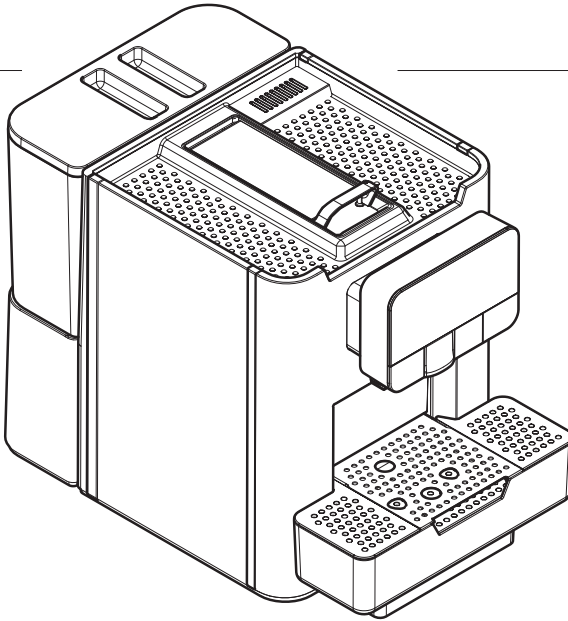




Machine automatique à expresso et boissons chaudes

# AREA OTC



Type: SUP048B

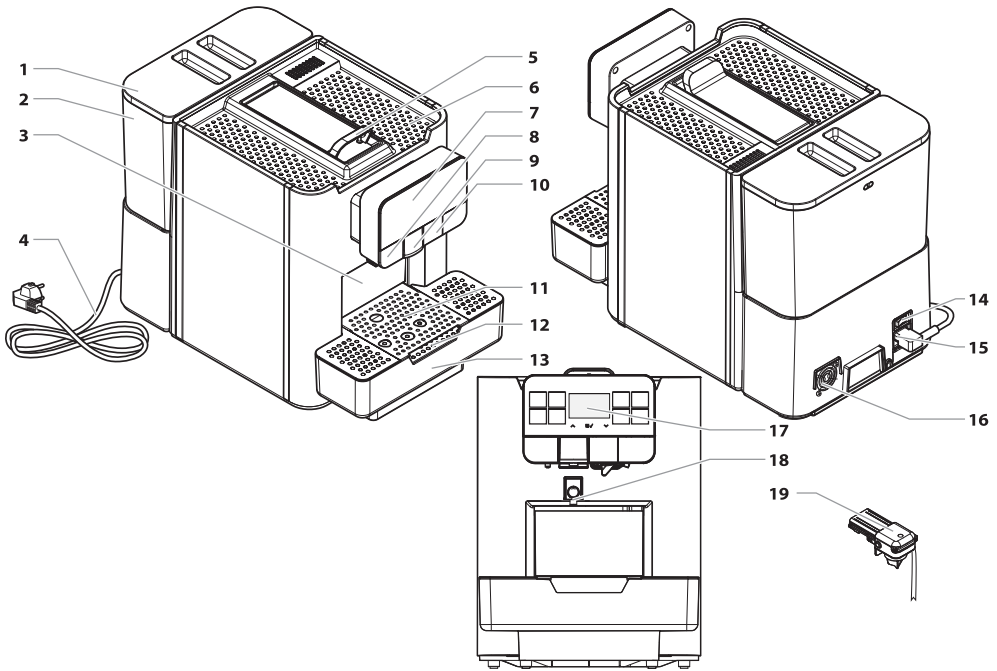


ATTENTION : Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine.

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

CA








## PIÈCES PRINCIPALES




<b>1</b>	Couvercle du réservoir à eau
<b>2</b>	Réservoir à eau
<b>3</b>	Bac à capsules usagées
<b>4</b>	Cordon alimentation
<b>5</b>	Porte de chargement capsules
<b>6</b>	Plateau rep.tasses
<b>7</b>	Bandeau commande tactile
<b>8</b>	Buse distrib. eau chaude
<b>9</b>	Buse mobile distrib. café
<b>10</b>	Couvercle Cappuccinatore

<b>11</b>	Grille d'égouttoir (pt tasses)
<b>12</b>	Grille d'égouttoir (gd tasses)
<b>13</b>	Bac d'égouttement
<b>14</b>	Interrupteur général
<b>15</b>	Connect. cuvette
<b>16</b>	Ventilateur aération
<b>17</b>	Afficheur
<b>18</b>	Buse de distribution du café
<b>19</b>	Cappuccinatore


## CONSIGNES DE SÉCURITÉ


-  **Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! L'eau chaude et la vapeur peuvent provoquer des brûlures !**
-  **Utilisation prévue**
-  Cette machine a été conçue pour être utilisée dans des bureaux et des collectivités de petites dimensions.
-  Toute modification technique et utilisation impropre sont interdites puisqu'elles comportent des risques !
-  Cette machine peut être utilisée par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou bien sans expérience et aux compétences insuffisantes, pourvu qu'ils soient sous la supervision d'une personne responsable ou 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.
-  Nettoyage et entretien à ne pas effectuer par des enfants non surveillés.


## **Alimentation** du **secteur**


 La machine doit être branchée sur la ligne d'alimentation en énergie électrique par le gérant, en fonction des caractéristiques de celle-ci.


### **Câble d'alimentation**

 Ne jamais utiliser la machine si le câble d'alimentation est défectueux.


 Signaler tout de suite au gérant si le câble et/ou la fiche sont défectueux.

 Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes vives ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile.


 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.

 Ne pas transporter ou tirer la machine par son câble. Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher, les mains et les pieds mouillés. Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

### **Protection des autres personnes**


 S'assurer qu'aucun enfant n'a la possibilité de jouer avec la machine et/ou avec les composants de l'emballage.

### **Danger de brûlures**


 Ne pas toucher la buse de distribution d'eau chaude et/ou celle du café/produit.




## **En cas d'incendie**


 En cas d'incendie, utiliser des extincteurs au dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.


## **Espace pour l'utilisation et l'entretien**


 L'installation de la machine doit être effectuée par le gérant conformément aux consignes de sécurité prévues pour l'installation de la machine.


 Le déplacement de la machine ne doit être effectué que par le gérant.


 Ne pas utiliser la machine en plein air.

 Ne pas installer la machine dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.


 Ne pas placer la machine à proximité d'une flamme nue et/ou d'objets incandescents : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

 Ne pas utiliser la machine dans un endroit pouvant atteindre des valeurs égales et/ou inférieures à 2°C ou bien supérieures à 32°C ; en pareil cas, avertir le gérant pour effectuer un contrôle de sécurité.


 L'appareil doit être installé sur une surface horizontale.


 La machine ne doit être installée que dans des endroits où du personnel qualifié peut la contrôler.


## **Nettoyage**

 Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de placer l'interrupteur général sur OFF (0). Ôter la fiche de la prise de courant. En outre, attendre que la machine se refroidisse.


 Ne jamais plonger la machine dans l'eau !


 Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.


 Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau.


 L'appareil et ses composants doivent être nettoyés et lavés après une période d'inactivité.

## **Utilisation du lait**


 En ce qui concerne l'utilisation et la conservation du lait, s'en tenir aux indications figurant sur l'emballage d'origine du producteur.

 La société décline toute responsabilité en cas d'utilisation de lait n'étant pas propre à la consommation humaine.


 Le lait, de par sa nature, doit être conservé au froid puisqu'une température élevée provoque son acidification ; c'est pourquoi il faut nettoyer le Cappuccinatore après chaque utilisation, comme indiqué dans le manuel.

 Nettoyer le Cappuccinatore conformément aux instructions mentionnées dans ce manuel.


## **Dosage du lait**


 Pour les boissons à base lait la dose à distribuer est réglée par défaut. Cependant, la dose distribuée peut varier selon le type de lait utilisé ; il convient de vérifier les doses avec le lait qu'on utilise normalement dans l'environnement spécifique et, le cas échéant, de les régler à nouveau suivant les exigences de l'utilisateur.


## **Rangement de la machine**


 Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise. Ranger la machine dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

## **Réparations / Entretien**

 En cas de pannes ou de défauts, réelles ou présumées, après une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise et avertir le plus rapidement possible le gérant ou un technicien spécialisé.

 Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.

 Seul le gérant et/ou le technicien peuvent effectuer les interventions et les réparations.


 L'accès à la zone de service est limité aux personnes qui connaissent la machine et ont l'expérience - notamment en matière de sécurité et d'hygiène - nécessaire à l'utiliser.


# TABLE DES MATIÈRES


<b>PIÈCES PRINCIPALES</b>	<b>2</b>	<b>11 DÉPANNAGE</b>	<b>75</b>
<b>1 INTRODUCTION AU MANUEL</b>	<b>9</b>	11.1 SIGNALISATIONS	75
1.1 PRÉAMBULE	9	11.2 PROBLÈMES - CAUSES - REMÈDES	78
1.2 ICÔNES UTILISÉS	10	<b>12 STOCKAGE - ÉLIMINATION</b>	<b>79</b>
<b>2 INFORMATIONS SUR L'APPAREIL</b>	<b>11</b>	12.1 REPOSITIONNEMENT DANS UN ENDROIT DIFFÉRENT	79
2.1 INFORMATIONS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN	11	12.2 INACTIVITÉ ET STOCKAGE	79
2.2 DESCRIPTION ET USAGE PRÉVU	11	<b>13 INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE</b>	<b>80</b>
2.3 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	12		
2.4 DONNÉES TECHNIQUES	13		
<b>3 SÉCURITÉ</b>	<b>14</b>		
3.1 PRÉAMBULE	14		
3.2 CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	14		
3.3 QUALITÉS REQUISES DES OPÉRATEURS	15		
<b>4 MANUTENTION ET STOCKAGE</b>	<b>16</b>		
4.1 DÉCHARGEMENT ET MANUTENTION	16		
4.2 STOCKAGE	16		
<b>5 INSTALLATION</b>	<b>17</b>		
5.1 AVERTISSEMENTS	17		
5.2 DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT	18		
5.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	19		
<b>6 DESCRIPTION DES COMMANDES</b>	<b>21</b>		
6.1 INTERRUPTEUR GÉNÉRAL	21		
6.2 AFFICHEUR	21		
6.3 CLAVIER	21		
6.4 DESCRIPTION DES TOUCHES EN PHASE DE FONCTIONNEMENT DE ROUTINE	21		
<b>7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHÉ</b>	<b>23</b>		
7.1 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU	23		
7.2 MESURAGE ET RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	24		
7.3 FILTRE À EAU	24		
7.4 RÉGLAGE DE LA BUSE DE DISTRIBUTION DU CAFÉ	30		
7.5 MISE EN MARCHÉ / ARRÊT DE LA MACHINE	31		
7.6 PREMIÈRE UTILISATION - APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ	31		
7.7 LAVAGE DES PARTIES EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES	32		
7.8 UTILISATION DE L'APPAREIL	32		
<b>8 MENU DE PROGRAMMATION</b>	<b>33</b>		
8.1 DESCRIPTION DES TOUCHES EN PHASE DE PROGRAMMATION	33		
8.2 PROGRAMMATION UTILIS.	33		
8.3 PROGRAMMATION ENTRETIEN	37		
8.4 PROGRAMMATION TECHNICIEN	42		
<b>9 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION</b>	<b>51</b>		
9.1 CHAUFFAGE ET RINÇAGE	51		
9.2 RINÇAGE ET AUTO-NETTOYAGE	52		
9.3 CHARGEMENT DES CAPSULES	52		
9.4 DISTRIBUTION D'UN SEUL CAFÉ/PRODUIT	54		
9.5 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	59		
9.6 VIDAGE DU BAC À CAPSULES ET DU BAC D'ÉGOUTTEMENT	60		
<b>10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>62</b>		
10.1 NOTES GÉNÉRALES POUR LE BON FONCTIONNEMENT	62		
10.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE ROUTINE	63		

# I INTRODUCTION AU MANUEL


## I.1 Préambule


 Ce document fait partie intégrante de l'appareil et doit être lu attentivement afin d'assurer une utilisation appropriée, conformément aux exigences essentielles de santé et de sécurité.


 Ce manuel contient les renseignements techniques requis pour effectuer correctement les procédures d'opération, d'installation, de nettoyage et de maintenance.

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

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.

 Ce document doit être conservé soigneusement avec l'appareil, tout au long de sa durée de vie utile, incluant lors des transferts de propriété.

 En cas de perte ou de dégradation de ce manuel, une copie peut être demandée auprès du fabricant ou du service technique, en indiquant les données de la plaque de données située à l'arrière de l'appareil.

 Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

## 1.2 Icônes utilisés

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

Chaque icône est accompagnée d'un texte décrivant une procédure à suivre et offrant des renseignements pratiques pour une utilisation appropriée de l'appareil.

### Avertissement

Indique de possibles situations dangereuses pour les personnes responsables de l'utilisation, du remplissage et de la maintenance de l'appareil.

### Interdiction

Indique des actions/opérations à ne pas effectuer.

### Important

Indique des opérations qui, si effectuées correctement, préservent la performance de l'appareil.

### Solutions suggérées

Indique des procédures alternatives pour faciliter les opérations de programmation ou de maintenance.

### Utilisateur

Indique l'utilisateur de l'appareil. Les utilisateurs ne sont pas autorisés à effectuer quelque opération de nettoyage ou de maintenance.

### Opérateur d'approvisionnement

Indique que les opérations à exécuter doivent être exécutées uniquement par la personne responsable du remplissage et du nettoyage de l'appareil.


Les opérateurs d'approvisionnement ne peuvent pas exécuter les opérations réservées au technicien de maintenance.

### Technicien de maintenance

Indique les opérations devant être exécutées uniquement par un technicien de maintenance spécialisé.

## 2 INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

### 2.1 Informations pour le Technicien d'Entretien

 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.

Le service technique est à votre disposition pour tout éclaircissement et information concernant le fonctionnement correct de l'appareil et pour satisfaire aux exigences de pièces de rechange ou d'assistance technique.

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.

Ce manuel fait partie intégrante de la fourniture de l'appareil et doit toujours pouvoir être consulté avant toute intervention sur ce dernier.


### 2.2 Description et usage prévu

Cette machine à café permet d'obtenir la distribution automatique de :

- café et café expresso préparés exclusivement avec des capsules LAVAZZA BLUE\*, NESPRESSO\* ou d'autres compatibles, selon le modèle.
- eau chaude pour la préparation de boissons ;
- boissons à base de lait en utilisant le Cappuccinatore fourni.

Au design élégant, le corps de la machine a été conçu pour l'utilisation dans des bureaux, des commerces et des collectivités de petites dimensions.

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

 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 :

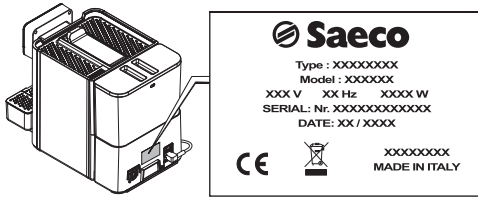
- tout usage autre que celui prévu et/ou avec des techniques différentes de celles indiquées dans ce manuel ;
- toute intervention sur la machine qui ne respecte pas les instructions reportées dans ce manuel ;
- toute manipulation des composants et/ou des dispositifs de sécurité non préalablement autorisée par le Fabricant et, quoiqu'il en soit, effectuée par du personnel non autorisé à exécuter de telles opérations ;
- utilisation de capsules qui ne sont pas compatibles avec LAVAZZA BLUE\* ou NESPRESSO, selon le modèle.
- l'installation de la machine dans un endroit extérieur.

Dans ces cas, les frais de réparation de la machine seront à la charge de l'utilisateur.

\* Les marques LAVAZZA BLUE et NESPRESSO ne sont pas de propriété Saga Coffee Spa ou d'autres sociétés affiliées.


## 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) ;
- code appareil

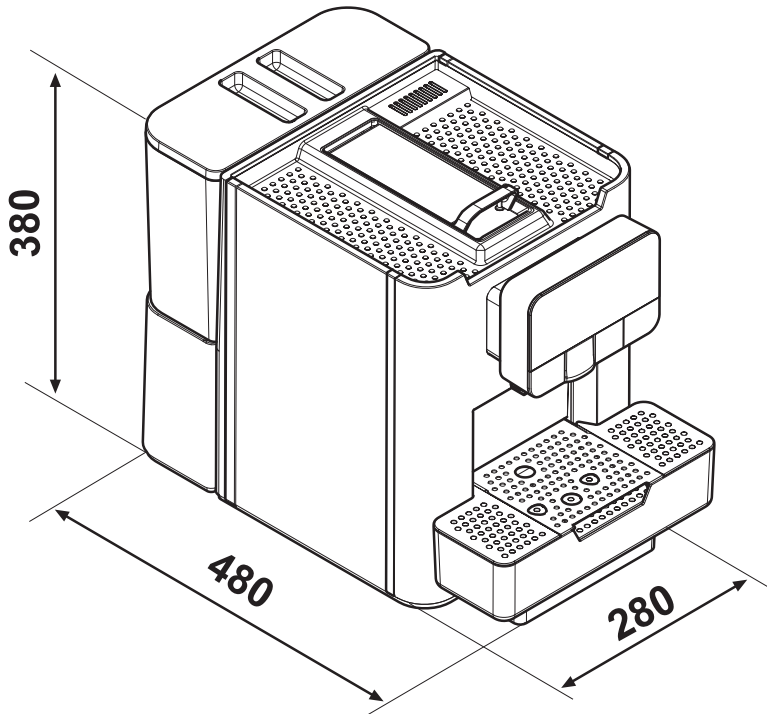
 Il est strictement interdit d'altérer ou de modifier la plaque signalétique.

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



## 2.4 Données techniques

Dimensions (l x h x p)	280 x 380 x 480 mm
Poids	9 kg (env.)
Matériau du corps de la machine	Thermoplastique
Puissance Nominale	voir la plaque signalétique
Tension d'alimentation	voir la plaque signalétique
Longueur du câble d'alimentation	1 200 mm (env.)
Capacité	Réservoir à eau 4 litres  Bac à capsules usagées 40 capsules LAVAZZA BLUE  50 capsules NESPRESSO
Type capsules	LAVAZZA BLUE ou NESPRESSO selon le modèle
Bandeau de commande	En façade
Niveau de pression acoustique pondérée A	inférieur à 70 dB
Pression de la pompe	Max 1,9MPa (19,0 bar)
Conditions de fonctionnement	Température minimum: supérieure à 2°C Température maximum: inférieure à 32°C Humidité maximale: inférieure à 80%
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité chaudière Thermostat de sécurité



Sous réserve de modifications de construction et d'exécution dues au progrès technologique.

## 3 SÉCURITÉ

### 3.1 Préambule

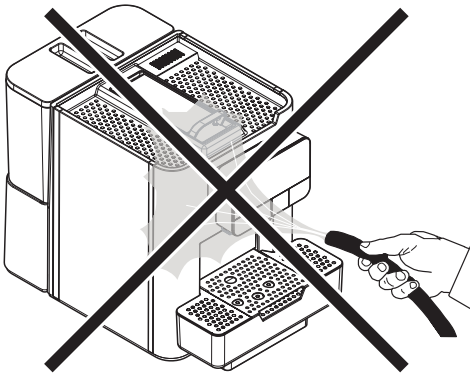
En phase de conception et de certification le fabricant a transposé les normes suivantes :

- CAN/CSA-C22.2 N° 109-17 - Appareils de cuisson pour usage commercial
- UL 197 - Commercial Electric Cooking Appliances

### 3.2 Consignes générales de sécurité

#### Il est interdit de :

- altérer ou désactiver les systèmes 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.

