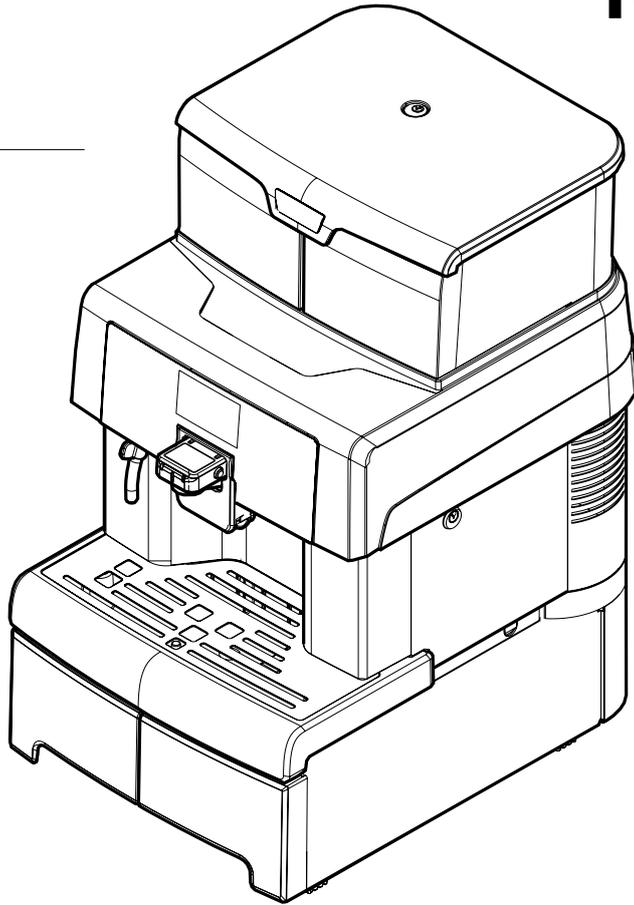


AULIKA EVO

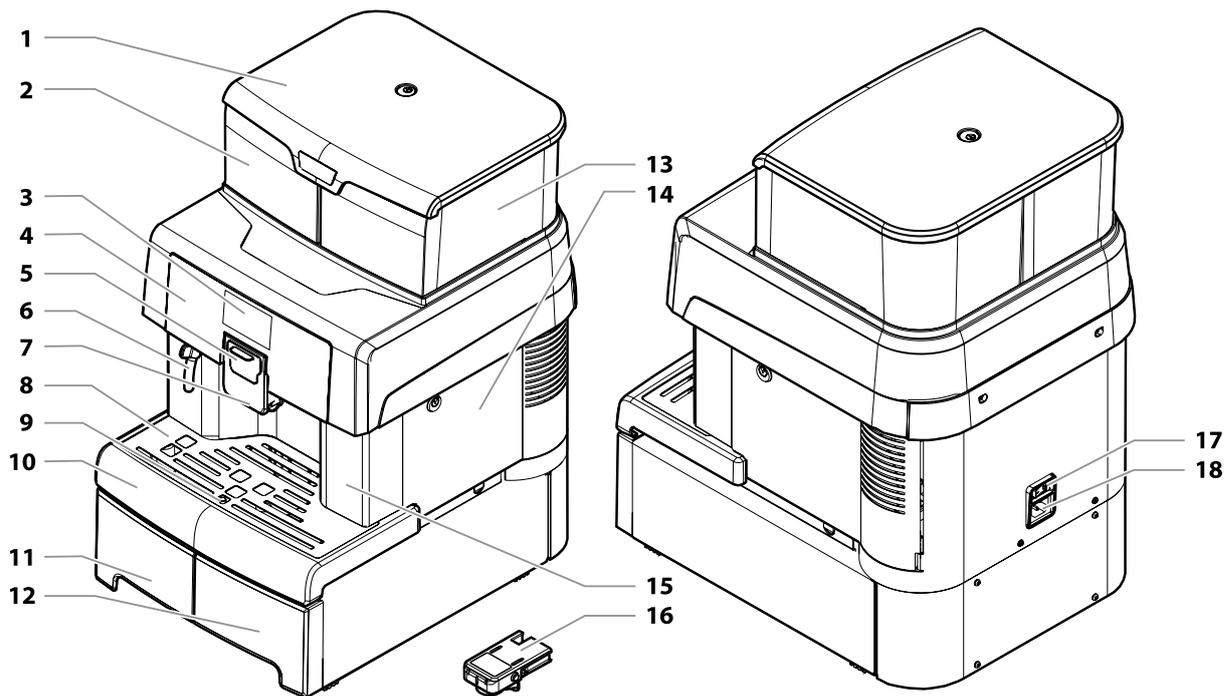
TOP HSC



Type: SUP040 E R
Type: SUP040 E RB

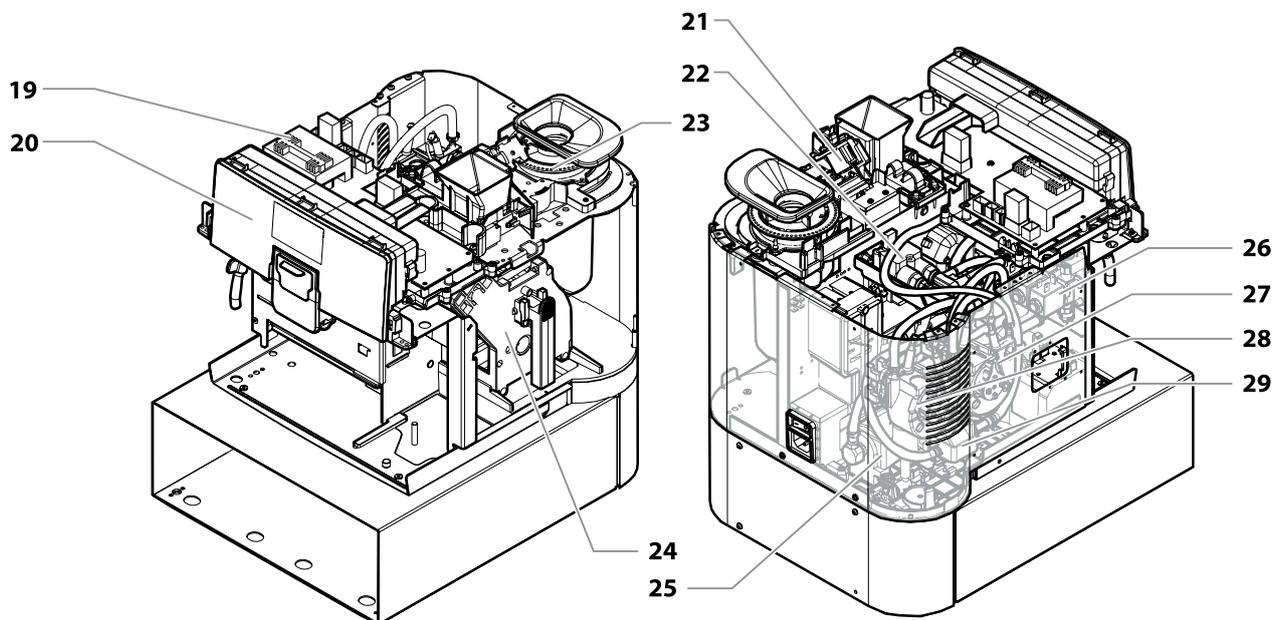
MANUEL TECHNIQUE

PIÈCES PRINCIPALES



1	Couvercle réservoirs avec serrure
2	Réservoir à eau
3	Afficheur
4	Bandeau de commande
5	Couvercle du logement du Cappuccinatore
6	Buse de vapeur / eau chaude
7	Buse de distribution du café
8	Grille repose tasses
9	Flotteur bac d'égouttement plein

10	Bac d'égouttement
11	Tiroir à accessoires
12	Tiroir à marc
13	Réservoir à café en grains
14	Porte d'accès au logement de service (uniquement pour le Gérant)
15	Couverture frontale
16	Cappuccinatore
17	Interrupteur ON/OFF
18	Connecteur à cuvette



19	Carte power
20	Affich. et carte UC
21	Bobine micro-interrupteur et volet doseur
22	Turbine
23	Moulin à café
24	Groupe de distribution du café

25	Pompe du café
26	Ensemble électrovannes
27	Chaudière eau/vapeur
28	Chaudière café
29	Pompe eau/vapeur

La légende des composants comprend tous les modèles de machine ; vérifiez quel est le modèle qui correspond à votre machine. Certaines fonctions pourraient ne pas être disponibles.

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.
 - ⚠ 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.
 - ⚠ Le nettoyage et l'entretien de l'appareil chez l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants hors du contrôle d'un adulte.
- ⚠ 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.
- ⚠ 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.
 - ⚠ Ne pas diriger le jet d'eau chaude et/ou de vapeur vers soi et/ou d'autres personnes.
 - ⚠ Ne pas toucher directement la buse de l'eau chaude avec les mains. Se servir toujours des poignées ou des boutons prévus à cet effet.
- ⚠ Danger de brûlures**
- ⚠ Ne pas toucher la buse de l'eau chaude et/ou la buse de distribution du café/produit.
- ⚠ En cas d'incendie**
- ⚠ En cas d'incendie, utiliser des extincteurs au dioxyde de carbone (CO₂). 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.

⚠ **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

PIÈCES PRINCIPALES	2		
1 INTRODUCTION AU MANUEL	6		
1.1 AVANT-PROPOS	6		
1.2 SYMBOLES UTILISÉS	6		
1.3 DOCUMENTATION REQUISE	6		
1.4 OUTILS ET ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES	7		
1.5 AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ	7		
2 INFORMATIONS SUR L'APPAREIL	8		
2.1 INFORMATIONS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN	8		
2.2 DESCRIPTION ET USAGE PRÉVU	8		
2.3 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	8		
2.4 DONNÉES TECHNIQUES	9		
3 SÉCURITÉ	10		
3.1 AVANT-PROPOS	10		
3.2 CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	10		
3.3 QUALITÉS REQUISES DES OPÉRATEURS	10		
3.4 RISQUES RÉSIDUELS	11		
4 MANUTENTION ET STOCKAGE	12		
4.1 DÉCHARGEMENT ET MANUTENTION	12		
4.2 STOCKAGE	12		
5 INSTALLATION	13		
5.1 AVERTISSEMENTS	13		
5.2 DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT	13		
5.3 INSTALLATION BASE RÉCIPIENTS	14		
5.4 MONTAGE DES SYSTÈMES DE PAIEMENT	15		
5.5 RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	18		
6 DESCRIPTION DES COMMANDES	20		
6.1 INTERRUPTEUR GÉNÉRAL	20		
6.2 AFFICHEUR	20		
6.3 CLAVIER	20		
6.4 DESCRIPTION DES TOUCHES EN PHASE DE FONCTIONNEMENT DE ROUTINE	20		
7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHÉ	22		
7.1 OUVERTURE DU COUVERCLE SUPÉRIEUR	22		
7.2 MÉLANGES DE CAFÉ	22		
7.3 REMPLISSAGE DE CAFÉ EN GRAINS	22		
7.4 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU	23		
7.5 MESURAGE ET RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	23		
7.6 FILTRE À EAU « INTENZA+ »	24		
7.7 FERMETURE DU COUVERCLE SUPÉRIEUR	27		
7.8 RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE	27		
7.9 RÉGLAGE « ARÔME » - QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU	27		
7.10 RÉGLAGE DE LA BUSE DE DISTRIBUTION DU CAFÉ	28		
7.11 MISE EN MARCHÉ / ARRÊT DE LA MACHINE	29		
7.12 CONFIGURER LA LANGUE (LORS DE LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION)	29		
7.13 PREMIÈRE UTILISATION - APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ	29		
7.14 LAVAGE DES PARTIES EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES	30		
7.15 UTILISATION DE L'APPAREIL	30		
8 MENU DE PROGRAMMATION	31		
8.1 DESCRIPTION DES TOUCHES EN PHASE DE PROGRAMMATION	31		
8.2 PROGRAMMATION DU MENU UTILISATEUR	31		
8.3 PROGRAMMATION DU MENU TECHNIQUE	34		
8.4 CONFIGURATION DU MOT DE PASSE UTILISATEUR	41		
8.5 CONFIGURATION DU MOT DE PASSE MENU TECHNIQUE	42		
9 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION	44		
9.1 MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	44		
9.2 CHAUFFAGE ET RINÇAGE	44		
9.3 CYCLE DE RINÇAGE / AUTO-NETTOYAGE	45		
9.4 AMIE DE L'ENVIRONNEMENT : STAND-BY	45		
9.5 SYSTÈMES DE PAIEMENT	45		
9.6 TYPES DE LUMIÈRES LED / FONCTIONNEMENT MACHINE	46		
9.7 DISTRIBUTION DE CAFÉ	46		
9.8 CAPPUCCINATORE	46		
9.9 DISTRIBUTION CAPPUCCINO	47		
9.10 DISTRIBUTION DE LAIT NOISETTE	49		
9.11 DISTRIBUTION DU LAIT	51		
9.12 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	52		
9.13 PRODUITS « EXTRA »	52		
9.14 RÉGLAGE DES PRODUITS DANS LA TASSE	55		
9.15 UTILISATION DE LA MACHINE AVEC CRÉDITS	59		
9.16 VIDAGE DU TIROIR À MARC	59		
10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	61		
10.1 NOTES GÉNÉRALES POUR LE BON FONCTIONNEMENT	61		
10.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE ROUTINE	61		
11 DÉPANNAGE	75		
11.1 SIGNALISATIONS	75		
11.2 PROBLÈMES - CAUSES - REMÈDES	77		
12 LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT	78		
12.1 CIRCUIT HYDRAULIQUE	78		
12.2 ENSEMBLE VANNE MOUSSEUR	79		
12.3 ENSEMBLE CAPPUCCINATORE	79		
12.4 SOUPEPE DE DÉCHARGE	79		
12.5 MOTORÉD. 1 MICRO-INT.	79		
12.6 MICRO-INT. MOTORÉDUC.	80		
12.7 CAPTEUR DE TEMPÉRATURE (CONTRÔLE)	80		
12.8 RÉSERVE DE FIN PRODUIT	80		
12.9 FILTRE ANTICALCAIRE « INTENZA+ »	80		
13 RECHERCHE PANNES	82		
13.1 MODE TEST	82		
13.2 ENTRÉE EN MODE TEST	82		
13.3 FONCTIONS DU MODE TEST	83		
13.4 MESSAGES D'ERREUR	90		
14 DÉMONTAGE DES COMPOSANTS	91		
14.1 DÉMONTAGE DE LA COUVERTURE EXTERNE	91		
14.2 DÉMONTAGE AFFICHEUR ET CARTE UC	93		
14.3 DÉMONTAGE CARTE POWER	95		
14.4 DÉMONTAGE ENSEMBLE BUSE EAU CHAUDE/VAPEUR	95		
14.5 DÉMONTAGE ENSEMBLE ÉLECTROVANNES	96		
14.6 DÉMONTAGE ÉLECTROVANNE DE PURGE	97		
14.7 DÉMONTAGE ÉLECTROVANNE ENTRÉE	97		
14.8 DÉMONTAGE PIVOT CHAUDIÈRE	98		
14.9 DÉMONTER LE MOTORÉDUCTEUR	98		
14.10 DÉMONTAGE CHAUDIÈRE À CAFÉ	99		
14.11 DÉMONTAGE CHAUDIÈRE EAU CHAUDE/VAPEUR	99		
14.12 DÉMONTAGE POMPE DU CAFÉ	100		
14.13 DÉMONTAGE POMPE EAU CHAUDE/VAPEUR	101		
14.14 DÉMONTAGE TURBINE VERSION RÉSERVOIR (BASSE PRESSION)	102		
14.15 DÉMONTAGE BOBINE ET MINIRUPTEUR DOSEUR CAFÉ	103		
14.16 DÉMONTER LE MOULIN À CAFÉ	103		
15 STOCKAGE - ÉLIMINATION	107		
15.1 REPOSITIONNEMENT DANS UN ENDROIT DIFFÉRENT	107		
15.2 INACTIVITÉ ET STOCKAGE	107		
16 INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE	108		

I INTRODUCTION AU MANUEL

I.1 Avant-propos

 Le présent manuel fait partie intégrante de la machine et doit être lu avec attention afin de l'utiliser correctement et en totale conformité avec les prescriptions de sécurité.

 Ce manuel contient les informations techniques nécessaires pour utiliser, installer, nettoyer et entretenir la machine.

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

Fabricant : SaGa Coffee S.p.A.

Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano

Bologna, Italy

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

 Ce manuel doit être soigneusement conservé et doit toujours accompagner la machine pendant toute sa vie opérationnelle, également quand elle change de propriétaire.

 En cas de perte ou de détérioration de ce manuel, il est possible d'en obtenir un nouvel exemplaire en le demandant au Fabricant ou au service technique, en signalant les données indiquées sur la plaquette d'identification située sur la partie arrière de la machine.

 Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications sans aucun préavis.

I.2 Symboles utilisés

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

À côté du symbole, un message indique les procédures d'emploi ou comportementales à suivre et fournit des informations utiles pour le bon fonctionnement de la machine.

 Attention

Ce symbole est utilisé pour souligner un risque possible pour les opérateurs lors de l'emploi, du remplissage et de l'entretien de la machine.

 Interdiction

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

 Important

Ce symbole est utilisé pour signaler les opérations qui, si correctement exécutées, préservent le bon fonctionnement de la machine.

 Suggestions

Ce symbole est utilisé pour indiquer les procédures alternatives permettant d'accélérer les opérations de programmation et/ou d'entretien.

 Utilisateur

Ce symbole est utilisé pour indiquer l'utilisateur de la machine. L'utilisateur n'est autorisé à effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien.

 Personne préposée au remplissage

Ce symbole est utilisé pour indiquer les opérations qui peuvent être effectuées par le personnel préposé exclusivement au remplissage et au nettoyage de la machine.

La personne préposée au remplissage ne peut effectuer aucune opération de compétence du Technicien d'Entretien.

 Technicien d'Entretien

Ce symbole est utilisé pour signaler les opérations de compétence exclusive du personnel spécialisé préposé à l'entretien.

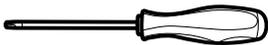
I.3 Documentation requise

Pour toute réparation, consulter les documents suivants :

- Notice d'instructions du modèle spécifique
- Documentation technique du modèle spécifique (schémas, vues éclatées).

I.4 Outils et équipements nécessaires

En plus d'utiliser les outils standards, il est également nécessaire de se doter des équipements suivants :

	Tournevis Torx T10
	Tournevis à tête plate 0,8 x 4 x 80
	Tournevis cruciforme PH2
	Clé six-pans n° 5
	Pince standard
	Pince à bouts plats

I.5 Avertissement de sécurité

-  Consulter la notice d'instructions de la machine, avant d'effectuer toute opération.
-  Respecter les réglementations en vigueur en matière de réparation des appareils électroménagers.
-  Débrancher impérativement la fiche de la prise de courant, avant toute réparation de la machine. Débrancher uniquement l'interrupteur général ne suffit pas pour empêcher des décharges électriques.
-  L'appareil électroménager suivant correspond à la classe d'isolement I. Une fois la réparation terminée, effectuer des essais d'isolement et de rigidité diélectrique.

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.

Il est tout à fait du ressort du Technicien d'Entretien de confier les clés d'accès à l'intérieur de l'appareil à un autre opérateur (Personne préposée au remplissage), étant bien entendu que la responsabilité de toute intervention reste du Technicien d'Entretien.

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 avec du café en grains moulu instantanément ;
- 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 :

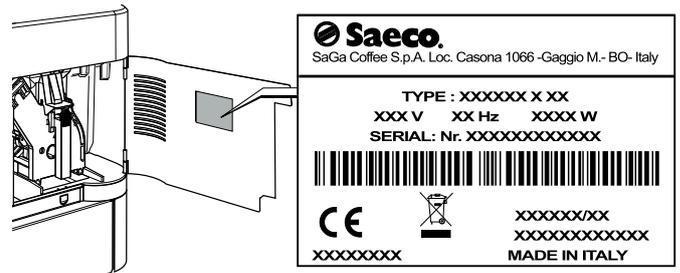
- tout usage autre que celui prévu et/ou avec des techniques différentes de celles indiquées dans ce manuel ;
- toute intervention sur la machine qui ne respecte pas les instructions reportées dans ce manuel ;

- 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 ;
- 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.

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 :

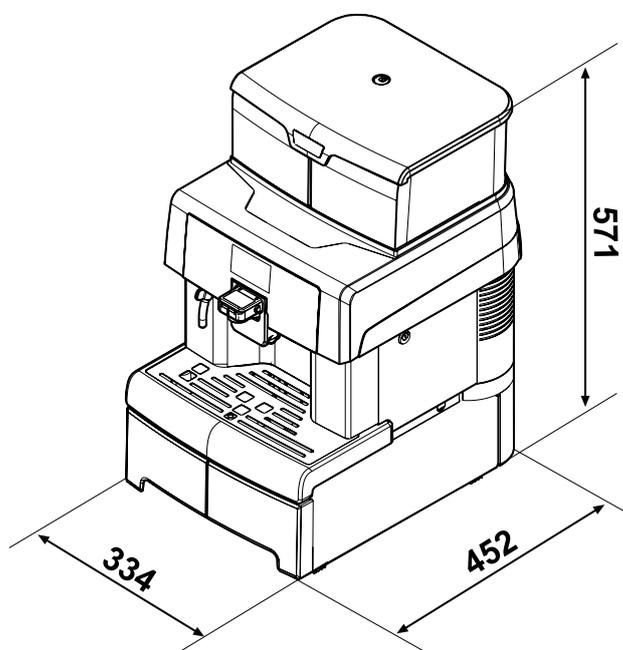
- nom du Fabricant ;
- marques de conformité ;
- modèle ;
- numéro de série ;
- année et mois de fabrication ;
- tension d'alimentation (V) ;
- fréquence d'alimentation (Hz) ;
- puissance électrique absorbée (W) ;
- code appareil

 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)	334 x 571 x 452 mm	
Poids	21 kg env.	
Matériau du corps de la machine	Métal - Thermoplastique	
Puissance Nominale	voir la plaque signalétique	
Tension d'alimentation	voir la plaque signalétique	
Longueur du câble d'alimentation	l 200 mm (env.)	
Capacité	Réservoir à eau	4,0 litres
	réservoir à café	1 kg café en grains
	Tiroir à marc	40 marcs
Bandeau de commande	En façade	
Niveau de pression acoustique pondérée A	inférieur à 70 dB	
Raccordements eau (pour vers. réseau distrib. d'eau)	Pression maximale	0,8 MPa (8 bar)
	Pression minimale	0,15 MPa (1,5 bar)
Conditions de fonctionnement	Température minimum: supérieure à 2°C Température maximum: inférieure à 32°C Humidité maximale: inférieure à 80%	
Contrôle de la température	Capteurs à résistance variable (CTN), transmet la valeur à la carte électronique	
Système de sécurité	2 thermostats 190°C one shot	
Filtre à eau	Dans le réservoir	
Moulin à café	Moteur à courant continu avec meules coniques en acier	
Motoréducteur	2 sens de rotation, alimentation 24 VC	
Soupape de surpression (soupape multivoies)	Ouverture à 19-23 bars env.	
Pompe du café	Ulka Type EP5/S GW 13-15 bars env. piston altern. avec prot. therm. 120°C	
Pompe eau/vapeur	Ulka HF piston altern. avec prot. therm. 120°C	



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

3 SÉCURITÉ

3.1 Avant-propos

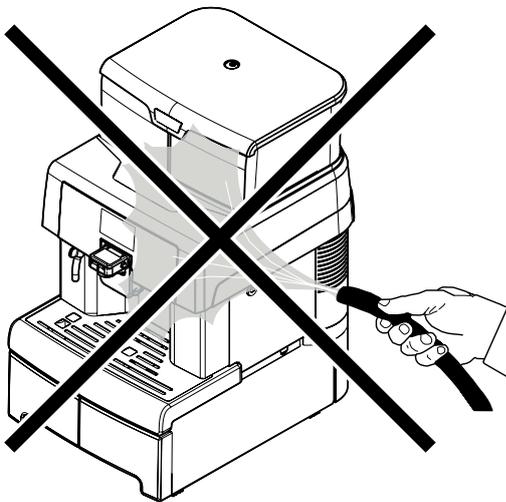
Conformément aux normes et aux directives en vigueur, SaGa Coffee a constitué, auprès de ses établissements, un dossier technique relatif à l'appareil AULIKA EVO, en accueillant les réglementations indiquées ci-dessous lors de la conception :

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

3.2 Consignes générales de sécurité

⊘ Il est interdit de :

- 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 ;

- démanteler l'appareil en toute sécurité et dans le respect des réglementations en vigueur en matière de protection de la santé des travailleurs et de l'environnement.

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

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

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

3.3 Qualités requises des opérateurs

Pour des raisons de sécurité, il faut distinguer 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.

🔑 Personne préposée au remplissage

Le Technicien d'entretien confie la clé qui permet d'avoir accès aux parties internes de l'appareil à la personne chargée de remplir les produits, d'en nettoyer la partie externe, de le mettre en marche et de l'arrêter.

⊘ La Personne préposée au remplissage ne peut pas effectuer les opérations qui, selon ce manuel, sont de compétence du Technicien d'Entretien.

🔧 Technicien d'Entretien

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.

3.4 Risques résiduels

-  Le logement de distribution ne dispose pas de protections qui empêchent le contact accidentel des mains avec le café ou l'eau chaude.
-  Risque de brûlure des mains si on les met dans le logement pendant la distribution de la boisson.
-  Avant de distribuer une boisson, vérifier que la précédente a été prélevée et donc que le support du gobelet est libre.

4 MANUTENTION ET STOCKAGE

⚠ Toutes les opérations décrites dans ce chapitre sont de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux consignes en vigueur en matière de sécurité.

⚠ 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.

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 :

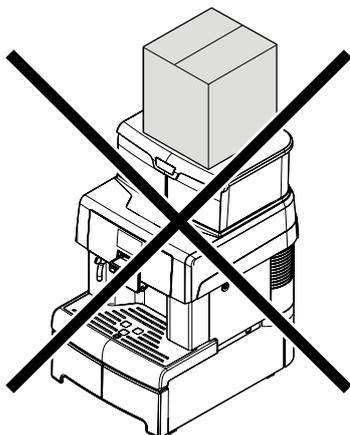
- traîner l'appareil ;
- renverser ou coucher l'appareil pendant le transport et la manutention ;
- secouer l'appareil ;
- soulever l'appareil au moyen de cordes ou d'une grue ;
- exposer l'appareil aux intempéries ou de le placer dans des endroits humides ou à proximité de sources de chaleur.

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.



5 INSTALLATION

⚠ Toutes les opérations décrites dans ce chapitre sont de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux consignes en vigueur en matière de sécurité.

