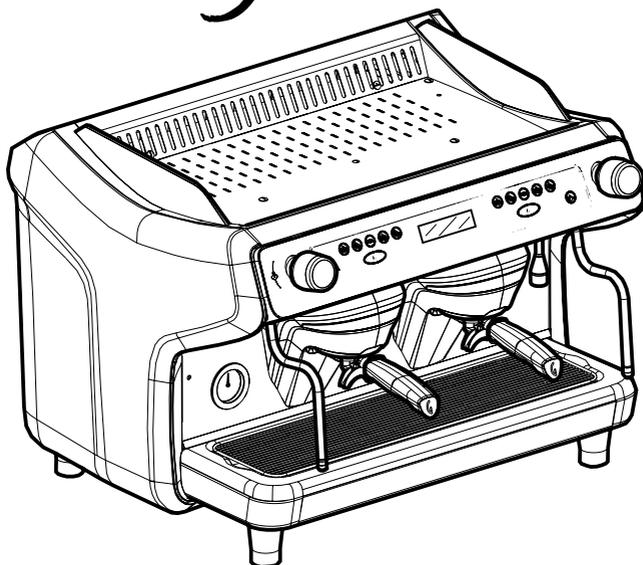


# GAGGIA

MILANO

Machine Professionnelle à Café Expresso

*la Giusta*



Type: La GIUSTA

## MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

ATTENTION : Ce manuel d'instructions est destiné uniquement au personnel spécialisé.

FR-CA

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

# TABLE DES MATIÈRES

<b>1</b>	<b>INTRODUCTION AU MANUEL.....</b>	<b>47</b>
1.1	Préambule.....	47
1.2	Icônes utilisés.....	49
<b>2</b>	<b>USAGE PRÉVU DE LA MACHINE.....</b>	<b>50</b>
<b>3</b>	<b>SÉCURITÉ.....</b>	<b>51</b>
<b>4</b>	<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQ.....</b>	<b>55</b>
<b>5</b>	<b>INSTALLATION.....</b>	<b>57</b>
5.1	Branchement de l'eau.....	58
5.2	Branchement électrique.....	59
<b>6</b>	<b>DESCRIPTION DES COMMANDES.....</b>	<b>61</b>
6.1	Interrupteur général.....	62
6.2	Clavier tact.....	62
6.3	Descrip. touches.....	62
<b>7</b>	<b>MISE EN SERVICE.....</b>	<b>63</b>
7.1	Filt. à café fourn. avec la mac.....	63
7.2	Porte-filt. fourn. avec la mac.....	64
7.3	Porte-filt. fourn. avec mac. groupes en haut..	64
<b>8</b>	<b>FONCTIONNEM./UTILISAT. ET.....</b>	<b>65</b>
	<b>PROGRAMMAT.....</b>	
8.1	Accès au menu de programmation et.....	65
	d'entretien.....	
8.2	Programmation dose café.....	68
8.3	Programmation des doses de thé (eau.....	70
	chaude).....	
8.4	Structure du menu de programmation dose..	72
	café et thé.....	
8.5	Distribution de café.....	72
8.6	Dose café en continu.....	73
8.7	Distribut. thé.....	74
8.8	Distribution de vapeur.....	74
8.9	Fonctions spéc.....	75
<b>9</b>	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....</b>	<b>76</b>
9.1	Notes générales pour le bon fonctionnement	76
9.2	Nettoyage et entretien de routine.....	77
9.3	Entretien curatif.....	79
<b>10</b>	<b>DÉPANNAGE.....</b>	<b>80</b>
<b>11</b>	<b>STOCKAGE - ÉLIMINATION.....</b>	<b>81</b>
11.1	Repositionnement dans un endroit différent...	81
11.2	Inactivité et stockage.....	81
11.3	Démolition de la machine.....	81
<b>12</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA</b>	<b>82</b>
	<b>DÉCHARGE.....</b>	

# I INTRODUCTION AU MANUEL

## I.1 Préambule

Cher client, merci de la confiance que vous nous avez accordée en achetant l'un de nos produits. Si vous avez la persévérance de suivre attentivement les instructions contenues dans ce manuel, nous sommes sûrs que vous apprécierez au fil du temps et avec satisfaction la qualité de notre machine. Veuillez lire attentivement les instructions contenues dans le manuel concernant l'utilisation correcte de notre produit, conformément aux exigences essentielles de sécurité.

 Ce manuel d'instruction s'adresse à l'utilisateur de la machine, au propriétaire et au technicien-installateur et doit toujours être disponible pour toute consultation.

 Ce manuel est destiné à l'utilisateur, au techn. d'entretien et à l'installateur de la machine.

 Le mode d'emploi sert à indiquer l'usage de la machine prévu dans les hypothèses de projet, ses caractéristiques techniques, pour fournir des indications pour une utilisation, un nettoyage et un réglage corrects ; en outre, il fournit des indications importantes pour l'entretien, pour tout risque résiduel et en tous les cas pour réaliser les opérations exigeant une attention particulière.

 Ce manuel doit être considéré comme faisant partie intégrante de la machine et doit être **GARDÉ POUR TOUTE RÉFÉRENCE À VENIR** jusqu'au démontage final.

 Le mode d'emploi doit toujours être disponible pour la consultation, et conservé dans un endroit protégé et sec.

 En cas de perte ou de détérioration, l'utilisateur peut demander un nouveau manuel au fabricant ou à son revendeur en indiquant le modèle de la machine et son numéro de série visible sur la plaquette signalétique.

 Ce manuel reflète l'état de la technique au moment de sa rédaction, le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels ultérieurs sans l'obligation de mettre à jour les versions précédentes.

 Le fabricant est dégagé de toute responsabilité en cas de :

- Usage impropre ou incorrect de la machine à café
- Usage non conforme aux conditions expresses de la présente publication
- Graves lacunes dans l'entretien planifié et recommandé
- Modifications à la machine ou toute intervention non autorisée
- Pièces détachées non d'origine ou non spécifiques au modèle
- Non-respect total ou même partiel des instructions
- Événem. exception.

**Fabricant : SaGa Coffee S.p.A.**

Loc.Casona 1066  
40041 Gaggio Montano (BO) Italy  
Tél. +390534 7741  
Fax +39 0534 774808  
[www.evocagroup.com](http://www.evocagroup.com)

## 1.2 Icônes utilisés

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

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



### Lire attentivement

Avant la mise en marche, lisez attentivement le manuel d'instructions



### Machine éteinte

Attention ! Coupez l'alimentation électrique avant de retirer les protections



### Surfaces chaud.

Attention ! Surfaces chaudes



### Avertissement

Attention ! Opérations très importantes et/ou dangereuses



### Interdiction

Indique des actions/opérations à ne pas effectuer.



### Important

Important ! Interventions requises pour un bon fonction.



### Utilisateur

Interventions pouvant être effectuées par l'utilisateur



### Technicien de maintenance

Ces opérations ne doivent être effectuées que par un installateur ou un technicien agréé.

## 2 USAGE PRÉVU DE LA MACHINE

La machine doit être utilisée par un seul opérateur.

L'opérateur doit avoir lu et compris les instructions contenues dans ce dossier, afin d'utiliser correctement la machine.

Cette machine convient au prélèvement, à la distribution d'eau et/ou de vapeur, ainsi qu'à la préparation professionnelle de café expresso avec un mélange de café.

Ses composants sont fabriqués avec des matériaux non toxiques et durables, et sont facilement accessibles pour le nettoyage et l'entretien.

Cette machine est destinée à un usage intérieur seulement.

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.

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.

### 3 SÉCURITÉ

-  Seuls les adultes qui ont lu et compris attentivement ce manuel et toutes les consignes de sécurité contenues dans le manuel sont autorisés à l'utiliser.
-  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.
-  L'utilisateur est responsable envers les tiers dans la zone de travail.
-  L'installateur, l'utilisateur et le technicien d'entretien sont tenus d'informer le fabricant de tout défaut ou détérioration susceptible de compromettre la sécurité originale du système.
-  L'installateur est obligé de vérifier les conditions environnementales, afin d'assurer la sécurité et l'hygiène de l'utilisateur et des utilisateurs.

