



100 E 100 S

SM
La San Marco

- IT**  **USO E MANUTENZIONE**
- EN**  **USE AND MAINTENANCE**
- FR**  **MANUEL D'INSTRUCTIONS
POUR L'EMPLOI**
- DE**  **BEDIENUNGS- UND WARTUN-
GTSANLEITUNG**

- ES**  **MANUAL DE USO Y
MANTENIMIENTO**
- PT**  **MANUAL DE USO E
MANUTENÇÃO**
- EL**  **ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΧΡΗΤΜΗΤΗ
ΚΑΙ ΤΜΥΝΤΗ**

Index général

1.	Introduction	pag. 47
1.1	Consultation du manuel	pag. 47
1.2	Recommandations	pag. 47
1.3	Utilisation de la machine à café express	pag. 47
1.4	Caractéristiques techniques	pag. 48
2.	Description de la machine	pag. 49
2.1	Schéma hydraulique général	pag. 50
2.2	Water system diagram key	pag. 51
3.	Installation	pag. 52
3.1	Fourniture	pag. 52
3.2	Préparation réseau hydraulique	pag. 52
3.3	Adoucisseur d'eau (en option)	pag. 52
3.4	Montage installation hydraulique	pag. 53
3.5	Évacuation	pag. 53
3.6	Branchement électrique	pag. 53
4.	Mise en service de la machine à café	pag. 55
4.1	Remplissage eau dans la chaudière	pag. 55
5.	Réglages	pag. 55
5.1	Réglage de la sonde niveau d'eau dans la chaudière	pag. 56
5.2	Réglage de la pression d'alimentation pompe	pag. 56
5.3	Réglage pression vapeur dans la chaudière	pag. 56
5.4	Réglage de la température groupes de production: (modèles 100)	pag. 57
5.5	Notes supplémentaires pour les modèles 100 DTC (Dual Temperature Control)	pag. 57
5.6	Réglage de la température eau chaude (100 E)	pag. 57
6.	Instructions pour le fonctionnement	pag. 58
6.1	Production café express	pag. 58
6.2	Prélèvement vapeur	pag. 58
6.3	Prélèvement eau chaude	pag. 59
6.4	Chauffe-tasses (en option)	pag. 59
7.	Programmation modèles 100 E	pag. 59
7.1	Programmation doses: café express et eau chaude	pag. 59
8.	Opérations de maintenance ordinaire	pag. 60
8.1	Lavage des groupes de production et du porte-filtre	pag. 60
8.2	Lavage du bac et de la grille de support des tasses	pag. 60
8.3	Lavage du tuyau de la vapeur	pag. 60
8.4	Changement eau chaudière	pag. 61
9.	Périodes d'interruption	pag. 61
10.	Signalisations d'alarmes	pag. 61
10.1	Alarme compteurs volumétriques (100 E)	pag. 61
10.2	Alarme niveau automatique	pag. 61
10.3	Alarme niveau maximum d'eau dans la chaudière	pag. 61
11.	Dispositifs de sécurité	pag. 62
11.1	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	pag. 62
11.2	Soupage de sécurité	pag. 62
12.	Information pour les usagers de la communauté européenne	pag. 62
13.	Garantie	pag. 63
14.	Déclaration de conformité	pag. 63
15.	Problèmes et solutions	pag. 63

1. Introduction



Avant d'utiliser la machine à café, lire attentivement toutes les instructions reportées sur ce manuel.

1.1 Consultation du manuel



Le présent manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation et la maintenance de la machine à café.

1.2 Recommandations

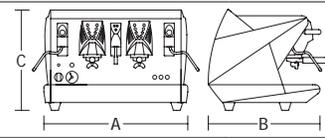


- Ne pas mettre la machine en fonction ni effectuer l'entretien ordinaire sans avoir préalablement lu ce manuel.
- Cette machine a été projetée et construite pour la production de café express, d'eau chaude (pour préparer des boissons et des infusions) et de vapeur d'eau (pour réchauffer des liquides). Tout emploi différent de ceux qui sont décrits dans ce manuel doit être considéré comme impropre et donc non autorisé. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages dérivant de l'utilisation impropre de la machine.
- L'utilisateur doit être une personne adulte et responsable, qui doit s'en tenir aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation ainsi qu'aux règles dictées par le bon sens.
- Il est rigoureusement interdit de faire fonctionner la machine avec les protections fixes et/ou mobiles démontées ou avec les dispositifs de sécurité exclus; il est rigoureusement interdit d'enlever ou de modifier les dispositifs de sécurité. Aucun des panneaux constituant la carrosserie de la machine ne doit être enlevé (risque de décharges électriques).
- Le respect scrupuleux des opérations de maintenance ordinaire indiquées dans le présent manuel est nécessaire pour travailler en toute sécurité et pour maintenir la machine en bon état de marche.
- En cas de panne ou de rupture d'un composant de la machine à café express, s'adresser à un centre de service après-vente agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange originales LA SAN MARCO SPA.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par le service après-vente agréé, dans tous les cas par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque d'accident.
- Il est strictement interdit de procéder à des opérations non autorisées et si les modalités exactes n'ont pas été comprises; contacter le constructeur pour toute information, pièces de rechange et accessoires.

1.3 Utilisation de la machine à café express

Température ambiante: 5 ÷ 45° C (vider le circuit hydraulique en cas de gel)
Pression eau circuit hydraulique: 80 ÷ 800 kPa (0.8 ÷ 8.0 bars)
Dureté de l'eau: inférieure à 5° fH

1.4 Caractéristiques techniques

MODÈLE	NB° GR.	CAPACITÉ CHAUDIÈRE (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)				POIDS (kg)			
			BRANCH. AU SECTEUR		MOTEUR POMPE	CHAUFFE-TASSES (en option)		A (mm)	B (mm)	C (mm)
			MONO-PHASÉ	TRIPHASÉ						
100 E/S PRACTICAL	1	4,9	2000	-	275	-	39	410	570	515
100 E/S SPRINT	2	4,9	3000	4500	275	-	56	650	570	515
100 E/S	2	12	3500 4500	3500 4500	275	100	60	735	570	515
	3	19	5500	5500 7000	275	125	74	975	570	515
	4	25	-	7000 9000	275	150	94	1215	570	515
100 DTC E/S	2	12	3500 4500	3500 4500	275	100	60	735	570	515
	3	19	5500	5500 7000	275	125	74	975	570	515
	4	25	-	7000 9000	275	150	94	1215	570	515

De série:

- Niveau automatique (chargement automatique eau dans la chaudière) sur tous les modèles.
- Pompe incorporée sur tous les modèles.
- Réglage de la température des groupes de production (non disponible sur les Modèles 100 DTC).
- Groupe à température stabilisée (100 DTC)
- Mélangeur d'eau chaude avec réglage de la température (100 E 2/3/4 groupes).

Sur demande:

- Chauffe-tasses électrique (seulement sur les modèles 2/3/4 groupes).
- Adoucisseur d'eau (manuel ou automatique).
- Pompe externe (300 W).
- Émulsionneur cappuccino.

2. Description de la machine

Note: Les termes utilisés dans cette description seront ceux couramment utilisés dans la suite du manuel.