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 :

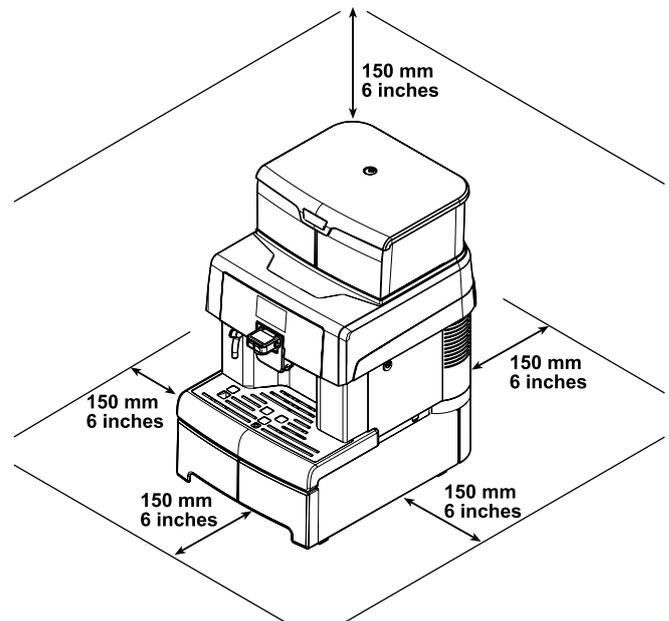
- le point de branchement de l'électricité (prise électrique) doit se trouver dans un endroit facilement accessible et à une distance de maximum 1,2 mètres ;
- L'inclinaison du plan d'appui NE doit PAS dépasser 2° ;
- la tension de la prise électrique doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette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

⚠ L'appareil doit être installé sur une surface horizontale.

⚠ 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.

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.



⚠ 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.

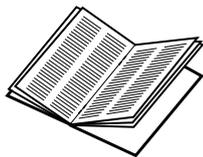
5.2 Déballage et positionnement

👉 La machine se compose de 2 parties en 2 emballages séparés qui doivent être assemblées comme indiqué à la section « Installation Base récipients ».

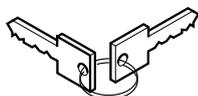
S'assurer, lors de la réception de l'appareil, que celui-ci n'a subi aucun dommage pendant le transport, que l'emballage n'a pas été manipulé et qu'il ne manque donc pas de pièces à l'intérieur de l'emballage. En cas de constatation de dommages de n'importe quelle nature, il faut les contester au transporteur et informer immédiatement la société importatrice ou bien le revendeur. Si ces derniers ne se trouvent pas dans le pays de l'utilisateur, contacter directement le fabricant. Une enveloppe contenant des accessoires est fournie avec la machine.

Liste des accessoires fournis

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



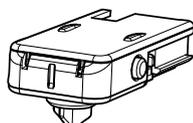
Clé du réservoir à eau et de la porte d'accès au logement de service : permet d'interdire l'accès au réservoir à eau et au groupe de distribution aux personnes non autorisées.



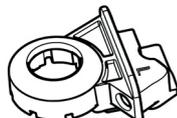
Câble électrique : permet le raccordement de la machine au réseau électrique.



Cappuccinatore : permet de distribuer des boissons à base de lait.



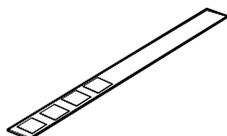
Raccord de gauche pour Cappuccinatore : permet de relier le réservoir à lait au Cappuccinatore lorsque la machine n'est pas équipée de monnayeur.



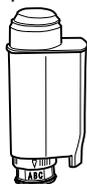
Raccord de droite pour Cappuccinatore : permet de relier le réservoir à lait au Cappuccinatore lorsque la machine est équipée de monnayeur.



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.

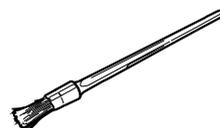


Filtre à eau « Intenza+ » : élimine le goût désagréable pouvant être présent dans l'eau et fait baisser la dureté de l'eau, tout en permettant une utilisation plus performante de la machine.



 Pour les versions connectées au réseau de distribution d'eau, le filtre à eau « Intenza+ » n'est pas fourni avec la machine.

Pinceau de nettoyage : pour éliminer la poudre de café du logement de service.



Graisse lubrifiante : permet le graissage périodique du groupe de distribution du café.



Poudre pour le nettoyage du circuit lait : permet un nettoyage correct et plus soigné du circuit, permettant d'éliminer des éventuels résidus de lait.



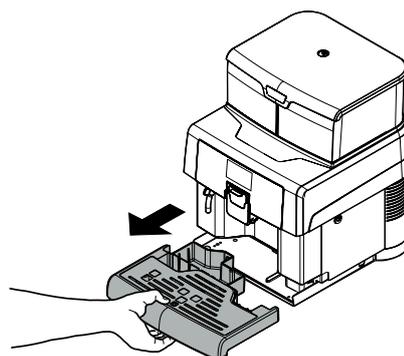
Pastilles pour le nettoyage du groupe : permettent un nettoyage correct du groupe de distribution du café, en prolongeant sa durée de vie.

**Liste des accessoires en option**

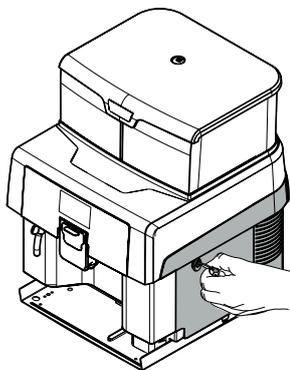
Solution détartrante : permet d'éliminer le calcaire s'étant accumulé dans le circuit d'eau comme conséquence normale de l'utilisation.

**5.3 Installation Base récipients**

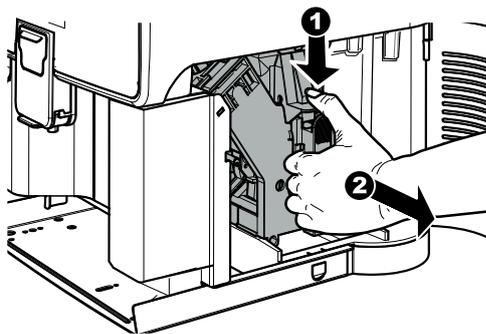
Avant d'utiliser la machine, il faut installer les récipients à la base de la machine. Pour installer les récipients, retirer le bac d'égouttement.



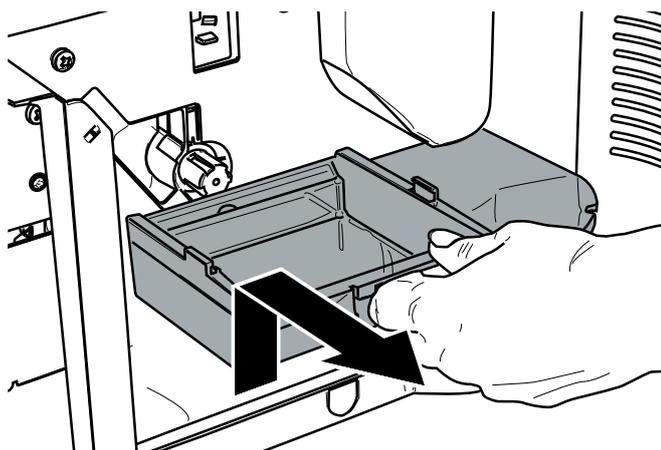
Ouvrir le volet de service à l'aide de la clé fournie.



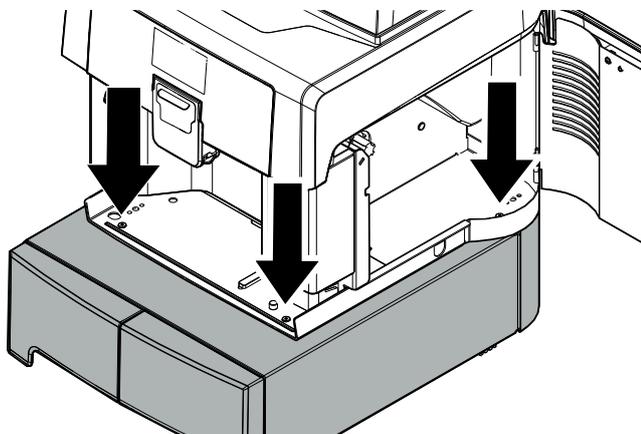
Enlever le groupe de distribution du café en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PRESS ».



Soulever le tiroir interne dans la partie arrière pour le débloquer.



Fixer la base aux tiroirs à l'aide des vis fournies.



Il est conseillé de vérifier si les composants sont bien alignés.

Après avoir installé les récipients, replacer les composants et fermer le volet. Installer le bac d'égouttement.

5.4 Montage des systèmes de paiement

La machine a été conçue pour gérer certains systèmes de paiement en fonction des exigences du gérant.

Le système de paiement doit être acheté et installé dans la machine par le gérant.

Les systèmes de paiement sont :

- Monnayeur « Stepper » ;
- Capteur « Rfid » du système « Apollo ».

Les différentes procédures d'installation des deux systèmes dans la machine sont décrites ci-après.

5.4.1 Installation de la boîte du monnayeur

La machine a été spécialement conçue et fabriquée pour s'interfacer avec tous les monnayeurs « Stepper » disponibles sur le marché.

Le monnayeur doit être acheté et installé dans la machine par le gérant.

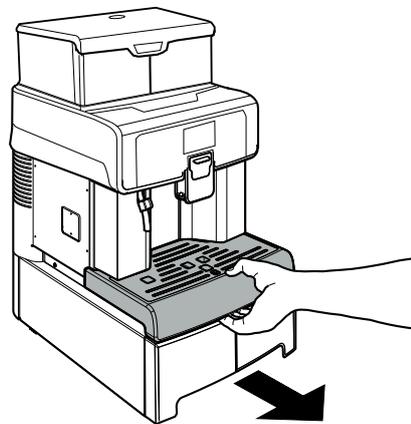
Se référer au mode d'emploi du monnayeur pour toutes les options de programmation de ce dernier.

Le monnayeur (non inclus) doit être installé dans la boîte (en option), étant fournie sur demande.

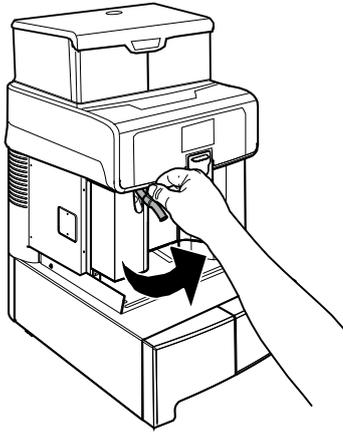
Pour installer la boîte, suivre les instructions suivantes :

Effectuer toutes les opérations décrites ci-dessous lorsque la machine est éteinte.

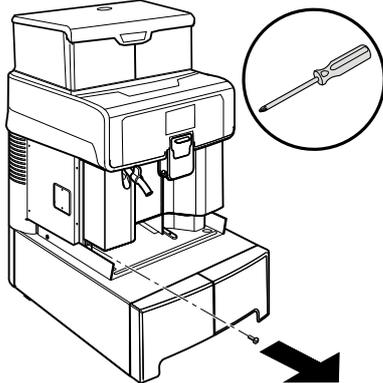
Enlever le bac d'égouttement.



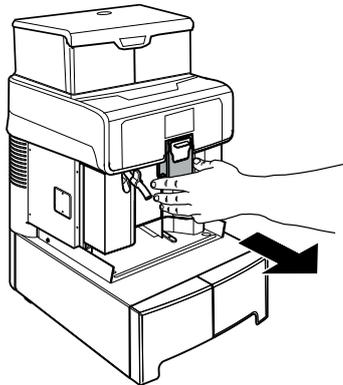
Soulever la buse de distribution de l'eau chaude.



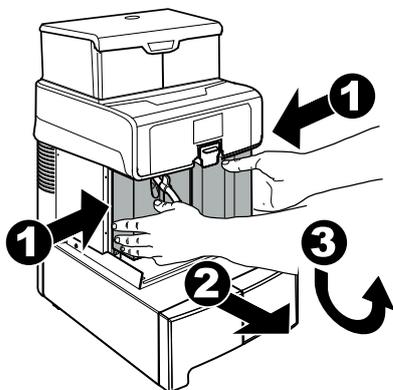
Retirer la vis indiquée sur la figure.



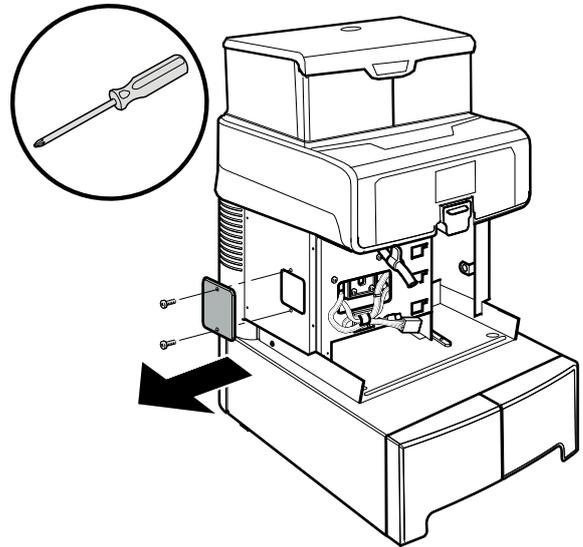
Enlever la buse de distribution du café.



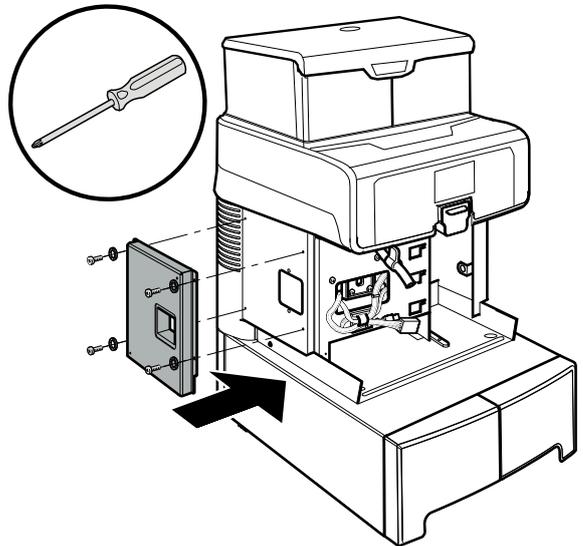
Enlever la couverture avant, en appuyant sur le côté pour décrocher les arrêts de fixation.



Retirer le couvercle placé sur le côté gauche en dévissant les 2 vis.

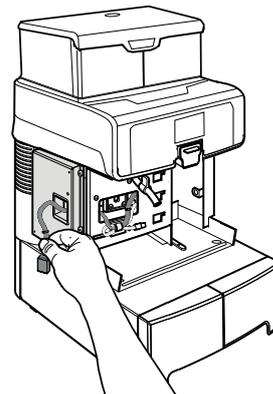


Installer l'entretoise sur le côté gauche de la machine et la fixer à l'aide des 4 vis fournies avec la machine.

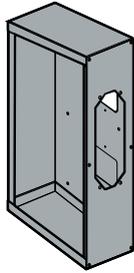


La machine est équipée de deux connecteurs différents, dont l'un de forme carrée pour le système de paiement « Apollo » et l'autre de forme rectangulaire pour connecter le monnayeur.

Poser les câblages de la façon indiquée sur la figure et faire passer le câble le plus long dans le trou.



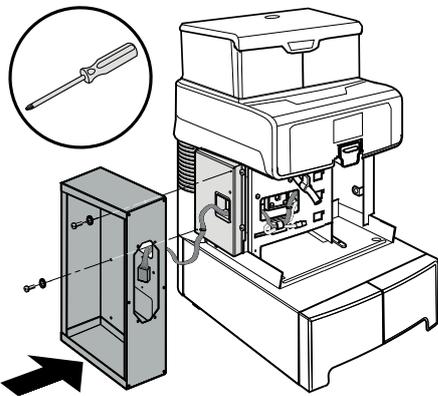
Préparer la boîte conçue pour loger le monnayeur.



La boîte n'est qu'un contenant permettant de loger le monnayeur afin d'assurer son installation et interface avec la machine.

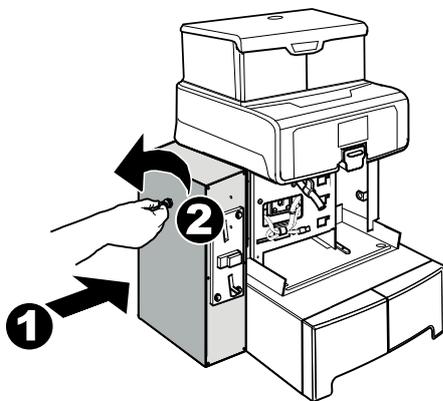
Le monnayeur et son installation sont à la charge du gérant.

Fixer la boîte du monnayeur à l'entretoise à l'aide des 2 vis fournies avec la machine.



Le câble de raccordement doit être inséré correctement dans la boîte.

Après avoir installé la boîte, y installer le monnayeur comme indiqué dans le mode d'emploi de ce dernier. Après avoir installé le monnayeur dans la boîte, fermer la boîte à clé.



Réintroduire la couverture frontale et la fixer à l'aide de la vis précédemment enlevée. Réintroduire la buse de distribution du café. Remonter le bac d'égouttement.

Après avoir installé le monnayeur, il est nécessaire de valider les produits payants ainsi que leur prix. Pour effectuer cette opération, accéder à la programmation de la machine.

La valeur associée à la ligne de prix sélectionnée (0, 1, 2) est établie par le système de paiement au moyen du logiciel prévu à cet effet.

5.4.2 Installation du système « Apollo »

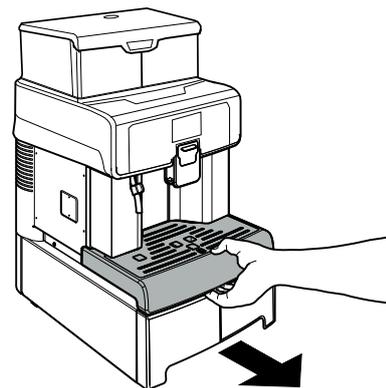
La machine a été spécialement conçue et fabriquée pour pouvoir fonctionner avec un système de paiement « Apollo ». Ce système permet d'utiliser des cartes prépayées pour la distribution des produits.

Le système « Apollo » doit être acheté et installé dans la machine par le gérant. Se référer au mode d'emploi du système « Apollo » pour toutes les options de programmation de ce dernier.

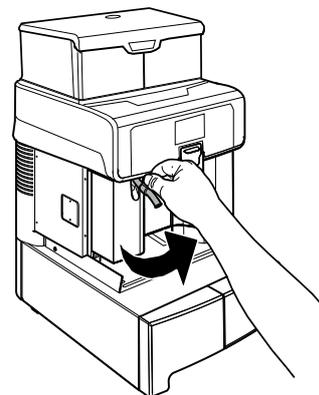
Pour installer le système Apollo, suivre les instructions suivantes :

Effectuer toutes les opérations décrites ci-dessous lorsque la machine est éteinte.

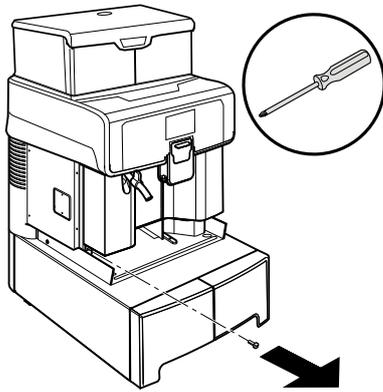
Enlever le bac d'égouttement.



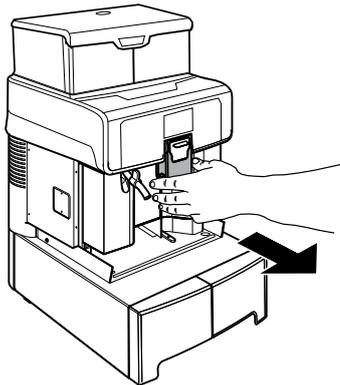
Soulever la buse de distribution de l'eau chaude.



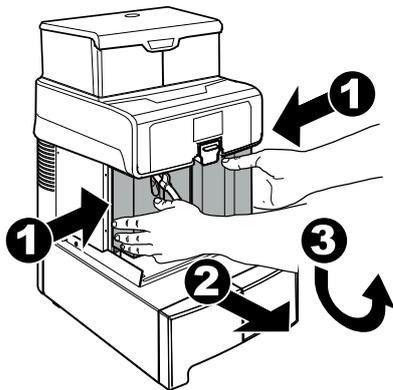
Retirer la vis indiquée sur la figure.



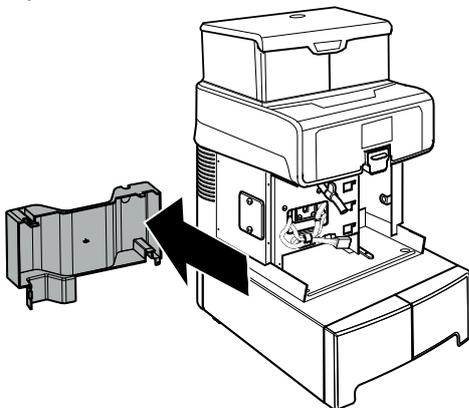
Enlever la buse de distribution du café.



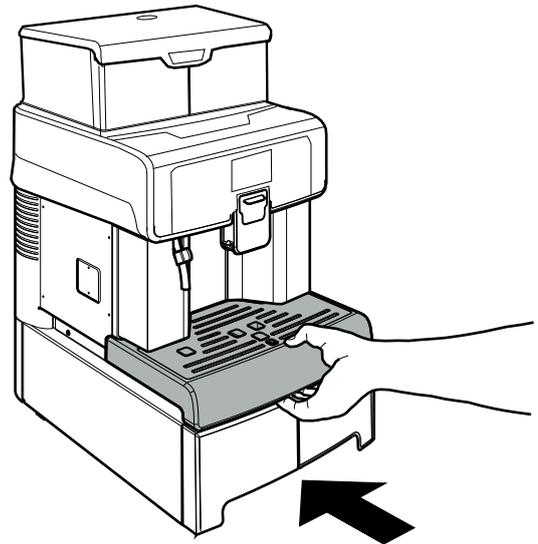
Enlever la couverture avant, en appuyant sur le côté pour décrocher les arrêts de fixation.



Installer ensuite le capteur du côté intérieur de la couverture avant. Une fois le capteur installé, le brancher.



Réintroduire la couverture frontale et la fixer à l'aide de la vis précédemment enlevée. Réintroduire la buse de distribution du café. Remonter le bac d'égouttement.



Après l'installation, il est nécessaire de valider les produits payants ainsi que leur prix. Pour effectuer cette opération, accéder à la programmation de la machine.

- ☞ La valeur associée à la ligne de prix sélectionnée (0, 1, 2) est établie par le système de paiement au moyen du logiciel prévu à cet effet.

5.5 Raccordement au réseau électrique

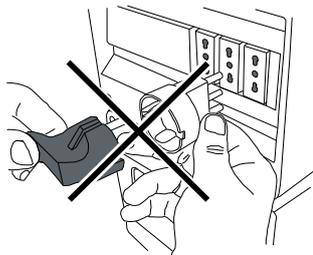
- ⚠ Cette opération ne peut être effectuée que par un technicien spécialisé ou par le gérant.
- ⚠ L'appareil doit être connecté à un système d'alimentation électrique ayant une impédance (Z) maximale de 0,388 ohm.

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.

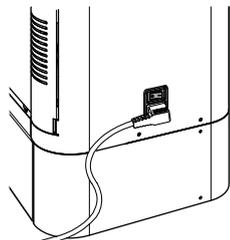
6 DESCRIPTION DES COMMANDES

6.1 Interrupteur général

Il est situé à l'arrière de la machine.

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

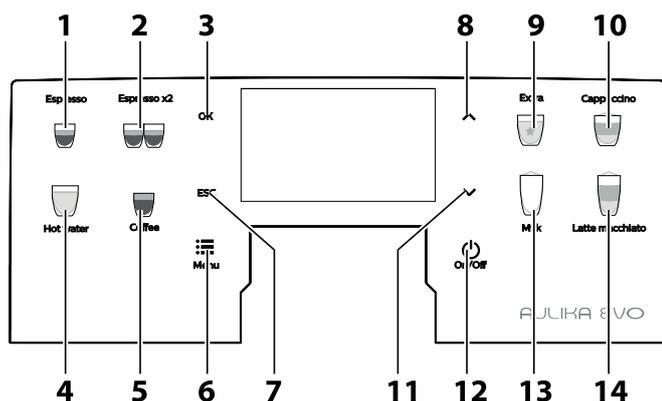
En position « O », la machine s'éteint (désactivation fonctions électriques).



6.2 Afficheur

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

6.3 Clavier



1	Touche « Espresso »
2	Touche « Espresso x2 »
3	Touche « OK »
4	Touche « Hot Water »
5	Touche « Coffee »
6	Touche « Menu »
7	Touche « ESC »
8	Touche « Up »
9	Touche « Extra »
10	Touche « Cappuccino »
11	Touche « Down »
12	Touche « Stand-by »
13	Touche « Milk »
14	Touche « Lait Noisette »

6.4 Description des touches en phase de fonctionnement de routine

Touche « Espresso »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café expresso. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

Touche « Espresso x2 »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution de deux cafés expresso. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

Touche « OK »

Cette touche permet de valider l'option du menu sélectionnée. Lors de la PROGRAMMATION, la touche OK peut être enfoncée seulement quand l'écran affiche le message « OK POUR SAUVEGARDER ».

Touche « Hot Water »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'eau chaude. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

Touche « Coffee »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

Touche « Menu »

Appuyer sur cette touche pour accéder au menu utilisateur qui permet d'effectuer le lavage de certains composants de la machine (Cappuccinatore et groupe d'infusion) et d'accéder au menu technique qui prévoit les opérations d'entretien, entre autres.

Touche « ESC »

Pendant la DISTRIBUTION, la touche ESC permet d'arrêter le cycle de distribution ou d'annuler la demande de boisson quand on appuie dessus avant la fin de la mouture.

Pendant la PROGRAMMATION, cette touche permet de quitter sans modifier le paramètre édité ou sélectionné.

Touche « Up »

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

Elle permet aussi d'augmenter les paramètres numériques configurables dans le menu (par exemple, la luminosité).

Touche « Extra »

Appuyer sur cette touche pour accéder au menu de préparation d'autres types de boissons.

Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

Touche « Cappuccino »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un Cappuccino. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

Touche « Down »

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

Elle permet aussi de réduire les paramètres numériques configurables dans le menu (par exemple, la luminosité).

Touche « Stand-by »

Appuyer sur la touche de Stand-by pour afficher une page-écran qui demande de garder cette touche enfoncée pendant 3 secondes pour accéder au mode Stand-by.

Si l'utilisateur relâche la touche avant la fin des 3 secondes, l'écran affiche le message « ATTENDRE SVP » et après 2 secondes l'appareil se remet en mode MACHINE PRÊTE.

Touche « Milk »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution du Lait. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

Touche « Lait Noisette »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un Lait Noisette. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

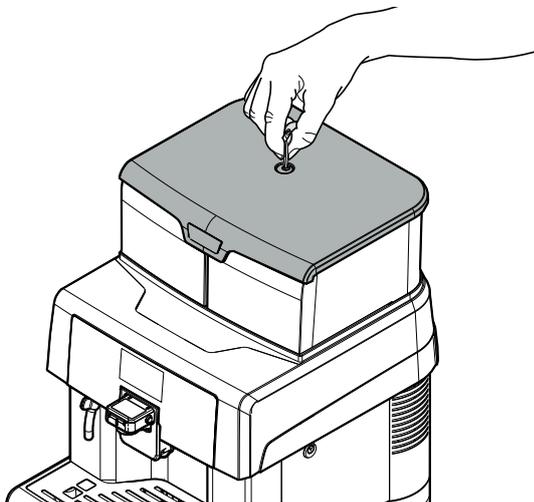
 Si la distribution d'une boisson formée de deux produits qui ne sont pas distribués en même temps est arrêtée, la machine passe à la distribution du deuxième produit. Par exemple, si on arrête le lait d'un cappuccino, la machine passe à la distribution du café.

