| 4a | Témoin mousse de lait                  | 13 | Témoin de bac à marc (rouge)                      |
| 5  | Touche pour cappuccino                 | 14 | Témoin de manque d'eau (rouge)                    |
| 5a | Témoin de cappuccino                   | 15 | Témoin de dérangement/unité d'ébullantage (rouge) |
| 6  | Touche de café crème                   | 16 | Témoin de température (vert)                      |
| 6a | Témoin de café crème                   | 17 | Témoin de détartrage (rouge)                      |
| 7  | Touche pour café espresso              |    |   |

### 3.5 Les témoins et messages et leur signification

#### 3.5.1 Les symboles affichés



- Symbole de la quantité d'eau
- Symbole de la langue
- Symbole de la durée de mouture du café
- Symbole du contrôleur de monnaie (Option)

- Symbole de la température
- Symbole d'operating (Option)
- Symbole de la quantité de mousse de lait
- Symbole du code PIN
- Symbole du temps d'arrêt
- Symbole du numéro d'assistance SAV
- Symbole d'activation de la pré-infusion
- Symbole de désactivation de la vapeur

## 3.5.2 Messages affichés

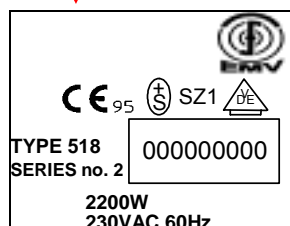
TÉMOIN	MESSAGE	SIGNIFICATION	TÉMOIN	MESSAGE	SIGNIFICATION
	<< Standby >>	La machine est en mode de veille ; elle consomme un minimum d'énergie quand ce mode est activé.		Allumé	
	Welcome 	Message de bienvenue à la mise en marche.		Ajouter grains 	Le bac à grains est vide. On ne pourra sélectionner des produits qu'une fois le compartiment rempli.
	Rinçage 	Un rinçage automatique est lancé à la mise en marche, ou le programme de rinçage est activé.		Couv. moulin 	Le couvercle du bac à grains est mal fermé
	Chauffage 	La machine est en train d'être chauffée ; la température de fonctionnement nécessaire n'est pas encore atteinte.		Moulin bloqué 	Le moulin est bloqué, (voir Chapitre 5.4, <a href="#">Entretien du moulin</a> page 69.)
	Prêt 	La machine est prête à fonctionner ; le témoin vert indique la température de fonctionnement optimale.		Bac marc plein 	Le bac à marc est plein. On ne pourra sélectionner des produits qu'après avoir vidé le bac.
	Paiement svp 	La machine est prête à fonctionner et le système de décompte est activé. Le témoin vert indique la température de fonctionnement optimale.		Clignote Bac à marc 	Le bac à marc est mal engagé.
	Espresso 	Sélection d'un café espresso par pression de la touche de produit correspondante.		Clignote Trappe ouverte	La trappe de côté est ouverte. On ne pourra sélectionner des produits qu'une fois la trappe fermée.
	Café 	Sélection d'un café par pression de la touche de produit correspondante.		Détartrage 	Il faut détartrer la machine, ou le programme de détartrage est en cours.
	Cappuccino 	Sélection d'un cappuccino par pression de la touche de produit correspondante.		Clignote Nettoyage 	Il faut nettoyer la machine, ou le programme de nettoyage est en cours.
	Lait 	Sélection de la mousse du lait par pression de la touche de produit correspondante.		Service !!! 	Le message affiché alterne avec l'affichage actuel. Signaler l'appareil au service après-vente. (Voir paragraphe 8.1 <a href="#">Demande de service</a> page 78)
	Eau chaude 	Sélection d'eau chaude.			
	Clignote Bac à eau 	Clignote : Le réservoir d'eau est vide ou mal engagé. S'allume : De l'air dans le circuit d'eau (voir Chapitre 7 <a href="#">Dérangements et causes possibles</a> , page 78).			

### 3.6 Caractéristiques techniques

Voltage / puissance :



(Exemple d'affichage)



(Exemple d'affichage)

Vous trouverez les données spécifiques à la machine (tension / puissance) sur la plaque signalétique. Elle est placée en dessous du couvercle au dos de l'appareil.

Ecart max. de tension : +5%/-10%

Réservoir d'eau :

2,4 litres, ou raccordement d'eau fixe en option

Dimensions (L x H x P) :

Modèle standard : 314 x 508 x 403 mm  
 Option contrôleur de monnaie : 415 x 415 x 403 mm  
 Option raccordement d'eau fixe : 314 x 508 x 460 mm

Câble : 1,1 m

Poids du modèle standard : 15,7 kg

Contrôles de sécurité : marques de conformité internationales

Raccordement électrique :

Ne pas utiliser de prise multiple.

Prendre soins de ne pas brancher simultanément des appareils pouvant causer des interférences (dispositifs de climatisation, ordinateurs, machines à écrire, photocopieur).

Ne pas surcharger la ligne de raccordement.

Les consommateurs connectés ne doivent pas dépasser une intensité de courant (ampère) des fusibles du bâtiment.

### 3.7 Conseils utiles au sujet du café

La réussite d'un bon café ne dépend pas que de l'appareil mais aussi de l'eau, du mélange de cafés, de la mouture, de la température, etc. A ce propos, voici quelques conseils :

- Utiliser toujours du café frais et des torrifications relativement fortes.
- Conserver le café au frais dans un récipient hermétique.
- Si le café s'écoule trop rapidement ou trop lentement, cela est dû le plus souvent au mauvais réglage de la mouture.

Le café s'écoule trop rapidement : régler le degré de mouture sur un chiffre inférieur, par ex. le 2

Le café s'écoule trop lentement : régler le degré de mouture sur un chiffre supérieur, par ex. le 5

Position recommandée : réglage d'usine 3 - 4  
 Important : ne régler le degré de mouture que lorsque le moulin est en marche.

- Le café est meilleur dans des tasses préchauffées. Voir à cet effet le paragraphe 4.9 page 68.

## 4 EXPLOITATION

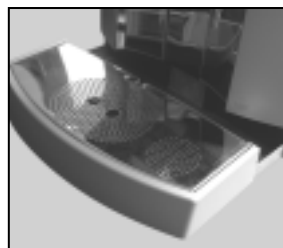
### 4.1 Mise en service / avant la première utilisation



4.1.1 Placer l'emballage avec le numéro en haut. Couper soigneusement le ruban adhésif (ne pas trop enfoncer la lame afin de ne pas endommager la machine). Enlever les protections puis sortir la machine du carton en la soulevant (de préférence à deux).



4.1.2 Poser l'appareil sur un fond stable et plan. Jamais sur une surface chaude. Choisir un emplacement hors de portée des enfants et des animaux domestiques.



4.1.3 Glisser l'égouttoir jusqu'en butée.



4.1.4 Remplir d'eau froide (max. 2,4 litres) dans le réservoir d'eau. L'insérer à l'avant de la machine et appuyer fermement afin de permettre l'ouverture de la soupape à l'arrière.

**Remarque :**  
 Dans le cas de l'option raccordement d'eau fixe, on ne peut pas retirer le réservoir.



**Attention :**  
**N'ajouter que de l'eau fraîche froide, jamais d'eau minérale, de lait ou d'autre liquide.**



4.1.5 Retirer le cordon d'alimentation à l'arrière de l'appareil à la longueur nécessaire (le reste peut demeurer dans le logement prévu à cet effet) et brancher l'appareil à une prise munie d'une mise à terre. Ne brancher en aucun cas la fiche d'alimentation sur une prise femelle si elle est mouillée et ne jamais toucher cette fiche avec les mains mouillées.



**4.1.6** Refermer le logement à l'aide du couvercle.

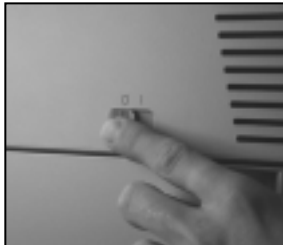
**Attention :**  
**Ne pas coincer ni tirer le cordon d'alimentation sur des angles ou des arêtes vives ; ne pas poser ni suspendre le cordon d'alimentation au-dessus d'objets chauds.**



**4.1.11** Presser maintenant sur la touche 6 pour l'écoulement du premier café. A la suite de mise en service, ce café n'est toutefois pas consommable. Prière de ne déguster que le suivant.