LEGENDA:

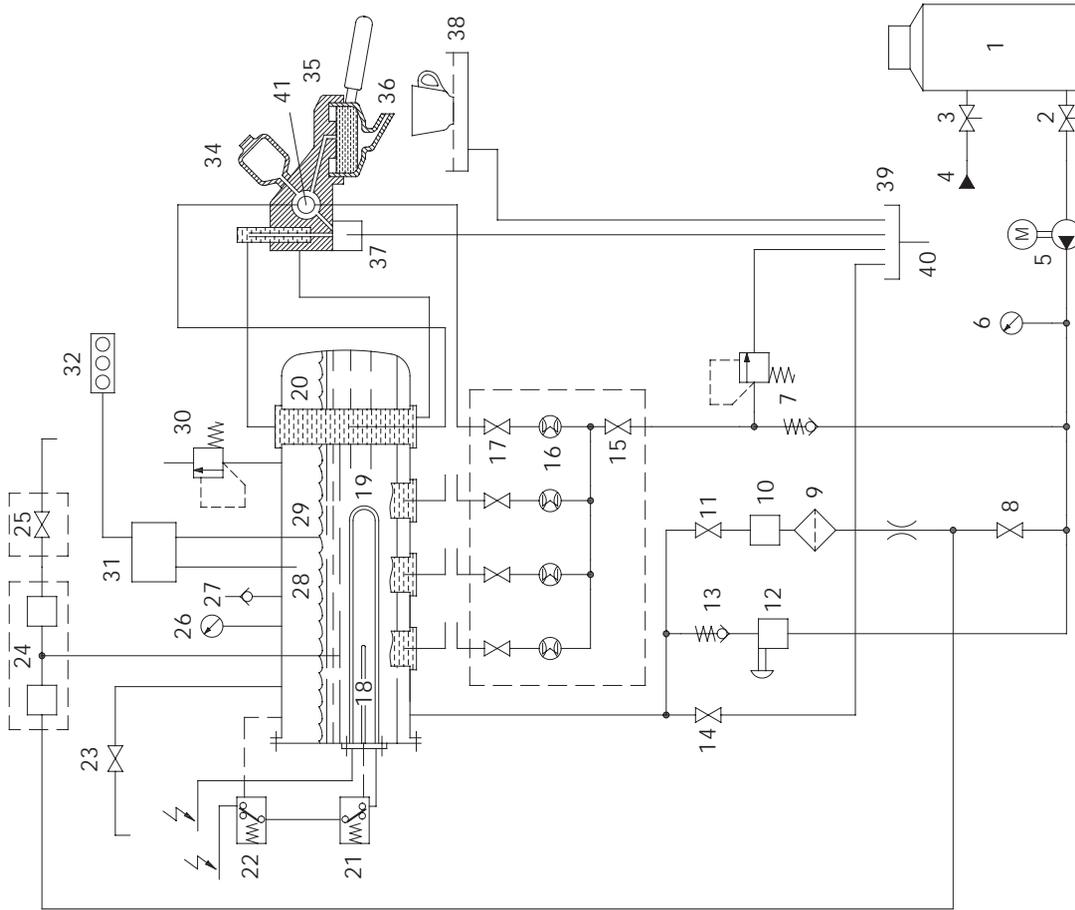
- 1) Interrupteur général
- 2) Témoin lumineux interrupteur général
- 3) Manomètre à double échelle
- 4) Interrupteur du chauffe-tasses (en option)
- 5) Groupe de production café express
- 6) Porte-filtre avec poignée
- 7) Bouton groupe de production (100 E)
- 8) Bouton robinet de prélèvement eau chaude (100 E)
- 9) Tuyau de prélèvement eau chaude
- 10) Levier du robinet de prélèvement vapeur
- 11) Tuyau de prélèvement vapeur
- 12) Gaine anti-brûlures
- 13) Pied
- 14) Touche production café (100 S)
- 15) Levier du robinet de prélèvement eau chaude (100 S)
- 16) Bac avec grille de support des tasses
- 17) Niveau électronique
- 18) Bac supérieur de support des tasses
- 19) Caoutchouc antichoc



