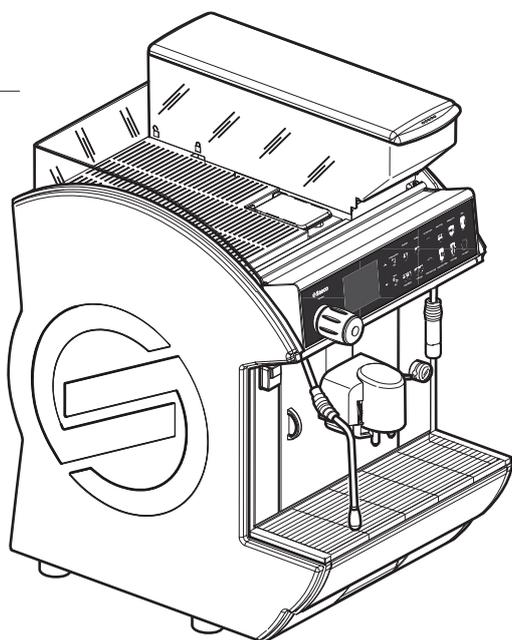
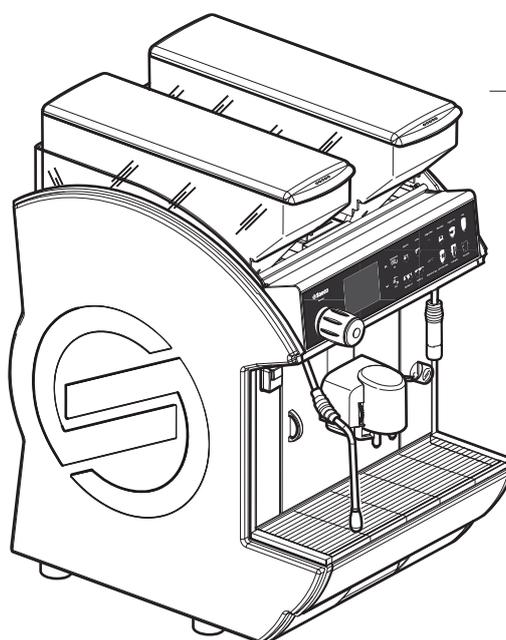


IDEA RST



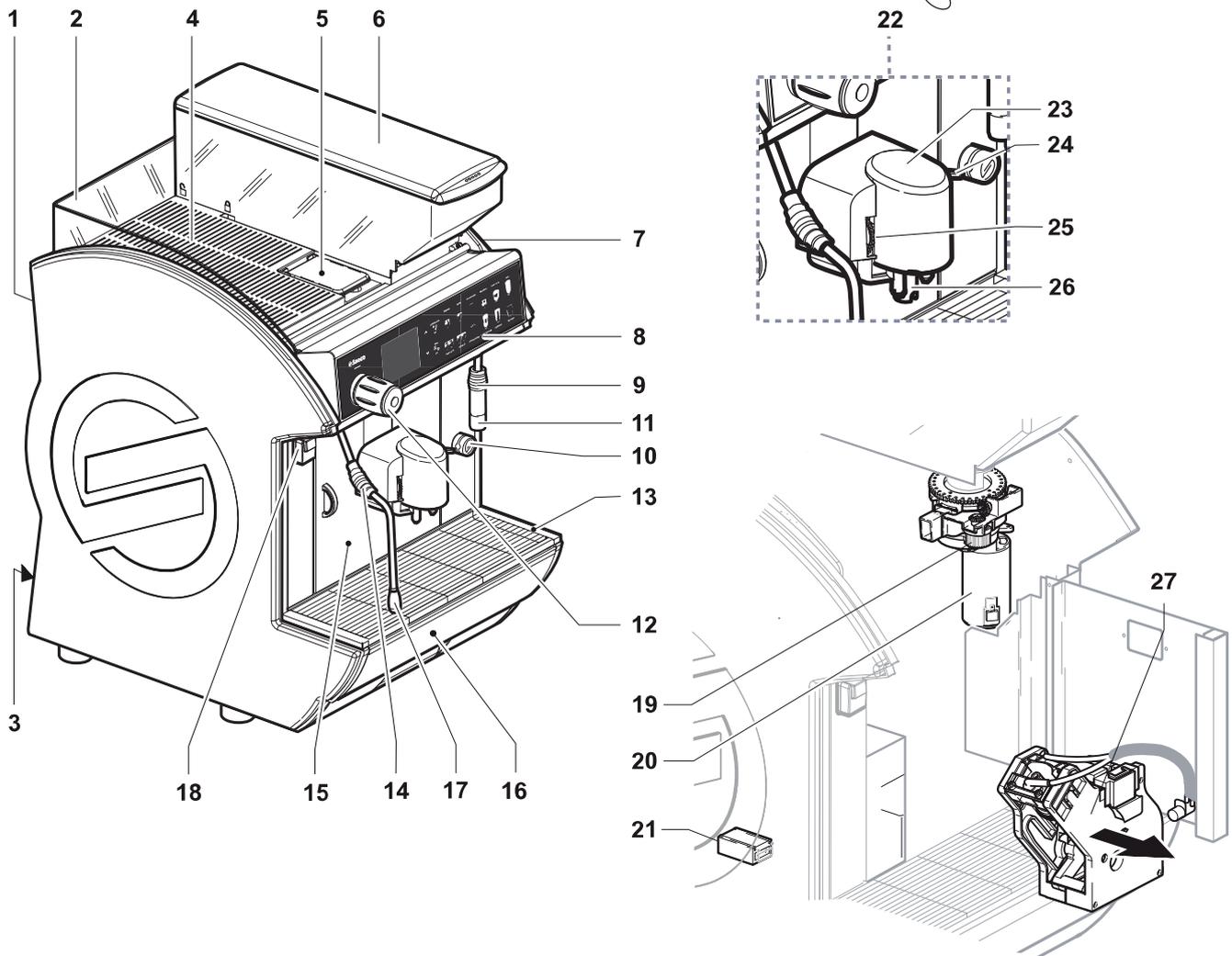
Type: CAPO20/A/B



Type: CAPO20B 2M

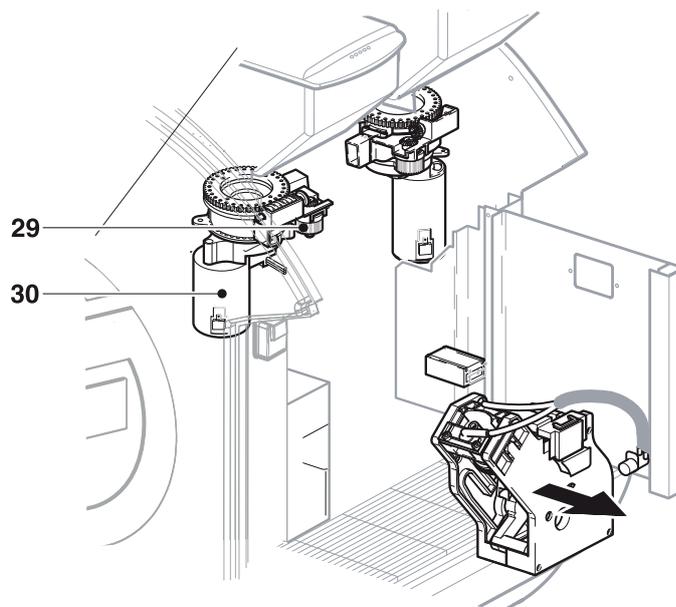
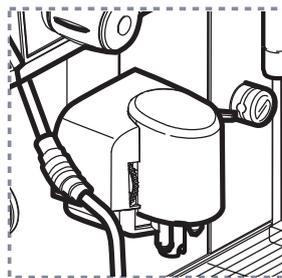
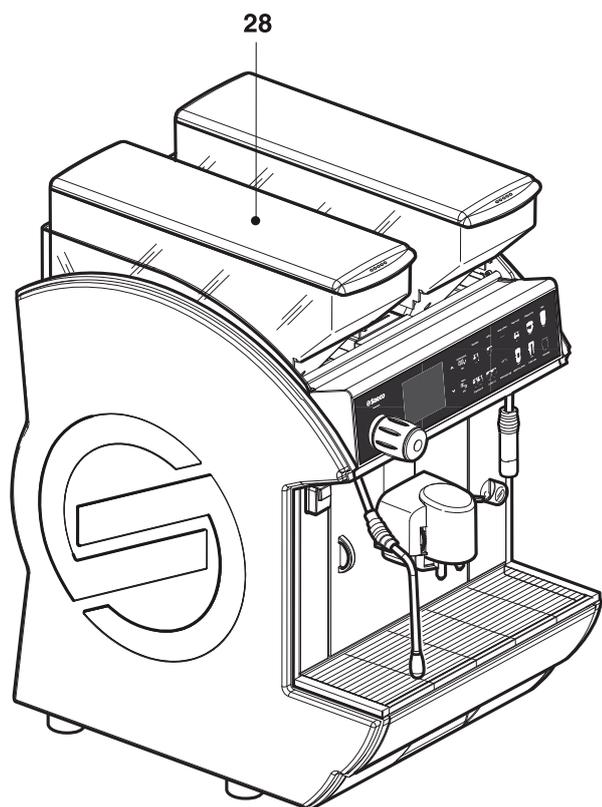
PIÈCES PRINCIPALES

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA / Mod. POWER STEAM / Mod. SELF



1	Panneau gauche	15	Volet
2	Protection	16	Tiroir à marc
3	Panneau arrière	17	Buse de distribution de la vapeur (équipement COFFEE exclu)
4	Pl. chauffe-tasses	18	Interrupteur général
5	Trappe pour café prémoulu (équip. CAPPUCCINO USA exclu)		« 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 COFFEE exclu)	22	Groupe de distribution du café
12	Robinet de distribution de la vapeur (équipement COFFEE 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

- ⚠ Uniquement usage profess.
- ⚠ 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.
- ⚠ N'installez pas l'appareil 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, conformez-vous aux réglementations nationales applicables.
- ⚠ 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.
- ⚠ Il est recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant différentiel nominal au plus égal à 30 mA.
- ⚠ Raccordez 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 bars), voir les données sur la plaquette.
- ⚠ En cas de remplacement des tuyaux de remplissage, vous devez utiliser le nouveau kit de tuyaux fourni avec l'appareil et non le vieux kit.
- ⚠ L'accès au parties internes est réservé aux personnes ayant les connaissance et l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
- ⚠ N'effectuez pas le nettoyage interne si la machine est allumée ou la fiche est branchée. N'utilisez jamais de jets d'eau ou de détergents.

TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES PRINCIPALES	2
1 INTRODUCTION AU MANUEL	6
1.1 AVANT-PROPOS	6
1.2 SYMBOLES UTILISÉS	7
2 INFORMATIONS SUR L'APPAREIL	8
2.1 INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR	8
2.2 UTILISATION PRÉVUE DE L'APPAREIL	8
2.3 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	8
2.4 DONNÉES TECHNIQUES	9
3 SÉCURITÉ	10
3.1 AVANT-PROPOS	10
3.2 CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	10
3.3 QUALITÉS REQUISES DES OPÉRATEURS	11
3.4 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	11
3.5 RISQUES RÉSIDUELS	11
4 MANUTENTION ET STOCKAGE	12
4.1 DÉCHARGEMENT ET MANUTENTION	12
4.2 STOCKAGE	12
5 INSTALLATION	13
5.1 AVERTISSEMENTS	13
5.2 DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT	14
5.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU	15
5.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	16
6 DESCRIPTION DES COMMANDES	17
6.1 COMMANDES	17
7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHÉ	19
7.1 REMPLISSAGE DE CAFÉ EN GRAINS	19
7.2 REMPLISSAGE DE CAFÉ PRÉMOULU	19
7.3 RÉGLAGE DE LA CRÈME	19
7.4 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	19
7.5 RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE	20
7.6 PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL	20
7.7 LAVAGE DES PARTIES EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES	20
7.8 UTILISATION DE L'APPAREIL	20
8 MENU DE PROGRAMMATION ET D'ENTRETIEN	21
8.1 DESCRIPTION DES TOUCHES DE PROGRAMMATION	21
8.2 MENU DE PROGRAMMATION	21
9 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION	46
9.1 ÉTATS DE LA MACHINE	46
9.2 MISE EN MARCHÉ MANUEL	46
9.3 MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE PROGRAMMÉE	46
9.4 MISE EN MARCHÉ MOMENTANÉE À PARTIR DE LA VEILLE	46
9.5 SÉLECTION DES BOISSONS	46
9.6 VAPEUR	48
9.7 PROGRAMMATION DES TOUCHES DE DISTRIBUTION	48
9.8 MESSAGES AFFICHÉS	49
9.9 ARRÊT DE LA MACHINE	49
10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	50
10.1 NOTES GÉNÉRALES POUR LE BON FONCTIONNEMENT	50
10.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE ROUTINE	50
10.3 ENTRETIEN CURATIF	55
11 DÉPANNAGE	57
12 STOCKAGE - ÉLIMINATION	58
12.1 REPOSITIONNEMENT DANS UN ENDROIT DIFFÉRENT	58
12.2 INACTIVITÉ ET STOCKAGE	58
13 INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE	59

I INTRODUCTION AU MANUEL

I.1 Avant-propos

 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.

 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.

 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.

 Avant d'effectuer une opération quelconque, consulter ce manuel.

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

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. Saeco est une marque enregistrée de Koninklijke Philips N.V., dont l'utilisation est permise en vertu d'une licence octroyée par Koninklijke Philips N.V.

I.2 Symboles utilisés

Le présent manuel contient plusieurs types d'avertissements servant à indiquer un danger ou le niveau de compétence requis.

Le symbole est complété par un message expliquant les procédures et fournissant des informations utiles.

Attention

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

Interdiction

Ce symbole est utilisé pour mettre en évidence des actions ou des opérations qu'on ne doit pas effectuer.

Important

Éveille l'attention sur un sujet particulièrement important.

Machine éteinte

Opérations à effectuer avec l'alimentation électrique coupée.

Utilisateur

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

Technicien d'Entretien

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 ;
- à base de café prémoulu (équipement DUO et CAPPUCCINO USA exclu) ;
- à base de lait et café en grains moulu sur l'instant (équipement CAPPUCCINO et CAPPUCCINO USA).
- d'eau chaude et de vapeur d'eau (équipement COFFEE 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.

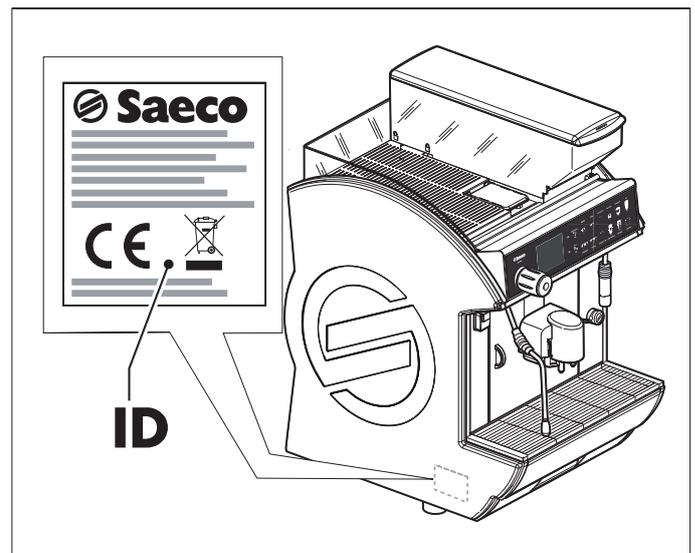
Tout usage impropre de l'appareil entraîne immédiatement l'annulation de la garantie et relève le Fabricant de toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et/ou aux choses.

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 :

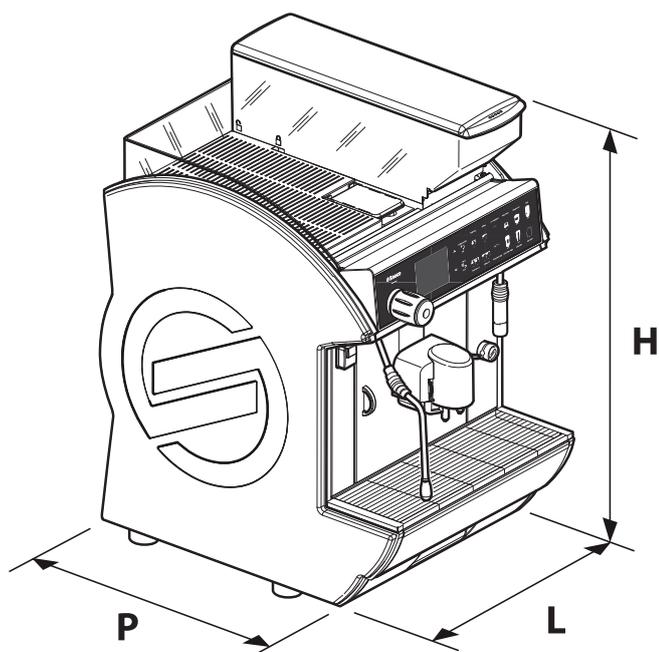
- nom du Fabricant ;
- marques de conformité ;
- modèle ;
- numéro de série ;
- année et mois de fabrication ;
- tension d'alimentation (V) ;
- fréquence d'alimentation (Hz) ;
- puissance électrique absorbée (W) ;
- nombre des phases de la ligne électrique (PH) ;
- pression admissible dans le réseau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

 Lors de la demande d'intervention aux Centres d'Assistance Agréés, indiquer le modèle et le numéro de matricule.