-  L'appareil ne convient pas pour être installé dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.
-  L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où le personnel qualifié peut le surveiller.
-  L'installation ne doit être effectuée que par du personnel autorisé et qualifié.
-  Utilisez la machine uniquement avec une lumière appropriée.
-  Pour des raisons de sécurité, les pièces usées ou endommagées doivent vite être remplacées par des pièces d'origine.
-  Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation soit en parfait état. Le cordon endommagé ne doit en aucun cas être réparé avec du ruban isolant ou des serre-câbles.
-  N'exposez pas la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.).
-  La pause prolongée (arrêt de la machine) à une température inférieure à 0 °C (zéro degré centigrade) peut provoquer des dommages graves ou la rupture des tuyaux et de la chaudière ; avant chaque pause prolongée, videz complètement le circuit d'eau.
-  Interdiction de retirer les protections et/ou dispositifs de sécurité prévus sur la machine.
-  Livrez les parties de l'emballage aux centres de gestion des déchets appropriés est nécessaire. Ne les laissez jamais sans surveillance, ou à la portée d'enfants, d'animaux ou de personnes non autorisées.

 Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux objets, personnes ou animaux causés par toute intervention sur la machine par des personnes non qualifiées ou non autorisées pour ces travaux.

 Si des réparations non autorisées sont effectuées sur la machine ou si des pièces de rechange non d'origine sont utilisées, les conditions de garantie ne sont plus valables et le fabricant se réserve donc le droit de ne plus reconnaître leur validité.

 L'utilisateur doit respecter les consignes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation, ainsi que les règles dictées par le bon sens, et s'assurer que les opérations d'entretien périodique sont effectuées correctement.

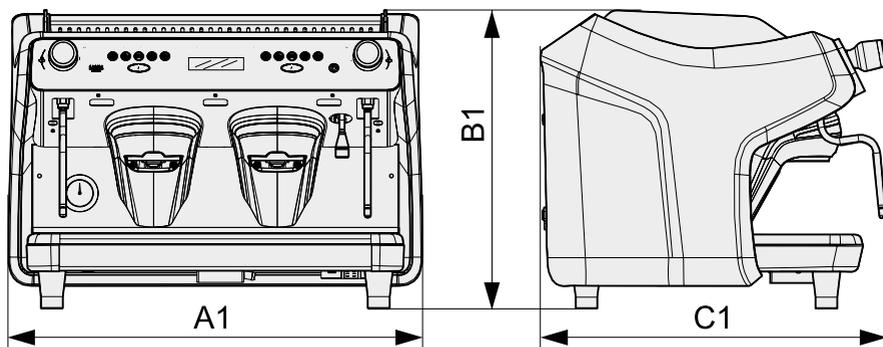
 Ne pas effectuer le nettoyage interne lorsque la machine est sous tension ou lorsque la fiche est branchée et, de toute façon, ne pas utiliser de jets d'eau ou de détergents.



 L'utilisateur ne doit pas toucher la machine avec les pieds mouillés ou humides ni l'utiliser pieds nus. Malgré la mise à la terre de la machine, nous recommandons d'utiliser une plate-forme en bois et un système de coupure électrique conforme aux dispositions des lois locales, afin d'éviter autant que possible le risque de chocs électriques.

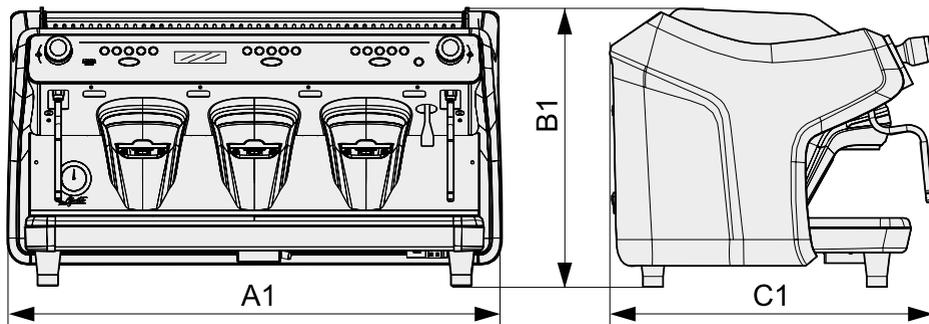
-  Ne touchez pas les buses de café et les lances à vapeur et eau chaude avec les mains ou d'autres parties du corps : les liquides ou la vapeur sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.
-  L'accès aux parties internes est réservé aux personnes ayant les connaissances et l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
-  Veuillez à ne pas utiliser la machine sans eau.
-  Toute occlusion peut provoquer des jets inattendus de liquide ou vapeur avec de graves conséquences. Gardez l'eau aussi propre que possible avec des filtres et adoucisseurs.
-  Les tasses et les petites tasses doivent être bien séchées avant d'être placées sur la surface appropriée.

## 4 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQ.



### 2 groupes

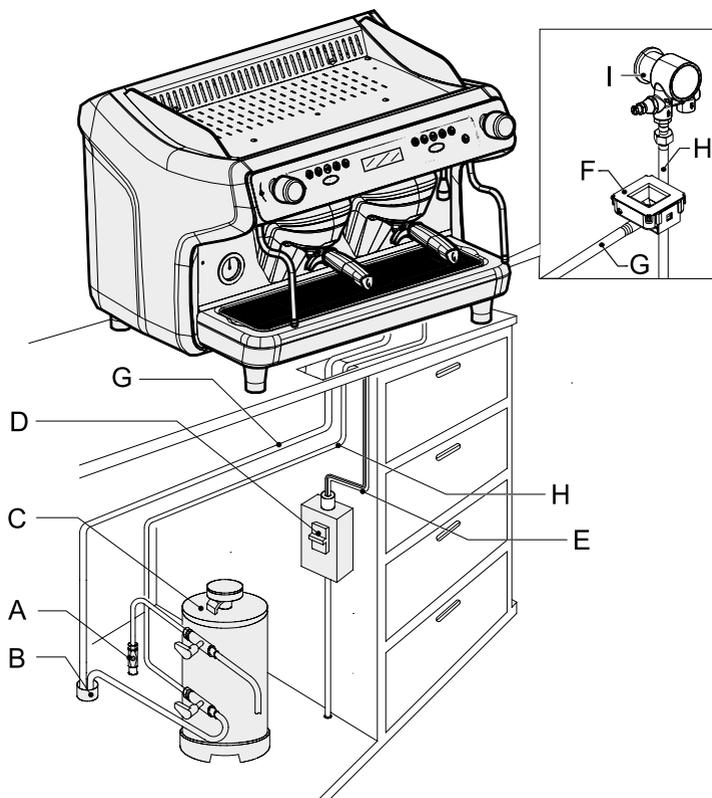
	2 grps avec chauffe-tas.	2 grp en haut
Largeur [mm] A1	760	760
Hauteur [mm] B1	545	545
Profondeur [mm] C1	635	635
Hauteur groupe porte-filtre monté (avec grille pliable)	80	140 (77)
Pds [kg]	70	70
Alimentation électrique	220V / 60 Hz	220V / 60 Hz
Volume interne chaud. [l]	14	14
Puissance totale machine [W]	4000	4000
Élém. chauff. Chaud. [W]	4000	4000
Débit nominal pompe [l/h] à 1 bar	190	190
Débit nominal pompe [l/h] à 10 bars	175	175
Niveau de pression acoustique pondérée A [dB(A)]	moins que 70	moins que 70