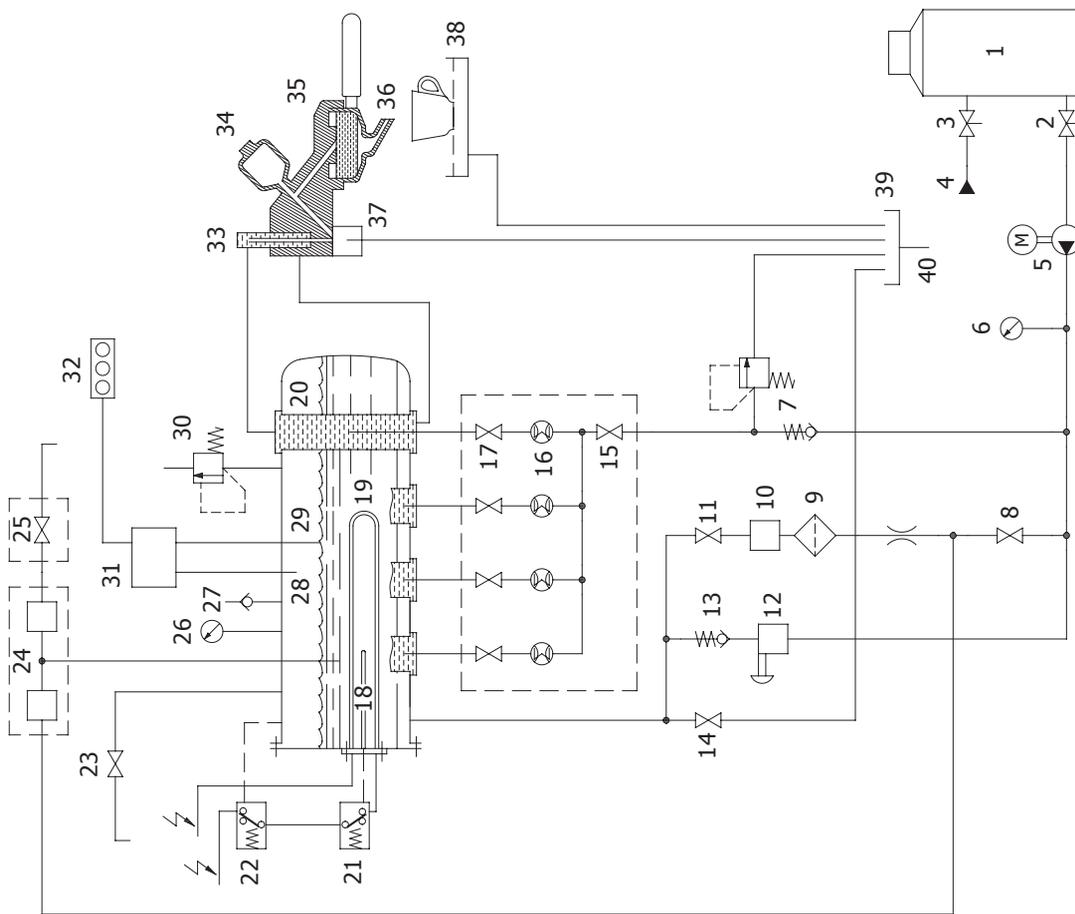
14

15

2.1 Schéma hydraulique général



Modèles 100 DTC



Modèles 100

2.2 Water system diagram key:

- 1) Adoucisseur
- 2) Robinet sortie eau adoucisseur
- 3) Robinet entrée eau adoucisseur
- 4) Tuyau d'alimentation eau
- 5) Pompe et moteur électrique
- 6) Manomètre (échelle pression pompe)
- 7) Soupape de retenue et sécurité
- 8) Robinet niveau automatique
- 9) Filtre
- 10) Électrovanne niveau automatique
- 11) Robinet niveau automatique
- 12) Soupape remplissage d'eau chaudière
- 13) Soupape de retenue
- 14) Robinet vidage d'eau chaudière
- 15) Robinet collecteur
- 16) Compteurs volumétriques (100 E)
- 17) Robinet échangeur
- 18) Sonde thermostat de sécurité
- 19) Résistance électrique
- 20) Échangeur thermique
- 21) Thermostat de sécurité
- 22) Pressostat
- 23) Robinet de prélèvement vapeur
- 24) Mélangeur d'eau chaude (100 E)
- 25) Robinet de prélèvement eau chaude (100 S)
- 26) Manomètre (échelle pression chaudière)
- 27) Soupape anti-vide
- 28) Sonde niveau maximum
- 29) Sonde niveau
- 30) Soupape de sécurité
- 31) Centrale électronique
- 32) Niveau électronique
- 33) Réglage de la température du groupe de production (non disponible sur les modèles 100 DTC)
- 34) Infuseur
- 35) Groupe de production
- 36) Porte-filtre
- 37) Électrovanne groupe de production
- 38) Bac et grille de support des tasses
- 39) Bac d'évacuation
- 40) Tuyau d'évacuation
- 41) Tuyau de refroidissement (100 DTC)

3. Installation



- *L'installation doit être effectuée par du personnel technique qualifié et autorisé LA SAN MARCO SPA*
- *La machine à café est livrée aux clients dans un emballage spécifique. L'emballage contient: la machine et ses accessoires, le manuel d'instructions et la déclaration de conformité. Après avoir ouvert l'emballage, s'assurer de l'intégrité de la machine à café et de ses composants; en cas de doute, ne pas utiliser la machine et s'adresser au constructeur.*
- *Toutes les pièces d'emballage doivent être conservées avec soin pour tout éventuel futur transport de la machine.*
- *La machine doit être installée sur un plan parfaitement horizontal et suffisamment robuste pour soutenir le poids de la machine, avec un espace autour de la machine pour pouvoir évacuer la chaleur produite durant le fonctionnement.*
- *Ne pas installer la machine à café express dans des locaux où il est prévu d'effectuer le nettoyage avec des jets d'eau. Ne pas plonger la machine dans l'eau pour la nettoyer.*
- *Pour la prévention des risques électriques, la machine doit être éloignée des éviers, bacs, aquariums, robinets, zones d'eau et de zones sujettes aux éclaboussures.*
- *Considéré que la machine, dégage de la chaleur, il faut la placer dans un lieu suffisamment aéré afin de permettre la dispersion de la chaleur. Placer la machine loin de toute source directe de chaleur.*
- *S'assurer que la tension de la prise d'alimentation corresponde à celle indiquée dans les données techniques et sur la plaque apposée sur la machine. Si la tension est différente, ne pas brancher la machine afin de prévenir tout risque de danger et risque de dommage à la machine.*

3.1 Fourniture

The machine packing contains the equipment kit, which includes the following items:

- porte-filtre avec anneau de blocage du filtre
- filtres pour porte-filtre (doses unitaires et doubles)
- filtre sans trous pour porte-filtre
- becs pour porte-filtre (doses unitaires et doubles)
- presseur pour café moulu
- tuyau en caoutchouc à tresse inox pour raccordement hydraulique (réseau hydraulique – adoucisseur)
- tuyau flexible en caoutchouc avec spirale en acier pour évacuation eaux ménagères
- nipple de 3/8" pour raccordement au réseau hydraulique
- brosse pour nettoyage groupes de production

3.2 Préparation réseau hydraulique

ALIMENTATION

Porter jusqu'au pied de la machine le tuyau d'alimentation hydraulique (d'un diamètre d'au moins 3/8") et monter un robinet d'arrêt (de préférence à boisseau de 3/8") permettant une manoeuvre rapide d'ouverture et de fermeture.

ÉVACUATION

Au niveau du sol, prévoir un puisard avec possibilité d'inspection, raccordé au réseau d'évacuation des eaux ménagères, servant à recevoir le tuyau d'évacuation de la machine par gravité. Le tuyau d'évacuation doit être positionné de manière que l'écoulement soit libre et sans risque d'obstruction au cours du fonctionnement.

3.3 Adoucisseur d'eau (en option)



L'adoucisseur pour la décalcification de l'eau du réseau peut être manuel ou automatique, suivant la demande du client.



Avant de raccorder l'adoucisseur à la machine à café, veiller à effectuer le lavage des résines contenues à l'intérieur en suivant les indications de la notice fournie avec l'appareil.

Note:

L'adoucisseur d'eau est considéré comme un appareil indispensable pour garantir un bon fonctionnement de la machine à café express; si le client n'a prévu aucun système d'adoucissement, il est bon de le faire pour garantir le bon fonctionnement, les performances et la durée des composants de la machine à café express.

3.4 Montage installation hydraulique

POMPE INTERNE

- 1) Utiliser le tuyau **a** (de 900 mm, fourni en dotation à la machine) pour raccorder la vanne d'arrêt de l'alimentation hydraulique au robinet **1** d'entrée de l'eau dans l'adoucisseur (figure 3).
- 2) Raccorder le tuyau **b**, de l'aspiration de la pompe interne, au robinet **2** de l'adoucisseur (figure 4).

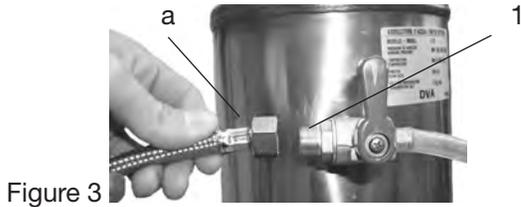


Figure 3

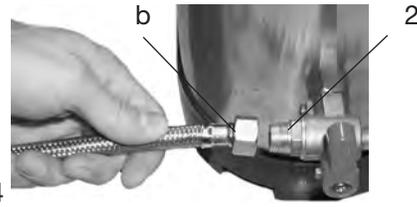


Figure 4

POMPE EXTERNE (EN OPTION)

- 1) Utiliser le tuyau **a** (de 900 mm, fourni en dotation à la machine) pour raccorder la vanne d'arrêt de l'alimentation hydraulique au robinet **1** d'entrée de l'eau dans l'adoucisseur (figure 5).
- 2) Raccorder au tuyau **c** (de 600 mm, fourni en dotation à la pompe externe) l'aspiration de la pompe avec le robinet **2** de l'adoucisseur (figures 6-7).
- 3) Raccorder le tuyau **d** (de l'installation hydraulique de la machine à café) au refoulement de la pompe (figure 7).



Figure 5

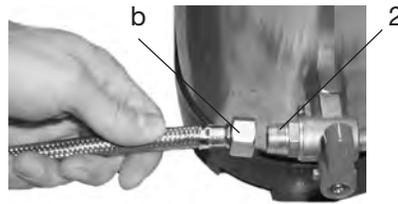


Figure 6

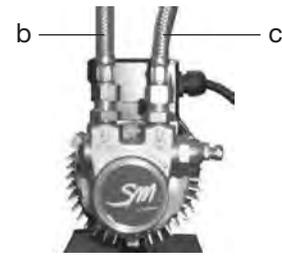


Figure 7

3.5 Évacuation

Raccorder le tuyau d'évacuation au bac de récupération du marc de café et au puisard du réseau d'évacuation des eaux ménagères.