2.4 Données Techniques

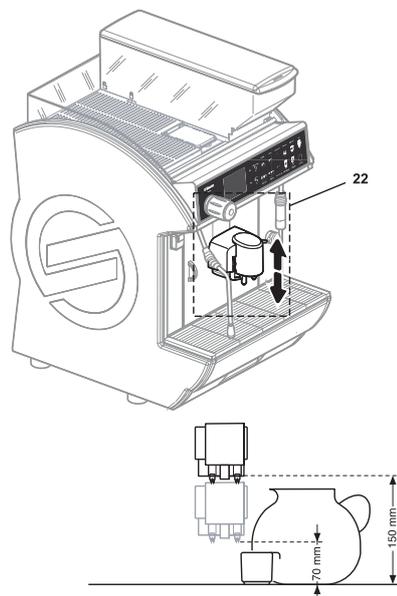


Dimensions (l x h x p)		410 x 695 x 550 mm
Tension d'alimentation		230V/400V 2N
Longueur du câble d'alimentation		1 500 mm
Puissance absorbée	Mod. LUXE	voir la plaque signalétique
	Mod. COFFEE	voir la plaque signalétique
	Mod. CAPPUCCINO	voir la plaque signalétique
	Mod. DUO	voir la plaque signalétique
	Mod. POWER STEAM	voir la plaque signalétique
	Mod. SELF	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. LUXE	53 kg
	Mod. COFFEE	45 kg
	Mod. CAPPUCCINO	54 kg
	Mod. DUO	58,5 kg
	Mod. POWER STEAM	54 kg
	Mod. SELF	45 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

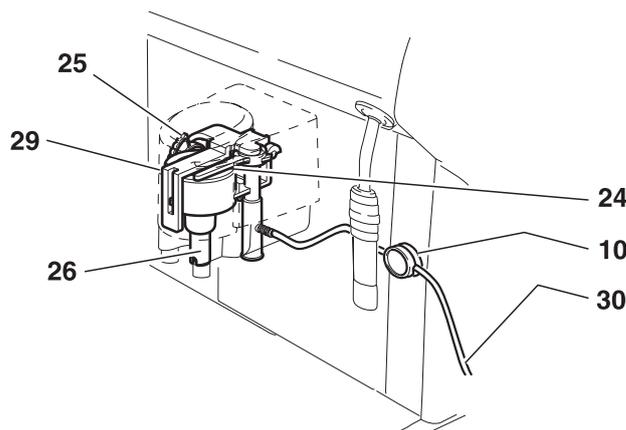


22 Groupe de distribution du café

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 Avant-propos

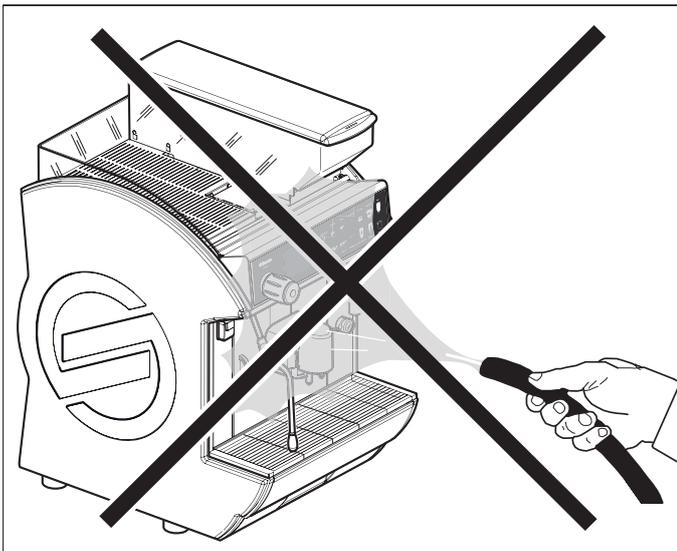
Conformément aux normes et aux directives en vigueur, SAECO VENDING a constitué, auprès de ses établissements, un dossier technique relatif à l'appareil Idea RST, en accueillant les réglementations indiquées ci-dessous lors de la conception :

- | | |
|----------------|-----------------|
| - EN 55014 | - EN 61000-4-4 |
| - EN 6100-3-2 | - EN 61000-4-5 |
| - EN 61000-3-3 | - EN 61000-4-11 |
| - EN 61000-4-2 | - EN 60335-2-75 |
| - EN 61000-4-3 | - EN 60335-1 |

3.2 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.

⚠ N'installez pas l'appareil 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.

3.3 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 d'Entretien

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.

3.4 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 suppressions 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 (Équipement COFFEE exclu)

- 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 »).

3.5 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 (équipement COFFEE exclu).

 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.

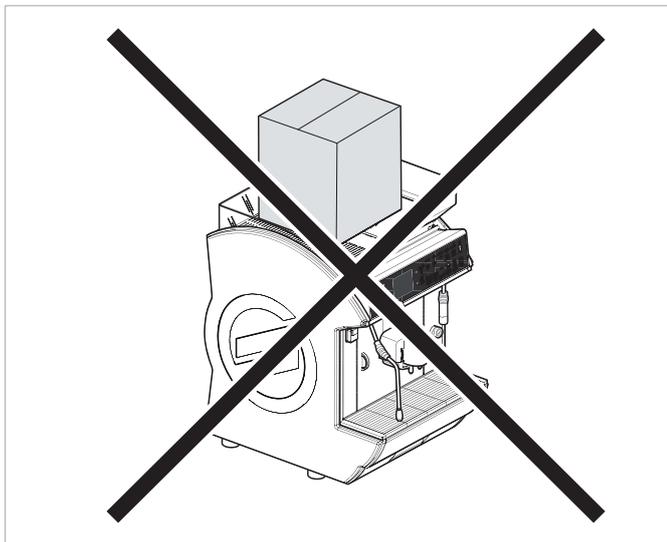
 Éviter de :

- 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 ;
- Si l'appareil n'est pas installé tout de suite, il devra être stocké dans un local abrité et conforme aux dispositions suivantes



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° ;

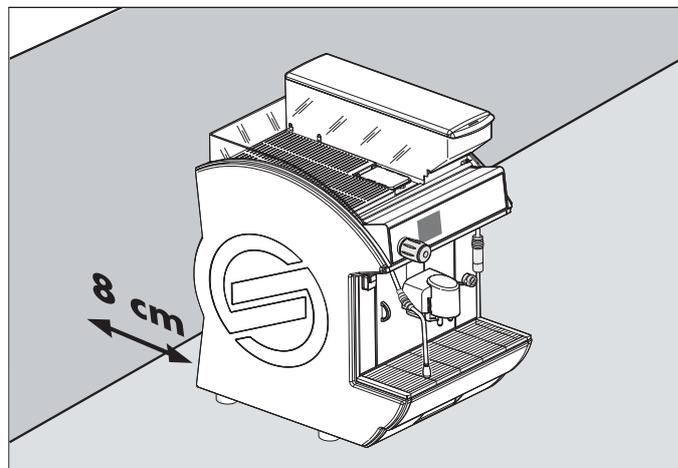
👉 S'assurer que le plan destiné à l'installation de la machine ait des dimensions et une robustesse adéquates à soutenir la machine en toute sécurité.

⚠ 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

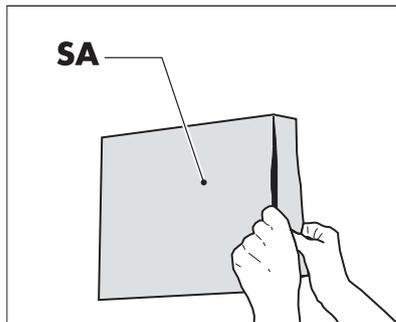
S'assurer, lors de la réception de l'appareil, que celui-ci n'a subi aucun dommage pendant le transport, que l'emballage n'a pas été manipulé et qu'il ne manque donc pas de pièces à l'intérieur de l'emballage.

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.

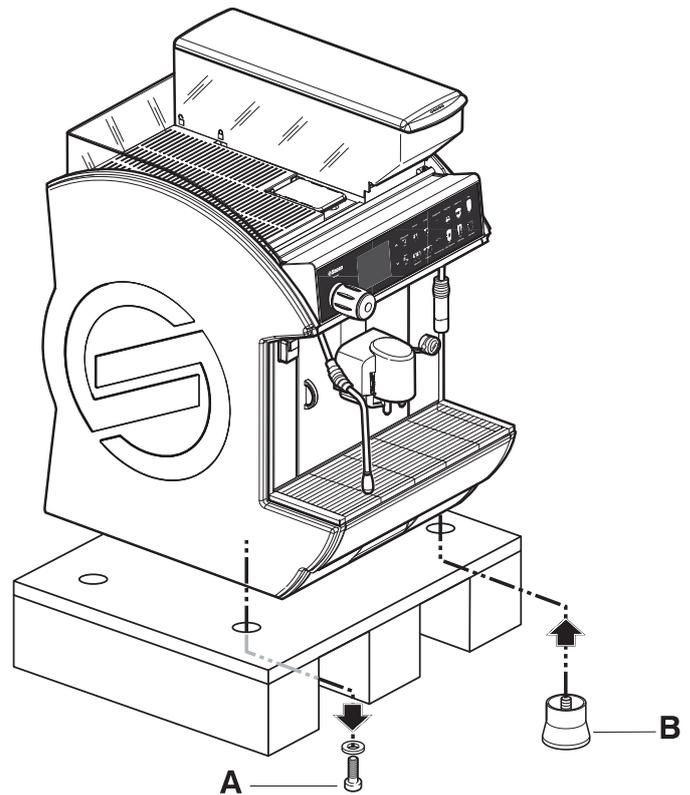
Une enveloppe appelée « BOÎTE À ACCESSOIRES » est fournie avec l'appareil. Elle contient les objets suivants :

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



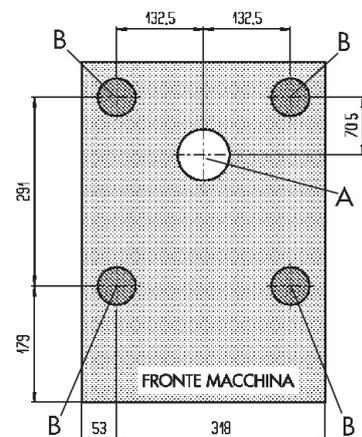
SA Boîte à accessoires

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 \varnothing 100 mm sur la table.



A trou de \varnothing 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, conformez-vous aux réglementations nationales applicables.

 Vérifiez que le réseau de distribution de l'eau est : de l'eau potable avec pression comprise entre 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 et 8 bars).

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

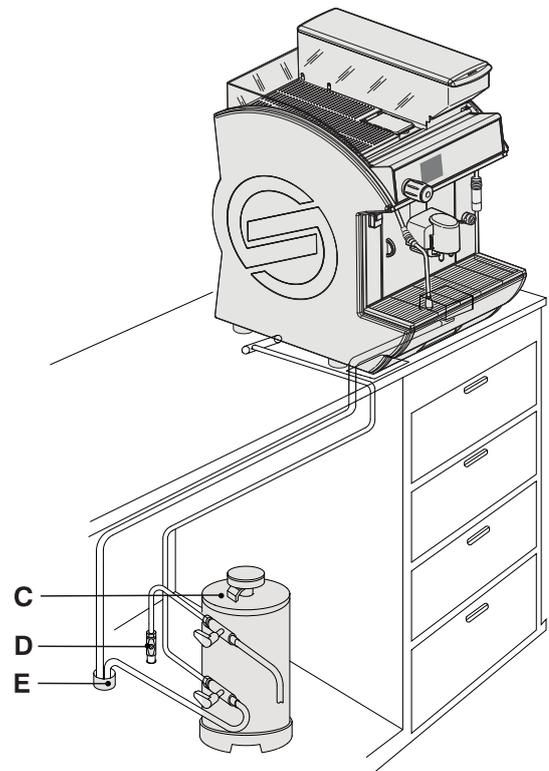
 Nous conseillons d'alimenter la machine en eau traitée par un dispositif détartrant, surtout en cas d'eau à contenu élevé de sels de calcium et magnésium (eau dure).

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

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

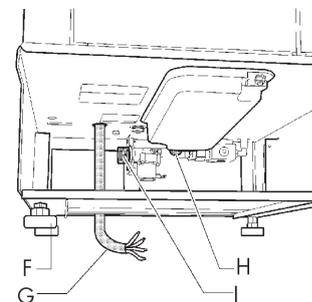
 Si la machine doit être placée dans un autre endroit il faut remplacer l'ensemble de raccordement avec un nouveau (tuyau de raccordement au réseau de distribution d'eau).

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



C Adouciss.
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 au réseau électrique

⚠ Le Technicien d'Entretien chargé de l'installation de l'appareil devra s'assurer que :

- l'installation d'alimentation est conforme aux consignes de sécurité en vigueur ;
- la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.

⚠ En cas de doutes, ne pas procéder à l'installation et faire contrôler l'installation de façon approfondie par du personnel qualifié et autorisé à effectuer ces tâches.

⚠ S'assurer par ailleurs que l'installation électrique à laquelle est branché l'appareil possède les caractéristiques adéquates pour supporter la charge maximale demandée et indiquée sur la plaque signalétique.

👉 Contrôler que la fiche du câble d'alimentation est facilement accessible, même après l'installation.

⚠ 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 l'appareil de la ligne d'alimentation électrique en cas de nécessité.

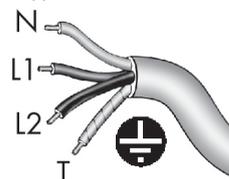
⚠ En cas d'endommagement, le cordon d'alimentation doit être remplacé par le technicien d'entretien.

- Introduire le cordon d'alimentation électrique dans le trou désigné (voir le chapitre « Déballage et emplacement »).
- Brancher l'appareil à la ligne électrique à l'aide du cordon d'alimentation.

REMARQUE

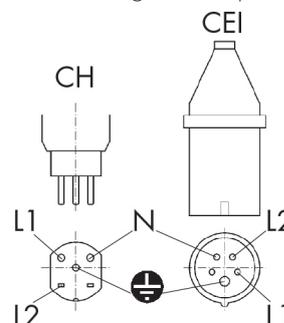
En cas d'installations dotées de courant biphasé à 400 V, utiliser les phases de sorte que la machine soit alimentée en courant monophasé à 230 V. Pour le raccordement monophasé à 230 V, demander le kit correspondant pour l'installation (cod. I034.R09).

- Cordon d'alimentation type H07RNF section 4x2,5 mm²



N	Neutre - Bleu
L1	Phase - Marron
L2	Phase - Noir
T	Terre - Jaune/vert

- Raccordement de la fiche à la ligne électrique biphasée à 400 V2N~



CH	Suisse
CEI	conforme à la norme CEI

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

⚠ L'interrupteur omnipolaire doit être adapté à l'absorption de la machine et capable d'intercepter toutes les polarités de la tension.

⚠ Vérifier que les câbles électriques de l'installation soient proportionnels avec l'absorption de la machine.

6 DESCRIPTION DES COMMANDES

6.1 Commandes

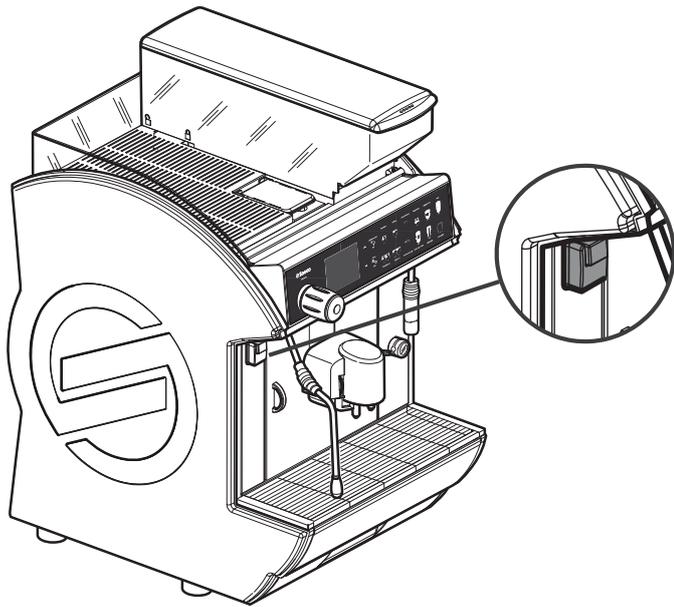
L'appareil est équipé des commandes suivantes :

- 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.



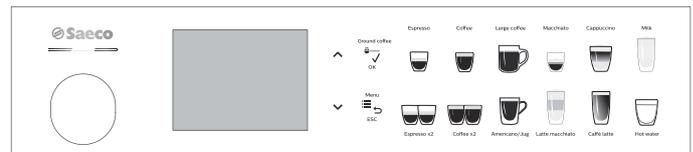
⚠ L'interrupteur général en position « 0 » ne garantit pas l'absence de courant à l'intérieur de la machine.

⚠ 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 ».

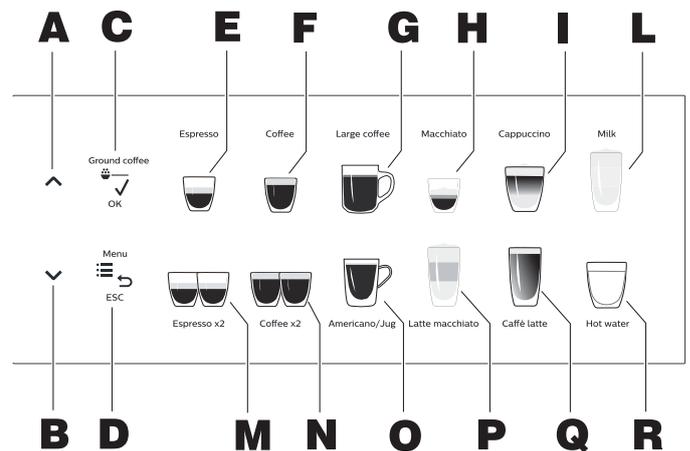
6.1.2 Bandeau de commande

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

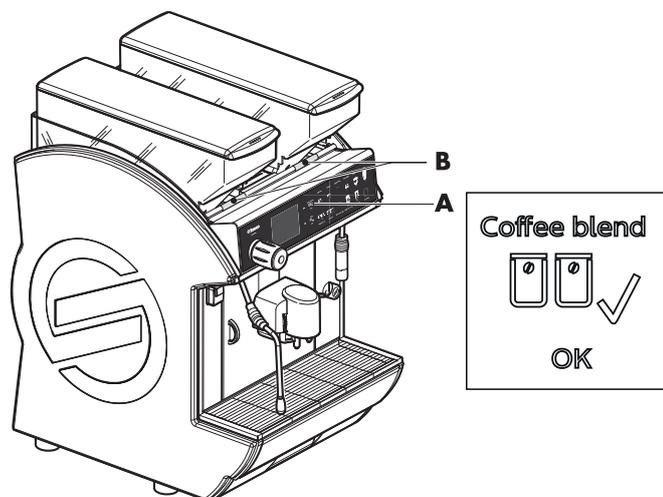


6.1.3.2 Sélection des réservoir

(uniquement pour modèle DUO)

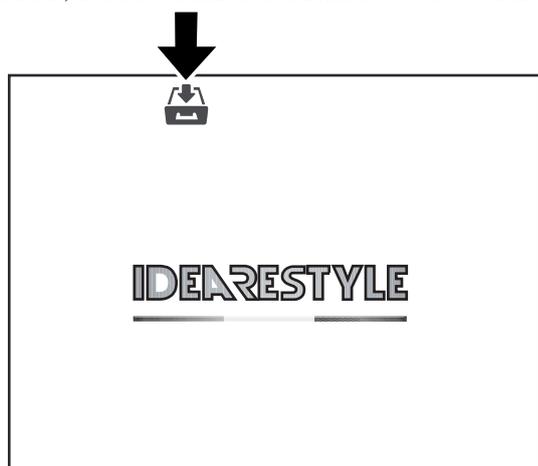
La version Duo est équipée de 2 réservoirs à café et de deux moulins à café. Cela permet de doubler la quantité de produit distribuable ou bien d'insérer deux produits de différente qualité.

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.



6.1.3.3 Fonction lance vapeur automatique

(uniquement modèles avec lance vapeur automatique)

Pour activer la vapeur à l'aide de la lance vapeur automatique, appuyer sur la touche dans la figure pendant 2 secondes.

