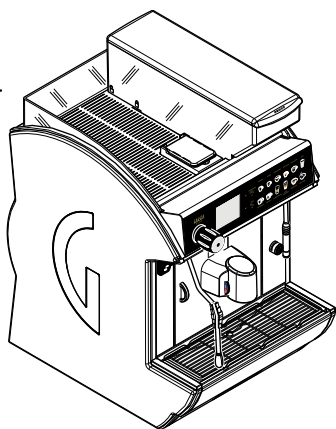
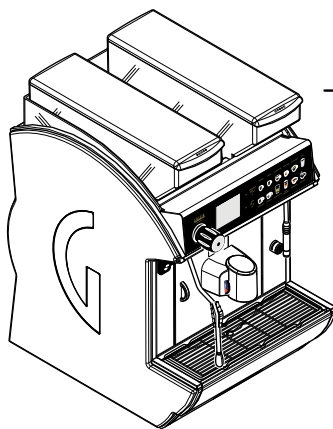


Machine automatique à expresso

CONCETTO EVO



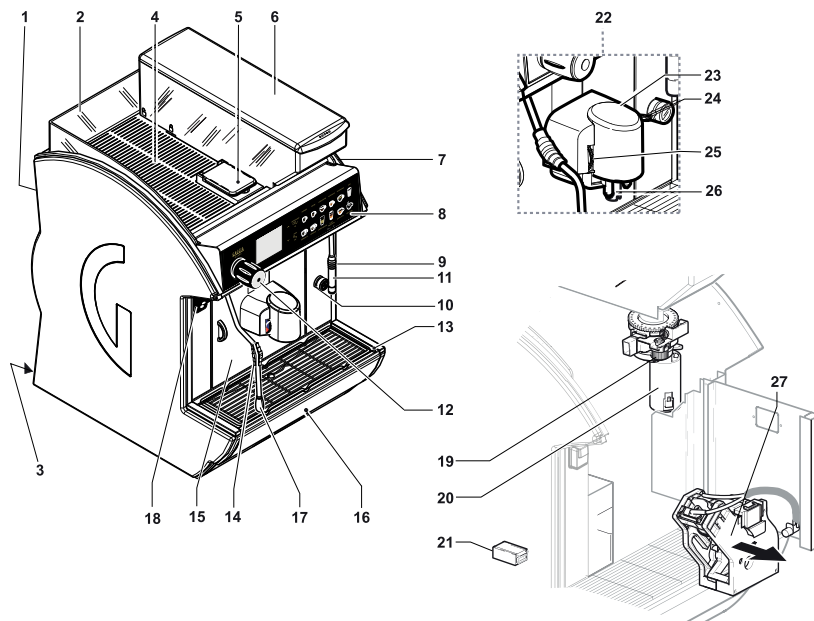
Type: CAP020/G
Type: CAP020A/G
Type: CAP020B/G



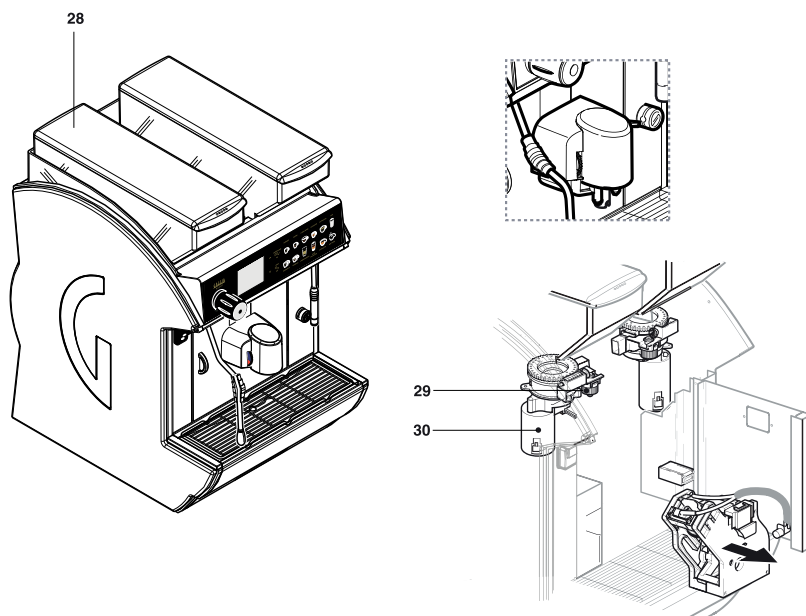
Type: CAP020B 2M/G

PIÈCES PRINCIPALES

Mod. SELF / Mod. CAPPUCCINO



1	Panneau gauche	15	Volet
2	Protection	16	Tiroir à marc
3	Panneau arrière	17	Buse de distribution de la vapeur (équipement SELF exclu)
4	Plaque chauffe-tasses	18	Interrupteur général
5	Trappe pour café prémoulu		« I » : Fonctions électriques activées - Machine activée - Lampe voyant, lumineuse.
6	Réservoir à café en grains droit		« O » : Fonctions électriques désactivées - Machine éteinte - Voyant de la touche « I », éteint.
7	Panneau droit	19	Bouton de réglage de la mouture droit
8	Bandeau de commande	20	Groupe du moulin à café droit
9	Protecteur en caoutchouc	21	Compteur mécanique d'impulsions
10	Pince bloque-tuyaux (équipement CAPPUCCINO)		Affiche le nombre de distributions effectuées par la machine.
11	Buse de distribution de l'eau chaude (équipement SELF exclu)	22	Groupe de distribution du café
12	Robinet de distribution de la vapeur (équipement SELF exclu)	23	Couverture pour groupe de distribution de café
	Sens des aiguilles d'une montre : buse de distribution vapeur ouverte	24	Réglage crème lait (équip. CAPPUCCINO)
	Sens inverse des aiguilles d'une montre : buse de distribution vapeur fermée	25	Réglage température (équip. CAPPUCCINO)
13	Bac d'égouttement	26	Distributeur de lait (équipement CAPPUCCINO)
14	Protection anti-brûlure en caoutchouc de la buse de vapeur	27	Groupe de distribution du café

Mod. DUO

28	Réservoir à café en grains gauche
29	Bouton de réglage de la mouture gauche
30	Groupe du moulin à café gauche

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ⚠ Pour un usage professionnel.
- ⚠ L'appareil de type professionnel ne peut être installé à l'extérieur, ni dans des locaux où la température est inférieure à 2°C ou supérieure à 32°C ainsi que dans des lieux particulièrement humides ou poussiéreux.
- ⚠ L'appareil ne convient pas pour être installé dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.
- ⚠ S'assurer que l'appareil soit installé sur une surface plane et suffisamment solide pour en supporter le poids (voir la section « Données techniques »), ayant soin de respecter une zone libre de 30 cm environ autour de la machine.
- ⚠ Il est interdit de : utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.
- ⚠ L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où le personnel qualifié peut le surveiller.
- ⚠ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou n'ayant aucune expérience ou connaissance, pourvu qu'ils soient sous la supervision d'une personne responsable et qu'ils aient été formés à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers éventuels.
- ⚠ Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil.
- ⚠ Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants hors du contrôle d'un adulte.

- ⚠ Avant d'effectuer la connexion de l'appareil au réseau de distribution d'eau, se conformer aux réglementations nationales applicables.
- ⚠ En cas de remplacement des tuyaux de remplissage, il faut utiliser le nouveau kit de tuyaux fourni avec l'appareil et non le vieux kit.
- ⚠ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service d'assistance ou par du personnel suffisamment qualifié afin d'éviter tout risque.
- ⚠ L'accès aux parties internes est réservé aux personnes ayant les connaissances et l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
- ⚠ Il est recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant différentiel nominal au plus égal à 30 mA.
- ⚠ Ne pas effectuer le nettoyage interne lorsque la machine est sous tension ou lorsque la fiche est branchée et, de toute façon, ne pas utiliser de jets d'eau ou de détergents.
- ⚠ Raccorder l'appareil à une conduite de distribution d'eau potable ayant une pression comprise entre 0,15 MPA et 0,8 MPA (1,5 et 8 bar), voir les données sur la plaquette.

TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES PRINCIPALES	61	12 STOCKAGE - ÉLIMINATION	115
1 INTRODUCTION AU MANUEL	66	12.1 REPOSITIONNEMENT DANS UN ENDROIT DIFFÉRENT	115
1.1 PRÉAMBULE	66	12.2 INACTIVITÉ ET STOCKAGE	115
1.2 ICÔNES UTILISÉS	68	13 INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE	116
2 INFORMATIONS SUR L'APPAREIL	69		
2.1 INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR	69		
2.2 UTILISATION PRÉVUE DE L'APPAREIL	69		
2.3 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	70		
2.4 DONNÉES TECHNIQUES	71		
3 SÉCURITÉ	72		
3.1 CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	72		
3.2 QUALITÉS REQUISES DES OPÉRATEURS	73		
3.3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	74		
3.4 RISQUES RÉSIDUELS	74		
4 MANUTENTION ET STOCKAGE	75		
4.1 DÉCHARGEMENT ET MANUTENTION	75		
4.2 STOCKAGE	75		
5 INSTALLATION	76		
5.1 AVERTISSEMENTS	76		
5.2 DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT	77		
5.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU	78		
5.4 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	79		
6 DESCRIPTION DES COMMANDES	81		
6.1 COMMANDES	81		
7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHÉ	83		
7.1 REMPLISSAGE DE CAFÉ EN GRAINS	83		
7.2 REMPLISSAGE DE CAFÉ PRÉMOULU	83		
7.3 RÉGLAGE DE LA CRÈME	83		
7.4 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	84		
7.5 RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE	84		
7.6 PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL	85		
7.7 LAVAGE DES PARTIES EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES	85		
7.8 UTILISATION DE L'APPAREIL	85		
8 MENU DE PROGRAMMATION ET D'ENTRETIEN	86		
8.1 DESCRIPTION DES TOUCHES DE PROGRAMMATION	86		
8.2 MENU DE PROGRAMMATION	87		
9 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION	97		
9.1 ÉTATS DE LA MACHINE	97		
9.2 MISE EN MARCHÉ MANUEL	97		
9.3 MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE PROGRAMMÉE	98		
9.4 MISE EN MARCHÉ MOMENTANÉE À PARTIR DE LA VEILLE	98		
9.5 SÉLECTION DES BOISSONS	98		
9.6 VAPEUR	101		
9.7 PROGRAMMATION DES TOUCHES DE DISTRIBUTION	102		
9.8 MESSAGES AFFICHÉS	102		
9.9 ARRÊT DE LA MACHINE	103		
10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	104		
10.1 NOTES GÉNÉRALES POUR LE BON FONCTIONNEMENT	104		
10.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE ROUTINE	105		
10.3 ENTRETIEN CURATIF	111		
11 DÉPANNAGE	114		

I INTRODUCTION AU MANUEL

I.1 Préambule

 Ce manuel fait partie intégrante de la machine et il est donc à garder en bonnes conditions, dans un endroit facilement accessible pendant toute la vie opérationnelle de la machine (compte tenu des passages de propriété aussi). L'objectif de ce manuel est de transmettre les informations nécessaires pour l'utilisation correcte et en toute sécurité de la machine.

 En cas de perte ou de détérioration de ce manuel, s'adresser à un Centre d'Assistance Agréé, afin d'en demander une copie, et préciser le modèle et l'année de fabrication de la machine.

 Les Centres d'Assistance Agréés sont également disponibles pour tout renseignement concernant les aspects techniques, le fonctionnement, l'assistance technique et les pièces de rechange.

 Les sujets traités dans ce manuel sont exclusivement valables pour l'utilisation de la machine en conditions de sécurité pour les personnes, la machine et l'environnement, ils permettent d'interpréter un simple diagnostic des dommages et des conditions de dysfonctionnement, d'effectuer des simples opérations de contrôle et entretien, dans le respect absolu des prescriptions indiquées dans les pages suivantes et des Consignes de Sécurité et de Santé en vigueur.

 Avant d'effectuer toute intervention, lire attentivement le manuel et s'assurer d'en avoir bien compris le contenu.

 Si la machine est utilisée (individuellement) par plusieurs utilisateurs, il faut absolument que chacun d'entre eux connaisse en détail le mode d'emploi.

 Tous les droits de ce manuel sont réservés à la société Saga Coffee S.p.A. La reproduction ou la diffusion même en partie sans autorisation écrite sont interdites.

 Toujours se référer à ce manuel avant d'effectuer une quelconque opération.

Fabricant : SaGa Coffee S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologne, Italie

 Le Constructeur se réserve le droit de modifier ou d'introduire des améliorations de la machine sans aucun préavis.

 Pour toutes exigences particulières, s'adresser au Distributeur ou à l'Importateur (si présent) de son pays ou bien au Constructeur de la machine.

Cet article a été produit par SaGa Coffee S.p.A. et distribué sous sa propre responsabilité. La société SaGa Coffee S.p.A. garantit le produit. Gaggia est une marque enregistrée de Gaggia S.p.A., dont l'utilisation est permise en vertu d'une licence octroyée par Gaggia S.p.A.

1.2 Icônes utilisés

Différents types d'avertissements figurent dans ce manuel, afin de démontrer les différents dangers ou niveaux de compétence.

À côté de chaque symbole il y a un message qui explique les procédures à suivre et donne des informations utiles.



Avertissement

Informations concernant la sécurité de l'utilisateur et l'intégrité de la machine.



Interdiction

Indique des actions/opérations à ne pas effectuer.



Important

Éveille l'attention sur un sujet particulièrement important.