**Attention :**  
**Ne jamais utiliser la machine sans eau. Pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de bien rincer la machine par le biais de la buse eau chaude après un arrêt prolongé, par exemple après les vacances.**

FR



**4.1.7** Enclencher l'interrupteur principal 0-I. L'appareil est à présent sous tension mais en mode de veille.

Cette manipulation est superflue dans le cas de l'option contrôleur de monnaie.



**4.1.8** Appuyer à présent sur la touche (1a). Le témoin correspondant (1a) s'allume et la machine s'échauffe. Parallèlement, la pompe à eau se met en marche et remplit le système d'eau et purge automatiquement l'air contenu dans la machine.



Si le témoin (1b) s'allume durant le rinçage, le réservoir d'eau n'est pas correctement engagé (air dans le système). Remettre le réservoir d'eau correctement et ventiler l'appareil en appuyant la touche d'eau chaude (1b). Attendre jusqu'à ce que le jet d'eau soit régulier. Appuyer ensuite une nouvelle fois la touche d'eau chaude (1b) - l'affichage s'éteint lorsque une touche de distribution pour le café est appuyée.

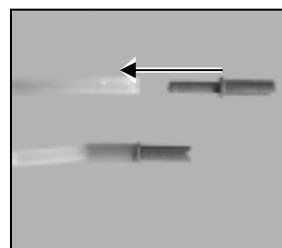


**4.1.9** Remplir le bac à grains (volume max. : 1000 g). Bien refermer avec le couvercle.

**Remarque :**  
 Seul du café en grains pur peut être utilisé et non des sortes de café caramélisées ou aromatisées. Lorsque le témoin de contrôle (1c) clignote et le message « Couv. Moulin » s'affiche, le couvercle n'est pas bien en place et empêche la préparation du café.

## 4.2 Montage de l'injecteur d'aspiration du lait

Vous avez reçu deux injecteurs d'aspiration du lait différents (brun et transparent). Ceux-ci présentent différents diamètres de passage.



**4.2.1 Injecteur d'aspiration du lait**  
 Glissez l'injecteur d'aspiration du lait dans le tuyau du lait aussi loin que possible.

**Important :**  
 Sans injecteur d'aspiration du lait, le tuyau du lait risque de rester collé au fond du récipient.

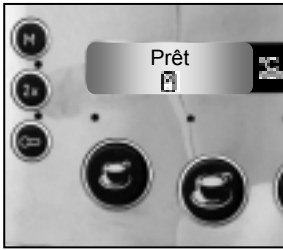



**4.1.10 Prêt au fonctionnement**  
 La machine est prête à fonctionner lorsque le témoin de température (1d) vert est allumé et lorsque le message « Prêt » est affiché.

**Remarque :**  
 À chaque nouvelle mise en service, soit lorsque la machine est froide, cette dernière effectue un rinçage automatique de l'unité d'ébullition. Durant ce processus de rinçage (message « Rinçage » affiché), la préparation de café est impossible.

**Si programmé :**  
 Un rinçage d'arrêt automatique sera effectué lorsque l'appareil est arrêté. Ensuite, l'appareil est mis automatiquement en veille. Le témoin de contrôle (1b) est allumé (rouge).

### 4.3 Préparation avec du café en grains



**4.3.1** La condition est que l'appareil est déjà prêt à fonctionner conformément au point 4.1 Mise en service : le réservoir est rempli d'eau, le bac à grains est rempli de grains, le témoin de contrôle de la température  vert est allumé et le message « Prêt » est affiché.




**4.3.2** Placer une tasse sous l'écoulement de boisson et appuyer sur la touche de produit désirée. L'appareil est équipé d'un système de pré-ébullition automatique. Le café moulu est d'abord humidifié, l'écoulement brièvement arrêté et c'est alors que commence l'ébullition proprement dit.



**Remarque :**  
Vous avez à tout moment la possibilité d'interrompre l'écoulement de boisson en appuyant brièvement sur la touche choisie. Vous pouvez également utiliser de très grandes tasses ou un verre à café. Desserrer l'encoche et glisser l'écoulement de boissons vers le haut. (après utilisation, remettre l'écoulement dans sa position normale).




Pour préparer simultanément deux tasses, presser la touche  avant de presser la touche de sélection du produit choisi. (6, 7)



**4.4.2** Après avoir placé une tasse sous l'écoulement de boisson, sélectionner la touche de produit souhaitée. Le message « café en poudre » s'affiche et le témoin de contrôle rouge (8a) clignote.




**4.4.3** Enlever le couvercle de l'entonnoir à café moulu et verser au maximum une ou deux cuillères à doser rases de café moulu dans l'entonnoir pour préparer une ou deux tasses (utiliser la cuillère à doser livrée avec la machine). Ensuite, presser la touche pour café moulu . La préparation se déroule automatiquement.



**Remarque :**  
Si, après avoir pressé sur la touche café moulu, aucune autre touche d'écoulement n'est sélectionnée pendant env. 1 min, le témoin de contrôle rouge du café moulu s'éteint. Dans ce cas, appuyer à nouveau sur la touche de café moulu, puis sur l'une des touches d'écoulement.



**4.4.4** Pour préparer simultanément deux tasses, presser la touche  avant de presser la touche pour café moulu puis la touche de sélection du produit choisi.


### 4.4 Préparation avec du café moulu

(p. ex. du café décaféiné, 2<sup>e</sup> sorte de café)




**Attention :**  
Ne pas utiliser de café instantané soluble, lyophilisé ou similaire, mais uniquement du café en grains pur et moulu, sans additif. Ne jamais ajouter plus d'une à deux cuillères à doser rases de café moulu dans le compartiment approprié ; ce dernier n'est pas une réserve à café. La dose de café moulu (p. ex. le café décaféiné) est introduite directement dans le système d'ébullition.




**4.4.1** Presser la touche pour café moulu , le témoin de contrôle rouge (8a) s'allume.

### 4.5 Préparation d'eau chaude



**4.5.1** Par exemple pour le thé, bouillon, etc. il faut que l'appareil soit prêt à fonctionner selon point 4.1 de la mise en service, c'est-à-dire, le réservoir est rempli d'eau et l'indicateur de contrôle de la température  clignote vert. Le message "Prêt" s'affiche.



**4.5.2** Placer un verre ou une tasse directement sous la buse d'eau chaude et appuyer sur la touche . De l'eau chaude s'écoule automatiquement.


**Remarque :**  
Vous pouvez en tout temps terminer la distribution avant la fin en appuyant brièvement sur la touche de distribution sélectionnée.

## 4.6 Préparation de vapeur

L'émission de la vapeur sur les appareils avec Cappuccino n'est pas possible.

## 4.7 Préparation d'un cappuccino



**4.7.1** Il faut que l'appareil soit déjà prêt à fonctionner selon point 4.1 de la mise en service, c'est-à-dire, le réservoir est rempli d'eau, le bac à grains est rempli de grains, l'indicateur de contrôle  clignote vert et le message „Prêt“ s'affiche ...



... et le tuyau de la tête de moussage est dans le récipient à lait.



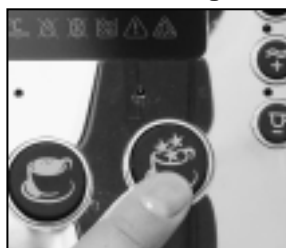
**4.7.2** Placer une tasse sous l'écoulement de boisson et appuyer sur la touche de produit désirée. De la mousse de lait est distribuée et l'ébullition du café commence tout de suite après.


**Attention :**  
**Vous n'avez pas la possibilité d'interrompre prématurément l'écoulement du cappuccino. Le cappuccino est distribué complètement.**  
 Vous pouvez uniquement raccourcir le déroulement en appuyant sur la touche cappuccino.



**Remarque :**  
 Vous pouvez également utiliser de très grandes tasses et même un verre à café.

## 4.8 Re-dosage mousse de lait



**4.8.1** Selon besoin, la mousse de lait peut être distribuée à tout moment en appuyant sur la touche .

Le panneau affiche « Lait »

## 4.9 Préchauffage des tasses

Un bon café demande certes le choix d'un mélange adéquat et une eau de qualité, mais également une température correcte.