3.6 Branchement électrique



Dispositions pour un branchement électrique correct de la machine à café express:

- Avant de brancher la machine, s'assurer que les données de la plaque de la machine correspondent à celles du secteur.
- Le branchement doit être fait conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
- L'installation électrique préparée par le client doit respecter les normes en vigueur; la prise de courant doit être munie d'une installation de mise à la terre efficace. LA SAN MARCO SPA décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes ou aux choses dont le constructeur ne peut pas être tenu pour responsable.
- Pour le branchement électrique, il faut installer en amont un disjoncteur général omnipolaire dont les dimensions doivent être compatibles avec les caractéristiques électriques (puissance et tension) indiquées sur la plaque de la machine. Le disjoncteur omnipolaire doit déconnecter avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- Si des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges sont nécessaires, il faut utiliser exclusivement des produits conformes aux normes de sécurité en vigueur.
- Pour éviter les éventuelles surchauffes du câble d'alimentation, il est recommandé de le dérouler complètement.

Raccorder le câble d'alimentation de la machine à café au réseau électrique de la façon suivante:

<p>UNIQUEMENT POUR MODÈLES 100 PRACTICAL</p>	<p>110V/ 230 MONOPHASÉ</p>	<p>1 RÉSISTANCE</p>
<p>UNIQUEMENT POUR MODÈLES 100 SPRINT</p>	<p>230V MONOPHASÉ</p>	<p>2 RÉSISTANCES</p>
	<p>400V-3N TRIPHASÉ</p>	<p>3 RÉSISTANCES</p>
	<p>230V-3 TRIPHASÉ</p>	<p>3 RÉSISTANCES</p>
	<p>230V MONOPHASÉ* 400V-3N TRIPHASÉ</p>	<p>3 RÉSISTANCES</p>
<p>AUTRES MODÈLES</p> <p>NOTES * La puissance absorbée par les résistances électriques peut être réduite à 2/3 en éliminant l'un des deux fils NOIRS.</p>	<p>230V- 3 TRIPHASÉ</p>	<p>3 RÉSISTANCES</p>

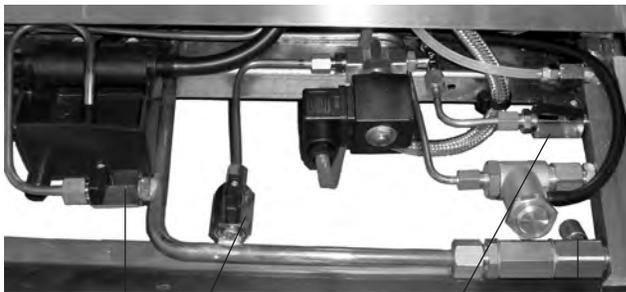
4. Mise en service de la machine à café



- La mise en service de la machine à café doit être effectuée par du personnel technique qualifié et agréé LA SAN MARCO SPA.
- Quand le branchement électrique et le raccordement hydraulique sont terminés, nous recommandons de mettre en service la machine à café express en suivant attentivement les procédures ci-dessous pour ne pas endommager la machine.

4.1 Remplissage eau dans la chaudière

- 1) Contrôler que l'interrupteur général de la machine à café se trouve sur **0** (zéro).
- 2) Enlever le bac et la grille de support des tasses et contrôler:
 - a) Le robinet de vidage chaudière a doit être fermé (figure 8).
 - b) Les robinets de la vanne niveau automatique b-c doivent être ouverts (figure 8).
 - c) MODÈLES 100 S: Les robinets des gicleurs d'eau froide d doivent être ouverts (figure 9).
 - d) MODÈLES 100 E: Les robinets des compteurs volumétriques e doivent être ouverts (figure 10).



a b Figure 8 c f



Figure 9 d

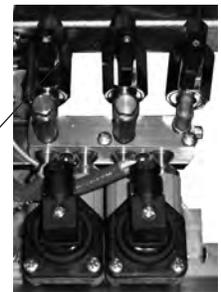


Figure 10 e

- 3) Ouvrir la vanne d'arrêt du réseau hydraulique.
- 4) Abaisser le levier d'un robinet vaporisateur pour permettre la sortie de l'air en phase de remplissage de l'eau dans la chaudière.
- 5) Remettre en place le bac et la grille de support des tasses.
- 6) Tourner l'interrupteur général dans la position **1** de manière à effectuer le remplissage automatique de l'eau dans la chaudière. Pour les modèles 100 Practical, quand l'eau atteint la sonde de niveau le remplissage s'arrête et la DEL verte "MAX" du niveau électronique s'allume. Pour les autres modèles série 100, quand l'eau atteint la sonde de niveau le remplissage s'arrête et la DEL bleue "OK" du niveau électronique s'allume.

Note :

lorsque est effectué le remplissage d'eau de la chaudière, le temps pourrait dépasser les 150 secondes, après lesquelles intervient l'alarme de niveau automatique (voir chapitre Affichages des alarmes). Si cela devait se produire, amener l'interrupteur général sur la position **0** (zéro), puis de nouveau sur la position **1** afin d'effectuer de nouveau le remplissage automatique de la chaudière (comme décrit au point 6).

Pour éviter l'alarme de niveau automatique, il suffit d'accélérer le remplissage automatique de la chaudière en agissant sur le bouton de remplissage manuel prévu à cet effet **f** (figure 8).



L'interrupteur général peut être tourné sur deux positions (**1** et **2**). La position **1** active le contrôle électronique de niveau automatique pour le remplissage de la chaudière et exclut le fonctionnement des résistances. La position **2** active les résistances électriques pour le chauffage de l'eau. Ne jamais mettre en marche la machine à café en tournant l'interrupteur général dans la position **2** (pour pouvoir fonctionner, les résistances électriques doivent toujours être immergées dans l'eau).

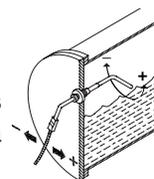
5. Réglages



Les éventuels réglages de la machine à café doivent être effectués par du personnel technique qualifié et agréé LA SAN MARCO SPA.

5.1 Réglage de la sonde niveau d'eau dans la chaudière

La sonde de niveau est positionnée de série dans une position standard pour tous les modèles de la série 100; toutefois si le client le désire, il est possible d'augmenter ou de diminuer la quantité d'eau dans la chaudière en réglant la sonde de niveau comme illustré sur la figure.



5.2 Réglage de la pression d'alimentation pompe

Pour les modèles de la série 100, la pompe est située à l'intérieur de la machine à café.

Note:

Sur demande, il est possible de monter une pompe externe sur la machine à café.

La pression de la pompe est réglée par LA SAN MARCO SPA à une valeur de 9 bars. Si l'on désire modifier cette valeur, procéder comme suit:

- 1) La pompe de série est située dans la partie droite de la machine (vue de la zone de travail); pour y accéder, il faut enlever le côté droit (figure 11).
- 2) Presser le bouton de production café pour les modèles 100 S ou le bouton de production continue pour les modèles 100 E, pour faire sortir de manière continue l'eau à travers un groupe de production.
- 3) Lire sur l'échelle graduée inférieure du manomètre la valeur de pression de la pompe.
- 4) Régler la pression en agissant sur la vis de réglage de la pompe interne (figure 11) ou s'il s'agit d'une pompe externe (figure 12). Pour augmenter la pression, il faut visser la vis et lire la valeur correspondante sur l'échelle inférieure du manomètre; pour diminuer la pression, il faut dévisser la vis de réglage.