Macchina spenta

Opérations à effectuer avec l'alimentation électrique coupée.



Utilisateur

Opérations relevant des compétences de l'utilisateur de la machine.



Technicien de maintenance

Opérations relevant exclusivement des compétences du personnel préposé à l'entretien curatif et aux réparations.

2 INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

2.1 Informations pour l'utilisateur

 L'appareil doit être installé dans un endroit bien éclairé, abrité, sec et sur un plan de travail suffisamment solide pour en supporter le poids.

Pour garantir son fonctionnement correct et sa fiabilité dans le temps, nous conseillons ce qui suit :

- température ambiante : de +2°C à +32°C ;
- humidité maximale admise : 80% (sans condensation).

Pour toute typologie d'installation particulière, non prévue dans ce manuel, adressez-vous au revendeur, à l'importateur de votre pays ou, au cas où vous ne pourriez pas les contacter, au Fabricant lui-même.

Pour toute exigence contacter le Distributeur ou l'Importateur de son propre Pays, ou bien le Constructeur si aucun Importateur n'existe.

Le service clients du Constructeur est disponible pour tout éclaircissement concernant le fonctionnement correct de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son Service d'Assistance Technique ou par une personne ayant une qualification analogue.

Le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ est disponible pour tout éclaircissement et renseignement concernant le fonctionnement de l'appareil et pour satisfaire toute demande de fourniture de pièces de rechange ou d'assistance technique.

Le Constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification sans avis préalable.

Tous les droits de reproduction de ce manuel sont réservés au Constructeur.

Le Technicien d'Entretien est tenu de connaître et de suivre, du point de vue technique, les avertissements de sécurité contenus dans ce manuel de sorte que les opérations d'installation, de mise en marche, d'utilisation et d'entretien puissent être effectuées dans des conditions de sécurité.

2.2 Utilisation prévue de l'appareil

Les machines présentées dans ce manuel ont été conçues, réalisées et protégées pour la distribution automatique (programmable) :

- de boissons à base de café en grains moulu sur l'instant ;
- de boissons à base de café prémoulu (équipements DUO et AMERICA exclus) ;
- de boissons à base lait et de café en grains moulu sur l'instant (équipements CAPPUCCINO et CAPPUCCINO USA).
- d'eau chaude et de vapeur d'eau (équipement SELF exclu) pour la préparation et le chauffage de boissons ;
- lait chaud (équipement CAPPUCCINO et CAPPUCCINO USA).

Tout autre usage est à considérer comme étant impropre et donc dangereux.

 Il est interdit d'introduire dans l'appareil des produits potentiellement dangereux, à cause de températures non adéquates.

 Tout usage impropre de l'appareil entraîne immédiatement l'annulation de la garantie et relève le Fabricant de toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et/ou aux choses.

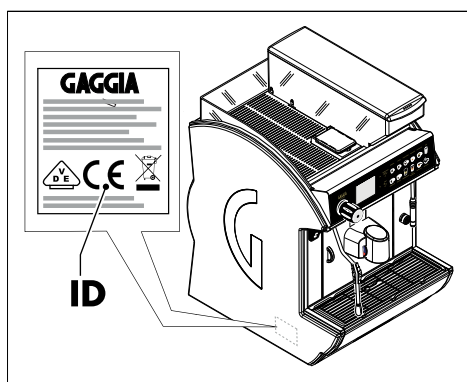


Par usage impropre on entend également :

- tout usage autre que celui prévu et/ou avec des techniques différentes de celles indiquées dans ce manuel ;
- toute intervention sur l'appareil qui n'est pas conforme aux indications contenues dans cette publication ;
- toute manipulation des composants et/ou des dispositifs de sécurité non préalablement autorisée par le Fabricant et, quoiqu'il en soit, effectuée par du personnel non autorisé à exécuter de telles opérations ;
- tout emplacement de l'appareil non prévu par ce manuel.

2.3 Identification de l'appareil

La machine est identifiée par le nom du modèle et par le numéro de série lisibles sur la plaque correspondante.



Celle-ci reporte les informations suivantes :

- nom du Fabricant ;
- marques de conformité ;
- modèle ;
- numéro de série ;
- année et mois de fabrication ;
- tension d'alimentation (V) ;
- fréquence d'alimentation (Hz) ;
- puissance électrique absorbée (W) ;
- nombre des phases de la ligne électrique (PH) ;
- pression admissible dans le réseau de distribution d'eau (MPa) ;
- code appareil



Il est strictement interdit d'altérer ou de modifier la plaque signalétique.

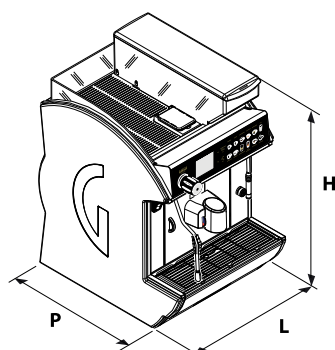


Pour toute demande au service technique, se référer toujours à cette plaque, en indiquant les informations spécifiques qui y sont imprimées.



Si l'on doit faire appel à un centre d'assistance agréé, indiquer le modèle et le numéro de série.

2.4 Données techniques

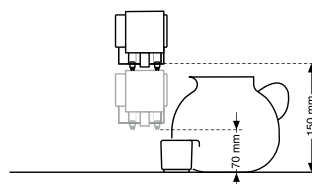
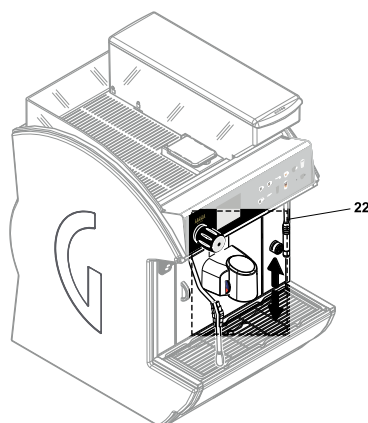


Dimensions (l x h x p)		410 x 695 x 550 mm
Tension d'alimentation		208 V 60 Hz
Longueur du câble d'alimentation		1 500 mm
Puissance absorbée	Mod. SELF	voir la plaque signalétique
	Mod. CAPPUCCINO	voir la plaque signalétique
	Mod. DUO	voir la plaque signalétique
Pression du réseau de distribution d'eau		voir la plaquette des données pression
Niveau de pression acoustique pondérée A		inférieur à 70 dB
Poids	Mod. SELF	54 kg
	Mod. CAPPUCCINO	54 kg
	Mod. DUO	58,5 kg
Capacité réservoir à café		2 kg

REMARQUE

Les machines sont programmables pour tout type de dosage de distribution. La plupart des composants électriques est alimentée à 24 Vdc.

Groupe de distribution du café



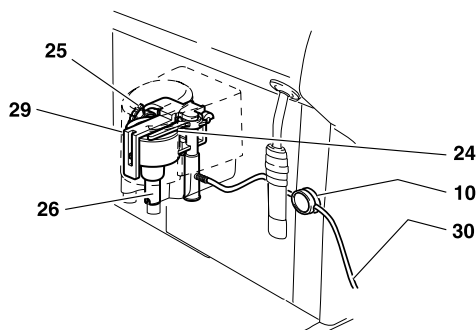
22 Groupe de distribution du café

La position de ce groupe peut être modifiée en fonction de la hauteur du récipient utilisé.

Il est possible de positionner la buse de distribution en haut ou en bas.

Différentes hauteurs de distribution peuvent ainsi être réglées.

Groupe Cappuccinatore



Le groupe Cappuccinatore se compose de :

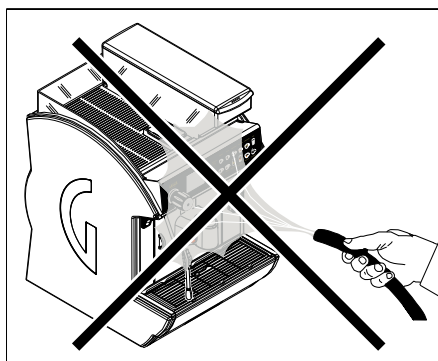
- 10 pince bloque-tuyaux
- 24 réglage de la qualité de la crème
- 25 Réglage de la température
- 26 buse de distribution du lait
- 29 Cappuccinatore
- 30 tuyau d'aspiration de lait

3 SÉCURITÉ

3.1 Consignes générales de sécurité

Il est interdit de :

- désactiver les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil ;
- intervenir sur l'appareil pour effectuer des opérations d'entretien, sans avoir préalablement débranché le câble d'alimentation électrique ;
- installer l'appareil à l'extérieur. Il est opportun de le loger dans un lieu sec où la température ne puisse pas descendre au-dessous de 2°C, afin d'en prévenir la congélation ;
- utiliser l'appareil pour des buts différents de ceux qui sont indiqués dans le contrat de vente et dans ce manuel ;
- brancher l'appareil en utilisant des multiprises ou des adaptateurs ;
- utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.



Il est obligatoire de :

- vérifier la conformité de la ligne d'alimentation électrique ;
- utiliser des pièces de rechange originales ;
- lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel et dans les annexes ;
- utiliser les dispositifs de protection individuelle pendant les opérations d'installation, d'essai et d'entretien.
- Utiliser un nouveau kit de joints chaque fois que la machine est débranchée et ensuite branchée de nouveau sur le système hydrique.

Précautions pour prévenir les erreurs humaines :

- sensibiliser les opérateurs au niveau des problèmes de la sécurité ;
- manipuler l'appareil, emballé et déballé, en toute sécurité ;
- connaître de façon approfondie les procédures d'installation, son fonctionnement et ses limites ;
- démonter l'appareil en toute sécurité et dans le respect des réglementations en vigueur en matière de protection de la santé des travailleurs et de l'environnement.

 Pour prévenir tout contact accidentel entre les éventuels résidus de travail mécanique et les boissons, distribuer environ 0.5 l d'eau pour chaque parcours de distribution avant la mise en service définitive du distributeur. Les boissons distribuées ne pourront être consommées qu'après cette opération.

 L'appareil ne convient pas pour être installé dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.

 L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où le personnel qualifié peut le surveiller.

 En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne s'adresser qu'au personnel qualifié du service technique.

 Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages causés à des personnes ou à des choses suite à l'inobservance des consignes de sécurité décrites ci-dessus.

3.2 Qualités requises des opérateurs

Pour des raisons de sécurité, il faut distinguer deux types d'opérateurs qui ont des compétences différentes :

Utilisateur

Personne préposée uniquement à l'utilisation et à la surveillance de l'appareil. L'utilisateur est autorisé à effectuer : la mise en marche de l'appareil, le réglage des paramètres de travail, l'arrêt de l'appareil, le remplissage, la vidange du bac de récupération et le nettoyage extérieur de l'appareil. S'il constate des dysfonctionnements de l'appareil, il doit faire appel au Technicien d'entretien.

 L'utilisateur n'est pas autorisé à effectuer les opérations qui, selon le présent mode d'emploi, relèvent de la responsabilité du technicien d'entretien.

Technicien de maintenance

Personne préposée aux opérations d'installation, de réglage, de mise au point et, plus généralement, à l'entretien de l'appareil.

 L'accès aux parties internes est réservé aux personnes ayant les connaissances et l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

3.3 Dispositifs de sécurité

 Les machines présentées dans ce manuel ont été réalisées en conformité avec les Réglementations Européennes en vigueur et sont munies des protections correspondantes pour les parties potentiellement dangereuses.

- Les éventuelles surpressions dans l'installation de distribution d'eau destinée à la production de vapeur et d'eau chaude, sont interceptées par n° 3 valves de sécurité.
- Un thermostat empêche la surchauffe des chaudières.
- La position du tiroir à marcs et du volet (voir la section « Parties Principales »), est contrôlée par 2 microinterrupteurs qui arrêtent la machine si un composant n'est pas correctement positionné (l'écran affiche l'indication du composant positionné incorrectement).
- Un compteur d'impulsions électronique et un compteur d'impulsions mécanique mémorisent le nombre des distributions et permettent la programmation de l'entretien de routine.

Buses de distribution de vapeur et eau chaude

- Les buses de distribution de vapeur et d'eau chaude sont munies de protections spéciales en caoutchouc afin de pouvoir les saisir et les orienter en cas de surchauffe (voir la section « Parties Principales »).

3.4 Risques résiduels

 Utiliser exclusivement des récipients fabriqués avec des matériaux « pour aliments ».

 Les caractéristiques de fabrication des machines présentées dans ce manuel, ne permettent pas de protéger l'utilisateur du jet direct de vapeur ou d'eau chaude.

 Danger de brûlures.

 Au cours de la distribution d'eau chaude et de vapeur, ne pas orienter les jets vers soi-même ou d'autres personnes.

 Saisir le tuyau seulement au niveau des protections anti-brûlures correspondantes.

 Si la plaque chauffe-tasses est allumée, sa surface pourrait être chaude.

4 MANUTENTION ET STOCKAGE

4.1 Déchargement et manutention

Le déchargement du moyen de transport et la manutention de l'appareil ne doivent être effectués que par du personnel compétent et à l'aide de moyens adaptés à la charge à manutentionner.

 L'appareil doit toujours rester en position verticale.

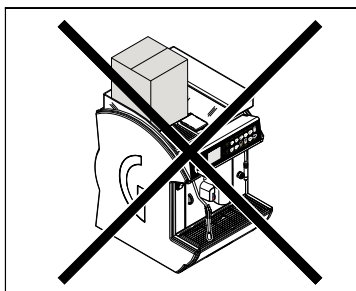
 Éviter de :

- traîner l'appareil ;
- renverser ou coucher l'appareil pendant le transport et la manutention ;
- secouer l'appareil ;
- exposer l'appareil aux intempéries ou de le placer dans des endroits humides ou à proximité de sources de chaleur.