**4.9.1** Déposez vos tasses sur la surface réchaud (chauffage indirect par radiation du système thermique).



Pour un préchauffage rapide des tasses, nous vous recommandons de les rincer à l'aide de la buse à eau chaude, lorsque l'appareil est en état de fonctionnement - surtout dans le cas d'une petite quantité de café (p. ex. pour un café espresso).

## 4.10 Réglage du moulin

Le moulin est réglé à la production sur une valeur idéale pour la plupart des cafés en grain. Vous avez cependant la possibilité de choisir votre propre degré de mouture.



**Attention :**  
**Le degré de mouture peut uniquement être réglé pendant que le mécanisme du moulin est en marche.**

Prendre le bouton de réglage universel (livré avec la machine) et le placer sur la position de mouture désirée. Le degré de mouture actuel est indiqué dans la fenêtre d'affichage:

- Degré de mouture 1 = fin / tourner dans le sens des aiguilles d'une montre
- Degré de mouture 6 = grossier / tourner dans le sens contraire des aiguilles

### Réglage d'usine du degré de mouture 3-4 mouture moyenne !

Avec une mouture fine, la durée d'ébullantage est plus longue (le café est donc plus fort) et la quantité de mousse plus importante.

## 5 SOINS ET ENTRETIEN

Un appareil propre et bien entretenu vous récompensera de vos efforts en vous offrant toujours un café de qualité et sa longévité s'en trouvera accrue.

L'appareil dispose d'un programme de rinçage automatique et d'un programme de nettoyage prescrit. Avec la possibilité supplémentaire d'un nettoyage manuel de l'unité d'ébullantage, vous avez la garantie d'une propreté optimale de votre appareil.

**Attention :**  
 Veuillez respecter les principes d'hygiène applicables selon HACCP !

(Voir paragraphe 2.2 Hygiène page 60)

**Remarque :**

En cas d'absence prolongée (vacances etc.), actionner le programme de rinçage de l'appareil avant de l'éteindre.

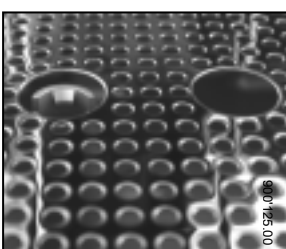
**5.1 Soins quotidiens et hebdomadaires**



Le réservoir d'eau fraîche (7), l'égouttoir (9), la grille à tasses (10) et le bac à marc (11) doivent être régulièrement nettoyés. Utiliser de l'eau chaude, avec un détergent non abrasif, si nécessaire.

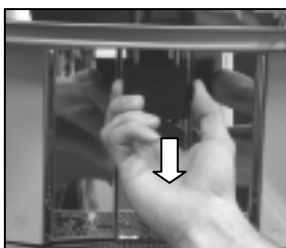
**Attention :**  
**Ne pas les laver dans un lave-vaisselle!**

**5.2 Nettoyage de l'égouttoir**



Si l'indicateur de niveau sort de l'égouttoir, celui-ci doit être vidé afin d'éviter tout débordement. Retirer délicatement l'égouttoir du guidage et le nettoyer à l'eau chaude additionnée de cas échéant d'un produit de nettoyage non abrasif.

**5.3 Entretien de l'écoulement de boisson**



Il s'extrait pour l'entretien. Le nettoyer à l'eau chaude additionnée, si nécessaire, d'un détergent non abrasif. Un entretien mensuel est recommandé en cas d'utilisation normale. (Voir paragraphe 5.7.1)

**5.4 Entretien du moulin**

Normalement, le moulin se nettoie de lui-même. Il suffit d'éliminer du récipient les résidus de mouture les plus importants, à l'aide du pinceau livré.

**Attention :**

**Ne jamais verser d'eau dans le bac à grains afin de ne pas endommager les disques de mouture.**

Même le café des meilleures provenances peut contenir de petits cailloux. Pour éviter des dégâts, le moulin est équipé d'un système électronique adéquat. Si un caillou se coince, le moulin s'arrête et la panne est signalée par le témoin de contrôle tandis que le message « moulin bloqué » s'affiche. Nettoyer comme suit:



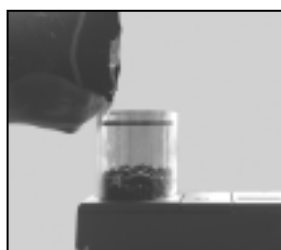
**5.4.1** Retirer la prise d'alimentation du réseau.



**5.4.2** Vider le bac de tous les grains restants.



**5.4.3** Prendre le bouton de réglage Multitool, le fixer sur le collet carré des disques de mouture et tourner lentement dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le caillou ou corps étranger puisse être extrait. Il est préférable, pour ce faire, d'utiliser votre aspirateur !



**5.4.4** Retirer le bouton de réglage universel du bac à grains et remplir ce dernier de grains de café frais. Refermer le couvercle du bac et rebrancher la machine.

**5.5 Rinçage de l'unité d'ébullition et du système d'écoulement de boisson**

**5.5.1 Rinçage automatique**

Lors de la mise sous et hors tension de l'appareil, le rinçage de l'unité d'ébullition et du système de café se lance automatiquement (le rinçage de démarrage ou d'arrêt automatique peut être activé et/ou désactivé indépendamment l'un de l'autre par un technicien de maintenance ou le service d'assistance technique).



**5.5.2 Rinçage manuel**

(Pour les appareils avec Cappuccino, voir également paragraphe 5.6 page 70 ) Vous avez également la possibilité de lancer à tout moment le rinçage de l'unité d'ébullition et du système d'écoulement de café en appuyant sur la touche (☺) (Rinçage/Nettoyage). Le rinçage dure environ 1 minute et est indiqué par le message « Rinçage ». Dès que le message « Prêt » s'affiche, l'appareil est de nouveau prêt à l'utilisation.

Pour lancer le rinçage, appuyez **1 fois brièvement** sur la touche (☺) (Rinçage/Nettoyage).

FR



## 5.6 Rinçage du système Cappuccino

### Important :

Pour des raisons d'hygiène, le « Tête de moussage avec tuyau » doit être nettoyé immédiatement après utilisation.


### 5.6.1 Rinçage manuel du système d'écoulement de Cappuccino


#### 5.6.1.1 Remarque :

Sur la version Cappuccino, la touche  (Rinçage/Nettoyage) est assignée à plusieurs fonctions :  
Appuyez  **brièvement**  sur la touche  (Rinçage/Nettoyage), comme suit :



1 = Rinçage de l'unité d'ébullantage  
Affichage : "Rinçage"  
2 x = Rinçage du Cappuccino  
Affichage : "Rinçage Capp."  
3 x = Nettoyage manuel du Cappuccino  
Affichage : "Nettoyage Capp."

En cas d'erreur, appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche  pour afficher le message souhaité sur l'écran.


Si la touche  n'est pas appuyée pendant plus de 3 secondes, le menu sélectionné démarre automatiquement.

(L'assignation multiple du rinçage et du nettoyage manuel du Cappuccino peut être activée et/ou désactivée indépendamment l'un de l'autre par un technicien de maintenance ou le service d'assistance technique).



**5.6.1.2** Plongez le tuyau dans un récipient rempli d'eau fraîche et froide (environ 1,5 dl). Placez une tasse (environ 1,5 dl) sous la tête de moussage.

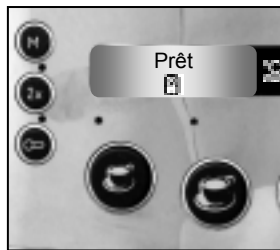


**5.6.1.3** Appuyez  **2 fois brièvement**  sur la touche  (Rinçage/Nettoyage). Le rinçage du système Cappuccino démarre.


## 5.7 Nettoyage quotidien du système à Cappuccino

### Important :

Pour des raisons d'hygiène, « la tête de moussage avec tuyau » doit être nettoyé une fois par jour (de préférence après la fin de l'utilisation) avec un produit de nettoyage :



### Remarque :

La condition est que l'appareil se trouve prêt à fonctionner conformément au point 4.1  
Mise en service : le réservoir est rempli d'eau et le témoin de contrôle de la température  vert est allumé et le message « Prêt » est affiché.