7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHÉ

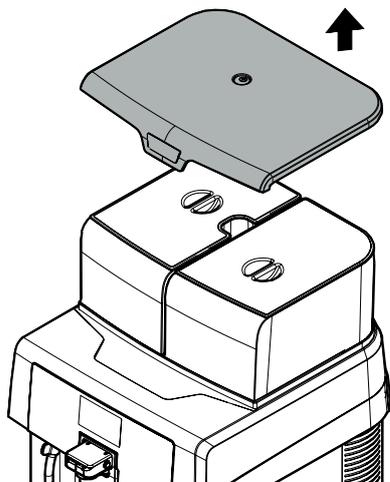
7.1 Ouverture du couvercle supérieur

Pour remplir les récipients, il faut enlever le couvercle supérieur de protection qui limite l'accès aux seules personnes autorisées.

Pour enlever le couvercle, il faut le débloquer au moyen de la clé fournie.



Après avoir débloqué le couvercle, le retirer en le soulevant.



Le réservoir à eau et le réservoir à café en grains peuvent maintenant être remplis.

7.2 Mélanges de café

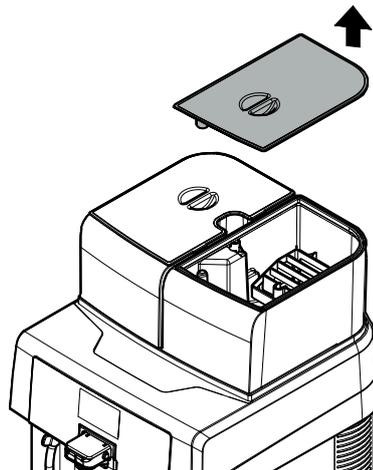
- Il est conseillé d'utiliser du café frais, non onctueux et à mouture moyenne.
- Utiliser un mélange pour café expresso.
- Utiliser des mélanges spéciales pour machines à café expresso afin d'obtenir un expresso fort et aromatique.
- Conserver le café au frais, dans un réservoir étanche.

7.3 Remplissage de café en grains

 Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre pourrait endommager la machine.

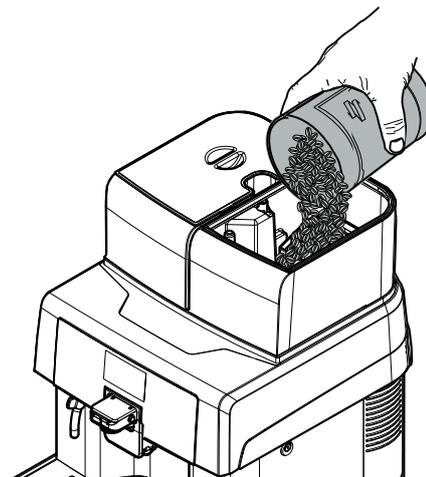
Retirer le couvercle de protection comme indiqué à la section « Ouverture du couvercle supérieur ».

Enlever le couvercle du réservoir à café.



 Le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent selon les normes du pays où la machine est utilisée.

Verser le café en grains à l'intérieur du 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 café.

 Si le réservoir à eau n'est pas en place, vérifier qu'aucun grain de café ne tombe dans la zone du réservoir. Le cas échéant les enlever pour éviter tout problème de fonctionnement.

Remettre le couvercle sur le réservoir à café.

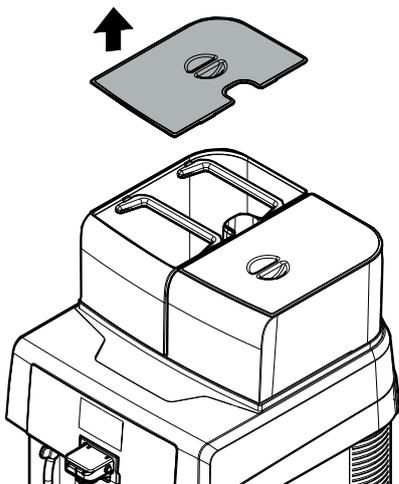
Remettre le couvercle de protection comme indiqué à la section « Fermeture du couvercle supérieur ».

7.4 Remplissage du réservoir à eau

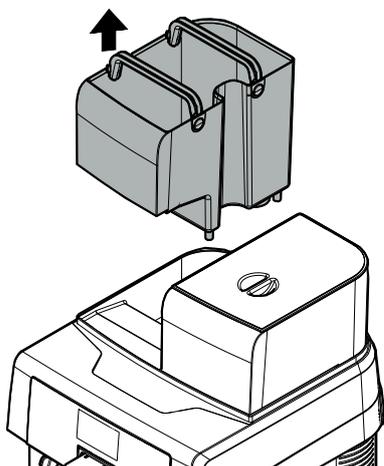
 Si la machine n'a jamais été utilisée, laver avec soin le réservoir à eau. Le réservoir doit être rempli à nouveau avec de l'eau fraîche potable uniquement. L'eau chaude, l'eau gazeuse ou tout autre liquide peuvent endommager la machine.

Retirer le couvercle de protection comme indiqué à la section « Ouverture du couvercle supérieur ».

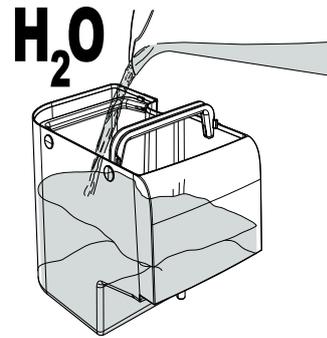
Retirer le couvercle du réservoir à eau.



Retirer le réservoir ; le soulever par les poignées prévues à cet effet et installées 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.

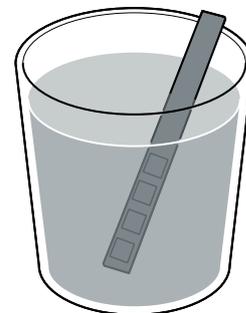
Réinsérer le réservoir dans son logement et remplacer le couvercle.

Remettre le couvercle de protection comme indiqué à la section « Fermeture du couvercle supérieur ».

7.5 Mesurage et réglage de la dureté de l'eau

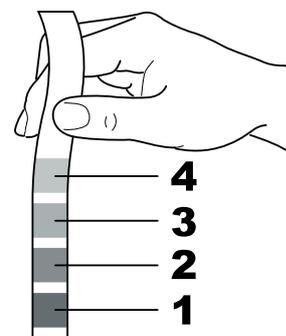
Le mesurage de la dureté de l'eau est très importante afin de gérer correctement le filtre « INTENZA+ » et la fréquence de détartrage de la machine.

Immerger dans l'eau la bande de test de dureté de l'eau 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.

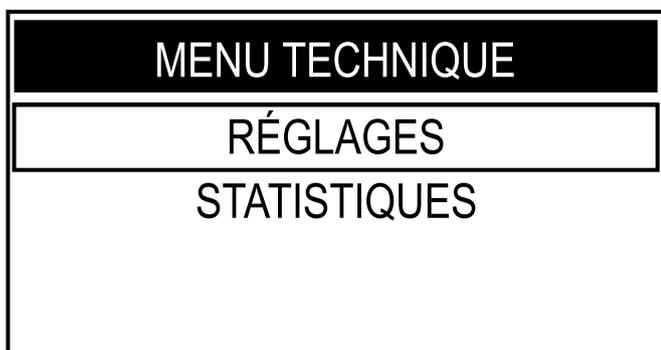
Fréquence du détartrage			
Dureté	DURETÉ DE L'EAU	Sans filtre anticalcaire	Avec filtre anticalc.
1	Très douce (<= 7°dH)	240 litres (480 000 impuls)	480 litres (960 000 impuls)
2	Douce (7°-14°dH)	120 litres (240 000 impuls)	240 litres (480 000 impuls)
3	Moyenne (15°-21°dH)	60 litres (120 000 impuls)	120 litres (240 000 impuls)
4	Dure (> 21°dH)	30 litres (60 000 impuls)	60 litres (120 000 impuls)

Un litre d'eau correspond à 2 000 impulsions env.

 Les valeurs indiquées dans les tableaux ne se réfèrent pas à la distribution des produits de vapeur (lait).

 Une fois atteinte une valeur supérieure à 21° dH, il est recommandé de demander l'dH (dureté) à la société qui fournit le service.

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



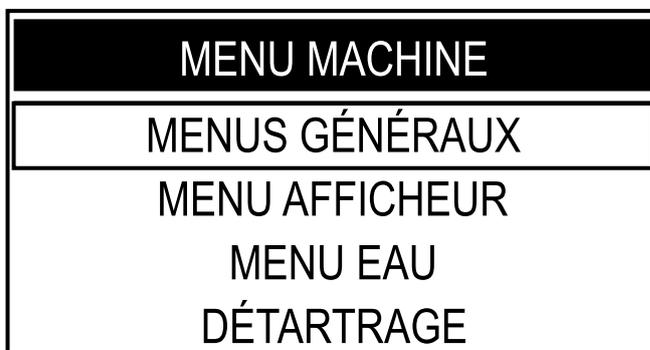
Sélectionner l'option « RÉGLAGES » et appuyer sur la touche « OK ».



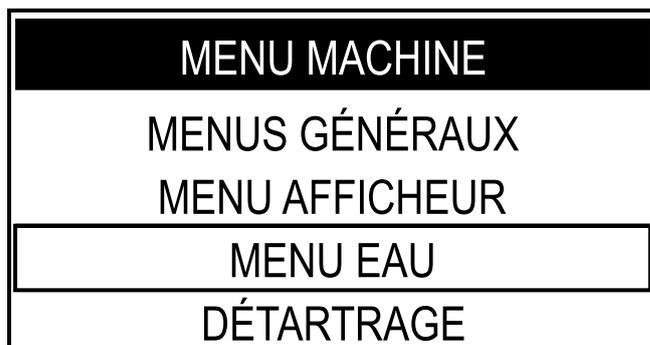
Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche « DOWN ».



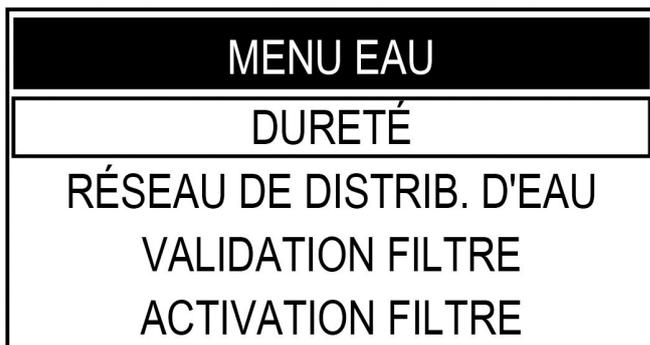
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « DOWN » jusqu'à sélectionner l'option « MENU EAU ».

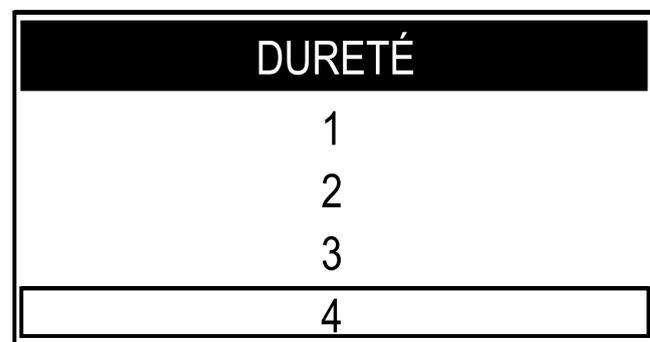


Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu « DURETÉ ».

 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 (Intenza+) comme indiqué à la section suivante. Ensuite, appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » pour quitter la programmation.

7.6 Filtre à eau « INTENZA+ »

L'eau est un composant fondamental de chaque café expresso et il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle. C'est pourquoi toutes les machines Saeco peuvent être équipées du filtre INTENZA+. 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.

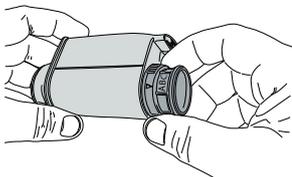
 Le filtre à eau « INTENZA+ » peut être installé uniquement si la machine N'EST PAS reliée au réseau de distribution d'eau.

 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.

 Le mesurage de la dureté de l'eau est très importante afin de gérer correctement le filtre à eau « INTENZA+ » et la fréquence de détartrage de la machine.

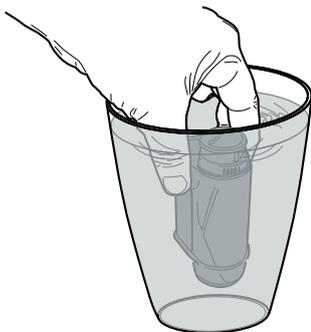
Enlever le filtre à eau « INTENZA+ » de son emballage. Régler le filtre sur la base des mesures effectuées pour le réglage de la dureté de l'eau.

Utiliser le test de dureté de l'eau fourni avec la machine. Régler l'« Intenza Aroma System » comme il est spécifié sur l'emballage du filtre (voir la section « Mesurage et réglage de la dureté de l'eau »).



A	Eau douce
B	Eau dure (standard)
C	Eau très dure

Plonger le filtre à eau « INTENZA+ » verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) et pousser le filtre 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 technique ».

MENU TECHNIQUE

RÉGLAGES

STATISTIQUES

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

RÉGLAGES

MENU CRÉDITS

MENU BOISSON

MENU MACHINE

SYSTÈME DE PAIEMENT

Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche « DOWN ».

RÉGLAGES

MENU CRÉDITS

MENU BOISSON

MENU MACHINE

SYSTÈME DE PAIEMENT

Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.

MENU MACHINE

MENUS GÉNÉRAUX

MENU AFFICHEUR

MENU EAU

DÉTARTRAGE

Appuyer sur la touche « DOWN » jusqu'à sélectionner l'option « MENU EAU ».

MENU MACHINE

MENUS GÉNÉRAUX

MENU AFFICHEUR

MENU EAU

DÉTARTRAGE

Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.
Appuyer sur la touche « DOWN » jusqu'à sélectionner la fonction « ACTIVATION FILTRE ».

MENU EAU

RÉSEAU DE DISTRIB. D'EAU

VALIDATION FILTRE

ACTIVATION FILTRE

Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.

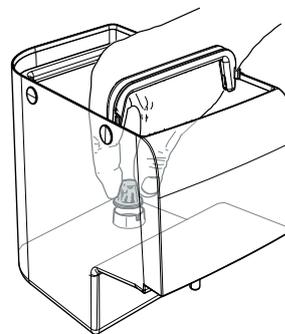
ACTIVATION FILTREACTIVER
LE FILTRE?APPUYER **OK** OU **ESC**

 Pour quitter la procédure, appuyer sur la touche « ESC ».

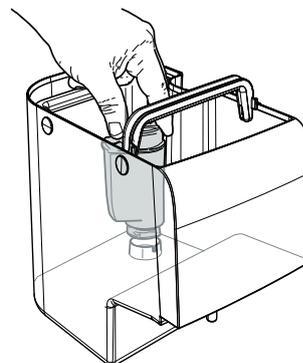
Appuyer sur la touche « OK » pour continuer.

ACTIVATION FILTREINSÉRER LE FILTRE ET
REEMPLIR LE RÉSERVOIR.
APPUYER SUR OK**ESC** POUR QUITTER

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.



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



Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le réintroduire dans la machine.

Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer le positionnement du nouveau filtre.

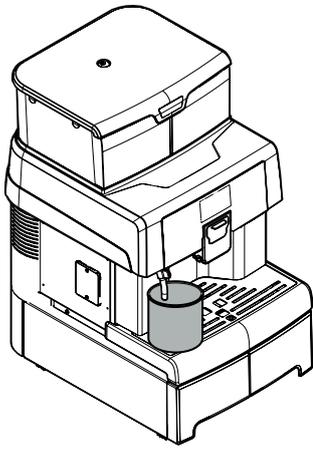
ACTIVATION FILTREVIDER
LE BAC D'ÉGOUTTEMENT
ET APPUYER SUR OK

Enlever et vider le bac d'égouttement.

Après le vidage, réintroduire le bac d'égouttement et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer le vidage.

ACTIVATION FILTREPLACER UN RÉCIPIENT
SOUS LA LANCE À EAU
ET APPUYER SUR OK

Placer un grand récipient sous la buse de distribution d'eau chaude.



Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

Attendre que la machine termine la distribution de l'eau nécessaire pour l'activation du filtre.



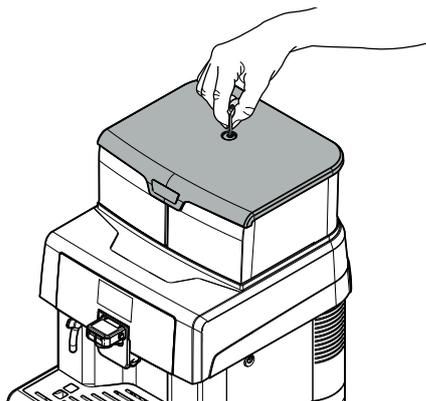
Une fois le cycle terminé, enlever le récipient précédemment placé sous la buse de l'eau chaude.

À la fin de la procédure, la machine revient automatiquement à la page-écran de distribution des produits. Si le filtre à eau n'est pas présent, insérer dans le réservoir le petit filtre blanc enlevé précédemment.

7.7 Fermeture du couvercle supérieur

Après avoir effectué les opérations de remplissage et pendant le fonctionnement, le couvercle supérieur de protection doit être toujours inséré et bloqué au moyen de la clé fournie pour prévenir l'accès à toute personne non autorisée.

Pour bloquer le couvercle supérieur, il faut le poser et le fermer au moyen de la clé fournie.



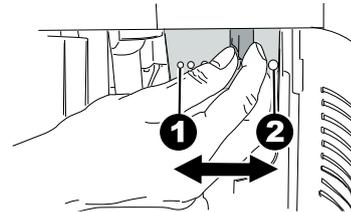
7.8 Réglage du degré de mouture

- ⚠ Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains. Il est interdit d'introduire des substances autres que du café en grains.
- ⚠ Le moulin à café contient des composants en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire les doigts et/ou d'autres objets.
- ⚠ Éteindre la machine en appuyant sur la touche ON/OFF et débrancher la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café.

La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé. Effectuer le réglage en agissant sur le levier situé sur le côté à l'intérieur du logement de service de la machine.

Ouvrir le volet du logement de service et tourner le levier d'un sol cran à la fois. Refermer le volet et distribuer 1-2 cafés pour vérifier la variation du degré de mouture. Répéter l'opération jusqu'à obtenir le degré de mouture désiré. Les repères indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler des degrés différents de mouture avec les références suivantes :

- 1 - Mouture Fine
- 2 - Mouture Grosse



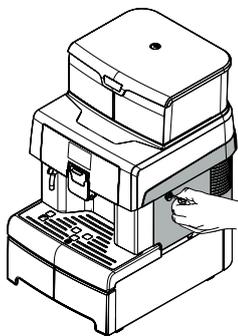
7.9 Réglage « Arôme » - quantité de café moulu

La machine permet de régler la quantité de café à moudre pour la préparation de chaque café.

- ⚠ Tourner le levier de réglage de l'arôme seulement lorsque le moulin à café est à l'arrêt. Le réglage doit être effectué avant de distribuer le café.
- ⚠ Ne PAS modifier la dose de café si l'option prémouture est activée (réglée sur « ON »).

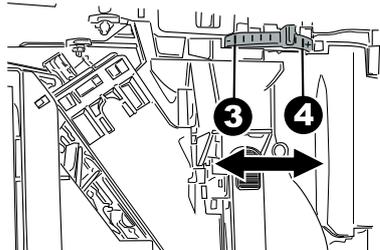
Effectuer le réglage en agissant sur le levier situé sur le côté à l'intérieur du logement de service de la machine.

Ouvrir la porte du logement de service à l'aide de la clé fournie.



Les repères indiquent la quantité de café moulu réglé ;
il est possible de régler des quantités différentes avec les références suivantes :

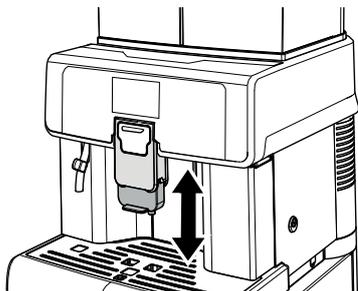
- 3 - Quantité minimum de café (environ 6 grammes)
- 4 - Quantité maximum de café (environ 11 grammes)



7.10 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.

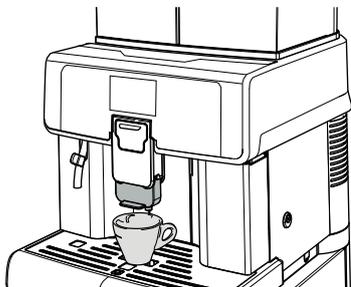
La buse de distribution peut être réglée en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous souhaitez utiliser.



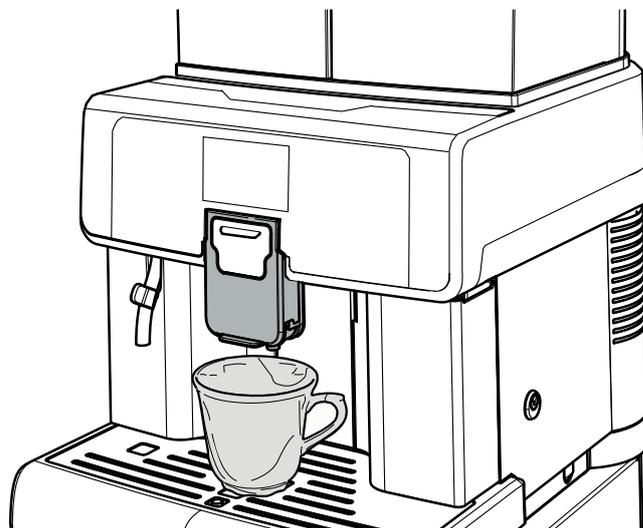
Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser la buse de distribution manuellement.

Les positions recommandées sont indiquées :

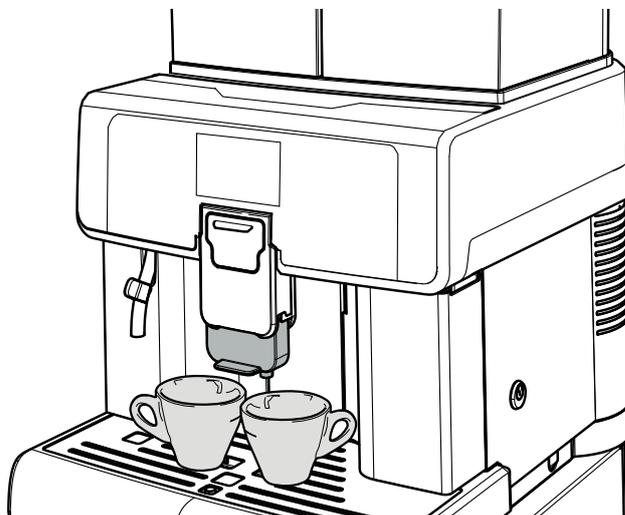
- Pour utiliser de petites tasses ;



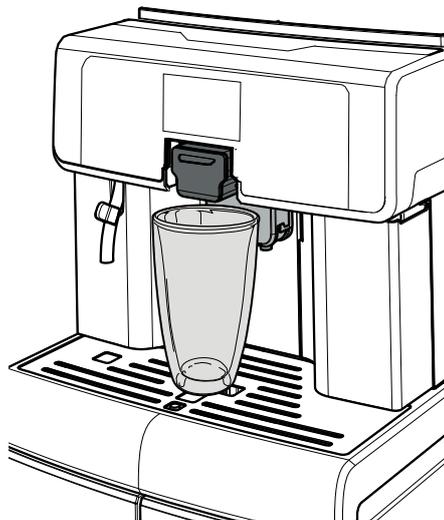
- Pour utiliser de grandes tasses.



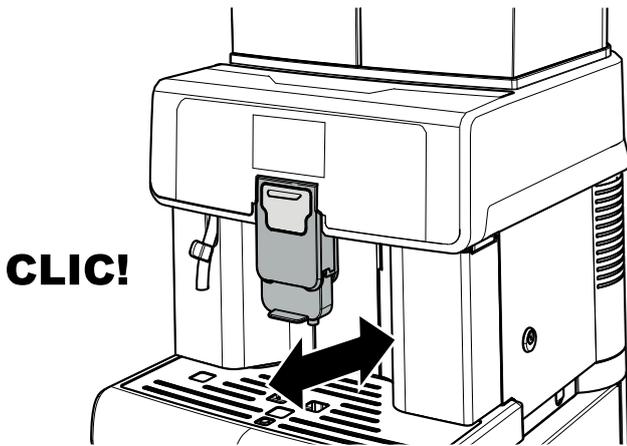
Il est possible de placer deux tasses/petites tasses sous la buse pour la distribution de deux cafés en même temps.



Pousser la buse de distribution du café jusqu'à la butée afin de permettre l'utilisation de verres hauts ou de tasses mug. Dans ce cas, il n'est possible de distribuer qu'un seul produit à la fois.



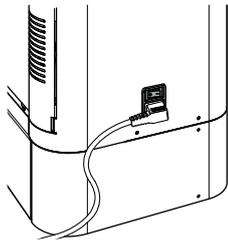
Avant chaque distribution et/ou lorsqu'on remet la buse de distribution en position de distribution normale, veiller à ce qu'elle soit bien positionnée ; un CLIC indique le bon positionnement.



Dans le cas contraire, des débordements de produit de l'extérieur de la buse de distribution pourraient se produire.

7.11 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.



7.12 Configurer la langue (lors de la toute première utilisation)

Lors du premier démarrage, la machine demande de sélectionner et de mémoriser la langue souhaitée pour l'affichage des messages. Cette configuration permet d'adapter les paramètres des boissons sur la base des préférences du pays d'utilisation.

LANGUE
ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS

Sélectionner la langue en appuyant sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP ». Appuyer sur la touche « OK » pour mémoriser la langue. La machine commence le chauffage du système.

Une fois le chauffage terminé, lors de la première utilisation, la machine effectue l'amorçage du circuit et un cycle de rinçage des circuits internes dans lesquels une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine.

7.13 Première utilisation - Après une longue période d'inactivité

Procéder aux remplissages (en suivant les instructions indiquées aux points précédents).

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.