4.2 Stockage

Si l'appareil n'est pas installé dans de brefs délais et s'il doit être stocké pendant une période de temps prolongée, le stockage devra se faire dans un local abrité et conforme aux dispositions suivantes :

- l'appareil emballé devra être stocké dans un endroit fermé, sec et à une température comprise entre 1°C et 40°C ;
- ne pas superposer d'équipements ou de boîtes sur l'appareil ;
- il est de toute façon bon de protéger l'appareil contre d'éventuels dépôts de poussière ou autres.



5 INSTALLATION

5.1 Avertissements

 L'appareil ne peut être installé à l'extérieur, ni dans des locaux où la température est inférieure à +2°C ou supérieure à 32°C ainsi que dans des lieux particulièrement humides ou poussiéreux. En outre il ne doit pas être installé dans des lieux où le nettoyage se fait par des jets d'eau ou dans des lieux présentant des risques d'explosion ou d'incendie.

Avant de déballer, il faut vérifier que le lieu d'installation soit conforme aux caractéristiques suivantes :

- le point de connexion (prise électrique ou interrupteur omnipolaire) doit se trouver dans un endroit facilement accessible par l'utilisateur de manière à ce qu'il puisse débrancher la machine de la ligne d'alimentation électrique en cas de nécessité ;
- la tension de la prise électrique doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette d'identification.
- L'inclinaison du plan d'appui NE doit PAS dépasser 2° ;

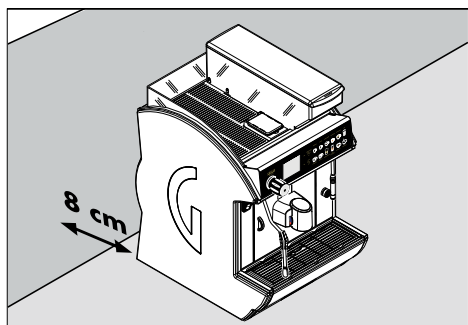
 S'assurer que le plan destiné à l'installation de la machine ait des dimensions et une robustesse adéquates à soutenir la machine en toute sécurité.

 Pour une utilisation ergonomique de la machine, on conseille d'installer l'appareil sur une surface de travail située à une hauteur minimum de 1 m.

 L'appareil doit être installé sur une surface horizontale.

L'appareil ne doit être installé que dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à du personnel qualifié.

Au cas où l'appareil serait placé auprès d'un mur, laisser un espace de 8 cm minimum entre le dos de l'appareil et le mur, afin de dégager la grille d'évacuation de l'air positionnée sur le dos de l'appareil.



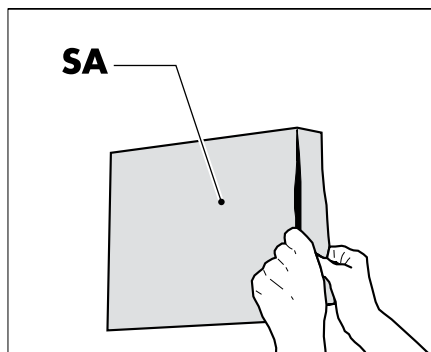
5.2 Déballage et positionnement

S'assurer, lors de la réception de l'appareil, que celui-ci n'a subi aucun dommage pendant le transport, que l'emballage n'a pas été manipulé et qu'il ne manque donc pas de pièces à l'intérieur de l'emballage.

En cas de constatation de dommages de n'importe quelle nature, il faut les contester au transporteur et informer immédiatement la société importatrice ou bien le revendeur. Si ces derniers ne se trouvent pas dans le pays de l'utilisateur, contacter directement le fabricant.

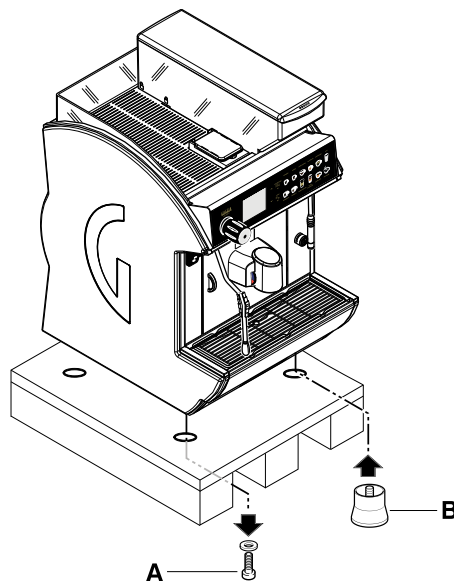
Une enveloppe appelée « BOÎTE À ACCESSOIRES » est fournie avec l'appareil. Elle contient les objets suivants :

- Notice d'instructions.
- Différentes vis et tôles.



SA Boîte à accessoires

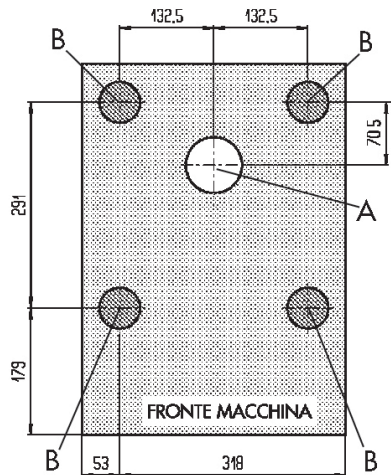
Soulever la palette de façon à pouvoir enlever les vis de fixation. Visser les 4 pieds de support.



- A** Vis de fixation
B pieds de support

Vérifier que la surface où l'appareil va être installé est stable.

Faire un trou de Ø 100 mm sur la table.



- A** trou de Ø 100 mm
B position optimale des pieds réglables

Positionner définitivement la machine sur le plan d'appui.

Installer l'appareil sur le plan et le mettre à niveau en agissant sur les pieds réglables en hauteur.

5.3 Raccordement au réseau de distribution d'eau

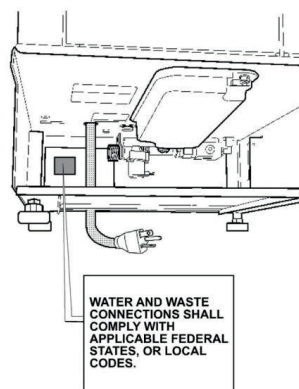
 Avant d'effectuer la connexion de l'appareil au réseau de distribution d'eau, se conformer aux réglementations nationales applicables.

 S'assurer que le réseau de distribution d'eau soit d'eau potable avec une pression comprise entre 0,15MPa et 0,8MPa (1,5 et 8 bar).

 La dureté de l'eau ne doit jamais être inférieure à 8°F.

 Nous conseillons d'alimenter la machine en eau traitée par un dispositif détartrant, surtout en cas d'eau à contenu élevé de sels de calcium et magnésium (eau dure).

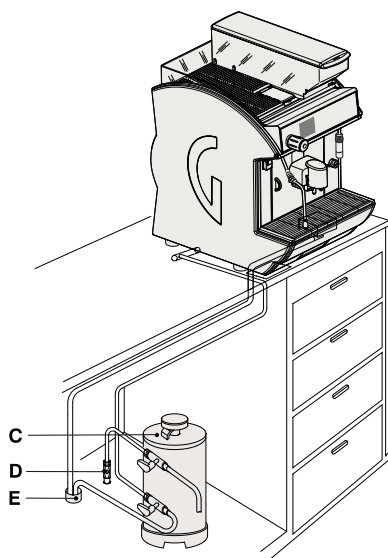
 Avant de brancher l'adoucisseur d'eau à l'appareil, effectuer un lavage jusqu'à ce que l'eau soit limpide. Procéder ensuite au branchement de l'adoucisseur d'eau à la machine.



 Le tuyau d'alimentation d'eau doit être certifié selon la norme IEC 61770.

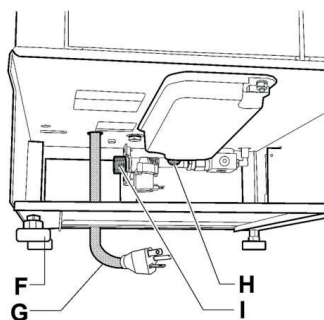
 Si la machine doit être placée dans un autre endroit il faut remplacer l'ensemble de raccordement avec un nouveau (tuyau de raccordement au réseau de distribution d'eau).

- Brancher l'adoucisseur d'eau sur le réseau de distribution d'eau.



- C** Adoucisseur
D Réseau de Distrib. d'Eau
E Conduite de vidange

- Brancher un tuyau de vidange au raccord et le fixer avec le collier à crémaillère.
- Connecter (seulement avec tuyau et raccords réalisés en matériel convenable « pour aliments ») la machine au réseau de distribution d'eau potable au moyen du raccord.

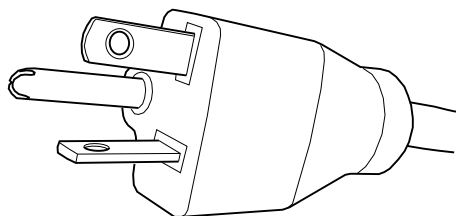


- H** raccord de vidange
I raccord de distribution
G cordon d'alimentation électrique
F pieds de support

- Insérer les tuyaux de vidange et de remplissage dans le trou désigné (voir le chapitre « Déballage et emplacement »).

5.4 Raccordement électrique

 La machine doit être raccordée à un systèmephasé mono 208 V 60Hz.



 D'après les normes en vigueur dans votre Pays, le cable de connexion à la ligne électrique doit être doté d'un interrupteur omnipolaire (avec ouverture minimum des contacts de 3 mm).

- L'interrupteur omnipolaire doit être adapté à l'absorption de la machine et en mesure de détecter toutes les polarités de la tension.
- Vérifier si les cables électriques de l'installation sont proportionnés à l'absorption de la machine.



Le point de connexion (prise électrique ou interrupteur omnipolaire) doit être positionné dans un endroit aisément accessible par l'utilisateur, afin de déconnecter la machine de la ligne électrique, en cas de nécessité.

6 DESCRIPTION DES COMMANDES

6.1 Commandes

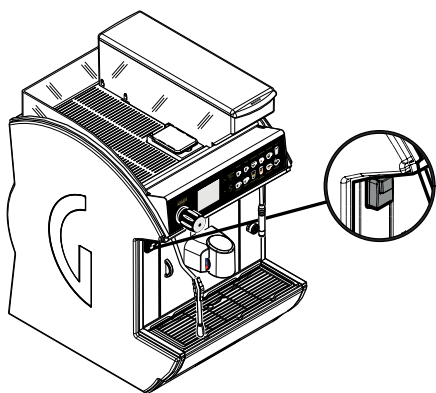
L'appareil est équipé des commandes suivantes :

- Interrupteur général
- Bandeau de commande

6.1.1 Interrupteur général

Lorsque la machine est branchée au réseau électrique et l'interrupteur omnipolaire est en position « I », en actionnant l'interrupteur général les situations suivantes peuvent se produire :

- Interrupteur général en position « 0 » le bandeau de commande est éteint.
- Interrupteur général en position « I » le bandeau de commande est allumé.



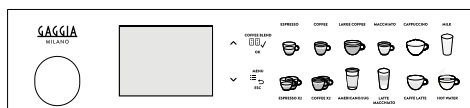
⚠ L'interrupteur général en position « 0 » ne garantit pas l'absence de courant à l'intérieur de la machine.

⚠ Pour toute intervention de nettoyage ou d'entretien à l'intérieur de la machine, il faut la débrancher du réseau électrique en plaçant l'interrupteur omnipolaire en position « 0 ».

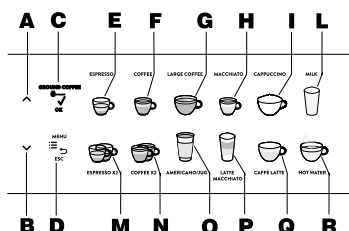
6.1.2 Bandeau de commande

Le bandeau de commande se compose d'un panneau tactile et d'un afficheur sur lequel s'affichent les messages pendant la phase de fonctionnement normal et pendant la phase de programmation et d'entretien.

👉 La fonction de certaines touches change à mesure que la phase, dans laquelle l'appareil se trouve, varie (phase ordinaire de distribution ou de programmation).



6.1.3 Description des touches en phase de fonctionnement de routine



Appuyer sur ces touches pour distribuer les boissons programmées ou pour exécuter les fonctions souhaitées.

TOUCHE		TOUCHE	
A	Bouton de sélection HAUT	G	Large coffee / Ice Americano
B	Bouton de sélection BAS / PowerSteam	O	Americano Jug (1)
C	Café prémoulu / OK (1)(2)	H	macchiato (3)
D	Menu	P	Latte Macchiato (3)
E	Espresso	I	Cappuccino (3)
M	Espresso x2	Q	Caffè Latte (3)
F	Coffee	L	Lait Chaud (3)
N	Coffee x2	R	Eau chaude (1)

- (1) Séquence de plusieurs touches décrite au chapitre « Sélection des boissons »
 (2) Fonctions décrites au chapitre « Touche OK »
 (3) Boissons préparées avec du lait et du café dans toutes combinaisons possibles.

Pour changer les réglages par défaut s'adresser à un centre d'assistance agréé.

 Lors de la livraison, les machines sont programmées par défaut.