**3 groupes**

	3 grps avec chauffe-tasses	3 grps en haut
Largeur [mm] A1	973	973
Hauteur [mm] B1	545	545
Profondeur [mm] C1	635	635
Hauteur groupe porte-filtre monté (avec grille pliable)	80	140 (77)
Pds [kg]	94	94
Alimentation électrique	220V / 60 Hz	220V / 60 Hz
Volume interne chaud. [l]	21	21
Puissance totale machine [W]	5400	5400
Élém. chauff. Chaud. [W]	5250	5250
Débit nominal pompe [l/h] à 1 bar	190	190
Débit nominal pompe [l/h] à 10 bars	175	175
Niveau de pression acoustique pondérée A [dB(A)]	moins que 70	moins que 70

# 5 INSTALLATION



A	Réseau de Distrib. d'Eau
B	Conduite de vidange
C	Adoucisseur
D	Interrupteur de protection
E	Cordon d'alimentation motopompe
F	Bac de vidange
G	Tuyau de vidan.
H	Tuyau de rempl.
I	Pompe entrée

Avant de procéder à l'installation, vous devez vérifier que :

- Il n'y a pas de bosses, de signes d'impact ou de déformation
- Il n'y a pas de zones humides qui pourraient indiquer que l'emballage a été exposé aux intempéries
- Il n'y a pas de traces d'altérations

Après avoir vérifié que le transport a été effectué correctement, procédez à l'installation.

 Assurez-vous que l'appareil soit installé sur une surface plane et suffisamment solide pour en supporter le poids (voir le chapitre « Caractéristiq. Techniq. »), ayant soin de respecter une zone libre de 30 cm environ autour de la mach.

 La hauteur minimale de la surface d'appui doit être d'au moins 110 cm (cependant, la surface la plus haute de l'appareil doit être à au moins 1,5 m du sol).

 L'inclinaison du plan d'appui NE doit PAS dépasser 2° ;

Procédez ensuite aux opérations d'installation en respectant la séquence d'opérations décrite ci-dessous.

## 5.1 Branchement de l'eau

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

 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).

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

Raccord. adoucis. d'eau (C) au rés. distr. eau (A).

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

Raccordez le bac de vidange (F) à la Conduite de vidange (B).

 En ce qui concerne la pression du réseau, si elle est supérieure à 0,5 MPa, nous recommandons d'installer un réducteur de pression équilibré pour la haute pression (dispositif dans lequel toute augmentation de la pression du réseau n'affecte pas la pression en sortie).

 En cas de remplacement des tuyaux de remplissage, il faut utiliser le nouveau kit de tuyaux fourni avec l'appareil et non le vieux kit.

## 5.2 Branchement électrique

 Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension correspond aux spécifications indiquées sur le marquage CE et sur la plaquette de raccordement du cordon d'alimentation. Vérifiez que la ligne d'alimentation est capable de supporter la charge de la machine (voir chapitre « caractéristiques techni-qi. »).

Branchez à une prise de terre conforme aux normes en vigueur.

 Vérifiez que le raccordement à la terre est correct et respecte les normes nationales et européennes de sécurité électrique.

 L'utilisateur doit alimenter la machine en protégeant la ligne avec un interrupteur de sécurité approprié (disjonc. diff.) conform. à la réglem. en vigueur dans le pays concerné.

Raccordez le câble d'alimentation (E) à la ligne électrique à l'aide d'une fiche ou, dans le cas d'une installation fixe, un interrupteur multipolaire (D) doit être prévu pour séparer l'alimentation électrique, avec une distance des contacts d'au moins 3 mm.

Pour les variations de tension, consulter le manuel techn.

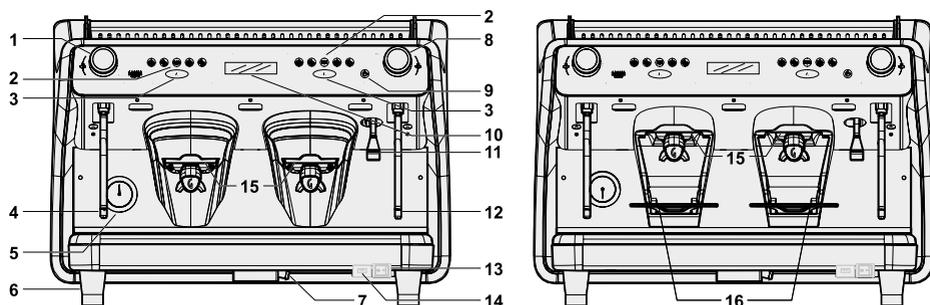
 Il est OBLIGATOIRE de raccorder le câble jaune/vert au système de mise à la terre de la pièce.

 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.

 Il est recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant différentiel nominal au plus égal à 30 mA.

 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.

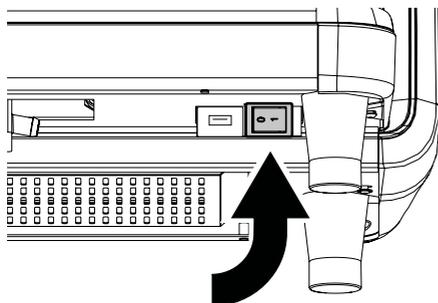
## 6 DESCRIPTION DES COMMANDES



<b>1</b>	Robinet buse de vapeur gauche
<b>2</b>	Clavier de com.
<b>3</b>	Bouton Fluxage
<b>4</b>	Tuyau buse de vapeur gauche
<b>5</b>	Manomètre Pression Pompe
<b>6</b>	Pied réglable
<b>7</b>	Tuyau de vidan.
<b>8</b>	Robinet buse de vapeur droite
<b>9</b>	Bouton de prise d'eau
<b>10</b>	Affic. tact.
<b>11</b>	Tuyau prise d'eau chaude
<b>12</b>	Tuyau buse de vapeur
<b>13</b>	Interrupteur général
<b>14</b>	Port USB
<b>15</b>	Coupe porte-filt.
<b>16</b>	Grille supplémentaire

## 6.1 Interrupteur général

Situé sous la machine sur la droite.



En position « I », la machine s'allume (activation fonctions électriques). En position « O », la machine s'éteint (désactivation fonctions électriques).

## 6.2 Clavier tact.

Le clavier tactile affiche des informations sur la machine et permet en outre de programmer les doses de produit et d'autres réglages.



## 6.3 Descrip. touches

Symboles du clavier



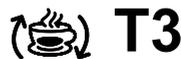
**T1**

Un café expresso



**T2**

Deux cafés expressos



**T3**

Programmation / Continu



**T4**

Un café allongé



**T5**

Deux cafés allong.



**T6**

Tea



**T7**

Fluxage

## 7 MISE EN SERVICE

Une fois les branchements hydrauliques et électriques terminés, la machine peut être mise en service.

Ouvrez le robinet du rés. distrib. eau (A).

Fermez l'interrupteur de protection (D).

Mettez l'interrupteur gén. de la machine (I3) sur la position « I ».

La machine s'allume et la version du logiciel s'affiche à l'écran.



L'afficheur montre ensuite la page d'écran indiquée sur la fig.



Le niveau automatique sera activé pour que l'eau atteigne le niveau normal dans la chaudière.

Attendez que la machine atteigne la température de consigne réglée sur l'afficheur.

Vérifiez ensuite la pression de la pompe sur le manomètre (5) en mettant en service un groupe avec porte-filtre inséré rempli de café régulièrement moulu, dosé et pressé pour obtenir la pression de distribution réelle (8-9 bars pour un expresso).

Maint. la mach. est prête à l'empl.

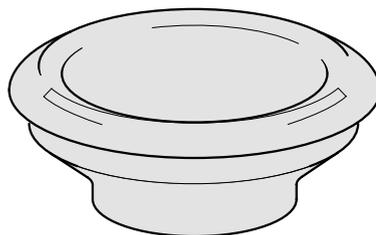
 Le chauffage des groupes de distribution se termine environ une demi-heure après avoir atteint la température de consigne.