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

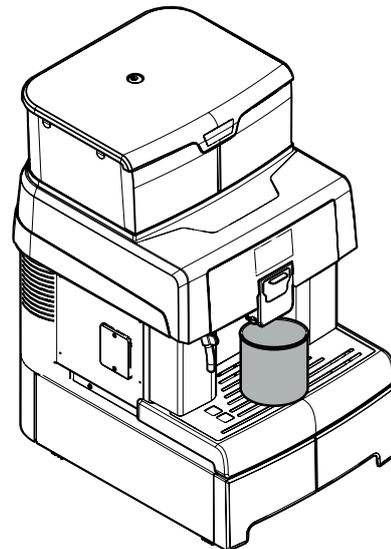
Ces instructions doivent être suivies :

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

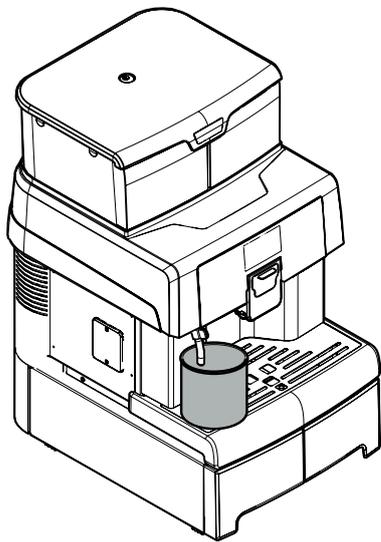
7.13.1 Après une période d'inactivité

Vider le réservoir à eau, le laver, le rincer et le remplir d'eau fraîche (voir section « Remplissage du réservoir à eau »).

Positionner un grand récipient sous la buse de distribution.



Appuyer sur la touche « Coffee » pour démarrer la distribution. La machine distribue un café depuis la buse de distribution ; attendre la fin de la distribution et vider le récipient. Répéter les distributions 3 fois. Insérer un récipient sous la buse de distribution d'eau chaude.



Appuyer sur la touche « Hot Water » et démarrer la distribution d'EAU CHAUDE.

Une fois la distribution d'eau chaude terminée, vider le récipient. La machine est prête à l'emploi.

7.14 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.

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

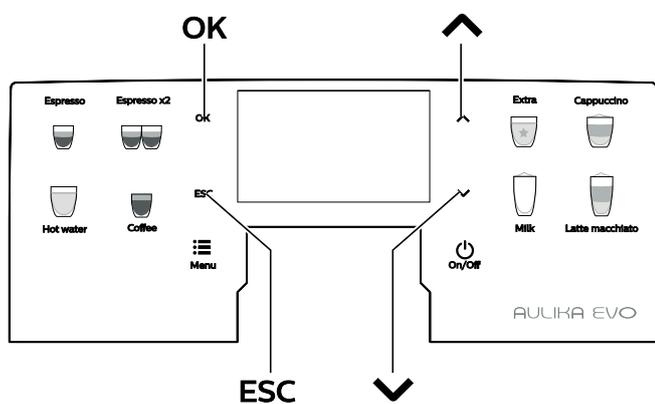
 Il est conseillé de le lire attentivement et de n'intervenir qu'après avoir compris la séquence exacte des opérations à effectuer.

 Toutes les opérations décrites dans ce chapitre sont de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux consignes en vigueur en matière de sécurité.

Le technicien spécialisé ou le gérant peuvent modifier certains paramètres de fonctionnement de la machine en fonction des exigences personnelles de l'utilisateur.

8.1 Description des touches en phase de programmation

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



OK	ESC	^	v
1	2	3	4

Touche 1 : OK

Cette touche permet de :

- sélectionner la fonction affichée ;
- valider le paramètre/valeur éditable.

Touche 2 : Esc

Cette touche permet de :

- retourner au niveau précédent du menu ;
- quitter sans modifier le paramètre édité ou sélectionné.

 Appuyer plusieurs fois pour quitter la programmation.

Touche 3 : Up

Cette touche permet de :

- passer d'une page à l'autre du menu ;
- modifier les paramètres rendus éditables avec la touche « OK ».

Touche 4 : Down

Cette touche permet de :

- passer d'une page à l'autre du menu ;
- modifier les paramètres rendus éditables avec la touche « OK ».

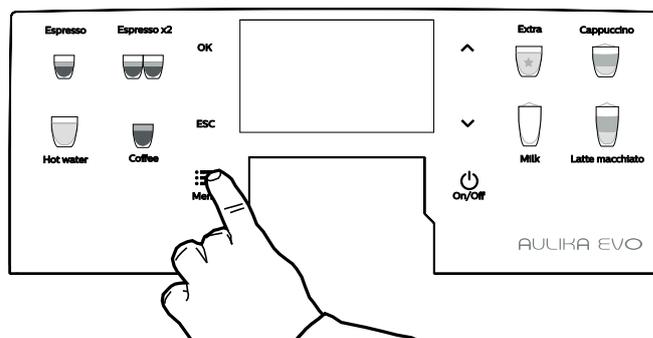
8.2 Programmation du menu utilisateur

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

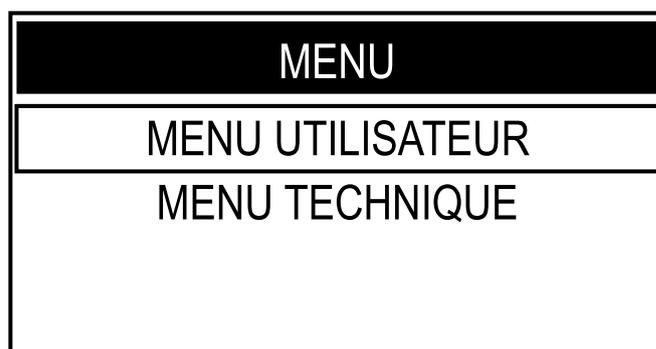
La section « Description des messages du menu utilisateur » décrit toutes les options disponibles dans le menu utilisateur.

8.2.1 Accès au menu utilisateur

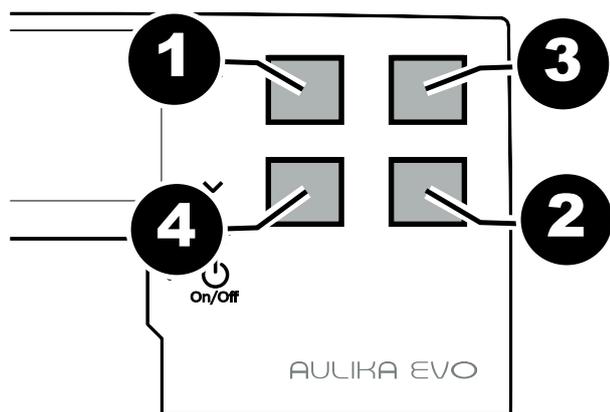
Lorsque la machine se trouve en mode « Machine prête », accéder au menu principal en appuyant sur la touche « Menu ».



La page-écran suivante s'affiche :



 Le menu est accessible même par séquence de touches (lors du démarrage) sans devoir attendre le signal de « machine prête ».



Pour configurer le MOT DE PASSE, se reporter à la section « Configuration du mot de passe menu utilisateur » qui illustre la manière de le configurer.

 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 :

OPTION MENU
Nettoyage Groupe
Nettoyage Cappuccinatore
Commencer Nettoyage
Avertiss. Nettoyage

 L'accès au menu par séquence de touches va inhiber certaines fonctions. Les seules fonctions activables sont : détartrage, lavage groupe, lavage Cappuccinatore. Pour les autres fonctions il faut accéder au menu suivant la procédure standard.

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 10 secondes qui suivent, la machine revient à la page-écran précédente.

8.2.3 Description des messages du menu utilisateur

OPTION MENU	Description
Nettoyage Groupe	Cette fonction permet d'effectuer le cycle de lavage du groupe de distribution du café (voir section « Nettoyage du groupe de distribution à l'aide des « Tablettes de dégraissage » »).
Nettoyage Cappuccinatore	Cette fonction permet de gérer le cycle de nettoyage du Cappuccinatore utilisé pour la préparation des boissons à base de lait (voir section « Nettoyage plus soigné du Cappuccinatore »). REMARQUE : ce cycle de nettoyage est important pour le bon fonctionnement du Cappuccinatore.
Commencer Nettoyage	Cette fonction permet le démarrage du cycle de nettoyage du Cappuccinatore comme décrit à la section correspondante.
Avertiss. Nettoyage	Cette fonction permet d'activer la signalisation sur l'afficheur lorsque la machine a besoin d'un cycle de nettoyage du Cappuccinatore.
Off	Dans ce mode, la signalisation est désactivée.
On	Dans ce mode, la signalisation est activée ; l'afficheur montre le message lorsque le Cappuccinatore doit être nettoyé.

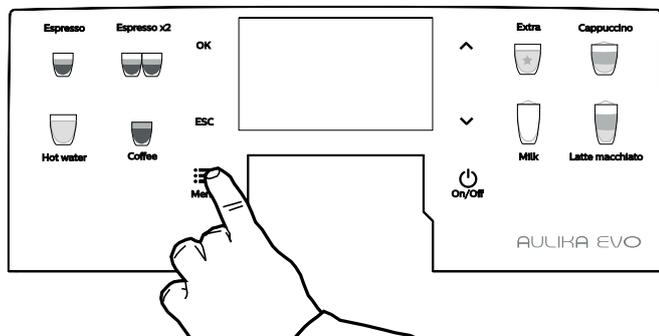
8.3 Programmation du menu technique

La structure du menu technique est illustrée à la section « Structure du menu technique ».

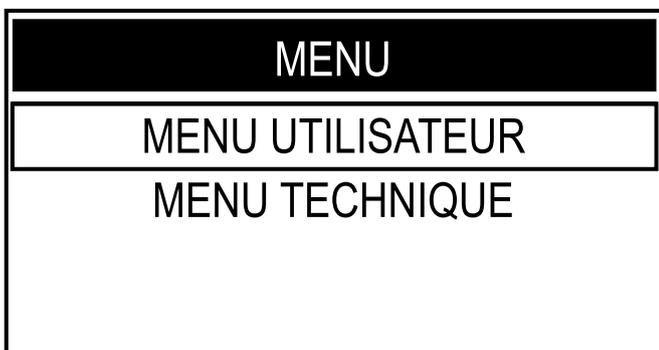
La section « Description des messages du menu technique » décrit toutes les options disponibles dans le menu technique.

8.3.1 Accès au menu technique

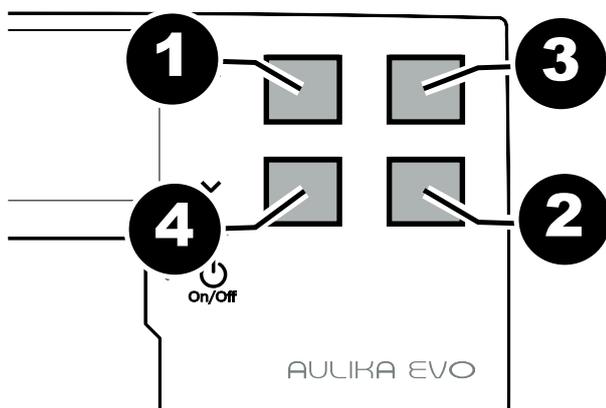
Lorsque la machine se trouve en mode « Machine prête », accéder au menu principal en appuyant sur la touche « Menu ».



La page-écran suivante s'affiche :



 Le menu est accessible même par séquence de touches (lors du démarrage) sans devoir attendre le signal de « machine prête ».



 L'accès au menu par séquence de touches va inhiber certaines fonctions. Les seules fonctions activables sont : détartrage, lavage groupe, lavage Cappuccinatore. Pour les autres fonctions il faut accéder au menu suivant la procédure standard.

Faire défiler le menu principal jusqu'à ce que l'option « Menu Technique » s'affiche. 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 :



 Si le mot de passe n'est pas saisi, après quelques secondes la machine revient à la page-écran précédente.

Pour configurer le MOT DE PASSE, se reporter à la section « Configuration du mot de passe du menu technique » qui décrit la procédure à suivre.

 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 technique

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

Les options principales du menu technique sont les suivantes :

OPTION MENU
Réglages
Menu Crédits
ACTIVER CRÉDITS
Ajouter les Crédits
Mettre à zéro les Crédits
Afficher les Crédits
Menu Boisson
CONFIG. MODE DISTR.
Espresso
Coffee
Cappuccino
Latte Macchiato
HOT WATER
milk
EXTRA
LARGE COFFEE
CAFFE LATTE
CONFIG. AVEC PARAMÈTRES
Espresso
Préinfusion
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
Par défaut
Coffee
Préinfusion
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
Par défaut
Cappuccino
Préinfusion
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
QUANTITÉ LAIT
Pause
High Speed Milk
Par défaut
Latte Macchiato
Préinfusion
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
QUANTITÉ LAIT
Pause
High Speed Milk
Par défaut
HOT WATER
QUANTITÉ EAU
Par défaut
milk
QUANTITÉ LAIT
Par défaut
EXTRA
LARGE COFFEE
Préinfusion
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
Par défaut
CAFÉ AMÉRICAIN
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
POURCENTAGE EAU CAFÉ
Par défaut
CAFFE LATTE
Préinfusion
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
QUANTITÉ LAIT
High Speed Milk
Par défaut
vapeur
Menu Machine
Menus Généraux
Signal
Mode Éco
Réglages Stand-by
Gestion Marc de Café
Alarme marcs
Marc de Café
Prémouture
Régler Offset Temp.
RÉGL. MOT DE PASSE UTILIS.

RÉGL. MOT DE PASSE TECHN.
Menu Afficheur
Langue
LUMINOSITÉ
Contraste
Logo Afficheur
Menu Eau
Dureté
Réseau de Distrib. d'Eau
Validation Filtre
Activation Filtre
Détartrage
Commencer le Détartr.
Avertiss. de Détartrage
Réglages d'usine
Système de paiement
DECOUNT LED BEVERAGE
Menu Prix
Espresso
Espresso x2
Coffee
LARGE COFFEE
CAFÉ AMÉRICAIN
HOT WATER
Cappuccino
Latte Macchiato
milk
CAFFE LATTE
Statistiques
PRODUCT COUNTERS
Total
Espresso
Espresso x2
Coffee
LARGE COFFEE
CAFÉ AMÉRICAIN
HOT WATER
Cappuccino
Latte Macchiato
milk
CAFFE LATTE
TOTAL COFFEE PRODUCTS
PARTIAL RESETTABLE
Espresso
Espresso x2
Coffee
LARGE COFFEE
CAFÉ AMÉRICAIN
HOT WATER
Cappuccino
Latte Macchiato
milk
CAFFE LATTE
Counters Reset
ERROR COUNTERS
ERRORS LOG
RESET ERRORS
WATER COUNTERS
DESCALING CYCLE
SINCE LAST
SINCE SECOND LAST
SINCE THIRD LAST
NUMBER OF EXECUTION
NETTOYAGE GROUPE
NUMBER OF EXECUTION
SINCE LAST
SINCE PRODUCTION
WATER FILTER
SINCE LAST RESET
NUMBER OF RESET

8.3.3 Description des messages du menu technique

OPTION MENU	Description
Réglages	Ce menu permet d'accéder à certains paramètres de configuration de la machine.
Menu Crédits	Ce menu permet d'activer l'emploi des crédits virtuels, d'en charger sur la machine, de les remettre à zéro et d'en habilitier l'affichage dans la page-écran de « Machine prête ».
ACTIVER CRÉDITS	Ce menu permet d'activer le système qui vérifie la présence de crédits virtuels dans la machine afin d'éviter la distribution de produits non voulus. Cette vérification n'a pas lieu à la demande de distribution de hot water, milk et steam.
Off	Cette configuration désactive le système de vérification des crédits virtuels.
On	Cette configuration active le système de vérification des crédits virtuels.
Ajouter les Crédits	Cette fonction permet de charger des crédits virtuels dans la machine.
Mettre à zéro les Crédits	Cette fonction permet de remettre à zéro tous les crédits virtuels présents dans la machine.
Afficher les Crédits	Cette fonction permet d'afficher les crédits dans la page principale de « Machine prête ». REMARQUE : La fonction « ACTIVER CRÉDITS » doit être configurée sur « ON », sinon la machine n'affiche pas les crédits, indépendamment du choix du paramètre.
Off	Pour désactiver l'affichage des crédits. REMARQUE : La machine affichera toujours le nombre de crédits lorsqu'elle atteint le niveau minimum de 30 crédits pour permettre à l'utilisateur de prévenir le gérant.
On	Pour activer l'affichage des crédits
Menu Boisson	Ce menu permet de régler les paramètres caractéristiques des boissons distribuées par la machine.
CONFIG. MODE DISTR.	Ce menu permet d'accéder à la fonction de réglage des doses pendant la distribution des boissons, ou à la possibilité de mémoriser la dose voulue directement pendant le cycle de distribution.
Espresso	Démarrage de la distribution d'un Espresso en vue de la mémorisation de la longueur de la boisson. REMARQUE : la longueur de la boisson peut être réglée numériquement dans le menu « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES »
Coffee	Démarrage de la distribution d'un Café (Coffee) en vue de la mémorisation de la longueur de la boisson. REMARQUE : la longueur de la boisson peut être réglée numériquement dans le menu « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES »
Cappuccino	Démarrage de la distribution d'un Cappuccino en vue de la mémorisation de la longueur de la partie de café et de la partie de lait. REMARQUE : la longueur de la boisson peut être réglée numériquement dans le menu « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES »
Latte Macchiato	Démarrage de la distribution d'un Lait Noisette en vue de la mémorisation de la longueur de la partie de café et de la partie de lait. REMARQUE : la longueur de la boisson peut être réglée numériquement dans le menu « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES »
HOT WATER	Démarrage de la distribution d'un Hot Water (Eau Chaude) en vue de la mémorisation de la longueur de la boisson. REMARQUE : la longueur de la boisson peut être réglée numériquement dans le menu « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES »
milk	Démarrage de la distribution d'un Milk (Lait) en vue de la mémorisation de la longueur de la boisson. REMARQUE : la longueur de la boisson peut être réglée numériquement dans le menu « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES »
EXTRA	Ce menu permet d'accéder à la mémorisation pendant la distribution des boissons Extra.
LARGE COFFEE	Démarrage de la distribution d'un Large Coffee en vue de la mémorisation de la longueur de la boisson REMARQUE : la longueur de la boisson peut être réglée numériquement dans le menu « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES »
CAFFE LATTE	Démarrage de la distribution d'un Caffè Latte (Café au Lait) en vue de la mémorisation de la longueur de la partie de café et de la partie de lait. REMARQUE : la longueur de la boisson peut être réglée numériquement dans le menu « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES »
CONFIG. AVEC PARAMÈTRES	Ce menu permet de modifier les paramètres de configuration caractéristiques de chaque boisson.
Espresso	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Espresso
Préinfusion	La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme lui conférant ainsi un goût incomparable
Off	la pré-infusion n'est pas effectuée.
Basse	activée.
Élevée	plus longue pour exalter le goût du café.
TEMPÉRATURE CAFÉ	Cette section permet de régler la température pour la préparation du café
Basse	température de distribution plus basse
Normale	température de distribution standard
Élevée	température de distribution plus haute
LONGUEUR CAFÉ	Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer (unité de mesure de la valeur en impulsions turbine). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard pré-définies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
Coffee	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Coffee (Café).
Préinfusion	La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme, lui conférant ainsi un goût incomparable.
Off	la pré-infusion n'est pas effectuée.
Basse	activée.
Élevée	plus longue pour exalter le goût du café.
TEMPÉRATURE CAFÉ	Cette section permet de régler la température pour la préparation du café
Basse	température de distribution plus basse
Normale	température de distribution standard
Élevée	température de distribution plus haute
LONGUEUR CAFÉ	Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer (unité de mesure de la valeur en impulsions turbine). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »

OPTION MENU	Description
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
Cappuccino	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Cappuccino.
Préinfusion	La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme, lui conférant ainsi un goût incomparable.
Off	la pré-infusion n'est pas effectuée.
Basse	activée.
Élevée	plus longue pour exalter le goût du café.
TEMPÉRATURE CAFÉ	Cette section permet de régler la température pour la préparation du café
Basse	température de distribution plus basse
Normale	température de distribution standard
Élevée	température de distribution plus haute
LONGUEUR CAFÉ	Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer (unité de mesure de la valeur en impulsions turbine). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
QUANTITÉ LAIT	Cette configuration est réglable uniquement pour les boissons contenant du lait, et elle permet de programmer la quantité de lait qui est distribuée chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de lait à distribuer (unité de mesure de la valeur en secondes). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
Pause	Cette valeur entre 0 et 60 s interrompt la valeur réglée en secondes pour stratifier le lait avant la distribution du café, si elle est différente de zéro.
High Speed Milk	Cette configuration est réglable uniquement pour les boissons contenant du lait, et elle permet à la machine de distribuer le lait et le café en même temps.
Off	Le lait et le café sont distribués en deux étapes séparées. REMARQUE : Dans ce cas, l'utilisateur peut arrêter les différents étapes de distribution (café ou lait) de façon indépendante.
On	Le lait et le café sont distribués en même temps. REMARQUE : Dans ce cas, l'utilisateur ne peut qu'arrêter la distribution de la boisson dans son ensemble. Le réglage de MODE ÉCO sur OFF permet d'optimiser le temps de distribution des produits mixtes.
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
Latte Macchiato	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Latte Macchiato (Lait Noisette).
Préinfusion	La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme, lui conférant ainsi un goût incomparable.
Off	la pré-infusion n'est pas effectuée.
Basse	activée.
Élevée	plus longue pour exalter le goût du café.
TEMPÉRATURE CAFÉ	Cette section permet de régler la température pour la préparation du café
Basse	température de distribution plus basse
Normale	température de distribution standard
Élevée	température de distribution plus haute
LONGUEUR CAFÉ	Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer (unité de mesure de la valeur en impulsions turbine). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
QUANTITÉ LAIT	Cette configuration est réglable uniquement pour les boissons contenant du lait, et elle permet de programmer la quantité de lait qui est distribuée chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de lait à distribuer (unité de mesure de la valeur en secondes). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
Pause	Cette valeur entre 0 et 60 s interrompt la valeur réglée en secondes pour stratifier le lait avant la distribution du café, si elle est différente de zéro.
High Speed Milk	Cette configuration est réglable uniquement pour les boissons contenant du lait, et elle permet à la machine de distribuer le lait et le café en même temps.
Off	Le lait et le café sont distribués en deux étapes séparées. REMARQUE : Dans ce cas, l'utilisateur peut arrêter les différents étapes de distribution (café ou lait) de façon indépendante.
On	Le lait et le café sont distribués en même temps. REMARQUE : Dans ce cas, l'utilisateur ne peut qu'arrêter la distribution de la boisson dans son ensemble. Le réglage de MODE ÉCO sur OFF permet d'optimiser le temps de distribution des produits mixtes.
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
HOT WATER	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Hot water (Eau Chaude).
QUANTITÉ EAU	Cette configuration est valable uniquement pour le réglage de la boisson Hot Water, et elle permet de programmer la quantité d'eau distribuée chaque fois qu'on appuie sur la touche correspondante. La barre permet de régler avec précision la quantité d'eau à distribuer (unité de mesure de la valeur en impulsions turbine).
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
milk	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Milk.
QUANTITÉ LAIT	Cette configuration est réglable uniquement pour les boissons contenant du lait, et elle permet de programmer la quantité de lait qui est distribuée chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de lait à distribuer (unité de mesure de la valeur en secondes). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
EXTRA	Pour accéder au réglage des paramètres des boissons Extra.
LARGE COFFEE	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Large Coffee
Préinfusion	La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme lui conférant ainsi un goût incomparable
Off	la pré-infusion n'est pas effectuée.

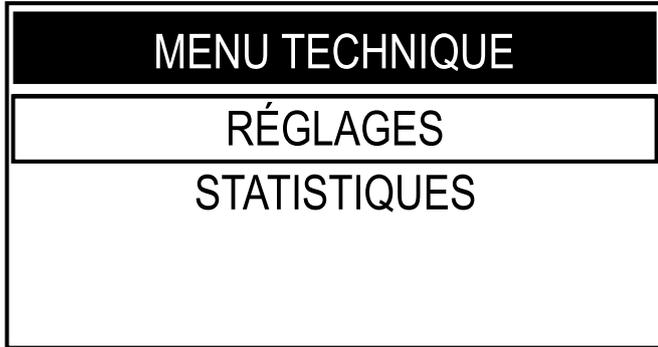
OPTION MENU	Description
Basse	activée.
Élevée	plus longue pour exalter le goût du café.
TEMPÉRATURE CAFÉ	Cette section permet de régler la température pour la préparation du café
Basse	température de distribution plus basse
Normale	température de distribution standard
Élevée	température de distribution plus haute
LONGUEUR CAFÉ	Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer (unité de mesure de la valeur en impulsions turbine). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
CAFÉ AMÉRICAIN	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Café Américain
TEMPÉRATURE CAFÉ	Cette section permet de régler la température pour la préparation du café
Basse	température de distribution plus basse
Normale	température de distribution standard
Élevée	température de distribution plus haute
LONGUEUR CAFÉ	Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer (unité de mesure de la valeur en impulsions turbine). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
POURCENTAGE EAU CAFÉ	Cette section permet de programmer le pourcentage d'eau à distribuer pendant la préparation de la boisson Café Américain. En d'autres mots, si on règle Longueur Café = 100 ml et Pourcentage Eau Café = 30%, la machine distribuera 30 ml d'eau et 70 ml de café.
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
CAFFÉ LATTE	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Caffé Latte (Café au lait)
Préinfusion	La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme lui conférant ainsi un goût incomparable
Off	la pré-infusion n'est pas effectuée.
Basse	activée.
Élevée	plus longue pour exalter le goût du café.
TEMPÉRATURE CAFÉ	Cette section permet de régler la température pour la préparation du café
Basse	température de distribution plus basse
Normale	température de distribution standard
Élevée	température de distribution plus haute
LONGUEUR CAFÉ	Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer (unité de mesure de la valeur en impulsions turbine). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
QUANTITÉ LAIT	Cette configuration est réglable uniquement pour les boissons contenant du lait, et elle permet de programmer la quantité de lait qui est distribuée chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de lait à distribuer (unité de mesure de la valeur en secondes). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
High Speed Milk	Cette configuration est réglable uniquement pour les boissons contenant du lait, et elle permet à la machine de distribuer le lait et le café en même temps.
Off	Le lait et le café sont distribués en deux étapes séparées. REMARQUE : Dans ce cas, l'utilisateur peut arrêter les différents étapes de distribution (café ou lait) de façon indépendante.
On	Le lait et le café sont distribués en même temps. REMARQUE : Dans ce cas, l'utilisateur ne peut qu'arrêter la distribution de la boisson dans son ensemble. Le réglage de MODE ÉCO sur OFF permet d'optimiser le temps de distribution des produits mixtes.
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
vapeur	Pour activer/désactiver la fonction Steam (vapeur) dans la machine.
Off	Pour désactiver la fonction vapeur (ne s'affiche pas dans la liste des produits « Extra », voir section « Produits Extra »).
On	Pour activer la fonction vapeur (s'affiche dans la liste des produits « Extra », voir section « Produits Extra »).
Menu Machine	Ce menu permet de gérer les paramètres généraux de fonctionnement et d'entretien de la machine.
Menus Généraux	Cela permet de modifier les paramètres de fonctionnement de la machine.
Signal	Cette fonction permet d'activer/désactiver les signaux sonores.
Off	Pour désactiver les tons sonores.
On	Pour activer les tons sonores.
Mode Éco	Cette fonction gère l'activation des chaudières présentes sur la machine pour obtenir une économie d'énergie. La fonction, par défaut, est réglée sur « OFF ».
Off	Dans ce mode, à la mise en marche de la machine, toutes les chaudières sont activées pour la préparation immédiate de tous les produits. De cette façon, on a une consommation d'énergie supérieure car la machine est toujours prête à l'emploi.
On	De cette façon, à la mise en marche de la machine, seule la chaudière du café est activée. La machine consomme moins d'énergie, mais il faut plus de temps pour la distribution des produits avec du lait. Ce réglage n'est pas validé par défaut en usine.
Réglages Stand-by	Cette fonction permet de régler l'intervalle de temps entre la dernière distribution de boisson et le passage de la machine en mode stand-by. L'intervalle par défaut est « après 30 minutes ».
15 Minutes	Après l'écoulement du temps réglé, la machine se met en stand-by.
30 Minutes	Pour réactiver la machine, appuyer sur une touche quelconque.
60 Minutes	Une fois la phase de chauffage et l'analyse des fonctions terminées, la machine est de nouveau prête à l'emploi.
180 Minutes	Lorsque le paramètre est réglé sur « OFF », la machine reste active.
Off	
Gestion Marc de Café	Cette fonction permet de gérer le marcs de café produits par la machine.
Alarme marcs	Il est possible de régler la machine afin qu'elle signale qu'il faut vider le tiroir à marc lorsque le nombre maximum de marcs programmé dans la fonction « MARC DE CAFÉ » est atteint.
Off	alarme désactivée
On	alarme activée
Marc de Café	Il est possible de régler le nombre maximum de marcs pouvant être déposés dans le tiroir avant que la machine demande de le vider.
Prémouture	Pour activer la fonction de prémouture du café pas encore sélectionné afin d'accélérer la distribution du café.