6.1.3.1 Touche OK

Appuyer sur la touche OK pour sélectionner le café prémoulu ou le réservoir à café en grains, selon la version de la machine (mod. DUO exclu).

Ground coffee



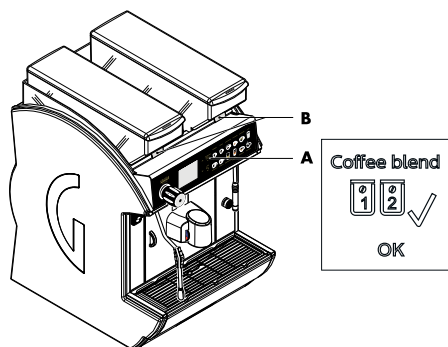
6.1.3.2 Sélection des réservoir

(uniquement pour modèle DUO)

La version Duo est équipée de 2 réservoirs à café et de deux moulins à café.

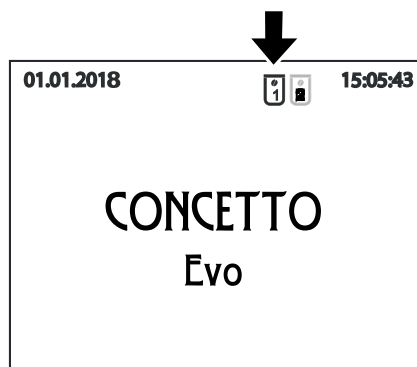
Cela permet de doubler la quantité de produit distribuable ou bien d'insérer deux produits de différente qualité.

Appuyer sur ce bouton pour sélectionner un réservoir.



- A touche pour sélectionner un réservoir
 B voyant réservoir sélectionné

Sur l'afficheur, une icône s'allume confirmant le réservoir activé.



 La sélection manuelle du récipient est annulée lors de la distribution d'une boisson avec un récipient pré-régulé.

7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHÉ

7.1 Remplissage de café en grains

- Enlever le couvercle du réservoir.
- Verser le café en grains à l'intérieur du réservoir.
- Mettre à nouveau le couvercle sur le réservoir.

 S'assurer que dans le mélange de café il n'y ait pas de corps étrangers qui pourraient éventuellement endommager les meules.

L'appareil en version « DUO » est équipé de deux réservoirs à café ; il est donc possible d'introduire deux qualités différentes de café.

7.2 Remplissage de café prémoulu

 Cette opération peut être effectuée uniquement lorsque la machine est sous tension.

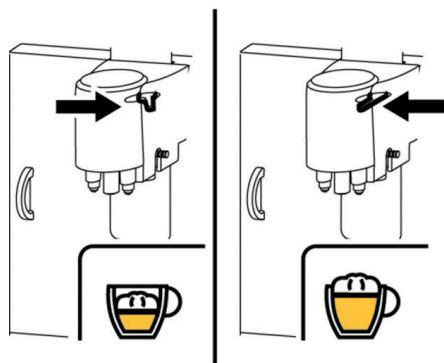
- Appuyer sur la touche « Ground Coffee ».
- Ouvrir la trappe pour café prémoulu et verser 7 grammes de poudre au maximum.
- Fermer la trappe.
- Sélectionner la boisson à distribuer.

 Les boissons ne peuvent pas toutes être distribuées avec la dose de café prémoulu. Pour connaître les combinaisons disponibles voir le Tableau distributions au chapitre FONCTIONNEMENT ET UTILISATION.

7.3 Réglage de la crème

La quantité de la crème est déterminée par l'actionnement du levier de réglage.

- En tournant le levier vers la droite, on obtient une quantité majeure de crème.
- En tournant le levier vers la gauche, on obtient une quantité mineure de crème.

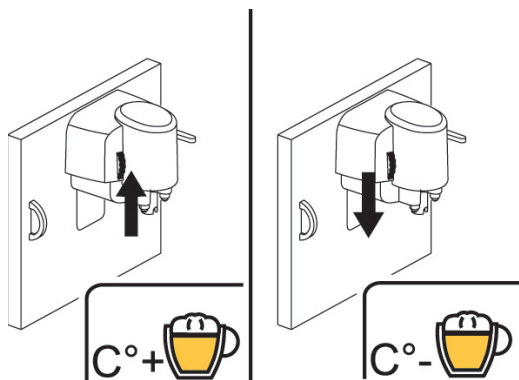


7.4 Réglage de la température

 Le lait à utiliser avec le Cappuccinatore doit être conservé au réfrigérateur à une température non supérieure à 4° C ; il ne doit pas rester hors du réfrigérateur pendant plus de 30 minutes.

La température du lait est déterminée par l'actionnement du levier de réglage.

- Tourner le levier vers le haut pour augmenter la température.
- Tourner le levier vers le bas pour réduire la température.



7.5 Réglage du degré de mouture

 Indépendamment du mélange de café, une mouture très fine (index sur des valeurs basses) augmente la densité, la crème de la boisson et son temps de distribution, vice versa une mouture grosse (index sur des valeurs élevées) en fait diminuer la densité, la crème et le temps de distribution.

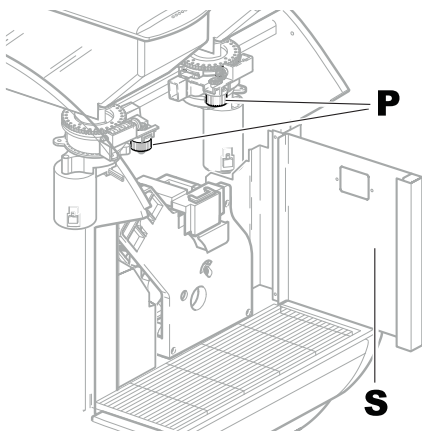
 À la fin de la course, ne pas tourner la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, car cette opération provoque le verrouillage des meules et par conséquent le blocage de la machine.

 En cas de blocage des meules dû à la présence de corps étrangers dans le mélange de café, et par conséquent blocage de la machine (l'écran affiche : « erreur meule »), s'adresser à un Centre d'Assistance Agréé.

La mouture est réglée à l'usine sur des valeurs standard, mais il est possible de la modifier en suivant les instructions suivantes :

- Ouvrir le volet, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour rendre la mouture plus fine (l'index se déplace sur une valeur basse) ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour la rendre plus grosse (l'index se déplace sur une valeur haute). Pour effectuer le réglage, utiliser la clé de 10 mm fournie avec les accessoires.

- P** Bouton de réglage
S Volet



7.6 Première mise en marche de l'appareil

- S'assurer que les composants amovibles soient présents et que le volet soit fermé.

Dans le cas contraire, lors de la mise en marche de la machine l'indication du composant qui n'est pas en place va s'afficher.

- Effectuer les remplissages (suivant les instructions indiquées aux points précédents) et brancher la fiche de l'appareil au réseau électrique (voir la section « Raccordement au réseau électrique »).
- Tourner l'interrupteur omnipolaire sur « I ».
- Allumer la machine avec l'interrupteur général.

L'écran affiche : « CHAUFFAGE EN COURS - ATTENDRE ». Une fois que la phase de chauffage est terminée, le message : « MACHINE PRÊTE » s'affiche.

- Positionner la buse de distribution de sorte que sa hauteur soit adéquate aux récipients employés.
- Positionner un ou deux récipients sous la buse de distribution.
- Appuyer sur la touche correspondant au type de boisson choisie.

Même si toutes les touches sont déjà programmées par défaut, il faut vérifier si la boisson obtenue correspond aux caractéristiques souhaitées.

Dans le cas contraire il faut effectuer la programmation des touches de distribution (voir le chapitre « Programmation des touches de distribution »).

7.7 Lavage des parties en contact avec les produits alimentaires

Laver toutes les parties de l'appareil qui sont en contact avec les produits alimentaires.

- Se laver soigneusement les mains.
- Préparer une solution désinfectante à base de chlore (produits disponibles en pharmacie) en observant les concentrations indiquées pour le produit utilisé.
- Enlever tous les réservoirs de produits du distributeur.
- Enlever les couvercles et les toboggans de sortie des réservoirs. Immerger le tout dans la solution préalablement préparée.

7.8 Utilisation de l'appareil

Les procédures de sélection des boissons sont indiquées au chapitre « Fonctionnement et utilisation ».

8 MENU DE PROGRAMMATION ET D'ENTRETIEN

Ce chapitre décrit les instructions de programmation initiale et de modification des paramètres de l'appareil.

Il est donc nécessaire de le lire attentivement, afin de comprendre la séquence exacte des opérations avant de les effectuer.



Certaines fonctions activent aussi un mode de programmation d'une ou de plusieurs données (déjà programmées dans les valeurs par défaut).

8.1 Description des touches de programmation

Utiliser les touches décrites ci-dessous pour consulter les menus déroulants.

Au cours de la programmation, les touches suivantes ont une fonction différente que pendant l'utilisation normale de la machine.

TOUCHE	Description	FONCTION
1	Vers le haut	Retourner à l'option précédente du même niveau de programmation; Augmenter la valeur d'une donnée à modifier.
2	Vers le bas	Passer à l'option suivante du même niveau de programmation; Réduire la valeur de la donnée à modifier.
3	OK	Passer d'un niveau de menu à un autre; Préparer une donnée pour la modification; Confirmer une donnée ou une fonction.
4	Menu/Esc	Accéder au menu de programmation ; Confirmer les modifications et retourner au niveau précédent du menu jusqu'à le quitter.

Pour ajuster les valeurs de données à reprogrammer :

- Sélectionner la fonction.
 - Confirmer la fonction avec la touche « OK ».
- Le curseur se déplace sous la valeur à modifier.**
- Presser les touches « Up » ou « Down » pour de changer la valeur.
 - Confirmer la donnée modifiée par la touche « OK » ou « ESC ».

8.2 Menu de programmation

La structure du menu de programmation est indiquée à la section « Structure du menu de programmation ».

La section « Description des messages du menu de programmation » décrit les articles présents dans le menu de programmation.

8.2.1 Accès au menu de programmation



Pour accéder au menu de programmation appuyer sur la touche montrée dans la figure.

Saisir le mot de passe en appuyant sur les touches UP et DOWN pour sélectionner un numéro.

Appuyer sur OK pour confirmer et passer à la case suivante.

Appuyer sur ESC pour confirmer et quitter.

Une fois que le mot de passe est saisi, il reste activé

pendant 5 minutes après avoir quitté le menu.

Si la machine a été éteinte, pour accéder de nouveau au menu il faut encore une fois saisir le mot de passe.

Une fois le mot de passe saisi, l'afficheur visualise les options suivantes :

RÉGLAGES GÉNÉRAUX
Configuration des boissons
Maintenance
Technique
Menu Lavage
PROGRAMMATION LAIT
Menu essai

Les menus « Technique » et « Menu essai » ne sont pas accessibles et sont réservés au technicien d'entretien

8.2.2 Structure du menu de programmation

RÉGLAGES GÉNÉRAUX	
N.OPTION	ÉLÉMENT DU MENU
1	Langue
	ITALIEN
	DEUTSCH
	ENGLISH
	FRANÇAIS
	ESPAÑOL
	PORTUGUES
	NEDERLANDS
	한국어
	Polski
2	PLAQUE CHAUFFE-TASSES %
	0....100%
3	Horloge
3.1.	Heure
3.2.	Date
3.3.	FORMAT HEURE
4	Horaires On/Off
4.1.	MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE
	Dés.
	Act.
4.2.	HORAIRE ON 1
4.3.	HORAIRE OFF 1
4.4.	HORAIRE ON 2
4.5.	HORAIRE OFF 2
4.6.	HORAIRE ON 3
4.7.	HORAIRE OFF 3
4.8.	HORAIRE ON 4
4.9.	HORAIRE OFF 4
5	Rétro-illumination afficheur
	Afficheur
	20....100%
6	MESSAGES
6.1.	MESSAGE D'ENTRETIEN
6.2.	MESSAGE DE DÉTARTRAGE
7	Mot de passe utilisateur
Configuration des boissons	
N.OPTION	ÉLÉMENT DU MENU
1	Espresso
1.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
1.2	QUANTITÉ EAU
	27...2702
2	Espresso x2
2.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
2.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
3	café
3.1.	DOSE DE MOUTURE

	Basse
	Standard
	Élevée
3.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
4	Coffee x2
4.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
4.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
5	LARGE COFFEE
5.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
5.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
6	AMERICANO/JUG
6.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
6.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
7	macchiato
7.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
7.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
7.3.	QUANTITÉ LAIT
	3...180
8	Latte Macchiato
8.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
8.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
8.3.	QUANTITÉ LAIT
	3...180
9	Cappuccino
9.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
9.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
9.3.	QUANTITÉ LAIT
	3...180
10	Café Latte
10.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
10.2.	QUANTITÉ EAU

	27...2702
10.3.	QUANTITÉ LAIT
	3...180
11	milk
11.1.	QUANTITÉ LAIT
	3...180
12	FLAT WHITE
12.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
12.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
12.3.	QUANTITÉ LAIT
	3...180
13	HOT WATER
13.1.	QUANTITÉ EAU
	24...2487
14	Température
14.1.	Café
	Basse
	Standard
	Élevée
14.2.	PREMIER CAFÉ
	Basse
	Standard
	Élevée
15	Préinfusion
	Off
	BRÈVE
	LONGUE
16	Prog. eau chaude
	Dés.
	Act.
17	TOUCHE LAIT
	Dés.
	Act.
18	Mélange eau chaude
	Dés.
	Act.
19	Power Steam
	20...100
Maintenance	
N.OPTION	ÉLÉMENT DU MENU
1	Lavage Cappuccinatore
2	LAVAGE GROUPE
3	LAVAGE BUSE DE DISTRIBUT.
3.1.	Valider lavage
	Dés.
	Act.
3.2.	Retard lavage
	10...240
4	FILTRE ADOUCISSEUR
4.1.	VALEUR LIMITE ALARME
4.2.	VALEUR LIMITE ARRÊT
4.3.	COMPTEUR ACTUEL
5	Compteurs
5.1.	TOTAL CAFÉ
5.2.	TOTAL EAU
Technique	