#### 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 de l'appareil. Les boissons distribuées ne pourront être consommées qu'après cette opération.

-  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.
-  La Personne préposée au remplissage ne peut pas effectuer les opérations qui, selon ce manuel, sont de compétence du Technicien d'Entretien.
-  Technicien de maintenance
- C'est la seule personne autorisée à intervenir, à activer les procédures de programmation et à effectuer les réglages, la mise au point et l'entretien.
-  L'accès aux parties internes est réservé aux personnes ayant les connaissances et l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

### 3.3 Qualités requises des opérateurs

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

#### Utilisateur

L'utilisateur n'a pas en aucun cas le droit d'accéder aux parties internes de l'appareil.

#### Opérateur d'approvisionnement

Le Technicien d'entretien lui confie la tâche de remplir les produits, de nettoyer la partie externe, de mettre en marche et d'arrêter l'appareil.

## 4 MANUTENTION ET STOCKAGE

**⚠** Toutes les opérations décrites dans ce chapitre doivent être effectuées exclusivement par le fournisseur de service ou un technicien spécialisé, lequel doit organiser toutes les étapes opérationnelles et utiliser uniquement les moyens appropriés pour assurer une stricte conformité aux réglementations de sécurité en vigueur.

### 4.1 Déchargement et manutention

Le déchargement du moyen de transport et la manutention de l'appareil doivent uniquement être effectués 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 :

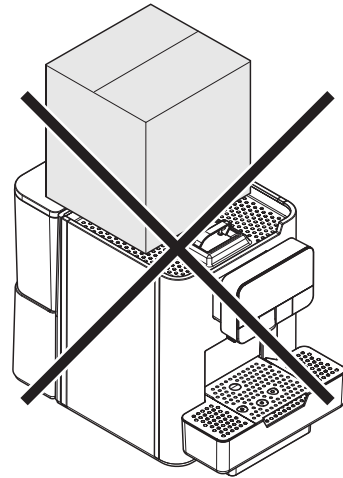
- traîner l'appareil ;
- renverser ou coucher l'appareil pendant le transport et la manutention ;
- secouer l'appareil ;
- soulever l'appareil au moyen de cordes ou d'une grue ;
- exposer l'appareil aux intempéries ou de le placer dans des endroits humides ou à proximité de sources de chaleur.

### 4.2 Stockage

La machine est emballée dans des cartons en polystyrène expansé.


Si l'appareil n'est pas installé tout de suite, il devra être stocké 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 ;
- humidité maximale inférieure à 90 % (sans condensation) ;
- ne pas superposer d'équipements ou de boîtes sur l'appareil ;
- il est de toute façon bon de protéger l'appareil contre d'éventuels dépôts de poussière ou autres.




**⚠** Étant donné le poids total, il est interdit de superposer plus de trois machines. La machine doit être stockée dans son emballage d'origine dans des lieux **NON** humides et/ou poussiéreux.

## 5 INSTALLATION

 Toutes les opérations décrites dans ce chapitre doivent être effectuées exclusivement par le fournisseur de service ou un technicien spécialisé, lequel doit organiser toutes les étapes opérationnelles et utiliser uniquement les moyens appropriés pour assurer une stricte conformité aux réglementations de sécurité en vigueur.

### 5.1 Avertissements

 L'appareil ne peut pas être installé à l'extérieur et il faut éviter de le placer 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 branchement de l'électricité (prise électrique) doit se trouver dans un endroit facilement accessible et à une distance de maximum 1,2 mètres ;
- L'inclinaison du plan d'appui NE doit PAS dépasser 2° ;
- la tension de la prise électrique doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette d'identification.

 L'appareil doit être installé sur une surface horizontale.

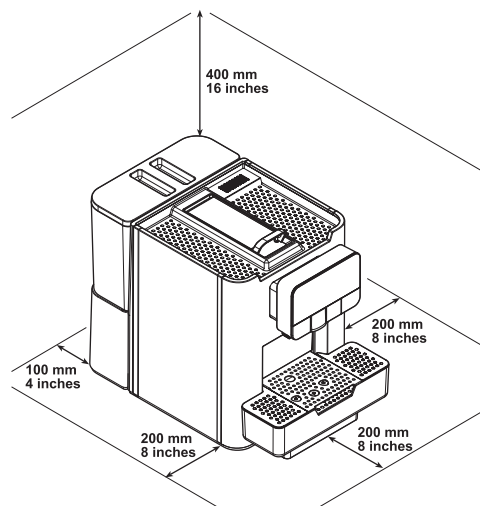
⚠ La surface d'appui doit être propre et en mesure de soutenir le poids de la machine.

⚠ L'utilisateur doit pouvoir accéder à la machine et à la prise de courant sans aucune contrainte : il doit pouvoir quitter immédiatement les lieux en cas de nécessité. Il faut donc laisser tout autour de la machine et devant la prise un espace suffisant pour pouvoir y accéder librement.

⚠ La présence de champs magnétiques ou la proximité avec des machines électriques qui peuvent générer des perturbations sont à l'origine d'erreurs de fonctionnement de la commande électronique de la machine. Avec des températures proches de 0°C, il peut y avoir un risque de gel des parties internes contenant de l'eau. Ne pas utiliser la machine dans de telles conditions.

Le dessin ci-dessous indique l'espace nécessaire pour pouvoir accéder librement :

- au clavier situé dans la partie frontale ;
- aux groupes pour une réparation de panne.

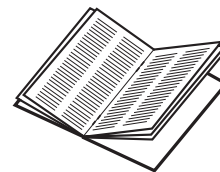


## 5.2 Déballage et positionnement

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.

### Liste des accessoires fournis

Mode d'emploi : mode d'emploi de la machine.



Câble électrique : permet le raccordement de la machine au réseau électrique.



Tuyau silicone : une fois connecté au Cappuccinatore, il permet d'aspirer le lait depuis son récipient.



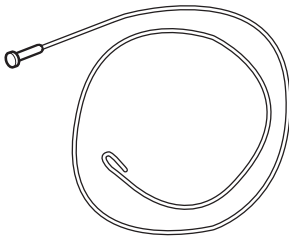
ECRAN DIAMETRE 6 mm



ECRAN DIAMETRE 4 mm

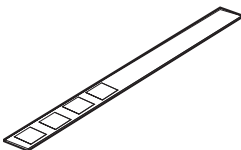


Gratteur pour tuyau Cappuccinatore.



#### Liste accessoires en option (non inclus)

Test de dureté de l'eau : test rapide pour vérifier la dureté effective de l'eau utilisée pour la distribution des boissons ; ce test est très important pour définir la dureté de l'eau à sélectionner sur la machine.



Solution détartrante : permet d'éliminer le calcaire s'étant accumulé dans le circuit d'eau comme conséquence normale de l'utilisation.



Filtre à eau : élimine le goût désagréable pouvant être présent dans l'eau et fait baisser la dureté de l'eau, tout en permettant une utilisation plus performante de la machine.






### 5.3 Raccordement au réseau électrique

⚠ Cette opération ne peut être effectuée que par un technicien spécialisé ou par le gérant.

⚠ 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.
-  Ne pas utiliser d'adaptateurs ou de multiprises.
-  Contrôler que la fiche du câble d'alimentation est facilement accessible, même après l'installation.



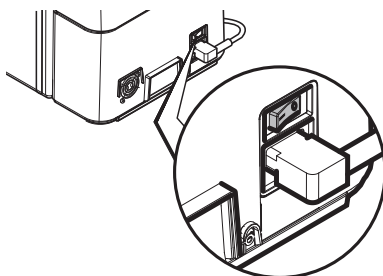
## 6 DESCRIPTION DES COMMANDES

### 6.1 Interrupteur général

Il est situé à l'arrière de la machine en bas à gauche.

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


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

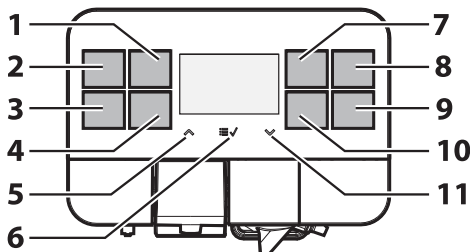


### 6.2 Afficheur

L'afficheur indique les messages pendant les phases de fonctionnement de routine, de programmation et d'entretien.

### 6.3 Clavier

 La fonction de chaque touche change en fonction de la phase où se trouve l'appareil (ordinaire de distribution ou de programmation).



1	Touche « Café allongé »
2	Touche « Espresso »
3	Touche « Manual Brewing »
4	Touche « Hot Water »
5	Touche « Up »
6	Touche « MENU/OK »
7	Touche « Macchiato »
8	Touche « Cappuccino »
9	Touche « Lait Noisette »
10	Touche « Lait »
11	Touche « Down »

### 6.4 Description des touches en phase de fonctionnement de routine

#### Touche « Café allongé »

Appuyer sur cette touche pour distribuer un café allongé.

#### Touche « Espresso »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café espresso.

#### Touche « Manual Brewing »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un produit café ; ainsi, l'utilisateur peut régler la hauteur du produit.

#### Touche « Hot Water »

Appuyer sur cette touche pour distribuer de l'eau chaude.

#### Touche « Up »

Appuyer sur cette touche pour faire défiler vers le haut les options du menu utilisateur.

#### Touche « MENU/OK »

Appuyer sur cette touche pour accéder au menu utilisateur qui permet d'effectuer certains lavages de la machine (Cappuccinatore et groupe d'infusion) et d'accéder au menu d'entretien. Une fois dans le menu, cette touche permet de valider l'option du menu sélectionnée.

#### Touche « Macchiato »

Appuyer sur cette touche pour distribuer un café crème.

#### Touche « Cappuccino »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un Cappuccino.

**Touche « Lait Noisette »**

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un Lait Noisette.

**Touche «Lait»**


Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution du Lait.

**Touche « Down »**

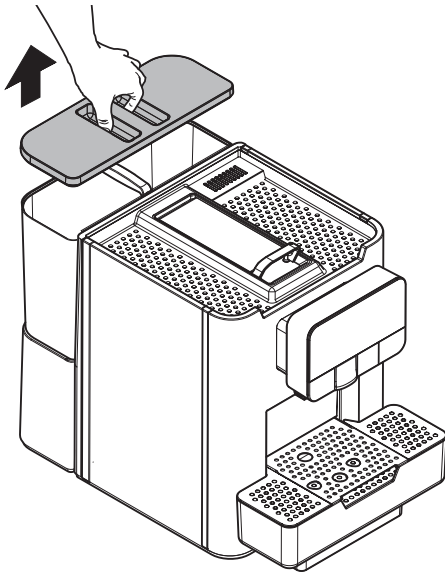
Appuyer sur cette touche pour faire défiler vers le bas les options du menu utilisateur.

## 7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHÉ

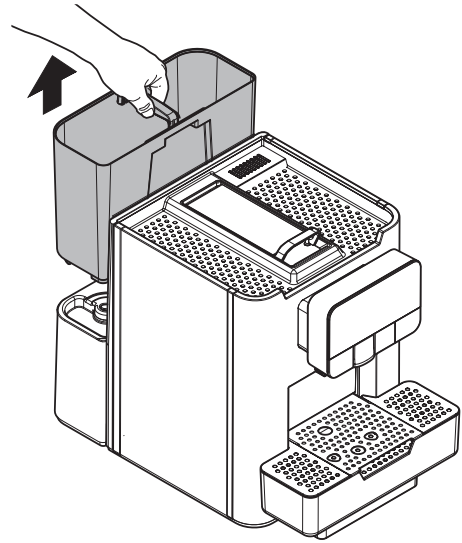
### 7.1 Remplissage du réservoir à eau

 Si la machine n'a jamais été utilisée, laver avec soin le réservoir à eau. Le réservoir doit être rempli à nouveau avec de l'eau fraîche potable uniquement. L'eau chaude, l'eau gazeuse ou tout autre liquide peuvent endommager la machine.

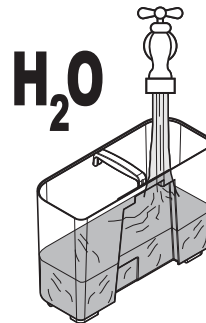
Retirer le couvercle du réservoir à eau.




Retirer le réservoir ; le soulever par la poignée prévue à cet effet et installée à l'intérieur.



Rincer le réservoir et le remplir d'eau fraîche ; ne pas dépasser le niveau (MAX) indiqué sur le réservoir.

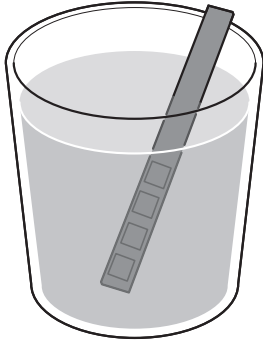


 Afin d'éviter toute contamination bactériologique, n'utiliser que des gants stériles à usage unique pour effectuer les opérations de remplissage du réservoir à eau.

Réinsérer le réservoir dans son logement et replacer le couvercle.

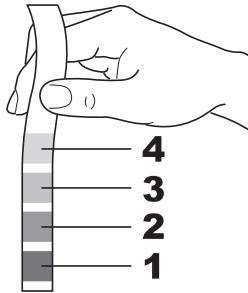
## 7.2 Mesurage et réglage de la dureté de l'eau

La mesure de la dureté de l'eau est très importante afin de gérer correctement le filtre anticalcaire et la fréquence de détartrage de la machine. Plonger dans l'eau la bande de test de dureté de l'eau (non incluse) pendant 1 seconde.



 Le test n'est valable que pour un mesurage.

Vérifier combien de carrés changent de couleur et consulter le tableau.

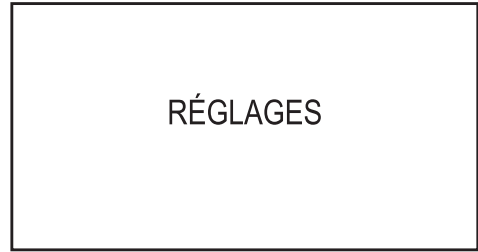


Les numéros correspondent aux réglages que l'on retrouve dans le réglage de la machine illustré ci-dessous.

1	DURETÉ 1 (très douce)
2	DURETÉ 2 (douce)
3	DURETÉ 3 (moyenne)
4	DURETÉ 4 (dure)

Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accés au menu technique ».


Faire défiler le menu jusqu'à l'option « Réglages ».



Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer. Faire défiler le menu jusqu'à l'opt. « Dureté eau ».




Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.


 La machine est fournie avec un réglage standard satisfaisant la plupart des utilisations.


Appuyer sur la touche « Up » pour augmenter la valeur ou sur la touche « Down » pour diminuer la valeur. Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer la modification sélectionnée. Après avoir réglé la dureté de l'eau, installer le filtre anticalcaire comme indiqué à la section suivante.


### 7.3 Filtre à eau


L'eau est un composant fondamental de chaque café expresso et il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle. Le filtre à eau est conçu pour réduire les dépôts de calcaire dans la machine et fournir de l'eau filtrée permettant de préserver l'arôme et le goût de chaque tasse de café. Si on utilise la série de 8 filtres à eau comme indiqué dans ce mode d'emploi, le détartrage de la machine ne devra être effectué que toutes les 5 000 tasses (de 100 ml de capacité). Le filtre est facile à utiliser et sa technologie de pointe prévient efficacement la formation du calcaire. La qualité de l'eau sera toujours optimale, pour conférer à votre café expresso un arôme plus intense.

 Avant d'utiliser le filtre à eau, il ne doit y avoir aucun dépôt de calcaire dans la machine.

 Si le filtre n'a pas été activé lors de la première utilisation et plus de 50 tasses (de 100 ml de capacité) ont déjà été distribuées, il faut détartrer la machine avant d'activer le filtre.

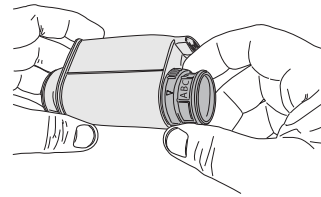
 Remplacer le filtre à eau dès que la capacité descend à 0 % et l'icône du filtre clignote rapidement. Remplacer le filtre à eau au moins tous les 3 mois, même si la machine n'a pas encore signalé qu'il doit être remplacé.

 Il est conseillé d'acheter un nouveau filtre dès que la capacité descend à 10 % et l'icône du filtre commence à clignoter lentement. On pourra ainsi remplacer le filtre dès que la capacité descend à 0 %.

 Le filtre anticalcaire doit être remplacé lorsque la machine le signale. Avant d'effectuer le détartrage, le filtre anticalcaire doit être enlevé du réservoir à eau.

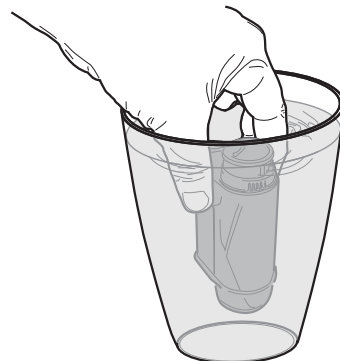
### 7.3.1 Préparation et installation du filtre à eau

Le filtre à eau peut être installé dans le cadre de la procédure de première installation de la machine. Si le filtre à eau n'a pas été installé à cette occasion, il peut être installé successivement en accédant au menu comme il est décrit ci-après. Retirer le filtre à eau de son emballage. Régler le filtre sur la base des mesurages effectués pour le réglage de la dureté de l'eau. Utiliser le test de dureté de l'eau non fourni avec la machine.



<b>A</b>	Eau douce
<b>B</b>	Eau dure (standard)
<b>C</b>	Eau très dure.

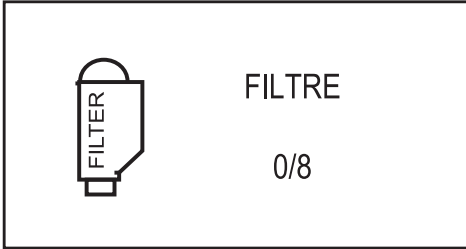
Plonger le filtre à eau verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) et appuyer délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu d'entretien ». Faire défiler le menu jusqu'à l'opt. «Gestion filtres eau».

## GESTION DES FILTRES D'EAU

Appuyer sur « OK ». L'afficheur montre le nombre de filtres à eau ayant été précédemment installés, de 0 à 8.



Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer. Si 5 litres d'eau ont été distribués depuis le dernier détartrage effectué sans aucun filtre dans la machine ou si un filtre à eau est totalement épuisé ou s'il s'agit du huitième filtre à eau de la séquence, la machine demande d'effectuer un détartrage et le message suivant s'affiche. En alternative, activer le filtre comme indiqué plus loin, en évitant d'effectuer les opérations de détartrage.

### DÉTARTRE AVANT D'ACTIVER LE FILTRE

**OK**

SORTIE

Sélectionner « OK » et appuyer sur « OK ». La page-écran suivante s'affiche :



### COMMENCER LE DÉTARTRAGE ?

**OUI**

NON

Sélectionner « OUI » et appuyer sur « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

## OUVRIER LES LEVIER PAS INTROD. CAPSULES

**SORTIE**

Ouvrir le levier de chargement des capsules. La page-écran suivante s'affiche :

 Ne pas insérer la capsule.