OPTION MENU	Description
Off	Dans ce mode, la fonction de prémouture est désactivée.
On	Dans ce mode, la fonction de prémouture est activée ; la première fois, la machine moule le café sélectionné ainsi que le café qui sera sélectionné plus tard afin de permettre la distribution immédiate du café suivant.
Régler Offset Temp.	Il est possible d'augmenter / de diminuer la température des cafés.
RÉGL. MOT DE PASSE UTILIS.	Pour configurer le MOT DE PASSE d'accès au menu utilisateur. REMARQUE : si le MOT DE PASSE est (0000), il ne sera pas demandé pendant l'accès. Si on oublie le MOT DE PASSE, il faut démarrer une procédure de rétablissement en contactant le service consommateurs.
RÉGL. MOT DE PASSE TECHN.	Pour configurer le MOT DE PASSE d'accès au menu technique. REMARQUE : si le MOT DE PASSE est (0000), il ne sera pas demandé pendant l'accès. Si on oublie le MOT DE PASSE, il faut démarrer une procédure de rétablissement en contactant le service consommateurs. Attention : le mot de passe technique permet aussi d'accéder au menu utilisateur
Menu Afficheur	Ce menu permet de sélectionner la langue des menus et de régler la luminosité et le contraste de l'afficheur.
Langue	La configuration permet de sélectionner la langue de l'interface utilisateur parmi les 17 langues suivantes : - ITALIEN - ANGLAIS - ALLEMAND - FRANÇAIS - ESPAGNOL - PORTUGAIS - NÉERLANDAIS - POLONAIS - SUÉDOIS - BULGARE - HONGROIS - TCHÈQUE - SLOVÈNE - ROUMAIN - GREC - RUSSE - CORÉEN À l'entrée dans la page, la langue sélectionnée est indiquée sur l'afficheur. La langue peut être modifiée moyennant les commandes prévues à cet effet.
LUMINOSITÉ	Pour régler la bonne luminosité de l'afficheur en fonction de l'éclairage ambiant.
Contraste	Ce menu permet de régler le bon contraste de l'afficheur en fonction de l'éclairage ambiant.
Logo Afficheur	Permet d'afficher le logo choisi à certains stades de l'utilisation de la machine :
Standard	Le logo standard est affiché.
Bean	Des grains sont affichés en tant que logo.
Custom	Un logo personnalisé est affiché. Il n'est possible de personnaliser le logo qu'à l'aide de l'outil prévu à cet effet, à demander au fabricant.
Menu Eau	Ce menu permet de régler les paramètres pour une gestion correcte de l'eau pour la distribution du café.
Dureté	Pour modifier le réglage de la dureté de l'eau dans la machine. La fonction « Dureté » permet d'adapter la machine au degré de dureté de l'eau utilisée, afin qu'elle puisse demander de faire un cycle de détartrage au moment opportun. Mesurer la dureté de l'eau comme indiqué à la section « Mesure et réglage de la dureté de l'eau ».
Réseau de Distrib. d'Eau	Pour activer la fonction qui permet à la machine de fonctionner avec le réseau de distribution d'eau (uniquement pour les modèles qui supportent cette fonction). REMARQUE : Faire très attention à cette fonction, puisque des dysfonctionnements pourraient se produire si on programme une valeur incorrecte. L'option « ON » doit être activée uniquement si le Kit « Réseau de distribution d'eau » est installé et que celui-ci soit bien relié ; toute autre utilisation comporte le dysfonctionnement de la machine. Lorsque l'option « ON » est sélectionnée, les fonctions « VALIDATION FILTRE » et « ACTIVATION FILTRE » seront cachées et ne pourront être sélectionnées.
Off	Dans ce mode, la machine fonctionnera uniquement avec le réservoir installé.
On	Dans ce mode, la machine fonctionnera avec l'eau provenant du réseau de distribution d'eau.
Validation Filtre	Pour activer/désactiver l'avertissement de remplacement du filtre à eau. En activant cette fonction, la machine avertit l'utilisateur quand le filtre à eau doit être remplacé. Fonction visible uniquement si la fonction « RÉSEAU DE DISTRIB. D'EAU » est sur OFF.
Off	Signal invalidé.
On	Signal validé (cette valeur est réglée automatiquement lorsque le filtre est activé).
Activation Filtre	Pour effectuer l'activation du filtre après son installation ou son remplacement. Pour la bonne installation et/ou remplacement, consulter la section correspondante « Filtre à eau INTENZA+ ». Fonction visible uniquement si la fonction « RÉSEAU DE DISTRIB. D'EAU » est sur OFF.
Détartrage	Cette fonction permet d'effectuer le cycle de détartrage (voir section « Détartrage »).
Commencer le Détartr.	Cette fonction permet le démarrage du cycle de détartrage comme indiqué à la section correspondante.
Avertiss. de Détartrage	Cette fonction permet d'activer la signalisation sur l'afficheur lorsque la machine a besoin d'un cycle de détartrage.
Off	Dans ce mode, la signalisation est désactivée.
On	Dans ce mode, la signalisation est activée ; l'afficheur montre le message lorsque la machine doit être détartrée.
Réglages d'usine	Cette fonction permet de rétablir tous les réglages d'usine. REMARQUE : cette section permet de réinitialiser les données d'usine pour les paramètres personnels du menu machine.
Système de paiement	Dans ce menu, les lignes de prix sont associées aux boissons, et les touches boisson peuvent être éclairées sans tenir compte de la disponibilité de crédit pour la distribution.
DECOUNT LED BEVERAGE	Si elle est active, cette fonction habilite l'éclairage des touches boisson sans tenir compte de la présence de crédits disponibles pour la distribution.

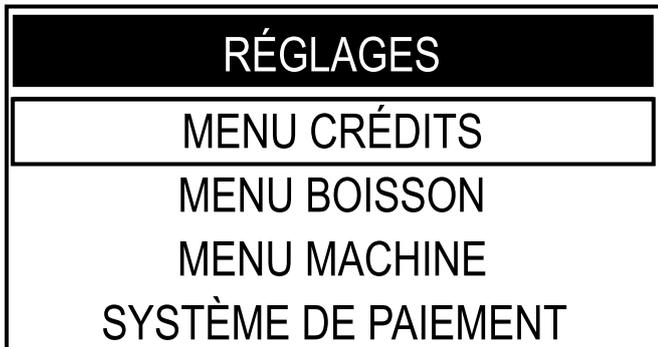
OPTION MENU	Description
Menu Prix	Ce menu permet de gérer le prix des différents produits distribués par la machine. REMARQUE : La gestion des prix est la même pour tous les produits. Pour chaque produit, la machine reconnaît 3 lignes de prix : 0 : produit gratuit (aucun paiement n'est nécessaire) ; 1 : produit ne pouvant être distribué qu'après avoir atteint le montant (1) établi par le monnayeur ; 2 : produit ne pouvant être distribué qu'après avoir atteint le montant (2), normalement supérieur au montant 1, établi par le monnayeur. Les prix doivent être gérés depuis le monnayeur ou le système « Rfid » comme il est décrit dans les modes d'emploi correspondants, et ne peuvent pas être contrôlés par la machine.
Espresso	Pour gérer le prix de l'espresso.
Espresso x2	Pour gérer le prix pour la distribution de l'Espresso x2.
Coffee	Pour gérer le prix pour la distribution du Coffee (Café).
LARGE COFFEE	Pour gérer le prix pour la distribution du Large Coffee.
CAFÉ AMÉRICAIN	Pour gérer le prix pour la distribution du Café Américain
HOT WATER	Pour gérer le prix pour la distribution de Hot Water (Eau Chaude)
Cappuccino	Pour gérer le prix du cappuccino.
Latte Macchiato	Pour gérer le prix du lait noisette.
milk	Pour gérer le prix pour la distribution du Milk (Lait).
CAFFE LATTE	Pour gérer le prix pour la distribution du Caffe Latte (Café au Lait).
Statistiques	Cette fonction permet d'accéder à l'affichage de : - Compteurs des Produits - Compteurs Erreurs - Compteurs détartrage et Lavages
PRODUCT COUNTERS	Cette fonction permet d'afficher le nombre de produits distribués par la machine divisés par type de boisson.
Total	Cette section permet d'afficher le nombre total de boissons distribuées depuis la mise en service de la machine.
Espresso	N. total de Cafés Espresso distribués.
Espresso x2	N. total de Cafés Espresso x2 distribués.
Coffee	N. total de Cafés distribués.
LARGE COFFEE	N. total de Large Coffee distribués.
CAFÉ AMÉRICAIN	N. total de Cafés Américains distribués.
HOT WATER	N. total de Hot Water distribuées.
Cappuccino	N. total de Cappuccinos distribués.
Latte Macchiato	N. total de Lait Noisette distribués.
milk	N. total de Milk distribués.
CAFFE LATTE	N. total de Cafés au Lait distribués.
TOTAL COFFEE PRODUCTS	N. total de produits à base de café distribués.
PARTIAL RESETTABLE	Cette section permet d'afficher le nombre total de boissons distribuées par rapport à la dernière fois où ces compteurs « partiels » ont été mis à zéro.
Espresso	Nombre de cafés expresso distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
Espresso x2	N. de Cafés Espresso x2 distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
Coffee	N. de Cafés distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
LARGE COFFEE	N. de Large Coffee distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
CAFÉ AMÉRICAIN	N. de Cafés Américains distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
HOT WATER	N. de Hot Water distribuées depuis la dernière MISE À ZÉRO.
Cappuccino	N. de Cappuccinos distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
Latte Macchiato	Nombre de lait noisettes distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
milk	N. de Milk distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
CAFFE LATTE	N. de Cafés au Lait distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
Counters Reset	Pour mettre à zéro tous les compteurs « partiels » des boissons distribuées.
ERROR COUNTERS	Cette fonction permet de gérer et d'afficher les erreurs s'étant vérifiées dans la machine : - ERROR LOG - RESET ERRORS
ERRORS LOG	Cette fonction permet d'afficher les erreurs s'étant vérifiées dans la machine.
RESET ERRORS	Cette fonction remet à zéro la liste des erreurs
WATER COUNTERS	Cette section permet d'afficher les informations d'utilisation de la machine en ce qui concerne les opérations d'entretien, l'installation des filtres, l'utilisation de l'eau en général.
DESCALING CYCLE	Cette section permet d'afficher les statistiques relatives aux cycles de détartrage réalisés sur la machine.
SINCE LAST	Indique le nombre d'impulsions turbine traitées depuis la dernière fois où l'utilisateur a complété ou annulé la phase de lavage d'un détartrage.
SINCE SECOND LAST	Indique le nombre d'impulsions turbine traitées entre l'avant-dernière et la dernière fois où l'utilisateur a complété ou annulé la phase de lavage d'un détartrage.
SINCE THIRD LAST	Indique le nombre d'impulsions turbine traitées entre l'avant-avant-dernière et l'avant-dernière fois où l'utilisateur a complété ou annulé la phase de lavage d'un détartrage.
NUMBER OF EXECUTION	Indique le nombre total de détartrages effectués sur la machine, y compris ceux annulés par l'utilisateur.
NETTOYAGE GROUPE	Cette fonction permet d'afficher les compteurs mesurant les lavages du groupe d'infusion effectués.
NUMBER OF EXECUTION	Indique le nombre de lavages du groupe d'infusion effectués
SINCE LAST	Indique le nombre d'impulsions turbine traitées depuis la dernière fois où un cycle complet de lavage du groupe d'infusion a été effectué.
SINCE PRODUCTION	Indique le nombre d'impulsions turbine traitées par la machine depuis sa mise en service.
WATER FILTER	Cette fonction permet d'afficher les compteurs des filtres d'eau.
SINCE LAST RESET	Indique le nombre d'impulsions turbine traitées depuis l'activation du dernier filtre installé.
NUMBER OF RESET	Indique le nombre de fois où un nouveau filtre a été installé.

8.4 Configuration du mot de passe utilisateur

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. 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 ».



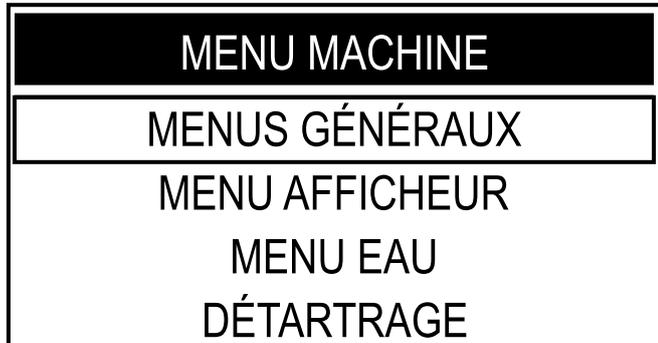
Sélectionner l'option « RÉGLAGES » et appuyer sur la touche « OK ».



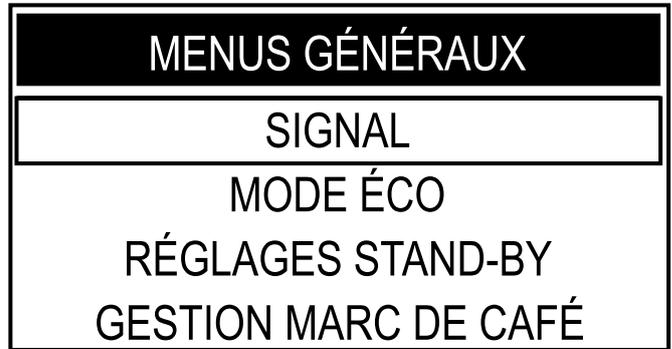
Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche « DOWN ».



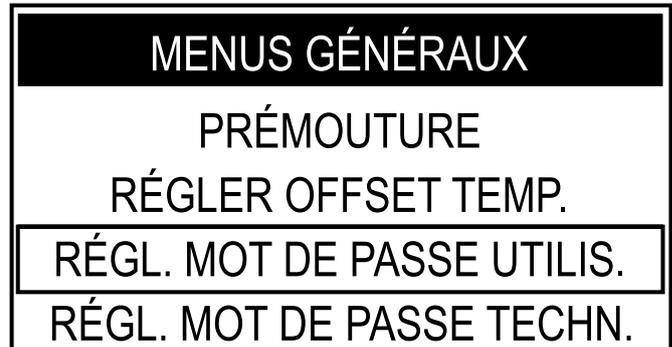
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au « MENUS GÉNÉRAUX ».



Appuyer sur la touche « DOWN » jusqu'à sélectionner l'option « RÉGL. MOT DE PASSE UTILIS. ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



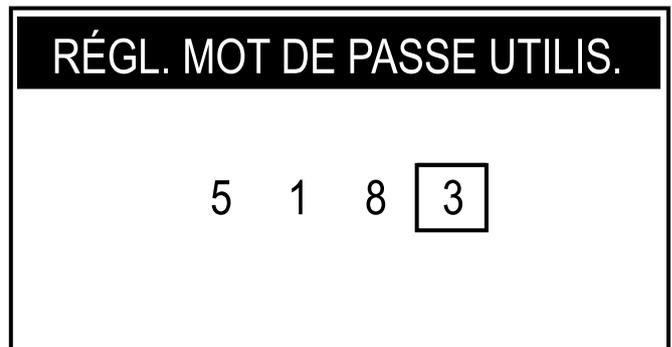
Il est maintenant possible de configurer le MOT DE PASSE.

Appuyer sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP » pour saisir le numéro souhaité.

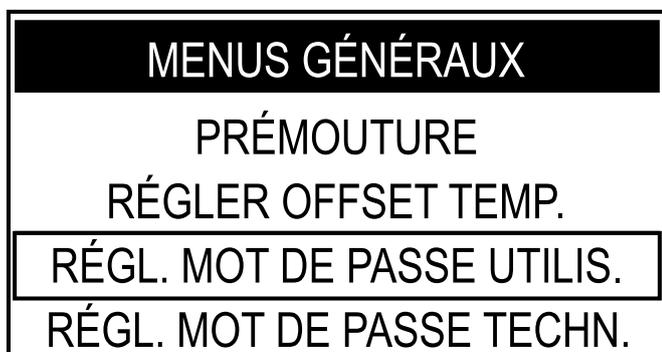
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer le numéro mis en évidence et pour passer au suivant.

Effectuer les procédures des points précédents pour configurer tous les numéros choisis.

Nous présentons ci-après un exemple pour mieux expliquer la procédure.



Lorsqu'on appuie sur la touche « OK » sur le dernier numéro, la machine mémorise le code et affiche la page suivante.



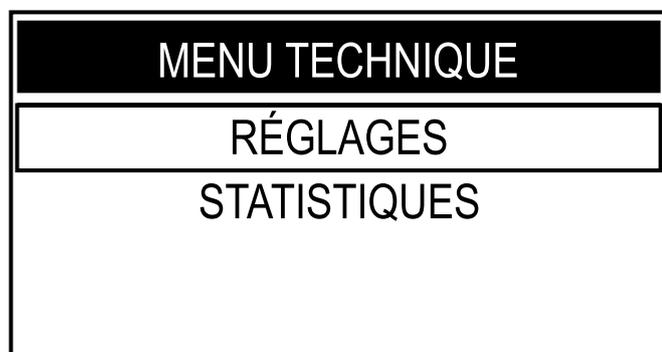
Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » pour quitter ; dorénavant, il faudra saisir le MOT DE PASSE pour accéder au menu utilisateur.

8.5 Configuration du mot de passe menu technique

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.

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 ».



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



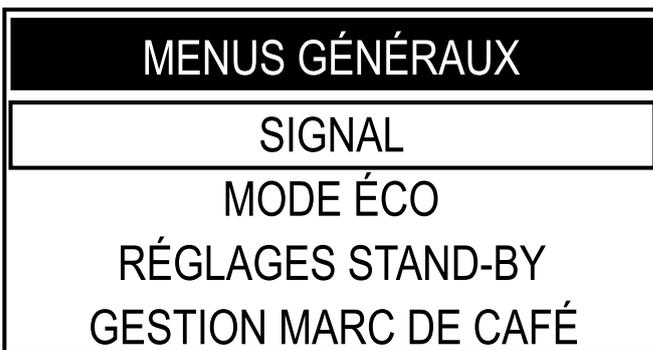
Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche « DOWN ».



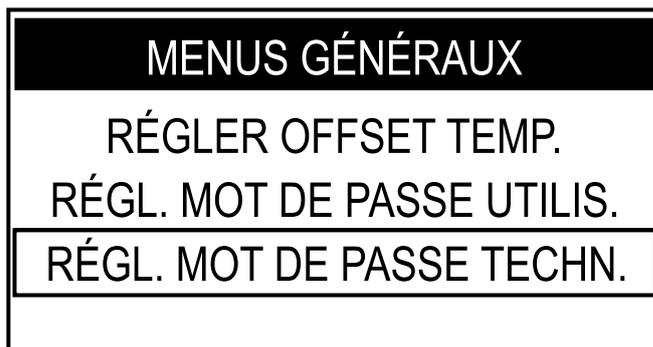
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



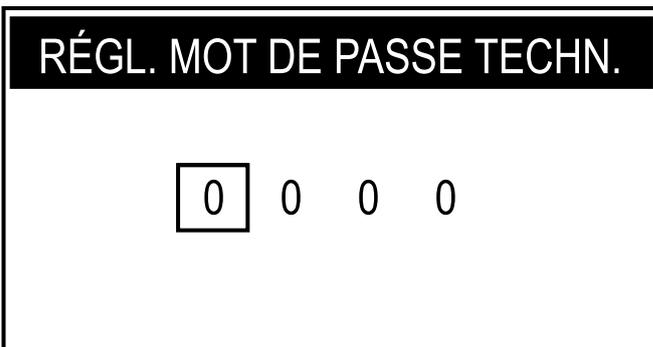
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au « MENUS GÉNÉRAUX ».



Appuyer sur la touche « DOWN » jusqu'à sélectionner l'option « RÉGL. MOT DE PASSE TECHN. ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



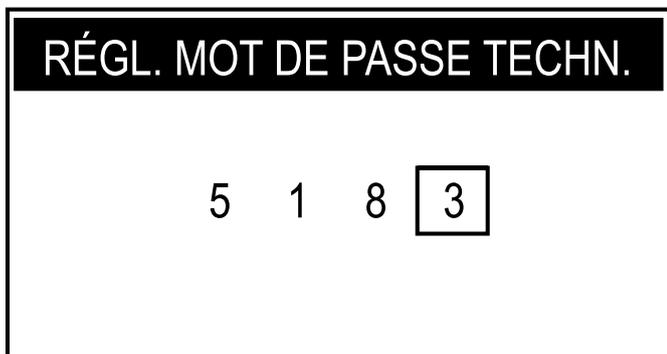
Il est maintenant possible de configurer le MOT DE PASSE.

Appuyer sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP » pour saisir le numéro souhaité.

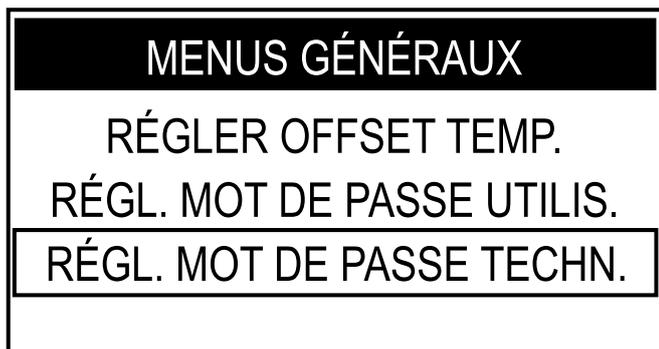
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer le numéro mis en évidence et pour passer au suivant.

Effectuer les procédures des points précédents pour configurer tous les numéros choisis.

Nous présentons ci-après un exemple pour mieux expliquer la procédure.



Lorsqu'on appuie sur la touche « OK » sur le dernier numéro, la machine mémorise le code et affiche la page suivante.



Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » pour quitter ; dorénavant, il faudra saisir le MOT DE PASSE pour accéder au menu technique.

 Le m. de passe du menu technique permet d'accéder au menu utilisateur.

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.

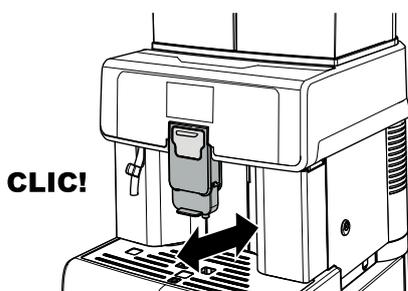
 Pour des raisons d'hygiène, après une période prolongée de non-utilisation, il est conseillé de rincer soigneusement le circuit.

9.1 Mise en marche de la machine

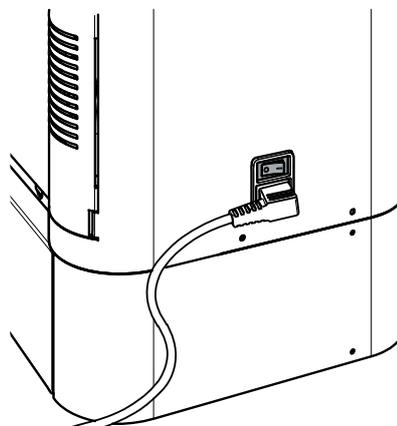
 Le raccordement au réseau électrique doit être effectué exclusivement par le gérant !

 S'assurer toujours que le couvercle supérieur est fermé à clé.

 S'assurer que la buse de distribution est correctement positionnée ; la déplacer horizontalement jusqu'à entendre le CLIC qui indique le bon positionnement. Dans le cas contraire, des débordements de produit de l'extérieur de la buse de distribution pourraient se produire.



Avant de mettre en marche la machine, vérifier si la fiche est correctement branchée sur la prise de courant. Pour mettre en marche la machine, mettre sur « I » l'interrupteur général situé sur la partie arrière de la machine.



Après avoir effectué le cycle de contrôle, la machine se met en Stand-by ; au cours de cette phase la touche « Stand by » clignote. Pour mettre en marche la machine, il suffit d'appuyer sur la touche « Stand-by ». Cette fonction peut être désactivée par le technicien spécialisé.

 Une fois le chauffage terminé, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes, au cours duquel une petite quantité d'eau chaude est distribuée. Attendre que ce cycle se termine.

 La machine pourrait être équipée d'un système de paiement installé par le gérant.

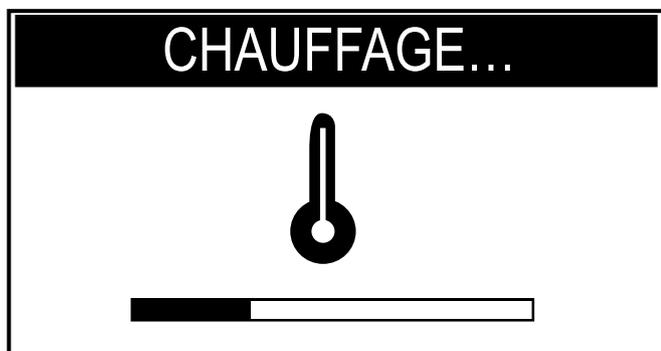
 Si l'ensemble ou certaines des touches de la machine sont éteintes, cela signifie que la distribution des produits correspondants n'est possible qu'après avoir payé le prix demandé.

 Introduire le montant demandé avant de distribuer tout produit.

 Les prix sont établis par le gérant de façon autonome.