La distribution de la vapeur s'arrête automatiquement dès que la température présélectionnée est atteinte.

La distribution de la vapeur peut être interrompue à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche.

Power steam



La température de fin de distribution de la vapeur peut être réglée à l'aide du menu de configuration des boissons 19. Autosteam. Il est également possible de régler la température de fin de distribution en positionnant la lance vapeur immergée dans le lait ou dans l'eau à chauffer et en gardant la touche enfoncée, comme le montre la figure, jusqu'à ce que la température souhaitée est atteinte. La température atteinte lorsqu'on relâche la touche est mémorisée pour les distributions de vapeur suivantes.

Lorsque la fonction Auto Steam est activée, l'icône indiquée dans la figure ci-dessous est affichée.

Cette même icône clignote pendant que le réglage de la température est en cours.



 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

(mod. Cappuccino USA exclu)

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

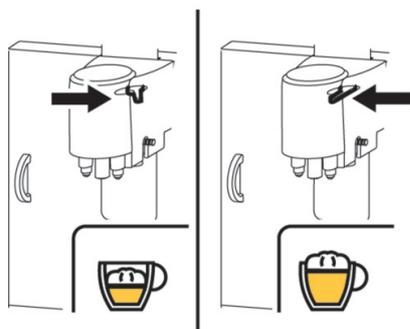
- Appuyer sur la touche « Ground Coffee ».
- Ouvrir la trappe pour café prémoulu et verser 7 grammes de poudre au maximum.
- Fermer la trappe.
- Sélectionner la boisson à distribuer.

☞ 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.

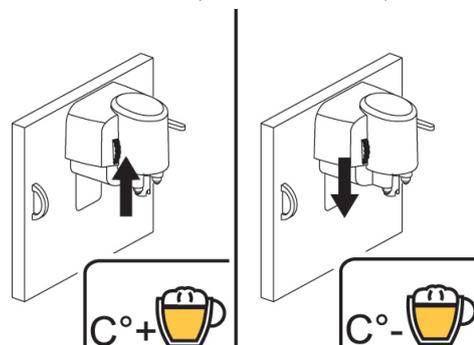


7.4 Réglage de la température

⚠ 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

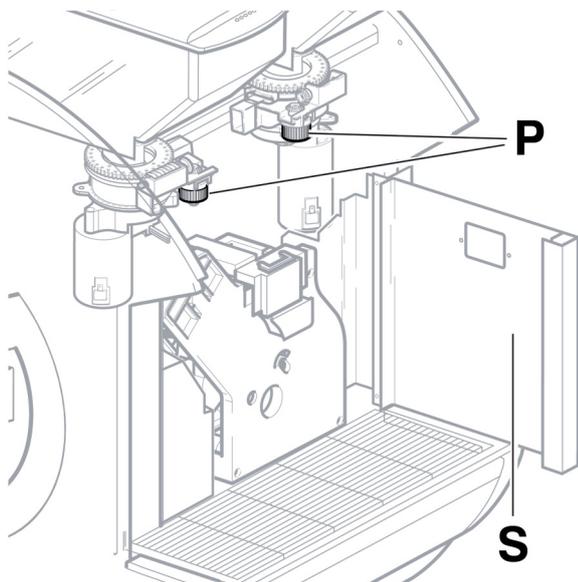
Indépendamment du mélange de café, une mouture très fine (index sur des valeurs basses) augmente la densité, la crème de la boisson et son temps de distribution, vice versa une mouture grosse (index sur des valeurs élevées) en fait diminuer la densité, la crème et le temps de distribution.

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

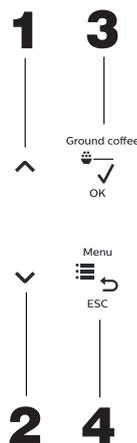
 Ce chapitre explique comment régler ou modifier les paramètres de programmation de l'appareil.

 Il est conseillé de le lire attentivement et de n'intervenir qu'après avoir compris la séquence exacte des opérations à effectuer.

8.1 Description des touches de programmation

Pour parcourir les menus de l'appareil, utiliser les touches indiquées ci-après.

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



Certaines fonctions permettent de programmer une ou plusieurs données (déjà programmées sur des valeurs par défaut).

TOUCHE	Description	FONCTION
1	Up	Passer à l'option précédente dans le même niveau de programmation ; Augmenter la valeur d'une donnée à modifier.
2	Down	Passer à l'option suivante dans le même niveau de programmation ; Diminuer la valeur de la donnée à modifier.
3	OK	Quitter un niveau du menu et passer au niveau suivant ; Préparer une donnée pour la modifier ; 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 modifier les valeurs des données à reprogrammer il faut :

- Sélectionner la fonction.
- Confirmer la fonction par la touche « OK ».

Le curseur va se placer au-dessous de 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.



Les options dans le tableau ci-dessous vont s'afficher :

N° OPT.	OPTION MENU	Mot de passe d'accès
1	RÉGLAGES GÉNÉRAUX	Mot de passe utilisateur
2	Configuration des boissons	Mot de passe utilisateur
3	Entretien	Mot de passe utilisateur
4	Technique	Mot de passe Tech.
5	MENU LAVAGE	Accès libre
6	PROGRAMMATION LAIT	Mot de passe utilisateur
7	Menu essai	Mot de passe Tech.

À côté de chaque option est indiqué le type du mot de passe à saisir pour y accéder.

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.

 Si vous avez oublié votre mot de passe d'accès, contacter directement le fabricant. Il est possible de recevoir le code PUK en communiquant le numéro de série de la machine.

 Si la carte UC a été remplacée, le mot de passe d'accès est le suivant : 1234

8.2.2 Structure du menu de programmation

RÉGLAGES GÉNÉRAUX	
N° OPT.	OPTION MENU
1	Langue
	ITALIANO
	DEUTSCH
	ENGLISH
	FRANÇAIS
	ESPAGNOL
	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 MARCHÉ 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
	20...100%
6	MESSAGES
6.1.	MESSAGE D'ENTRETIEN
6.2.	MESSAGE DE DÉTARTRAGE
7	Mot de passe utilisateur
Configuration des boissons	
N° OPT.	OPTION 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	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.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
11.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
11.3.	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
Entretien	
N° OPT.	OPTION 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

RÉGLAGES GÉNÉRAUX	
4.3.	COMPTEUR ACTUEL
5	Compteurs
5.1.	TOTAL CAFÉ
5.2.	TOTAL EAU
Technique	
MENU LAVAGE	
N° OPT.	OPTION 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		
N° OPT.	INDICATEUR	Description
1	Langue	Activer « OK » dans le menu « LANGUE » pour accéder à la sélection de la langue.
	ITALIANO	
	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	Cette fonction permet de régler la rétro-illumination de l'afficheur entre 20 et 100 %.
	20...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		
N° OPT.	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	
	Standard	
	Élevée	Confirmer « STANDARD », afin d'utiliser en phase de distribution la dose programmée par le technicien d'entretien.
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	

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
	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.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
11.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
11.3.	QUANTITÉ LAIT	
	3...180	
12	FLAT WHITE	Non sélectionnable
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 La température « premier café » est utilisée pour la première distribution lors de la mise en marche de la machine.
	Basse	
	Standard	
	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.

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
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 : « DÉSACTIVÉE », AUCUN rajout d'eau chaude à la boisson.
	Dés.	
	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.
	20...100	
Entretien		
N° OPT.	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. (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 : « DÉSACTIVÉE » : la machine n'effectue pas le lavage. « ACTIVÉE » : la machine effectue le lavage.
	Dés.	
	Act.	
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).
4.1.	VALEUR LIMITE ALARME	L'installateur ou le service chargé de l'entretien du dispositif de détartrage peut configurer 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 car l'utilisation de résines épuisées peut rendre l'eau traitée non potable.
4.2.	VALEUR LIMITE ARRÊT	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	REMARQUE : On ne peut pas remettre les deux fonctions à zéro, et donc on ne peut que les consulter.
Technique		
N° OPT.	OPTION MENU	
1	BEVERAGES SETUP	
1.1	Espresso	
1.1.1	Water quantity	L'option « WATER QUANTITY » montre la quantité d'eau programmée pour distribuer le café et elle s'exprime en impulsions de turbine (flowmeter). Par défaut : 95
	27...2702	
1.1.2	Grinder 1 setting	L'option « GRINDER SETTING » montre la quantité de café programmée pour la distribution et elle s'exprime en impulsions du capteur, placé sur le moteur du moulin à café. L'option « GRINDER SETTING » permet également de vérifier immédiatement la quantité de café programmée. Pour ce faire, ouvrir le volet, enlever le groupe. Après avoir placé le réservoir approprié sous la trémie de sortie du café, appuyer sur la première touche à gauche « 1 café espresso ». La dose programmée est moulue et il est donc possible de vérifier le poids. Par défaut : 60
	40...500	
1.1.3	Grinder 2 setting	Uniquement pour mod. DUO. Il est possible de programmer les quantités de café de chaque boisson en fonction du réservoir sélectionné. Par défaut : 60
	40...500	
1.1.4	Grinder selection	L'option "GRINDER SELECTION" permet de programmer le réservoir par défaut pour la distribution de la boisson indiquée. En sélectionnant "USER" l'utilisateur a la possibilité de choisir le réservoir à son gré.
	Left	
	Right	
	User	

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
I.1.5	Mixing Water %	L'option « MIXING WATER % » concerne le pourcentage d'eau mixée au café. Dans la pratique, la valeur 80% correspond à une distribution de café (la quantité totale est programmée dans l'option « WATER »), dont le café pur représente 80% et le restant 20% indique le café mixé à l'eau chaude. Les valeurs peuvent être programmées de 10 à 100% par des intervalles de 10. Le mélange à la valeur correspondante au 100% n'est pas prévu.
	10...100	Par défaut : 100
I.2	Espresso x2	
I.2.1	Water quantity	Par défaut : 195
	27...2702	
I.2.2	Grinder 1 setting	Par défaut : 80
	40...500	
I.2.3	Grinder 2 setting	Par défaut : 80
	40...500	
I.2.4	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
I.2.5	Mixing Water %	Par défaut : 100
	10...100	
I.3	Café	
I.3.1	Water quantity	Par défaut : 180
	27...2702	
I.3.2	Grinder 1 setting	Par défaut : 60
	40...500	
I.3.3	Grinder 2 setting	Par défaut : 60
	40...500	
I.3.4	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
I.3.5	Mixing Water %	Par défaut : 100
	10...100	
I.4	Coffee x2	
I.4.1	Water quantity	Par défaut : 300
	27...2702	
I.4.2	Grinder 1 setting	Par défaut : 80
	40...500	
I.4.3	Grinder 2 setting	Par défaut : 80
	40...500	
I.4.4	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
I.4.5	Mixing Water %	Par défaut : 100
	10...100	
I.5	LARGE COFFEE	
I.5.1	Water quantity	Par défaut : 210
	27...2702	
I.5.2	Grinder 1 setting	Par défaut : 60
	40...500	
I.5.3	Grinder 2 setting	Par défaut : 60
	40...500	
I.5.4	Grinder selection	

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
	Left	
	Right	
	User	
I.5.5	Cold water (mod.Korea)	
	0...15	Par défaut : 14
I.5.6	Mixing Water % (mod. non Korea)	
	10...100	Par défaut : 100%
I.6	AMERICANO/JUG	Dans la fonction « JUG » (carafe), la machine gère automatiquement les cycles simples et doubles afin de réduire au minimum le temps de distribution. À titre d'exemple, si vous programmez une carafe de 5 doses, en appuyant 5 fois sur la touche correspondante et après sur la touche OK, la machine distribue 2 fois une dose de « double coffee » et 1 fois une dose de « single coffee ».
I.6.1	Water quantity	
	27...2702	Par défaut : 200
I.6.2	Single coffee Grinder 1 Setting	
	40...500	Par défaut : 60
I.6.3	Single coffee Grinder 2 Setting	
	40...500	Par défaut : 60
I.6.4	Double coffee Grinder 1 Setting	
	40...500	Par défaut : 80
I.6.5	Double coffee Grinder 2 Setting	
	40...500	Par défaut : 80
I.6.6	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
I.6.7	Mixing Water %	
	10...100	Par défaut : 100%
I.6.8	2 Hot water	« 2 WATER FACTOR » correspond au coefficient pour lequel la dose d'eau programmée pour la carafe est multipliée, lorsque l'appareil distribue automatiquement une dose double. Les valeurs peuvent varier de 150 à 200. Par défaut : 200%
	150...200	
I.6.9	Max. nbr.Jugs	En réglant la valeur sur 0, le produit est distribué sans confirmer avec la touche OK. Par défaut : 8
	0...8	
I.7	macchiato	(uniquement modèle Cappuccino). L'option « COFFEE & MILK » fait référence à une boisson composée d'une distribution séquentielle de café et de lait chaud. La quantité de lait est programmable en secondes (sec.) après l'ouverture de l'électrovanne correspondante
I.7.1	Type	
	Coffee	
	milk	
	coffee+milk	- coffee+milk le café est distribué avant le lait
	milk+coffee	- milk+coffee : le lait est distribué avant le café
	high speed	- high speed le lait et le café sont distribués en même temps
	Stratified	- Stratified une pause (Breaktime) est prévue entre la distribution du café et du lait, pour avoir deux couches distinctes dans la tasse
I.7.2	Breaktime sec.	
	0...90	Par défaut : 30
I.7.3	Milk quantity	
	3...180	Par défaut : 3
I.7.4	Water quantity	
	27...2702	Par défaut : 100
I.7.5	Grinder 1 setting	
	40...500	Par défaut : 60
I.7.6	Grinder 2 setting	
	40...500	Par défaut : 60
I.7.7	Grinder selection	

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
	Left	
	Right	
	User	
1.7.8	Mixing Water %	
	10...100	Par défaut : 100%
1.8	Latte Macchiato	(uniquement modèle Cappuccino). L'option Lait Noisette permet de programmer une pause entre la distribution du lait et du café, qui peut varier de 0 à 90 sec et qui est programmable dans l'option « BREAKTIME SEC. ».
1.8.1	Type	
	Coffee	
	milk	
	coffee+milk	- coffee+milk le café est distribué avant le lait
	milk+coffee	- milk+coffee : le lait est distribué avant le café
	high speed	- high speed le lait et le café sont distribués en même temps
	Stratified	- Stratified une pause (Breaktime) est prévue entre la distribution du café et du lait, pour avoir deux couches distinctes dans la tasse
1.8.2	Breaktime sec.	
	0...90	Par défaut : 30
1.8.3	Milk quantity	
	3...180	Par défaut : 12
1.8.4	Water quantity	
	27...2702	Par défaut : 40
1.8.5	Grinder 1 setting	
	40...500	Par défaut : 60
1.8.6	Grinder 2 setting	
	40...500	Par défaut : 60
1.8.7	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
1.8.8	Mixing Water %	
	10...100	Par défaut : 100%
1.9	Cappuccino	
1.9.1.	Type	
	Coffee	
	milk	
	coffee+milk	- coffee+milk le café est distribué avant le lait
	milk+coffee	- milk+coffee : le lait est distribué avant le café
	high speed	- high speed le lait et le café sont distribués en même temps
	Stratified	- Stratified une pause (Breaktime) est prévue entre la distribution du café et du lait, pour avoir deux couches distinctes dans la tasse
1.9.2	Breaktime sec.	
	0...90	Par défaut : 30
1.9.3	Milk quantity	
	3...180	Par défaut : 8
1.9.4	Water quantity	
	27...2702	Par défaut : 60
1.9.5	Grinder 1 setting	
	40...500	Par défaut : 60
1.9.6	Grinder 2 setting	
	40...500	Par défaut : 60
1.9.7	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
I.9.8	Mixing Water %	
	10...100	Par défaut : 100%
I.10	Caffelatte	(uniquement modèle Cappuccino)
I.10.1	Type	
	Coffee	
	milk	
	coffee+milk	- coffee+milk le café est distribué avant le lait
	milk+coffee	- milk+coffee : le lait est distribué avant le café
	high speed	- high speed le lait et le café sont distribués en même temps
	Stratified	- Stratified une pause (Breaktime) est prévue entre la distribution du café et du lait, pour avoir deux couches distinctes dans la tasse
I.10.2	Breaktime sec.	
	0...90	Par défaut : 30
I.10.3	Milk quantity	
	3...180	Par défaut : 6
I.10.4	Water quantity	
	27...2702	Par défaut : 80
I.10.5	Grinder 1 setting	
	40...500	Par défaut : 60
I.10.6	Grinder 2 setting	
	40...500	Par défaut : 60
I.10.7	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
I.10.8	Mixing Water %	
	10...100	Par défaut : 100%
I.11	milk	(uniquement modèle Cappuccino)
I.11.1	Type	
	Coffee	
	milk	
	coffee+milk	- coffee+milk le café est distribué avant le lait
	milk+coffee	- milk+coffee : le lait est distribué avant le café
	high speed	- high speed le lait et le café sont distribués en même temps
	Stratified	- Stratified une pause (Breaktime) est prévue entre la distribution du café et du lait, pour avoir deux couches distinctes dans la tasse
I.11.2	Breaktime sec.	
	0...90	Par défaut : 30
I.11.3	Milk quantity	
	3...180	Par défaut : 12
I.11.4	Water quantity	
	27...2702	Par défaut : 80
I.11.5	Grinder 1 setting	
	40...500	Par défaut : 60
I.11.6	Grinder 2 setting	
	40...500	Par défaut : 60
I.11.7	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
I.11.8	Mixing Water %	
	10...100	Par défaut : 100%
I.12	FLAT WHITE	