## CLOSE THE LEVER TO CONTINUE

**SORTIE**

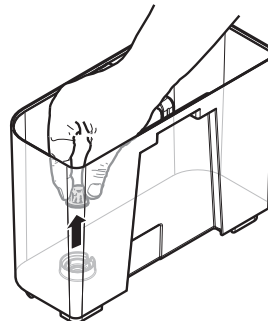
Fermer le levier de chargement des capsules. La page-écran suivante s'affiche :

## ENLEVER LE FILTRE D'EAU

**OK**

SORTIE

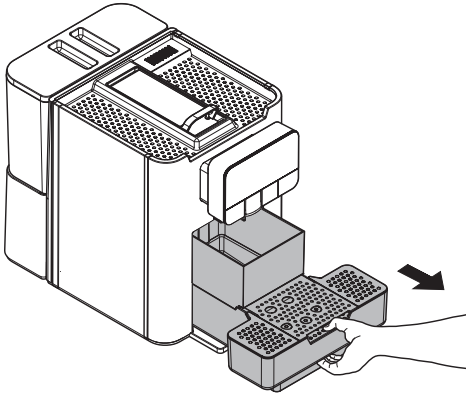
Retirer le réservoir de la machine et le vider. Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.



Sélectionner « OK » et appuyer sur « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

VIDER  
LE BAC D'ÉGOUTTEMENT  
**OK** SORTIE

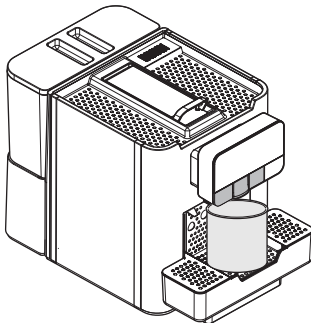
Enlever et vider le bac d'égouttement.



Après l'avoir vidé, réinstaller le bac d'égouttement. Sélectionner « OK » et appuyer sur « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

PLACER UN RÉCIPIENT  
SOUS LES BUSES  
DE DISTRIBUTION  
**OK** SORTIE

Placer un récipient assez grand sous les buses de distrib. (eau ch., café et cappuccino).



Sélectionner « OK » et appuyer sur « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

VERSER L'EAU  
ET LE DÉTARTRANT  
DANS LE RÉSERVOIR D'EAU  
**OK** SORTIE

Verser 250 ml de solution détartrante et 750 ml d'eau dans le réservoir à eau. Sélectionner « OK » et appuyer sur « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

DÉTARTRAGE  
PHASE 1/2



**PAUSE**

La première phase de détartrage démarre. Pour mettre en pause, appuyer sur la touche « OK ». Pour redémarrer, appuyer de nouveau sur « OK ». Lorsque la solution à l'intérieur du réservoir est terminée, la machine demande de rincer le réservoir avec de l'eau fraîche potable.

RINCER LE RÉSERVOIR  
ET LE REMPLIR  
D'EAU FRAÎCHE

**OK**

Bien rincer le réservoir et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX. Appuyer sur la touche « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

VIDER  
LE BAC D'ÉGOUTTEMENT  
**OK**

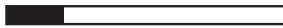
Enlever le bac d'égouttement. Après l'avoir vidé, réinstaller le bac d'égouttement. Appuyer sur la touche « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

PLACER UN RÉCIPIENT  
SOUS LES BUSES  
DE DISTRIBUTION

**OK**

Placer un récipient assez grand sous les buses de distrib. (eau ch., café et cappuccino). Appuyer sur la touche « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

DÉTARTRAGE  
PHASE 2/2



**PAUSE**

Pour mettre en pause, appuyer sur la touche « OK ». Pour redémarrer, appuyer de nouveau sur « OK ». L'opération terminée, le message suiv. s'affiche :



FIN DU DÉTARTRAGE

APPUYER SUR TOUCHE

La page-écran suivante s'affiche :

Si le détartrage n'est pas nécessaire, ou lorsqu'on remplace un des 8 filtres, la procédure d'activation commence à partir d'ici.

ACTIVER  
LE FILTRE ?

**OUI**

NON

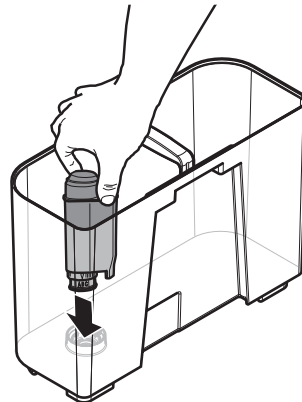
Sélectionner « OUI » et appuyer sur « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

INSÉRER LE FILTRE ET  
REMPILIR LE RÉSERVOIR

**OK**

SORTIE

Introduire le filtre dans le réservoir vide. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



Remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche potable. Sélectionner « OK » et appuyer sur « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

PLACER UN RÉCIPIENT  
SOUS LA BUSE DE DISTRIB.  
D'EAU CHAUDE

**OK**

SORTIE

Placer un récipient sous la buse de distrib. eau ch. Sélectionner « OK » et appuyer sur « OK ». L'activation du filtre démarre. La page-écran suivante s'affiche :



## ACTIVATION DU FILTRE

PAUSE


Appuyer sur la touche « OK » pour mettre l'opération en pause. Une fois que l'opération est terminée, la machine quitte le menu « Gestion des filtres d'eau ». Pour quitter, parcourir le menu avec «Up» ou «Down» jusqu'à l'option «Quitter». Remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche potable. L'écran de « machine prête » affiche l'icône du filtre à eau et pourcentage 100 %, ce qui signifie que le filtre a été installé.


## CHOISIR BOISSON

100%



### 7.3.2 Remplacement du filtre à eau

 Remplacer le filtre à eau dès que la capacité descend à 0 % et l'icône du filtre clignote rapidement.

 Remplacer le filtre à eau au moins tous les 3 mois, même si la machine n'a pas encore signalé qu'il doit être remplacé.

Retirer le filtre à eau. Suivre les instructions indiquées à la section « Préparation et installation filtre à eau ». Les opérations relatives à la phase de détartrage ne seront pas à effectuer ; il suffira de remplacer le filtre et d'activer le nouveau. Le nombre des filtres utilisés est mis à jour automatiquement à l'écran. Remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche potable.

### Remplacement du filtre après utilisation de 8 filtres

Retirer le filtre à eau. Suivre les instructions indiquées à la section « Préparation et installation filtre à eau ». Toutes les opérations relatives à la phase de détartrage seront également requises. Le nombre des filtres utilisés est mis à jour automatiquement à l'écran. Remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche potable.

### 7.3.3 Enlèvement du filtre eau

Si le filtre est installé dans la machine et on souhaite l'enlever, suivre les instructions ci-dessous.

Enlever le filtre à eau. Effectuer un détartrage suivant les instructions à la section « Détartrage », sans retirer le petit filtre blanc qui avait déjà été retiré précédemment. Le détartrage terminé, la machine demande d'appuyer sur une touche.

APPUYER SUR TOUCHE

Ceci étant fait, le message suivant s'affiche :

ACTIVER  
LE FILTRE ?

OUI

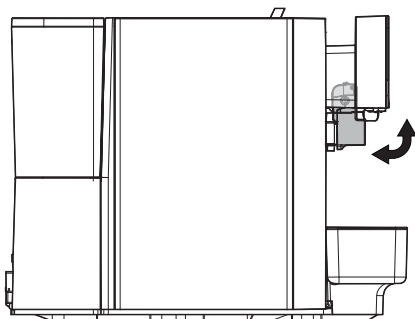
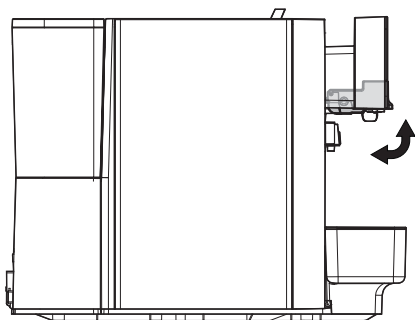
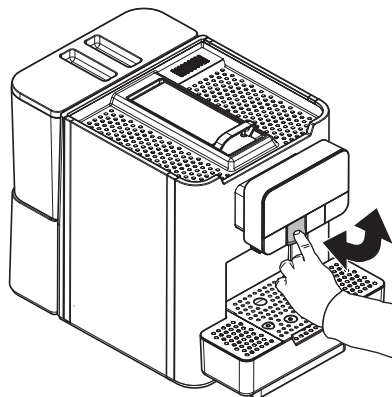
NON

Sélectionner « NON » et appuyer sur « OK ». Quitter la programmation.

Réinsérer le petit filtre blanc. Remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche potable.

## 7.4 Réglage de la buse de distribution du café

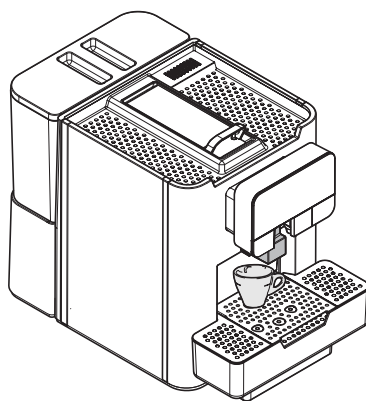
Avec cette machine à café vous pouvez utiliser la plupart des grandes/petites tasses disponibles dans le commerce. La buse de distribution peut être réglée en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous souhaitez utiliser.



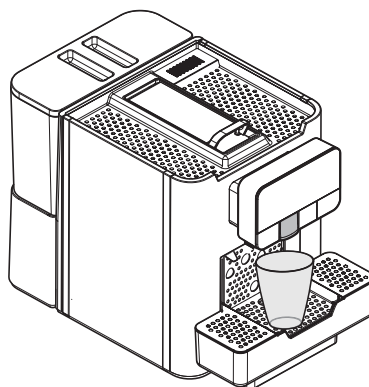
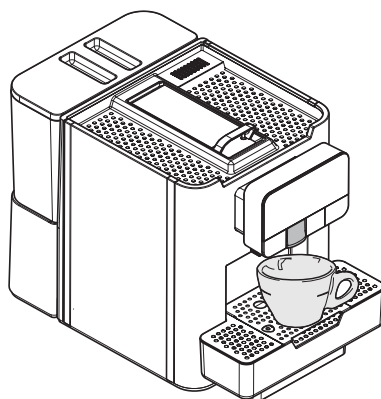
Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser la buse de distribution manuellement. Soulever ou baisser la grille centrale.

Les positions recommandées sont indiquées :

- Pour utiliser de petites tasses ;

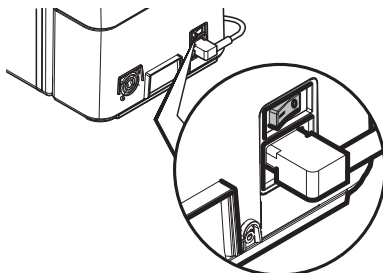


- Pour utiliser de grandes tasses et/ou gobelets pour lait noisette.



## 7.5 Mise en marche / Arrêt de la machine

La mise en marche et l'arrêt de la machine sont effectuées au moyen du bouton positionné dans la partie arrière de la machine.



## 7.6 Première utilisation - Après une longue période d'inactivité

Effectuer les remplissages. Remplir le réservoir à eau (voir section « Remplissage réservoir à eau »). Brancher la fiche de l'appareil au réseau électrique (voir point « Raccordement au réseau électrique »).

Pour un café expresso optimal : rincer le circuit de café si la machine est utilisée pour la première fois ou après une longue période d'inactivité.

Lors du premier démarrage, distribuer au moins 0,5 litres d'eau sans capsule. Ouvrir et fermer la porte de chargement capsules et, sans rien introduire, appuyer sur la touche « Café All. » pour commencer la distrib. Répéter l'opération jusqu'à obtenir la quantité souhaitée.

Ne pas laisser l'eau dans le réserv. pendant plus de 3 j.  
Ne pas laisser l'eau dans le circuit pendant plus de 3 jours.  
Si cela se vérifie, distribuer de l'eau (sans capsule) avant de distribuer du café.

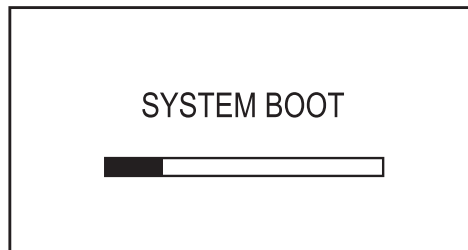
Ces simples opérations vous permettront de distribuer toujours un café excellent.

Ces instructions doivent être suivies :

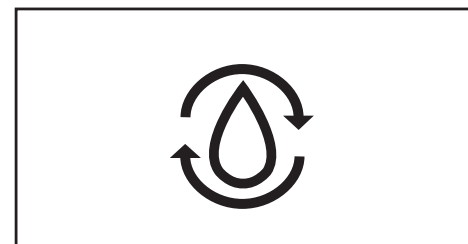
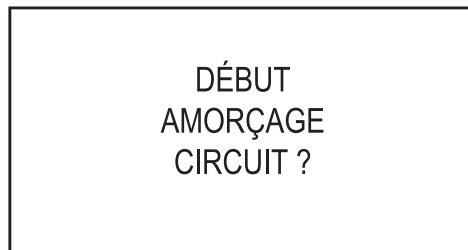
- Lors du premier démarrage ;
- Lorsque la machine reste inactive pendant une longue période (pendant plus de 2 semaines).

## 7.6.1 Premier démarrage

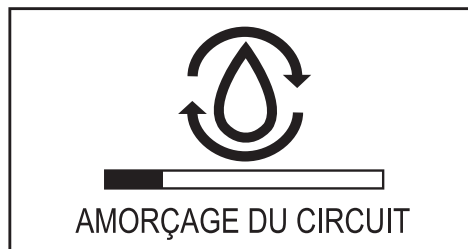
Pour démarrer la machine, il suffit d'appuyer sur l'interrupteur général sur le panneau arrière de la machine. L'afficheur du bandeau de commande affiche le message « SYSTEM BOOT » et demande ensuite d'appuyer sur une touche.



Après avoir appuyé sur une touche, le message « début amorçage circuit ? » s'affiche et la touche « expresso » s'allume fixe.



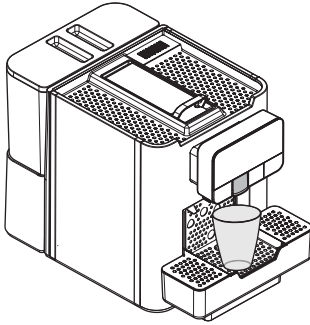
Appuyer sur la touche expresso et la machine démarre le cycle d'amorçage du circuit. La page-écran suivante s'affiche :



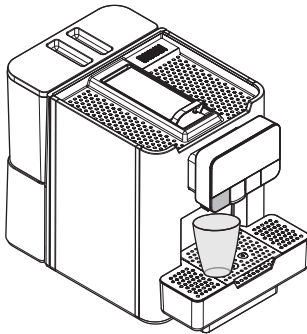
Ensuite le cycle de rinçage et le chauffage seront effectués comme décrit à la section « Chauffage et rinçage ».

### 7.6.2 Après une période d'inactivité

Vider le réservoir à eau, le laver, le rincer et le remplir d'eau fraîche (voir section « Remplissage du réservoir à eau »). Placer un récipient assez grand sous la buse distrib. café.



Ouvrir et fermer la porte de chargement capsules et, sans rien introduire, appuyer sur la touche « Café All. » pour commencer la distrib. La machine distribue un café depuis la buse de distribution ; attendre la fin de la distribution et vider le récipient. Effectuer 3 distributions de suite et à chaque fois ouvrir et fermer la porte de chargement capsules. Placer un récipient sous la buse de distrib. eau chaude.



Appuyer sur touche «Hot Water». La machine commence à distribuer eau ch. jusqu'à son arrêt automatique. Continuer à distrib. l'eau jusqu'à ce que le symbole de manque d'eau s'affiche.




Une fois la distribution d'eau chaude terminée, vider le récipient. Remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX. La machine est prête à l'emploi.


### 7.7 Lavage des parties en contact avec les produits alimentaires

Effectuer le lavage des parties du distributeur 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


 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.

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

## 8 MENU DE PROGRAMMATION

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

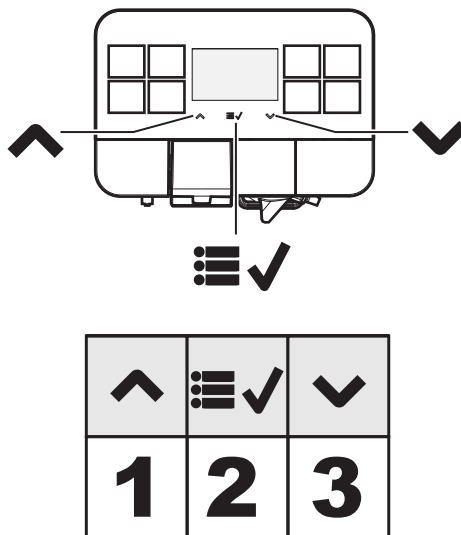
 Il est donc nécessaire de le lire attentivement, afin de comprendre la séquence exacte des opérations avant de les effectuer.

 Toutes les opérations décrites dans ce chapitre doivent être effectuées exclusivement par le fournisseur de service ou un technicien spécialisé, lequel doit organiser toutes les étapes opérationnelles et utiliser uniquement les moyens appropriés pour assurer une stricte conformité aux réglementations de sécurité en vigueur.

Le technicien spécialisé ou le fournisseur de service peut modifier certains paramètres opérationnels de l'appareil afin de répondre aux besoins des utilisateurs.

### 8.1 Description des touches en phase de programmation

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



#### Touche 1 : Vers le haut

Permet de changer les paramètres, si visibles.  
(+) augmente la valeur

#### Touche 2 : OK

Permet de confirmer le paramètre/la valeur modifié(e).

#### Touche 3 : Vers le bas

Permet de changer les paramètres, si visibles.  
(-) diminue la valeur

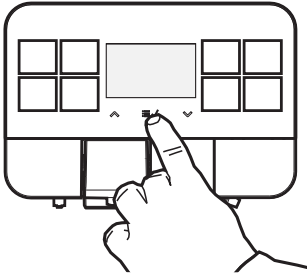
### 8.2 Programmation utilis.

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

La section « Description des messages du menu utilisateur » décrit toutes les options disponibles dans le menu utilisateur.

## 8.2.1 Accès au menu utilisateur


Lorsque la machine se trouve en mode « Machine prête », accéder au menu principal en appuyant sur la touche « OK ».




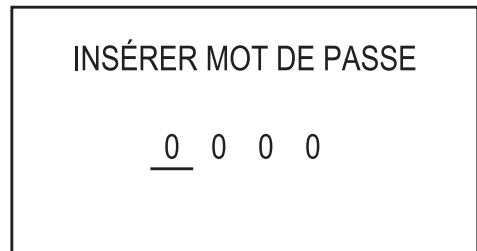
La page-écran suivante s'affiche :




Sélectionner l'option « MENU UTILISATEUR » et appuyer sur la touche « OK ».

 Les menus doivent être protégés par un MOT DE PASSE.

 Le MOT DE PASSE n'est pas demandé s'il est réglé sur la valeur par défaut (0000). Il doit être modifié au cours de la première mise en service de la machine, de manière à empêcher l'accès aux personnes non autorisées. Après l'avoir changé, saisir le mot de passe chaque fois que l'image suivante s'affiche à l'écran :



 Le mot de passe n'étant pas saisi dans les 4 secondes qui suivent, la machine revient à la page-écran précédente.

Pour configurer le MOT DE PASSE, voir la section « Entrer le mot de passe » où la procédure à suivre est illustrée.



Si vous avez oublié le MOT DE PASSE, il est possible de le remettre à zéro à travers un code PUK. Il faut demander le code PUK au service d'assistance Saeco, qui vous guidera dans la procédure à suivre.