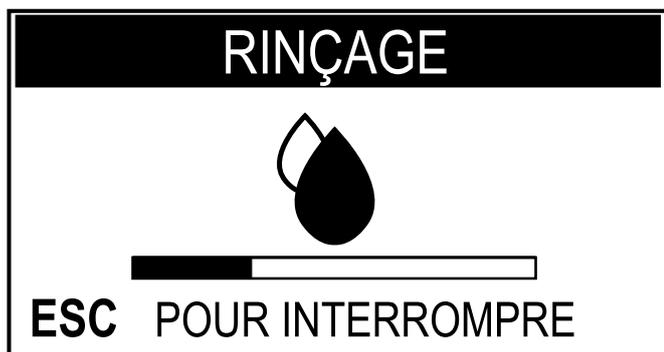
9.2 Chauffage et rinçage

À la mise en marche, la machine commence la phase de chauffage ; attendre que cette phase soit terminée.



 La barre avance et indique que la machine est en train d'effectuer le chauffage du système.

Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes.



 La barre avance et indique que la machine est en train d'effectuer le cycle de rinçage du système.

Une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que le cycle soit terminé.

 Pour arrêter le cycle, appuyer sur la touche « ESC ».



Lorsque le logo s'affiche, la machine est prête à l'emploi.

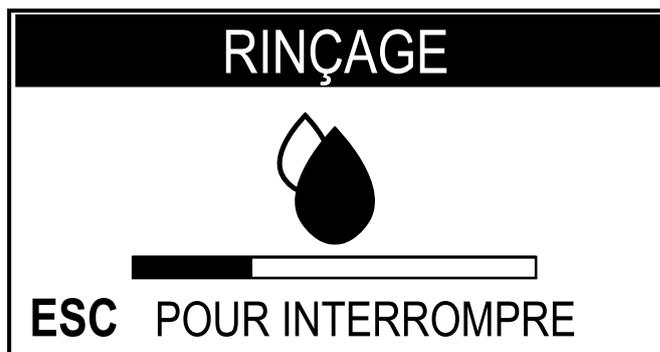
 Si la machine est utilisée pour la première fois ou qu'elle est restée inactive pendant une longue période, contacter le Gérant pour qu'il s'occupe de la mise en service.

9.3 Cycle de rinçage / auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits de café internes avec de l'eau fraîche. Ce cycle est effectué :

- À la mise en marche de la machine (chaudière froide) ;
- Après avoir amorcé le circuit (chaudière froide) ;
- Pendant la phase de préparation du Stand-by (si au moins un produit café a été distribué) ;
- Pendant la phase d'arrêt après avoir appuyé sur la touche « Stand by » (si au moins un produit café a été distribué).

Une petite quantité d'eau est distribuée, qui rince et réchauffe tous les composants ; au cours de cette phase ce symbole apparaît.



Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « ESC ».

9.4 Amie de l'environnement : Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. Après une certaine période d'inactivité depuis la dernière distribution, la machine s'éteint automatiquement. Cette période est configurée par le gérant dans le menu technique.

 Pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué.

 Le temps peut être programmé selon ses propres exigences (voir les instructions au chapitre « Menu de programmation »).

Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur une touche du bandeau de commande (si l'interrupteur général est sur « I ») ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

9.5 Systèmes de paiement

La machine à café peut être équipée d'un système de paiement géré directement par le gérant. Lorsque le système de paiement est installé, la distribution de chaque boisson peut être soumise au paiement d'un prix.

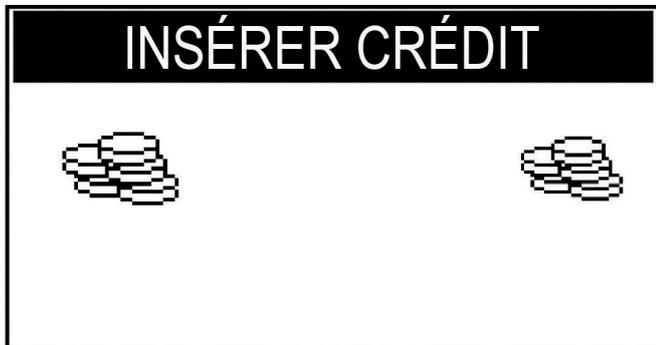
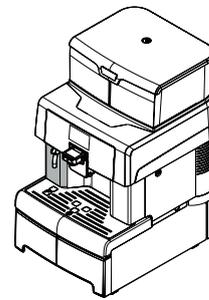
Lorsque la machine est prête à distribuer, les touches des boissons gratuites sont allumées, tandis que les touches des boissons payantes sont éteintes.

S'il faut que les touches boisson soient toujours allumées, il faut habiliter l'option « DECOUNT LED BEVERAGE » dans la section « Systèmes de Paiement » du « Menu Technique ».

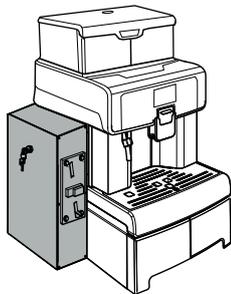
Le montant demandé peut être payé par le biais du monnayeur ou par carte magnétique. Lorsque le prix demandé a été payé, la touche s'allume et la machine permet la distribution des boissons.

Ceci n'est vrai que si l'on utilise la boîte à jetons. Avec Apollo cela ne se produit jamais, à moins d'avoir habilité DECOUNT LED BEVERAGE.

En tout cas, si un produit payant est sélectionné avant d'avoir atteint le crédit demandé, le symbole suivant s'affiche :



9.5.1 Avec monnayeur



Avant de distribuer une boisson, introduire les pièces jusqu'à atteindre le prix fixé par le gérant.

 Les pièces acceptées ainsi que les prix des produits sont établis par le gérant, qui doit fournir toutes les informations appropriées.

Lorsque le monnayeur est installé, le réservoir à lait doit être positionné du côté droit de la machine afin de garantir des performances optimales.

Toutes les figures concernant l'utilisation du lait se rapportent à la nouvelle disposition de la machine. Pour plus d'information, lire la section « Installation du Cappuccinatore ».

9.5.2 Avec carte magnétique

 Danger de brûlures ! La buse de distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées.

Avant de distribuer toute boisson, approcher la carte à la paroi frontale de la machine, indiquée dans la figure.

La machine lit le crédit dans la carte et permet la distribution des produits.

9.6 Types de lumières LED / fonctionnement machine

La machine est munie de deux types de lumières LED, bleues et blanches, qui éclairent la zone de distribution ; leur fonctionnement est expliqué dans la suite.

- Machine en cours de chauffage : les LED bleues et les LED blanches alternent l'allumage et l'extinction avec un effet fondu.
- Machine prête à l'emploi : seules les LED bleues sont allumées fixes.
- Machine en distribution de café ou de boissons mixtes : LED bleues éteintes et LED blanches allumées fixes. La boisson prête, les LED blanches s'allument et s'éteignent avec un effet fondu pendant 4 secondes.
- Machine en distribution d'eau chaude : les LED bleues et les LED blanches sont éteintes. Elles se rallument dans l'état de machine prête quand la distribution de l'eau est terminée.

9.7 Distribution de café

Pour distribuer le café, il faut appuyer sur :

la touche « Espresso » pour distribuer un café espresso ;

la touche « Espresso x2 » pour distribuer deux cafés espresso ;

la touche « Coffee » pour distribuer un café ;

Ensuite, le cycle de distribution démarre :

 Pour la distribution de 2 cafés, la machine moule et dose automatiquement la bonne quantité de café.

 La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.

Après avoir terminé le cycle de pré-infusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution du café. La distribution de café s'interrompt automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est cependant possible d'interrompre la distribution du café en appuyant de nouveau sur la touche du produit sélectionné ou sur la touche « ESC ».

 La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café espresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût intense du café.

9.8 Cappuccinatore

Ce chapitre illustre l'emploi du Cappuccinatore à lait pour préparer un Cappuccino, un Lait Noisette ou pour émulsionner le lait.

 Avant d'utiliser le Cappuccinatore, le nettoyer soigneusement comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».

 Il est conseillé d'utiliser du lait froid (~5°C / 41°F) avec une teneur en protéines au moins égale à 3% afin d'obtenir une boisson de bonne qualité. Il est possible d'utiliser aussi bien du lait entier que du lait écrémé, du lait de soja ou du lait sans lactose, selon ses propres goûts.

 Utiliser uniquement avec du lait ou de l'eau pour le nettoyage.

9.8.1 Installation du Cappuccinatore

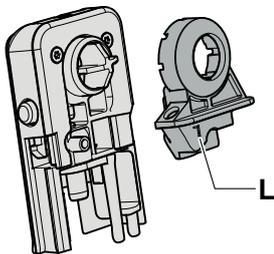
Le Cappuccinatore doit être assemblé de façon appropriée en fonction de la présence du monnayeur dans la machine.

9.8.1.1 Cappuccinatore sans monnayeur

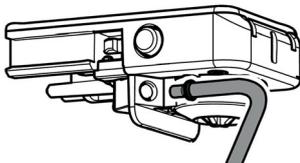
La machine est normalement installée sans le monnayeur. Dans ce cas, il faut installer le raccord de gauche sur le Cappuccinatore.

Accrocher le raccord de gauche au Cappuccinatore.

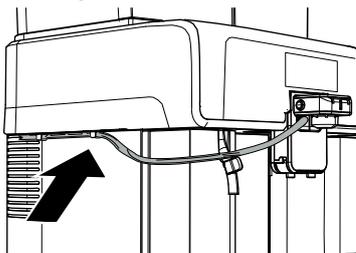
 La partie inf. du raccord est marquée par la lettre « L ».



Insérer le tuyau sur le côté gauche du raccord.



Dans ce cas, le tuyau d'aspiration peut être logé dans les supports comme indiqué dans la figure.

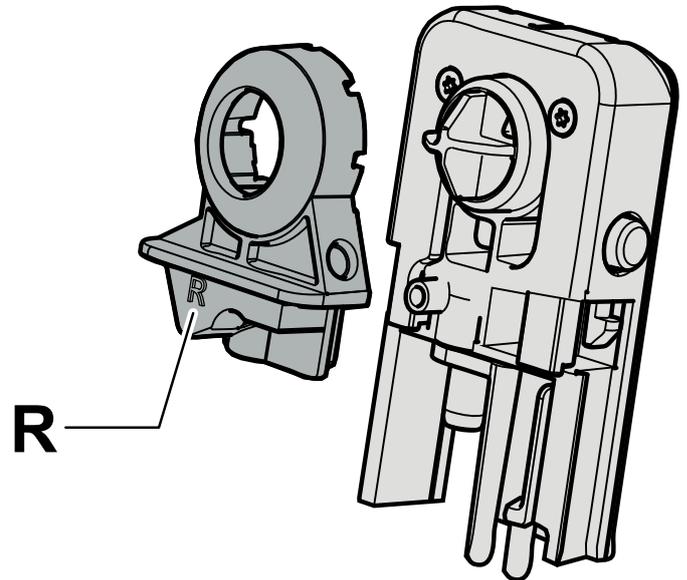


9.8.1.2 Cappuccinatore avec monnayeur

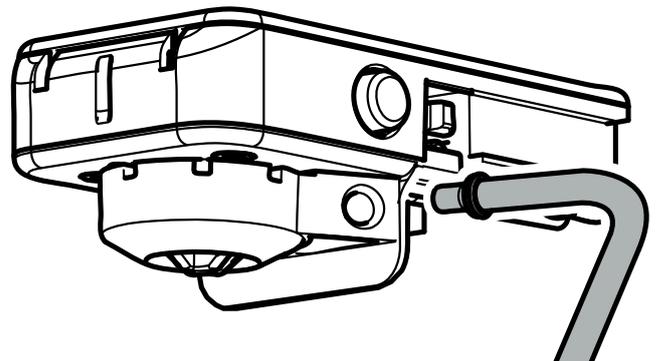
Lorsque la machine est équipée de monnayeur, le lait doit être géré de façon différente afin de pouvoir accéder facilement au monnayeur.

Accrocher le racc. de droite au Cappuccinatore.

 La partie inf. du raccord est marquée par la lettre « R ».



Insérer le tuyau sur le côté droit du raccord.



9.9 Distribution cappuccino

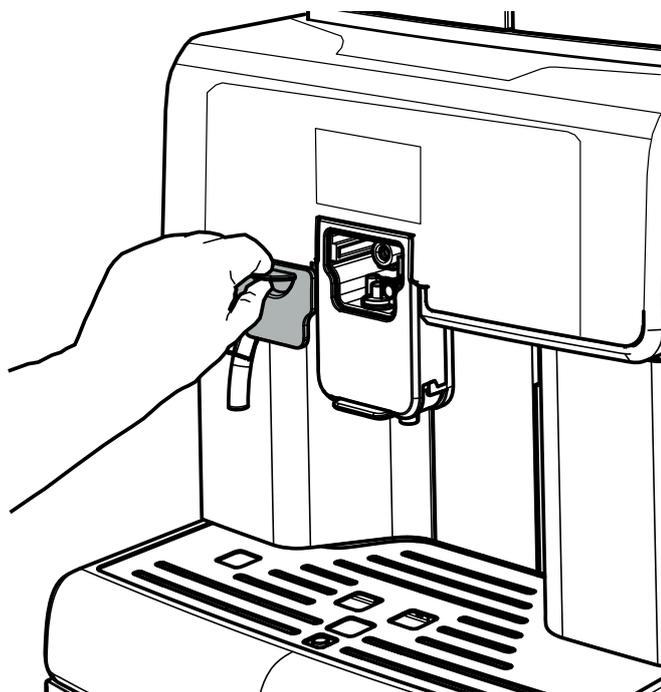
La machine permet de distribuer du cappuccino de manière rapide en appuyant sur une seule touche.

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

 Juste après avoir utilisé le Cappuccinatore pour émulsionner le lait, nettoyer (voir section « Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ») ;

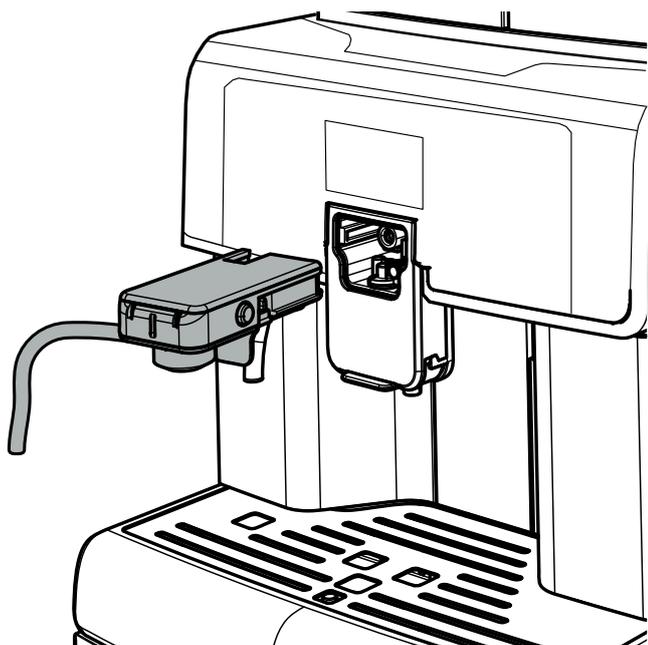
- Nettoyer la partie extérieure du tuyau d'aspiration moyennant un chiffon humide. Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait.

Enlever le couvercle de la partie frontale.



- Le couvercle peut être placé sur le côté de la machine moyennant l'aimant inséré dans celui-ci.

Introduire le Cappuccinatore dans son logement jusqu'à la butée. Contrôler qu'il soit bien introduit.

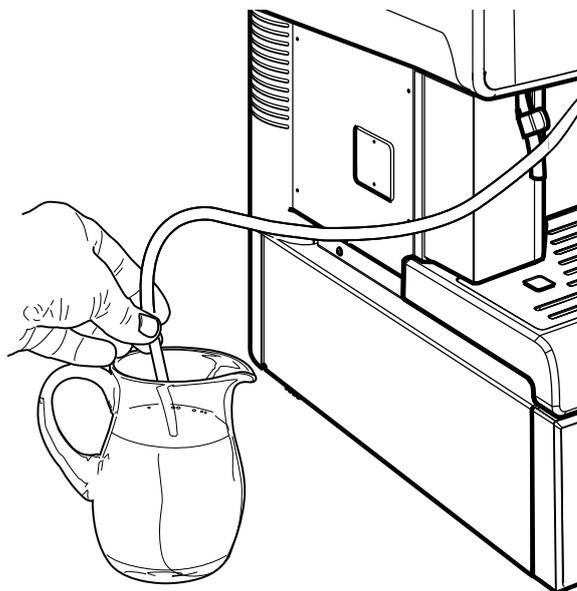


CLIC!



- ⚠ Avant l'utilisation, nettoyer le Cappuccinatore comme indiqué à la section « Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ».

Insérer le tuyau propre directement dans le réservoir à lait.



- 👉 Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait froid.

Mettre la tasse sous la buse de distribution.



- ☞ La machine permet de distribuer du lait et du café en même temps. Cette fonction doit être activée par le gérant.

Dans ce cas, appuyer sur la touche « Cappuccino » pour distribuer un cappuccino. L'écran affiche :



Appuyer sur la touche « Cappuccino ».
La machine nécessite une certaine durée de préchauffage.

Une fois le préchauffage terminé, la machine commence à distribuer le cappuccino.



Pendant cette phase, la machine distribue du lait émulsionné. Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « Cappuccino » ou sur la touche « ESC ».

Une fois la distribution du lait terminée, la machine distribue le café. Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « Cappuccino » ou sur la touche « ESC ».



Vous pouvez déguster votre cappuccino comme au bar.
Après avoir utilisé le Cappuccinatore, nettoyer celui-ci comme indiqué à la section « Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ».

Enlever le récipient et, si nécessaire, le nettoyer.

La machine distribue le cappuccino en une seule étape. Dans ce cas, en appuyant sur la touche « Cappuccino », ou sur la touche « ESC », la distribution de toute la boisson s'arrête.

- ☞ Cette fonction peut être activée pour toutes les boissons pour lesquelles il faut distribuer du café et du lait.

- ☞ Le réglage de MODE ÉCO sur OFF permet d'optimiser le temps de distribution des produits mixtes.

9.10 Distribution de lait noisette

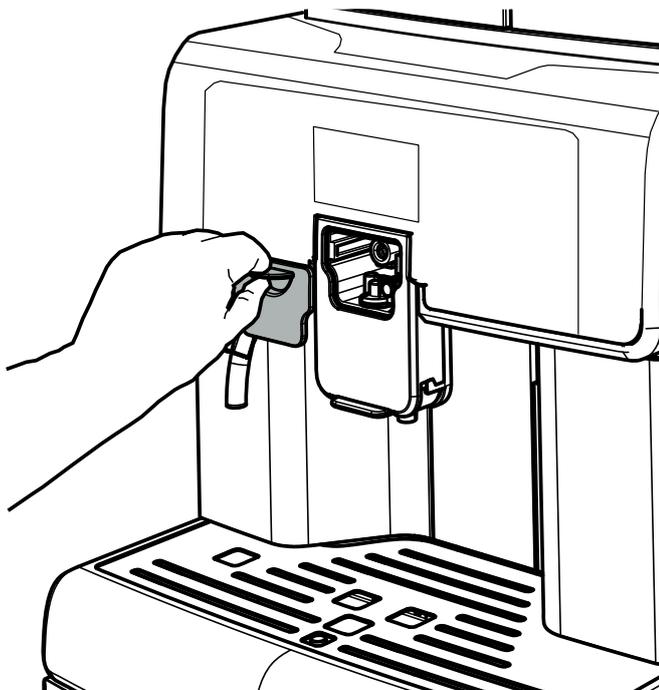
La machine permet de distribuer du Lait Noisette de manière rapide en appuyant sur une seule touche.

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

- ☞ Juste après avoir utilisé le Cappuccinatore pour émulsionner le lait, nettoyer (voir section « Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ») ;

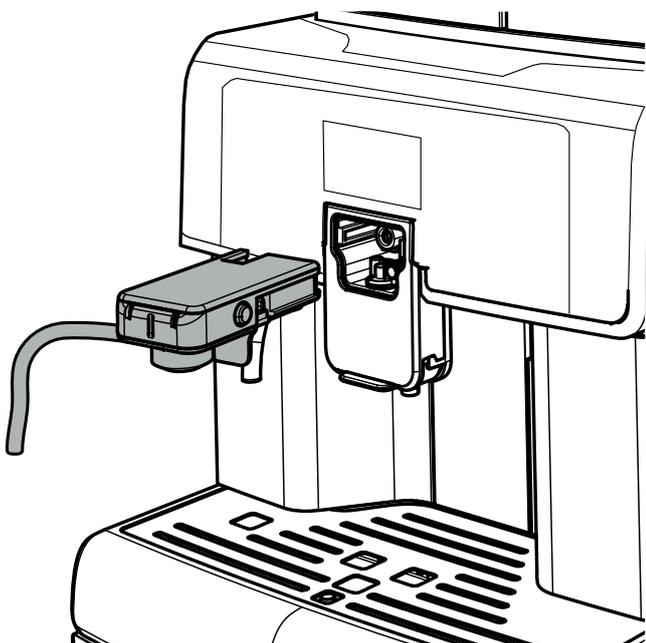
- ☞ Nettoyer la partie extérieure du tuyau d'aspiration moyennant un chiffon humide. Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait.

Enlever le couvercle de la partie frontale.



Le couvercle peut être placé sur le côté de la machine moyennant l'aimant inséré dans celui-ci.

Introduire le Cappuccinatore dans son logement jusqu'à la butée. Contrôler qu'il soit bien introduit.

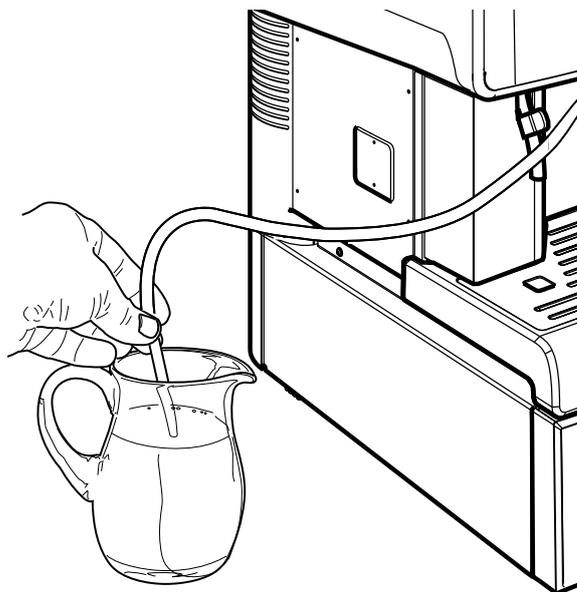


CLIC!



⚠ Avant l'utilisation, nettoyer le Cappuccinatore comme indiqué à la section « Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ».

Insérer le tuyau propre directement dans le réservoir à lait.



☞ Pour un résultat optimal dans la préparation du lait noisette, utiliser du lait froid.

Pour la préparation, il est conseillé d'utiliser des verres hauts en déplaçant opportunément la buse de distribution du café.



Lorsque la machine est prête, appuyer sur la touche « Lait Noisette » pour commencer la distribution du lait noisette.

La machine prépare automatiquement le lait noisette. Après avoir utilisé le Cappuccinatore, nettoyer celui-ci comme indiqué à la section « Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ».

Enlever le récipient et, si nécessaire, le nettoyer.

9.11 Distribution du lait

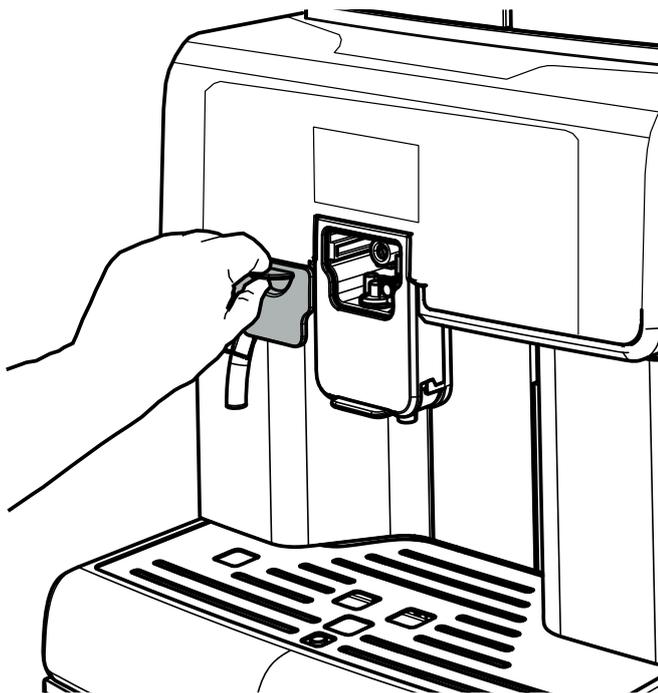
La machine permet de distribuer du Lait chaud de manière rapide en appuyant sur une seule touche.

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

 Juste après avoir utilisé le Cappuccinatore pour émulsionner le lait, nettoyer (voir section « Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ») ;

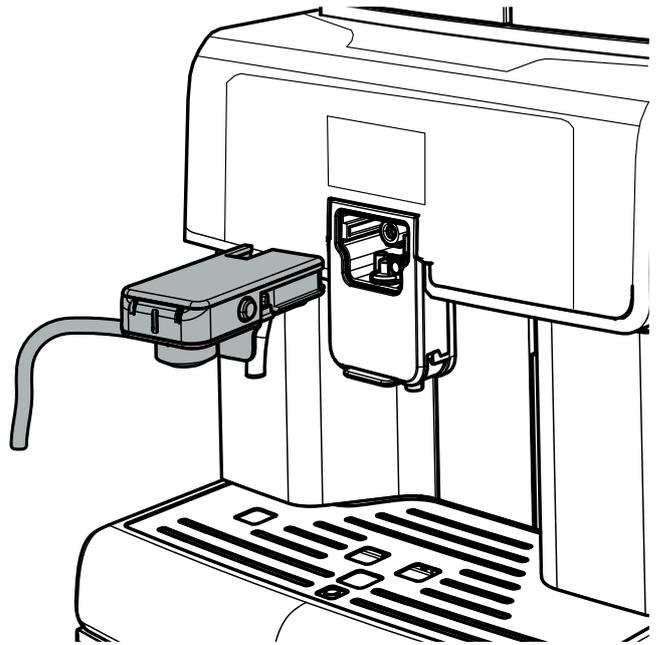
 Nettoyer la partie extérieure du tuyau d'aspiration moyennant un chiffon humide. Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait.

Enlever le couvercle de la partie frontale.

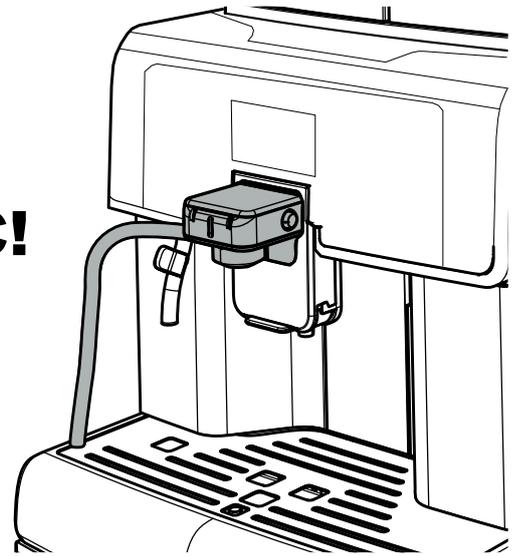


 Le couvercle peut être placé sur le côté de la machine moyennant l'aimant inséré dans celui-ci.

