



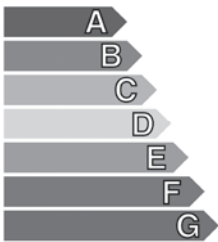
LA SEMEUSE®

MANUEL D'UTILISATION

PINOCCHIO ÉLECTRONIQUE

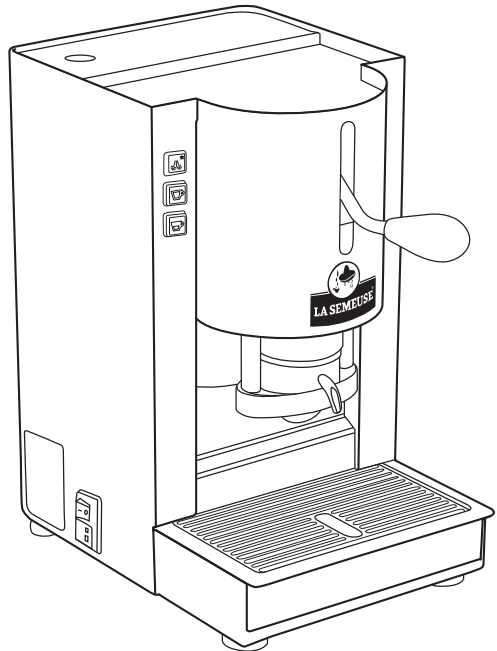
« TIMER »

Économe



Peu économe

A





16 MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il est important de toujours observer les mesures de sécurité suivantes :

1. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants de protection lorsque cela est nécessaire.
2. Pour pallier les risques d'incendies ou électriques ne jamais plonger le câble d'alimentation ou sa fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
3. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Remettre l'appareil à LA SEMEUSE S.A. de façon à le faire contrôler.
4. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur peut provoquer des incendies, des dommages électriques ou des lésions aux individus.
5. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
6. Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation hors du plan d'appui et éviter qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
7. Ne pas positionner l'appareil près des fourneaux à gaz, des cuisinières ou des fours.
8. Utiliser l'appareil seulement pour l'usage prévu par son fabricant.

9. Après le déballage, vérifier l'état de la machine. En cas de doutes, ne pas l'utiliser et s'adresser à du personnel qualifié.
10. L'installation électrique doit avoir une mise à la terre : le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu responsable des éventuels dommages causés par le non-respect ou par la non-conformité aux lois concernant la mise à la terre.
11. Ne pas remplacer la fiche électrique. En cas d'incompatibilité entre la fiche et la prise murale, la faire remplacer avec une fiche adéquate par un technicien qualifié.
12. La machine doit être installée :
 - dans des milieux dont la température est comprise entre + 5°C et + 50°C avec humidité relative absolue inférieure à 80%.
 - dans un milieu dans lequel son utilisation et son entretien peuvent être effectués par du personnel formé.
 - sur un plan horizontal, dans des milieux aérés et loin de robinets pour l'eau et lavabos.
13. Ne jamais introduire les mains, des objets métalliques ou d'autres choses à l'intérieur de la machine quand elle est branchée au réseau électrique.
14. L'utilisateur ne doit aucunement accéder aux parties de la machine dont les protections sont bloquées par des moyens demandant un outil pour les ouvrir.
15. Effectuer l'entretien ordinaire et les opérations de nettoyage lorsque la machine est éteinte et débranchée. Utiliser un produit détergent neutre et alimentaire afin de ne pas attaquer les parties externes de la machine.
16. Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau. Ne jamais tremper la machine dans l'eau ou dans le lave-vaisselle.

MARCHE À SUIVRE - UTILISATION DE VOTRE MACHINE PINOCCHIO



1. INSTALLATION

- Visser la poignée du levier central dans le sens horaire jusqu'au point d'arrêt.
- Remplir le réservoir d'eau fraîche et réinsérer le tube. Nous vous conseillons de rincer le réservoir avant la première utilisation.
- Brancher la prise électrique.



2. AMORÇAGE DE LA MACHINE

Lors de la première utilisation ou si vous êtes arrivés à cours d'eau dans le réservoir, il est nécessaire d'amorcer la machine.