### 8.2.2 Structure du menu utilisateur

Les options principales du menu utilisateur sont les suivantes :

ÉLÉMENT DU MENU
LAVAGE BUSE DE DISTRIBUT.
LAVAGE CAPPUCCINATORE
Lavage Cappuccinatore Rapide
Lavage Complet Cappuccinatore
Exit
Revenir à la Page-Écran Principale

### 8.2.3 Description des messages du menu utilisateur

ÉLÉMENT DU MENU	Description
LAVAGE BUSE DE DISTRIBUT.	Cette fonction permet à l'utilisateur d'effectuer un lavage à l'eau chaude du groupe d'infusion
LAVAGE CAPPUCCINATORE	Cette fonction permet à l'utilisateur d'effectuer un lavage à l'eau chaude du Cappuccinatore
Lavage Cappuccinatore Rapide	Cette fonction permet d'effectuer un lavage du Cappuccinatore, l'eau chaude passant au travers du système moussEUR
Lavage Complet Cappuccinatore	Cette fonction permet d'effectuer un lavage du Cappuccinatore, du tuyau d'aspiration du lait et du groupe d'infusion. Pour cette fonction, il faut plonger le tuyau d'aspiration lait dans l'eau propre.
Exit	Cette fonction permet de revenir au menu principal
Revenir à la Page-Écran Principale	Cette fonction permet de revenir au mode « Machine prête ».



## 8.3 Programmation Entretien


La structure du menu Maintenance est indiquée dans la section « Structure du menu Maintenance ».


La section « Description des messages du menu Maintenance » décrit toutes les options du menu Maintenance.


### 8.3.1 Accès au menu Maintenance


Procéder comme suit pour accéder au menu de maintenance de l'appareil.

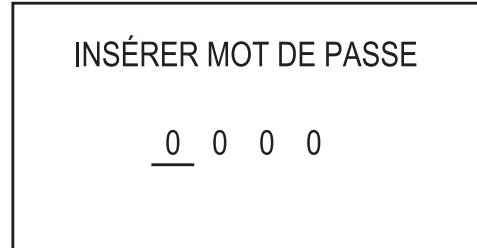
- Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu principal.
- Faire défiler le menu principal jusqu'à ce que l'option « Menu Entretien » s'affiche.
- Appuyer sur la touche « OK ».
- Saisir le mot de passe. "1234"


 La procédure décrite ne permet d'accéder au menu d'entretien que lorsque la machine a atteint la température de fonctionnement ;

 Les menus doivent être protégés par un MOT DE PASSE.


 Le MOT DE PASSE n'est pas demandé s'il est réglé sur la valeur par défaut (0000). Il doit être modifié au cours de la première mise en service de la machine, de manière à empêcher l'accès aux personnes non autorisées.

 Après l'avoir changé, saisir le mot de passe chaque fois que l'image suivante s'affiche à l'écran :



 Le mot de passe n'étant pas saisi dans les 4 secondes qui suivent, la machine revient à la page-écran précédente.

Pour configurer le MOT DE PASSE, voir la section « Entrer le mot de passe » où la procédure à suivre est illustrée.

 Si vous avez oublié le MOT DE PASSE, il est possible de le remettre à zéro à travers un code PUK. Il faut demander le code PUK au service d'assistance Saeco, qui vous guidera dans la procédure à suivre.

### 8.3.2 Structure du menu Maintenance

Ce menu permet de gérer certains réglages de fonctionnement de la machine.

Les options principales du menu de maintenance sont :

ÉLÉMENT DU MENU
Statistiques
Compteurs Produits
Doses produits
Compteurs détartrage
Avertis. Activé
Détartr. Effectués
Tot Détartr. Refusés
Partiel Détartr. Refusés
(L) Dep. Dernier Détrar.
Tot Distribués (L)
Eau Distribuée (CC)
Impuls. Vapeur Distribués
Impuls. Avant Détrartr.
Quitter
Compteurs lavages
Tot Lavages BU
Distrib. dep. Dernier
Tot Lavages Cappucc
Distrib. dep. Dernier
Quitter
Quitter
Température café
Demande nettoyage cappuccinatore
Cycle de détartrage
Enlever le filtre à eau
Vider le Bac d'Égouttement
Insérer le Cappuccinatore
Mettre Récipient Sous Buses Distrib.
Verser Détrartrant et Eau dans le Réservoir à Eau
Gestion des filtres d'eau
filtre
Détartrrer Avant d'Activer le Filtre
Activer Filtre ?
Insérer le Filtre et Remplir le Réservoir
Mettre un Récipient Sous Buse Distrib. Eau Chaude
Quitter
Traitement erreurs
Liste erreurs
RAZ erreurs
Quitter
Quitter
Revenir à la Page-Écran Principale

### 8.3.3 Description des messages du menu Maintenance

ÉLÉMENT DU MENU	Description
Statistiques	Cette fonction permet à l'utilisateur d'accéder à l'affichage de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compteurs des Produits</li> <li>- Doses produits</li> <li>- Compteurs détartrage</li> <li>- Compteurs lavages</li> </ul>
Compteurs Produits	Cette fonction permet à l'utilisateur d'afficher le nombre de produits distribués par la machine divisés par type de boisson
Doses produits	Cette fonction permet à l'utilisateur d'afficher les doses de produit sauvegardées pour chaque type de boisson. La dose est indicative de la quantité d'eau traitée par la turbine et n'indique pas la dose distribuée par la buse de distr.
Compteurs détartrage	Cette fonction permet à l'utilisateur d'afficher compteurs et avertissements concernant le détartrage :  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avertis. Activé</li> <li>- Détartr. Effectués</li> <li>- Tot Détartr. Refusés</li> <li>- Partiel Détartr. Refusés</li> <li>- (L) Dep. Dernier Détar.</li> <li>- Tot Distribués (L)</li> <li>- Eau Distribuée (CC)</li> <li>- Impuls. Vapeur Distribués</li> <li>- Impuls. Avant Détartr.</li> </ul>
Avertis. Activé	Indique que la fonction signalant la nécessité d'effectuer le cycle de détartrage est activée
Détartr. Effectués	Indique le nombre total de détartrages de la machine effectués
Tot Détartr. Refusés	Indique le nombre total de détartrages refusés par l'utilisateur depuis que la machine est en fonction
Partiel Détartr. Refusés	Indique le nombre tot de détartr. refusés par l'utilis. depuis que l'avertissement a été affiché
(L) Dep. Dernier Détar.	Indique le nombre de litres traités après le dernier détartrage
Tot Distribués (L)	Indique le nombre de litres traités depuis que la machine est en fonction
Eau Distribuée (CC)	Indique le nombre de litres traités pour distrib. eau : produits en capsule et eau chaude, lavages
Impuls. Vapeur Distribués	Indique le nombre de litres traités pour distrib. produits à base lait et lavages complets du Cappucc
Impuls. Avant Détartr.	Indique le nombre des impuls. qui manquent avant le prochain détartr.
Quitter	Cette option permet à l'utilisateur de revenir au niveau supérieur du menu.
Compteurs lavages	Cette fonction permet à l'utilisateur d'afficher les compteurs mesurant les lavages du groupe d'infusion et du Cappuccinateur effectués :  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tot Lavages BU</li> <li>- Distrib. dep. Dernier</li> <li>- Tot Lavages Cappucc</li> </ul>
Tot Lavages BU	Indique le nombre de lavages du groupe d'infusion effectués
Distrib. dep. Dernier	Indique le nombre produits café distribués après le dernier lavage BU
Tot Lavages Cappucc	Indique le nombre de lavages du Cappuccinateur effectués
Distrib. dep. Dernier	Indique le nombre produits lait distribués après le dernier lavage Cappuccinateur
Quitter	Cette option permet à l'utilisateur de revenir au niveau supérieur du menu.
Quitter	Cette option permet à l'utilisateur de revenir au niveau supérieur du menu.

ÉLÉMENT DU MENU	Description
Température café	<p>Cette fonction permet de régler la température des produits en capsule (produits solubles exclus) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MAX</li> <li>- MOY</li> <li>- MIN</li> </ul> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Demande nettoyage cappuccinatore	<p>Cette fonction permet de valider la requête du cycle de nettoyage Cappuccinatore à la fin de chaque produit lait :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OFF : La fonction n'est pas validée</li> <li>- ON : La fonction est validée :</li> </ul> <p>après chaque produit lait la machine va inviter l'utilisateur à effectuer un cycle de lavage Cappuccinatore. Si l'avertiss. reste ignoré, la requête disparaît après 5s</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Cycle de détartrage	Cette fonction permet d'effectuer le cycle de détartrage.
Enlever le filtre à eau	<p>Une instruction préliminaire au démarrage du détartrage est fournie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OK : passage à la phase successive</li> <li>- QUITTER : le cycle de détartrage est annulé et le menu revient au niveau sup.</li> </ul>
Vider le Bac d'égouttement	<p>Une instruction préliminaire au démarrage du détartrage est fournie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OK : passage à la phase successive</li> <li>- QUITTER : le cycle de détartrage est annulé et le menu revient au niveau sup.</li> </ul>
Insérer le Cappuccinatore	<p>Une instruction préliminaire au démarrage du détartrage est fournie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OK : passage à la phase successive</li> <li>- QUITTER : le cycle de détartrage est annulé et le menu revient au niveau sup.</li> </ul> <p>Attention : si le Cappuccinatore n'est pas inséré correctement, le passage à la phase successive n'est pas possible</p>
Mettre Récipient Sous Buses Distrib.	<p>Une instruction préliminaire au démarrage du détartrage est fournie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OK : passage à la phase successive</li> <li>- QUITTER : le cycle de détartrage est annulé et le menu revient au niveau sup.</li> </ul>
Verser Détartrant et Eau dans le Réservoir à Eau	<p>Une instruction préliminaire au démarrage du détartrage est fournie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OK : le détartrage démarre</li> <li>- QUITTER : le cycle de détartrage est annulé et le menu revient au niveau sup.</li> </ul> <p>Attention : à défaut d'eau dans le réservoir, le passage à la phase successive n'est pas possible</p>
Gestion des filtres d'eau	Cette fonction permet de gérer le filtre à eau.

ÉLÉMENT DU MENU	Description
filtre	<p>Cette fonction permet de gérer l'installation et l'entretien du filtre à eau. Les choix possibles dépendent de la présence éventuelle d'un filtre déjà installé.</p> <p>Si aucun filtre à eau n'est installé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OFF :</li> </ul> <p>l'état du filtre à eau est gardé inaltéré</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ON :</li> </ul> <p>permet de passer à la page-écran « Activer le Filtre ? » pour entamer la procédure d'activation du filtre à eau</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- QUITTER:</li> </ul> <p>revient à la page « Filtre »</p> <p>Si un filtre à eau est déjà activé et il n'est pas épuisé :</p> <p>permet de désactiver le filtre à eau</p> <p>Si un filtre à eau est déjà activé, mais il est épuisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- RESET :</li> </ul> <p>permet de passer à la page-écran « Activer le Filtre ? » pour installer un nouveau filtre</p> <p>Si un filtre à eau est déjà activé la page-écran « Détartre Avant d'Activer le Filtre » est affichée</p>
Détartre Avant d'Activer le Filtre	Cette page-écran reste affichée pendant 3 s, après quoi on revient automatiquement à la page «Filtre»
Activer Filtre ?	<p>La machine demande confirmation pour procéder à l'activation du filtre à eau :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OUI :</li> </ul> <p>la procédure d'activation du filtre commence</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non :</li> </ul> <p>la machine revient à la page « Gestion des filtres d'eau »</p>
Insérer le Filtre et Remplir le Réservoir	<p>Une instruction préliminaire à l'activation du filtre est fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OK :</li> </ul> <p>passage à la phase successive</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- QUITTER:</li> </ul> <p>la machine revient à la page « Gestion des filtres d'eau »</p>
Mettre un Récipient Sous Buse Distrib. Eau Chaude	<p>Une instruction préliminaire à l'activation du filtre est fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OK :</li> </ul> <p>l'activation filtre démarre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- QUITTER:</li> </ul> <p>la machine revient à la page « Gestion des filtres d'eau »</p>
Quitter	Cette option permet à l'utilisateur de revenir au niveau supérieur du menu.
Traitement erreurs	<p>Cette fonction permet de traiter et d'afficher les erreurs survenues dans la machine : - Liste err. RAZ Erreurs</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Liste erreurs	<p>Cette fonction permet d'afficher les erreurs survenues dans la machine : - Error code :</p> <p>affiche le code numérique de l'erreur s'étant vérifiée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Error index:</li> </ul> <p>affiche la position numérique de l'erreur dans une liste circulaire de 20 positions en ordre de temps (la plus récente en haut, la plus ancienne en bas)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Error text:</li> </ul> <p>description textuelle du type d'erreur</p>
RAZ erreurs	Cette fonction remet à zéro la liste des erreurs
Quitter	Cette option permet à l'utilisateur de revenir au niveau supérieur du menu.
Quitter	Cette fonction permet de revenir au menu principal
Revenir à la Page-Écran Principale	Cette fonction permet de revenir au mode « Machine prête ».

## 8.4 Programmation Technicien


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.


### 8.4.1 Accès au menu technique


Effectuer les opérations ci-dessous pour accéder à la programmation de la machine.

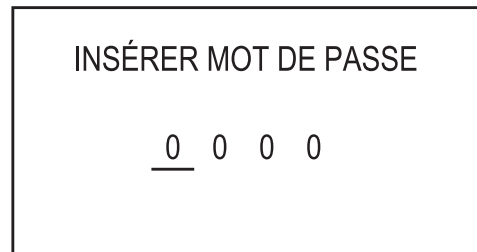
- Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu principal.
- Faire défiler le menu principal jusqu'à ce que l'option « Menu Technique » s'affiche.
- Appuyer sur la touche « OK ».
- Saisir le mot de passe. "5678"


 La procédure décrite ne permet d'accéder au menu de programmation que lorsque la machine a atteint la température de fonctionnement ;

 Les menus doivent être protégés par un MOT DE PASSE.


 Après l'avoir changé, saisir le mot de passe chaque fois que l'image suivante s'affiche à l'écran :

 Le MOT DE PASSE n'est pas demandé s'il est réglé sur la valeur par défaut (0000). Il doit être modifié au cours de la première mise en service de la machine, de manière à empêcher l'accès aux personnes non autorisées.



 Le mot de passe n'étant pas saisi dans les 4 secondes qui suivent, la machine revient à la page-écran précédente.

Pour configurer le MOT DE PASSE, voir la section « Entrer le mot de passe » où la procédure à suivre est illustrée.

 Si vous avez oublié le MOT DE PASSE, il est possible de le remettre à zéro à travers un code PUK. Il faut demander le code PUK au service d'assistance Saeco, qui vous guidera dans la procédure à suivre.

## 8.4.2 Structure du menu technique

Ce menu permet de gérer certains réglages de fonctionnement de la machine.

Les options principales du menu de programmation sont :

ÉLÉMENT DU MENU	
Données Machine	
Mémo Doses	
Réglages	
Gestion recettes	
Intervalle Température Café	
Préinfusion	*
Langue	
Arrêt Distributions avec Crédit Épuisé	
High Speed Milk	
Demande Rinç. Gr. au Démar.	
DURETÉ DE L'EAU	
Alarme détartrage	
Contraste afficheur	
Alarme capsules	
Quitter	
Pression maximale	*
<b>GESTION CRÉDITS</b>	
Régler Valeur Limite Alarme Cr.	
Définir Crédits	
Confirmation Crédit définis	
Quitter	
Durée du stand-by	
Sécurité	
M. de Passe Menu Tech.	
Saisir	
Confirm. M. de Passe	
Invalider	
Changer	
M. de Passe Menu Entretien	
Saisir	
Confirm. M. de Passe	
Invalider	
Changer	
M. de Passe Menu Util.	
Saisir	
Confirm. M. de Passe	
Invalider	
Changer	
Quitter	
Rétablir Réglages Usine	
Redémarrer et M. à Jour de SerProg	
Quitter	
Revenir à la Page-Écran Principale	

\* visible uniquement sur les modèles LAVAZZA BLUE

### 8.4.3 Description des messages du menu technique

ÉLÉMENT DU MENU	Description
Données Machine	<p>Cette fonction permet l'affichage de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modèle Machine</li> <li>- Tension et Fréquence Réseau</li> <li>- Version du Firmware installé sur l'UC</li> </ul> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Mémo Doses	<p>Cette fonction permet d'accéder aux fonctions de réglage de la dose pour chaque produit. pour distribuer le produit, sélectionner le produit souhaité et appuyer sur la touche OK. Lorsque la dose souhaitée a été distribuée, appuyer de nouveau sur la touche OK pour confirmer l'opération.</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Réglages	<p>Cette fonction permet d'accéder à certains paramètres de configuration de la machine.</p>
Gestion recettes	<p>Cette fonction permet à l'utilisateur de valider ou d'invalider individuellement les recettes indiquées par une icône sur le clavier.</p> <p>Lorsqu'on appuie sur la touche OK, les recettes validées seront identifiées par l'allumage sur le clavier de la LED correspondante.</p> <p>L'utilisateur peut valider ou invalider la recette en appuyant sur chaque touche. L'opération est confirmée, respectivement, par la LED qui s'allume ou s'éteint.</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Intervalle Température Café	<p>Cette fonction permet de sélectionner la plage de température de distribution des boissons en capsule (produits solubles exclus) :</p> <p>--&gt; -2: 2 °C moins que la température par défaut</p> <p>--&gt; 0: température par défaut</p> <p>--&gt;+2: 2 °C plus que la température par défaut</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Préinfusion	<p>La préinfusion consiste à mouiller la pastille de café avant de son infusion, pour mieux faire ressortir son arôme.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non : préinfusion désactivée</li> <li>- Courte : 1 s de préinfusion</li> <li>- Moyenne : 2,5 s de préinfusion</li> <li>- Longue : 3 s de préinfusion</li> </ul> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau supérieur</p>



ÉLÉMENT DU MENU	Description
Langue	<p>Cette option permet à l'utilisateur de sélectionner la langue souhaitée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ITALIEN</li> <li>- ANGLAIS</li> <li>- ALLEMAND</li> <li>- FRANÇAIS</li> <li>- ESPAGNOL</li> <li>- PORTUGAIS</li> <li>- POLONAIS</li> <li>- RUSSE</li> <li>- SLOVÈNE</li> </ul> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Arrêt Distributions avec Crédit Épuisé	<p>Cette fonction permet à l'utilisateur de configurer le comportement machine lorsque les crédits sont épuisés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OFF : l'utilisateur peut quand même distribuer les produits</li> <li>- ON : l'utilisateur ne peut pas distribuer les produits. Aucun produit ne peut être sélectionné.</li> </ul> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
High Speed Milk	<p>Cette fonction permet à l'utilisateur de distribuer les produits mixtes (lait + café) en moins de temps, en activant la préparation simultanée de la dose de lait et de la dose de café :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OFF fonction non validée</li> <li>- ON : fonction validée.</li> </ul> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Demande Rinç. Gr. au Démar.	<p>Ce paramètre détermine s'il faut ou il ne faut pas valider le rinçage du groupe d'infusion une fois que la machine a été mise en marche après le stand-by :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OFF : fonction non validée.</li> <li>- ON : fonction validée.</li> </ul> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
DURETÉ DE L'EAU	<p>Cette fonction permet de régler la dureté de l'eau :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- NIVEAU 1 : eau très douce</li> <li>- NIVEAU 2 : eau douce</li> <li>- NIVEAU 3 : eau dure</li> <li>- NIVEAU 4 : Eau très dure.</li> </ul> <p>Pour plus de détails, consulter le chap. « Mesure et réglage de la dureté de l'eau ».</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Alarme détartrage	<p>Cette fonction permet de configurer l'alarme qui signale qu'il est nécessaire de détartrer la machine. Tout dommage causé par défaut de détartrage n'est pas couvert par la garantie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OFF : fonction non validée.</li> <li>- ON : fonction validée.</li> </ul> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>