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
1.12.1.	Type	
	Coffee	
	milk	
	coffee+milk	- coffee+milk le café est distribué avant le lait
	milk+coffee	- milk+coffee : le lait est distribué avant le café
	high speed	- high speed le lait et le café sont distribués en même temps
	Stratified	- Stratified une pause (Breaktime) est prévue entre la distribution du café et du lait, pour avoir deux couches distinctes dans la tasse
1.12.2	Breaktime sec.	
	0...90	Par défaut : 30
1.12.3	Milk quantity	
	3...180	812
1.12.4	Water quantity	
	27...2702	Par défaut : 60
1.12.5	Grinder 1 setting	
	40...500	Par défaut : 60
1.12.6	Grinder 2 setting	
	40...500	Par défaut : 60
1.12.7	Grinder selection	
	Left	
	Right	
	User	
1.12.8	Mixing Water %	
	10...100	Par défaut : 100%
1.13	HOT WATER	L'option « HOT WATER » programme la quantité distribuée en appuyant sur la touche « Eau chaude ». Si cette fonction est désactivée, la distribution peut être interrompue en appuyant à nouveau sur la touche.
1.13.1	Water quantity	
	24...2487	Par défaut : 135
1.13.2	Max. nbr.	En réglant la valeur sur 0, le produit est distribué sans confirmer avec la touche OK.
	0...8	Par défaut : 8
1.14	Power Steam	(uniquement modèle AutoSteam)
	20...100	
2	TEMPERATURES SETUP	
2.1	Low	LOW correspond à la valeur de température de la chaudière du café lors de la distribution continue du café.
	70...120	Par défaut : 80
2.2	High	HIGH correspond à la valeur de température de la chaudière du café après une période de non-utilisation (10 minutes environ)
	70...120	Par défaut : 86
2.3	1st coffee	1ST COFFEE correspond à la valeur de la température que la chaudière atteint lors de la mise en marche de l'appareil
	70...120	Par défaut : 92
2.4	Parameter K1	Valeur pré-réglée d'usine qui ne doit pas être modifiée
	1...50	Par défaut : 7
2.5	Parameter K2	Valeur pré-réglée d'usine qui ne doit pas être modifiée
	1...120	Par défaut : 30
2.6	BU pre-heating	
2.6.1	Warming delay	
	0...99	
2.6.2	Warming dose	
	0...99	
2.6.3	Warming time	
	0...99	
3	PUMPS SETUP	
3.1	Single cup	En sélectionnant « SINGLE CUP », 1 ou 2 pompes destinées à la distribution des doses simples sont validées. (2P par défaut)
	1P	
	2P	
3.2	Double cup	L'option « DOUBLE CUP » permet de valider 2 pompes (2P) ou une pompe unique (1P) pour la distribution d'une double dose. (2P par défaut)

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
	IP	
	2P	
4	PREBREWING SETUP	
4.1	Prebrewing sec.	L'option « PREBREWING » indique le temps d'ouverture de l'électrovanne du café pour tremper la pastille de café. Le temps est programmable entre 0,4 et 3 sec. Par défaut : 2 sec.
	0,4...3	
4.2	Pause sec.	L'option « PAUSE » indique le temps d'arrêt de l'infusion. Le temps est programmable de 1 à 4 sec. Par défaut : 2 sec.
	1...4	
5	MILK PROGRAMMING	
5.1	Drainage sec.	L'option « DRAINAGE » indique le temps d'ouverture de l'électrovanne qui évacue la condensation formée dans la buse dirigeant la vapeur vers le Cappuccinatore. Réglable entre 0 et 8 secondes. Par défaut : 1 sec.
	0...8	
5.2	Cleaning sec.	La fonction « CLEANING » montre la durée du lavage à la vapeur, qui s'effectue à la fin de chaque distribution de lait. Réglable entre 1 et 8 secondes. Par défaut : 3 sec.
	1...8	
5.3	Cappuccinat.Rinsing	L'option « CAPPUCCINAT. RINSING » montre la possibilité de régler le rinçage programmable pour le Cappuccinatore. Cette programmation peut être réglée pour un temps qui varie entre 10 et 120 minutes par des intervalles de 10 minutes. Par défaut : 10 min.
	10...120	
5.4	Cleaning type	
	all	- le lavage démarre aussi bien à la fin du cycle de distribution que après une période de non-utilisation
	after product	- le lavage démarre à la fin du cycle de distribution
	Auto rins.	- le lavage démarre après une période de non-utilisation
5.5	Extra milk quantity	L'option « EXTRA MILK QUANTITY » montre la possibilité de programmer un temps extra de distribution du lait qui est additionné au temps déjà programmé pour le premier lait ou bien le produit mixte. Par défaut : 0
	0...10	
5.6	Extra milk delay	L'option « EXTRA MILK DELAY » montre la possibilité de programmer le retard après lequel la quantité extra peut être appliquée. Par défaut : 0
	0...1800	
6	Counters	la remise à zéro des compteurs s'effectue de la façon suivante : sélectionner le numéro à mettre à zéro, puis appuyer sur OK. Ensuite sélectionner YES ou bien appuyer sur ESC pour annuler.
6.1	Espresso	compteurs avec des valeurs exprimées en cycles
	000000	
6.2	Espresso x2	
	000000	
6.3	Café	
	000000	
6.4	Coffee x2	
	000000	
6.5	AMERICANO/JUG	
	000000	
6.6	LARGE COFFEE	
	000000	
6.7	macchiato	
	000000	
6.8	Latte Macchiato	
	000000	
6.9	Cappuccino	
	000000	
6.10	Caffelatte	
	000000	
6.11	milk	
	000000	
6.12	FLAT WHITE	
	000000	
6.13	HOT WATER	
	000000	
6.14	Coffee boiler lt.	compteurs avec des valeurs exprimées en litres qui montrent approximativement la quantité d'eau circulant dans les différents circuits de l'appareil
	000000	
6.15	Water boiler lt.	

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
	000000	
6.16	Steam boiler lt.	
	000000	
6.17	Total group rinsing	
	000000	
6.18	Grounds	
6.17.1	Visualize after	
	0...150	Par défaut: 25
6.17.2	Stop after	
	0...150	Par défaut: 30
7	SERVICE	
7.1	Visualize after	« VISUALIZE AFTER » représente le nombre de cycles qui, une fois atteint, permet d'afficher le message « SERVICE MESSAGE ».
	0...65500	Par défaut: 65500
7.2	Stop after	« STOP AFTER » représente le nombre de cycles qui, une fois atteint, permet d'afficher le message « SERVICE MESSAGE » et de bloquer le fonctionnement de l'appareil.
	0...65500	
7.3	Actual count	En remettant le compteur actuel à zéro (« ACTUAL COUNT »), la machine se déclenche et la date du service (« SERVICE ») à l'intérieur du menu « SYSTEM DATA » se met à jour automatiquement. La valeur maximum qui peut être affichée correspond à 65535.
	0...65500	En phase de programmation, les compteurs progressent à intervalles de 100 unités par pressions simples et à intervalles différents pour pressions prolongées
8	CSI SETUP	L'option CSI SETUP concerne les systèmes de paiement : type d'interface et ligne de prix du produit.
8.1	Interface type	défaut :none
	none	
	csi	
	cci	
8.2	Vend command	Après avoir sélectionné l'une des deux options, il est obligatoire d'effectuer un FACTORY DEFAULT (voir section "Factory Default")
	Dés.	
	Act.	
8.3	Price	
8.3.1	Espresso	
	1...10	
8.3.2	ESPRESSO pregr.	
	1...10	
8.3.3	Espresso x2	
	1...10	
8.3.4	Café	
	1...10	
8.3.5	COFFEE pregr.	
	1...10	
8.3.6	Coffee x2	
	1...10	
8.3.7	LARGE COFFEE	
	1...10	
8.3.8	AMERICAN JUG	
	1...10	
8.3.9	HOT WATER	
	1...10	
8.3.10	Latte Macchiato	
	1...10	
8.3.11	macchiato	
	1...10	
8.3.12	MACCHIATO pregr.	
	1...10	
8.3.13	Cappuccino	
	1...10	

RÉGLAGES GÉNÉRAUX			
8.3.14	Cappuccino preground		
	I...I0		
8.3.15	Caffelatte		
	I...I0		
8.3.16	Caffelatte preground		
	I...I0		
8.3.17	milk		
	I...I0		
9	SYSTEM DATA		
9.1	Machine code		
	0...999999		
9.2	Version SW		
	V__ GUI__		
9.3	SERVICE		
	dd.mm.yyyy	Une fois effectuée la mise à jour des dates de Service et de Détartrage, les compteurs correspondants présents dans les options « SERVICE » et « DESCALING » ne sont pas remis à zéro.	
	Esc		
	Today		
9.3.2	Reset		
9.4	Descaling		
	dd.mm.yyyy	Une fois effectuée la mise à jour des dates de Service et de Détartrage, les compteurs correspondants présents dans les options « SERVICE » et « DESCALING » ne sont pas remis à zéro.	
	Esc		
	Today		
9.4.2	Reset		
9.5	Buzzer	L'option « BUZZER » permet d'activer ou désactiver l'avertisseur ou bien de le sélectionner seulement pour les MENUS.	
	On		
	Menu only		
	Off		
9.6	Brewing unit	La fonction « BREWING UNIT » permet de sélectionner comment exécuter les cycles du café double.	
	Type A	- la machine exécute les cycles du café double serré et allongé dans un seul cycle de distribution.	
	Type B	- la machine exécute les cycles du café double serré et allongé dans deux cycles de distribution séquentiel.	
9.7	Model selection	La fonction « MODEL SELECTION » permet de sélectionner le modèle de la machine lors d'interventions ou bien de mises à jour sur les cartes électroniques	
	Luxe Korea	Après avoir sélectionné le modèle de la machine, il est obligatoire d'effectuer un Factory Default (voir section "Factory Defaults")	
	Luxe		
	Cappuc.Kor		
	Cappuccino		
	Coffee Kor		
	Café		
	Duo		
	Duo Korea		
	Power Steam Korea		
	Power Steam		
	Cappuccino USA		Non sélectionnable
	Self		Non sélectionnable
10	STEAMING OUT		Cette fonction permet de vider le circuit d'eau et la chaudière du café. À cet effet, il est possible d'éviter l'exposition de l'appareil à des températures particulièrement basses (à titre d'exemple lors du transport dans des Pays froids), susceptibles de provoquer des dégâts au circuit dus à la formation de glace. En sélectionnant START la procédure automatique s'active. Elle peut être éventuellement interrompue en sélectionnant STOP.
10.1	Start		
10.2	Stop		
11	CHANGE PASSWORD	Permet de modifier le mot de passe de l'utilisateur et le mot de passe pour le technicien, en lui accordant l'accès aux menus « Technical » et « Test Menu ». 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.	
11.1	Technical password	par défaut: 1234	
11.2	User password	par défaut: 0000	
12	AUTOM.SWITCH MENU		

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
	Dés.	- Dés. : il est impossible de modifier les horaires et d'activer ou désactiver la fonction de « Mise en marche automatique ». Prévient l'utilisation de la machine pendant l'horaire d'arrêt programmé. - Act. : il est possible de régler et modifier les horaires de mise en marche et d'arrêt dans le Menu Client.
	Act.	
I3	PROGR. QUANTITY	
	Dés.	Si activée, il est possible de programmer la quantité des boissons par une pression prolongée ou bien le réglage numérique dans les menus.
	Act.	
I4	Factory defaults	Cette fonction permet de régler à nouveau tous les paramètres de défaut d'usine dans une seule opération (voir section « Factory Defaults »)
	Dés.	
	Act.	
I5	BEVERAGE ENABLED	Permet d'invalider les boissons présentes dans le clavier et l'autosteam (si prévu).
I5.1	Espresso	
	On	
	Off	
I5.2	Espresso x2	
	On	
	Off	
I5.3	Café	
	On	
	Off	
I5.4	Coffee x2	
	On	
	Off	
I5.5	LARGE COFFEE	
	On	
	Off	
I5.6	AMERICANO/JUG	
	On	
	Off	
I5.7	macchiato	
	On	
	Off	
I5.8	Latte Macchiato	
	On	
	Off	
I5.9	Cappuccino	
	On	
	Off	
I5.10	Caffelatte	
	On	
	Off	
I5.11	milk	
	On	
	Off	
I5.12	FLAT WHITE	Non sélectionnable
	On	
	Off	
I5.13	HOT WATER	
	On	
	Off	
I5.14	Power Steam	
	On	
	Off	
I6	Grinder Setup	Règle la méthode de comptage des tours du moulin à café. Si est 0, la mouture s'arrête une fois atteint le nombre de tours effectifs réglés dans les options du « Grinder Setting ». Dans le cas contraire, la mouture s'arrête dans un temps fixé. La valeur réglée représente le numéro en millisecondes, qui doit être multiplié par la valeur réglée dans les options du « Grinder Setting » afin d'obtenir le temps de mouture.
I6.1	Grinder Prescaler	
	0...60	
I7	CLAVIER EN SURIMPRESSION	Si activée, cette option montre en surimpression la lecture de chacun des 16 boutons, l'option souhaitée et la différence entre les deux valeurs.

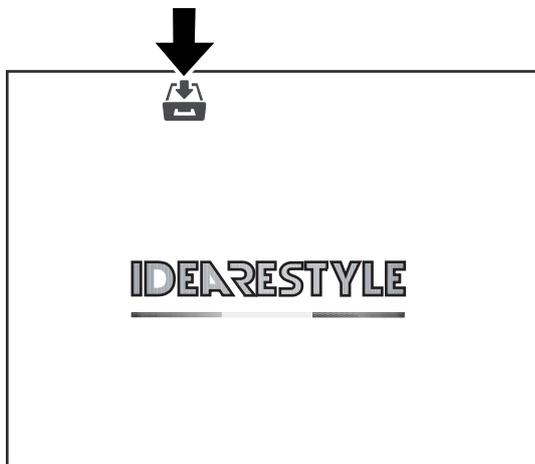
RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
	Dés.	Le cercle à côté du point de repère du bouton montre si ce dernier est activé ou non.
	Act.	
MENU LAVAGE		
N° OPT.	INDICATEUR	Description
1.	Lavage Cappuccinatore	Fonction qui permet de distribuer une certaine quantité de vapeur pour prévenir la formation de sédiments dans le 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. (pour toutes informations sur le pastilles contacter un Centre D'Assistance Agréé).
	suivre les instructions	<p>Démarche :</p> <p>la procédure commence à partir de « LAVAGE GROUPE »</p> <p>Appuyer sur la touche « Entrer » ;</p> <p>le message « INTRODUIRE PASTILLE DANS LE GROUPE » s'affiche</p> <p>Enlever le groupe de distribution du café ;</p> <p>le message « INTRODUIRE LE GROUPE » s'affiche</p> <p>Introduire la pastille dans le groupe de distribution du café et réintroduire le groupe ;</p> <p>le message « FERMER LE VOLET » s'affiche</p> <p>Fermer le volet ;</p> <p>le message « LAVAGE EN COURS » s'affiche</p> <p>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.</p> <p>Enlever le groupe de distribution du café ;</p> <p>le message « INTRODUIRE LE GROUPE » s'affiche</p> <p>Laver le groupe à l'eau courante.</p> <p>Réintroduire le groupe de distribution du café ;</p> <p>le message « FERMER LE VOLET » s'affiche</p> <p>Fermer le volet ;</p> <p>le message « LAVAGE TERMINÉ PRESSER OK » s'affiche.</p> <p>Appuyer sur la touche « OK » pour quitter définitivement le menu : la machine est alors prête pour être utilisée</p>
PROGRAMMATION LAIT		
N° OPT.	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		Menu d'accès aux fonctions d'essai (voir section « ESSAI FONCTIONNEL »)

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.



8.2.5 Application Android

La procédure de chargement logo n'est possible qu'à partir de la version GUI 2.0 et suiv. et de la version CPU 4.01.19 et suiv. Pour la mise à jour du logiciel GUI se référer au KIT de mise à jour du logiciel.

L'Application Android permet de :

- Afficher le modèle de la machine.
- Télécharger paramètres
- Charger paramètres
- CHARGEMENT LOGO
- Réinit. logo

Version un moulin à café

La rallonge micro Usb connectée à la machine se trouve sous la protection gauche du moulin café.

Ouvrir le volet, avec un tournevis cruciforme enlever la protection gauche du moulin à café.

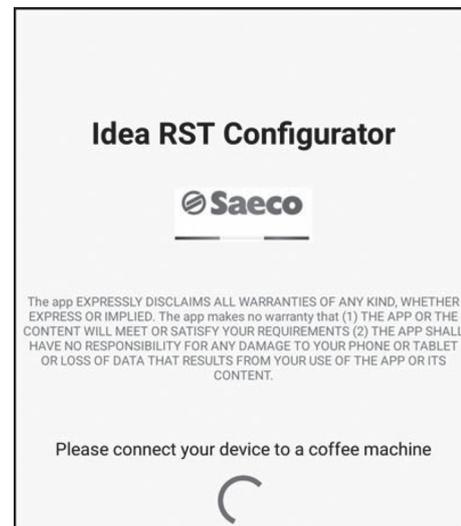
Version deux moulins à café

La rallonge micro Usb connectée à la machine se trouve sous le tiroir chauffe-tasses, entre les deux réserv. café grains.

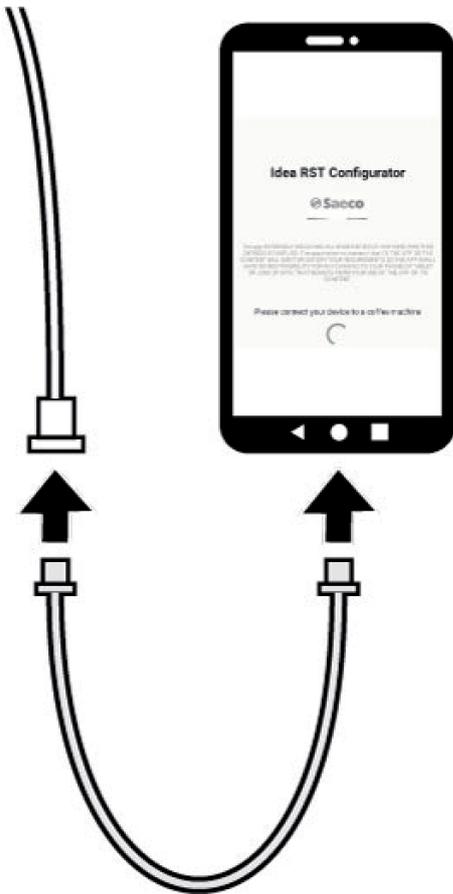
Enlever les deux réservoirs café grains et le tiroir chauffe-tasses.

Télécharger l'application IdeaRST.apk sur son SmartPhone et l'installer.

Lancer l'application.

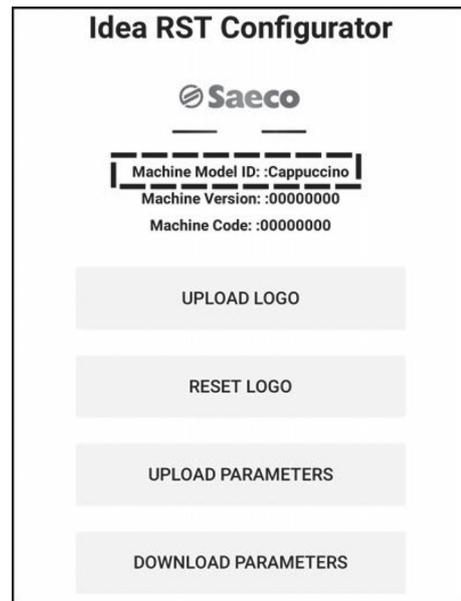


Brancher le câble côté Usb compatible sur son SmartPhone et côté micro usb sur la rallonge micro usb connectée à la machine.