Introduire le Cappuccinatore dans son logement jusqu'à la butée. Contrôler qu'il soit bien introduit.

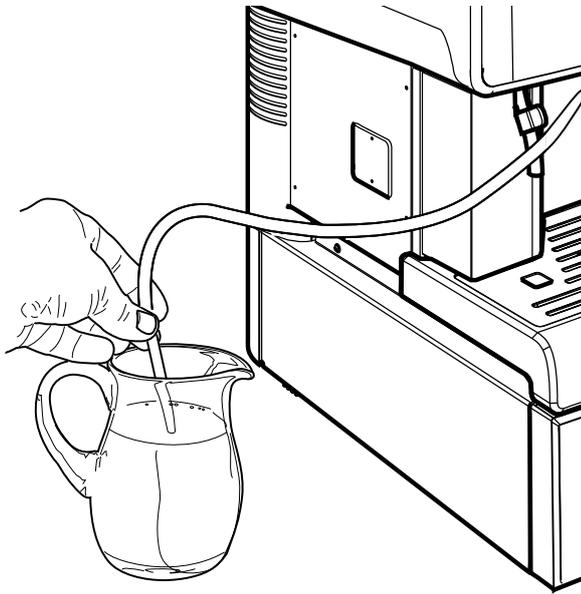


CLIC!



 Avant l'utilisation, nettoyer le Cappuccinatore comme indiqué à la section « Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ».

Insérer le tuyau propre directement dans le réservoir à lait.



 Pour un résultat optimal dans la préparation du lait, utiliser du lait froid.

Pour la préparation, il est conseillé d'utiliser des verres hauts en déplaçant opportunément la buse de distribution du café.



Lorsque la machine est prête, appuyer sur la touche « Milk » pour commencer la distribution du lait chaud.

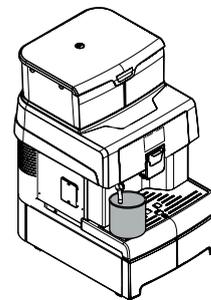
La machine prépare automatiquement le lait chaud. Après avoir utilisé le Cappuccinatore, nettoyer celui-ci comme indiqué à la section « Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ».

Enlever le récipient et, si nécessaire, le nettoyer.

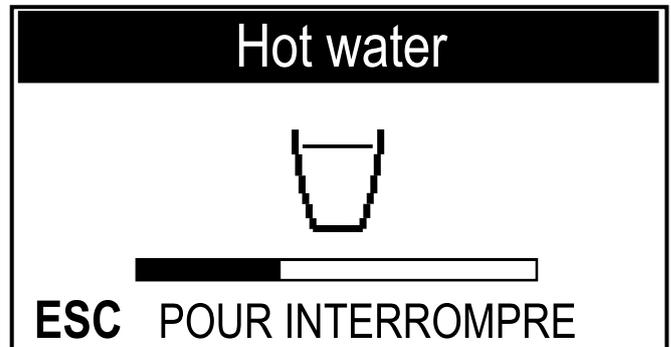
9.12 Distribution d'eau chaude

 Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse pour la distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées.

Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude.



Appuyer sur la touche « Hot Water » pour commencer la distribution d'eau chaude à travers la buse.



À la fin de la distribution, retirer le réservoir d'eau chaude.

 Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « Hot Water » ou sur la touche « ESC ».

9.13 Produits « Extra »

La machine permet de distribuer d'autres produits qui ne sont pas présents sur le bandeau de commande.

 Après avoir appuyé sur la touche « Extra » et si aucun produit n'est sélectionné, la machine retourne au menu principal après 10 secondes.

Appuyer sur la touche « Extra » pour accéder au menu.



 La fonction « STEAM » est visible et peut être sélectionnée uniquement si le gérant a activé cette option. Dans le cas contraire, la fonction ne sera pas disponible.

L'afficheur montre la page qui permet d'afficher les boissons « Extra ».

 Dans ce menu, il n'est possible d'effectuer qu'une seule distribution à la fois ; pour distribuer d'autres produits, répéter les opérations décrites ci-dessus.

Sélectionner la boisson souhaitée en appuyant sur la touche « UP » ou sur la touche « DOWN ».

Après avoir sélectionné la boisson souhaitée, appuyer sur la touche « OK » pour commencer la préparation.

 Consulter la section correspondante pour la distribution de la boisson souhaitée.

 Pour la préparation des boissons à base de lait, installer le Cappuccinatore après l'avoir lavé comme indiqué à la section « Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ».

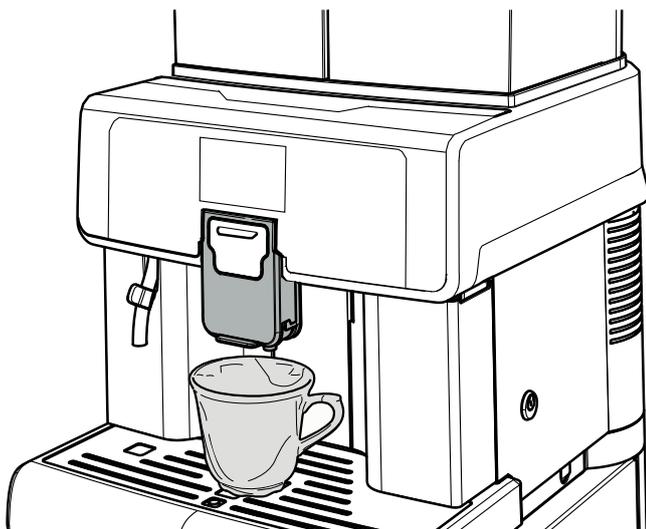
Café Long

Ce programme permet de préparer un café allongé.

Appuyer sur la touche « Extra » pour accéder au menu.



Insérer une tasse appropriée sous la buse de distribution du café.



Appuyer sur la touche « OK » pour commencer la préparation.

À la fin de la distribution, retirer la tasse avec le café.

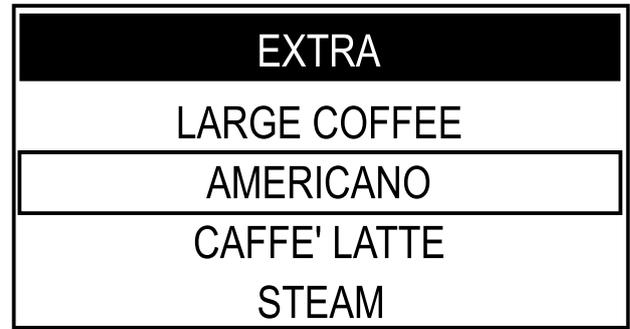
 Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « Extra » ou sur la touche « ESC ».

Café Américain

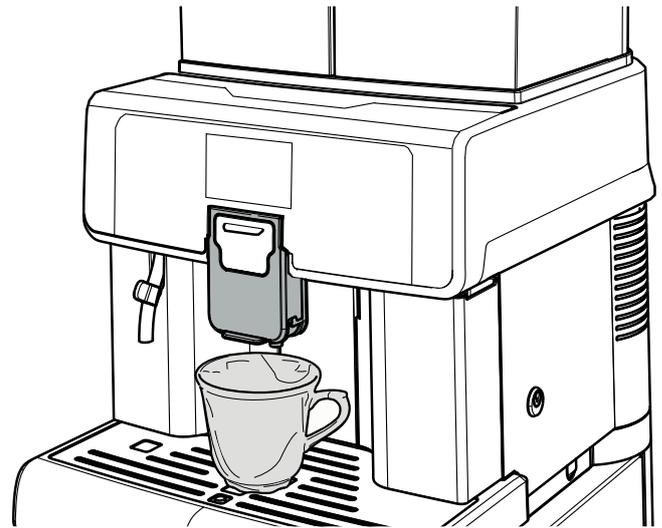
Ce programme permet de préparer un café de type américain.

Appuyer sur la touche « Extra » pour accéder au menu.

Appuyer sur la touche « DOWN » pour sélectionner le «CAFÉ AMÉRICAIN ».



Insérer une tasse appropriée sous la buse de distribution.



Confirmer en appuyant sur la touche «OK » pour commencer la préparation.

À la fin de la distribution, retirer la tasse avec le café.

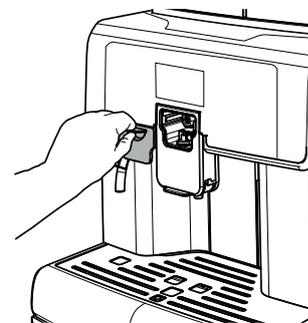
 Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « Extra » ou sur la touche « ESC ».

Caffè Latte

Ce programme permet de préparer un café avec du lait chaud.

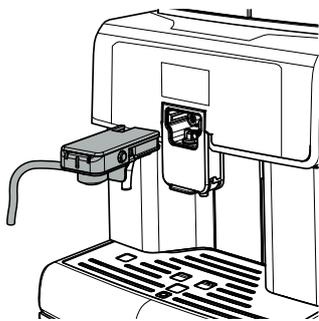
 Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.

Enlever le couvercle de la partie frontale.

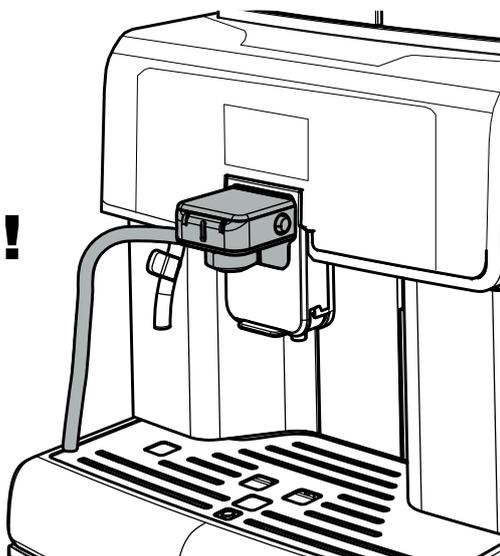


 Le couvercle peut être placé sur le côté de la machine moyennant l'aimant inséré dans celui-ci.

Introduire le Cappuccinatore dans son logement jusqu'à la butée. Contrôler qu'il soit bien introduit.

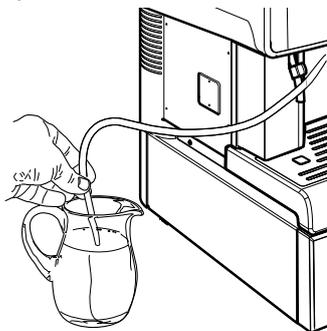


CLIC!



- ⚠ Avant l'utilisation, nettoyer le Cappuccinatore comme indiqué à la section « Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ».

Insérer le tuyau propre directement dans le réservoir à lait.



- ☞ Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait froid.

Appuyer sur la touche « Extra » pour accéder au menu.

Appuyer sur la touche « DOWN » pour sélectionner le « CAFFE LATTE » (Café au Lait).

EXTRA

LARGE COFFEE

AMERICANO

CAFFE' LATTE

STEAM

Insérer une tasse appropriée sous la buse de distribution.



Confirmer en appuyant sur la touche «OK » pour commencer la préparation.

- ☞ Pour terminer la distribution, appuyer sur la touche « Extra » ou sur la touche « ESC ».

À la fin de la distribution, retirer la tasse avec le café et le lait chaud.

Vapeur

- ☞ Cette fonction est disponible seulement si elle a été activée par le gérant.

- ⚠ Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse pour la distribution de la vapeur peut atteindre des températures élevées.

Ce programme permet la distribution de la vapeur pour permettre le chauffage de boissons directement dans le récipient.

Appuyer sur la touche « Extra » pour accéder au menu.

Appuyer sur la touche « DOWN » pour sélectionner « STEAM ».

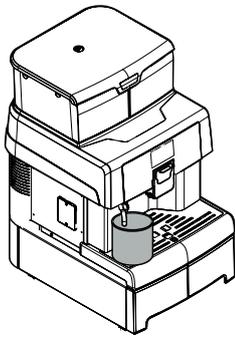
EXTRA

AMERICANO

CAFFE' LATTE

STEAM

Positionner un récipient approprié sous la buse de distribution.



Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

La machine effectue le chauffage du système. Une fois la température atteinte, la machine démarre la distribution de la vapeur.

Pour terminer la distribution de la vapeur, appuyer sur la touche « Extra » ou sur la touche « ESC ».

Si nécessaire, après l'utilisation, nettoyer la buse de distribution de la vapeur à l'aide d'un chiffon humide.

9.14 Réglage des produits dans la tasse

La machine permet de régler la longueur des produits distribués dans une tasse en fonction des besoins du consommateur et des caractéristiques des tasses/petites tasses.

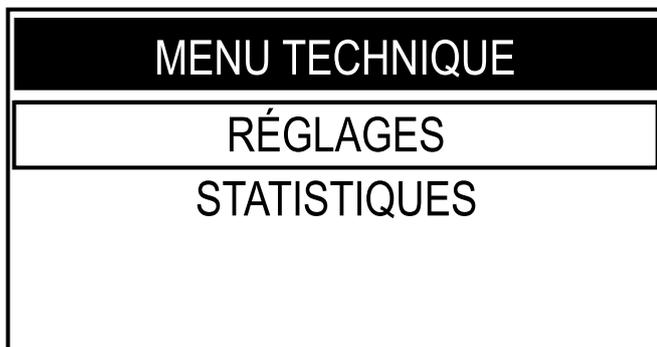
Le réglage de la quantité du produit dans la tasse, petite tasse ou gobelet peut être effectué à l'aide de deux systèmes :

- CONFIG. MODE DISTR.
- CONFIG. AVEC PARAMÈTRES

9.14.1 CONFIG. MODE DISTR.

Grâce à cette méthode, le réglage de la longueur des produits peut être effectué par le gérant depuis le clavier, mais de manière visuelle. La quantité est réglée pendant la distribution.

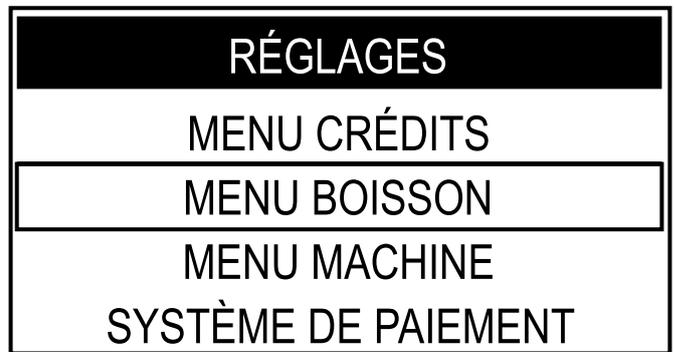
Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu technique ».



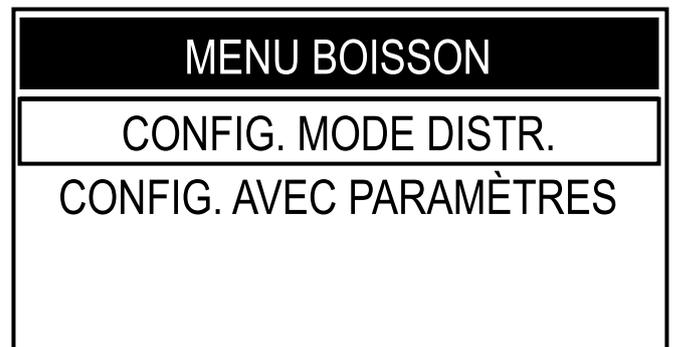
Sélectionner l'option « RÉGLAGES » et appuyer sur la touche « OK ».



Pour sélectionner l'option « MENU BOISSON », appuyer sur la touche « DOWN ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu « CONFIG. MODE DISTR. ».



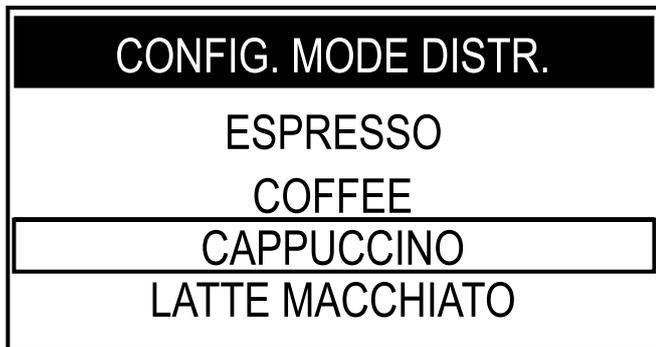
Sélectionner la boisson que l'on souhaite programmer et arrêter la distribution comme indiqué sur l'afficheur lorsqu'on le souhaite.

À titre d'exemple, voici la programmation d'un cappuccino. Avant d'effectuer la programmation, préparer la machine comme indiqué à la section « Distribution de cappuccino ».

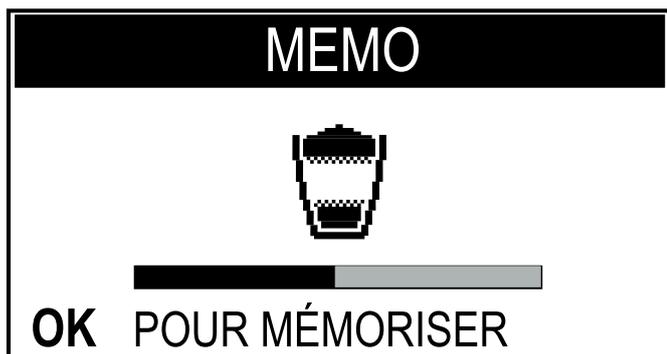
Placer une tasse sous la buse de distribution.



Pour sélectionner l'option « Cappuccino », appuyer plusieurs fois sur la touche « DOWN ».

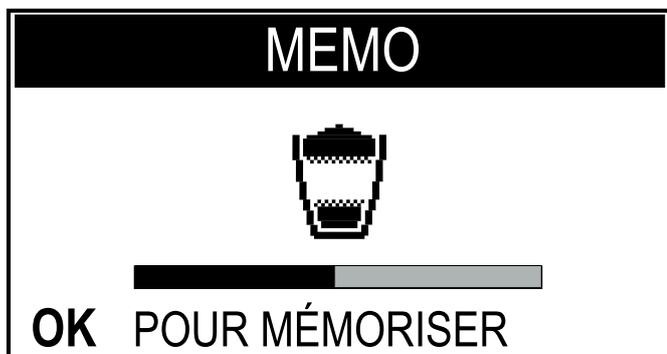


Appuyer sur la touche « OK » pour accéder. La machine est alors en programmation. La machine commence à distribuer le lait. Le message « OK POUR MÉMORISER » s'affiche à l'écran.



Il faut alors appuyer sur la touche « OK » lorsque la quantité de lait souhaitée a été atteinte dans la tasse.

Tout de suite après, la machine commence la phase de distribution du café. Le message « OK POUR MÉMORISER » s'affiche à l'écran.



Il faut alors appuyer sur la touche « OK » lorsque la quantité de café souhaitée a été atteinte dans la tasse. Dans ce cas, la touche « Cappuccino » est programmée. Chaque fois que l'on appuie, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

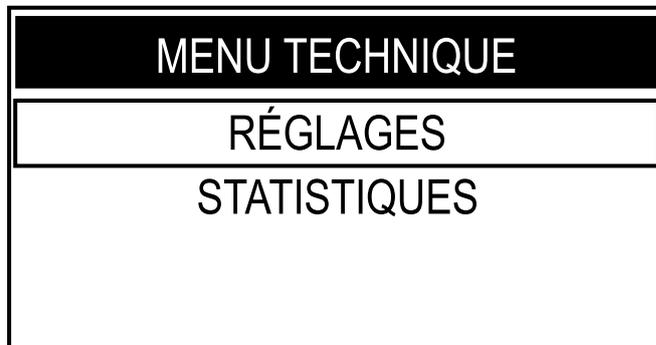
 De cette façon, on peut programmer la longueur de tous les produits, sauf le « CAFÉ AMÉRICAIN » et le produit « STEAM ».

 La programmation de la boisson ESPRESSO a aussi un effet sur les réglages de la boisson ESPRESSO X2.

9.14.2 CONFIG. AVEC PARAMÈTRES

Pour régler la longueur à l'aide de cette méthode, accéder au « MENU BOISSON » et programmer chaque boisson depuis le clavier. Ce système demande ensuite une vérification de la distribution pour constater la quantité de produit effectivement distribuée.

Pour plus de commodité, on montre ici comment effectuer la programmation d'un cappuccino, avec toutes les séquences opérationnelles nécessaires. Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu technique ».



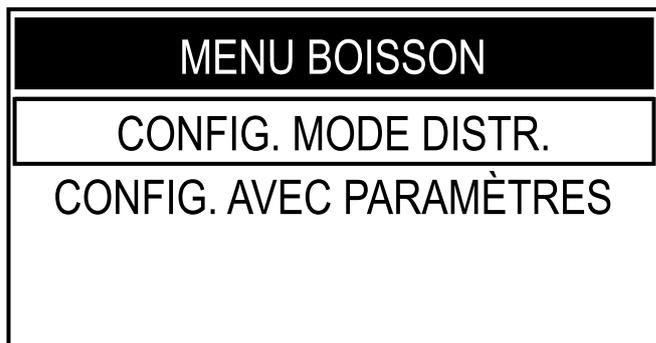
Sélectionner l'option « RÉGLAGES » et appuyer sur la touche « OK ».



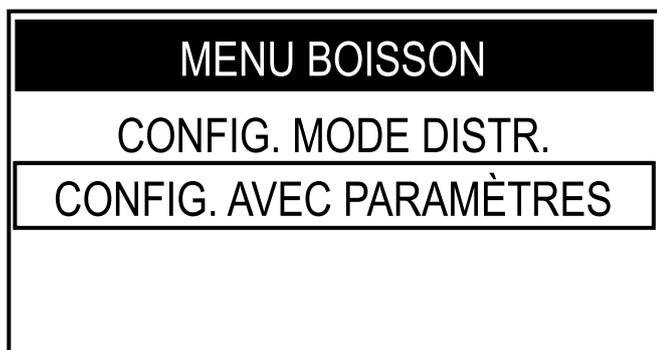
Pour sélectionner l'option « MENU BOISSON », appuyer sur la touche « DOWN ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Pour sélectionner l'option « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES » appuyer sur la touche « DOWN ».



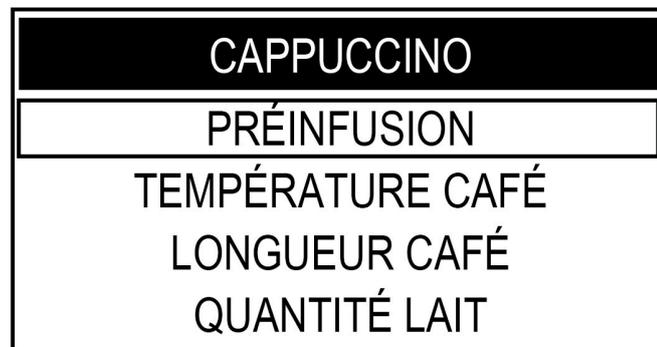
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



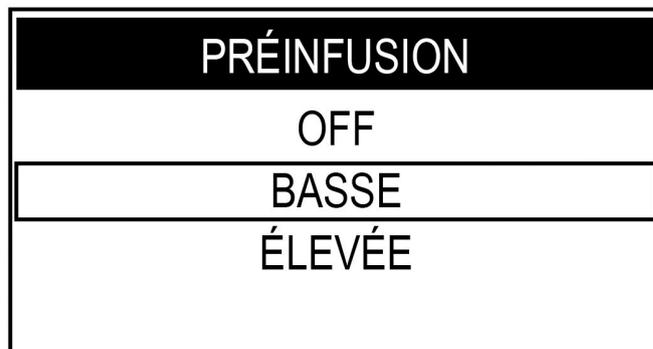
Pour sélectionner l'option « Cappuccino », appuyer plusieurs fois sur la touche « DOWN ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu « PRÉINFUSION ».

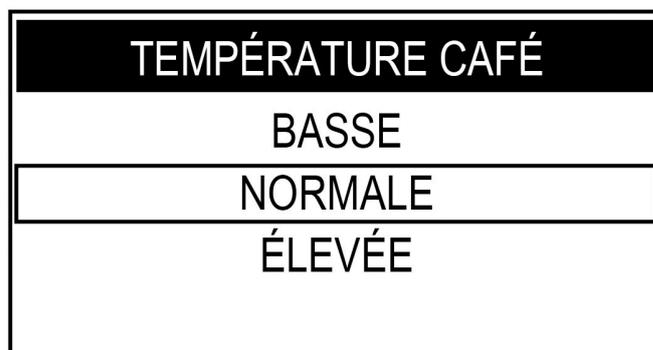


Appuyer sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP » pour sélectionner la valeur souhaitée. Appuyer ensuite sur la touche « OK » pour confirmer et quitter.

Appuyer sur la touche « DOWN » pour sélectionner le menu « TEMPÉRATURE CAFÉ ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.

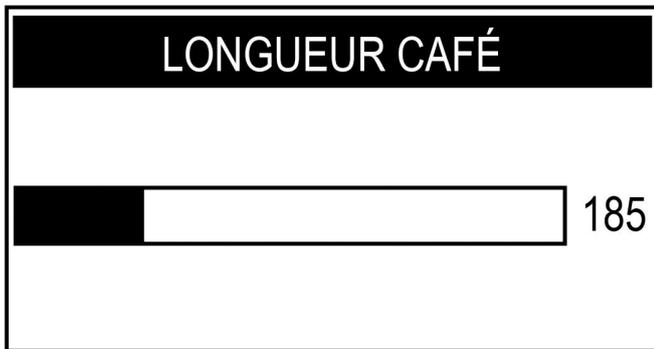


Appuyer sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP » pour sélectionner la valeur souhaitée. Appuyer ensuite sur la touche « OK » pour confirmer et quitter.

Appuyer sur la touche « DOWN » pour sélectionner le menu « LONGUEUR CAFÉ ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.

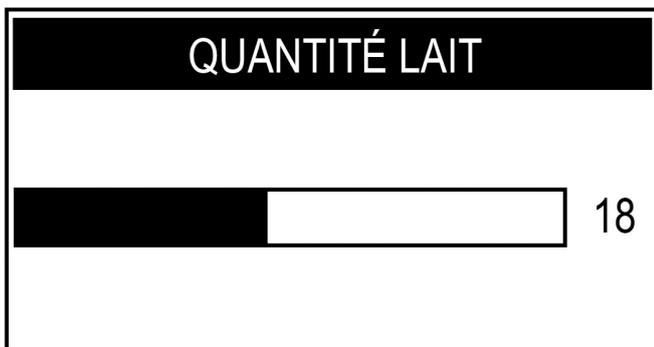


Appuyer sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP » pour sélectionner la valeur souhaitée en faisant défiler la bande ; le numéro à coté indique la valeur (en impulsions) relative à la bande. Appuyer ensuite sur la touche « OK » pour confirmer et quitter.

Appuyer sur la touche « DOWN » pour sélectionner le menu « QUANTITÉ LAIT ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.