 N'appuyez pas sur le bouton de prise d'eau chaude avant d'avoir atteint la température de consigne réglée sur l'afficheur.

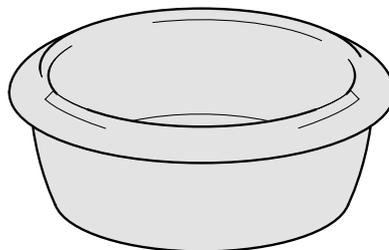
 Pour tout réglage technique, se référer au manuel technique.

### 7.1 Filt. à café fourn. avec la mac.

Selon la quantité de café moulu, utilisez le filtre comme indiqué ci-dessous pour éviter que la past. de marc de café n'adhère pas au grp. de distrib. lorsque la pastille de marc de café a été prép.



1 Tasse

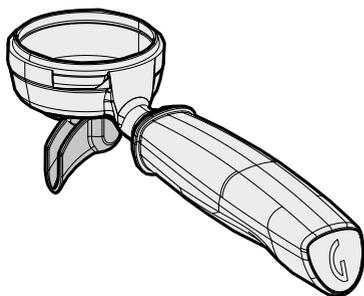
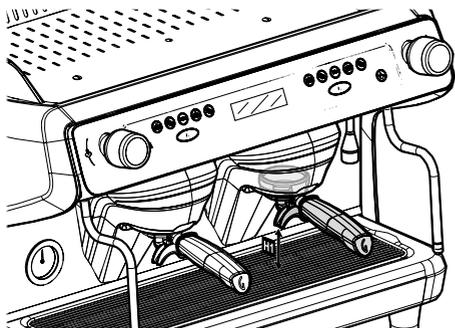


2 Tass.

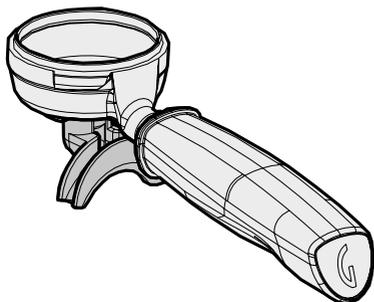
### 7.2 Porte-filt. fourn. avec la mac.

Nous fournissons avec la machine les porte-filtres pour obtenir la distribution d'un ou de deux cafés.

Dans la figure ci-dessous, nous affichons les différentes distances de la grille repose café (H1) pouvant être obtenues selon les différents types de porte-filtres montés.



H1 = 80 mm

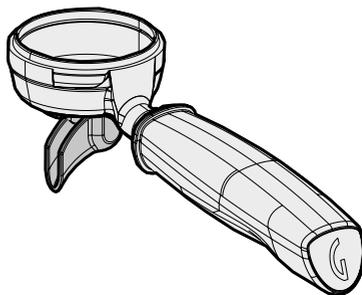
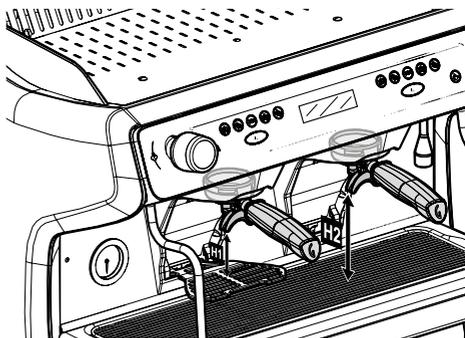


H1 = 80 mm

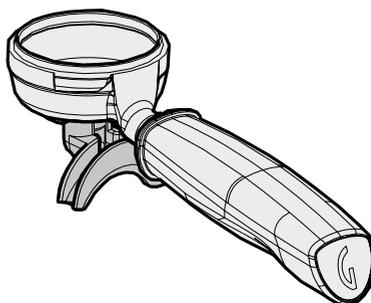
### 7.3 Porte-filt. fourn. avec mac. groupes en haut

Nous fournissons avec la machine les porte-filtres pour obtenir la distribution d'un ou de deux cafés.

La figure ci-dessous affiche les différentes distances pouvant être obtenues selon le type de porte-filtre et la grille repose café utilisée (H1 grille repose tasses à café expresso et H2 grille repose tasses à café américain).



H1 = 77 mm  
H2 = 140 mm



H1 = 77 mm  
H2 = 140 mm

## 8 FONCTIONNEM./UTILISAT. ET PROGRAMMAT.

### Introduction

Grâce au logiciel de programmation, vous avez la possibilité d'effectuer le contrôle des opérations suivantes :

- Gestion des 2 groupes café
- Contrôle de quatre doses différentes de café pour chaque groupe
- Fonctionnement simultané des groupes café et thé
- Contrôle volumétrique des doses de café
- Programmation d'autres fonctions (date, heure, etc.).

 La programmation peut être effectuée à l'aide du clavier ou de l'afficheur tactile.

### 8.1 Accès au menu de programmation et d'entretien

Les activités de programmation et d'entretien de la mach. sont organisées en plusieurs menus.

- Menu d'affichage
- Mode stand-by
- Menu Util.

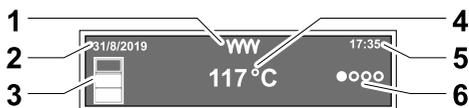
#### 8.1.1 Menu d'affichage

À travers le menu d'affichage, il est possible de voir les informations principales de la machine, les produits distribués, les alarmes, allumer le chauffe-tasses, régler la date et l'heure, la langue.

Le menu d'affichage est divisé en quatre pages d'écran.

#### 8.1.1.1 Menu affichage 1

Lorsque la machine est mise en marche à l'aide de l'interrupteur général (voir section « Interrupteur général »), elle passe en mode affichage.

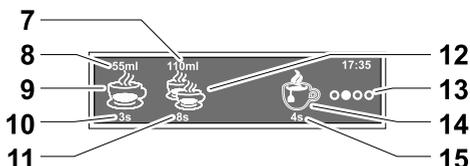


#### Menu affichage 1

1	Allumage élém. chauff. chaud.
2	Date
3	Niveau d'eau chaudière
4	Temp. chaudière
5	Hor.
6	Menu déroulant

#### 8.1.1.2 Menu affichage 2

Appuyez sur la touche 6 pour afficher la deuxième page.



#### Menu affichage 2

7	Dose distrib. par groupe 2
8	Dose distrib. par groupe 1
9	Boisson distrib. par groupe 1
10	Temps de distrib. du groupe 1
11	Temps de distrib. du groupe 2
12	Boisson distrib. par groupe 2
13	Menu déroulant
14	Tea / eau chaude
15	Temps distribution thé / eau chaude

### 8.1.1.3 Menu affichage 3

Appuyez sur la touche 13 pour afficher la troisième page.



#### Menu affichage 3

16	Réglages mise en marche / arrêt automatiques
17	Affichage alarmes
18	Réglages date / horaire
19	Menu déroulant
20	Réglages langue

### 8.1.1.4 Menu affichage 4

Appuyez sur la touche 19 pour afficher la quatrième page.



#### Menu affichage 4

21	Mode stand-by
22	Affichage comptage des produits
23	Menu déroulant
24	Allumage chauffe-tasses

## 8.1.2 Mode stand-by

Grâce au mode stand-by, le chauffage de toutes les chaudières est désactivé, la chaudière à vapeur est maintenue à une température plus basse, mais la machine reste en marche et il est possible d'effectuer la mise en marche/arrêt automatiques et de passer en mode programmation.



### 8.1.2.1 Activation mode stand-by

Accédez au menu d'affichage 4 (voir sect. « Menu affichage 4 ») et appuyez sur la touche indiquée.



### 8.1.2.2 Désactivation mode stand-by

Pour quitter le mode stand-by, appuyez sur la touche indiquée.



Le chauffage de toutes les chaudières est réactivé, la chaudière à vapeur est remise en température.

### 8.1.3 Accès au menu utilisateur

Le menu utilisat. est couvert par cinq m. de passe num.