8.2.5.1 Afficher le modèle de la machine

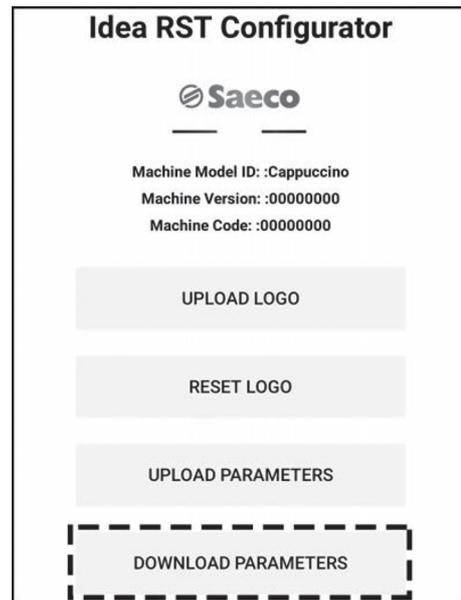
Cette page-écran permet d'afficher le modèle de la machine.



8.2.5.2 Télécharger paramètres

Pour transférer la configuration complète d'une machine à une autre du même modèle, il faut d'abord sauvegarder tous les paramètres dans son SmartPhone.

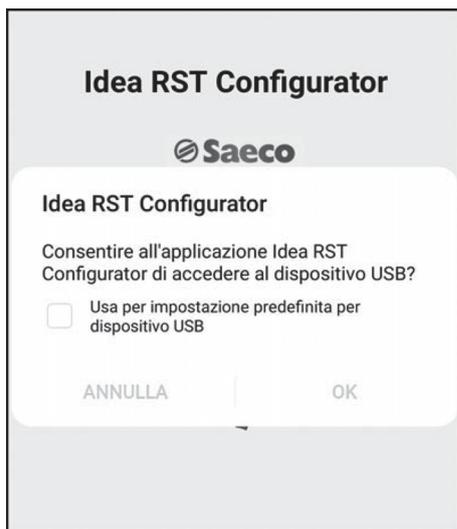
Appuyer sur **DOWNLOAD PARAMETERS**.



La porte USB du téléphone doit être compatible avec la norme OTG.

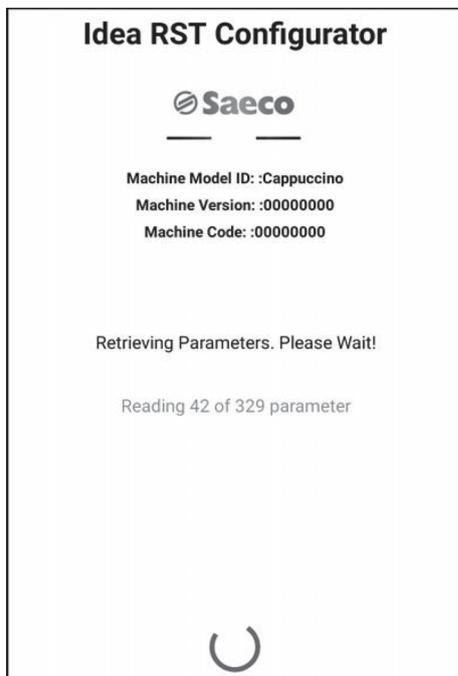
Le câble Usb doit être standard OTG.

Appuyer sur OK per permettre à l'application d'accéder au dispositif usb.



La machine doit être allumée et prête à l'emploi.

Attendre que l'application télécharge tous les paramètres.



8.2.5.3 Charger paramètres

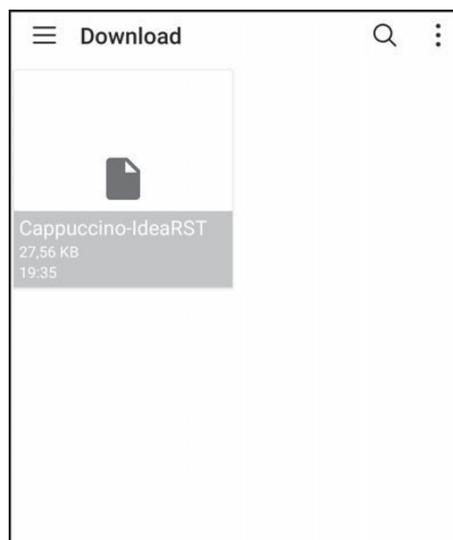
Appuyer sur UPLOAD PARAMETERS.



Sélectionner un dossier dans son SmartPhone pour y sauveg. les paramètres.



Sélectionner le dossier dans son SmartPhone et le nom du fichier précédemment sauvegardé.



Choisir le nom du fichier et sauveg. les paramètres.



Attendre que l'application transfère tous les paramètres.



La machine a chargé les nouveaux paramètres.

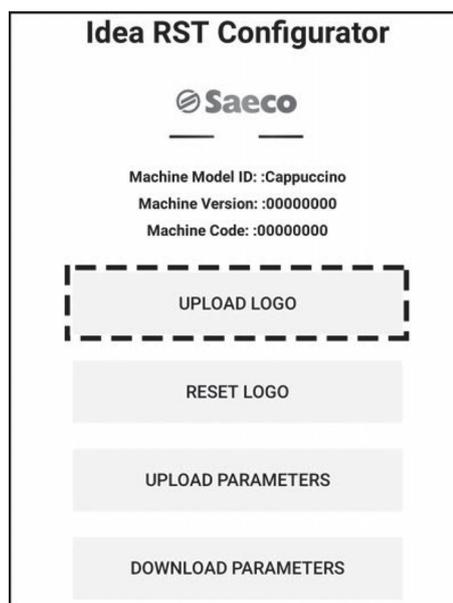


Éteindre et rallumer la machine pour confirmer les modifications.

8.2.5.4 CHARGEMENT LOGO

8.2.5.4.1 Chargement logo par APP

Appuyer sur UPLOAD LOGO.

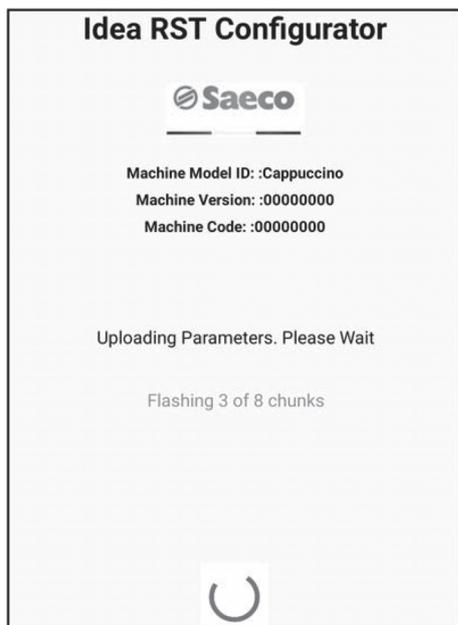


Sélectionner le dossier dans son SmartPhone et l'image à transférer.



-  Les dimensions des images doivent être de 180 × 40 pixels.
-  Les images peuvent avoir les extensions : jpg, png et png avec transparence.

Attendre que l'application transfère la nouvelle image.



La machine affiche le nouveau logo.



Éteindre et rallumer la machine pour confirmer les modifications.

8.2.5.4.2 Chargement logo par PC

La procédure de chargement logo n'est possible qu'à partir de la version GUI 2.0 et suiv. et de la version CPU 4.01.19 et suiv. De suite on montre la procédure à suivre pour le chargement du logo personnalisé au moyen du logiciel propriétaire.

Version un moulin à café

La rallonge micro Usb connectée à la machine se trouve sous la protection gauche du moulin à café.

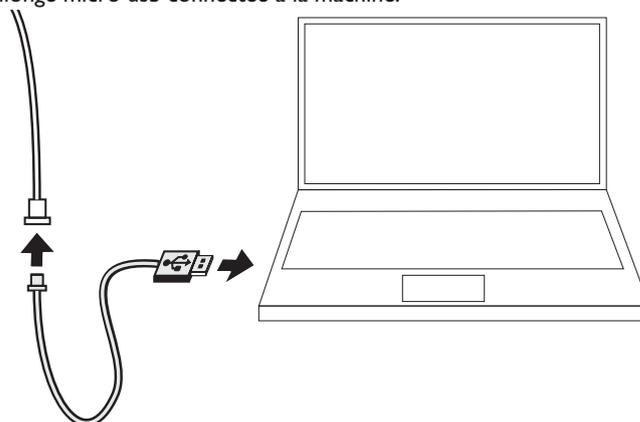
Ouvrir le volet, avec un tournevis cruciforme enlever la protection gauche du moulin à café.

Version deux moulins à café

La rallonge micro Usb connectée à la machine se trouve sous le tiroir chauffe-tasses, entre les deux réserv. café grains.

Enlever les deux réservoirs café grains et le tiroir chauffe-tasses.

Brancher le câble côté Usb sur son Pc et côté micro usb sur la rallonge micro usb connectée à la machine.



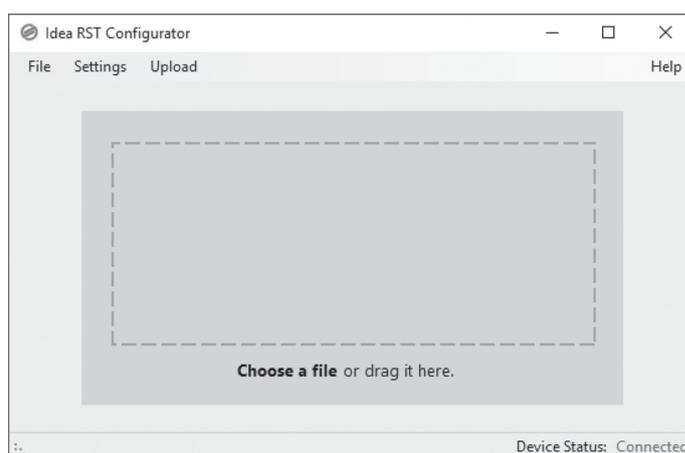
La machine doit être allumée et prête à l'emploi.

Télécharger le logiciel Idea RST Configurator.zip du site saecoprofessional-online.com

Décompresser le fichier téléchargé.

Lancer logiciel Idea RST Configurator dans Pc en cliquant sur fichier Setup.exe.

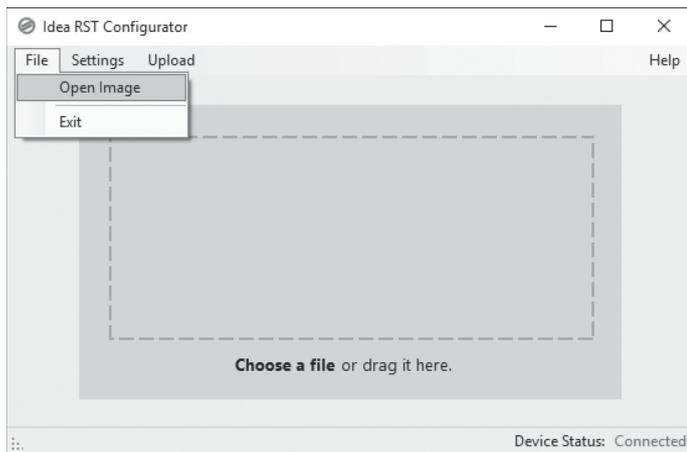
Page-écran d'origine



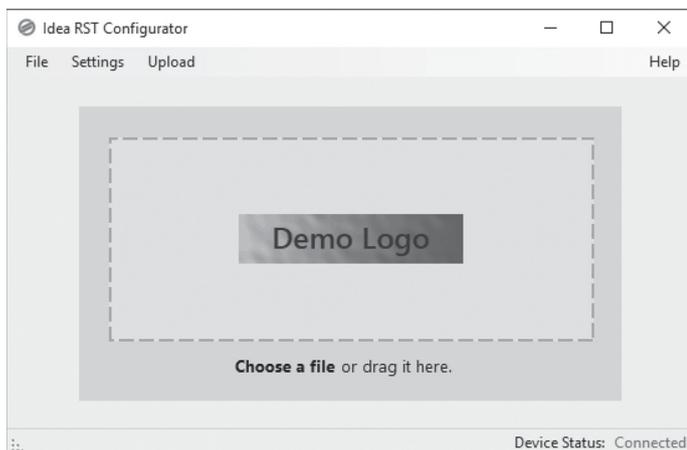
Du menu "File" sélectionner "Open image" et choisir l'image du logo à charger.

Les dimensions des images doivent être de 180 x 40 pixels.

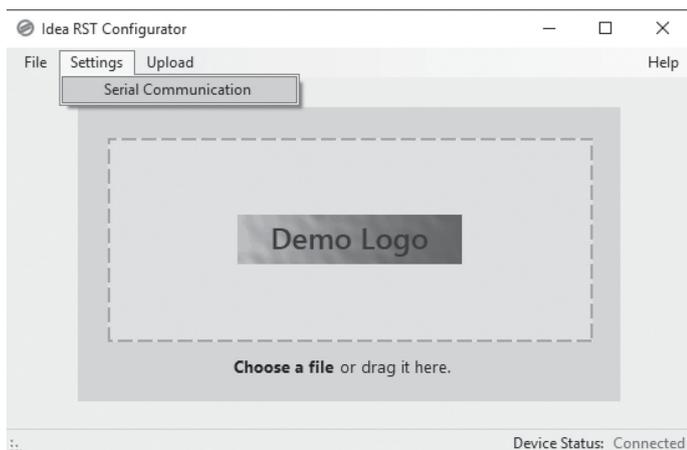
Les images peuvent avoir les extensions : jpg, png et png avec transparence.



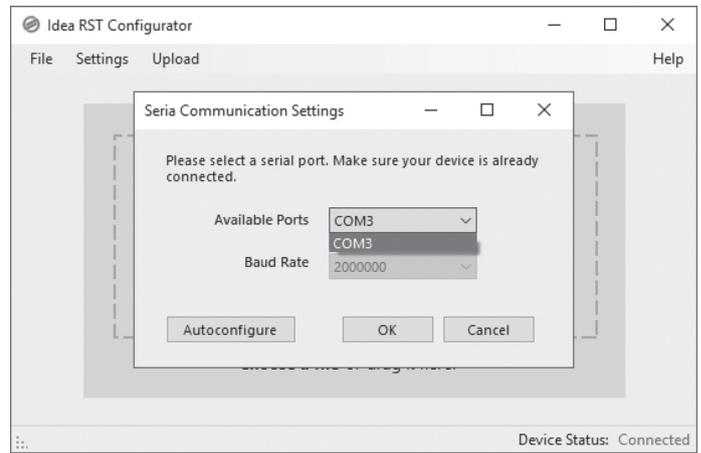
L'image du logo apparaît dans la page-écran.



Du menu "Settings" sélectionner "Serial Communication"



Sélectionner le port disponible (COM3) et appuyer sur "OK".



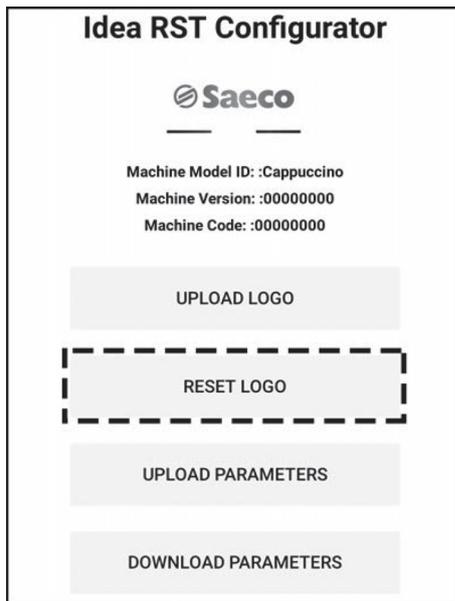
Vérifier que l'option en bas à droite est "Device Status:Connected".

Dans ce cas, il est possible de charger le logo en sélectionnant l'option "Upload" dans le menu en haut.

Pour la mise à jour du logiciel GUI se référer au KIT de mise à jour du logiciel.

8.2.5.5 Réinit. logo

Appuyer sur RESET LOGO.



Attendre que l'application charge l'image standard.

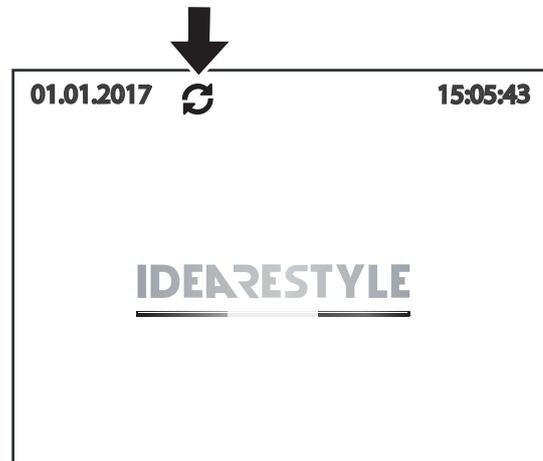


La machine affiche le logo standard.
Éteindre et rallumer la machine pour confirmer les modifications.

8.2.6 Factory defaults

⚠ Si l'option FACTORY DEFAULTS du menu de programmation TECHNICAL est activée, toutes les valeurs reviennent à la configuration initiale d'usine.

Durant l'opération, qui dure environ 100 secondes, l'icône indiquée ci-dessous s'affiche, on peut distribuer les boissons mais pas parcourir les menus.



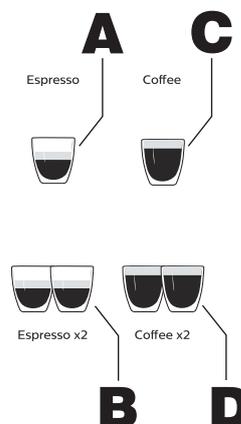
À la fin de la procédure, il est possible de contrôler si le Factory Default a été effectué avec succès en vérifiant la correspondance des codes CRC présents dans la première page-écran du Test menu.

8.2.7 ESSAI FONCTIONNEL

8.2.7.1 INFORMATIONS PRÉLIMINAIRES

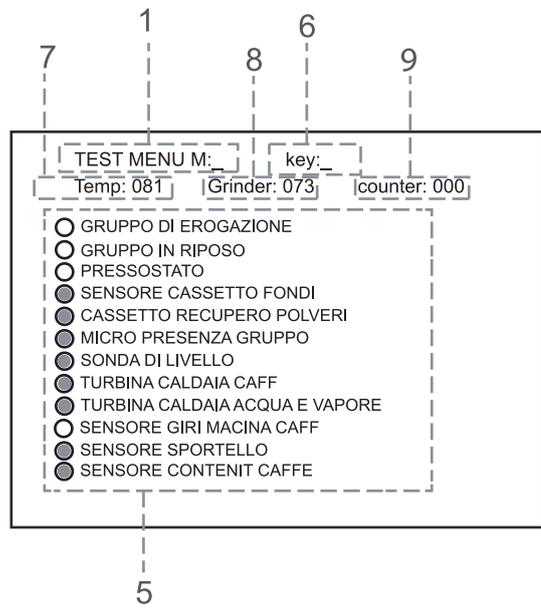
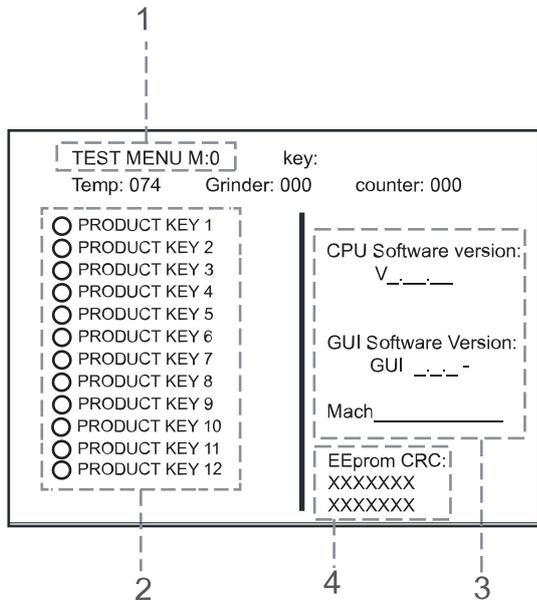
Pendant l'essai, il est possible de sélectionner 7 pages du menu avec les touches UP et DOWN. De telle façon, le numéro de la page sélectionnée est indiqué dans le côté droit en haut de l'afficheur.