MENU LAVAGE	
N.OPTION	ÉLÉMENT DU MENU
1	Lavage Cappuccinatore
2	LAVAGE BUSE DE DISTRIBUT.
3	LAVAGE GROUPE
PROGRAMMATION LAIT	
Menu essai	

8.2.3 Description des messages du menu de programmation

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
NOPTION	INDICATEUR	Description
1	Langue	Activer « OK » dans le menu « LANGUE » pour accéder à la sélection de la langue.
	ITALIEN	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANÇAIS	
	ESPAGNOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
	한국어	
	Polski	
2	PLAQUE CHAUFFE-TASSES %	(Mod. DUO exclu) Cette fonction permet d'activer la plaque chauffe-tasses en la réglant de 0 à 100 % par des intervalles de 10 secondes.
	0....100%	
3	Horloge	Cette fonction permet de régler l'horloge et la date de la machine.
3.1.	Heure	
3.2.	Date	
3.3.	FORMAT HEURE	dd.mm.yyyy ou mm.dd.yyyy
4	Horaires On/Off	Cette fonction permet de programmer les horaires de mise en marche et d'arrêt automatiques de la machine pendant toute la semaine.
4.1.	MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE	Active et désactive la mise en marche automatique.
	Dés.	
	Act.	LMMJVSD heure minute
4.2.	HORAIRE ON 1	Confirmer « HORAIRES ON/OFF » et avec la touche « Down » et « Up » se déplacer sur les jours de la semaine, l'heure ou la minute.
4.3.	HORAIRE OFF 1	Placer le curseur sur les jours de la semaine et presser OK pour activer le mode de modification.
4.4.	HORAIRE ON 2	Appuyer sur la touche « Down » et « Up » pour sélectionner le jour à modifier.
4.5.	HORAIRE OFF 2	Appuyer sur la touche OK pour activer (lettre indiquant le jour soulignée) ou désactiver (lettre non soulignée) le jour.
4.6.	HORAIRE ON 3	Appuyer sur la touche « Menu/ESC » pour confirmer et quitter le mode de modification des jours de la semaine.
4.7.	HORAIRE OFF 3	Après avoir placé le curseur sur les heures ou les minutes presser OK pour activer le mode de modification.
4.8.	HORAIRE ON 4	Appuyer sur la touche « Down » et « Up » pour modifier la valeur.
4.9.	HORAIRE OFF 4	Appuyer sur la touche « Menu/ESC » ou « OK » pour confirmer et quitter le mode de modification des jours de la semaine.
5	Rétro-illumination afficheur	
	Afficheur	
	20....100%	Cette fonction permet de régler la rétro-illumination de l'afficheur entre 20 et 100 %.
6	MESSAGES	Permet d'éditer le numéro de téléphone à contacter.
6.1.	MESSAGE D'ENTRETIEN	Presser OK pour accéder au message. Appuyer sur les touches UP ou DOWN pour sélectionner un numéro ou l'espace. Appuyer sur OK pour confirmer et passer à la case suivante.
6.2.	MESSAGE DE DÉTARTRAGE	Appuyer sur ESC pour confirmer et quitter.
7	Mot de passe utilisateur	Permet de modifier le mot de passe de l'utilisateur. Le mot de passe par défaut est 0000.
		Appuyer sur les touches UP ou DOWN pour sélectionner un numéro du code. Appuyer sur OK pour confirmer et passer à la case suivante. Appuyer sur ESC pour confirmer et quitter. Au cas où le mot de passe aurait été oublié, contacter le Centre d'Assistance Agréé.
Configuration des boissons		

NOYON	INDICATEUR	Description
1	Espresso	Pour chacune des boissons il est possible de modifier la quantité d'eau et de café moulu utilisé pendant la distribution telle qu'elle a été réglée lors de l'installation.
1.1.	DOSE DE MOUTURE	Confirmer « BASSE » ou « HAUTE », afin de réduire ou d'augmenter la dose d'un gramme.
	Basse	Confirmer « STANDARD », afin d'utiliser en phase de distribution la dose programmée par le technicien d'entretien.
	Standard	
	Élevée	
1.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
2	Espresso x2	
2.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
2.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
3	café	
3.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
3.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
4	Coffee x2	
4.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
4.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
5	LARGE COFFEE	
5.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
5.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
6	AMERICANO/JUG	
6.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
6.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
7	macchiato	Pour les boissons à base de café et de lait il est possible de modifier la quantité de lait à utiliser pendant la distribution.
7.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
7.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
7.3.	QUANTITÉ LAIT	
	3...180	
8	Latte Macchiato	
8.1.	DOSE DE MOUTURE	

	Basse	
	Standard	
	Élevée	
8.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
8.3.	QUANTITÉ LAIT	
	3...180	
9	Cappuccino	
9.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
9.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
9.3.	QUANTITÉ LAIT	
	3...180	
10	Caffè Latte	
10.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
10.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
10.3.	QUANTITÉ LAIT	
	3...180	
11	milk	
11.1.	QUANTITÉ LAIT	
	3...180	
12	FLAT WHITE	
12.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
12.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
12.3.	QUANTITÉ LAIT	
	3...180	
13	HOT WATER	
13.1.	QUANTITÉ EAU	
	24...2487	
14	Température	Pour chaque distribution de café, il est possible de modifier la température de l'eau utilisée en phase de distribution et programmée en phase d'installation.
14.1.	Café	Confirmer « BASSE » : la température est réduite de 3°C.
	Basse	Confirmer « HAUTE » : la température augmente de 3°C.
	Standard	Confirmer « STANDARD », afin d'utiliser la température programmée par le Technicien d'entretien.
	Élevée	
14.2.	PREMIER CAFÉ	REMARQUE
	Basse	La température « premier café » est utilisée pour la première distribution
	Standard	lors de la mise en marche de la machine.
	Élevée	
15	Préinfusion	Cette fonction permet d'effectuer une petite pause pendant la première phase de distribution. Cela peut améliorer la qualité du café qui, pendant la pause, « se mêle » avec la première partie d'eau reçue. Confirmer:

	Off	« OFF », pour que la préinfusion ne soit pas effectuée.
	BRÈVE	« BRÈVE », pour effectuer la « préinfusion » programmée par le Technicien d'entretien.
	LONGUE	« LONGUE », pour effectuer la « préinfusion » augmentée d'une seconde.
16	Prog. eau chaude	Cette fonction permet de modifier la fonctionnalité de la touche eau chaude.
	Dés.	« DÉSACTIVÉE », si on appuie sur cette touche l'eau chaude est distribuée de façon continue jusqu'à une nouvelle pression de la touche.
	Act.	« ACTIVÉE », si on appuie sur cette touche l'eau est distribuée dans les doses et selon les modes pré-configurés.
17	TOUCHE LAIT	Cette fonction permet de modifier la fonctionnalité de la touche Lait chaud.
	Dés.	« DÉSACTIVÉE », si on appuie sur cette touche le lait chaud est distribué de façon continue jusqu'à une nouvelle pression de la touche.
	Act.	« ACTIVÉE », si on appuie sur cette touche le lait chaud est distribué dans les doses pré-configurées.
18	Mélange eau chaude	Pendant la distribution des différents types de boissons, la machine ajoute une quantité d'eau chaude en fonction de la programmation effectuée. Confirmer:
	Dés.	« DÉSACTIVÉE », AUCUN rajout d'eau chaude à la boisson.
	Act.	« ACTIVÉE », le mélange est effectué. REMARQUE Si la fonction est désactivée, les valeurs programmées restent inchangées et réutilisables lors de la réactivation.
19	Power Steam	Il est possible de régler la température de fin distribution de vapeur. FAIRE L'APPOINT
	20...100	
Maintenance		
NOPTION	INDICATEUR	Description
1.	Lavage Cappuccinatore	Fonction qui permet de distribuer une certaine quantité de vapeur pour prévenir la formation de sédiments dans le Cappuccinatore.
2.	LAVAGE GROUPE	Fonction qui permet d'effectuer le lavage du groupe de distribution du café avec les pastilles prévues à cet effet.

	suivre les instructions	(pour toutes informations sur le pastilles contacter un Centre D'Assistance Agréé). Démarche : la procédure commence à partir de « LAVAGE GROUPE » Appuyer sur la touche « Entrer » ; le message « INTRODUIRE PASTILLE DANS LE GROUPE » s'affiche Enlever le groupe de distribution du café ; le message « INTRODUIRE LE GROUPE » s'affiche Introduire la pastille dans le groupe de distribution du café et réintroduire le groupe ; le message « FERMER LE VOLET » s'affiche Fermer le volet ; le message « LAVAGE EN COURS » s'affiche La machine commence le cycle de lavage ; une fois qu'il est terminé le message « ENLEVER LE GROUPE ET RINCER AVEC DE L'EAU » s'affiche. Enlever le groupe de distribution du café ; le message « INTRODUIRE LE GROUPE » s'affiche Laver le groupe à l'eau courante. Réintroduire le groupe de distribution du café ; le message « FERMER LE VOLET » s'affiche Fermer le volet ; le message « LAVAGE TERMINÉ PRESSER OK » s'affiche. Appuyer sur la touche « OK » pour quitter définitivement le menu : la machine est alors prête pour être utilisée
3.	LAVAGE BUSE DE DISTRIBUT.	Fonction qui permet de distribuer une quantité minimum d'eau chaude (5 cc environ) pour prévenir la formation de sédiments dans la buse de distribution du café. Ce lavage est effectué automatiquement une fois que le temps configuré (20 - 240 minutes) après la dernière distribution s'est écoulé.
3.1.	Valider lavage	Confirmer :
	Dés.	« DÉSACTIVÉE » : la machine n'effectue pas le lavage.
	Act.	« ACTIVÉE » : la machine effectue le lavage.
3.2.	Retard lavage	Configure le retard du lavage de la buse de distribution après la dernière distribution.
	10...240	
4.	FILTRE ADOUCISSEUR	L'indication de « Détartrage » s'entend pour l'entretien des dispositifs détartrants (adoucisseurs à résines ou autres). L'installateur ou le service chargé de l'entretien du dispositif de détartrage peut configurer
4.1.	VALEUR LIMITE ALARME	la quantité d'eau après laquelle il est indispensable de régénérer les systèmes. Attention ! Si on utilise des systèmes aux résines ioniques il est extrêmement important d'effectuer un entretien correct
4.2.	VALEUR LIMITE ARRÊT	car l'utilisation de résines épuisées peut rendre l'eau traitée non potable. L'indication de « DÉTARTRAGE » s'affiche lorsque la machine signale qu'il faut détartrer aussi bien que lorsqu'elle se bloque définitivement.
4.3.	COMPTEUR ACTUEL	Dans ce dernier cas l'indication de « DÉTARTRAGE » s'affiche en même temps que le « Message de détartrage ».
5.	Compteurs	Ces deux fonctions représentent respectivement le nombre total des cycles de distribution de café et le nombre total des cycles de distribution d'eau chaude.
5.1.	TOTAL CAFÉ	Au cas où le dosage automatique de l'eau chaude ait été désactivé (voir fonction « Prog eau chaude »), un cycle pour chaque activation de l'électrovanne sera calculé.
5.2.	TOTAL EAU	NOTE : On ne peut pas remettre les deux fonctions à zéro, et donc on ne peut que les consulter.

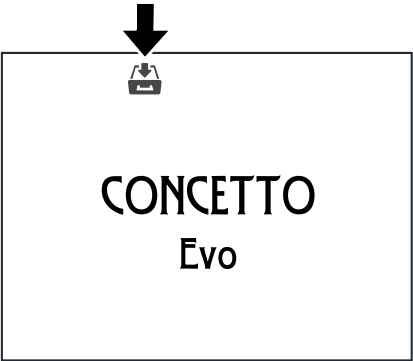
Technique		
MENU LAVAGE		
N°OPTION	INDICATEUR	Description
1.	Lavage Cappuccinatore	Fonction qui permet de distribuer une certaine quantité de vapeur pour prévenir la formation de sédiments dans le Cappuccinatore.
2.	LAVAGE BUSE DE DISTRIBUT.	Fonction qui permet de distribuer une quantité minimum d'eau chaude (5 cc environ) pour prévenir la formation de sédiments dans la buse de distribution du café.
3.	LAVAGE GROUPE	Fonction qui permet d'effectuer le lavage du groupe de distribution du café avec les pastilles prévues à cet effet.
	suivre les instructions	(pour toutes informations sur les pastilles contacter un Centre D'Assistance Agréé). Démarche : la procédure commence à partir de « LAVAGE GROUPE » Appuyer sur la touche « Entrer » ; le message « INTRODUIRE PASTILLE DANS LE GROUPE » s'affiche Enlever le groupe de distribution du café ; le message « INTRODUIRE LE GROUPE » s'affiche Introduire la pastille dans le groupe de distribution du café et réintroduire le groupe ; le message « FERMER LE VOLET » s'affiche Fermer le volet ; le message « LAVAGE EN COURS » s'affiche La machine commence le cycle de lavage ; une fois qu'il est terminé le message « ENLEVER LE GROUPE ET RINCER AVEC DE L'EAU » s'affiche. Enlever le groupe de distribution du café ; le message « INTRODUIRE LE GROUPE » s'affiche Laver le groupe à l'eau courante. Réintroduire le groupe de distribution du café ; le message « FERMER LE VOLET » s'affiche Fermer le volet ; le message « LAVAGE TERMINÉ PRESSER OK » s'affiche. Appuyer sur la touche « OK » pour quitter définitivement le menu : la machine est alors prête pour être utilisée
PROGRAMMATION LAIT		
N°OPTION	INDICATEUR	Description
1.	PROGRAMMATION LAIT	Permet de sauvegarder dans la mémoire la quantité de lait par une pression prolongée de la touche boisson. (voir la section « PROGRAMMATION LAIT »).
Menu essai		

8.2.4 PROGRAMMATION LAIT

« PROGRAMMATION LAIT » est une commande directe qui permet de configurer et de sauvegarder dans la mémoire la quantité de lait pour une boisson sélectionnée.