**5.7.1** Démontez la tête de moussage et nettoyez les parties entièrement à la main en les passant sous de l'eau courante.  
Remontez la tête de moussage et la replacer dans la machine.




**5.7.2** Remplir le récipient de nettoyage d'environ 3 dl d'eau chaude (environ 50° C) puis mettre 1 « tablette spécial pour nettoyage du système à lait » (pour le dosage du produit de nettoyage, voir les indications sur l'étiquette du produit):


Exemple de dosage :

Eau	=	3 dl
Tablette	=	1 pc.

Placer le tuyau de la tête de moussage dans le récipient de nettoyage. L'extrémité du tuyau doit reposer au fond du récipient de nettoyage. Placez un récipient vide (environ 0,5 litre) sous la tête de moussage.

**5.7.3** Sur la version Cappuccino, la touche  (Rinçage/Nettoyage) est assignée à plusieurs fonctions. (voir paragraphe 5.6.1.1)



**5.7.4** Appuyez  **3 fois brièvement**  sur la touche  (Rinçage/Nettoyage). Le programme de nettoyage démarre.

L'écran affiche le message « Nettoyage Capp. »  
(Le nettoyage dure environ 45 secondes)  
Attendez que le message « Rinçage » s'affiche à l'écran.



**5.7.5** Rincer abondamment le récipient de nettoyage à l'eau fraîche et le remplir d'eau fraîche et froide.



**5.7.6** Appuyez **1 fois brièvement** sur la touche (☺) (Rinçage/Nettoyage). Le système est rincé.

(Le rinçage dure environ 45 secondes)

Attendez que le message « Prêt » s'affiche à l'écran.

## 5.8 Nettoyage



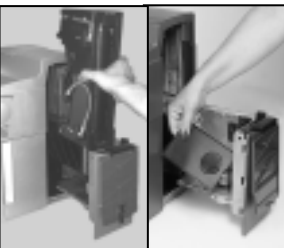
**5.8.1 Nettoyage manuel de l'unité d'ébullantage**  
Le témoin de nettoyage (2a) clignote au bout de 250 cafés et indique la nécessité d'un nettoyage. Bien que l'on puisse continuer de préparer du café, il est recommandé de procéder rapidement au nettoyage. Au moins une fois par semaine mais au plus tard lorsque l'affichage de contrôle programme de nettoyage (☺) clignote.



**5.8.2** Commuter l'appareil en mode de veille et attendre que le rinçage d'arrêt (s'il est programmé) se termine et que la LED rouge de la touche (⊕) s'allume.



**5.8.3** Ouvrir la trappe de service latéral (4) et extraire entièrement l'unité d'ébullantage en appuyant sur la poignée (portant la mention « Press »).



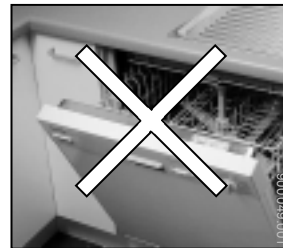
**5.8.4** Retirer l'unité d'ébullantage de l'appareil par le haut et enlever le plateau en plastique pour les restes de café moulu.



**5.8.5** Tourner le filetage de la tête d'ébullantage à l'aide du bouton de réglage Multitool dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée. Les deux filtres sont alors accessibles et peuvent être nettoyés hygiéniquement.



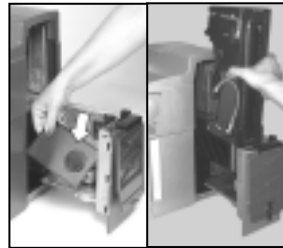
**5.8.6** Nettoyer l'unité d'ébullantage en éliminant les résidus avec le pinceau fourni et la rincer ensuite sous l'eau chaude courante. Puis, laisser sécher complètement l'unité d'ébullantage.



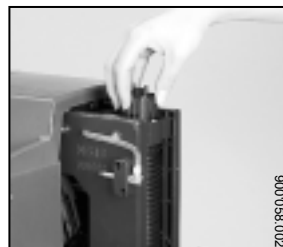
**Attention :**  
**Ne jamais laver l'unité d'ébullantage dans le lave-vaisselle!**



**5.8.7** Utiliser un aspirateur pour éliminer les résidus de mouture se trouvant encore dans le logement de maintenance.



**5.8.8** Une fois le nettoyage terminé, réinstaller le plateau en plastique pour les restes de poudre ainsi que l'unité d'ébullantage.



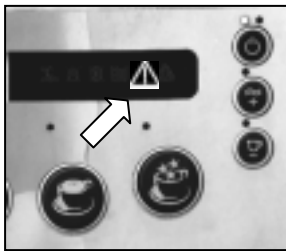
**Remarque :**  
Si l'unité d'ébullantage ne se laisse pas remettre en place correctement, veuillez positionner à l'aide du bouton de réglage multitool.




**5.8.9** Replacer l'unité d'ébullantage dans sa position normale et refermer la trappe. A l'enclenchement de l'appareil, l'unité d'ébullantage se met automatiquement dans la bonne position.

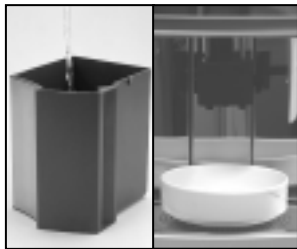


**5.8.10** Enclencher à nouveau la machine en appuyant sur le bouton de mise sous tension . ⊕ L'affichage correspondant (1a) s'allume.

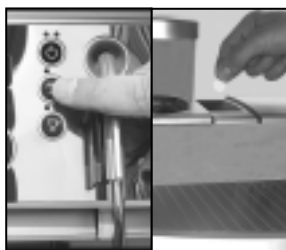



**Important :**  
Lorsque le témoin de contrôle  clignote à la remise en marche de la machine et que le message « Trappe ouverte » s'affiche, soit l'unité d'ébouillantage est mal engagée soit la trappe est mal fermée.

FR




**5.8.11 Programme de nettoyage automatique.**  
Avant de lancer le programme de nettoyage, remplir le réservoir d'eau (seulement pour machines avec récipient d'eau) et vider l'égouttoir. Placer un grand récipient sous l'écoulement de boisson (à cet effet, on peut soit enlever, soit repousser la sortie de café).




**5.8.12** Appuyer maintenant sur la touche de nettoyage  pendant au moins **4 secondes** jusqu'à ce que le message « Tablette » apparaisse dans l'affichage. Introduire les deux moitiés de la tablette de nettoyage dans l'entonnoir pour le café moulu.



**5.8.13** Appuyer à nouveau sur la touche de nettoyage.  Le programme se déroule automatiquement et est signalé par le message « Nettoyage ».

**Attention :**  
**Ne pas arrêter l'appareil durant le nettoyage !**

**Remarque :**

Si, au cours du processus de nettoyage, le témoin de manque d'eau  devait clignoter, prière de remplir le réservoir, de refaire le plein et de remettre le réservoir d'eau en place. Le programme de nettoyage se poursuivra alors automatiquement.



Une fois le nettoyage terminé (il dure environ 6 minutes), l'appareil est à nouveau opérationnel. Le message « Prêt » indique la fin du programme.

**Remarque :**

Si l'appareil est équipé de la fonction Cappuccino et si un produit de lait a été distribué, le nettoyage du système Cappuccino se lance automatiquement à la fin du nettoyage du système de café. L'écran affiche le message « Nettoyage Capp ».



**5.8.14** Démontez la tête de moussage et nettoyez les parties entièrement à la main en les passant sous de l'eau courante. Remonter la tête de moussage et la replacer dans la machine.




(Voir paragraphe 5.10 Montage / démontage de la tête de moussage page 74)

**5.8.15** Remplir le récipient de nettoyage d'environ 3 dl d'eau chaude (environ 50° C) puis mettre 1 « tablette spécial pour nettoyage du système à lait » (pour le dosage du produit de nettoyage, voir les indications sur l'étiquette du produit).

Exemple de dosage :  
Eau = 3 dl  
Tablette = 1 pc.