Chaque page du menu contient 4 options. Indépendamment de leur position dans le clavier, qui peut varier selon le modèle de la machine, les options peuvent être sélectionnées à l'aide des touches A, B, C et D, correspondantes aux icônes des boissons, comme le montre la figure.



8.2.7.2 PROCÉDURE D'ESSAI

Les pages du « Test menu » sont ainsi composées :



PAGE M0 :

1	Montre le numéro de page du « Test menu » (0-6)
2	indication de la pression des touches de distribution : en appuyant sur la touche, le cercle correspondant s'allume. La numérotation varie selon le modèle de la machine.
3	Indication de la version du logiciel CPU et GUI (Graphic User Interface) et du modèle de la machine. Les modèles de la machine sont les suivants :
	Luxe Korea
	Luxe
	Cappuc. Kor
	Cappuccino
	Coffee Kor
	café
	Duo
	Duo Korea
	Power Steam Korea
	Power Steam
	Cappuccino USA
	Self
4	Eeprom CRC: ce sont deux codes alphanumériques de 8 chiffres. Le premier est relatif à la GUI, le second à la CPU. Les codes CRC sont utilisés pour vérifier si la procédure Factory Default a été effectuée correctement. (voir section « Factory Defaults »)

PAGE M1-6 :

5	état des minirupteurs
6	montre quelle touche entre A, B, C et D a été appuyée
7	Montre la température de la chaudière du café
8	montre le nombre des tours du moulin à café En appuyant sur la touche D dans le menu 1, le moteur du moulin à café s'active
9	valeur correspondante aux impulsions de la turbine (nombre d'impulsions tous les 2 seconds) +/- 70. Cet affichage est désactivé.

Les procédures d'essai sont résumés dans le tableau suivant, où les essais pour chaque page du menu sont indiqués, après avoir appuyé sur les touches A, B, C et D.

Page Menu	Touche A	Touche B	Touche C	Touche D
M1	Le motoréducteur du groupe s'active jusqu'à atteindre la position de distribution W. (*)	Le motoréducteur du groupe s'active jusqu'à atteindre la position de repos N.	La LED Rouge sur la carte UC/IO s'allume	Le moteur du moulin à café s'active et la ligne inférieure en bas à droit affiche le nombre des tours effectués par le moulin à café.
M2	L'élément de chauffage RE2 de la CHAUDIÈRE EAU CHAUDE et VAPEUR est alimenté	L'élément de chauffage RE1 de la CHAUDIÈRE EAU CHAUDE et VAPEUR est alimenté	L'élément de chauffage RC de la CHAUDIÈRE CAFÉ est alimenté	L'élément de chauffage PS de la PLAQUE CHAUFFE-TASSES est alimenté
M3	PCI+PC2+EVI Pompes du café + Électrovanne d'entrée	PCI+PC2+EVI+EVC Pompes du café + Électrovanne d'entrée + Électrovanne café	PCI+PC2+EVI+EVM Pompes du café + Électrovanne d'entrée + Électrovanne Mix Eau	PCI+PC2+EVI+EVM+EVC Pompes du café + Électrovanne d'entrée + Électrovanne Mix Eau + Électrovanne café
M4	PA3+PA4+EVI Pompes d'eau + Électrovanne d'entrée	PA3+PA4+EVI+EVL Pompes d'eau + Électrovanne d'entrée + Électrovanne du Niveau	PA3+PA4+EVI+EVA Pompes d'eau + Électrovanne d'entrée + Électrovanne Eau	Le moulin à café est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si les meules sont bloquées, il est parfois possible de dégager le moulin à café. (*)
M5	EV10 Électrovanne de drainage	EV8 Électrovanne à étrier	EV8 Électrovanne vapeur	Électrovanne d'eau froide + Électrovanne d'entrée
M6		Électrovanne de la lance vapeur automatique	Compteur d'impulsions électromécanique	Led GAUCHE et DROITE alterné (modèle DUO)

(*) :
pour le modèle DUO, sélectionner d'abord le moulin à café à tester et ensuite accéder au menu test

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.

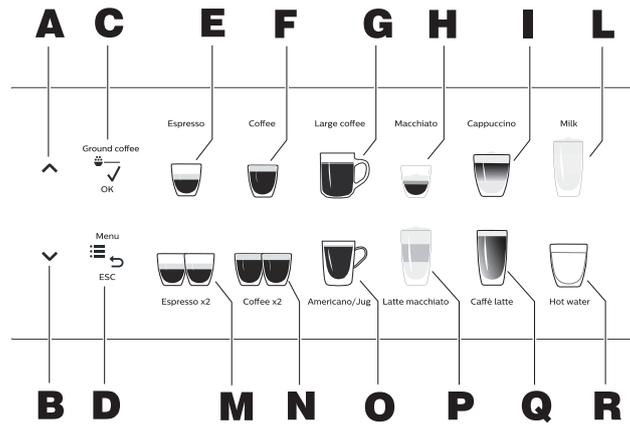


TABLEAU DISTRIBUTIONS				
Distribution	Séquence des touches	Q.té	Niveau	Description
Café Distributions obtenues avec du café moulu sur l'instant	E	1	bas	Lors de la livraison, les machines sont programmées par défaut.
	M	2	bas	
	F	1	haut	
	N	2	haut	
Café Prémoulu Distribution obtenue en utilisant des 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. Après avoir pressé une fois la touche C, introduire une dose de café dans la trappe pour café prémoulu. Sélectionner la boisson disponible dans les combinaisons avec café prémoulu.
	C + F	1	haut	
	C + G	1		
	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.
	G	1		
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.
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 COFFEE exclu) Distribution obtenue en utilisant de l'eau	R (1÷8 fois), OK	1÷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 COFFEE 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 »).

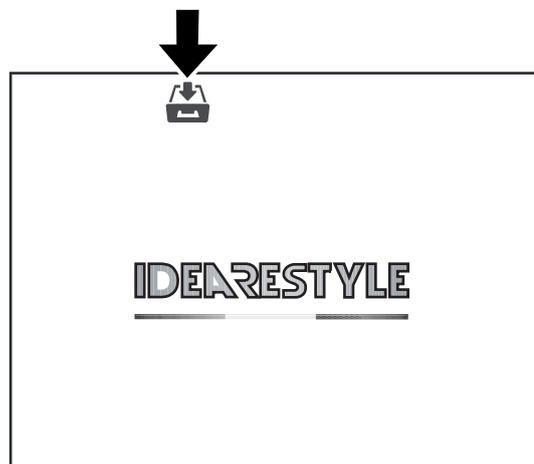
9.7 Programmation des touches de distribution

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 », tant que l'eau sort régulièrement de la buse de distribution et de la buse de distribution du café. Dans la version COFFEE, l'eau sort seulement 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, éteignez l'appareil en positionnant les interrupteurs sur « OFF », coupez l'alimentation électrique en débranchant la fiche et attendez que l'appareil refroidisse.

⚠ Le Fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages ou problèmes de fonctionnement causés par un entretien mauvais ou insuffisant.

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

⊖ N'utilisez pas de jets d'eau directs.

⚠ En cas d'anomalies de fonctionnement, éteignez immédiatement l'appareil, coupez l'alimentation en retirant la fiche et contactez 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'utilisez pas de jets d'eau directs, mais essorez 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

COMPOSANT À NETTOYER	Entretien	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	-	-	-
Pl. chauffe-tasses	Voir la section « Nettoyage de la plaque chauffe-tasses ».	-	x	-	-
Réservoir à café en grains	Voir la section « Nettoyage des réservoirs ».	-	x	-	-

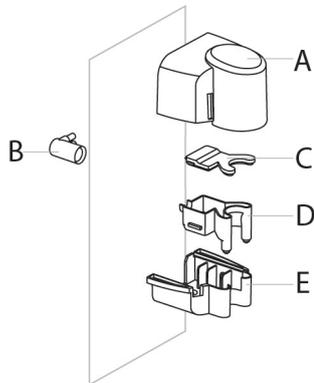
- A** Chaque jour
- B** Toutes les semaines
- C** Lors de chaque remplissage
- D** Tous les mois

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

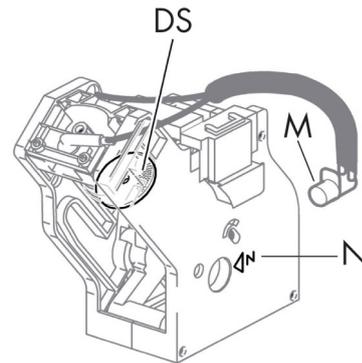
Terminer le café en grains avant d'effectuer le nettoyage.

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.



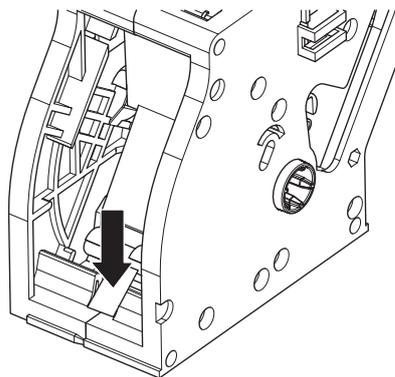
- DS** Filtre supérieur
- M** Levier
- N** Position de base

10.2.3.2 Nettoyage automatique du groupe de distribution du café

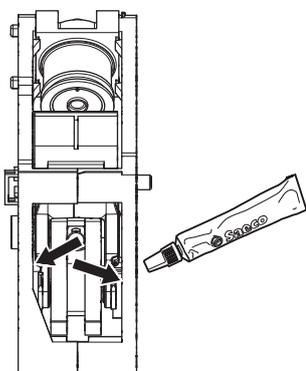
La procédure est décrite au chapitre « Description des messages du menu de programmation », option « LAVAGE GROUPE ».

10.2.3.3 Nettoyer toutes les 1000 tasses de café

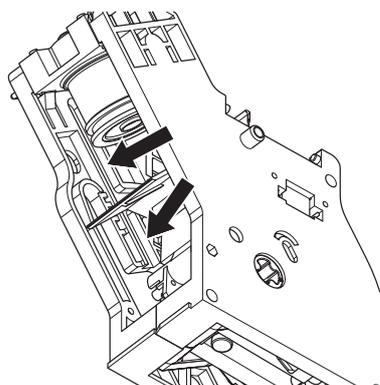
- Lire le manuel d'emploi et d'entretien pour nettoyer le groupe de distribution du café à l'aide d'une pastille de détergent.
- Graisser le groupe de distribution du café avec de la graisse fournie et le remettre en place à l'intérieur de la machine, suivant les instructions ci-dessous :



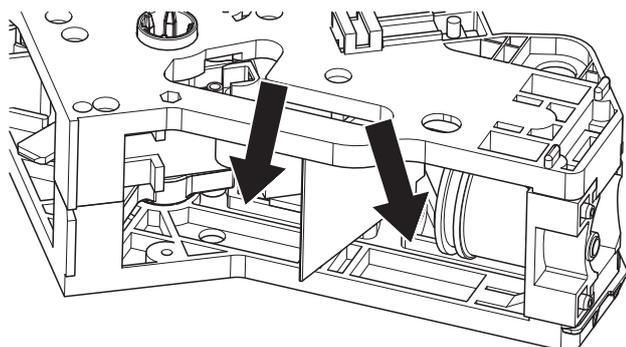
S'assurer que le levier placé sur la partie arrière du groupe soit en contact avec la base.



Ne lubrifier les convoyeurs du groupe qu'avec la graisse fournie.



Distribuer la graisse de façon uniforme.



Distribuer la graisse de façon uniforme.

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 COFFEE exclu)

Nettoyer tuyaux avec 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 :

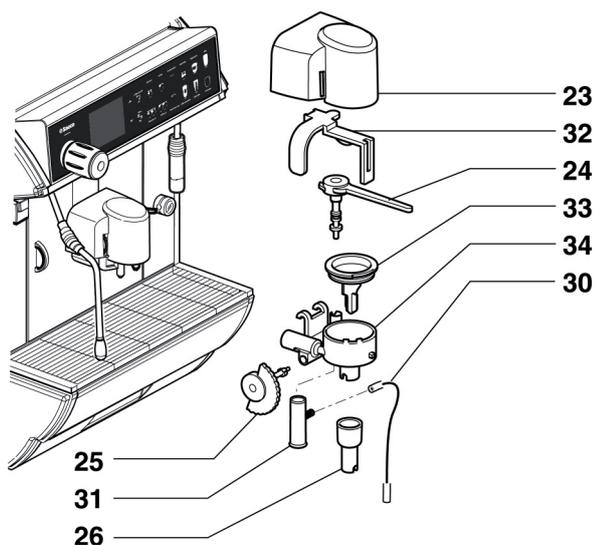
- extraire le réservoir ;
- laver l'intérieur du réservoir et le sécher avec soin avant de le remonter.

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 lors de chaque utilisation du CAPPUCINATORE, pour éviter la solidification des dépôts.
- ⚠ Tous les composants démontables doivent être lavés et rincés à l'eau courante.

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

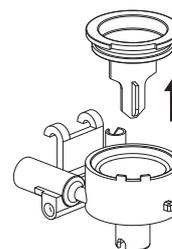
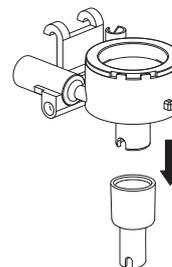
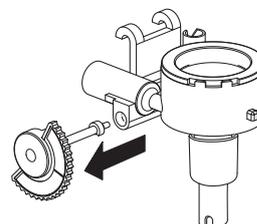
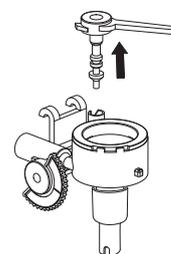
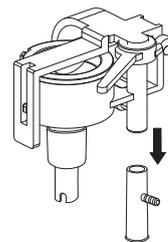
- la protection supérieure en la tirant vers soi-même ;
- extraire le Cappuccinatore en le tirant vers soi-même ;
- la fourchette ;
- le levier de réglage de la crème ;
- le levier de réglage de la température ;
- le bouchon du corps du Cappuccinatore ;
- le raccord de raccordement du tuyau d'aspiration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

Les images suivantes indiquent l'ordre correct de démontage du Cappuccinatore.

Suivre les opérations dans le sens inverse pour le remonter.



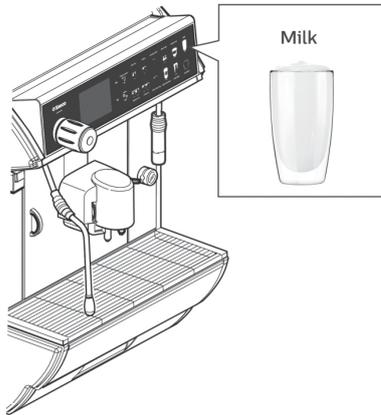
Cycle de nettoyage des tuyaux

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.



10.3 Entretien curatif

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

Ces opérations doivent être exécut. seulem. par le Tec. d'entr.

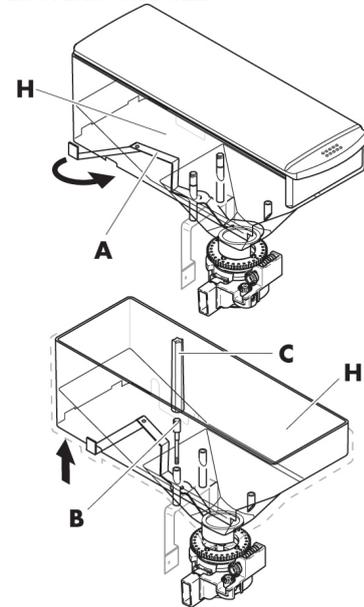
10.3.1 Blocage du moulin à café

- 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.

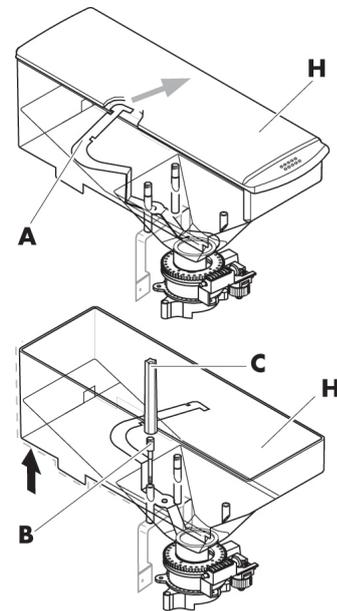
10.3.1.1 Démontage/montage du moulin à café

- 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. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA / Mod. POWER STEAM / Mod. SELF

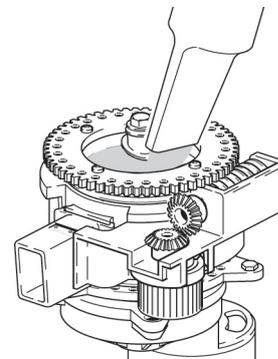


Mod. DUO

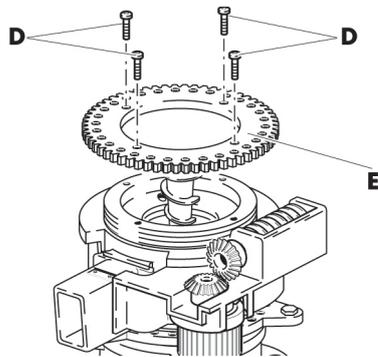


- A cloison
- B vis
- C outil fourni
- H réservoir à café

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



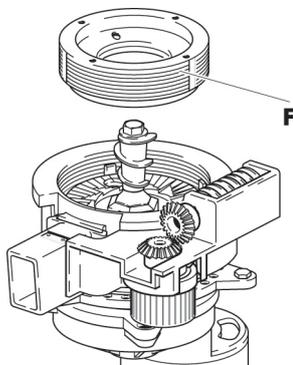
- Enlever les vis.
- Enlever la roue dentée.



D vis
E 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.

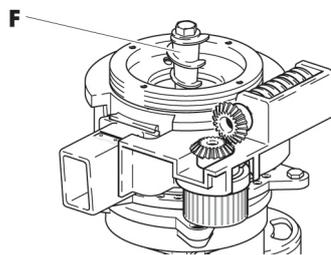


F bague de réglage

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.