ÉLÉMENT DU MENU	Description
Contraste afficheur	<p>Cette fonction permet de régler le contraste de l'afficheur pour un affichage optimal des messages.</p> <p>À l'aide des flèches de navigation, l'utilisateur pourra modifier les réglages du contraste de l'afficheur.</p> <p>La modification du niveau de contraste est visualisée par la barre de progression.</p> <p>Appuyer sur la touche OK pour confirmer son choix et revenir au niveau supérieur du menu.</p>
Alarme capsules	<p>Cette fonction permet de valider/invalider l'alarme qui est envoyée à l'utilisateur lorsqu'il est nécessaire de vider le bac à capsules.</p> <p>- OFF : fonction non validée.</p> <p>- ON : fonction validée.</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p> <p>NOTE : si l'alarme est invalidée, il peut y avoir des problèmes de fonctionnement dans la machine si les capsules bloquent le Groupe d'Infusion.</p>
Quitter	Cette option permet à l'utilisateur de revenir au niveau supérieur du menu.
Pression maximale	<p>Cette fonction permet de modifier la gestion de la puissance de la pompe lors de la distribution des produits café, afin de distribuer le produit sélectionné avec une pression supérieure :</p> <p>- OFF : fonction non validée</p> <p>- ON : fonction validée</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau supérieur</p>
GESTION CRÉDITS	<p>Cette option du menu permet d'utiliser les fonctions de gestion des crédits pour :</p> <p>- Régler la valeur limite d'activation de l'alarme crédits</p> <p>- Définir les crédits disponibles.</p>
Régler Valeur Limite Alarme Cr.	<p>Cette fonction permet de régler une valeur limite au-dessous de laquelle la machine signale que les crédits vont bientôt être épuisés.</p> <p>Les valeurs réglables sont :</p> <p>- 0 CRÉDIT : l'alarme est invalidée</p> <p>- &lt; 5 CRÉDITS : la machine envoie un signal lorsqu'il reste 5 crédits disponibles</p> <p>- &lt; 10 CRÉDITS : la machine envoie un signal lorsqu'il reste 10 crédits disponibles</p> <p>- &lt; 20 CRÉDITS : la machine envoie un signal lorsqu'il reste 20 crédits disponibles</p> <p>- &lt; 50 CRÉDITS : la machine envoie un signal lorsqu'il reste 50 crédits disponibles.</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Définir Crédits	<p>Cette fonction permet de charger les crédits dans la machine.</p> <p>L'utilisateur devra configurer le numéro indiqué en l'augmentant/le diminuant à l'aide des touches de navigation.</p> <p>Appuyer sur OK pour déplacer le curseur sous le chiffre vers la droite.</p> <p>En appuyant sur OK après le troisième chiffre, on accède à la page-écran « Confirmation Crédits Réglés ».</p>

ÉLÉMENT DU MENU	Description
Confirmation Crédit définis	<p>Appuyer sur OK dans une des options suiv. :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OUI :</li> </ul> <p>confirmation et sauvegarde des crédits réglés</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non :</li> </ul> <p>régler de nouveau le nombre de crédits et revenir à la page de chargement.</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Quitter	Cette option permet à l'utilisateur de revenir au niveau supérieur du menu.
Durée du stand-by	<p>Cette fonction permet de définir après combien de temps la machine doit passer en mode « stand-by », si pas utilisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- NO STANDBY:</li> </ul> <p>la machine est toujours active</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 30 MIN:</li> </ul> <p>la machine passe en mode stand-by après 30 min. d'inactivité</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 60 MIN:</li> </ul> <p>la machine passe en mode stand-by après 60 min. d'inactivité</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 180 MIN:</li> </ul> <p>la machine passe en mode stand-by après 180 min. d'inactivité.</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Sécurité	<p>Cette fonction permet de gérer les mots de passe pour accéder aux menus de la machine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MDP Menu Technicien</li> <li>- MDP Menu Entretien</li> <li>- MDP Menu Utilisateur.</li> </ul>
M. de Passe Menu Tech.	<p>Cette option permet à l'utilisateur de gérer le mdp du menu Technicien :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- RÉGLER :</li> </ul> <p>on accède à cette option si aucun mdp n'est configuré</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- INVALIDER :</li> </ul> <p>cette option n'est visible que si un mdp a déjà été configuré</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CHANGER :</li> </ul> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Saisir	<p>Cette fonction permet de configurer le code à 4 chiffres pour accéder au menu Technicien. L'utilisateur devra configurer le numéro souhaité en l'augmentant/le diminuant à l'aide des touches de navigation.</p> <p>Appuyer sur OK pour déplacer le curseur sous le chiffre vers la droite.</p> <p>En appuyant sur OK après le quatrième chiffre, on accède à la page « Confirm. M. de Passe ».</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Confirm. M. de Passe	<p>Appuyer sur OK dans une des options suiv. :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OUI :</li> </ul> <p>confirmation et sauvegarde mot de passe configuré</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non :</li> </ul> <p>la machine revient à la page de saisie du mot de passe.</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Invalidier	<p>Cette option permet à l'utilisateur d'invalider le mot de passe configuré.</p> <p>Dans ce cas, le mot de passe sera configuré par défaut sur «0000».</p>
Changer	Cette option permet à l'utilisateur de modifier le MdP configuré.
M. de Passe Menu Entretien	<p>Cette option permet à l'utilisateur de gérer le mot de passe du menu Entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- RÉGLER :</li> </ul> <p>on accède à cette option si aucun mdp n'est configuré</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- INVALIDER :</li> </ul> <p>cette option n'est visible que si un mdp a déjà été configuré</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CHANGER :</li> </ul> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>

ÉLÉMENT DU MENU	Description
Saisir	<p>Cette fonction permet de configurer le code à 4 chiffres pour accéder au menu Entretien. L'utilisateur devra configurer le numéro souhaité en l'augmentant/le diminuant à l'aide des touches de navigation. Appuyer sur OK pour déplacer le curseur sous le chiffre vers la droite. En appuyant sur OK après le quatrième chiffre, on accède à la page « Confirm. M. de Passe ».</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Confirm. M. de Passe	<p>Appuyer sur OK dans une des options suiv. :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OUI :</li> </ul> <p>confirmation et sauvegarde mot de passe configuré</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non :</li> </ul> <p>la machine revient à la page de saisie du mot de passe.</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Invalider	<p>Cette option permet à l'utilisateur d'invalider le mot de passe configuré. Dans ce cas, le mot de passe sera configuré par défaut sur «0000».</p>
Changer	<p>Cette option permet à l'utilisateur de modifier le MdP configuré.</p>
M. de Passe Menu Util.	<p>Cette option permet à l'utilisateur de gérer le MdP du menu Utilisateur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- RÉGLER :</li> </ul> <p>on accède à cette option si aucun mdp n'est configuré</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- INVALIDER :</li> </ul> <p>cette option n'est visible que si un mdp a déjà été configuré</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CHANGER :</li> </ul> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Saisir	<p>Cette fonction permet de configurer le code à 4 chiffres pour accéder au menu Utilisateur L'utilisateur devra configurer le numéro souhaité en l'augmentant/le diminuant à l'aide des touches de navigation. Appuyer sur OK pour déplacer le curseur sous le chiffre vers la droite. En appuyant sur OK après le quatrième chiffre, on accède à la page « Confirm. M. de Passe ».</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Confirm. M. de Passe	<p>Appuyer sur OK dans une des options suiv. :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OUI :</li> </ul> <p>confirmation et sauvegarde mot de passe configuré</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non :</li> </ul> <p>la machine revient à la page de saisie du mot de passe.</p> <p>Appuyer sur la touche OK de l'option QUITTER pour revenir au niveau sup.</p>
Invalider	<p>Cette option permet à l'utilisateur d'invalider le mot de passe configuré. Dans ce cas, le mot de passe sera configuré par défaut sur «0000».</p>
Changer	<p>Cette option permet à l'utilisateur de modifier le MdP configuré.</p>
Quitter	<p>Cette option permet à l'utilisateur de revenir au niveau supérieur du menu.</p>
Rétablir Réglages Usine	<p>Cette fonction permet de rétablir les paramètres de configuration d'usine en cas de fonctionnement irrégulier. L'utilisateur peut confirmer ce choix en appuyant sur OK.</p>
Redémarrer et M. à Jour de SerProg	<p>Cette option permet à l'utilisateur de télécharger le firmware moyennant le kit SerProg SAECO Vending. Dès qu'on sélectionne cette option en appuyant sur la touche OK, la machine va redémarrer.</p>
Quitter	<p>Cette fonction permet de revenir au menu principal</p>
Revenir à la Page-Écran Principale	<p>Cette fonction permet de revenir au mode « Machine prête ».</p>

## 8.4.4 Entrer le mot de passe

Le MOT DE PASSE doit être configuré par le gérant pour prévenir l'accès de personnes non autorisées qui pourraient modifier les réglages de la machine et causer des dysfonctionnements.

On peut entrer trois mots de passe, pour accéder aux trois menus de la machine.

Pour configurer le MOT DE PASSE, procéder comme suit :

Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu technique ».

Appuyer sur « Down » jusqu'à ce que le menu suivant s'affiche :



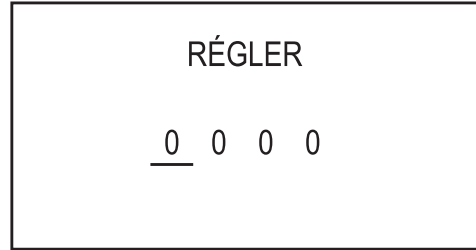
Appuyer sur « OK » pour accéder au sous-menu de l'option sélectionnée. La page-écran suivante s'affiche :



Appuyer sur «Down» ou «Up» pour sélectionner le menu pour lequel entrer le MdP. Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer. La page-écran suivante s'affiche :



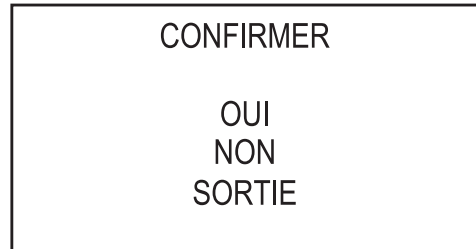
Appuyer sur «Down» ou «Up» pour sélectionner l'option «Régler». Appuyer sur « OK » pour confirmer et accéder à la programmation du mot de passe. La page-écran suivante s'affiche :



Pour entrer le mot de passe :

Appuyer sur « Up » ou sur « Down » pour entrer le chiffre souhaité. Appuyer sur « OK » pour passer au chiffre suivant.

Répéter les étapes jusqu'à ce que le mot de passe est configuré. Le dernier chiffre saisi, la page suivante s'affiche :



Appuyer sur «Up» ou «Down» pour sélectionner l'option «Oui» et confirmer le m. de passe.

Pour modifier un mot de passe qui a déjà été configuré, suivre la même procédure ; dans ce cas, la page suivante s'affiche :



Pour supprimer le mot de passe qui avait été précédemment configuré, sélectionner « Invalider » ; pour le modifier sélectionner « Changer ».

## 8.4.5 Configuration Crédits

Pour contrôler les ventes il est possible de régler les crédits. Pour configurer les crédits, procéder comme suit:

Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu technique ».

Appuyer sur « Down » ou « Up » jusqu'à ce que le menu suivant s'affiche :



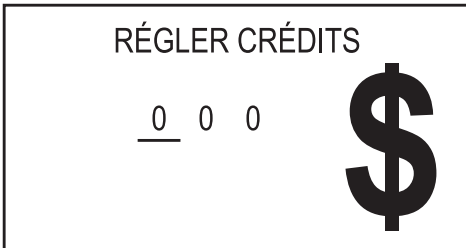
Appuyer sur « OK » pour confirmer et accéder au menu.

Appuyer sur « Down » ou « Up » jusqu'à ce que le menu suivant s'affiche :



L'option « CONFIG. CRÉDITS » s'affiche, ce qui permet de régler manuellement le nombre de crédits.

Appuyer sur « OK » pour confirmer et accéder au chargement des crédits.

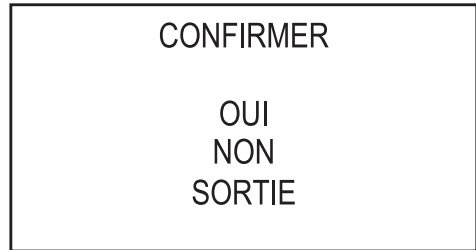


Pour charger les crédits :

Appuyer sur « Up » ou sur « Down » pour entrer le chiffre souhaité.

Appuyer sur « OK » pour passer au chiffre suivant.


Répéter les étapes jusqu'à ce que les crédits sont configurés. Le dernier chiffre saisi, la page suivante s'affiche :





Appuyer sur «Up» ou «Down» pour sélectionner l'option «Oui» et confirmer.

Pour quitter, parcourir le menu avec «Up» ou «Down» jusqu'à l'option «Quitter».

## 9 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

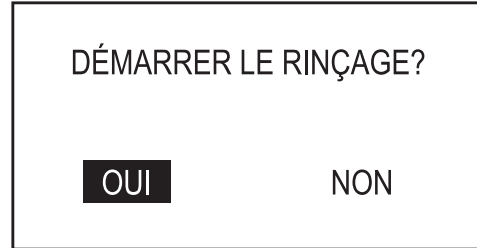
 Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou n'ayant aucune expérience ou connaissance, pourvu qu'ils soient sous la supervision d'une personne responsable et qu'ils aient été formés à utiliser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

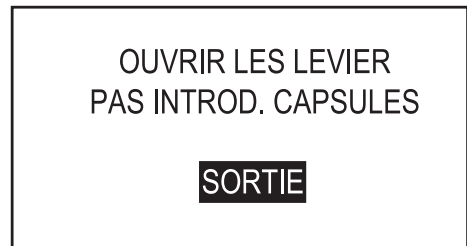
 Pour des raisons d'hygiène, après une période prolongée de non-utilisation, il est conseillé de rincer soigneusement le circuit.

### 9.1 Chauffage et rinçage

Une fois mise en marche, la machine demande si l'utilisateur veut effectuer le rinçage ou non. Le message s'affiche :



En sélectionnant « Oui », la machine demande d'ouvrir et de fermer la porte de chargement des capsules. Le message s'affiche :



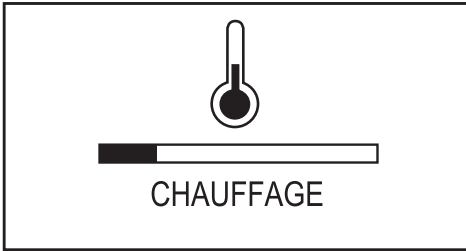
Annuler l'opération de rinçage en appuyant sur la touche « OK ».

Ouvrir la porte de chargement des capsules. Le message s'affiche :

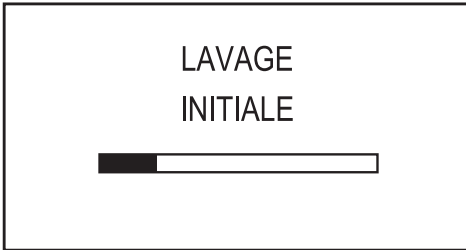


Annuler l'opération de rinçage en appuyant sur la touche « OK ».

Fermer la porte de chargement des capsules. La machine commence une phase de chauffage nécessaire pour effectuer un cycle de nettoyage. Le message s'affiche :



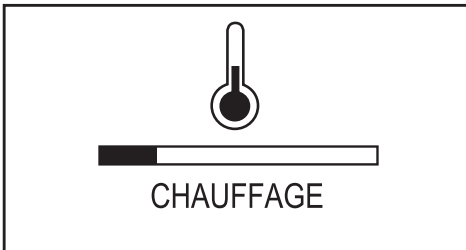
Ensuite le message suivant s'affiche :



De l'eau chaude sera distribuée par le groupe de distribution et par le Cappuccinatore, s'il est inséré. Le cycle ne peut pas être interrompu. Le cycle terminé, la machine est prête à l'emploi.

En sélectionnant « Non », la machine commence la phase de chauffage et, une fois terminée, la machine est prête.

Suite à une requête de distribution de boisson, la machine pourrait effectuer un cycle de chauffage, si nécessaire. Le message s'affiche :



## 9.2 Rinçage et auto-nettoyage

Le cycle permet de rincer les circuits café et lait internes avec de l'eau fraîche.

Ce cycle ne doit être effectué que pendant la phase de chauffage dans les cas suivants :

- Au démarrage, quand la machine est froide.
- Pendant la phase de préparation du stand-by, si au moins un produit à base de café ou de lait a été distribué.

## 9.3 Chargement des capsules

⚠ Pour distribuer les produits souhaités, utiliser uniquement les capsules LAVAZZA BLUE\*, NESPRESSO\* ou d'autres compatibles, selon le modèle.

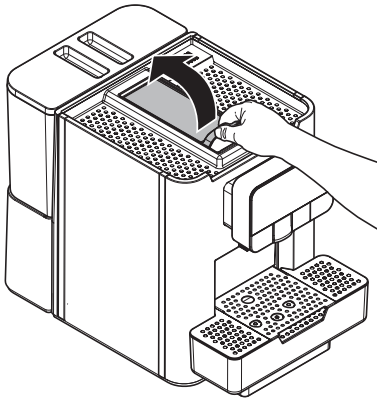
⊖ L'utilisation de capsules non compatibles LAVAZZA BLUE\* ou NESPRESSO\*, de café en grains, café moulu et/ou lyophilisé est interdite.

⚠ Les capsules fournies, utilisées pour le fonctionnement de la machine, ne doivent être utilisées que pour un seul cycle de distribution.

⊖ Il est interdit d'utiliser la même capsule pour la distribution de deux ou plusieurs produits.

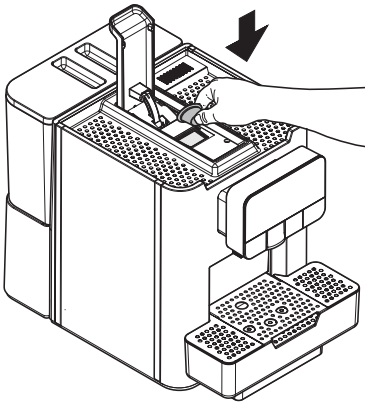


Pour insérer la capsule ouvrir la porte de chargement et la pousser vers le haut jusqu'à la butée.



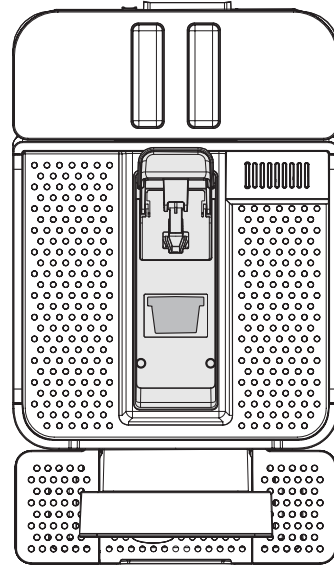
⚠ Ne pas forcer au-delà de la course établie.

Prendre à la main une capsule et la déposer dans le logement prévu.