Placer le tuyau de la tête de moussage dans le récipient de nettoyage. L'extrémité du tuyau doit reposer au fond du récipient de nettoyage. Placez un récipient vide (environ 0,5 litre) sous la tête de moussage.



**5.8.16** Appuyez **1 fois brièvement** sur la touche  (Rinçage/Nettoyage). Le programme de nettoyage démarre.

L'écran affiche le message « Nettoyage »


(Le nettoyage dure environ 45 secondes)

Attendez que le message « Eau de rinçage » s'affiche à l'écran.



**5.8.17** Rincer abondamment le récipient de nettoyage à l'eau fraîche et le remplir d'eau fraîche et froide.



**5.8.18** Appuyez **1 fois brièvement** sur la touche  (Rinçage/Nettoyage). Le système est rincé.


L'écran affiche le message « Rincage »

(Le rinçage dure environ 45 secondes)

Attendez que le message « Prêt » s'affiche à l'écran.

## 5.9 Détartrage



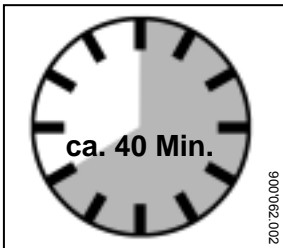
Après 1 350 distributions de café au plus tard, l'affichage du détartrage  clignote. Bien que vous pouvez continuer à distribuer du café, il est recommandé d'effectuer le détartrage.

**Attention :** Une fois commencé, le programme de détartrage ne doit plus être interrompu !

**Remarque :** Un détartrage est toujours nécessaire, même lorsqu'on dispose d'un filtre à eau. Si l'eau utilisée présente une dureté élevée, on peut évidemment procéder plus tôt au détartrage. L'appareil est équipé d'un programme de détartrage automatique qui facilite grandement cette phase d'entretien.



**Attention :** Sur les appareils à raccordement d'eau fixe, le détartrage doit être réalisé par un technicien de service.

**Attention :** Pour ce qui est du détartrage, éviter à tout prix l'emploi de vinaigre susceptible d'endommager l'appareil.



Le programme de détartrage dure environ 40 minutes.



**5.9.1** Arrêter la machine à l'aide de la touche , le voyant de la touche  devient rouge et le message « Standby » s'affiche.



**5.9.2** Retirer le bac à marc et le réservoir d'eau.

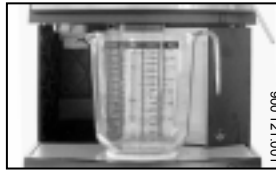


**5.9.3** Verser de l'eau puis le produit de détartrage pour un rapport de 2:1 dans le réservoir d'eau (exemple de dosage : eau = 1500 ml – Détartrage liquide = 750 ml). Remettre le réservoir d'eau dans la machine.






**5.9.4** Démontez la tête de moussage et glissez l'écoulement de boissons à la position la plus haute.

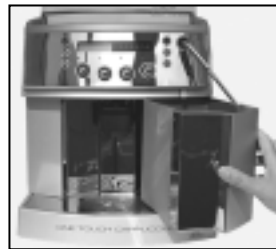
(Voir paragraphe 5.10 [Montage / démontage de la tête de moussage](#) page 74)




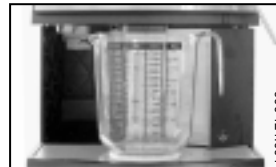
**5.9.5** Placer un gros récipient sous l'écoulement de boisson (quantité d'écoulement 2,0 litres)



**5.9.6** Maintenir ensuite la touche de nettoyage  appuyée pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que le détartrage commence, que le message « Détartrer x % » s'affiche et que les LED rouge et verte de la touche  et de l'indicateur  s'allument. Le programme de détartrage se lance automatiquement.







**5.9.7** Dès que la LED de la touche de nettoyage  clignote et que le message « Eau fraîche » s'affiche, rincer abondamment le réservoir d'eau à l'eau fraîche. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et froide et remettre le réservoir en place dans la machine.

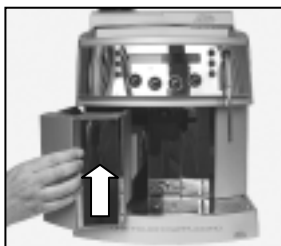


**5.9.8** Placer un gros récipient sous l'écoulement de boisson (quantité d'écoulement 2,0 litres)



**5.9.9** Appuyer brièvement sur la touche de nettoyage , le message « Rinçage » s'affiche. A la fin du programme de détartrage, la LED de l'indicateur  et la LED verte de la touche  s'éteignent et le message « Standby » s'affiche.

**Remarque :** Si au cours du détartrage l'indicateur de manque d'eau  clignote, rajouter de l'eau et remettre le réservoir en place. Le programme de nettoyage reprend automatiquement.



**5.9.10** Remettre le bac à marc dans son compartiment.



**5.9.11** Remonter la tête de moussage et la replacer dans la machine.

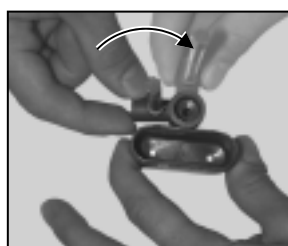
**Important :**

Un détartrage régulier protège l'appareil de défauts coûteuses. Tout dommage dû à l'omission d'un détartrage approprié, à une erreur de manipulation et au non-respect du présent mode d'emploi ne peut être couvert par la garantie.

## 5.10 Montage / démontage de la tête de moussage



**5.10.1** Démontez la tête de moussage en serrant légèrement la sortie basculante entre le pouce et l'index. Retirez la sortie vers le bas.



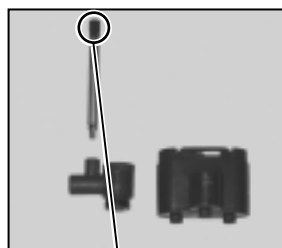
**5.10.2** Tirez la chambre de moussage avec le tuyau d'écoulement de la sortie basculante avant de la retirer vers le bas. Vous pouvez alors dévisser le tube de la chambre de moussage et retirez le tuyau de lait ainsi que raccord de tuyau.



**5.10.3** Nettoyez tous les composants sous de l'eau chaude propre, courante.

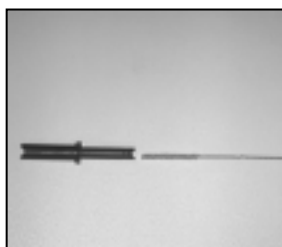
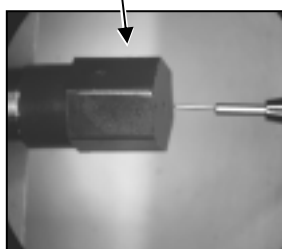
**5.10.4** Remontez la tête de moussage en suivant les étapes **5.10.1** jusqu'à **5.10.2** dans l'ordre contraire.

## 5.11 Nettoyage de l'injecteur de mousse / de l'injecteur d'aspiration du lait



### 5.11.1 Nettoyer l'injecteur de mousse

Nettoyez et percez l'injecteur de mousse avec le nettoyeur pour le téton de la soupape à air.



### 5.11.2 Nettoyer l'injecteur d'aspiration du lait

Nettoyez et percez l'injecteur d'aspiration de lait avec la brosse.