Sélectionner « PROGRAMMATION LAIT »	L'icône de programmation s'affiche (1)
Presser le bouton correspondant à la boisson à programmer et le garder pressé	La machine commence à ne distribuer que du lait
Relâcher le bouton de la boisson sélectionnée dès que la quantité de lait souhaitée est atteinte	La machine arrête la distribution de lait.
La programmation est achevée	La prochaine fois que la boisson sélectionnée sera distribuée, la quantité de lait programmée sera distribuée.

(1) Durant la programmation lait, l'icône montrée dans la figure est affichée.



9 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

 Avant d'utiliser la machine, il est indispensable d'avoir lu attentivement ce mode d'emploi et d'avoir une bonne connaissance générale de la machine elle-même.

 Après une période de non-utilisation de l'appareil, il est conseillé de relire la section « Première mise en marche après une longue période d'inutilisation », avant de l'utiliser à nouveau.

 Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou n'ayant aucune expérience ou connaissance, pourvu qu'ils soient sous la supervision d'une personne responsable et qu'ils aient été formés à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers éventuels.

 Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants hors du contrôle d'un adulte.

9.1 États de la machine

En ce qui concerne l'alimentation électrique de la machine, cette dernière peut être :

Éteinte et isolée électriquement

- Interrupteur général et interrupteur omnipolaire sur la position « 0 » (ou fiche débranchée).
- Seule la mémoire de conservation des données configurées est active.

En marche

- Interrupteur générale et interrupteur omnipolaire sur la position « I » (ou fiche branchée).
- Toutes les fonctions sont actives et l'afficheur est allumé.

En standby (machine éteinte mais pas isolée électriquement)

- Interrupteur général sur la position « I ».
- Fonctions activées : « MISE EN MARCHÉ AUTOM. », « ANTICONGÉLATION » (si sélectionnées), et « HORLOGE », ainsi que l'afficheur et la mémoire de stockage des données programmées.
- La rétro-illumination de l'afficheur est éteinte.

9.2 Mise en marche manuel

Ce type de mise en marche est nécessaire lorsque la machine est « éteinte et isolée électriquement ». Il faut suivre les instructions à la section « Première mise en marche de l'appareil ».

9.3 Mise en marche automatique programmée

Elle est possible si la machine est en « STANDBY » et si la fonction « MISE EN MARCHÉ AUTOM. » est activée.

La machine se met en marche à l'heure programmée.

9.4 Mise en marche momentanée à partir de la veille

Ground coffee



Mise en marche manuelle avec la machine en « STANDBY ».

Pour ce faire, garder le bouton montré dans la figure pressé pendant 3 secondes.

La machine revient automatiquement à l'état de « STANDBY » après 30 minutes depuis la dernière opération, si elle est encore dans l'horaire de veille configuré.

9.5 Sélection des boissons

Les conditions nécessaires pour pouvoir sélectionner une boisson sont les suivantes :

- après la mise en marche, l'appareil a atteint la température présélectionnée. Dans le cas contraire, l'afficheur visualise le message « CHAUFFAGE EN COURS » ;
- il n'y a pas de conditions d'erreur empêchant la distribution des boissons. Dans le cas contraire, le message d'erreur s'affiche ;
- la boisson choisie est validée. Dans le cas contraire, l'icône de la boisson sur le panneau est éteinte ;



Pendant la distribution d'une boisson :

- l'icône de la boisson en cours de distribution est affichée.

Appuyer sur la touche relative à la boisson choisie.

 Les touches de distribution doivent être pressées pendant 1 seconde environ.

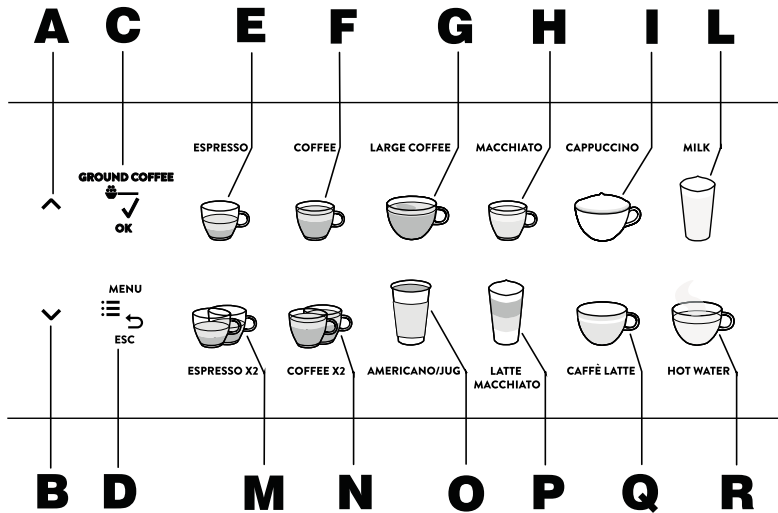


TABLEAU DISTRIBUTIONS				
Distribution	Séquence des touches	Q.té	Niveau	Description
Café Distributions obtenues avec du café moulu sur l'instant	E	1	bas	Lors de la livraison, les machines sont programmées par défaut.
	M	2	bas	
	F	1	haut	
	N	2	haut	
Café Prémoulu Distribution obtenue en utilisant des doses de café prémoulu	C + E	1	bas	Ces distributions ne sont programmables que pour la dose simple de café prémoulu insérée sur l'instant.
	C + F	1	haut	Après avoir pressé une fois la touche C, introduire une dose de café dans la trappe pour café prémoulu.
	C + G	1		Sélectionner la boisson disponible dans les combinaisons avec café prémoulu.
	C + H	1		
	C + I	1		
	C + P	1		
	C + Q	1		
Café en carafe Distribution obtenue automatiquement par plusieurs distributions de café	O (1+8 fois), OK	1+8		Il est possible de programmer jusqu'à 8 distributions dans le même récipient (2,5 l au maximum). Pour ce faire, presser plusieurs fois la touche O et ensuite la touche OK. L'afficheur visualise le nombre de doses programmées. Après la distribution de 2,5 l attendre deux minutes avant de demander une autre distribution.
Large coffee / Ice Americano Boisson à base de café à laquelle on peut ajouter de l'eau chaude (Large coffee) ou de l'eau froide (ICE Americano)	G	1		La quantité d'eau et de café est réglée dans le menu de programmation. Toutefois, il est possible d'arrêter la distribution d'eau et/ou du café à volonté, en appuyant sur la touche G lors de la distribution de l'ingrédient à arrêter.

TABLEAU DISTRIBUTIONS

Café Macchiato Distribution obtenue avec du café moulu en ajoutant une petite dose de lait	(*), H	(*)	Boisson à base de café moulu sur l'instant, en ajoutant une petite dose de lait chaud.
Latte Macchiato Distribution obtenue avec du lait chaud en ajoutant une petite dose de café moulu	(*), P	(*)	Boisson à base de lait chaud et de café moulu sur l'instant.
Cappuccino Distribution obtenue avec du lait chaud en ajoutant une dose de café moulu	(*), I	(*)	Boisson à base de café moulu sur l'instant et de lait chaud.
Caffè Latte Distribution obtenue avec du café moulu et une dose de lait	(*), Q	(*)	Boisson à base de café moulu sur l'instant et de lait chaud.
Lait Chaud Distribution obtenue en utilisant du lait	(*), L	(*)	
Eau chaude (Équipement SELF exclu) Distribution obtenue en utilisant de l'eau	R (1÷8 fois), OK	I ÷ 8	Il est possible de programmer jusqu'à 8 distributions dans le même récipient (1 l au maximum). Pour ce faire, presser plusieurs fois la touche R et ensuite la touche OK. L'afficheur visualise le nombre de doses programmées.

Remarques :

Les définitions : « haut = allongé » et « bas = serré » indiquent les deux niveaux différents de distribution.

(*) = voir le chapitre « Programmation lait »

 Même si toutes les touches sont déjà programmées par défaut, il faut vérifier si la boisson obtenue correspond aux caractéristiques souhaitées.

 Dans le cas contraire il faut effectuer la programmation des touches de distribution (voir le chapitre « Programmation des touches de distribution »).

 Au cas où pendant la phase de distribution quelques anomalies devraient se vérifier (pannes ou manque de produits), sur l'afficheur apparaît le message qui fournit les indications sur les causes qui ont provoqué l'arrêt.

 Les messages ainsi que les signalisations particulières sont indiqués au chapitre « Dépannage ».

9.6 Vapeur

(Équipement SELF exclu)

- Introduire la buse de distribution de vapeur dans la boisson à réchauffer.
- Tourner le robinet de distribution de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Une fois que la température souhaitée est atteinte, refermer le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

 Après chaque distribution, nettoyer la buse de vapeur des résidus laissés par la boisson chauffée précédemment à l'aide d'un chiffon/d'une éponge propre et humide.

(*) En guise de prévention, avant chaque distribution introduire le tuyau d'aspiration à l'intérieur du réservoir à lait.

(**) Régler la quantité de crème (voir la section « Réglage de la crème »).

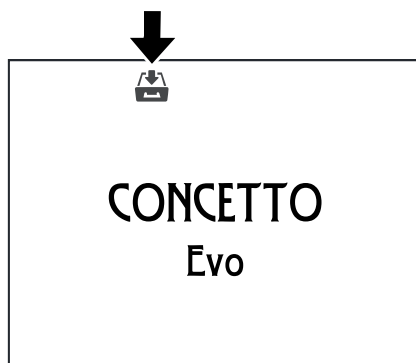
9.7 Programmation des touches de distribution

Les quantités de boissons associées aux touches correspondantes peuvent être programmées directement à partir du clavier.

Pour programmer et reprogrammer les touches, s'en tenir aux instructions suivantes :

Quantité de café :

- Allumer la machine et la préparer pour l'utilisation.
- Positionner le récipient sous la buse de distribution correspondante.
- Presser le bouton correspondant à la boisson café à programmer et le garder pressé
- L'icône de programmation s'affiche, ainsi que le montre la figure.



- Relâcher la touche afin de mémoriser la dose distribuée.

Quantité de lait :

L'option « PROGRAMMATION LAIT » est une commande du menu de programmation.

Consulter le chapitre 8 à la section 8.2.6.

9.8 Messages affichés



Ci-dessous est fournie une liste des alarmes (en plus de ceux dont on a déjà traité) affichables sur l'afficheur et les conditions correspondantes de la machine.

STANDBY

Machine éteinte (avec l'interrupteur général sur la position « I ») avec la fonction mise en marche/arrêt automatiques activée (voir la section « Description des messages du menu de programmation »).

CHARGER CIRCUIT

Affiché lorsque, pendant la distribution d'une boisson quelconque, la machine détecte le manque d'eau dans les chaudières.

Après avoir vérifié la présence d'eau dans le réseau de distribution, appuyer sur la touche « Up » (dans la version SELF), tant que l'eau sort régulièrement de la buse de distribution et de la buse de distribution du café. Dans la version «SELF» l'eau ne sort que de la buse de distribution du café.

VIDER LES MARCS

S'affiche lorsque le tiroir à marc est presque rempli (la machine a effectué le nombre programmé de distributions).

Il est quand même possible d'effectuer quelques distributions ultérieures.

HORS DE SERVICE - VIDER LES MARCS

Le tiroir à marc est complètement rempli (la machine a effectué le nombre programmé de distributions).

La machine est bloquée et aucune distribution n'est plus possible tant que le tiroir n'est vidé.

FERMER LE VOLET

Le volet n'est pas fermé correctement.

INTRODUIRE LE TIROIR

Le tiroir à marc n'est pas introduit correctement.

INTRODUIRE LE GROUPE

Le groupe de distribution du café n'est pas introduit correctement.

ERREUR GROUPE

Le groupe de distribution du café effectue de manière incorrecte son cycle de travail ; éteindre donc la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

ERREUR POMPE 1-2 ou 3-4

Une des pompe est en panne. La machine fonctionne toujours mais il est nécessaire de contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

ERREUR SENSEUR 1 2

Il s'affiche lorsque un capteur de température est endommagé. Éteindre la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

ERREUR TEMPÉR.

Il s'affiche lorsque une résistance des chaudière est endommagée. Éteindre la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

Alarme filtre

La machine requiert cette intervention après avoir effectué le nombre programmé de distributions. L'entretien de l'adoucisseur est à la charge de l'utilisateur, alors que le remplacement de la cartouche est à la charge du CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

Les interventions dépendent des cycles de travail de la machine et peuvent être configurées par le technicien d'entretien.