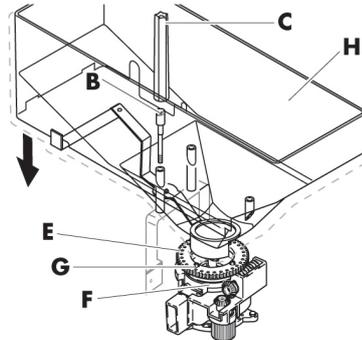


- Repositionner la roue dentée et la bloquer en serrant les vis.
- Repositionner le réservoir à café.

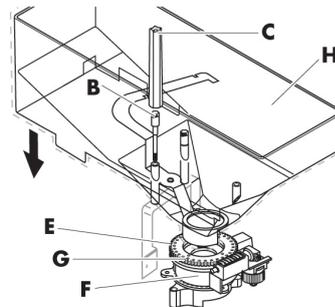
Faire attention au positionnement de la garniture : elle doit entrer correctement dans la roue dentée et dans la bague.

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

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA / Mod. POWER STEAM / Mod. SELF



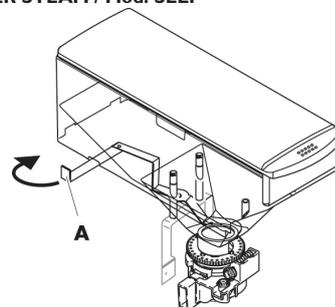
Mod. DUO



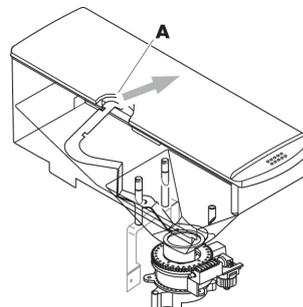
- Ouvrir la cloison.

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

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA / Mod. POWER STEAM / Mod. SELF



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 omnipolaire (si présent) soit allumé contrôler les fusibles de l'installation électrique vérifier les connexions électriques 
L'écran affiche : « Tiroir à 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 La machine n'a pas encore atteint la température idéale	Préchauffer la tasse sur la plaque chauffe-tasses 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	Détartre 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) Le conteneur du lait est vide	Tourner le levier de réglage de la température vers le bas 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

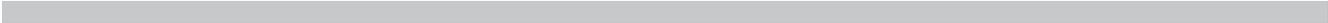
aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif Italien n° 151 du 25 juillet 2005, « Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets ».

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.

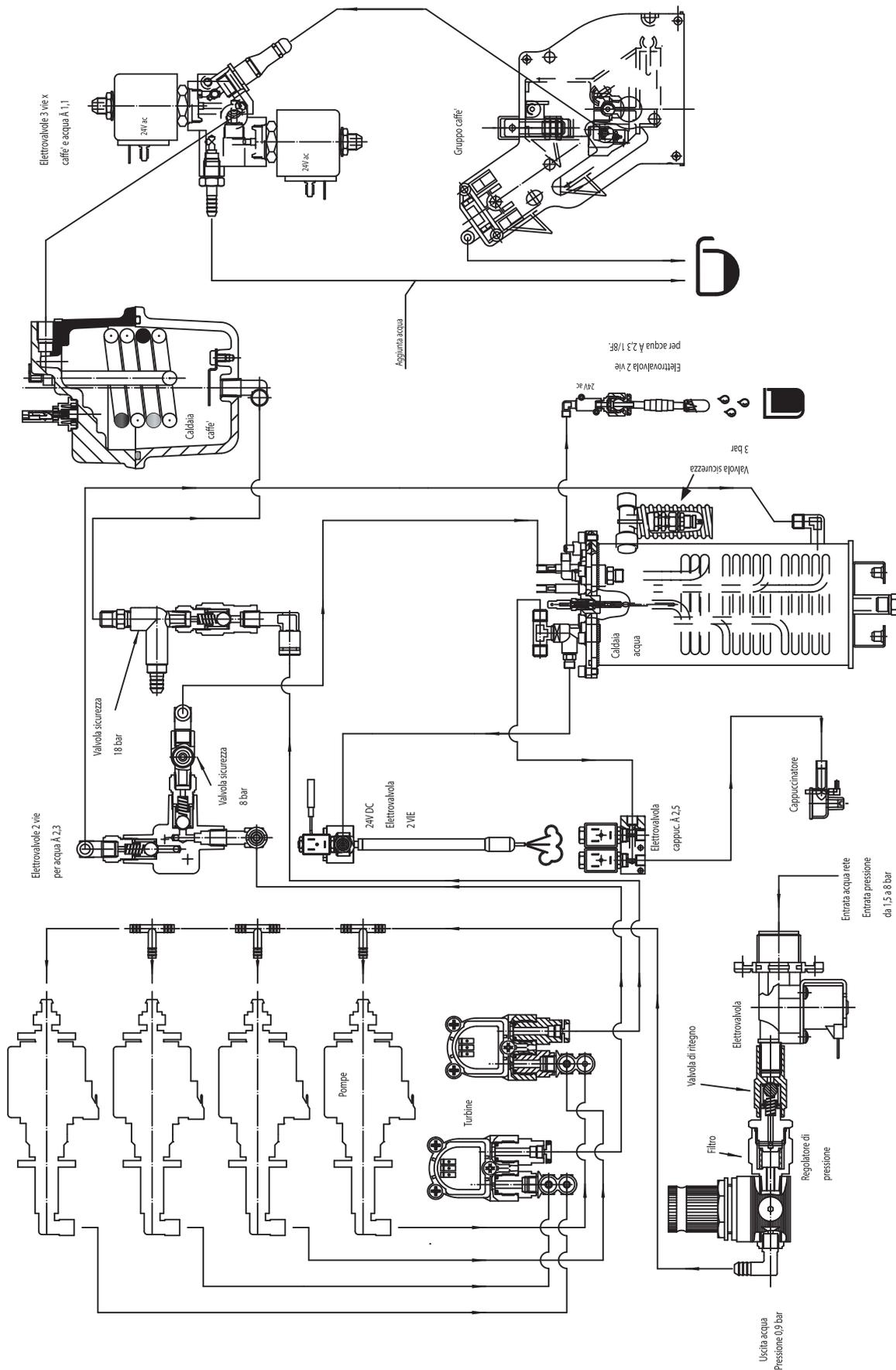
La collecte sélective de cet appareil à la fin de sa vie utile est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui veut se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que ce dernier a adopté pour permettre la collecte sélective de l'appareil qui arrive à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

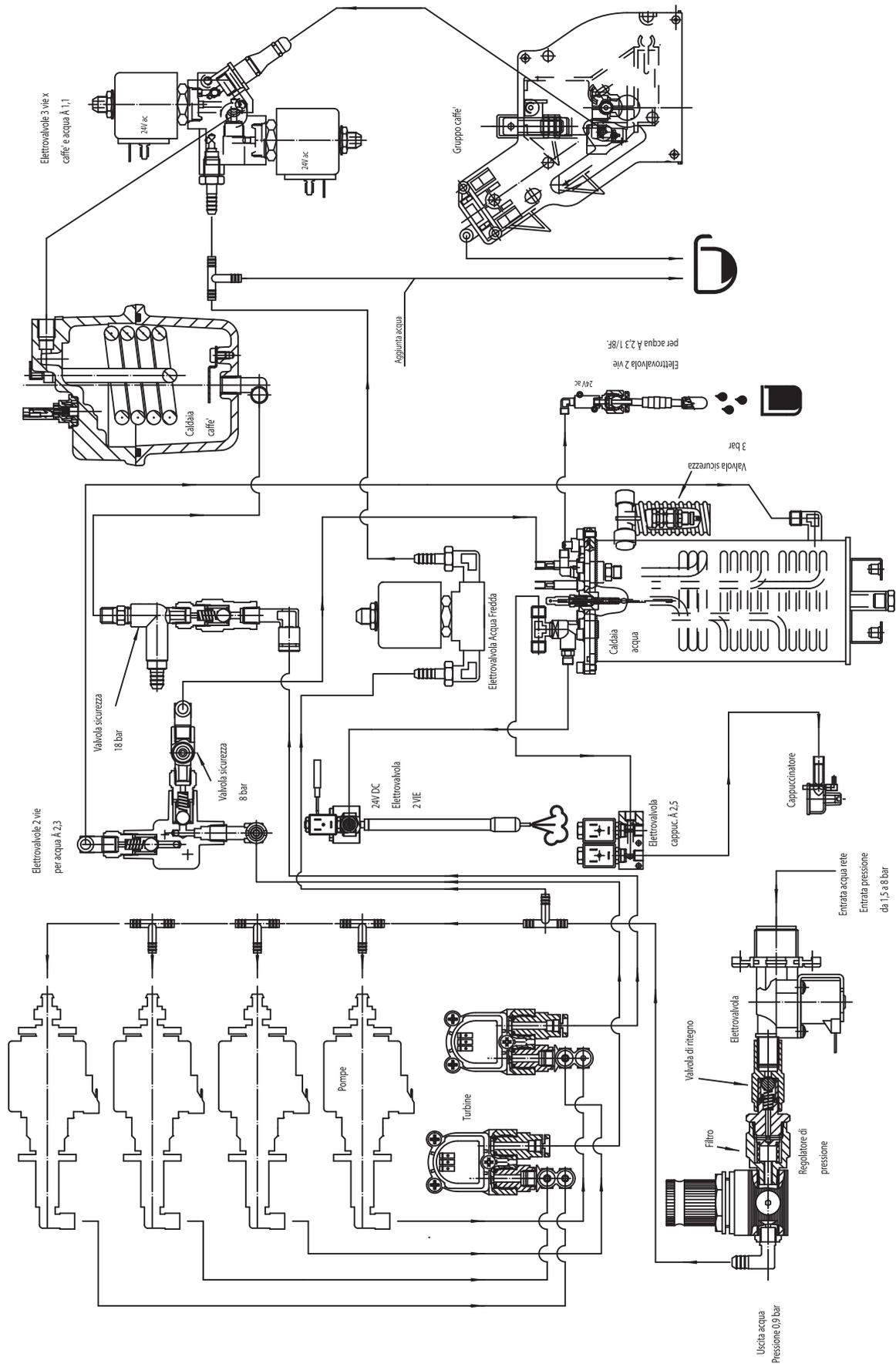
L'élimination abusive du produit de la part de son détenteur implique l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