## 6 PROGRAMMATION

A la livraison, la machine à café est programmée de manière à être opérationnelle. Toutefois, il est possible de programmer la machine en fonction de ses besoins et de ses goûts. Il est possible de programmer les paramètres suivants relatifs aux produits (se reporter également à la vue d'ensemble du programme):

Quantité d'eau – quantité de café - fonction de pré-infusion

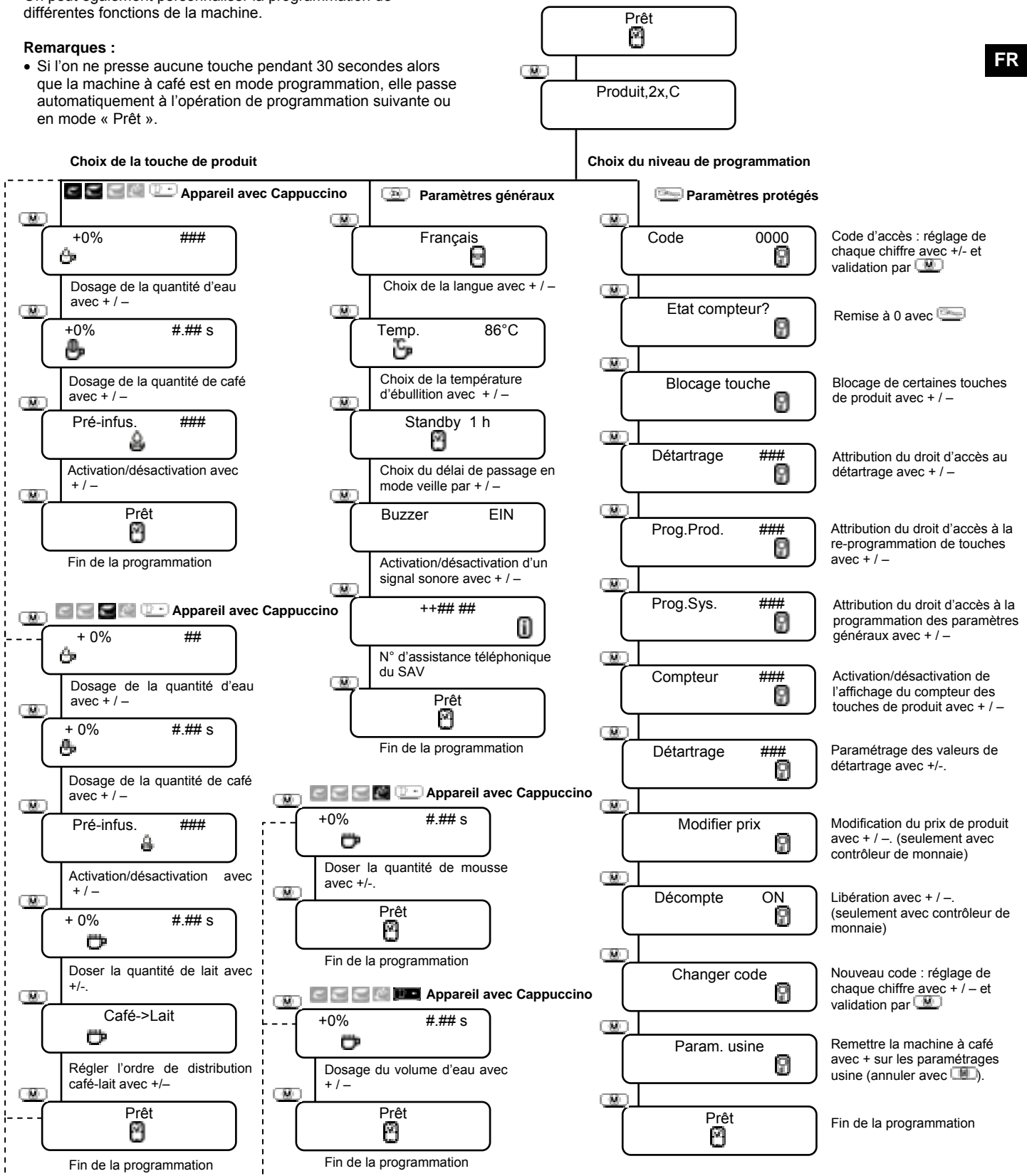
On peut également personnaliser la programmation de différentes fonctions de la machine.

### Remarques :

- Si l'on ne presse aucune touche pendant 30 secondes alors que la machine à café est en mode programmation, elle passe automatiquement à l'opération de programmation suivante ou en mode « Prêt ».

- La touche de programmation permet de passer aux opérations suivantes ; il est impossible de revenir à une opération précédente.
- On ne peut programmer la machine au niveau qu'après avoir entré son code PIN personnel.
- Le conseiller à la clientèle se tient à votre disposition pour répondre à vos questions et pour des programmations plus complexes.

### 6.1 Vue d'ensemble du programme



## 6.2 Programmation du produit

Procéder comme suit pour programmer les touches de produit :

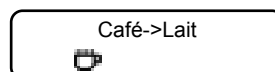
### Appareil avec Cappuccino

Affichage	Opération
	Presser la touche de programmation
	Presser la touche de produit désiré :
	Doser la quantité d'eau (en ml) avec + / -. Continuer avec la touche de programmation
	Doser la quantité de café (durée de mouture) avec + / -. Continuer avec la touche de programmation
	Activer ou désactiver la pré-infusion avec + / -. Continuer avec la touche de programmation
	La programmation est terminée.

**Appareil avec Cappuccino** → Pour la programmation de la touche de produit « **Cappuccino** » procéder comme suit :

Affichage	Opération
	Presser la touche de programmation
	Presser la touche de produit désiré :
	Doser le volume d'eau (en ml) avec + / -. Continuer avec la touche de programmation
	Doser la quantité de café (durée de mouture) avec + / -. Continuer avec la touche de programmation
	Activer ou désactiver la pré-infusion avec + / -. Continuer avec la touche de programmation
	Doser la quantité de lait avec +/- Continuer avec la touche de programmation

### Affichage



### Opération

Sélectionner avec +/- l'ordre de distribution du café et du lait :  
Café -> Lait  
Café + Lait  
Lait -> Café  
Continuer avec la touche de programmation



La programmation est terminée.

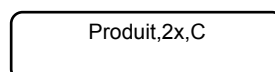
**Appareil avec Cappuccino** → Pour la programmation de la touche de produit « **mousse de lait** » procéder comme suit :

### Affichage

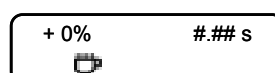


### Opération

Presser la touche de programmation



Presser la touche de produit désiré :



Doser la quantité de mousse de lait avec +/-.  
Continuer avec la touche de programmation



La programmation est terminée.

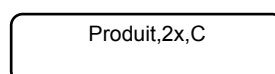
**Appareil avec Cappuccino** → Pour la programmation de la touche de produit « **eau chaude** » procéder comme suit :

### Affichage

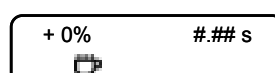


### Opération

Presser la touche de programmation



Presser la touche de produit désiré :



Doser la quantité d'eau chaude avec +/-.  
Continuer avec la touche de programmation



La programmation est terminée.

### 6.3 Programmation de la machine : paramètres généraux

Affichage	Opération	Affichage	Opération
Prêt	Presser la touche de programmation	Détartrage ###	Attribuer le droit d'effectuer le programme de détartrage avec + / -. Continuer avec
Produit,2x,C	Presser la touche du niveau de programmation	Prog. Prod. ###	Attribuer le droit d'accès à la programmation de produits (touches de produit) avec + / -. Continuer avec
Français	Sélectionner la langue de programmation souhaitée avec + / - Continuer avec la touche de programmation	Prog. sys. ###	Attribuer le droit d'accès à la programmation du système (paramètres généraux) avec + / -. Continuer avec
Temp. 86 ° C	Sélectionner la température d'ébullition avec + / -. Continuer avec la touche de programmation	Compteur ###	Activer ou désactiver (la fonction se poursuit à l'arrière plan) l'affichage du compteur des touches de produit avec + / -. Continuer avec
Standby 1h	Sélectionner le délai de passage en mode veille avec + / -. Continuer avec la touche de programmation	Détartrage OFF	Vous pouvez programmer la demande de détartrage suivant la dureté de l'eau avec + / -. Poursuivre avec
Buzzer EIN	Activer ou désactiver le signal sonore avec + / -. Continuer avec la touche de programmation		<p>OFF = désactivé</p> <p>0° - 5° dH</p> <p>6° - 10° dH</p> <p>11° - 15° dH</p> <p>16° - 20° dH</p> <p>&gt;20° dH</p>
++### ##	Le numéro permettant d'obtenir l'assistance téléphonique du SAV s'affiche. Continuer avec la touche de programmation	Modifier prix	<b>Seulement pour l'option contrôleur de monnaie :</b> modifier le prix de chaque touche de produit avec + / -. Valider le prix de chaque touche par  et continuer avec
Prêt	La programmation est terminée.	débit gratuit ###	<b>Seulement pour l'option contrôleur de monnaie :</b> activer ou désactiver le débit gratuit avec + / -. Continuer avec

FR

### 6.4 Programmation de la machine : paramètres protégés

Il est possible de bloquer l'accès à ces paramètres en introduisant un code personnel. Aucun code n'est programmé à la livraison.