ENTRETIEN

Il s'affiche lorsque la machine a besoin d'un entretien et après qu'elle a effectué le nombre programmé de distributions. Éteindre la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

Les interventions d'entretien sont établies par des cycles de travail de la machine et sont programmables par le Technicien d'entretien.

9.9 Arrêt de la machine**Arrêt automatique programmé**

Cette fonction est possible lorsque la fonction « mise en marche autom. » est activée et la programmation des « Horaires on/off » a été effectuée.

À l'heure programmée la machine passe en « standby ».

Arrêt manuel

Ce type d'arrêt est nécessaire lorsque la fonction « mise en marche autom. » n'est pas activée.

À cette fin, il faut régler l'interrupteur général et l'interrupteur omnipolaire sur la position « 0 » ou bien retirer la fiche.

10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

-  Avant d'effectuer toute opération d'entretien et/ou de nettoyage, éteindre l'appareil en positionnant les interrupteurs sur « OFF », couper l'alimentation électrique en débranchant la fiche et attendre que l'appareil refroidisse.
-  En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, couper l'alimentation en retirant la fiche et contacter le centre d'assistance le plus proche.
- 10.1 Notes générales pour le bon fonctionnement**
-  À moins qu'il n'en soit spécifié autrement, les parties fixes et l'appareil doivent être nettoyés uniquement avec de l'eau froide ou tiède, en utilisant des éponges non abrasives et des chiffons humides.
-  N'effectuer aucune opération de nettoyage si la machine est en « standby ».
-  Ne pas utiliser de jets directs d'eau.
-  Ne pas utiliser de jets d'eau directs mais essorer le chiffon humidifié ou l'éponge avant de l'utiliser sur l'appareil.

Toutes les parties à nettoyer sont facilement accessibles ; il ne faut employer aucun outil.

Un entretien et un nettoyage réguliers préservent et maintiennent l'appareil en bon état de fonctionnement plus longtemps et garantissent le respect des normes d'hygiène.

Afin de garantir le correct fonctionnement de l'appareil, il est conseillé de suivre les instructions et les délais indiqués dans le « PLAN D'ENTRETIEN ».

Quand le Cappuccinatore (équipement CAPPUCCINO) reste inutilisé pendant une période supérieure à 1 heure, il faut effectuer un cycle de nettoyage des tuyaux avant toute nouvelle utilisation (voir le chapitre « Nettoyage du Cappuccinatore »).

10.2 Nettoyage et entretien de routine



Les différents composants ne doivent être lavés qu'à l'eau tiède, sans utiliser de détergent ni de solvant qui pourraient en modifier la forme et la fonctionnalité.



Les composants démontables ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.



Ne pas nettoyer les parties électriques à l'aide de chiffons mouillés et/ou avec des détergents dégraissants. Éliminer les résidus de poudre avec un jet d'air comprimé et sec ou avec un chiffon antistatique.

10.2.1 Plan d'entretien

COMPOSANTS À NETTOYER	Maintenance	A	B	C	D
Buse de distribution du café	Voir la section « Nettoyage buse de distribution du café ».	x	-	-	-
Groupe de distribution du café	Voir la section « Nettoyage du groupe de distribution du café ».	x	-	-	-
Bac et grille d'égouttement	Voir la section « Nettoyage bac et grille d'égouttement ».	x	-	-	-
Tiroir à marc	Voir la section « Nettoyage tiroir à marc ».	x	-	-	-
Buses de distribution de vapeur et eau chaude	Voir la section « Nettoyage buses de distribution de vapeur et eau chaude ».	x	-	-	-
Cappuccinatore	Voir la section « Nettoyage Cappuccinatore ».	x	-	-	-
Plaque chauffe-tasses	Voir la section « Nettoyage de la plaque chauffe-tasses ».	-	x	-	-
Réservoir à café en grains	Voir la section « Nettoyage des réservoirs ».	-	x	-	-

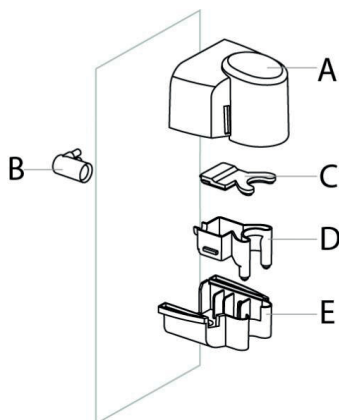
- A** Chaque jour
B Toutes les semaines
C Lors de chaque remplissage
D Tous les mois

10.2.2 Nettoyage buse de distribution du café

10.2.2.1 Nettoyage manuel buse de distribution du café

Il est possible d'enlever :

- la protection supérieure de la buse de distribution, en la tirant vers soi-même ;
- la protection inférieure de la buse de distribution, en desserrant le bouton inférieur ;
- la buse de distribution du café, en la tirant vers soi-même ;
- le raccord café, en le tournant de 90° environ.



- A** protection supérieure
B raccord café
C-D Buse de distribution du café
E protection inférieure

10.2.2.2 Nettoyage automatique buse de distribution du café

La procédure est décrite au chapitre « Description des messages du menu de programmation », option « LAVAGE BUSE DE DISTRIBUTION ».

10.2.3 Nettoyage du groupe de distribution du café

10.2.3.1 Nettoyage manuel du groupe de distribution du café



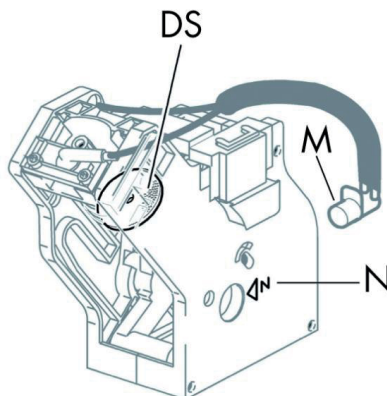
Terminer le café en grains avant d'effectuer le nettoyage.

Le nettoyage du groupe s'effectue périodiquement avec les pastilles prévues à cet effet.

- Retirer le groupe de distribution du café en le saisissant par la poignée adéquate et en appuyant sur la touche marquée « PRESS ».
- Laver avec beaucoup d'eau tiède.

Ne pas utiliser de détergents.

- Gratter avec modération le filtre supérieur avec une petite cuillère en plastique.



- DS** Filtre supérieur
M Levier
N Position de base

10.2.3.2 Nettoyage automatique du groupe de distribution du café

La procédure est décrite au chapitre « Description des messages du menu de programmation », option « LAVAGE GROUPE ».

10.2.4 Nettoyage bac et grille d'égouttement

Enlever le bac d'égouttement de la machine et le laver à l'eau courante en ayant soin de ne pas abîmer la grille.

10.2.5 Nettoyage tiroir à marc

Laver à l'eau courante le tiroir à marc après avoir enlevé le bac d'égouttement de son logement.

10.2.6 Nettoyage buses de distribution de vapeur et eau chaude

(Équipement SELF exclu)

Nettoyer les buses avec un chiffon humide non abrasif.

En cas d'obturation des buses, la partie finale des buses de distribution peut être dévissée et les buses peuvent être ouvertes avec une épingle.

10.2.7 Nettoyage de la plaque chauffe-tasses

Nettoyer la plaque chauffe-tasses avec un chiffon humide non abrasif.

10.2.8 Nettoyage des réservoirs

Pour nettoyer le réservoir à café en grains il faut :

- Fermer la cloison du réservoir à café ;
- distribuer quelques cafés d'essai de sorte à vider le moulin à café des grains ;
- enlever les vis du réservoir à l'aide de l'outil fourni ;
- extraire le réservoir vers le haut et enlever les résidus des grains à l'aide d'un aspirateur ;
- laver l'intérieur du réservoir et le sécher avec soin avant de le remonter.

Pour nettoyer un bac des produits solubles il faut :

- extraire le réservoir ;
- laver l'intérieur du réservoir et le sécher avec soin avant de le remonter.

10.2.9 Nettoyage du Cappuccinatore

 N'effectuer aucune opération de nettoyage du cappuccinatore si la machine est en « standby ».

 Le nettoyage est à effectuer à chaque utilisation du CAPPUCCINATORE, afin d'éviter la solidification des accumulations.

 Tous les composants démontables doivent être lavés et rincés à l'eau courante.

 **Attention ! Danger de brûlure.**

 Pendant les cycles de lavage du cappuccinatore, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude, de vapeur et des résidus de lait.

 Ne pas rapprocher les mains ou d'autres parties du corps de ces éléments, avant la fin du cycle de nettoyage.

Cette opération a pour but d'éliminer tous les dépôts de graisse et de tartre, qui se sont formés pendant le flux et l'émulsion du lait.

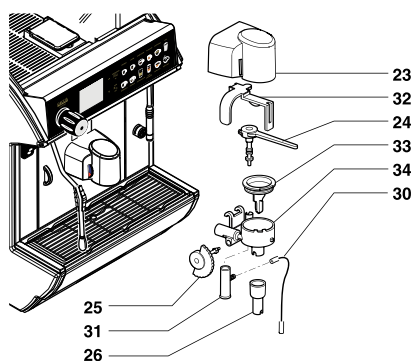
Sans ce cycle de lavage, on risque de favoriser la solidification des dépôts susceptibles de compromettre les performances du cappuccinatore.

Cette opération a pour but d'éliminer tous les dépôts de graisse et de tartre, qui se sont formés pendant le flux et l'émulsion du lait.

Sans ce cycle de lavage, on risque de favoriser la solidification des dépôts susceptibles de compromettre les performances du cappuccinatore.

Pour nettoyer séparément les éléments du groupe Cappuccinatore, il faut enlever :

- la protection supérieure en la tirant vers soi-même ;
- extraire le Cappuccinatore en le tirant vers soi-même ;
- la fourchette ;
- le levier de réglage de la crème ;
- le levier de réglage de la température ;
- le bouchon du corps du Cappuccinatore ;
- le raccord de raccordement du tuyau d'aspiration au corps du Cappuccinatore ;
- la buse de distribution du lait ;
- le tuyau d'aspiration du lait.



- 23 protection supérieure
- 24 Levier de réglage de la crème
- 25 Levier de réglage de la température
- 26 buse de distribution du lait
- 29 Cappuccinatore
- 30 Tuyau d'aspiration du lait
- 31 raccord
- 32 fourchette
- 33 Bouchon du corps du Cappuccinatore

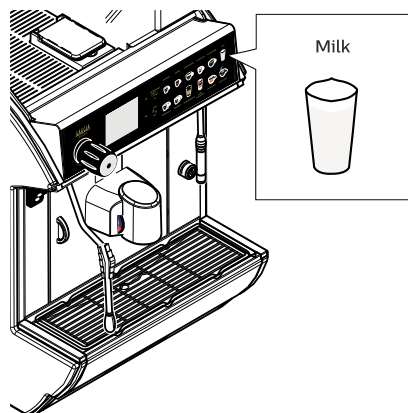
Cycle de nettoyage des tuyaux

Pour exécuter un cycle de nettoyage des tuyaux il faut :

- introduire le tuyau d'aspiration du lait dans un récipient avec de l'eau

⚠ L'eau ne doit pas être chaude.

- appuyer sur la touche indiquée dans la figure



- attendre que la distribution de l'eau soit terminée.

⚠ Les opérations décrites ci-après doivent être effectuées avec la machine en service et sous pression.

Nettoyage périodique

Cette opération doit être effectuée toutes les 30 minutes en cas d'emploi continu du cappuccinatore.

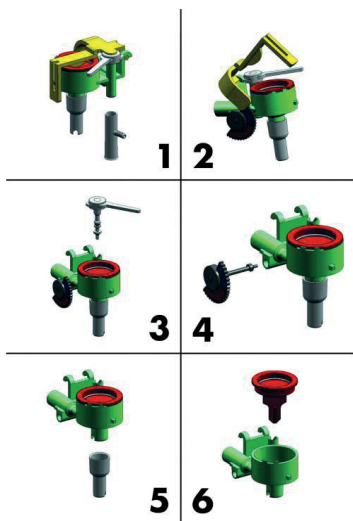
- Retirer le tuyau du réservoir à lait et le laver à l'eau froide.
- Appuyer sur la touche de distribution du lait pour nettoyer le cappuccinatore.

⚠ Nous conseillons d'effectuer le cycle décrit ci-dessus au moins deux fois avec un écart d'une minute l'un de l'autre.

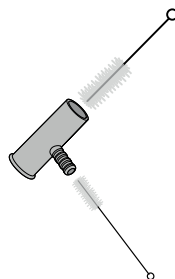
Nettoyage du soir du cappuccinatore

À effectuer à la fin de la journée de travail.

- Remplir un réservoir d'un demi litre d'eau froide et d'une dose de détergent liquide (voir instructions du produit).
- Retirer le tuyau d'aspiration du réservoir à lait et le plonger dans la solution détergente.
- Appuyer sur la touche LAIT et l'eau sortira de la buse de distribution du cappuccino. Le message LAIT s'affiche à l'écran. Continuer à distribuer la boisson à base de lait, jusqu'à l'épuisement du liquide.
- Le détergent sera aspiré automatiquement et il sortira de la buse du cappuccinatore.
- Le cycle de lavage terminé, enlever le couvercle chromé.
- Démontez le cappuccinatore :
 - Tirer délicatement vers le bas et retirer le connecteur du tuyau de lait, situé sur le côté du cappuccinatore.
 - Tirer et ôter le cappuccinatore frontalement.
 - Désassembler complètement le cappuccinatore et démonter les cinq parties.
 - Préparer une nouvelle dose de solution détergente (voir cidessus) et y plonger les parties du cappuccinatore.
 - Laver chaque partie à l'aide d'une éponge et éliminer tous les résidus organiques, ensuite, plonger à nouveau le cappuccinatore dans la solution pendant au moins deux heures.
 - Remonter les composants.
 - Réinstaller le cappuccinatore dans la machine, introduire le connecteur du tuyau du lait, situé sur le côté du cappuccinatore et replacer le couvercle chromé.