Figure 11



Figure 12

- 5) Après avoir réglé la valeur de pression désirée, arrêter la sortie de l'eau du groupe et refermer le côté de la machine.

Note:

La valeur conseillée pour le réglage du fonctionnement de la pompe afin d'obtenir une bonne production est de 9 bars.

5.3 Réglage pression vapeur dans la chaudière

La pression de la vapeur à l'intérieur de la chaudière se lit sur l'échelle graduée supérieure du manomètre. La pression de la vapeur dans la chaudière est réglée par LA SAN MARCO SPA à une valeur de 1,0 bar. Si l'on désire modifier cette valeur, il faut agir sur la vis de réglage du pressostat placé à l'intérieur de la machine et accessible directement par la zone de travail (figures 13-14); en utilisant un tournevis adéquat, il est possible de régler le pressostat sans retirer aucun panneau. Pour augmenter la pression dans la chaudière, il faut tourner la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; pour la diminuer, il faut la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Lire la valeur de pression sur l'échelle supérieure du manomètre.



Figure 13



Figure 14

5.4 Réglage de la température groupes de production: (modèles 100)

Pour les modèles 100 (à l'exclusion des modèles 100 DTC), il est possible de régler la température de production du café express sans modifier la pression interne de la chaudière. Une vanne (viateur de débit) est placée en tête du groupe de production et règle le flux d'eau chaude provenant des échangeurs; cette vanne est accessible à partir du bac supérieur, en retirant la grille d'appui des tasses en plastique (figure 15). Le bac supérieur reporte quatre taquets numérotés (**2, 3, 4, 5**) en correspondance de chaque groupe de production (figure 16); la vanne est normalement positionnée sur le numéro **3** (correspondant au réglage standard effectué par LA SAN MARCO SPA). Si l'on désire modifier la température de production, il faut agir sur la vanne (viateur de débit) du groupe. Pour augmenter la température, tourner la vanne vers de plus grands numéros; viceversa pour la diminuer, tourner la vanne vers des numéros plus petits.



5.5 Notes supplémentaires pour les modèles 100 DTC (Dual Temperature Control)

Le système de refroidissement des modèles 100 DTC a le but de garantir la stabilité thermique de l'eau utilisée pendant la production du café express. Ce système utilise un groupe de production particulier, où l'eau froide provenant du réseau hydraulique passe à travers un petit tuyau placé à l'intérieur d'une chambre de compensation. En passant à l'intérieur du groupe de production, l'eau chaude provenant de l'échangeur de la chaudière bute contre le tuyau de refroidissement, et donc perd de sa chaleur.



5.6 Réglage de la température eau chaude (100 E)

Les modèles 100 E 2/3/4 groupes disposent d'un mélangeur qui permet de régler la température de l'eau chaude pour la préparation des infusions. L'étalonnage du mélangeur s'effectue en tournant la vis de réglage en y accédant à partir du bac supérieur (figure 17). L'étalonnage du mélangeur est déjà effectué en série par LA SAN MARCO SPA. Si l'on désire augmenter la température de l'eau de prélèvement, il faut tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre; viceversa pour la diminuer, tourner la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Note:

Le réglage du mélangeur doit être effectué lorsque la machine à café est à régime; la pression de la vapeur dans la chaudière est de 1,0 bar (valeur standard LA SAN MARCO SPA). Si l'on modifie la pression de la vapeur dans la chaudière (comme décrit au paragraphe correspondant), il faut de nouveau étalonner le mélangeur.



Figure 15



Figure 16



Figure 17

6. Instructions pour le fonctionnement



Durant la production de café express, thé ou vapeur, les produits sortant des groupes peuvent provoquer des brûlures en cas de contact accidentel avec la peau.

6.1 Production café express

- 1) Enlever le porte-filtre du groupe de production et le remplir avec une dose de café moulu (porte-filtre à un bec) ou deux doses de café moulu (porte-filtre à deux becs). Presser le café moulu en utilisant le presseur puis accrocher le porte-filtre au groupe de production.
- 2) Placer une ou deux tasses sous le bec de sortie.

MODÈLES 100 S

La production de café express s'obtient en pressant une fois le bouton de production (le voyant incorporé s'allume); quand la dose désirée est atteinte à l'intérieur de la tasse, presser de nouveau le bouton du café pour en arrêter la sortie.

MODÈLES 100 E

Chaque groupe de production a un bandeau de commande avec sept touches (six pour les doses programmées et une pour les doses manuelles ou pour arrêter à tout moment la sortie automatique). Par ailleurs, une barre de témoins simule la dose de café dans la tasse pendant la procédure. La production de café s'effectue de manière automatique en pressant la touche avec la dose désirée (la dose de café dans la tasse est réglée électroniquement).

Note:

S'assurer que la production de café dans la tasse s'est effectuée de la manière désirée; si la production n'est pas correcte, voir le chapitre "PROBLÈMES ET SOLUTIONS".

6.2 Prélèvement vapeur

Un jet de vapeur, utilisable pour émulsionner le lait ou chauffer d'autres liquides, sort du tuyau de prélèvement de vapeur en procédant comme suit: en relevant ou en abaissant le levier, on obtient le flux maximum (le levier se bloque en position maximum. Pour arrêter le jet de vapeur, il faut reporter le levier dans sa position initiale); en déplaçant le levier latéralement on obtient un flux réduit de vapeur (le levier ne se bloque pas et retourne en position d'origine dès qu'il est relâché).



L'utilisation du vaporisateur demande de l'attention; le contact direct de la peau avec le tuyau de la vapeur ou avec le jet de vapeur d'eau peut provoquer des brûlures. Saisir la gaine anti-brûlures pour

changer l'orientation du tuyau de prélèvement vapeur. Ne jamais orienter le jet de vapeur d'eau contre des personnes ou des objets non inhérents à l'emploi décrit dans ce manuel d'instructions.

Note:

Avant d'utiliser le tuyau de la vapeur, purger dans le bac l'éventuelle condensation qui s'est formée à l'intérieur du tuyau. Après l'utilisation, nettoyer soigneusement le tuyau avec un chiffon humide et purger dans le bac les éventuels résidus présents à l'intérieur du tuyau.

6.3 Prélèvement eau chaude

L'eau chaude se prélève du tuyau et peut être utilisée pour préparer infusions, thé, camomille, chauffer les tasses, allonger l'express, préparer un café "à l'américaine", etc.

MODÈLES 100 S

Utiliser le levier de prélèvement d'eau chaude (le lever, l'abaisser ou le déplacer latéralement) pour faire sortir l'eau chaude du tuyau.

MODÈLES 100 E

Le prélèvement s'effectue de manière automatique en pressant la touche de la dose désirée (la dose d'eau chaude est réglée électroniquement). Le bandeau de commande possède trois touches: deux pour les doses programmées et une pour les doses manuelles ou pour arrêter à tout moment la sortie automatique.

6.4 Chauffe-tasses (en option)

Le chauffe-tasses sert à augmenter le chauffage du plan d'appui supérieur des tasses (avec l'utilisation d'une résistance électrique). Utiliser l'interrupteur correspondant pour activer ou désactiver le chauffe-tasses. La résistance chauffe-tasses est munie d'un thermostat de fonctionnement qui gère la température du plan d'appui des tasses.