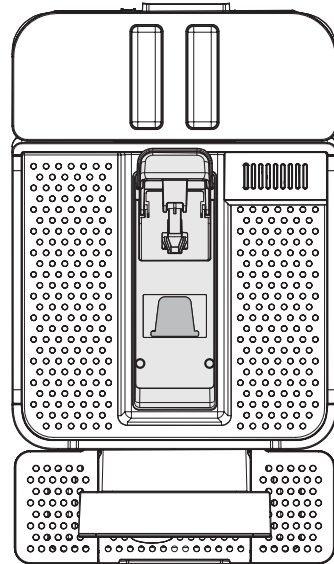


⚠ La capsule doit être insérée comme le montre la figure.


#### Orientation capsules LAVAZZA BLUE



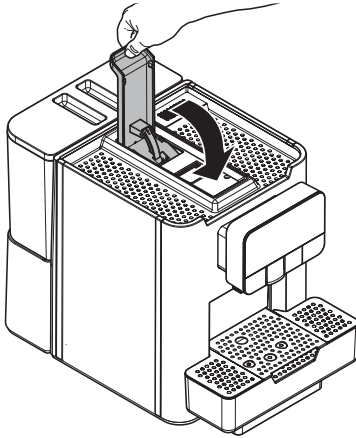
#### Orientation capsules NESPRESSO





☞ La capsule doit être déposée dans son logement sans l'aide d'autres instruments.

 Une capsule insérée dans son logement ne peut plus être retirée.

Quand la capsule est bien en place, fermer la porte.



 Si on rencontre une certaine difficulté quand on ferme la porte, vérifier la position de la capsule.

 Il est interdit d'introduire ses doigts ou tous autres objets à l'intérieur de la porte de chargement, si ce n'est pas une capsule LAVAZZA BLUE\*, NESPRESSO\*, ou d'autres compatibles.


La capsule est maintenant en place : la machine demande à l'utilisateur de choisir la boisson souhaitée.

\* Les marques LAVAZZA BLUE et NESPRESSO ne sont pas de propriété Saga Coffee Spa ou d'autres sociétés affiliées.


## 9.4 Distribution d'un seul café/produit

Avant de distribuer le café/produit, s'assurer que :

- la machine est prête à l'emploi ;
- la capsule est bien en place ;
- une petite tasse et/ou une tasse adaptée à la sélection du produit souhaité est placée sous de la buse de distrib.


 Si la porte des capsules est ouverte lorsqu'on appuie sur une touche boisson, l'instruction de fermer la porte s'affiche.

FERMER  
LEVIER  
MANUEL

 En ouvrant la porte après avoir appuyé sur une touche boisson, la distribution sera annulée et le message « distribution annulée » s'affiche.

DISTRIBUTION  
ANNULÉE

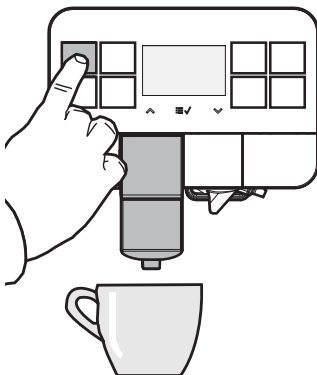
Pour vérifier qu'une capsule soit insérée, la machine détecte une ouverture et fermeture de la porte des capsules, sans quoi elle invite l'utilisateur à insérer la capsule avec un message affiché à l'écran. Une fois la porte des capsules fermée, appuyer de nouveau sur la touche pour distribuer le produit sélectionné. L'utilisateur peut interrompre la distribution du produit dès que la LED du produit sélectionné arrête de clignoter et reste allumé fixe.

 Une fois la distribution terminée, la machine ne décharge pas automatiquement la capsule dans le bac à capsules ! Il est donc nécessaire d'ouvrir et fermer le levier manuellement à la fin de la distribution pour décharger la capsule dans le bac à capsules.

### Distribution expresso

Pour distribuer la boisson café expresso, il est conseillé d'utiliser la buse mobile de distribution du café tirée vers le bas et de placer par conséquent la tasse dans le trou qui se trouve dans la partie arrière de la grille.

Appuyer sur la touche « Espresso » : la machine distribue automatiquement du café expresso.



La phase de distribution est affichée à l'écran.

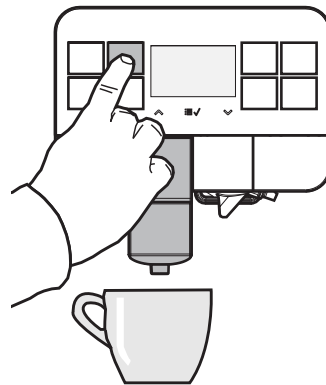


La distribution de la boisson s'arrête automatiquement dès que le niveau prédéfini est atteint.

### Distribution café allongé

Pour distribuer la boisson café allongé, il est conseillé d'utiliser la buse mobile de distribution du café tirée vers le bas et de placer par conséquent la tasse dans le trou qui se trouve dans la partie arrière de la grille.

En appuyant sur la touche « Café allongé », la machine distribue automatiquement le café allongé.



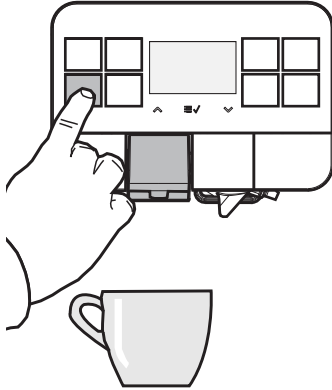
La phase de distribution est affichée à l'écran.



La distribution de la boisson s'arrête automatiquement dès que le niveau prédéfini est atteint.

### Distribution « Manual Brewing »

En appuyant sur la touche « Manual Brewing », la machine distribue un produit de café.



La phase de distribution est affichée à l'écran.

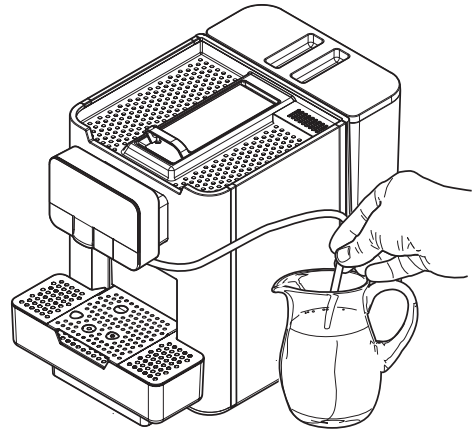


Pour terminer la distribution, appuyer de nouveau sur la touche « Manual Brewing ».

### Distribution café crème

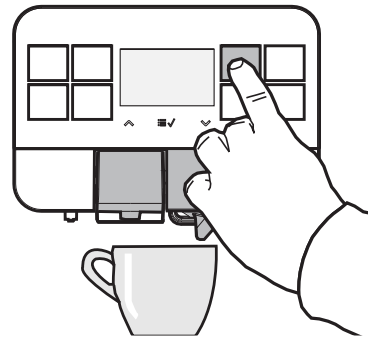
**⚠** Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.

Introduire le tuyau d'aspiration dans la carafe du lait.



**👉** Pour des raisons d'hygiène, s'assurer que la surface externe du tuyau d'aspiration est propre.

Appuyer sur la touche « Macchiato » : la machine distribue automatiquement la boisson.




La phase de distribution est affichée à l'écran.



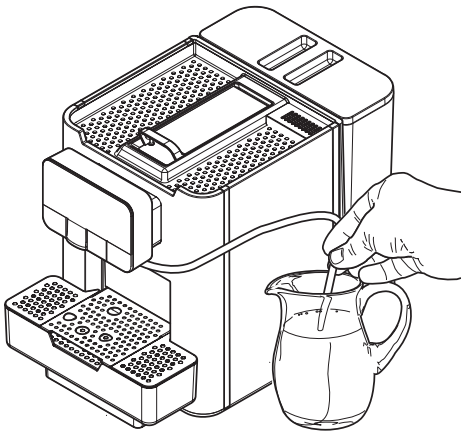
La distribution de la boisson s'arrête automatiquement dès que le niveau prédéfini est atteint.


Si l'option « Demande Nettoyage Cappuccinatore » dans le menu d'entretien a été réglée sur « ON », dès que la distribution du produit à base de lait est terminée le message « Nettoyage rapide ? OUI - NON » s'affiche pour rappeler que le Cappuccinatore devrait être rincé. Pour effectuer cette opération, voir la section « Nettoyage Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ».

### Distribution cappuccino

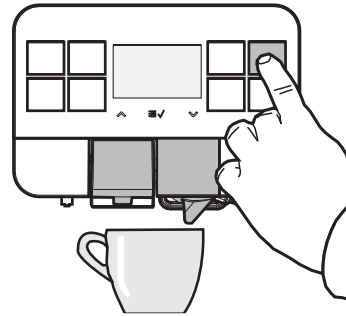
 Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.

Introduire le tuyau d'aspiration dans la carafe du lait.



 Pour des raisons d'hygiène, s'assurer que la surface externe du tuyau d'aspiration est propre.

Appuyer sur la touche « Cappuccino » : la machine distribue automatiquement la boisson.



La phase de distribution est affichée à l'écran.




La distribution de la boisson s'arrête automatiquement dès que le niveau prédéfini est atteint.

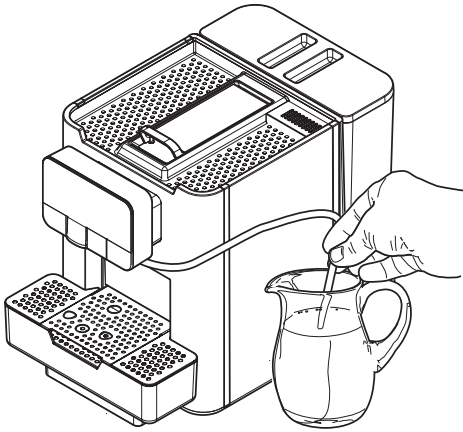
Si l'option « Demande Nettoyage Cappuccinatore » dans le menu d'entretien a été réglée sur « ON », dès que la distribution du produit à base de lait est terminée le message « Nettoyage rapide ? OUI - NON » s'affiche pour rappeler que le Cappuccinatore devrait être rincé.


Pour effectuer cette opération, voir la section « Nettoyage Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ».

### Distribution du lait

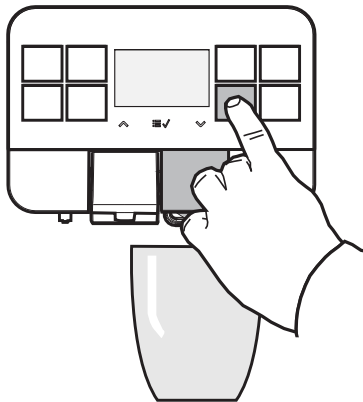
 Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.

Introduire le tuyau d'aspiration dans la carafe du lait.

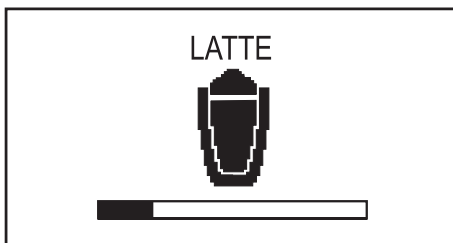


 Pour des raisons d'hygiène, s'assurer que la surface externe du tuyau d'aspiration est propre.

Appuyer sur la touche « Lait » ; la machine distribue automatiquement le produit.



La phase de distribution est affichée à l'écran.




La distribution de la boisson s'arrête automatiquement dès que le niveau prédéfini est atteint.

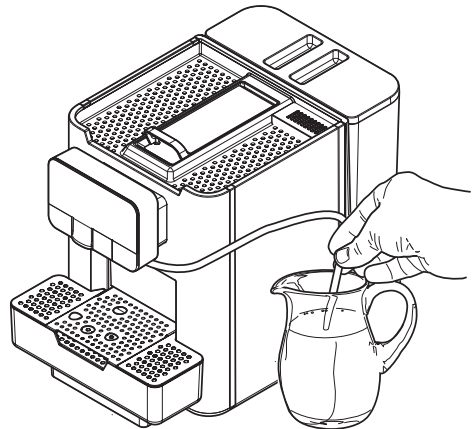
Si l'option « Demande Nettoyage Cappuccinatore » dans le menu d'entretien a été réglée sur « ON », dès que la distribution du produit à base de lait est terminée le message « Nettoyage rapide ? OUI - NON » s'affiche pour rappeler que le Cappuccinatore devrait être rincé.


Pour effectuer cette opération, voir la section « Nettoyage Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ».

#### Distribution de lait noisette

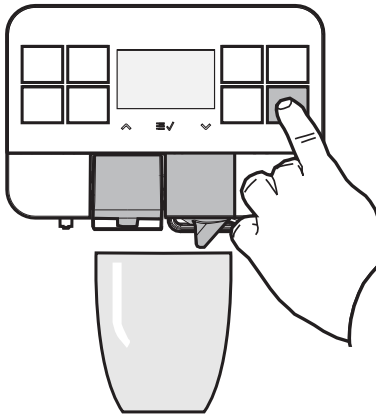
 Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.

Introduire le tuyau d'aspiration dans la carafe du lait.

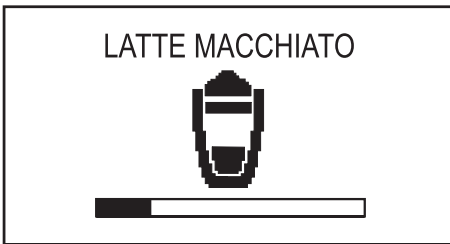


 Pour des raisons d'hygiène, s'assurer que la surface externe du tuyau d'aspiration est propre.

Appuyer sur la touche « Lait noisette » : la machine distribue automatiquement la boisson.



La phase de distribution est affichée à l'écran.



La distribution de la boisson s'arrête automatiquement dès que le niveau prédéfini est atteint.

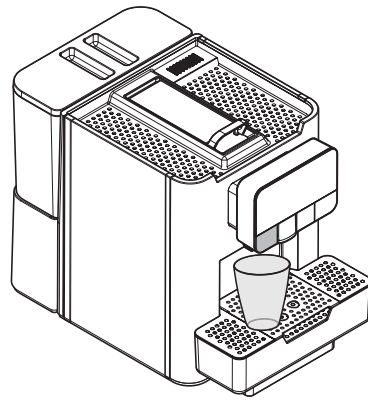
Si l'option « Demande Nettoyage Cappuccinatore » dans le menu d'entretien a été réglée sur « ON », dès que la distribution du produit à base de lait est terminée le message « Nettoyage rapide ? OUI - NON » s'affiche pour rappeler que le Cappuccinatore devrait être rincé. Pour effectuer cette opération, voir la section « Nettoyage Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ».

## 9.5 Distribution d'eau chaude

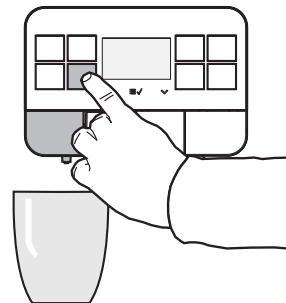
**⚠** Danger de brûlures ! Au début de la distribution, des jets d'eau chaude et/ou de vapeur peuvent gicler du bec.

**⚠** La buse de distrib. eau chaude peut atteindre des temp. élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

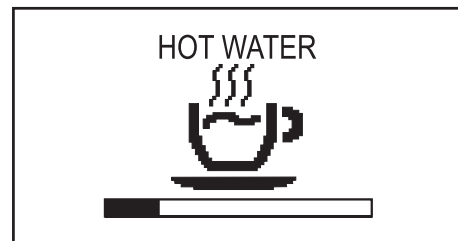
Avant de distribuer de l'eau ch., s'assurer que la machine est prête à l'emploi. Placer un récipient sous la buse de distribution d'eau chaude.



Appuyer sur la touche de distribution « Hot Water », peu après l'eau chaude commencera à sortir de la buse correspondante.




L'afficheur indique :



La distribution de la boisson s'arrête automatiquement dès que le niveau prédéfini est atteint. Pour interrompre la distribution du produit dès que la quantité souhaitée a été distribuée, appuyer de nouveau sur « Hot Water ».

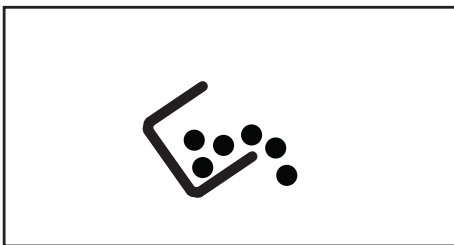
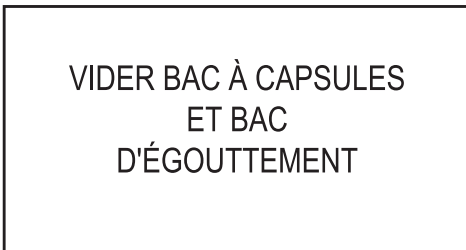
## 9.6 Vidage du bac à capsules et du bac d'égouttement

 Pour effectuer cette opération, la machine doit être allumée.

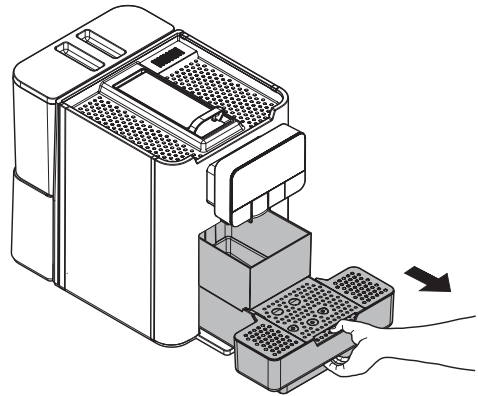
La machine signale quand le bac à capsules usagées a atteint sa capacité maximum. Le premier message signale à l'utilisateur que le bac à capsules doit être vidé mais la machine peut encore distribuer du café. L'afficheur indique :




Si le bac à capsules n'est pas vidé, après quelques cycles de distribution de café la machine se bloque. L'afficheur indique :



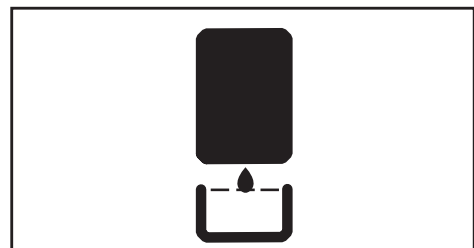
Pour pouvoir distribuer encore du café, il faut éliminer les capsules usagées du bac à capsules. Enlever le bac d'égouttement et le bac à capsules.



Lorsqu'on enlève le bac à capsules, la machine va informer l'utilisateur que l'alarme sera remise à zéro après 5 s.

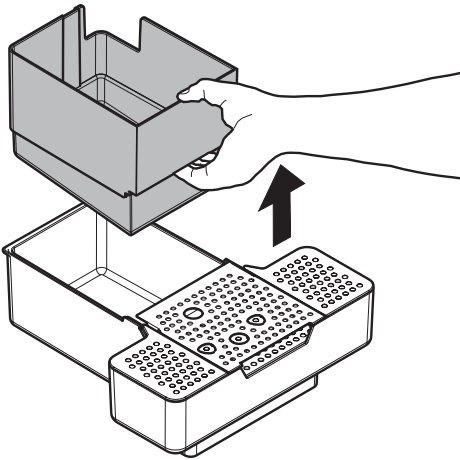
 Si le bac à capsules est inséré en ce moment, la machine ne permet pas la distribution du café.

Après que les 5 s se sont écoulées, la machine invite l'utilisateur à insérer de nouveau le bac à capsules. Quand le bac d'égouttement et le bac à capsules sont extraits et vidés, le message suivant s'affiche à l'écran :





Retirer le bac à capsules.



Vider le bac à capsules et le bac d'égouttement.