Affichage	Opération	Affichage	Opération
Prêt	Presser la touche de programmation	Changer code	Changer le code d'accès : régler chaque chiffre avec + / - et confirmer par  Continuer avec
Produit,2x,C	Presser la touche du niveau de programmation	Param. usine	Si nécessaire, vous pouvez remettre la machine à café sur les paramètres usine. Toutes les valeurs précédemment saisies seront remises à zéro (à l'exception du compteur).
Code #####	Code d'accès : régler chaque chiffre avec + / - et valider par		Appuyer sur la touche [+]: Le message suivant s'affiche :
Etat compteur?	Si on le désire, remettre à zéro le compteur avec la touche . Valider et continuer avec la touche de programmation		« Exécuter ? »
Blocage touche	Bloquer certaines touches avec + / -. Continuer avec la touche de programmation	Prêt	La programmation est terminée.







Touche = Annuler

Touche + = Régler les paramètres usine

## 7 DÉRANGEMENTS ET CAUSES POSSIBLES

Pour garantir un fonctionnement parfait de la machine, il est indispensable de procéder régulièrement à son nettoyage et à son détartrage en suivant nos recommandations.

Avant d'envoyer votre appareil pour réparation, lisez attentivement les points suivants. Souvent, les problèmes sont d'une solution aisée, ce qui vous évite perte de temps et énerverment inutile.

1. La touche de fonctionnement  n'enclenche pas l'appareil.
  - L'interrupteur réseau 0-I latéral n'est pas enclenché.
  - L'appareil n'est pas correctement branché ; vérifier les fusibles.
2. Le témoin de contrôle  clignote.
  - L'unité d'ébouillantage n'est pas correctement placée ou la trappe n'est pas refermée – vérifier !
3. Le témoin de contrôle  est allumé et un message est affiché.
  - Un dérangement auquel seul un spécialiste agréé peut remédier est signalé.
4. Des témoins de contrôle sont allumés ou clignotent, et des messages apparaissent.
  - Vérifier les témoins de contrôle à la page 63, paragraphe 3.5 Les témoins et messages et leur signification.
5. La pompe est bruyante et/ou le témoin de contrôle  s'allume.  
Le réservoir d'eau n'est pas correctement engagé (de l'air dans le système). Remettre le réservoir d'eau correctement et ventiler l'appareil en appuyant la touche d'eau chaude . Attendre jusqu'à ce que le jet d'eau soit régulier. Appuyer ensuite une nouvelle fois la touche d'eau chaude  – l'affichage s'éteint lorsque une touche de distribution pour le café est appuyée.

**Remarque :** Il est normal que la pompe à eau s'active parfois d'elle-même durant l'exploitation : elle remplit automatiquement le système.

6. Pas de mousse de lait
  - L'injecteur de mousse du mousser à lait est bouché. Percer avec le nettoyeur de l'injecteur de la soupape à air et nettoyer.
  - Injecteur d'aspiration du lait (brun ou transparent) est bouché. Nettoyer avec la brosse.
7. La mousse de lait contient de grosses bulles.
  - Le lait est trop chaud, il n'a pas été remis dans le réfrigérateur après la dernière distribution de produit. (3 °C – 5 °C)
  - Joints toriques du mousser à lait défectueux. Contrôler et si nécessaire remplacer.
  - Tuyau d'aspiration défectueux.
8. Mousse de lait trop froide
  - Injecteur d'aspiration du lait défectueux ou faux injecteur d'aspiration du lait monté.
9. Le café n'a pas de petite mousse
  - Mélange de café non approprié ou plus de première fraîcheur.
  - Volume de café réglé trop faiblement.
  - Tasses trop froides; les préchauffer.
  - Température de fonctionnement correcte non atteinte.
  - Température insuffisante. Reprogrammer températures.
  - Mouture trop grosse.
10. La buse à vapeur/buse à eau chaude est obstruée.
  - L'embout de la buse est obstrué. Nettoyer avec une aiguille fine.
11. L'unité d'ébouillantage ne peut être extraite ou remplacée.
  - L'unité d'ébouillantage n'est pas dans sa position de base. Fermer la trappe de service et enclencher l'appareil.
  - Régler l'unité d'ébouillantage avec le bouton Multitool, car elle a probablement été dérégulée par inadvertance.

12. Bien qu'enclenché, l'appareil ne réagit pas sur pression d'une touche.
  - La température de fonctionnement n'a pas encore été atteinte lors de la première mise en marche.
  - Le programme de rinçage automatique n'est pas terminé ; le témoin (2a) reste allumé.
  - Un témoin de contrôle suivant le paragraphe 3.5 Les témoins et messages et leur signification à la page 63, s'allume – remédier à la défaillance.

S'il n'est pas possible de résoudre le problème, veuillez vous adresser à un centre de service après-vente ou de réparation agréé.

## 8 SERVICE ET INTERVENTIONS DE MAINTENANCE

La condition pour un bon fonctionnement est un nettoyage et un détartrage réguliers de la machine à Espresso conformément à nos recommandations. Malgré des soins réguliers, les machines à Espresso sont soumises à une usure normale à la suite d'une utilisation intensive et prolongée. Un contrôle régulier par un service après-vente agréé prolongera la durée de vie de votre machine à Espresso et garantira la qualité du café.

### 8.1 Demande de service

La demande de service apparaît uniquement si elle a été programmée.

Si la demande de service a été programmée et que le nombre de produits programmé a été distribué, le message « Service » apparaît dans la fenêtre d'affichage en alternance avec l'affichage normal :

#### Lorsque la demande de service apparaît dans la fenêtre d'affichage :

- Le service-machine doit être effectué. Adressez-vous à un service après-vente agréé par le fabricant.
- Seul le technicien de service peut annuler la demande de service.
  - La machine à café n'est pas bloquée, la distribution des boissons continue.

## 9 OPTIONS

Pour des informations sur cette option et sur les autres, votre conseiller client personnel se tient à votre entière disposition.

### 9.1 Option contrôleur de monnaie

(Voir paragraphe 9 „OPTIONS“)

### 9.2 Option bac à grains

Vous avez le choix entre différents bacs à grains d'une contenance allant jusqu'à 1000 g.

### 9.3 Option pieds

L'option pieds est pour machines avec raccordement d'eau fixe. Les pieds sont nécessaires pour qu'il y ait assez de place sous la machine pour les conduites d'arrivée et de dérivation.

### 9.4 Option raccordement d'eau fixe

Lorsque machine à café doit distribuer de grandes quantités, un raccordement d'eau fixe est vivement recommandé.

Un raccordement d'eau fixe est possible dans la mesure où une arrivée d'eau et une évacuation de l'eau sale sont disponibles. Pour que le raccordement d'eau fixe ne pose pas de problème, l'idéal serait d'avoir une eau dont la dureté est de 8-12 °f / 6-8 °d.

**Particularité :** Le réservoir d'eau habituel est remplacé par un cache vissé que l'on ne retire que pour le détartrage.

#### 9.4.1 Contraintes de construction pour un raccordement d'eau fixe

Le raccordement d'eau fixe n'est lié qu'à un minimum de contraintes de construction. Toutes les pièces indiquées ci-dessous sont livrées avec l'option raccordement d'eau fixe et sont installées par le technicien de service agréé.

(Voir schéma d'installation page 81)

9.5 Schéma d'installation

Les installations suivantes doivent être réalisées:

- 1 Prise de courant triphasé
- 2 Raccordement d'eau avec robinet, diamètre

Dureté idéale de l'eau:  
 8° - 12° de dureté française  
 5° - 7° de dureté allemande

Pour le reste, nous vous renvoyons aux prescriptions locales en vigueur.