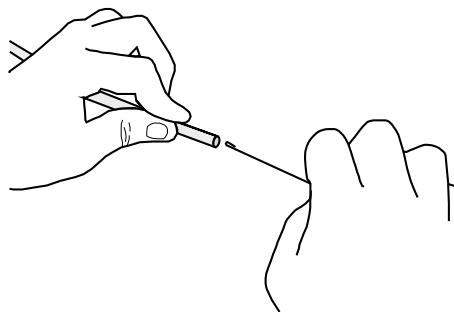
- Nettoyer les trous A et B à l'aide des écouvillons prévus à cet effet (voir la figure).



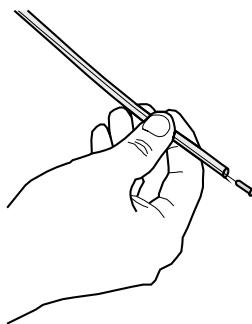
- Rincer en faisant couler au moins un demi litre d'eau froide à travers le cappuccinatore.

Nettoyage du tuyau du cappuccinatore

- Ôter le tuyau depuis le raccord du cappuccinatore ainsi que depuis le récipient du lait.
- Introduire l'écouvillon dans le tuyau (voir la figure).



- Tirer vers l'extérieur; répéter cette opération deux fois.



10.3 Entretien curatif

Toutes les réparations et les remplacements de composants font partie de l'entretien curatif.

Ces opérations doivent être exécutées seulement par le Technicien d'entretien.

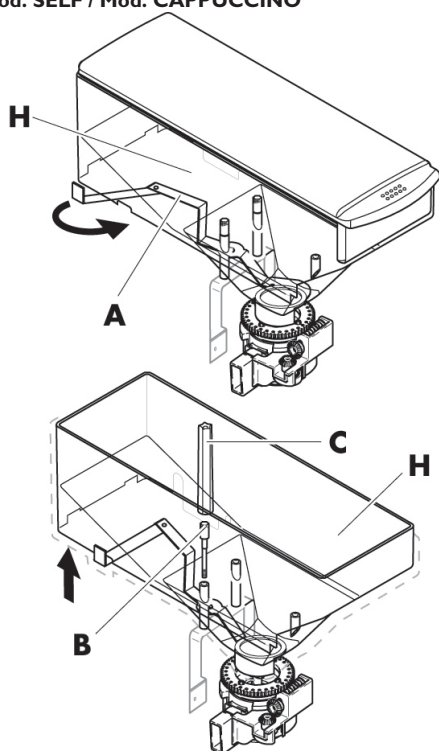
10.3.1 Blocage du moulin à café

- La présence d'un corps étranger dans le café en grains peut provoquer le blocage des meules et par conséquent le blocage de la machine : le message « ERREUR MEULE » s'affiche.
- Dans ce cas-là, il est nécessaire d'ouvrir le moulin à café et d'enlever le corps étranger.

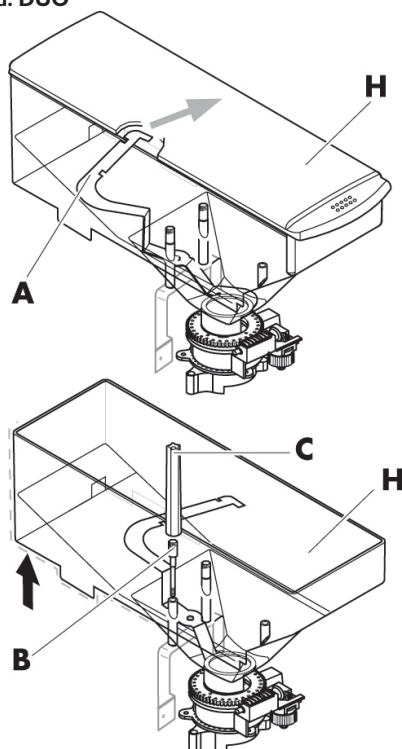
10.3.1.1 Démontage/montage du moulin à café

- Fermer la cloison du réservoir à café ;
- Enlever les vis du réservoir à l'aide de l'outil fourni. Retirer le réservoir de la machine en le tirant vers le haut.

Mod. SELF / Mod. CAPPUCCINO

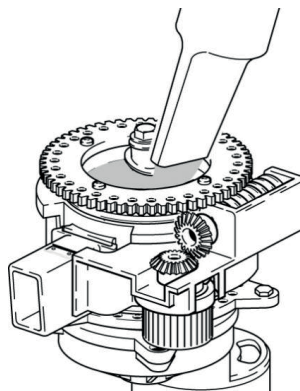


Mod. DUO

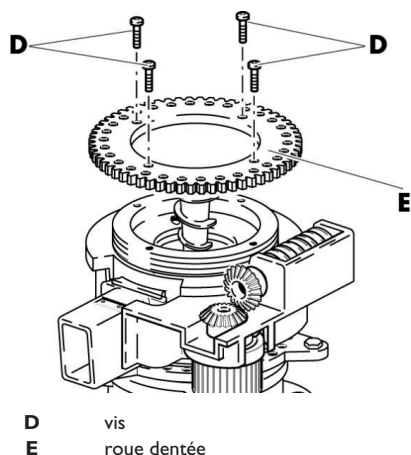


- A** cloison
- B** vis
- C** outil fourni
- H** réservoir à café

- À l'aide d'un aspirateur, enlever les grains de café de l'entrée du moulin à café.

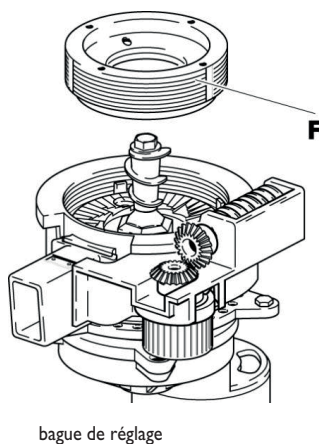


- Enlever les vis.
- Enlever la roue dentée.



- Dévisser et ôter la bague de réglage et nettoyer les deux meules à l'aide d'un aspirateur et d'un pinceau.

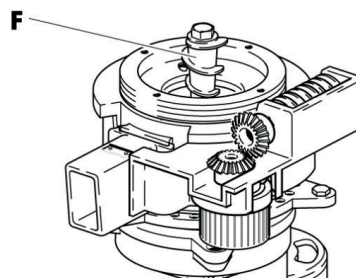
 Vérifier l'état d'usure des meules. Remplacer les meules si elles sont endommagées.



Pour réassembler le moulin à café, s'en tenir aux instructions suivantes :

- Visser à la fin de course la bague de réglage et donc la desserrer d'un demi tour.

 Le desserrage d'un demi tour de la bague de réglage est fondamental, afin d'éviter le blocage et l'endommagement des meules.

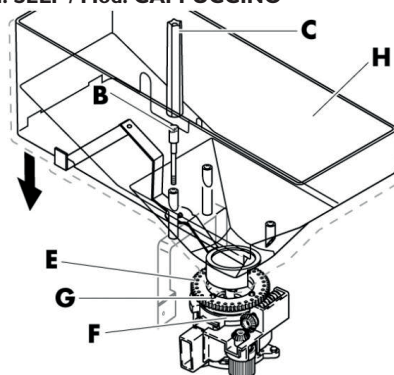


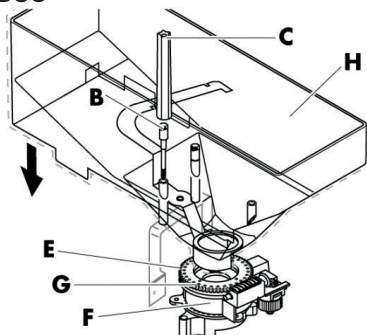
- Repositionner la roue dentée et la bloquer en serrant les vis.
- Repositionner le réservoir à café.

 Faire attention au positionnement de la garniture : elle doit entrer correctement dans la roue dentée et dans la bague.

- Fixer le réservoir en serrant les vis au moyen de l'outil.

Mod. SELF / Mod. CAPPUCCINO

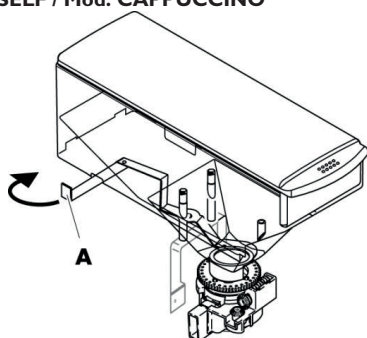
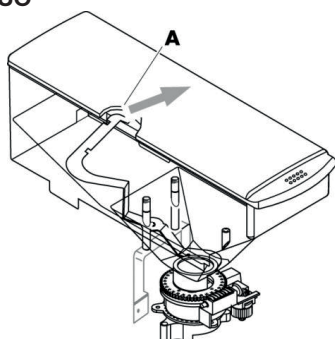


Mod. DUO

- Ouvrir la cloison.



Pour que la machine puisse recommencer à fonctionner régulièrement, il est nécessaire de régler de nouveau la mouture.

Mod. SELF / Mod. CAPPUCCINO**Mod. DUO****A**

cloison

II DÉPANNAGE

Ci de suite sont indiquées les anomalies éventuelles de fonctionnement de la machine.

Si la case « Remarques / Interventions suggérées » contient le symbole du Technicien d'entretien, cela signifie que l'intervention doit être effectuée par le Technicien d'entretien.

Problème	Cause	Remarques / Interventions suggérées
La machine ne s'allume pas	Tension absente	S'assurer :
		que la fiche soit branchée
		que l'interrupteur onipolaire (si présent) soit allumé
		contrôler les fusibles de l'installation électrique vérifier les connexions électriques
L'écran affiche : « Tiroir a marc rempli »	Le tiroir à marc est rempli	Vider le tiroir à marc et le remettre en place correctement
Erreur meule	Le moulin à café est bloqué	Nettoyer le moulin à café (voir la section « Blocage du moulin à café »)
À la place du café, ne sort que de l'eau	On a pressé la touche de sélection café prémoulu sans avoir rempli le compartiment à café en poudre	Introduire la dose de café dans le compartiment et répéter le cycle
Ni eau ni vapeur ne sortent	Le trou de la buse de vapeur/eau chaude est engorgé	Le nettoyer avec une aiguille très fine
Le café coule trop rapidement	La mouture est trop grosse	La régler sur un degré plus fin
Le café coule trop lentement	La mouture est trop fine	Le régler sur un degré plus grossier
Le café n'est pas assez chaud	La tasse n'est pas préchauffée	Préchauffer la tasse sur la plaque chauffe-tasses
	La machine n'a pas encore atteint la température idéale	Attendre que la machine atteigne la température optimale
Le café ne mousse pas	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais, la poudre de café moulue est trop fine ou trop grosse	Changer de mélange de café ou contrôler le degré de mouture (si prémoulu)
La machine se chauffe trop lentement, le débit d'eau est limité	Le circuit de la machine est bouché par le calcaire	Détartrer la machine
Le groupe de distribution ne peut pas être démonté	Le groupe de distribution du café ne se trouve pas dans sa position correcte	Mettre la machine hors circuit et la remettre en marche avec l'interrupteur général
Le groupe de distribution de café ne peut pas être introduit	Le groupe de distribution du café ne se trouve pas dans sa position correcte	Tourner manuellement le groupe jusqu'à ce qu'il se trouve dans la position base, en faisant correspondre la référence sur l'arbre avec la flèche
Le Cappuccinatore ne distribue pas de lait	La température du lait à employer n'est pas assez basse (voir avertissements)	Tourner le levier de réglage de la température vers le bas
	Le conteneur du lait est vide	Remplir le réservoir à lait

12 STOCKAGE - ÉLIMINATION

12.1 Repositionnement dans un endroit différent

Si l'appareil doit être repositionné dans un autre endroit, il faut :

- débrancher l'appareil des réseaux d'alimentation ;
- effectuer le nettoyage général de l'appareil comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien » ;
- réinsérer tous les composants et fermer les volets ;
- Soulever et positionner l'appareil au lieu d'attribution.

12.2 Inactivité et stockage

Au cas où l'appareil doit être stocké ou inactivé pendant une longue période, il est nécessaire d'effectuer les mêmes opérations indiquées à la section « Repositionnement dans un endroit différent » et donc il faudra :

- envelopper l'appareil dans un drap pour le protéger de la poussière et de l'humidité ;
- s'assurer que l'appareil se trouve dans un endroit approprié (la température ne doit pas être inférieure à 1°C) ayant soin de ne pas superposer des cartons ou des équipements.

13 INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE



INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif Italien n° 151 du 25 juillet 2005, « Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets ».

Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil ou sur son emballage indique qu'à la fin de son cycle de vie utile, ce produit doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte sélective de cet appareil à la fin de sa vie utile est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui veut se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que ce dernier a adopté pour permettre la collecte sélective de l'appareil qui arrive à la fin de sa vie utile.

La collecte sélective adéquate grâce à l'envoi du vieil appareil dans un centre spécialisé en recyclage, au traitement et à l'élimination de ce type de déchets compatible avec l'environnement permet de sauvegarder l'environnement et contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'appareil est constitué.

L'élimination abusive du produit de la part de son détenteur implique l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