Si la machine est en mode affichage (voir chapitre « Menu d'affichage »), activer le mode stand-by (voir chapitre « Activation mode stand-by »).



Appuyez sur la touche indiquée pour accéder au mot de pas. ut.



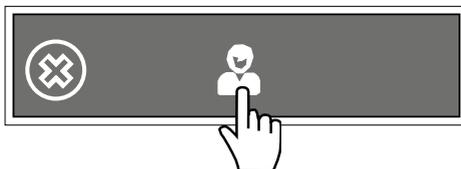
#### Accès protégé avec mot de pas.

Mot de passe d'usine : « 33333 ».

Entrez le mot de pas. utilisat. avec les icônes plus et moins et confirmez avec la touche indiquée.



Appuyez sur la touche indiquée pour accéder au menu ut.



### 8.1.3.1 Réglage mot de passe

Il est possible de régler trois mots de passe, pour accéder aux menus de la machine : utilisateur, technique, réglages d'usine.

⚠ La modification des mots de passe d'accès au menu Technique et aux réglages d'usine est réservée au Technicien d'entretien.

Accédez au menu util. en suivant les instruc. de la sect. « Accès au menu ut. ».

Sélectionnez modif. mot de passe barman à l'aide des flèches gauche ou droite et confirmez avec la touche indiquée.



Entrez le nouveau mot de pas. utilis. avec les icônes plus et moins et confirmez avec la touche indiquée.



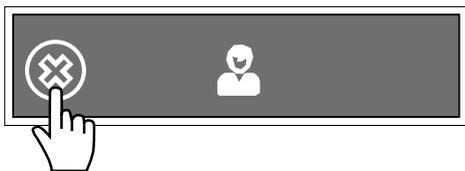
Sortez du menu utilis. en suivant les instr. de la sec. « Sortie du menu ut. ».

### 8.1.3.2 Sortie du menu utilis.

Sélectionnez « Sortie liste des paramètres barman » à l'aide des flèches gauche ou droite et confirmez avec la touche indiquée.



Confirmez avec la touche indiquée.



Confirmez avec la touche indiquée.



## 8.2 Programmation dose café

Vous pouvez modifier la quantité de doses de café (au moyen d'un contrôle volumétrique) et les mémoriser en suivant ces procédures :

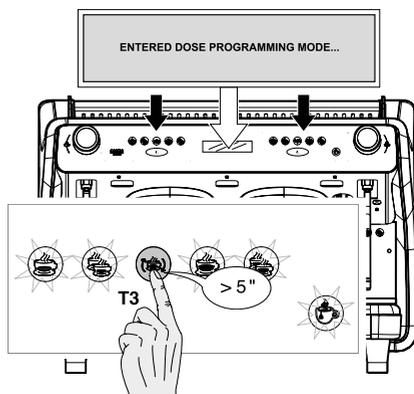
- Programmation dose café au moyen du clavier
- Programmation dose café avec l'afficheur tactile

Assurez-vous que la machine n'est pas en mode stand-by, sinon désactivez cette fonction (voir chapitre « Désactivation du mode stand-by »).

### 8.2.1 Programmation dose café au moyen du clavier

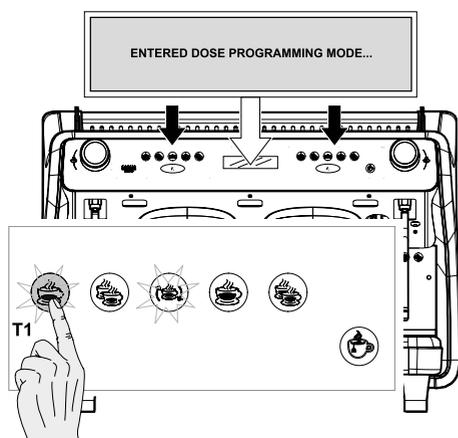
Appuyez sur la touche T3, maintenez-la enfoncée pendant plus de 5 secondes et vérifiez que toutes les LED du clavier sont allumées pendant que les touches T3 clignotent.

Si une touche a déjà été programmée auparavant, la lampe LED concernant cette dose s'éteint.

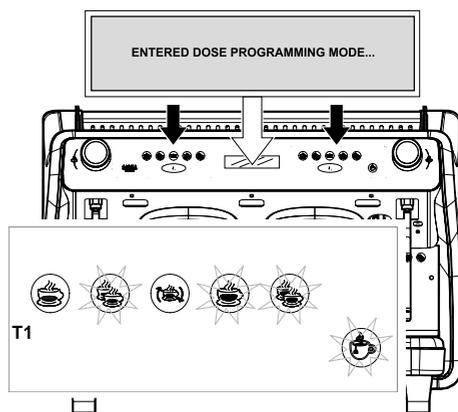


Dans les 30 secondes (time out de programmation), appuyez sur la touche correspondant à la dose que vous souhaitez programmer (par exemple T1). La lampe LED relative à la dose programmée reste allumée avec la touche T3 du clavier en fonction du groupe à programmer. Pendant cette phase et pendant toute la durée de la programmation de la dose café, l'électrovanne et la pompe sont activées.

 Si aucune des touches de dose n'est actionnée dans les 30 secondes, l'état de la programmation est automatiquement quitté.



Après avoir appuyé sur la touche T1, le café est distribué et une fois la dose de café souhaitée atteinte, appuyez de nouveau sur la touche T1 pour interrompre la distribution de la dose café. De cette façon, la nouvelle valeur en impulsions de la dose est mémorisée. L'électrovanne et la pompe sont désactivées et interrompent la distribution du produit. La LED correspondant à la touche progr. s'éteint.



Pour effectuer une nouvelle programmation des autres doses de café T2-T4-T5-T6 (si le délai de temporisation de la programmation de 30 secondes n'a pas été dépassé), il suffit de répéter la même séquence avec les mêmes opérations effectuées pour la touche T1.

Pour quitter tout de suite la phase de program., appuyez à nouveau la touche T3.

 Lors de la programmation d'un groupe, le fonctionnement des autres groupes et la distribution de thé sont invalidés.

Pour programmer les autres groupes, appuyez sur la touche de programmation et procédez aux mêmes opérations que précédemment.

## 8.2.2 Programmation dose café avec l'afficheur tactile

Accédez au menu util. en suivant les instruc. de la sect. « Accès au menu ut. ».

Sélectionnez la boisson à programmer à l'aide de la flèche droite ou gauche (par ex. café expresso du groupe 1) et confirmez avec la touche indiquée.



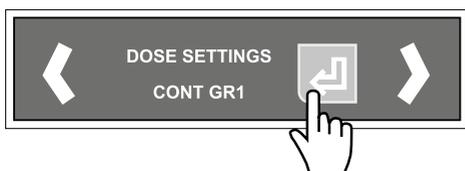
Saisissez la dose souhaitée à l'aide des icônes plus et moins et confirmez avec la touche indiquée.



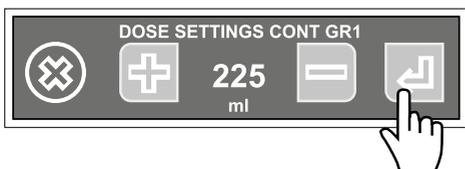
Pour effectuer une nouvelle programmation des autres doses de café (si le délai de temporisation de la programmation de 1 minute n'a pas été dépassé), il suffit de répéter la même séquence avec les mêmes opérations effectuées.

### Programmation dose café en continu

Sélectionnez la boisson à programmer à l'aide de la flèche droite ou gauche (par ex. café continu du groupe 1) et confirmez avec la touche indiquée.



Saisissez la dose souhaitée à l'aide des icônes plus et moins et confirmez avec la touche indiquée.



Pour effectuer une nouvelle programmation des autres doses de café en continu (si le délai de temporisation de la programmation de 1 minute n'a pas été dépassé), il suffit de répéter la même séquence avec les mêmes opérations effectuées.