Options:

- Bac à grains (une contenance jusqu'à 1kg)
- Contrôle de montage ou appareil à jets
- Kit de raccordement d'eau composé de:

Détendeur de pression réglé sur 2 bar  
 Tuyau de refoulement 1/2" - 3/8", 1,5m de longueur  
 Raccord par manchon fileté coudé 3/8" - 3/8"  
 Raccord par manchon coudé 1/2" - 1/2"  
 Masse désinfectante pour filage  
 Tuyau en silicone pour le câblage  
 Bandes de test pour la dureté de l'eau

Puissance de raccordement: 220 V CA / 50-60Hz / 2,2kW/10A

Sous réserve de modifications!

Raccordage:		Raccordage:		Raccordage:	
Ø	JR	Ø	JR	Ø	JR
Ø		Ø		Ø	
N		N		N	

Durée:		Durée:		Durée:	
240505	R. Jours	240505	R. Jours	240505	R. Jours

Installation plan / Installation diagram / Plan d'installation

Projet: --

KKM Solis Ultra

3.8.6554

F a

Adresse: 010-3444mp / Adresse: 010-3444mp

## 10 ANNEXE

### 10.1 Déclaration de conformité

Ces produits sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne.

73/23/CEE Matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

89/336/CEE compatibilité électromagnétique

Pour plus de renseignements concernant la déclaration de conformité, veuillez contacter le constructeur:

Voir dernière page de cette description.

FR

### 10.2 Produits de nettoyage

#### 10.2.1 Pastille de nettoyage « Solitabs »

##### Attention !

**Avant d'utiliser la pastille de nettoyage, lisez l'étiquette apposée sur l'emballage des pastilles.**

##### Usage :

Pour le nettoyage quotidien du système de café.

##### Application:

- Garder les « pastilles de nettoyage » hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne pas avaler !
- Ne jamais mélanger la « pastille de nettoyage » avec d'autres produits chimiques (produits de nettoyage) !
- Eviter impérativement de boire et de manger pendant l'utilisation de la « pastille de nettoyage ».
- Se laver immédiatement les mains et le visage avant les pauses et après la manipulation de la « pastille de nettoyage ».

##### Informations en cas d'urgence :

Informez-vous auprès du distributeur ou d'un service après-vente agréé par le distributeur sur le numéro de téléphone du service d'urgence (centre d'information toxicologique) de votre pays.

Dans le cas où votre pays ne compte pas une institution de ce genre ou similaire, appelez en cas d'urgence ou pour tout renseignement le numéro suivant en Suisse :

**++41 44 251 51 51 (Centre d'information toxicologique)**  
<http://www.toxi.ch> (allemand / français / anglais)

##### Remarque:

Important pour le médecin :

Informez si possible le médecin des instructions stipulées sur l'emballage.

##### Stockage des tablettes de nettoyage :

- Les garder hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Les stocker à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité.
- Conserver à un autre endroit que les acides.
- Garder exclusivement dans l'emballage d'origine.
- Ne pas les stocker avec des aliments, des boissons ou du tabac.
- Pour le stockage des produits chimiques (produits de nettoyage), se conformer aux dispositions locales et aux réglementations légales en vigueur.

#### 10.2.2 Tablette spécial pour nettoyage du système à lait

##### Attention !

**Avant d'utiliser le produit de nettoyage, lisez l'étiquette apposée sur l'emballage des pastilles.**

##### Usage :

Pour le nettoyage hebdomadaire du système de conduits de lait.

##### Application:

- Garder le « produit de nettoyage » hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne pas avaler !
- Ne jamais mélanger le « produit de nettoyage » avec d'autres produits chimiques (produits de nettoyage) !
- Eviter impérativement de boire et de manger pendant l'utilisation du « produit de nettoyage ».
- Remplir le récipient de nettoyage d'environ 3 dl d'eau chaude (environ 50° C) puis mettre 1 « tablette spécial pour nettoyage du système à lait » (pour le dosage du produit de nettoyage, voir les indications sur l'étiquette du produit).
- Pendant la manipulation avec le « produit de nettoyage », s'assurer qu'il y ait une bonne aération.
- Se laver immédiatement les mains et le visage avant les pauses et après la manipulation du « produit de nettoyage ».

##### Informations en cas d'urgence :

Informez-vous auprès du distributeur ou d'un service après-vente agréé par le distributeur sur le numéro de téléphone du service d'urgence (Centre d'information toxicologique) de votre pays.

Dans le cas où votre pays ne compte pas une institution de ce genre ou similaire, appelez en cas d'urgence ou pour tout renseignement le numéro suivant en Suisse :

**++41 44 251 51 51 (Centre d'information toxicologique)**  
<http://www.toxi.ch> (allemand / français / anglais)

##### Remarque :

Important pour le médecin :

Informez si possible le médecin des informations stipulées sur l'emballage.

##### Stockage du « produit de nettoyage » :

- Le garder hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Garder à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité.
- Ne pas mélanger les produits de nettoyage.
- Ne pas les stocker avec des aliments, des boissons ou du tabac.
- Garder exclusivement dans l'emballage d'origine.
- Pour le stockage des produits chimiques (produits de nettoyage), se conformer aux dispositions locales et aux réglementations légales en vigueur.

#### 10.2.3 Détartrant liquide Solipol

##### Attention !

**Avant d'utiliser le détartrant liquide, lisez l'étiquette apposée sur l'emballage**

##### Usage :

Pour le détartrage de la machine à café.

**Application :**

- Garder le « détartrant » hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne pas avaler !
- Ne jamais mélanger le « détartrant » avec d'autres produits chimiques (produits de nettoyage) !
- Eviter impérativement de boire et de manger pendant l'utilisation du « détartrant ».
- Pour le diluer avec de l'eau, verser d'abord l'eau (pas plus de 20 °C) et verser ensuite précautionneusement le « détartrant ».
- Pendant la manipulation du « détartrant », s'assurer qu'il y ait une bonne aération.
- Se laver immédiatement les mains et le visage avant les pauses et après la manipulation du « détartrant ».

**Informations en cas d'urgence :**

Informez-vous auprès du distributeur ou d'un service après-vente agréé par le distributeur sur le numéro de téléphone du service d'urgence (centre d'information toxicologique) de votre pays.

Dans le cas où votre pays ne compte pas une institution de ce genre ou similaire, appelez en cas d'urgence ou pour tout renseignement le numéro suivant en Suisse :

**++41 44 251 51 51 (Centre d'information toxicologique)**

<http://www.toxi.ch> (allemand / français / anglais)

**Remarque :**

Important pour le médecin :

Informez si possible le médecin des informations stipulées sur l'emballage. o

**Stockage du « détartrant liquide » :**

- Le garder hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Garder à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité.
- Conserver à un autre endroit que les solutions alcalines (bases).
- Ne pas le stocker avec des aliments, des boissons ou du tabac.
- Garder exclusivement dans l'emballage d'origine.
- Pour le stockage des produits chimiques (produits de nettoyage), se conformer aux dispositions locales et aux réglementations légales en vigueur.

**10.3 Respect de l'environnement****Emballage :**

Les machines à café sont expédiées sous emballages en carton réutilisables.

**Marc de café :**

Le marc de café peut être utilisé dans le jardin ou intégré au compost.

**Produits de nettoyage :**

Dans la mesure où ils ne sont plus réutilisables, les produits de nettoyage et leurs emballages doivent être éliminés conformément des dispositions locales et des réglementations légales en vigueur.

**Consommation d'énergie :**

La consommation d'énergie correspond à l'état des connaissances techniques à la date de fabrication de la machine à café.

**Elimination :**

Les appareils doivent être éliminés conformément aux dispositions locales et aux réglementations légales en vigueur.

**10.4 Adresse****Suisse :**

Solis SA  
Europastrasse 11  
8152 Glattbrugg  
Suisse  
Tél. : ++41 44 874 64 64  
Fax : ++41 44 874 64 99

Internet : <http://www.solis.ch> / [www.solis.com](http://www.solis.com)

Mail : [info@solis.ch](mailto:info@solis.ch)

**Allemand:**

SOLIS DEUTSCHLAND GmbH  
Marienstrasse 10  
78054 VS-Schwenningen  
Allemand

Telefon : ++49 7720 9997-0

Fax : ++49 7720 9997-27

Internet : <http://www.solis.de>

Mail: [info@solis.de](mailto:info@solis.de)