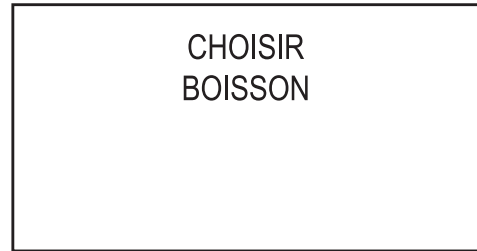
Le bac à capsules contient également les résidus liquides du café et/ou des autres boissons qui résultent de l'égouttement après distribution.

Les liquides et les capsules doivent être vidés séparément et de façon appropriée.

⚠ Avant d'insérer de nouveau le bac à capsules dans la machine, s'assurer qu'il est positionné correctement et que la grille est bien en place.


Si le bac d'égouttement est inséré mais pas le bac à capsules, la machine ne permet de distribuer aucun produit.


Après l'avoir vidé, insérer le bac à capsules dans la machine. L'afficheur indique :




La machine est maintenant prête à distribuer du café.


## 10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN


 Avant d'effectuer toute opération de nettoyage et/ou d'entretien, débrancher le câble d'alimentation électrique de la prise de courant.

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

 Pour prévenir les phénomènes d'oxydation à l'intérieur de l'appareil, ne pas utiliser de pastilles à base de chlore.

### 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.

 Ne pas diriger de jets d'eau sur les composants et/ou sur l'appareil.

Un entretien et un nettoyage réguliers préservent et maintiennent la machine 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 ».


## 10.2 Nettoyage et entretien de routine


-  Toutes les parties à nettoyer sont facilement accessibles ; il ne faut employer aucun outil.
-  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.
-  Excepté le Cappuccinatore, les composants démontables ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.
-  Les composants du Cappuccinatore lait, dûment désassemblés, peuvent être lavés au lave-vaisselle pas plus qu'une fois par semaine et à une température maximum de 70 °.
-  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.
-  Tous les jours, en fin de service, effectuer un lavage complet du Cappuccinatore. Ce lavage doit être effectué avec un détergent spécifique pour le lait. Ce lavage terminé, il est nécessaire de retirer le Cappuccinatore et, après l'avoir désassemblé, de laver les différents composants en s'assurant que les résidus éventuels de lait sont éliminés.
-  La buse de distribution du café expresso n'est pas amovible !

## 10.2.1 Plan d'entretien

Opérations à effectuer	A	B	C	D
Vidage et nettoyage du bac à capsules.	oui	oui	-	oui
Nettoyage porte chargement capsules.	-	oui	-	-
Nettoyage réserv. eau.	-	oui	-	oui
Rinçage.	-	-	oui	-
Nettoyage plus soigné Cappuccinatore.	-	-	-	oui
Détartrage.	oui	-	-	-

- A** Lorsque cela est indiqué
- B** Lorsqu'on remplit le réservoir à eau ou hebdomadairement
- C** Au besoin
- D** Tous les jours

 Le nettoyage de la machine et de ses composants doit être effectué une fois par semaine.

 L'appareil et ses composants doivent être nettoyés et lavés après une période d'inactivité.

## 10.2.2 Nettoyage bac récupération eau et tiroir capsules


Le tiroir à capsules doit être vidé et nettoyé chaque fois que la machine le signale. De toute façon, il est conseillé de le vider quotidiennement. Pour effectuer cette opération, voir la section « Vidage du tiroir à capsules et du bac d'égouttement ».

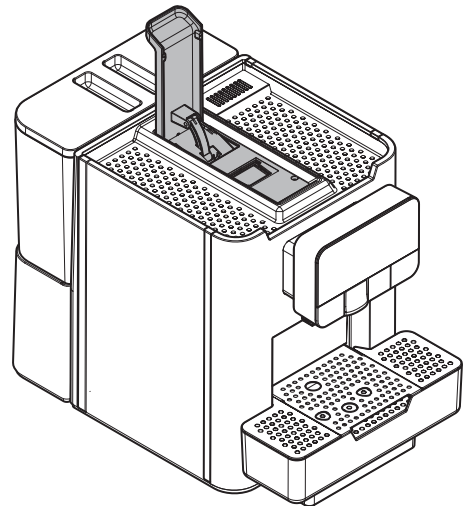
En tout cas, lorsqu'on entretient la machine il convient également de retirer et de nettoyer soigneusement le tiroir à capsules.

En même temps, il convient aussi de nettoyer les grilles d'égouttoir pour les petites et grandes tasses.

## 10.2.3 Nettoyage porte chargement capsules

Vérifier l'état de la porte de chargement des capsules et, le cas échéant, la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau.

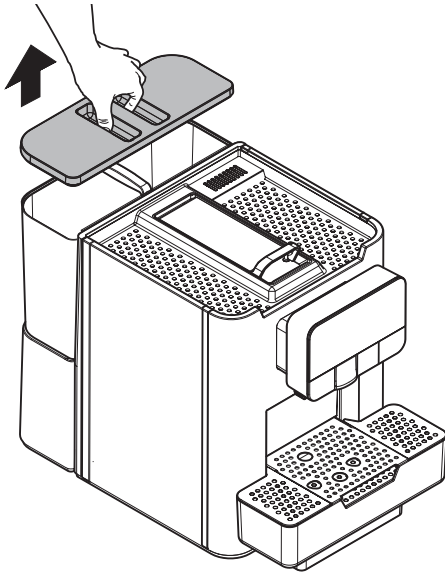
 Ne pas utiliser de savon pour nettoyer la porte : il pourrait être difficile d'en éliminer les résidus.



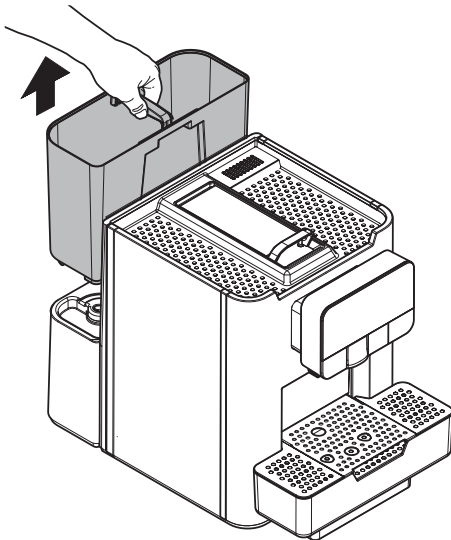
Vérifier si la porte tourne sans effort.

## 10.2.4 Nettoyer le réservoir d'eau

Retirer le couvercle du réservoir à eau.



Retirer le réservoir ; le soulever par la poignée prévue à cet effet et installée à l'intérieur.



Laver avec un détergent non abrasif, rincer avec de l'eau fraîche et sécher soigneusement.

## 10.2.5 Rinçage des circuits internes

Il faut effectuer le rinçage des circuits internes au moins une fois par jour. Pour effectuer cette opération, voir la section « Rinçage et auto-nettoyage ».

### 10.2.6 Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation)

⚠ Un défaut de nettoyage du Cappuccinatore après chaque utilisation à base de lait peut provoquer la prolifération de charges bactériennes potentiellement dangereuses pour l'utilisateur.

⚠ Le circuit du lait doit être rincé rapidement après son utilisation, pour garantir une hygiène optimale.

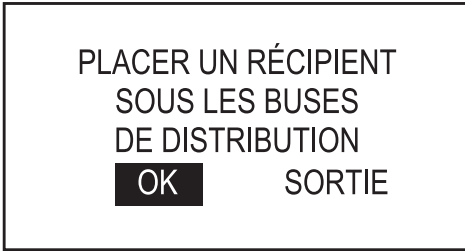
Le Cappuccinatore doit être lavé et nettoyé chaque fois qu'il est utilisé. Si un nettoyage régulier n'est pas effectué avant et après chaque utilisation, cela pourrait compromettre le bon fonctionnement de la machine.

⚠ Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.

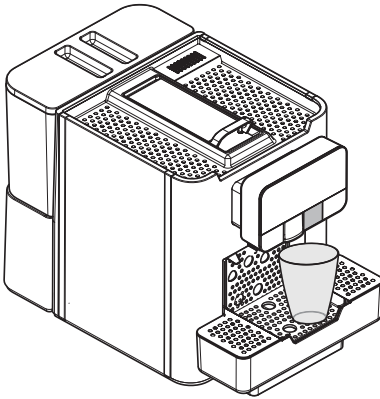
Après chaque distribution de lait, le message suivant s'affiche pendant quelques secondes.

NETTOYAGE RAPIDE ?		
<b>OUI</b>	NON	5

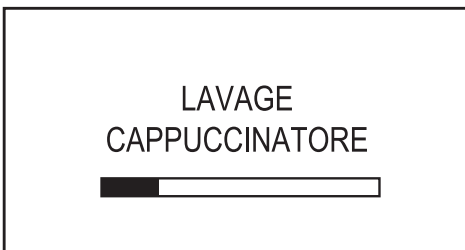
Si on souhaite effectuer le rinçage, procéder comme suit : Sélectionner « OUI » et appuyer sur « OK ». La page-écran suivante s'affiche :



Placer un récipient sous la buse du Cappuccinatore.




Sélectionner « OK » et appuyer sur « OK ». La machine distribue une quantité d'eau suffisante pour rincer le circuit du lait. Les écrans suivants s'affichent :



Enlever le récipient.

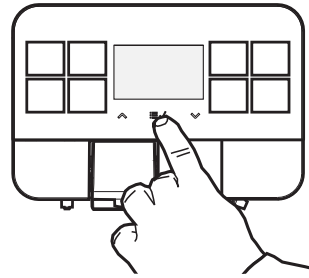
Pour ne pas effectuer le rinçage, sélectionner « NON » avec la touche flèche. Appuyer sur la touche « OK ». Après un certain temps d'affichage automatique, cette page-écran qui suggère le rinçage disparaît et la machine revient au mode de machine prête.

 Ne jamais oublier de mettre le lait au réfrigérateur lorsqu'on ne l'utilise pas.

Cette fonction permet à la machine de garder des conditions d'hygiène et de service optimales. En aucun cas cependant il devrait être considéré comme le seul moyen de nettoyer le circuit du lait.

Le nettoyage rapide du Cappuccinatore peut être effectué à tout moment, comme suit :

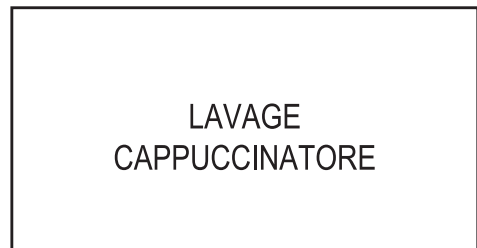
La machine étant allumée, appuyer sur la touche « OK ».



La page-écran suivante s'affiche :



Appuyer sur la touche « Down » pour sélectionner « LAVAGE CAPPUCCINATORE » et ensuite sur la touche « OK » pour confirmer.



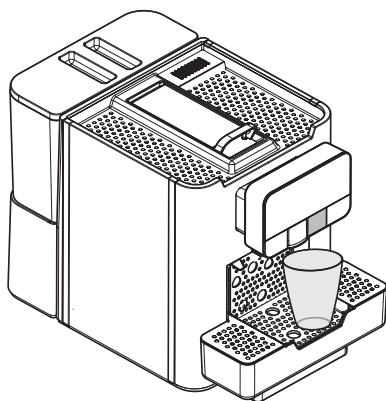
Sélectionner l'option « LAVAGE CAPPUCCINATORE RAPIDE » et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

LAVAGE  
CAPPUCCINATORE  
RAPIDE

Le cycle de nettoyy. démarre. La page-écran suivante s'affiche :

PLACER UN RÉCIPIENT  
SOUS LES BUSES  
DE DISTRIBUTION  
**OK** SORTIE

Placer un récipient sous la buse du Cappuccinatore.



Sélectionner « OK » et appuyer sur « OK ». La machine distribue une quantité d'eau suffisante pour rincer le circuit du lait. Les écrans suivants s'affichent :

  
EAU CHAUDE

LAVAGE  
CAPPUCCINATORE




Dans ce cas, le lavage n'est effectué qu'avec de l'eau chaude et le tuyau d'aspiration n'est pas utilisé. Une fois le cycle de nettoyage terminé, il doit obligatoirement être lavé à l'eau courante. Attendre que le cycle se termine automatiquement. La machine est à nouveau prête à l'emploi.

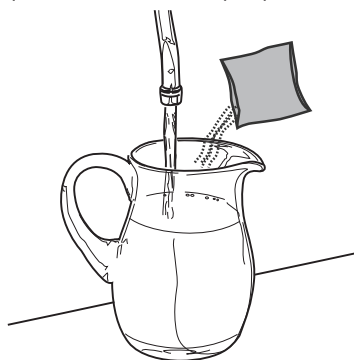
### 10.2.7 Nettoyage plus soigné du Cappuccinatore

Une fois par jour nettoyer soigneusement tous les composants du Cappuccinatore avec un détergent spécifique disponible sur le marché.

Si un nettoyage régulier n'est pas effectué avant et après chaque utilisation, cela pourrait compromettre le bon fonctionnement de la machine.

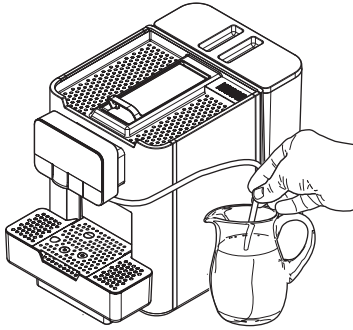
 Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.

S'assurer que le Cappuccinatore est doté de tous ses composants et qu'il est correctement inséré. Dans un récipient, verser un sachet de solution détergente diluée dans la quantité d'eau fraîche indiquée par le fabricant.

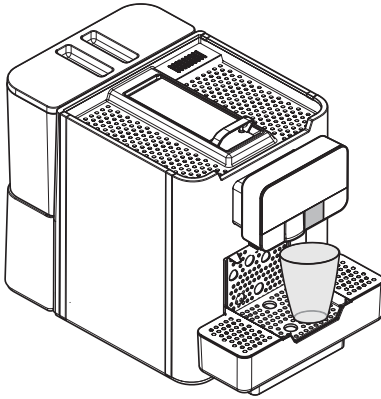


Attendre que le contenu du sachet soit entièrement dissout.

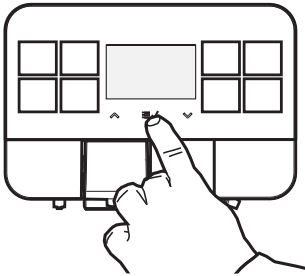
Insérer le tuyau propre directement dans le récipient.



S'assurer que la buse de distribution est en position relevée. Placer un récipient sous les buses de distribution (café et lait).



La machine étant allumée, appuyer sur la touche « OK ».



La page-écran suivante s'affiche :



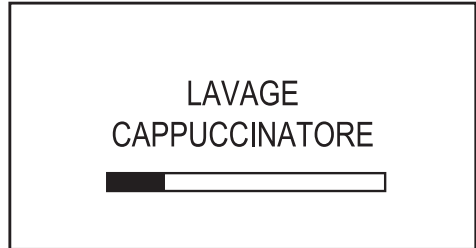
Appuyer sur la touche « Down » pour sélectionner « LAVAGE CAPPUCCINATORE » et ensuite sur la touche « OK » pour confirmer.



Sélectionner l'option « LAVAGE CAPPUCCINATORE COMPLET » et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



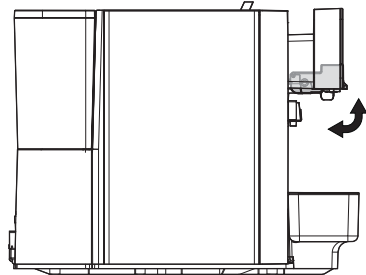
Après une phase de chauffage, si nécessaire, le cycle de nettoyage démarre automatiquement et la même séquence de pages-écran s'affiche pour informer l'utilisateur sur le processus, comme pour le lavage rapide.



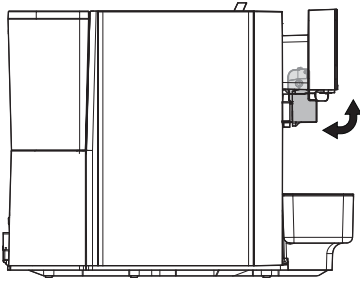
Attendre que le cycle se termine automatiquement. La machine se remettra dans le cycle de fonctionnement normal. Avant de retirer le récipient, attendre que le cycle soit terminé.

La procédure décrite ici explique comment démonter et laver le Cappuccinatore.

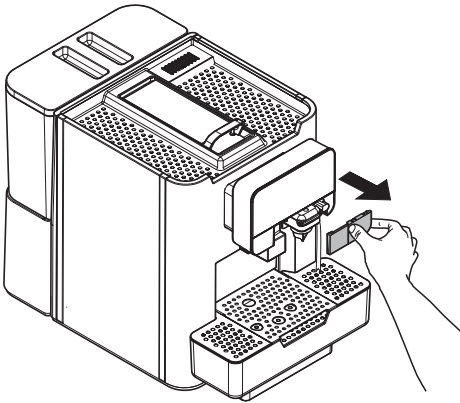
Baisser la buse distrib. café.



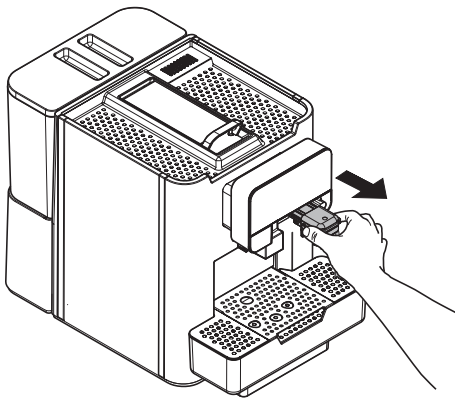




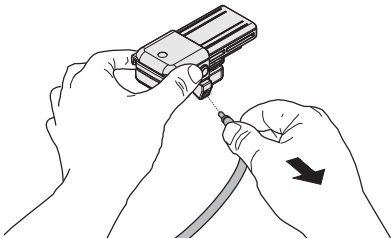
Enlever le couvercle du Cappuccinatore de la machine.



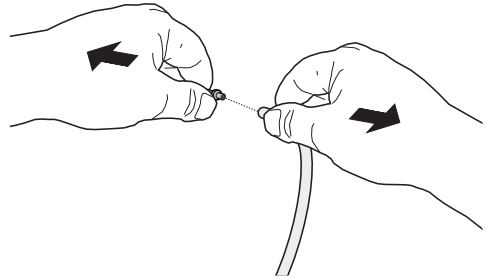
Appuyer sur le bouton situé sur le côté gauche et extraire le Cappuccinatore.



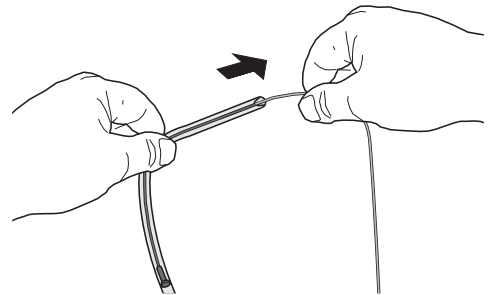
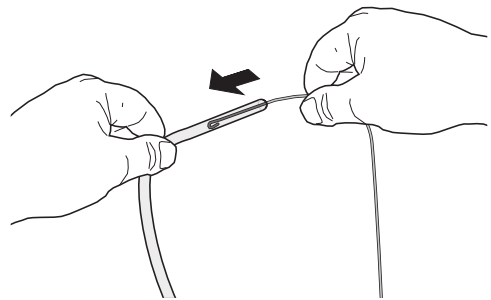
Enlever le tuyau d'aspiration du Cappuccinatore.