Sortez du menu utilis. en suivant les instr. de la sec. « Sortie du menu ut. ».

## 8.3 Programmation des doses de thé (eau chaude)

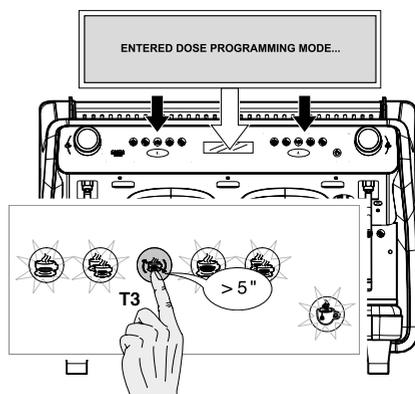
Vous pouvez modifier la quantité de doses de thé temporisées (au moyen d'un contrôle volumétrique) et les mémoriser en suivant ces procédures :

- Programmation des doses de thé (eau chaude) via le clavier
- Programmation des doses de thé (eau chaude) via l'afficheur tact.

### 8.3.1 Programmation des doses de thé (eau chaude) via le clavier

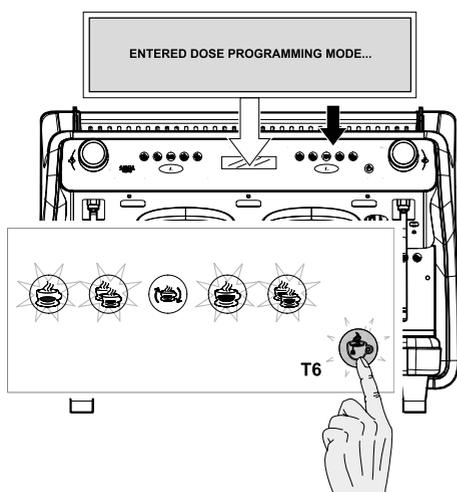
Appuyez sur la touche T3, maintenez-la enfoncée pendant plus de 5 secondes et vérifiez que toutes les LED du clavier sont allumées pendant que les touches T3 clignotent.

 Si une touche a déjà été programmée auparavant, la lampe LED concernant cette dose s'éteint.

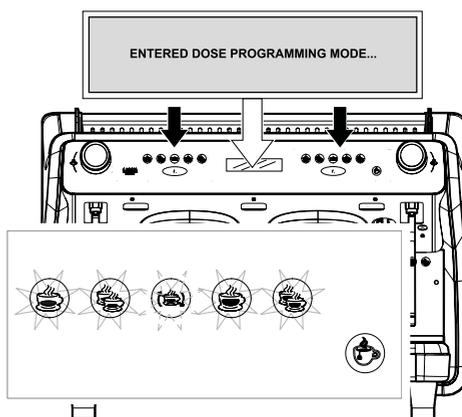


Dans les 30 sec. (time out de programmat.), appuyez sur la touche T6. La LED de la touche T6 reste allumée et clignotante. Pendant cette phase et pendant toute la durée de la programmation de la dose de thé, l'électrovanne et la pompe sont activées.

Si aucune des touches de dose n'est actionnée dans les 30 secondes, l'état de la programmation est automatiquement quitté.



Après avoir appuyé sur la touche T6, l'eau est distribuée et une fois la dose de thé souhaitée atteinte, appuyez de nouveau sur la touche T6 pour interrompre la distribution de la dose d'eau. De cette façon, la nouvelle valeur en impulsions de la dose est mémorisée. L'électrovanne et la pompe sont désactivées et interrompent la distribution du produit. La LED correspondant à la touche progr. s'éteint.



Pour quitter tout de suite la phase de program., appuyez à nouveau la touche T3.

Lors de la programmation d'un thé, le fonctionnement des groupes et la distribution de thé sont invalidés.

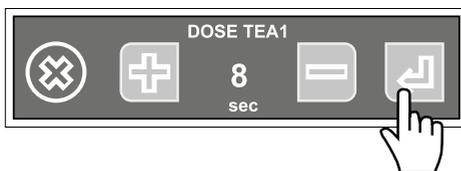
### 8.3.2 Programmation des doses de thé (eau chaude) via l'afficheur tact.

Accédez au menu util. en suivant les instruc. de la sect. « Accès au menu ut. ».

Sélectionnez la boisson à programmer à l'aide de la flèche droite ou gauche (par ex. tea 1) et confirmez avec la touche indiquée.



Saisissez la dose souhaitée à l'aide des icônes plus et moins et confirmez avec la touche indiquée.



Pour effectuer une nouvelle programmation des autres doses de thé (si le délai de temporisation de la programmation de 1 minute n'a pas été dépassé), il suffit de répéter la même séquence avec les mêmes opérations effectuées.

Sortez du menu utilis. en suivant les instr. de la sec. « Sortie du menu ut. ».

### 8.4 Structure du menu de programmation dose café et thé

Ces menus permettent de programmer la dose de café et de thé.

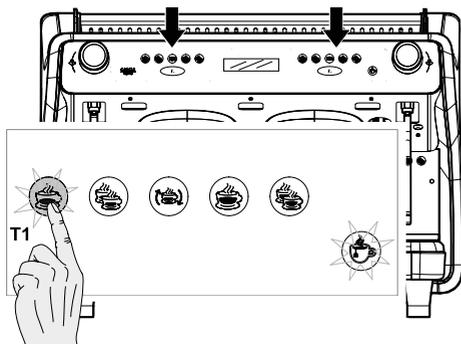
Messages du menu de programmation dose café et thé.

MENU DE PROGRAMMATION DOSE CAFÉ ET THÉ		
N.OPTION	ÉLÉMENT DU MENU	Description
1	Dose settings 1EXP Gr1	Programmation dose un café expresso - Groupe 1
2	Dose settings 2EXP Gr1	Programmation dose deux cafés expressos - Groupe 1
3	Dose settings CONT Gr1	Programmation dose café continu - Groupe 1
4	Dose settings 1LONG Gr1	Programmation dose un café allongé - Groupe 1
5	Dose settings 2LONG Gr1	Programmation dose deux cafés allongés - Groupe 1
6	Dose settings 1EXP Gr2	Programmation dose un café expresso - Groupe 2
7	Dose settings 2EXP Gr2	Programmation dose deux cafés expressos - Groupe 2
8	Dose settings CONT Gr2	Programmation dose café continu - Groupe 2
9	Dose settings 1LONG Gr2	Programmation dose un café allongé - Groupe 2
10	Dose settings 2LONG Gr2	Programmation dose deux cafés allongés - Groupe 2
11	Dose settings 1EXP Gr3	Programmation dose un café expresso - Groupe 3
12	Dose settings 2EXP Gr3	Programmation dose deux cafés expressos - Groupe 3
13	Dose settings CONT Gr3	Programmation dose café continu - Groupe 3
14	Dose settings 1LONG Gr3	Programmation dose un café allongé - Groupe 3
15	Dose settings 2LONG Gr3	Programmation dose deux cafés allongés - Groupe 3
16	Dose Tea1	Programmation dose Tea 1
17	Change Barman M. de pas.	Mod. Mot de pass.
18	Exit Barman M. de pas.	Sortie programmation utilis.

### 8.5 Distribution de café

En appuyant sur la touche correspondante T1-T2-T4 ou T5, les électrovannes de distribution correspondantes sont activées pendant le temps nécessaire pour atteindre la quantité de produit (contrôle volumétrique) réglée précédemment.

La LED correspondant à la touche dose choisie reste allumée pendant toute la distribution du café.



Il est possible d'interrompre la distribution en cours avant d'avoir atteint la quantité de produit réglée en appuyant sur l'une des touches dose du clavier du groupe utilisé pour distribuer le produit.