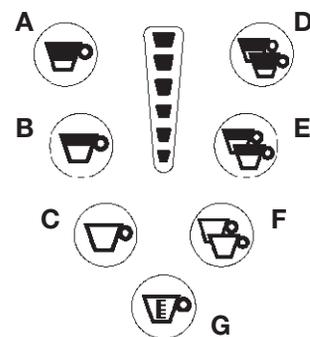
7. Programmation modèles 100 E

7.1 Programmation doses: café express et eau chaude

- Tourner le bouton de l'interrupteur général en position **0** (zéro).
- Presser la touche **G** (production continue du premier groupe de production) et tout en la maintenant enfoncée, tourner l'interrupteur général en position **2**. Relâcher la touche **G**; la machine entre en programmation. La touche **G** et la touche correspondante de tous les groupes clignotent.

Programmation des doses de café express en utilisant les touches **A, B, C, D, E, F**:

- Préparer la machine pour la production d'une tasse de café express simple ou double en fonction de la dose à programmer; placer les tasses sous le bec de sortie.
- Presser une fois la touche correspondant à la dose à programmer, et quand la tasse contient la quantité de café désirée, arrêter la sortie de café en pressant une fois la touche **G**.



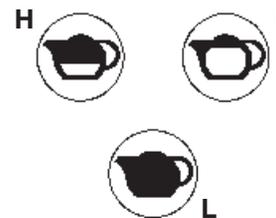
Note:

La production "idéale" de café s'obtient avec 7÷8 grammes de café moulu par tasse avec un temps de 25÷35 secondes et un volume de 25÷30 cm³.

- Répéter les opérations des points **3** et **4** sur tous les bandeaux de commande, ou si l'on désire programmer les doses de tous les autres groupes "en copiant" les doses programmées sur le premier bandeau, presser une fois la touche de production continue de chaque groupe de production; le voyant incorporé des touches reste "allumé".

Programmation des doses d'eau chaude en utilisant les touches **H**, **I**:

- Presser une fois la touche **H** (petit thé) pour faire sortir de l'eau chaude; presser une fois la touche **L** (production continue) quand on a atteint la dose désirée.
- Programmer de la même manière la dose de la touche **I** (grand thé).
- Quand la programmation des doses de café et thé est terminée, presser une fois la touche **G** (production continue du premier groupe de production) pour enregistrer les réglages effectués. La machine à café express est prête à être utilisée.



8. Opérations de maintenance ordinaire



- *Aucun panneau ou protection fixe de la carrosserie ne doit être enlevé de la machine pour effectuer les opérations de maintenance ordinaire.*
- *Ne pas utiliser de détergents agressifs (alcool, essence ou solvants) ni de substances abrasives pour le nettoyage de la machine à café; utiliser de l'eau et des détergents neutres.*

Note:

Les opérations quotidiennes d'entretien doivent être effectuées afin de maintenir le bon fonctionnement de la machine et pour garantir la sécurité de l'utilisateur et des tiers.

8.1 Lavage des groupes de production et du porte-filtre

- 1) Décrocher le porte-filtre du groupe de production, enlever le marc de café et remplacer le filtre présent par le filtre sans trous fourni avec la machine.

Note:

Le filtre est inséré dans le porte-filtre par pression; pour l'enlever, il suffit de le forcer sur les côtés puis de l'extraire. Ne pas enlever l'anneau élastique présent dans le porte-filtre.

- 2) Nettoyer avec la brosse le logement du groupe où s'accroche le porte-filtre.
- 3) Introduire le porte-filtre dans le groupe et sans l'accrocher complètement, presser la touche de production continue.
- 4) Laisser déborder l'eau du porte-filtre (on nettoie ainsi le groupe de production).



La sortie d'eau du groupe peut provoquer des brûlures en cas de contact accidentel avec la peau.

- 5) Arrêter la sortie d'eau et bloquer le porte-filtre dans le groupe.
- 6) Lancer la production continue puis l'interrompre au bout de deux secondes; répéter plusieurs fois cette opération (de cette manière on nettoie le canal d'évacuation et l'électrovanne du groupe).
- 7) Nettoyer le filtre à trous et le remettre dans le porte-filtre. Faire sortir de l'eau pendant deux secondes pour nettoyer le filtre, le porte-filtre et les becs.
- 8) Répéter les mêmes opérations sur tous les groupes de production.

Note:

Pour un lavage efficace des groupes de production, on peut utiliser les détergents spéciaux en vente dans le commerce.

8.2 Lavage du bac et de la grille de support des tasses

La grille inférieure de support des tasses doit toujours être maintenue bien propre; durant l'utilisation normale de la machine, il suffit de la nettoyer avec une éponge ou un chiffon humide. À la fin de la journée de travail il faut laver également les zones internes du bac et de la grille avec de l'eau chaude et un détergent neutre.

8.3 Lavage du tuyau de la vapeur

Laver le tuyau de la vapeur avec une éponge ou un chiffon humide à la fin de la journée de travail pour éliminer les résidus de lait ou autre qui s'accumulent inévitablement durant l'utilisation normale de la machine.

Ouvrir le robinet vapeur, en portant le tuyau à l'intérieur du bac pour éliminer les éventuels résidus qui se sont accumulés à l'intérieur du tuyau.

8.4 Changement eau chaudière

Pour changer l'eau à l'intérieur de la chaudière procéder de la façon suivante:

1. Couper la tension de la machine en commutant l'interrupteur général sur la position **0** (zéro).
2. Enlever le bac avec grille de support des tasses et ouvrir le robinet de vidage chaudière.
3. Ouvrir un robinet de prélèvement vapeur pour faciliter la sortie de l'eau jusqu'à la fin de l'opération.
4. Quand l'eau cesse de sortir de la chaudière, fermer le robinet de vidage chaudière et le robinet de prélèvement vapeur.
5. Remplir d'eau la machine en suivant les instructions du point "Remplissage eau dans la chaudière".

9. Périodes d'interruption

Si la machine doit rester inutilisée pendant une longue période (fermeture hebdomadaire, congés, etc.) prendre les précautions suivantes:

- 1) Tourner l'interrupteur général en position **0** (zéro) et débrancher le câble d'alimentation ou l'interrupteur général du secteur.
- 2) Fermer le robinet d'arrivée d'eau.
- 3) Si l'on pense que la température peut descendre en dessous de 5°C, vider complètement le circuit hydraulique de la machine.
- 4) Laver tous les composants de la machine comme décrit au paragraphe "opérations de maintenance ordinaire".
- 5) Éventuellement, couvrir la machine.

10. Signalisations d'alarmes

10.1 Alarme compteurs volumétriques (100 E)

Sur les modèles 100 E munis de barre à six LEDS et en cas de non détection des impulsions du compteur volumétrique pendant 5 secondes, les LEDS déjà allumés commenceront à clignoter en signalant l'anomalie. Si l'anomalie est détectée alors qu'aucune LED à barre n'est allumée, clignotera uniquement la LED de la touche café serré du groupe intéressé.

Si les impulsions du compteur volumétrique ne sont pas détectées pendant 45 secondes consécutives, la dose en cours est automatiquement interrompue.