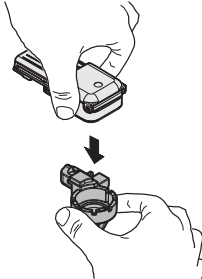
Enlever le raccord du tuyau aspiration lait.



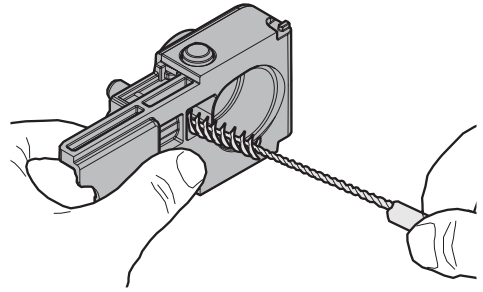
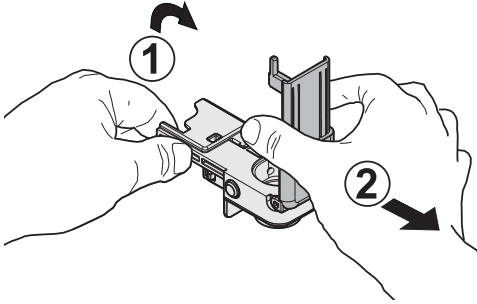
Nettoyer l'intérieur du tuyau aspir. lait avec le gratteur (voir figure).



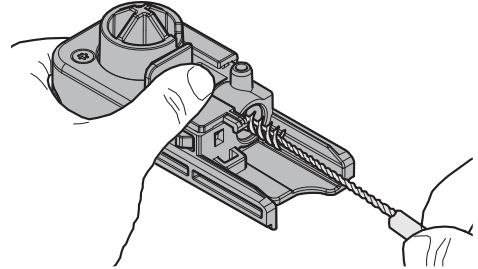
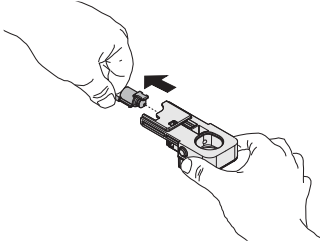
Extraire l'anneau du Cappuccinatore.



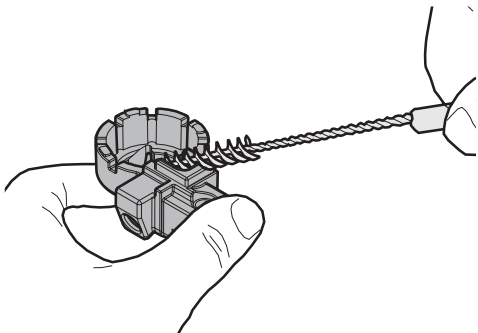
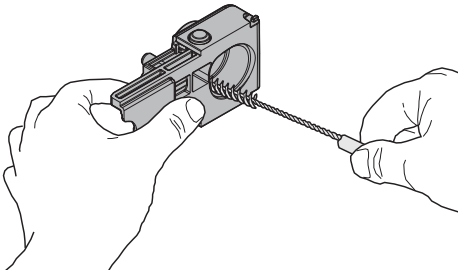
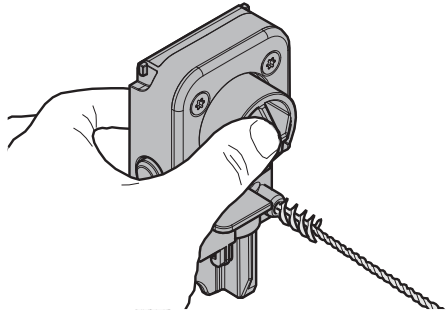
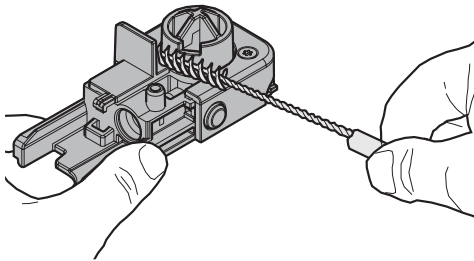
Tourner le couvercle du Cappuccinatore pour l'enlever du corps du Cappuccinatore.

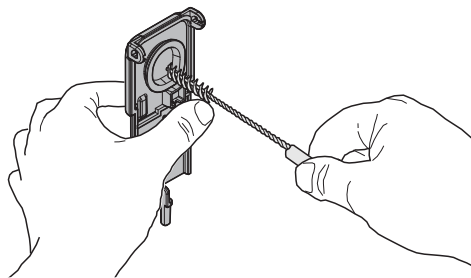
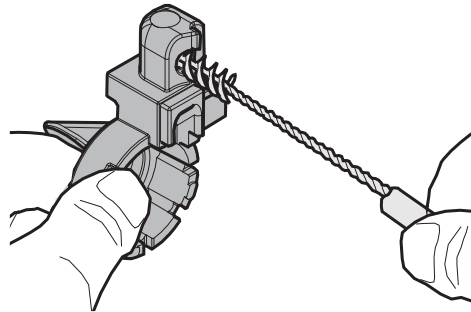
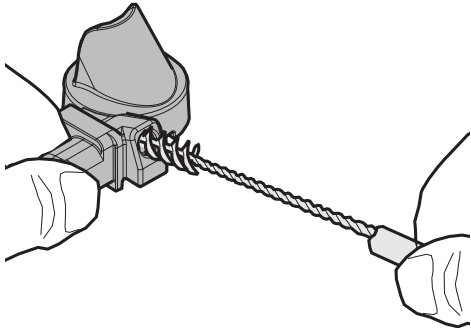
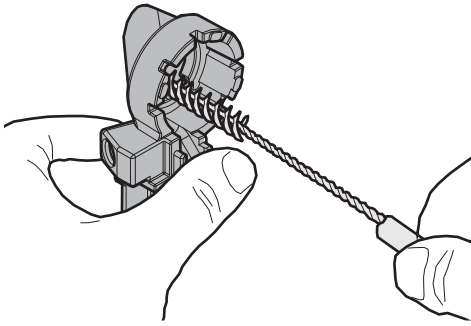


Retirer la soupape du Cappuccinatore.



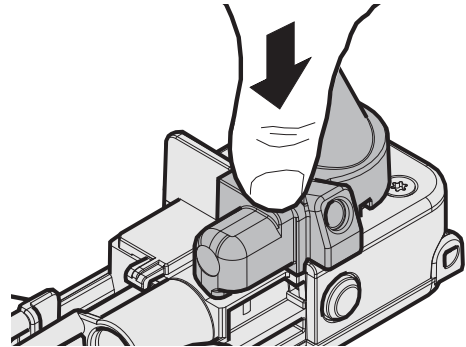
Laver les pièces à l'eau courante. Éliminer les dépôts/incrustations de lait éventuels avec l'écouvillon, comme le montre la figure.





Après le lavage, remonter les composants en suivant la procédure inverse par rapport à celle utilisée pour le démontage.

⚠ Faire très attention lors du remontage de la bague sur le Cappuccinatore et appuyer sur la zone du raccord tuyau d'aspiration/sortie lait comme le montre la figure.



👉 Après avoir nettoyé et remonté le Cappuccinatore, celui-ci peut être installé à nouveau dans la machine.


⚠ Les composants du Cappuccinatore lait, dûment désassemblés, peuvent être lavés au lave-vaisselle pas plus qu'une fois par semaine et à une température maximum de 70 °.


## 10.2.8 Détartrage

Le calcaire est naturellement présent dans l'eau utilisée pour le fonctionnement de la machine. Il doit ˆtre enlev e régulièrement car il peut boucher le circuit de l'eau et du café de votre appareil. L'électronique avancée signale sur l'afficheur de la machine lorsqu'il faut effectuer le détartrage.





Il suffira de suivre les instructions ci-dessous. Effectuer cette opération avant que l'appareil ne fonctionne plus car dans ce cas-là la réparation n'est pas couverte par la garantie. La solution détartrante et l'ensemble « Maintenance Kit » peuvent ˆtre achetés chez votre revendeur local ou auprès des centres d'assistance agr ees.

 Ne pas boire la solution d ecalciifiante.

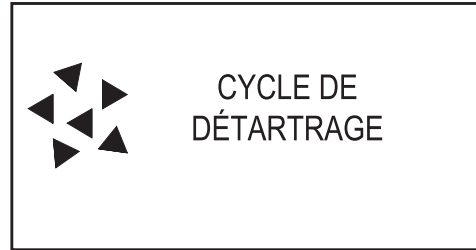
 Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

Mettre en marche la machine par la touche ON/OFF. Attendre que la machine ait termin e le rinçage et le chauffage.

 Vérifier que le Cappuccinatore est ins er e et retirer le tuyau d'aspiration du Cappuccinatore.

 Retirer le filtre anticalcaire avant d'introduire le détartrant.

Accéder à la programmation de la machine comme indiqu e à la section « Acc es au menu d'entretien ». Faire défiler le menu jusqu'à l'option « Cycle de Détartrage ».



Appuyer sur la touche « OK ». La page-écran suivante s'affiche :



Ouvrir le levier de chargement des capsules. La page-écran suivante s'affiche :

 Ne pas insérer la capsule.



Fermer le levier de chargement des capsules. La page-écran suivante s'affiche :

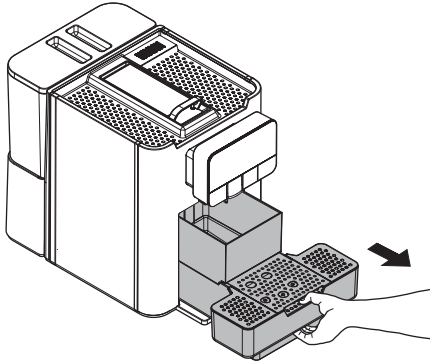


Retirer le réservoir de la machine et le vider. Retirer le filtre anticalcaire.

Sélectionner « OK » et appuyer sur « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

VIDER  
LE BAC D'ÉGOUTTEMENT  
**OK** SORTIE

Enlever et vider le bac d'égouttement.



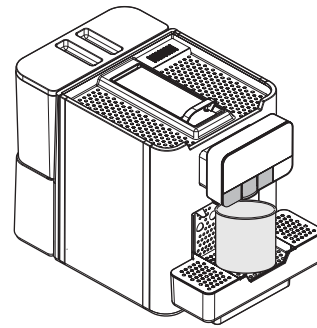
Après l'avoir vidé, réinstaller le bac d'égouttement. Sélectionner « OK » et appuyer sur « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

INSÉRER  
LE CAPPUCCINATORE  
**OK** SORTIE

S'assurer que le Cappuccinatore est correctement inséré. Appuyer sur la touche « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

PLACER UN RÉCIPIENT  
SOUS LES BUSES  
DE DISTRIBUTION  
**OK** SORTIE

Placer un récipient assez grand sous les buses de distrib. (eau ch., café et cappuccino).

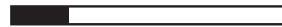


Sélectionner « OK » et appuyer sur « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

VERSER L'EAU  
ET LE DÉTARTRANT  
DANS LE RÉSERVOIR D'EAU  
**OK** SORTIE

Verser 250 ml de solution détartrante et 750 ml d'eau dans le réservoir à eau. Sélectionner « OK » et appuyer sur « OK ». La page-écran suivante s'affiche :

DÉTARTRAGE  
PHASE 1/2



**PAUSE**

La première phase de détartrage démarre. Pour mettre en pause, appuyer sur la touche « OK ». Pour redémarrer, appuyer de nouveau sur « OK ». Lorsque la solution à l'intérieur du réservoir est terminée, la machine demande de vider et de rincer le réservoir avec de l'eau fraîche potable.

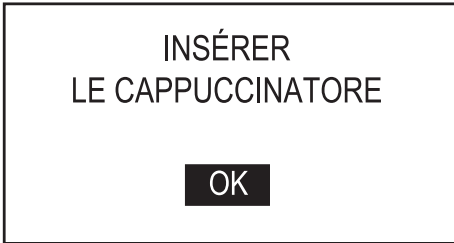
RINCER LE RÉSERVOIR  
ET LE REMPLIR  
D'EAU FRAÎCHE

**OK**

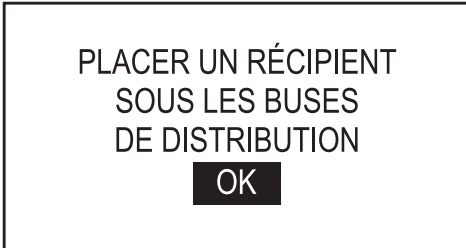
Bien rincer le réservoir et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX. Appuyer sur la touche « OK ». La page-écran suivante s'affiche :



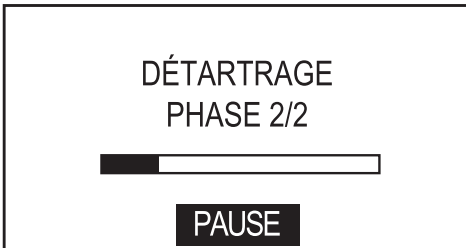
Enlever et vider le bac d'égouttement. Après l'avoir vidé, réinstaller le bac d'égouttement. Appuyer sur la touche « OK ». La page-écran suivante s'affiche :



S'assurer que le Cappuccinatore est correctement inséré. Appuyer sur la touche « OK ». La page-écran suivante s'affiche :



Placer un récipient assez grand sous les buses de distrib. (eau ch., café et cappuccino). Appuyer sur la touche « OK ». La page-écran suivante s'affiche :



Pour mettre en pause, appuyer sur la touche « OK ». Pour redémarrer, appuyer de nouveau sur « OK ». L'opération terminée, le message suiv. s'affiche :



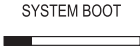





Réinsérer le petit filtre blanc. Remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche potable.





Après avoir effectué le cycle de détartrage, procéder au rinçage du Cappuccinatore à l'eau courante. Vider les récipients utilisés pour recueillir les liquides lors du détartrage. La sol. détartrante doit être éliminée conformément aux indications du fabricant et/ou aux normes en vigueur dans le Pays d'utilisation. Vider le bac d'égouttement et le replacer dans sa position.



## II DÉPANNAGE

### II.1 Signalisations



Ce chapitre décrit tous les messages destinés à l'utilisateur et les actions possibles et/ou obligatoires que l'utilisateur doit effectuer.

Signaux d'avertissement	Comment rétablir le message
 <p>SYSTEM BOOT</p>	Machine en phase d'allumage.
<p>APPUYER SUR TOUCHE</p>	Machine en stand-by. App. sur une touche.
<p>DÉMARRER LE RINÇAGE?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> OUI      <input type="checkbox"/> NON</p>	À la mise en marche de la machine, effectuer le rinçage. Sélectionner l'option souhaitée.
 <p>LAVAGE INITIALE</p>	La machine est en train d'effectuer le cycle de nettoyage.
 <p>CHAUFFAGE</p>	Machine en phase de chauffage pour la distribution de boissons ou d'eau chaude.
 <p>RINÇAGE</p>	Machine en phase de rinçage. Attendre que la machine ait terminé le cycle.
<p>CHOISIR BOISSON</p> 	La machine demande de remplacer le filtre à eau par un nouveau.
 <p>AMORÇAGE DU CIRCUIT</p>	La machine est en train d'effectuer le cycle d'amorçage du circuit.

Signaux d'avertissement	Comment rétablir le message
	<p>La machine a épuisé les crédits.            Contacter le gestionnaire pour qu'il recharge les crédits.</p>
<p>CHOISIR BOISSON</p> 	<p>La machine signale qu'après quelques cycles il sera nécessaire d'effectuer un cycle de détartrage.</p>
 <p>DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE</p>	<p>La machine nécessite un cycle de détartrage.            Avec ce message, on peut continuer à utiliser la machine mais l'on risque d'en compromettre le bon fonctionnement.            Nous vous rappelons que tout endommagement causé par défaut de détartrage n'est pas couvert par la garantie.            Lors de l'allumage de la machine, un avertissement est affiché pendant 5 s.            Le cycle de détartrage ne peut être effectué qu'à partir du menu d'entretien.</p>
<p>CHOISIR BOISSON 5</p> 	<p>La machine signale qu'après quelques cycles il sera nécessaire de vider le bac à capsules (voir la section « Vidage du tiroir à capsules et du bac d'égouttement »).            La machine permet de distribuer encore des boissons.</p>
<p>OUVRIR LES LEVIER PAS INTROD. CAPSULES</p> <p><b>SORTIE</b></p>	<p>La machine invite à ouvrir la porte des capsules.</p>
<p>CLOSE THE LEVER TO CONTINUE</p> <p><b>SORTIE</b></p>	<p>La machine invite à fermer la porte des capsules.</p>

Signaux d'alarme	Comment rétablir le message
<p>INSÉRER LE TIROIR</p>	<p>Installer le bac d'égouttement et le tiroir à capsules dans la machine.</p>
	
<p>VIDER BAC À CAPSULES ET BAC D'ÉGOUTTEMENT</p>	<p>Vider le tiroir à capsules.</p>
	



Signaux d'alarme	Comment rétablir le message
 AJOUTER DE L'EAU	Remplir le réservoir à eau.
FERMER LEVIER MANUEL	La machine invite à fermer la porte des capsules.
INSÉRER LE CAPPUCCINATORE XX	L'opération sélectionnée demande la distribution du lait. Vérifier que le Cappucc. est correctement et complètement monté. Mettre le Cappuccinatore sur la machine comme montré dans le manuel.
 3 CONTACTER L'ASSISTANCE	Éteindre la machine. La rallumer après 30 secondes. Essayer 2 ou 3 fois. Si le message s'affiche de nouveau, contacter le gestionnaire et lui communiquer le code affiché.

## 11.2 Problèmes - Causes - Remèdes

Le tableau suivant montre les causes d'erreur ou d'alarme possibles qui peuvent entraîner le blocage total ou partiel de l'appareil.

Code erreur	Description
E5	Error 5: COD_WATER_CIRCUIT_FAILURE Indique qu'il existe un problème concernant le circuit eau chaude/café : la pompe a achevé les trois tentatives d'amorçage du circuit
E6	Error 6: COD_EV_DRV_FAILURE Indique qu'une ou plusieurs électrovannes sont court-circuitées et ne peuvent pas être utilisées
E8	Error 8: COD_STEAM_CIRCUIT_FAILURE Indique qu'il existe un problème concernant le circuit Vapeur : la pompe a achevé les trois tentatives d'amorçage du circuit
E10	Error 10: COD_NTC_C_SHORT_FAILURE Indique que le capteur de temp. NTC de la chaudière du café est court-circuité
E11	Error 11: COD_NTC_C_OPEN_FAILURE Indique que le capteur de temp. NTC de la chaudière café n'est pas connecté
E12	Error 12: COD_NTC_S_OPEN_FAILURE Indique que le capteur de temp. NTC de la chaudière vapeur n'est pas connecté
E13	Error 13: COD_NTC_S_SHORT_FAILURE Indique que le capteur de temp. NTC de la chaudière vapeur est court-circuité
E14	Error 14: COD_HC_TIMEOUT_FAIL Indique que l'alimentation de la chaudière du café est coupée
E15	Error 15: COD_HS_TIMEOUT_FAIL Indique que l'alimentation de la chaudière à vapeur est coupée
E19	Error 19: COD_Z_CROSSING_FAILURE
E20	Error 20: COD_HC_OVER_TEMP_FAILURE Signale une sur-température dans la chaudière café
E21	Error 21: COD_HS_OVER_TEMP_FAILURE Signale une sur-température dans la chaudière vapeur

## 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.