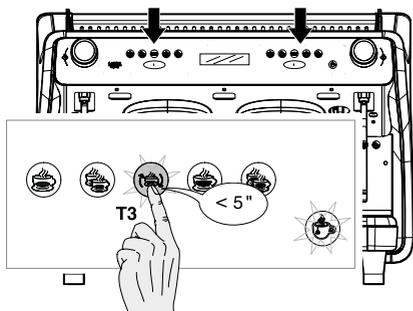
Il est possible de distribuer simultanément du café à partir de tous les groupes de la machine.

## 8.6 Dose café en continu

Pour obtenir une dose de café en continu, appuyez sur la touche T3 du clavier correspondant au groupe sur lequel vous souhaitez opérer.

La LED correspondant à la touche T3 reste allumée pendant toute la distribution.

 Veillez à ne pas maintenir la touche enfoncée pendant plus de 5 secondes, car dans ce cas, vous passeriez en mode de programmation.



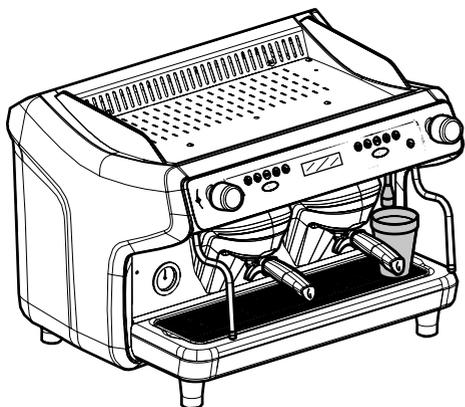
La distribution du café continuera jusqu'à un stop dose, à effectuer en appuyant sur n'importe quelle touche dose du groupe utilisé, ou bien lorsque la quantité max. du produit est obtenue au moyen d'un contrôle volumétrique (6 000 impuls.) ou bien au moyen d'un Time-out de distribution.

 Le START du cycle « Continu » a lieu lorsque l'on relâche (dans les 5 secondes) la touche T3, et non lorsqu'on appuie sur celle-ci. Le STOP éventuel est obtenu en appuyant une deuxième fois sur la touche.

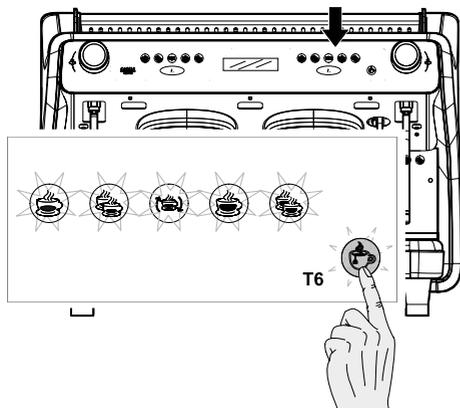
 La dose de café en continu ne peut être programmée que par l'afficheur tactile (voir la section « Programmation de la dose de café avec l'afficheur tactile »).

## 8.7 Distribut. thé

Placez un pichet sous le tuyau prise d'eau chaude (11).



En appuyant sur la touche correspondante T6, les électrovannes de distribution correspondantes sont activées pendant le temps nécessaire pour atteindre la quantité de produit (contrôle temporisé) réglée précédemment. La LED correspondante à la touche de la dose de TEA reste allumée pendant toute la durée de la distribution d'eau chaude.



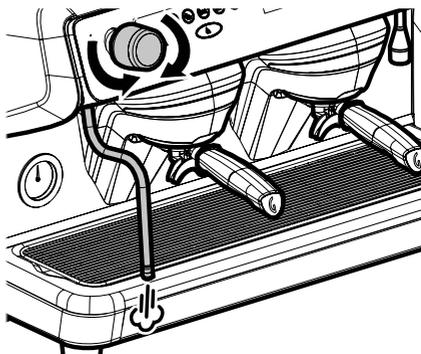
Vous pouvez interrompre la distribution en cours avant d'avoir atteint la quantité de produit réglée en appuyant de nouveau sur la touche dose utilisée pour distribuer le produit.

Il est possible de distribuer simultanément du thé et du café

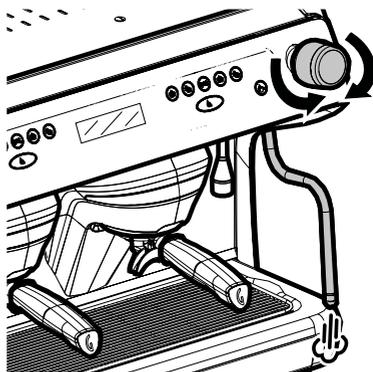
## 8.8 Distribution de vapeur

Tournez lentement la poignée du robinet de la buse de vapeur g. ou d. (1 ou 8) pour permettre la distribution de la vapeur.

 Vous pouvez tourner bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inv.



La distribution simultanée de la vapeur, du thé et du café est possible.



## 8.9 Fonctions spéc.

Il est possible d'activer ou de désactiver la fonction spéciale « LAVAGE » décrite ci-dessous :

### Lavage

Vous pouvez activer la fonction de lavage pour chaque groupe en appuyant d'abord sur T3 et sur T1 immédiatement après, tout en gardant T3 appuyée.

Cela active 5 distrib. consécutives d'eau ayant une durée de 10 secondes chacune et étant espacées d'une interv. de 3 sec.

Il est possible d'interrompre la distribution en cours avant l'achèvement des 5 distributions en appuyant sur n'importe quelle touche dose du clavier du groupe utilisé.

Cette fonction est déjà préréglée. Contactez le serv. d'assist. pour l'activer/désactiv. ou en changer les param.

## 9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Avant d'effectuer toute opération d'entretien et/ou de nettoyage, éteindre l'appareil en positionnant les interrupteurs sur « OFF », couper l'alimentation électrique en débranchant la fiche et attendre que l'appareil refroidisse.

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

 Ne pas utiliser de jets directs d'eau.

 En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, couper l'alimentation en retirant la fiche et contacter le centre d'assistance le plus proche.

### 9.1 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.

Ne pas utiliser de jets d'eau directs mais essorer le chiffon humidifié ou l'éponge avant de l'utiliser sur l'appareil.

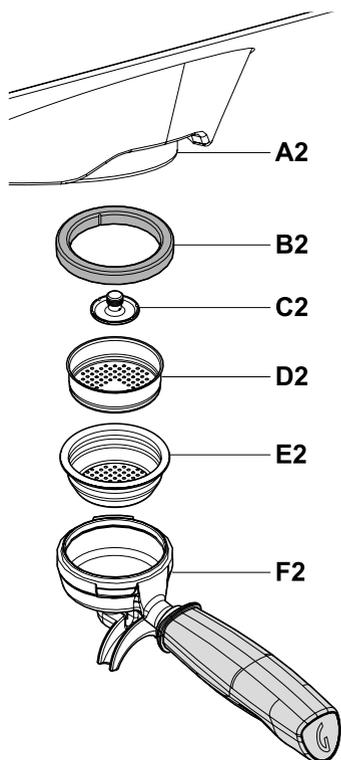
Toutes les parties à nettoyer sont facilement accessibles ; il ne faut employer aucun outil.

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

## 9.2 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.



A2	groupe café
B2	joint
C2	diffuseur
D2	douchet.
E2	filtre
F2	Porte-filt.

### 9.2.1 Nettoyage et entretien quotidiens

Les opérations d'entretien quotidien doivent être effectuées à la fin de la journée de travail.

#### 9.2.1.1 Lavage au détergent

Remplacez le filtre à café (E2) par le filtre aveugle et insérez le détergent.

Insérez le porte-filtre (F2) dans le groupe à laver.

Vous pouvez activer le cycle de lavage en appuyant sur T3 et sur T1 immédiatement après, en gardant T3 appuyée.

Cela active 5 distrib. consécutives d'eau ayant une durée de 10 secondes chacune et étant espacées d'une interv. de 3 sec.

 Lors du lavage d'un groupe, les autres groupes peuvent être utilisés normalement.

 Vous pouvez effectuer simultanément des cycles de lavage de différents groupes.