Note:

S'assurer que la production de café dans la tasse s'est effectuée de la manière désirée; si la production n'est pas correcte, voir le chapitre "PROBLÈMES ET SOLUTIONS".

10.2 Alarme niveau automatique

Si le niveau d'eau dans la chaudière est au-dessous du niveau normal et que la pompe ne parvient pas à rétablir ce niveau entre 150 secondes, la centrale électronique de la machine arrête le remplissage automatique et signale la panne à travers le clignotement simultané de la touche café double serré de tous les groupes plus la touche grand thé et le premier des trois voyants du niveau électronique.

Note:

Si le remplissage d'eau dans la chaudière ne s'est pas effectué correctement, voir le chapitre "PROBLÈMES ET SOLUTIONS".

10.3 Alarme niveau maximum d'eau dans la chaudière

Si le niveau d'eau dans la chaudière est au-dessus du niveau de sécurité, la centrale électronique arrête le

remplissage automatique et signale la panne à travers le clignotement simultané des voyants de production plus les trois voyants du niveau électronique.

Note:

En cas d'intervention de l'alarme niveau maximum dans la chaudière, voir le chapitre "PROBLÈMES ET SOLUTIONS".

11. Dispositifs de sécurité

11.1 Thermostat de sécurité à réarmement manuel

Le thermostat de sécurité est situé à côté de la centrale électronique et on y accède en démontant le panneau latéral gauche de la machine. La sonde du thermostat, placée à l'intérieur des résistances électriques, interrompt l'alimentation électrique à chaque hausse anormale de température. Les résistances ne chauffent plus l'eau dans la chaudière et la machine ne peut plus être utilisée correctement; il faut demander l'intervention du technicien du service après-vente LA SAN MARCO SPA.



Le réarmement du thermostat de sécurité doit être effectué par le technicien agréé LA SAN MARCO SPA qui doit d'abord éliminer la cause qui a provoqué le blocage de la machine à café.

11.2 Soupape de sécurité

La soupape de sécurité est montée sur la partie supérieure de la chaudière, au niveau de la zone occupée par la vapeur d'eau. Elle intervient si une forte augmentation de pression se crée à l'intérieur de la chaudière; elle permet d'abaisser immédiatement la pression en évacuant la vapeur d'eau dans l'atmosphère (elle intervient à 2÷2.5 bars). La vapeur d'eau, en cas d'intervention de la soupape, est retenue et dissipée par la carrosserie de la machine, de manière à éviter les risques pour les personnes exposées.



En cas d'intervention de la soupape de sécurité, éteindre la machine et contacter immédiatement le technicien agréé LA SAN MARCO SPA.

12. Information pour les usagers de la communauté européenne

Conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les déchets électriques (WEEE), nous informons les usagers de la communauté européenne de ce qui suit :



- *Le symbole de la poubelle barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa vie utile doit être collecté séparément des autres déchets.*
- *L'adéquat ramassage différencié pour l'envoi successif de l'appareil mis au rebut au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible continue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux avec lesquels est composé l'appareil.*
- *Conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE, l'élimination abusive du produit, de la part du détenteur, comporte l'application des sanctions prévues par les normes locales en vigueur.*

13. Garantie

La garantie perd sa validité dans les cas suivants:

- Si les instructions du présent manuel ne sont pas respectées.
- Si les opérations de maintenance programmées et de réparation sont effectuées par du personnel non autorisé.
- Si l'on utilise la machine dans des conditions différentes de celles qui sont prescrites.
- Si les pièces d'origine ont été remplacées par des pièces d'une autre marque.
- La garantie ne couvre pas les dommages provoqués par la négligence, une utilisation et une installation incorrectes et non conformes aux indications de ce présent manuel, une utilisation impropre, les mauvais traitements, la foudre et les phénomènes atmosphériques, les surtensions et les surcharges de courant, une alimentation électrique insuffisante ou irrégulière.

14. Déclaration de conformité C E

La société constructrice:

La San Marco S.p.A.



34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Italie – Via Padre e Figlio Venuti, 10

téléphone (+39) 0481 967111 – fax (+39) 0481 960166 – <http://www.lasanmarco.com>

déclare sous sa responsabilité que la machine à café express décrite dans ce manuel et identifiée par les données sur la plaque d'identification placée sur l'appareil est conforme aux directives : 98/37/CE, 73/23/CE, 89/336/CEE, Règlement (CE) n° 1935/2004. Pour la vérification de la conformité à ces directives, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées : EN 12100-1, EN 12100-2, EN 60335-1, EN 60335-2-75

Gradisca d'Isonzo, juin 2007

Administrateur délégué

Ing. Roberto Marri

15. Problèmes et solutions

	DÉFAUT	CAUSE	SOLUTION
1.	<ul style="list-style-type: none">• La chaudière est pleine d'eau et déborde à travers la soupape de sécurité.	<ul style="list-style-type: none">• L'une des voies de purge de la chaudière ou d'un circuit du groupe a une fuite.	<ul style="list-style-type: none">• Contrôler circuit niveau automatique, touche de remplissage manuel, échangeurs chaudière.• Remplacer les parties usées ou abîmées pour éliminer la fuite.
2.	<ul style="list-style-type: none">• La soupape de sécurité intervient en évacuant de la vapeur.	<ul style="list-style-type: none">• Panne du système électrique (la résistance électrique est toujours alimentée).• Augmentation de la pression dans la chaudière (la soupape de sécurité intervient à 2÷2.5 bars).	<ul style="list-style-type: none">• Contrôler le câblage électrique qui alimente la résistance et le pressostat.
3.	<ul style="list-style-type: none">• La machine a été mise en marche correctement, mais ne chauffe pas l'eau dans la chaudière.	<ul style="list-style-type: none">• La résistance électrique est en panne ou n'est pas alimentée.• Interrupteur général tourné en position 1	<ul style="list-style-type: none">• Contrôler si la résistance est alimentée par le secteur.• Contrôler si le thermostat de sécurité de la résistance est intervenu et en vérifier le fonctionnement correct.• L'interrupteur général doit être tourné en position 2