- Actionner l'interrupteur ON/OFF (voir image 1).
- Descendre le levier jusqu'au point d'arrêt.
- Presser le bouton « grand café » ou « petit café » (voir image 2) et faire couler de l'eau dans une tasse.
- Presser une nouvelle fois le bouton café pour arrêter le coulage de l'eau. Votre machine est prête à l'emploi.



3. PRÉPARATION DU CAFÉ

- Actionner l'interrupteur ON/OFF sur le côté gauche de la machine (image 1).
- Une fois le clignotement interrompu, insérer la portion de café.
- Descendre le levier jusqu'au point d'arrêt.
- Presser sur le bouton « petit café » ou « grand café » (voir image 2) selon le café souhaité.
- Pour interrompre le coulage du café avant la fin de la temporisation, appuyer de nouveau sur le bouton café.
- Soulever le levier et retirer la portion.

4. RÉGLAGE DU COULAGE (TEMPS)

- Éteindre la machine sur le côté gauche (voir image 1).
- Appuyer et maintenir le bouton « petit café » (voir image 2) tout en allumant la machine et attendre que les boutons « tasses à café » clignotent.
- Relâcher le bouton « petit café ».
- Pour régler le temps de coulage, il est conseillé d'insérer une portion afin d'obtenir un réglage plus précis. Si vous ne souhaitez pas utiliser de portion, prévoir de faire un réglage avec plus d'eau afin d'obtenir un réglage correct avec une portion.
- Appuyer sur le bouton « petit café » ou « grand café » en fonction du café que vous souhaitez régler.
- Une fois le niveau d'eau souhaité dans la tasse, appuyer à nouveau sur le bouton précédent afin d'arrêter le coulage.
- Répéter l'opération avec le second bouton pour effectuer le deuxième réglage.
- Éteindre la machine en appuyant sur le bouton ON/OFF pour valider les réglages.



Important: la Pinocchio électronique est livrée avec un temps de coulage suivant :

Petit café : 20 secondes

Grand café : 30 secondes

5. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Éteindre la machine sur le côté gauche de la machine (voir image 1).
- Appuyer et maintenir le bouton «grand café» (voir image 2) tout en allumant la machine avec le bouton ON/OFF (voir image 1) et attendre que les boutons «tasses à café» clignotent.
- Relâcher le bouton «grand café».
- Éteindre la machine avec le bouton ON/OFF (voir image 1) afin de valider le réglage.

Les boutons «tasses à café» clignotent en fonction de la température réglée. Pour connaître la température actuelle du réglage de votre machine, effectuer le calcul suivant :

Compter le nombre de clignotement du bouton «petit café».
Compter le nombre de clignotement du bouton «grand café».
1 clignotement «petit café» = 1°C
1 clignotement «grand café» = 10°C
La base de calcul est de 80°C

Exemple : le bouton «petit café» clignote 3 fois et le «grand café» 2 fois.
 $80^{\circ}\text{C} + 3^{\circ}\text{C} (3 \times 1 \text{ petit café}) + 20^{\circ}\text{C} (2 \times 10 \text{ grand café}) = 103^{\circ}\text{C}$
Votre machine est donc réglée à 103°C (au niveau du thermo-bloc).

Si votre café est trop chaud, appuyer sur le bouton «petit café» afin de diminuer de 1°C la température de réglage. Appuyer plusieurs fois (pas trop rapidement) afin de diminuer de plusieurs degrés.
Si votre café est trop froid, vous pouvez effectuer l'opération inverse en appuyant sur le bouton «grand café» et donc monter la température de 1°C par pulsion.

À tout moment vous pouvez contrôler la température de réglage en comptant le nombre de clignotement des boutons.



Important: la Pinocchio électronique est livrée avec une température de base de 98°C pré-réglée.

6. RÉGLAGE DU COULAGE (PRESSION)



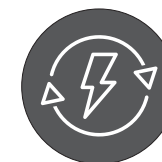
Tourner vers la droite pour diminuer la pression sur la portion

Tourner vers la gauche pour augmenter la pression sur la portion



Opération à effectuer lorsque la machine est froide

Avec une augmentation de la pression, le coulage sera plus lent.
Avec une diminution de la pression, le coulage sera plus rapide mais le café risque de couler sur les côtés de la portion.



7. MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (Energy Saver)

Après un temps de 9 minutes, la machine se met en mode économie d'énergie afin de consommer moins de 0.5W. Le bouton «petit café» effectue alors un double clignotement puis une pause.

Afin de sortir du mode économie d'énergie, il suffit d'appuyer sur l'un des boutons. La machine se remet donc en chauffe et les boutons «tasses à café» clignotent. Une fois la machine à température, les boutons «tasses à café» restent allumés et votre café peut être coulé.

Pour modifier le temps avant la mise en route du mode économie d'énergie, procéder comme suit :

- Éteindre la machine sur le côté gauche de la machine (voir image 1).
- Appuyer et maintenir les boutons «grand café» et «petit café» (voir image 2) tout en allumant la machine avec le bouton ON/OFF (voir image 1) et attendre que le bouton «étoile/vapeur» clignote.
- Pour changer de mode de temporisation, utiliser les touches «grand café» et «petit café» afin d'obtenir le clignotement correspondant à la durée souhaitée.

Voici les différents clignotements possibles :

Energy-Saver exclu : le bouton «grand café» est allumé fixe.

Energy-Saver 9 minutes : le bouton «grand café» clignote.

Energy-Saver 30 minutes : le bouton «petit café» est allumé fixe.

Energy-Saver 12 heures : le bouton «petit café» clignote.



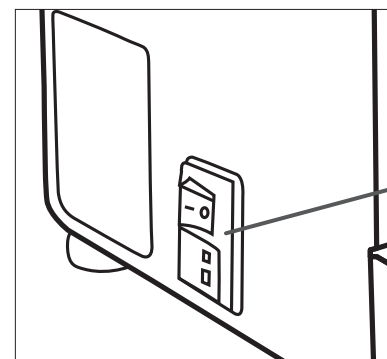
8. OPTION VAPEUR

- Mettre la machine en marche avec le bouton ON/OFF (voir image 1).
- Appuyer sur le bouton étoile/vapeur (voir image 2).
- Celui-ci se met à chauffer et le signale par un clignotement du bouton.
- Une fois le bouton allumé fixe, la fonction vapeur est utilisable.
- Pour démarrer la vapeur, appuyer sur le bouton étoile/vapeur.
- Pour arrêter la vapeur, appuyer de nouveau sur le bouton étoile/vapeur.

9. IMAGES

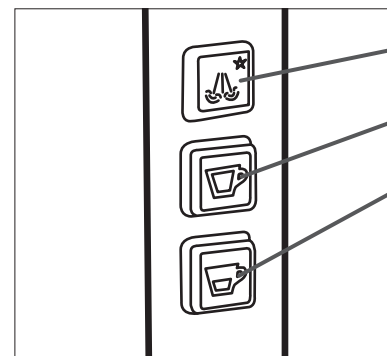
PINOCCHIO ÉLECTRONIQUE

Image 1



Bouton ON/OFF

Image 2



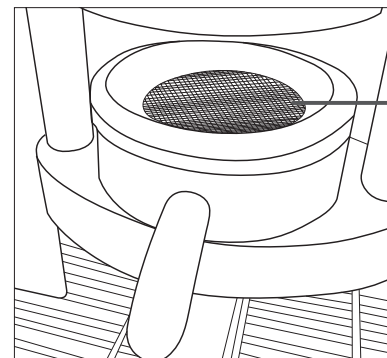
Bouton «étoile/vapeur»

Bouton «grand café»

Bouton «petit café»

GRILLE

Image 3



Grille



10. CONSEILS ET ENTRETIEN

- Avant d'éteindre la machine, faire couler de l'eau sans portion afin de nettoyer le support à portion.
- Détartrer la machine tous les 2 - 3 mois.



11. CONTRÔLE D'USINE

Toutes les machines sont soumises à des contrôles de qualité. Des essais d'utilisation pratiques sont effectués sur chaque machine par conséquent, d'éventuelles traces d'eau ou de café peuvent subsister.



12. DÉTARTRAGE

Afin de garantir un fonctionnement prolongé de la machine à café, il est recommandé de faire un détartrage tous les 2 à 3 mois.

- Mettre le tuyau d'eau directement dans le Durgol Swiss Espresso®.
- Presser le bouton café et attendre que le Durgol Swiss Espresso® s'écoule par la sortie café.
- Laisser agir pendant 3 à 4 minutes.
- Remettre le tuyau d'eau dans le bac à eau et faire passer environ un litre d'eau pour rincer.