#### 9.2.1.2 Nettoyage porte-f.

 La procéd. doit être effectuée avec tous les porte-f.

Dans un récipient de taille appropriée, versez de l'eau chaude (50 ÷ 80 °C) et une quantité de détergent selon les indications du produit.



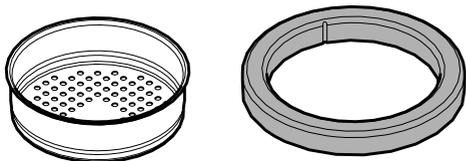
Retirez le filtre (E2) du porte-filtre (F2), trempez le filtre et le porte-filtre dans la solution pendant quelques minutes, enlevez tout résidu, puis rincez. Remontez le filt. (E2) dans le port-filtre (F2).

### 9.2.1.3 Nettoyage douch.

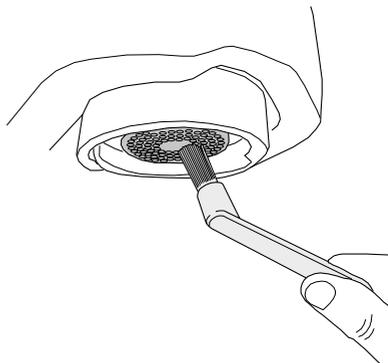
À l'aide d'un outil approprié, faire levier sur la douchette (D2) en veillant à ne pas endommager le joint d'étanchéité (B2).

 **Danger de brûlures.** Avant toute action, assurez-vous que la température de la douchette n'est pas trop élevée.

Séparez le joint du groupe (B2) de la douchette (E2), trempez-les dans la solution détergente pendant quelques minutes, enlevez tout résidu, puis rincer.



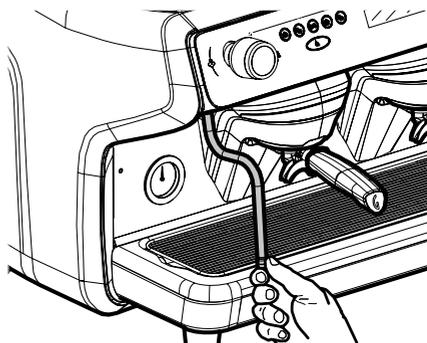
Nettoyez le logement de la douchette (E2) avec la brosse fournie.



Réintroduisez la douchette à main (E2) munie de joint d'étanchéité (B2) dans le groupe café.

### 9.2.1.4 Nettoyage buse de la lance vapeur

Dévissez la buse de la lance vapeur (4 ou 12).



Passer un écouvillon à travers tous les trous de la buse pour enlever tout résidu.

Revissez la buse sur la lance vapeur (4 ou 12).

### 9.2.1.5 Nettoyage Carros.

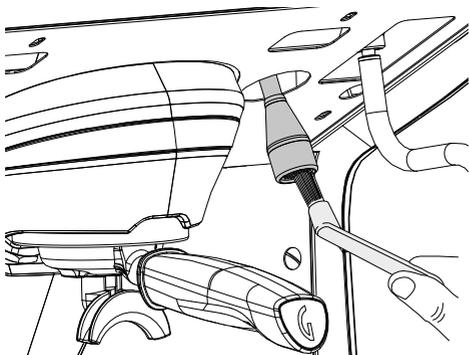
Nettoyez la vitre de la façade avec un chiffon doux.

Nettoyez la grille et les rehausseurs repose tasses avec une éponge hum.

Retirez la grille repose tasses et nettoyez avec une éponge l'intérieur du bac.

### 9.2.1.6 Nettoyage de la zone de distribution d'eau chaude

Nettoyer le trou de la buse de distribution d'eau chaude à l'aide du pinceau fourni.



## 9.3 Entretien curatif

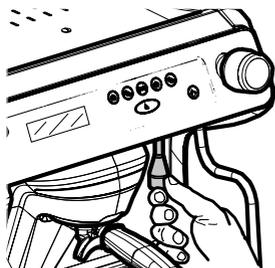
Toutes les réparations et les remplacements de composants font partie de l'entretien curatif.

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

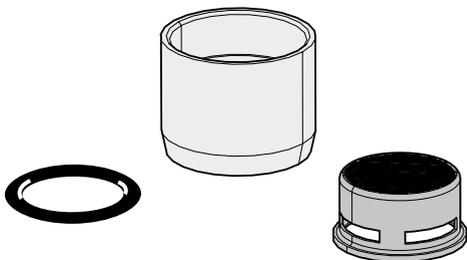
### 9.2.2 Nettoyage et entretien hebdomad.

#### 9.2.2.1 Nettoyage filt. aérateur buse de distrib. eau chaude

Dévissez le filt. aérateur buse distribution eau chaude (11).



Dévissez le filt.



Revissez filtre aérateur sur buse distribution eau chaude (11).

## 10 DÉPANNAGE

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

Problème	Cause	Solution
La machine ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interrupt. réseau éteint</li> <li>2. Interrupteur machine éteint</li> <li>3. Raccordement au réseau électrique erroné</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amenez l'interrupteur général sur ON</li> <li>2. Amenez l'interrupteur de la machine sur I</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé pour vérifier le raccordement</li> </ol>
Absence d'eau dans chaud.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Robinet du réseau fermé</li> <li>2. Filtre de la pompe bouché</li> <li>3. Motopom. qui ne marche pas</li> <li>4. L'électrov. de rempl. chaudière ne fonctionne pas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ouvrez le robinet du réseau</li> <li>2. Remplacez le filtre</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>4. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol>
Distribution groupe absent	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Robinet du réseau fermé</li> <li>2. Motopom. qui ne marche pas</li> <li>3. Gicleur bouché</li> <li>4. Fusible unité de comm. grillé</li> <li>5. Électrovanne groupe qui ne fonct. pas</li> <li>6. Interrupteur groupe qui ne fonc. pas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ouvrez le robinet du réseau</li> <li>2. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>4. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>5. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>6. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol>
Aucune vap. ne sort des lan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trop d'eau dans chaud.</li> <li>2. Élém. chauff. endommagé</li> <li>3. Buse pulvér. bouchée</li> <li>4. Prot. élém. chauff. désencl.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>2. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>3. Nettoyez buse pulvér.</li> <li>4. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol>
Fuites d'eau sur le banc	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bac de vidange sale</li> <li>2. Tuyau de vidange bouché ou détaché</li> <li>3. Autres pertes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nettoyez le bac</li> <li>2. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol>
Marc de café mouillé	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peu de café moulu dans le filt.</li> <li>2. Mouture réglée trop finement</li> <li>3. Électrov. ne décharge pas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Augment. la dose de café dans le filt.</li> <li>2. Réglez la mouture</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol>
Distribution du café trop lente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mouture réglée trop finement</li> <li>2. Porte-filtre sale</li> <li>3. Groupe bouché</li> <li>4. Gicleur ou électrovanne partiellement bouchés</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réglez la mouture</li> <li>2. Remplacez le filtre et nettoyez le porte-filtre plus souvent</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>4. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol>
Distribution du café trop rapide	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mouture réglée trop grosse</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réglez la mouture</li> </ol>
Café distribué froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Présence de tartre sur les échang. ou sur l'élém. chauff.</li> <li>2. Contacts du pressostat oxydés</li> <li>3. Raccordement électrique endommagé</li> <li>4. Élém. chauff. partiellement grillé</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>2. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>4. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol>
Café distribué trop chaud	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Température de consigne trop élevée</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Régler la températ. de consigne sur l'afficheur</li> </ol>

## II STOCKAGE - ÉLIMINATION

### II.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 ;

### II.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.

### II.3 Démolition de la machine

Nous conseillons de désassembler la machine et de séparer ses différentes parties suivant leur nature (plastique, métal, etc.). Confiez ensuite le tout à des entreprises spéc. dans le recycl. des mat.

## 12 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.