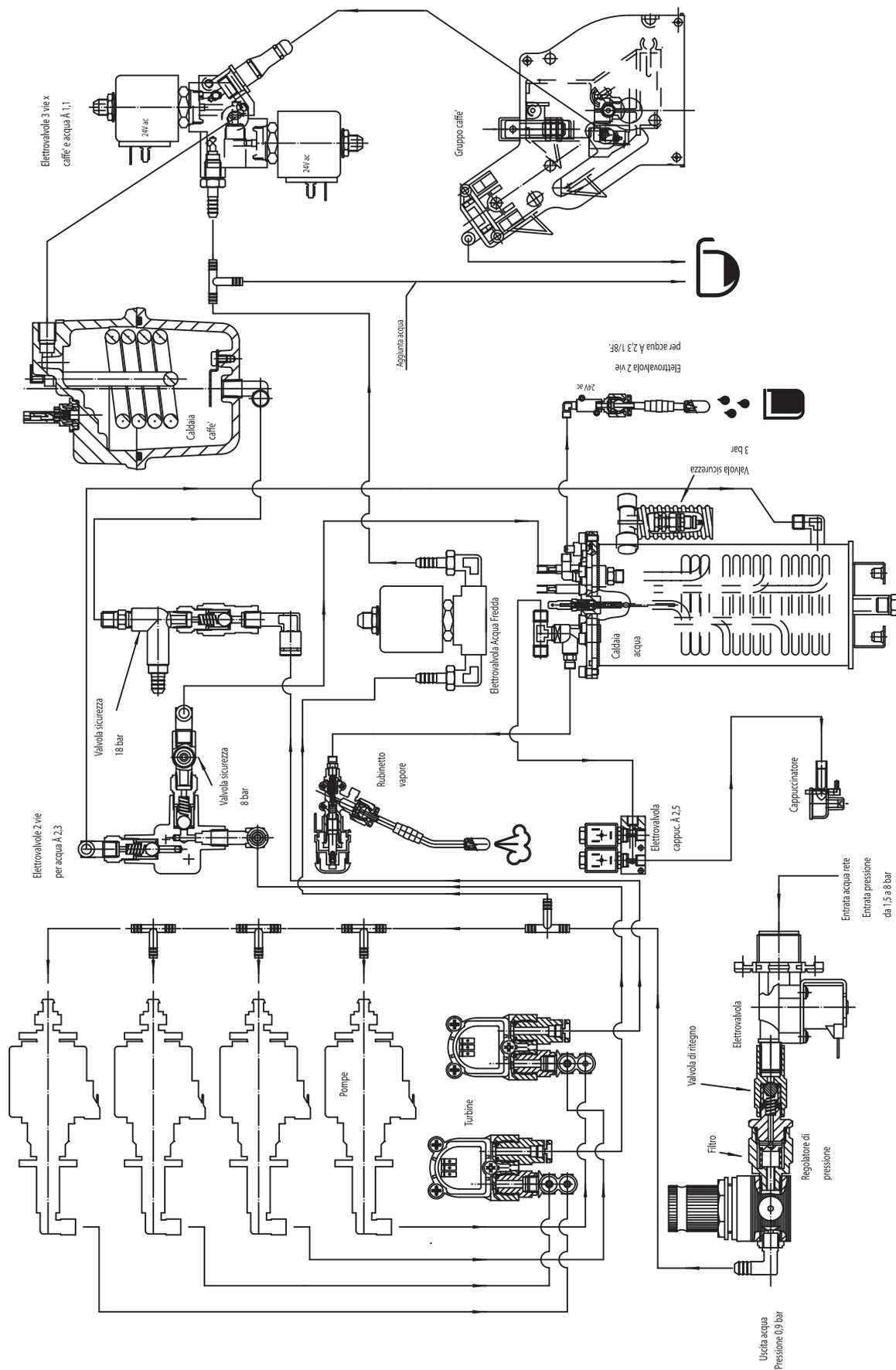
IDEA RST AS INT. HYDRAULIC CIRCUIT



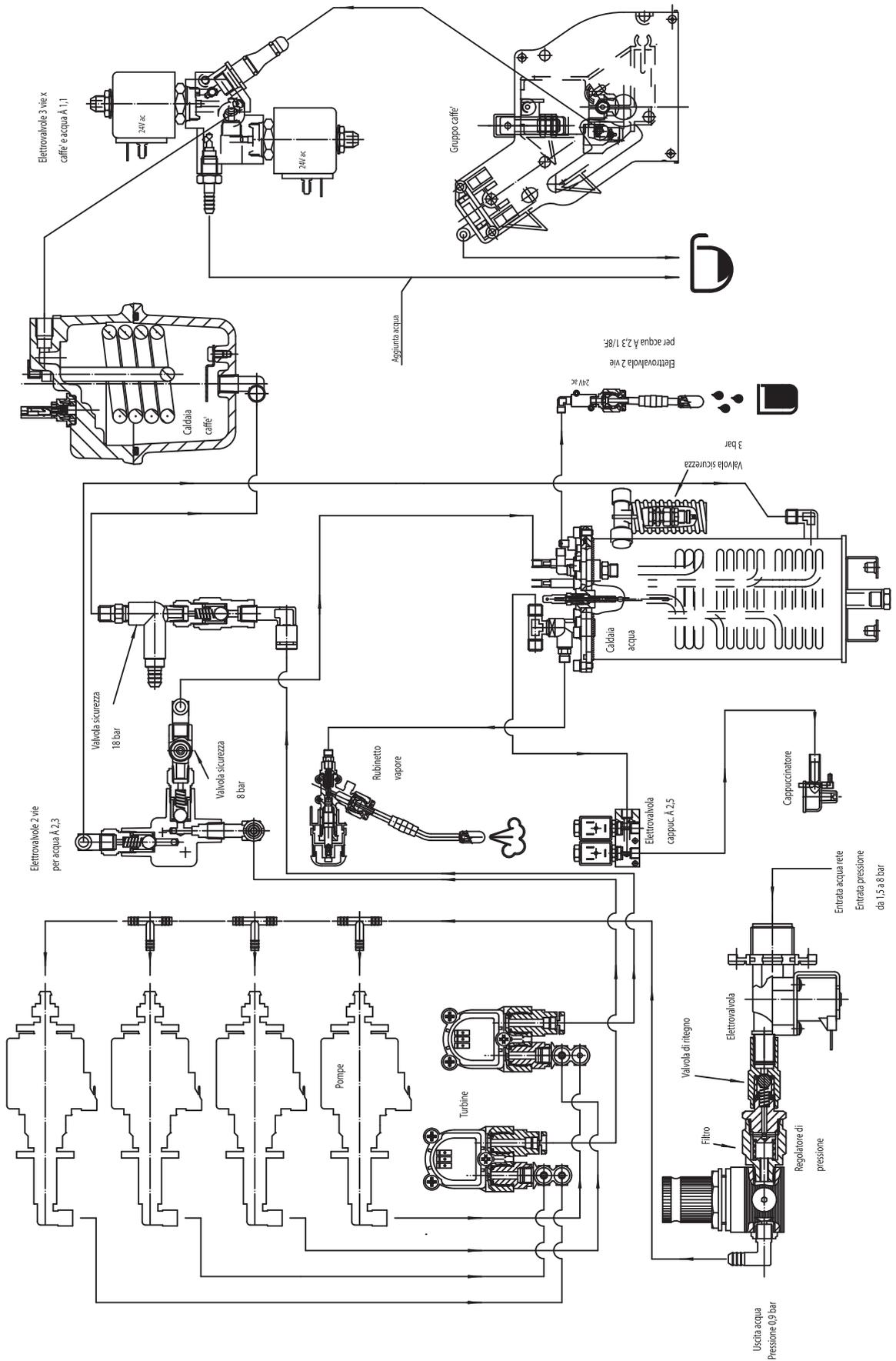
IDEA RST AS 220/60 HYDRAULIC CIRCUIT



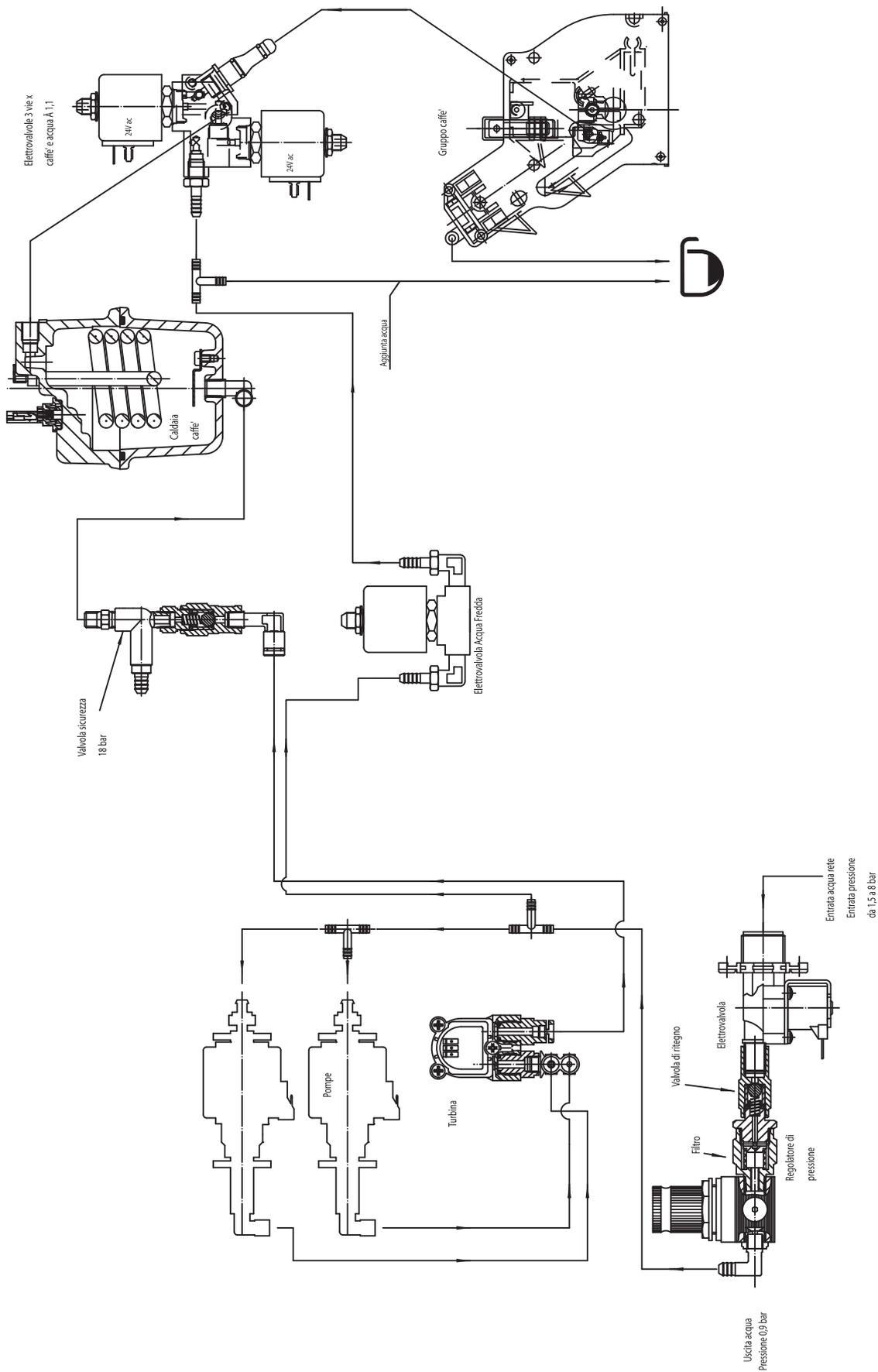
IDEA RST CAPP. DUO 220/60 HYDRAULIC CIRCUIT



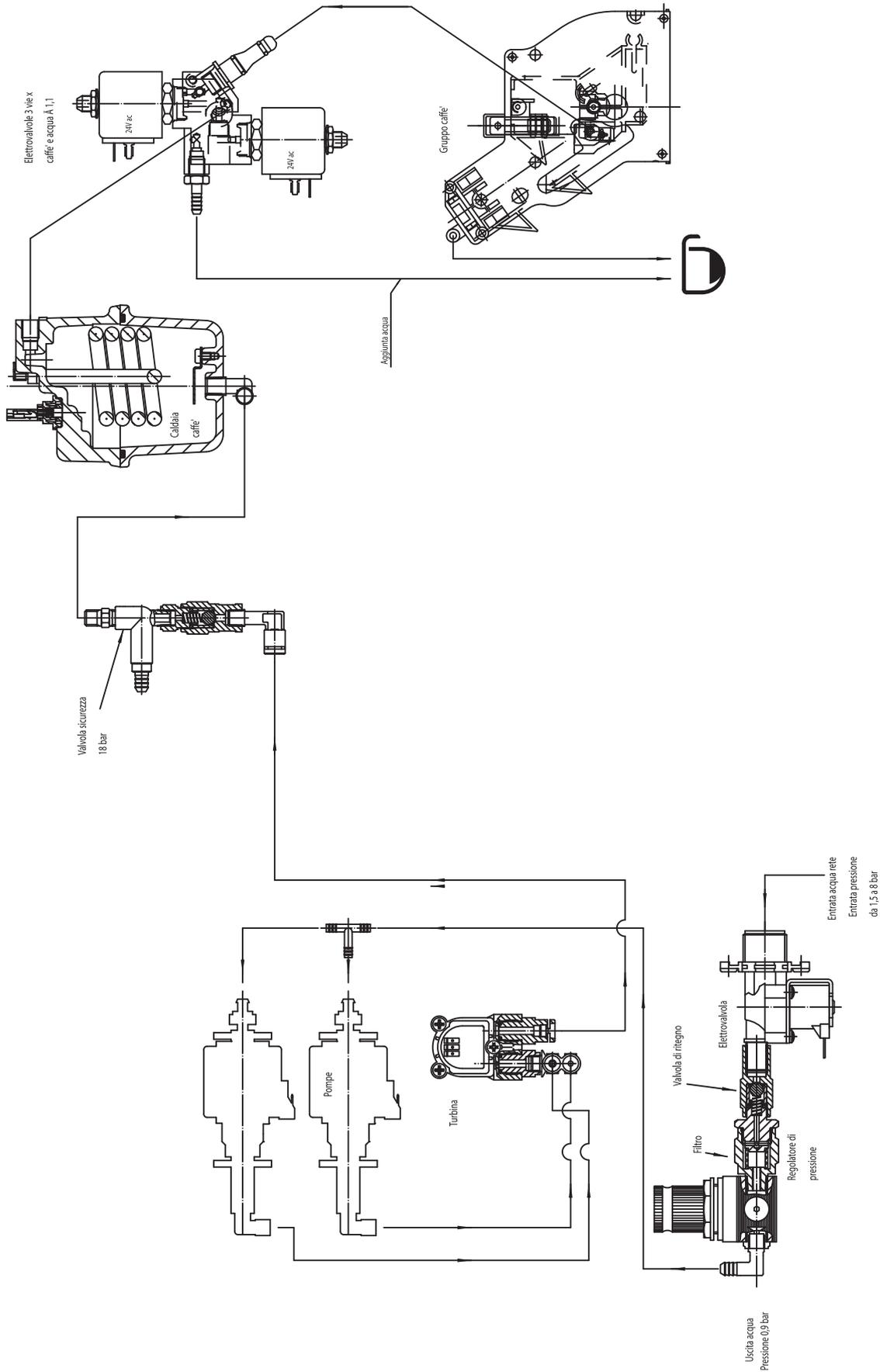
IDEA RST CAPP. DUO INT. HYDRAULIC CIRCUIT



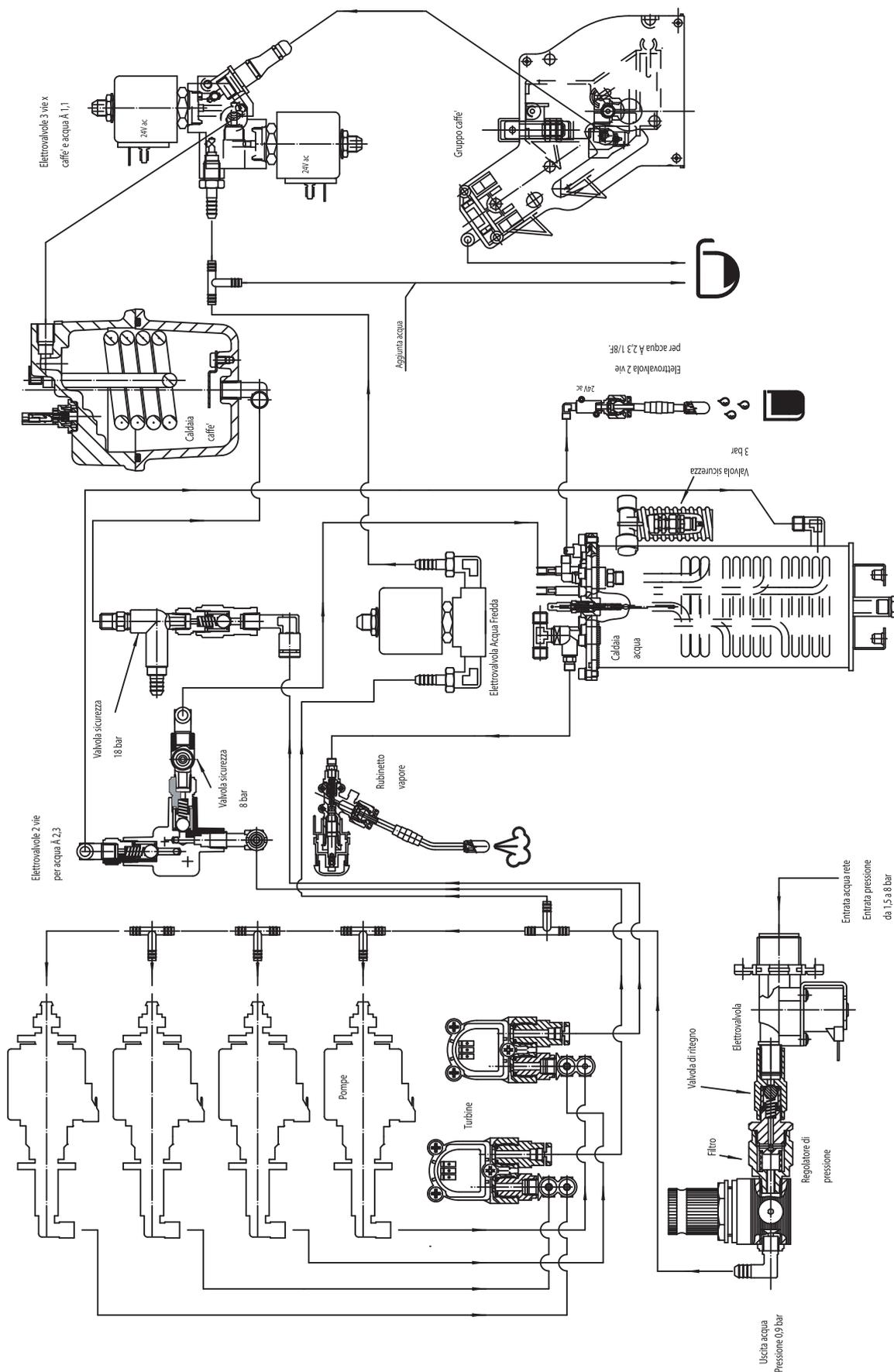
IDEA RST COFFEE 220/60 HYDRAULIC CIRCUIT



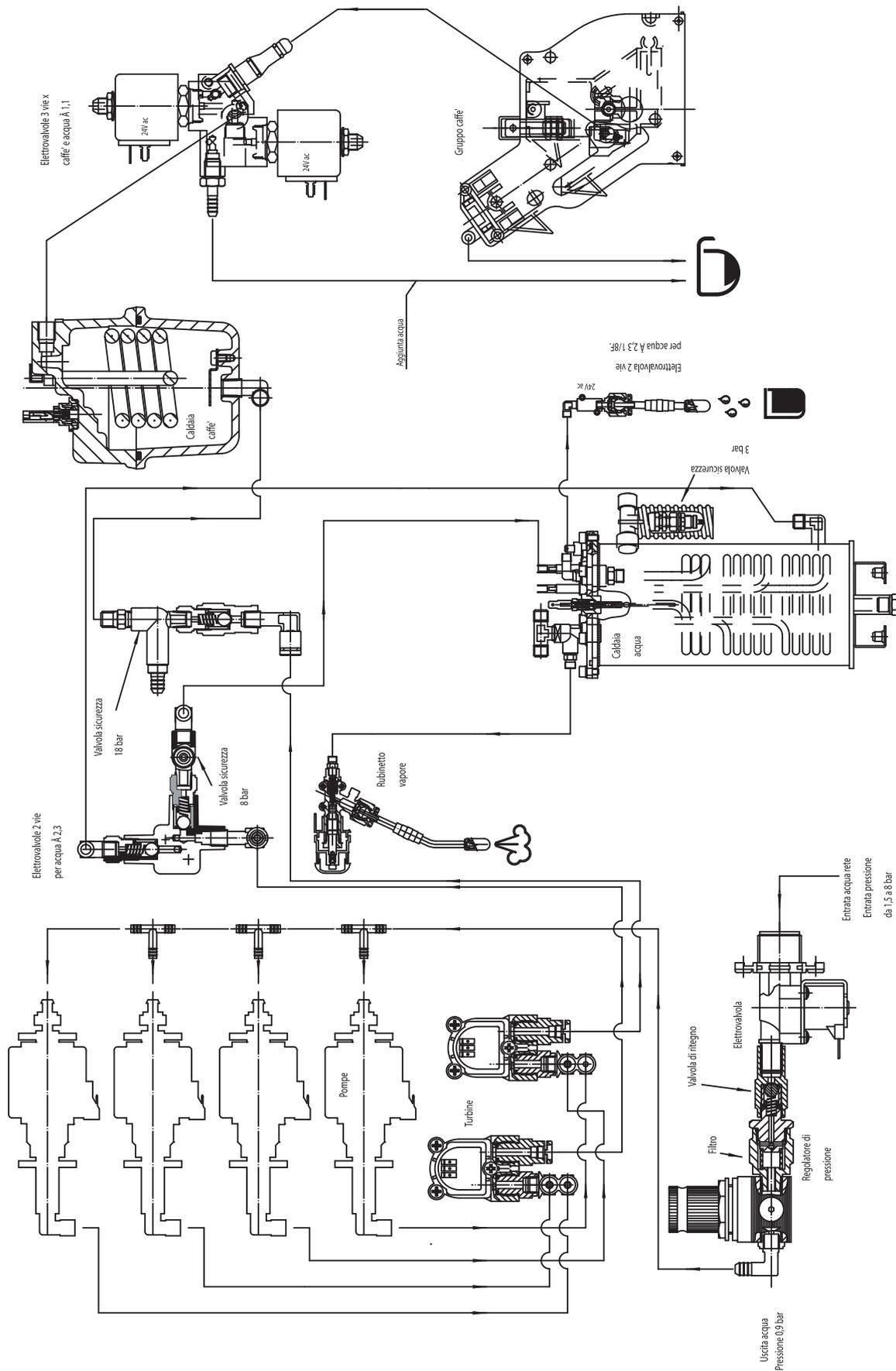
IDEA RST COFFEE INT. HYDRAULIC CIRCUIT



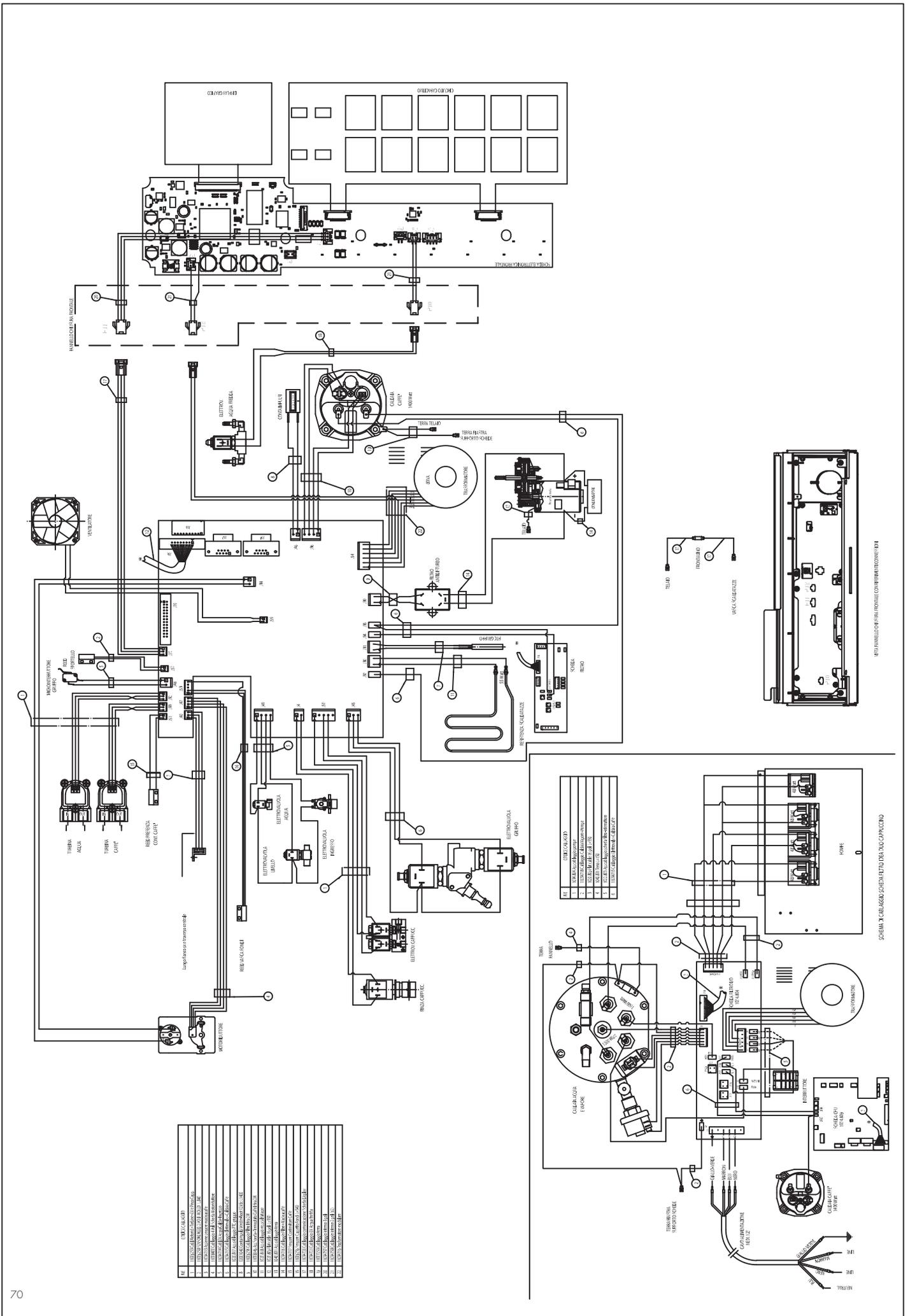
IDEA RST LUXE 220/60 HYDRAULIC CIRCUIT



IDEA RST LUXE INT. HYDRAULIC CIRCUIT



IDEA RST CAPPUCCINO WIRING DIAGRAM



IDEA RST DUO WIRING DIAGRAM