	DÉFAUT	CAUSE	SOLUTION
4.	<ul style="list-style-type: none"> Il ne sort pas d'eau d'un groupe de production. 	<ul style="list-style-type: none"> Café moulu trop fin ou dose trop abondante par rapport au filtre utilisé. Circuit hydraulique bouché. Électrovanne en panne. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la mouture et/ou la dose de café moulu. Vérifier que l'injecteur, le tuyau de circulation supérieur, la vanne (variateur de débit) du groupe, le gicleur et l'électrovanne du groupe ne sont pas bouchés. Pour les machines à dosage électronique, contrôler le compteur volumétrique et ses robinets. Contrôler l'électrovanne du groupe, son câblage et le fusible dans la centrale électronique.
5.	<ul style="list-style-type: none"> Le doses de café express programmées ne sont pas constantes ou varient sur les différents groupes. 	<ul style="list-style-type: none"> Fonctionnement anormal de la centrale électronique ou des compteurs volumétriques. Fuite électrovanne groupe de production. Gicleurs bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> Programmer les doses de manière distincte sur chaque groupe de production. Si le problème persiste, remplacer le compteur volumétrique du groupe en question. Remplacer l'électrovanne du groupe de production. Contrôler les gicleurs.
6.	<ul style="list-style-type: none"> Il est impossible de programmer les doses sur le groupe 1 puis de les copier sur les autres groupes. 	<ul style="list-style-type: none"> Fonctionnement anormal ou panne du compteur volumétrique du groupe 1. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le câblage électrique centrale-compteurs volumétriques. Remplacer le compteur volumétrique.
7.	<ul style="list-style-type: none"> Alarme compteurs volumétriques. 	<ul style="list-style-type: none"> Compteurs volumétriques bloqués ou en panne. Câblage électrique en panne. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer le compteur volumétrique. Contrôler le câblage électrique et ses connexions, la centrale et les fusibles.
8.	<ul style="list-style-type: none"> Alarme niveau automatique. 	<ul style="list-style-type: none"> Circuit hydraulique du niveau automatique sans eau. Robinet général d'alimentation fermé. Électrovanne niveau automatique en panne. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le circuit hydraulique du niveau automatique. Contrôler que le robinet d'alimentation est ouvert. Remplacer l'électrovanne niveau automatique.
9.	<ul style="list-style-type: none"> Alarme "trop-plein" 	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement circuit niveau automatique. Fuite au niveau de la touche de remplissage manuel d'eau. Fuite échangeurs. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le circuit hydraulique de la machine.
10.	<ul style="list-style-type: none"> La machine est allumée, l'interrupteur général est en position 1 ou 2 et le voyant lumineux est allumé, mais l'électronique ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Le câblage électrique de la centrale électronique est en panne. La centrale électronique est en panne. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le câblage électrique, la centrale et des composants. Remplacer la centrale électronique.
11.	<ul style="list-style-type: none"> De l'eau sort d'un groupe bien qu'aucune dose n'a été sélectionnée. 	<ul style="list-style-type: none"> Électrovanne et/ou pompe alimentées de manière continue. 	<ul style="list-style-type: none"> Relais centrale toujours alimenté. Remplacer la centrale électronique.
12.	<ul style="list-style-type: none"> Modèles 100 S de l'eau sort en continu d'un des groupes. 	<ul style="list-style-type: none"> Circuit électrique du groupe connecté de manière incorrecte. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler la connexion et intervenir (voir schéma électrique).

	DÉFAUT	CAUSE	SOLUTION
13.	<ul style="list-style-type: none"> Des petites quantités de vapeur ou des petites gouttes d'eau sortent du vaporisateur. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler le robinet. Garniture du robinet usée. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler le robinet. Remplacer la garniture.
14.	<ul style="list-style-type: none"> Des petites gouttes sortent du robinet de prélèvement eau. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler le robinet (100 S) Garniture du robinet usée (100 S). Fuite électrovanne (100 E) 	<ul style="list-style-type: none"> Régler le robinet (100 S). Remplacer la garniture (100 S). Contrôler les électrovannes (eau froide et eau chaude) et remplacer s'il y a lieu (100 E).
15.	<ul style="list-style-type: none"> À la fin de la sortie du café on entend un sifflement. 	<ul style="list-style-type: none"> Fonctionnement anormal de la soupape de détente. Pression pompe élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler la soupape de détente et la remplacer s'il y a lieu. Étalonner la soupape à 12 bars. Contrôler la pression de service de la pompe. Étalonner la soupape à 9 bars.
16.	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre se décroche du groupe de production. 	<ul style="list-style-type: none"> Garniture porte-filtre usée. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la garniture. Nettoyer le groupe de production et le porte-filtre.
17.	<ul style="list-style-type: none"> Durant la production du café, une partie de celui-ci sort en gouttant du bord du porte-filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> Garniture porte-filtre usée. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la garniture. Nettoyer le groupe de production et le porte-filtre.
18.	<ul style="list-style-type: none"> Fuite d'eau de la purge de l'électrovanne du groupe. 	<ul style="list-style-type: none"> Électrovanne groupe en panne. Fuite d'eau dans le système de refroidissement du groupe. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'électrovanne groupe. Contrôler la tige de l'électrovanne et la nettoyer. Remplacer l'électrovanne. Contrôler le petit tuyau de refroidissement et les joints d'étanchéité du groupe de production (100 DTC).
19.	<ul style="list-style-type: none"> Mousse du café trop claire (le café descend du bec rapidement). 	<ul style="list-style-type: none"> Mouture trop grosse. Pressage insuffisant. Dose insuffisante. Température eau inférieure à 90°C Pression pompe supérieure à 9 bars Filtre douche du groupe bouché. Trous du filtre dilatés (porte-filtre). 	<ul style="list-style-type: none"> Mouture plus fine. Augmenter le pressage. Augmenter la dose. Régler la vanne (variateur de débit) du groupe sur un numéro plus élevé ou augmenter la pression dans la chaudière. Diminuer la pression de la pompe. Vérifier et laver avec le filtre sans trous ou remplacer. Contrôler et remplacer le filtre.
20.	<ul style="list-style-type: none"> Crème foncée (le café descend du bec au goutte à goutte). 	<ul style="list-style-type: none"> Mouture trop fine. Pressage trop fort. Dose élevée. Température élevée. Pression pompe inférieure à 9 bars Filtre douche du groupe bouché. Trous du filtre bouchés (porte-filtre). 	<ul style="list-style-type: none"> Mouture plus grosse. Réduire le pressage. Diminuer la dose. Régler la vanne (variateur de débit) du groupe sur un numéro plus bas ou diminuer la pression dans la chaudière. Augmenter la pression de la pompe. Vérifier et laver avec le filtre sans trous ou remplacer. Contrôler et remplacer le filtre.

	DÉFAUT	CAUSE	SOLUTION
21.	<ul style="list-style-type: none"> Présence de marc de café dans la tasse. 	<ul style="list-style-type: none"> Café moulu trop fin. Meules du moulin-doseur usées. Pression pompe supérieure à 9 bars Filtre douche du groupe bouché. Trous du filtre dilatés (porte-filtre). 	<ul style="list-style-type: none"> Mouture plus grosse. Remplacer les meules. Diminuer la pression de la pompe. Vérifier et laver avec le filtre sans trous ou remplacer. Contrôler et remplacer le filtre.
22.	<ul style="list-style-type: none"> Café avec peu de crème dans la tasse (sort du bec par petits jets). 	<ul style="list-style-type: none"> Filtre douche du groupe bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier et laver avec le filtre sans trous ou remplacer.
23	<ul style="list-style-type: none"> La crème du café dans la tasse ne persiste pas (elle disparaît au bout de quelques secondes). 	<ul style="list-style-type: none"> Extraction du café prolongée due à l'obturation du filtre. Extraction du café trop rapide due à l'obturation du filtre douche. Température eau trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage ou remplacement du filtre. Nettoyage ou remplacement du filtre douche. Diminuer la température dans la chaudière. Régler la vanne (variateur de débit) du groupe de production.
24.	<ul style="list-style-type: none"> La surface du marc de café n'est pas lisse (quand on l'observe à l'intérieur du porte-filtre). 	<ul style="list-style-type: none"> Filtre douche partiellement bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage ou remplacement du filtre douche.

Note:

S'il n'est pas possible de résoudre le problème de la manière décrite, ou bien si un autre défaut s'est vérifié, s'adresser au centre technique agréé LA SAN MARCO SPA.



La San Marco S.p.A.

Via Padre e Figlio Venuti, 10
34072 Gradisca d'Isonzo - Gorizia - Italy
Tel. +39.0481.967111 Fax +39.0481.960166
<http://www.lasanmarco.com>
E-mail: info@lasanmarco.com