13. FAQ*

Il y a de l'eau dans le réservoir mais le café ne sort pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il faut amorcer la machine. Voir (Point 2) 2. Renvoyer la machine à LA SEMEUSE
Le café coule tout doucement	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faire un détartrage de la machine (Point 12) 2. Nettoyer la grille des portions (Image 3) 3. Réglage de la pression sur la portion (Point 6) 4. Renvoyer la machine à LA SEMEUSE
Le café coule tout autour de la portion mais pas dans la tasse	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le levier n'est pas descendu jusqu'au maximum et ne presse donc pas assez la portion 2. Réglage de la pression sur la portion (Point 6) 3. Renvoyer la machine à LA SEMEUSE
Il y a de l'eau qui coule par le dessous de la machine	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le bac sous la tasse est rempli et déborde 2. Le tuyau de retour d'eau se coince derrière le bac de récupération. Remonter le tuyau à fleur de la carrosserie 3. Renvoyer la machine à LA SEMEUSE
Mon café est toujours froid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le corps de chauffe ne fonctionne plus, retourner la machine au SAV de LA SEMEUSE

*Pour tous autres problèmes, prendre directement contact avec LA SEMEUSE S.A.

14. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Alimentation	230V / 50Hz	
Puissance	600W (1700W avec vapeur)	
Pression de la pompe	15 bars	
Dimensions	Hauteur :	330mm
	Largeur :	200mm
	Profondeur :	330mm
Poids	Pinocchio :	9kg
	Pinocchio Vapeur :	12kg

15. GARANTIE

La garantie a une durée de 24 mois à partir de la date de livraison de la machine de la part de LA SEMEUSE S.A. La date valable est celle inscrite sur le document de LA SEMEUSE S.A., qui indique les données de la livraison et de la machine. En cas de problème ou défaut de fabrication pendant la période de garantie, LA SEMEUSE S.A. s'engage à éliminer gratuitement le défaut par la réparation de la machine ou le remplacement de celle-ci si nécessaire. Les réparations ou le remplacement des composants ou de la machine n'étendent pas la durée de la garantie qui restera celle d'origine.

16. CLAUSES D'EXCLUSION DE LA GARANTIE

La garantie ne couvre pas les interventions et/ou les réparations et/ou les éventuelles pièces détachées qui résultent des cas suivants :

- Mauvais emploi de l'appareil par rapport aux prescriptions déclarées dans le mode d'emploi fourni.
- Négligence, utilisation impropre et mauvais entretien de la part du consommateur à cause du non respect des indications et recommandations décrites dans ce guide.
- Installation incorrecte.
- Entretien ou réparations effectués par un personnel non autorisé par LA SEMEUSE S.A., et/ou emploi de pièces détachées non fournies par LA SEMEUSE S.A.

- Avaries ou ruptures causées par le transport ou par l'expédition dans un emballage non original.
- Gel.
- Accumulation de calcaire dans les tubes.
- Incendies, inondations, décharges inductives/électrostatiques ou provoquées par la foudre ou autres phénomènes externes à l'appareil, coupures de courant électrique, variations ou anomalies de tension.

De plus, la garantie exclut:

- Défauts esthétiques ou de coloration non constatés au moment de l'achat.
- Défauts de la saveur, couleur, densité, temps d'extraction du café (sauf la température de distribution) imputables aux produits de consommation mêmes.
- Le mauvais fonctionnement et/ou la rupture des composants imputables à la non-décalcification et par conséquent, à un manque d'entretien.

17. CONSEILS

Afin d'obtenir un café de très bonne qualité, suivre les instructions suivantes :

- Chauffer les tasses avant leur utilisation (sur le chauffe-tasses ou à l'eau chaude);
- Pour maintenir la machine dans des conditions d'usage optimales, faire sortir un peu d'eau au début et à la fin de chaque utilisation.



LA SEMEUSE S.A.

Allée des Paysans-Horlogers 1

CH-2300 La Chaux-de-Fonds

Tel. +41 (0) 32 926 44 88

Fax. +41 (0) 32 926 65 22

info@lasemeuse.ch

www.lasemeuse.ch