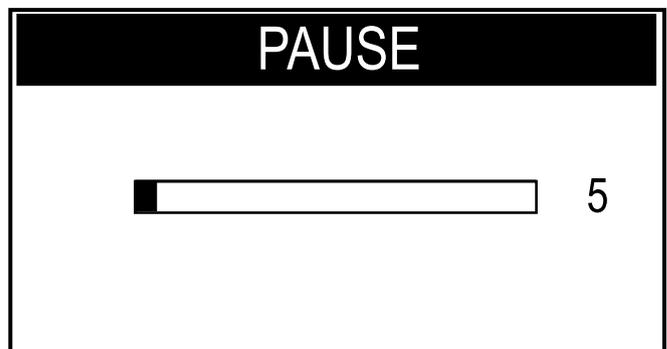


Appuyer sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP » pour sélectionner la valeur souhaitée en faisant défiler la bande ; le numéro à coté indique la valeur (en secondes) relative à la bande. Appuyer ensuite sur la touche « OK » pour confirmer et quitter.

Appuyer sur la touche « DOWN » pour sélectionner le menu « PAUSE ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.

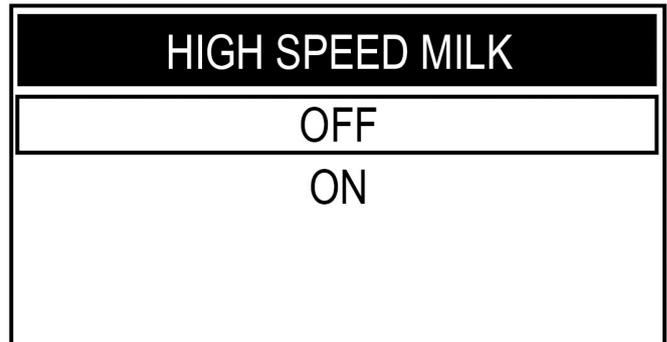


Appuyer sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP » pour sélectionner la valeur souhaitée.

Appuyer sur la touche « DOWN » pour sélectionner le menu « HIGH SPEED MILK ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP » pour sélectionner la valeur souhaitée.

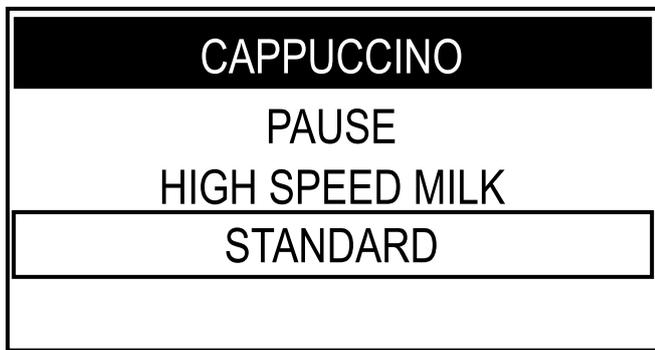
 En activant cette fonction, le lait et le café sont distribués en même temps.

Appuyer ensuite sur la touche « OK » pour confirmer et quitter.

Une fois cette phase terminée, la boisson a été programmée et il est conseillé d'effectuer un contrôle visuel du résultat obtenu. Si l'on souhaite rétablir les paramètres d'usine d'une boisson donnée, procéder comme suit.

 Pour chaque boisson, on peut rétablir les paramètres d'usine. Le rétablissement est valable pour la boisson sélectionnée. Pour rétablir d'autres boissons, accéder au menu et effectuer le rétablissement.

Appuyer sur la touche « DOWN » pour sélectionner le menu « STANDARD ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Le rétablissement élimine définitivement les données mémorisées. Pour quitter la procédure, appuyer sur la touche « ESC ».

Le rétablissement aux valeurs d'usine de la boisson ESPRESSO s'applique aussi aux réglages de la boisson ESPRESSO X2, à l'exclusion de sa ligne de prix.

Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

La boisson a été rétablie aux paramètres d'usine. Appuyer sur la touche « ESC » une ou plusieurs fois pour quitter.

9.15 Utilisation de la machine avec crédits

Ce fonctionnement peut être validé et invalidé par le gérant du service.

La machine permet de gérer la distribution des boissons selon la logique des crédits ; elle permet la distribution d'un nombre de produits contenant café correspondant aux crédits insérés par le gérant.

Lorsque les crédits sont terminés, il ne sera plus possible de distribuer de produits café.

Les crédits résiduels sont indiqués à la page-écran « Machine prête ».

La distribution d'eau chaude, de lait chaud et de vapeur n'est pas gérée au moyen des crédits. Elle est toujours possible tant qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

Chaque gérant décide de façon autonome comment gérer le réglage des crédits et la recharge de ceux-ci pour permettre l'utilisation de la machine.

9.16 Vidage du tiroir à marc

Cette opération doit être effectuée lorsque la machine est en marche et/ou en stand-by.

La machine signale lorsque le tiroir à marc a atteint sa capacité maximum.

Le premier message avertit l'utilisateur que le tiroir à marc doit être vidé mais que la machine peut encore distribuer du café.

L'afficheur indique :

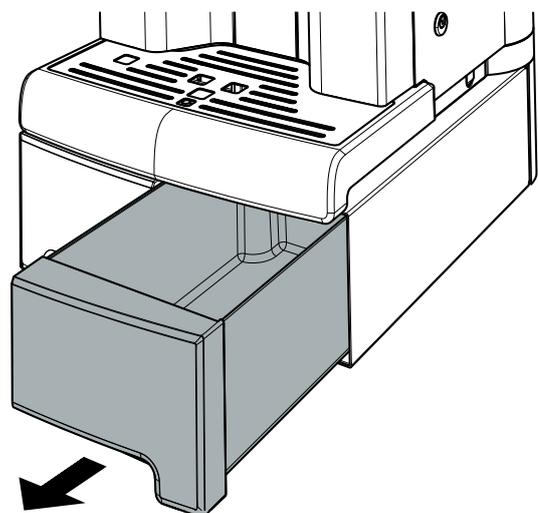


Si le tiroir à marc n'a toujours pas été vidé après quelques cycles de distribution de café, la machine se bloque et l'afficheur montre :



Dans ce cas, la machine ne permet pas la distribution de boissons. Pour pouvoir distribuer de boissons, il est obligatoire de vider le tiroir à marc en éliminant le café usagé.

Retirer le tiroir et vider le marc de café dans un récipient approprié.



Uniquement lorsque sur l'afficheur apparaît :



On peut insérer le tiroir à marc dans la machine.
Après l'avoir inséré, l'afficheur montre :



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.

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

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

10.2.1 Plan d'entretien

Opérations à effectuer	A	B	C	D
Bac d'égouttement	-	oui	-	-
Vidage et nettoyage du tiroir à marc	oui	-	-	-
Nettoyage plus soigné du Cappuccinatore	-	-	-	oui
Nettoyage du réservoir à eau	-	-	oui	-
Nettoyage du groupe de distribution du café	-	-	oui	-
Lubrification du groupe de distribution du café	-	-	-	oui
Nettoyage du réservoir à café	-	-	-	oui
Détartrage	oui	-	-	-

- A** Lorsque cela est indiqué
- B** Chaque jour
- C** Toutes les semaines
- D** Tous les mois ou toutes les 500 distributions

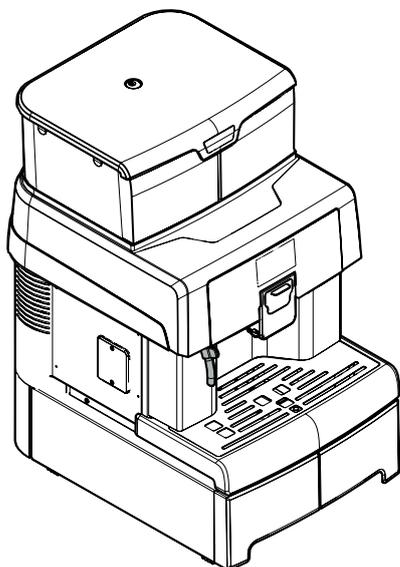
⚠ Le nettoyage de la machine et de ses composants doit être effectué une fois par semaine.

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

10.2.2 Nettoyage de la buse de vapeur / eau chaude

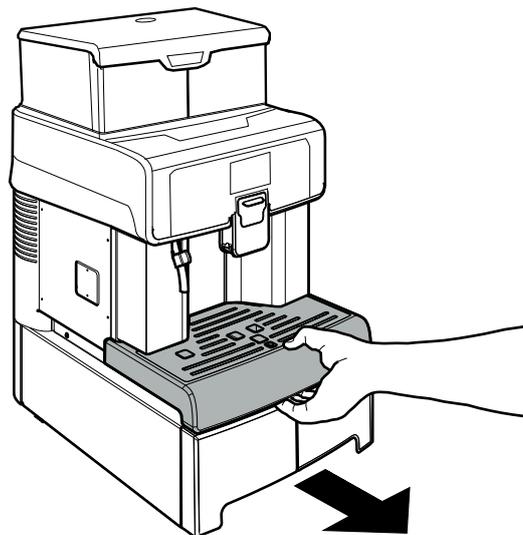
L'extérieur de la buse de vapeur / eau chaude doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation et au moins une fois par semaine.

 Avant de procéder, veiller à ce que la buse soit froide. Danger de brûlures.

**10.2.5 Nettoyage du bac d'égouttement**

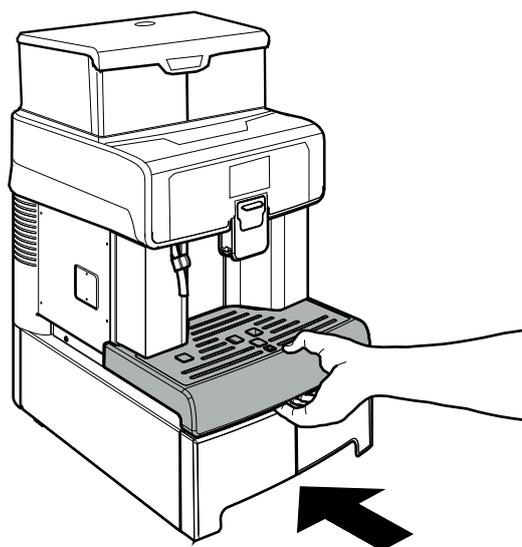
Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée même lorsque le flotteur se soulève.

Retirer le bac d'égouttement.



Vider le bac d'égouttement et le laver.

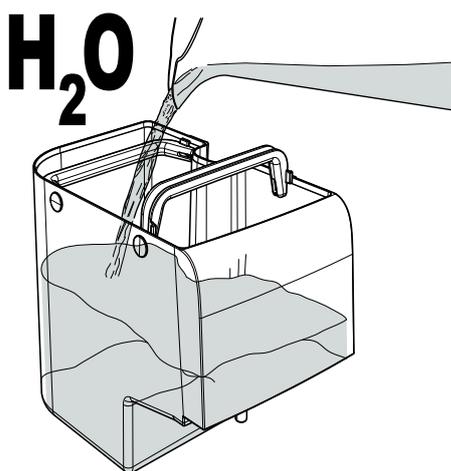
Réinsérer le bac d'égouttement.

**10.2.3 Nettoyer le tiroir à marc**

Le tiroir à marc doit être vidé et nettoyé chaque fois que la machine le signale. Pour effectuer cette opération, voir la section « Vidage du tiroir à marc ».

10.2.4 Nettoyer le réservoir d'eau

Le bac de l'eau doit être nettoyé à chaque remplissage.



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 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.

Pour effectuer un nettoyage rapide, procéder comme suit :

S'assurer que le Cappuccinatore est doté de tous ses composants et qu'il est correctement inséré.

Placer un récipient sous la buse de distribution.



Après la distribution d'une boisson à base de lait, la machine demande d'effectuer le nettoyage du Cappuccinatore.

NETTOYAGE CAPPUCINATORE

EST-CE QUE L'ON SOUHAITE
LAVÉ LE CAPPUCINATORE ?

APPUYER **OK** OU **ESC**

Appuyer sur la touche OK pour démarrer le cycle de nettoyage du Cappuccinatore et placer un récipient sous la buse de distribution du café. Suivre les instructions sur l'afficheur.

NETTOYAGE CAPPUCINATORE

EN COURS...

ESC STOP NETTOYAGE

☞ Pour quitter le cycle à n'importe quel moment, appuyer sur la touche « ESC ».

La machine effectue un cycle de lavage court du Cappuccinatore. Attendre la fin du cycle.

☞ Il est conseillé de démonter le Cappuccinatore de la machine lorsqu'il n'est pas utilisé afin de le garder propre.

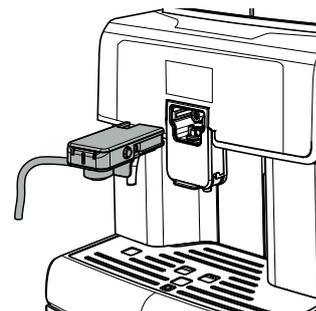
10.2.7 Nettoyage plus soigné du Cappuccinatore

Procéder une fois par mois à un nettoyage soigné de tous les composants du Cappuccinatore en utilisant le détergent Saeco. Le détergent Saeco peut être acheté chez votre revendeur local ou auprès des centres d'assistance agréés.

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.

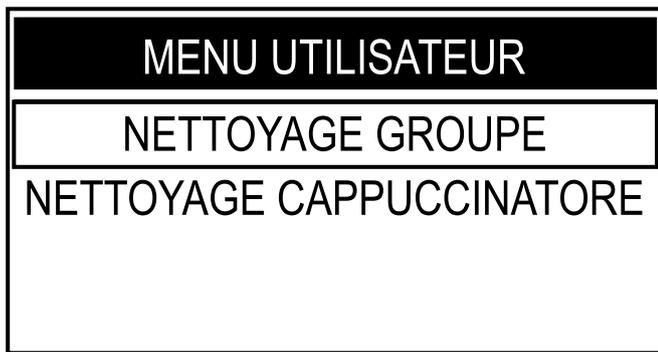
S'assurer que le Cappuccinatore est correctement inséré.



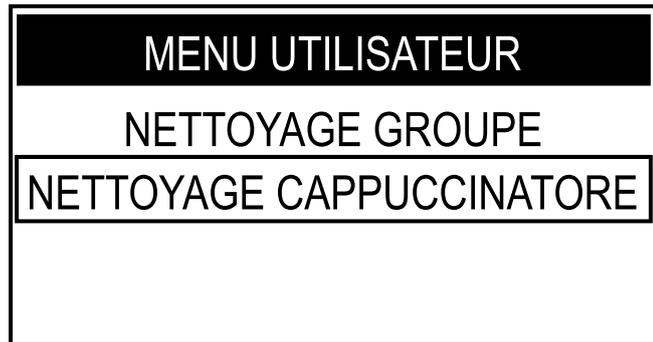
CLIC!



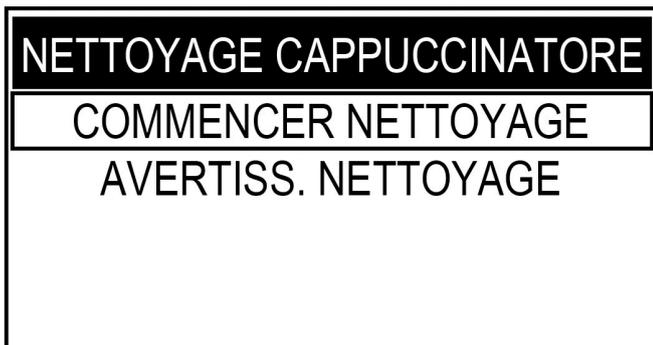
Accéder au menu utilisateur en suivant les instructions de la section « Accès au menu utilisateur ».



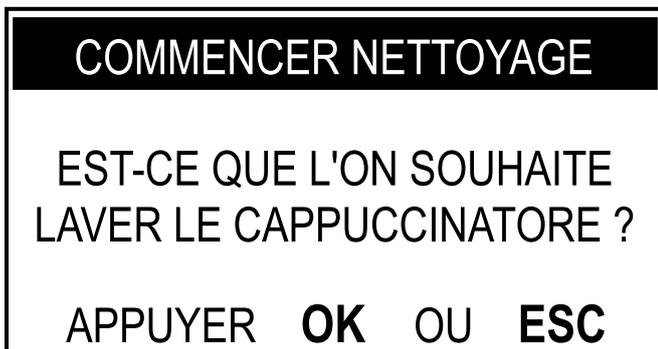
Appuyer sur la touche « DOWN » jusqu'à sélectionner la fonction « NETTOYAGE CAPPUCINATORE ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « OK » pour démarrer le cycle de nettoyage du Cappuccinatore.

NETTOYAGE CAPPUCINATORE

REEMPLIR LE RÉSERVOIR À EAU
ET APPUYER SUR OK

ESC POUR QUITTER

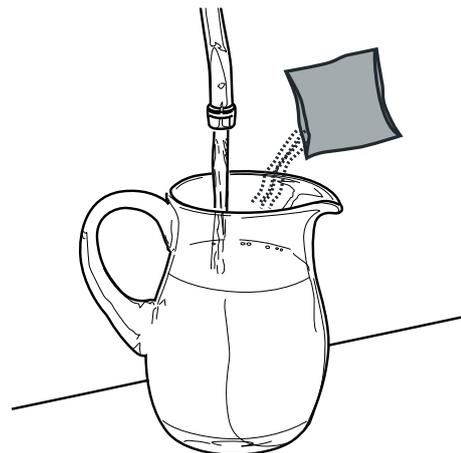
Remplir le réservoir à eau et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

NETTOYAGE CAPPUCINATORE

VERSER LE DÉTERG. DANS
UN RÉCIP. AVEC 1/2 L D'EAU
ET APPUYER SUR OK

ESC POUR QUITTER

Verser un sachet de solution dans un récipient avec un 1/2 (demi) litre d'eau fraîche potable.



Attendre que le contenu du sachet soit entièrement dissous et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

NETTOYAGE CAPPUCINATORE

PLACER LE TUYAU DU
CAPPUCINATORE DANS
LE RÉCIP. ET APP. OK

ESC POUR QUITTER

Insérer le tuyau propre directement dans le récipient.
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

 Il est strictement interdit de boire la solution distribuée pendant ce processus. La solution doit être éliminée.

NETTOYAGE CAPPUCCINATORE

PLACER UN RÉCIP. SOUS
LES BUSES DE DISTR. CAFÉ
ET APPUY. OK

ESC POUR QUITTER

 Au cas où serait confirmée cette option, le cycle doit obligatoirement être terminé. Appuyer sur la touche « ESC » pour quitter.

Placer un récipient vide d'au moins 1 litre de capacité sous la buse de distribution et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer. La machine effectue un cycle de lavage du Cappuccinatore.

NETTOYAGE CAPPUCCINATORE

EN COURS...



La barre indique l'état d'avancement du lavage.

Attendre que le cycle se termine automatiquement. Une fois le cycle terminé l'afficheur montre :

RINÇAGE CAPPUCCINATORE

REEMPLIR LE RÉSERVOIR À EAU
ET APPUYER SUR OK

Laver le réservoir à eau et le remplir d'eau fraîche potable. Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

RINÇAGE CAPPUCCINATORE

INSÉRER LE TUYAU DU
CAPPUC. DANS 1/2 L D'EAU
ET APPUYER SUR OK

Laver soigneusement le récipient utilisé pour la solution et le remplir avec un 1/2 (demi) litre d'eau fraîche potable qui sera utilisée pour le rinçage.

Vider le récipient situé sous la buse de distribution.

Mettre le tuyau d'aspiration dans le récipient utilisé. Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

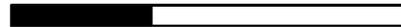
RINÇAGE CAPPUCCINATORE

PLACER UN RÉCIP. SOUS
LES BUSES DE DISTR. CAFÉ
ET APPUY. OK

Placer un récipient vide sous la buse de distribution et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

RINÇAGE CAPPUCCINATORE

EN COURS...



La machine effectue un cycle de rinçage du Cappuccinatore. La barre indique l'état d'avancement du rinçage.

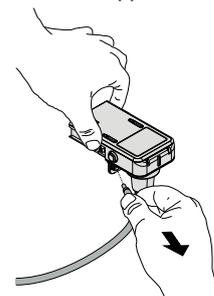
Attendre que le cycle se termine automatiquement. La machine se remettra dans le cycle de fonctionnement normal.

Laver tous les composants du Cappuccinatore comme indiqué à la section « Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation) ».

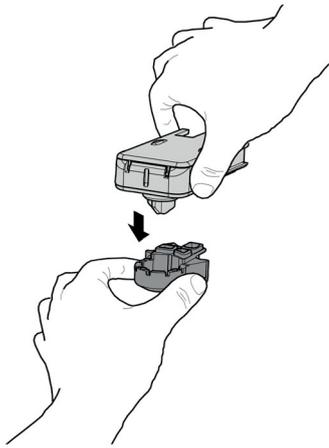
 Il est conseillé de retirer le Cappuccinatore de la machine lorsqu'il n'est pas utilisé afin de le garder propre.

 La procédure décrite ici explique comment démonter et laver le Cappuccinatore avec raccord de gauche. Si le raccord de droite est installé, effectuer les mêmes opérations, sauf que le tuyau d'aspiration doit être retiré et inséré du côté opposé à celui montré ici.

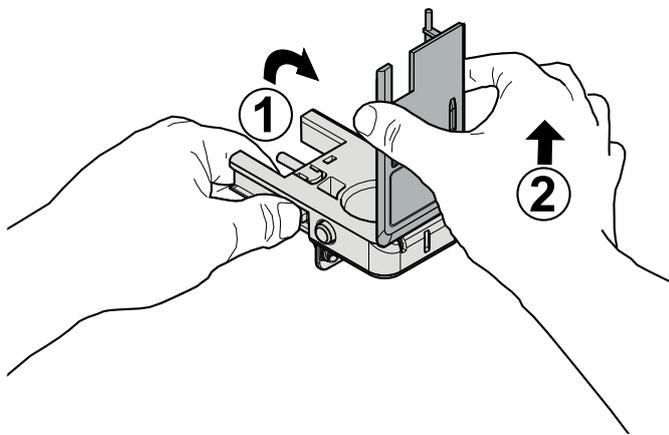
Enlever le tuyau d'aspiration du Cappuccinatore.



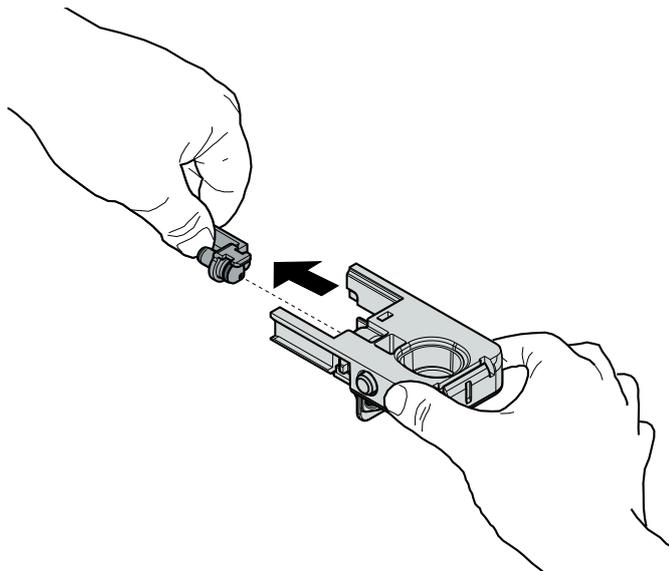
Extraire l'anneau du Cappuccinatore.



Tourner le couvercle du Cappuccinatore et le soulever pour le démonter du corps du Cappuccinatore.



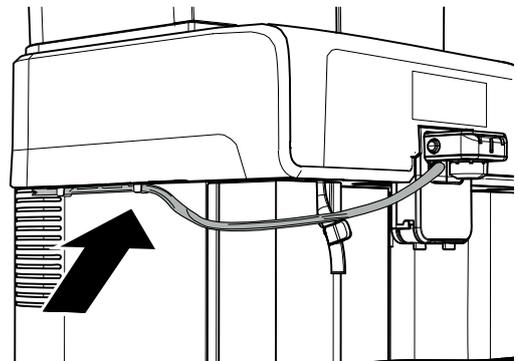
Retirer la soupape du Cappuccinatore.



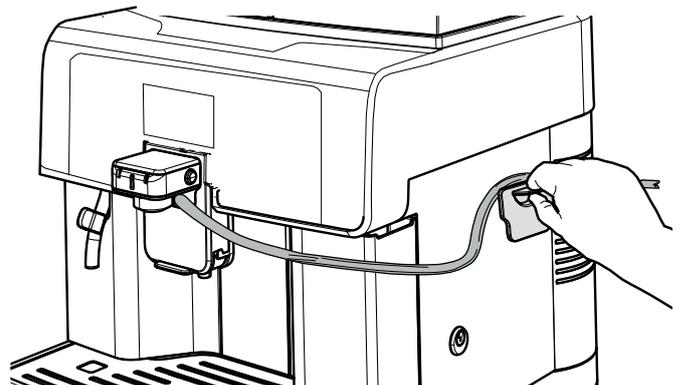
Laver les pièces à l'eau courante. S'assurer que tout dépôt/incrustation de lait a été éliminé.

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

Après avoir nettoyé et remonté le Cappuccinatore, celui-ci peut être installé à nouveau dans la machine. Le tuyau d'aspiration peut être fixé à la machine au moyen des crochets situés sur le côté gauche.

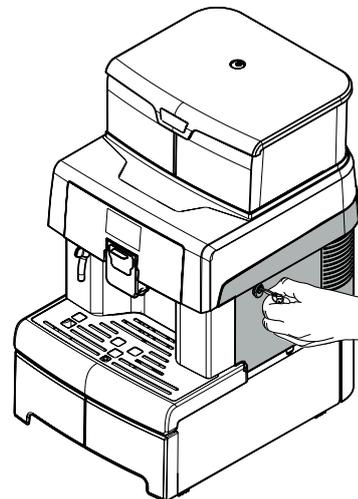


Si la machine est équipée du monnayeur, fixer le tuyau comme le montre la figure en utilisant le couvercle retiré précédemment.

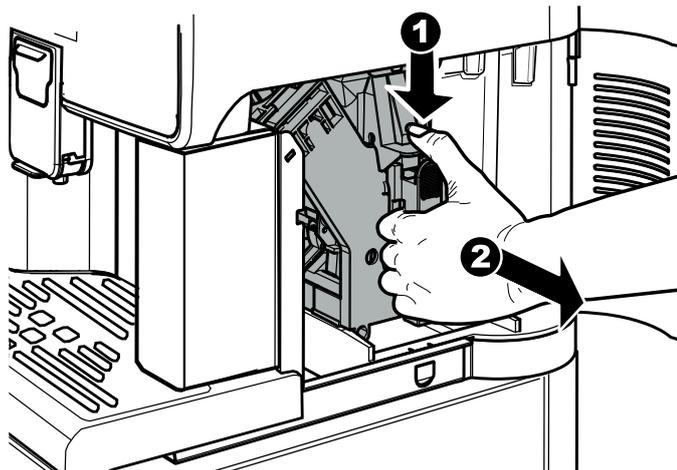


10.2.8 Nettoyage du groupe de distribution du café

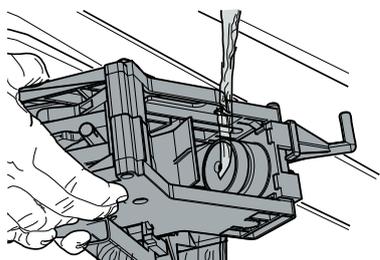
Nettoyer le groupe de distribution du café chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine. Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur dans la position « O » et débrancher la fiche de la prise de courant. Ouvrir le volet de service à l'aide de la clé fournie.



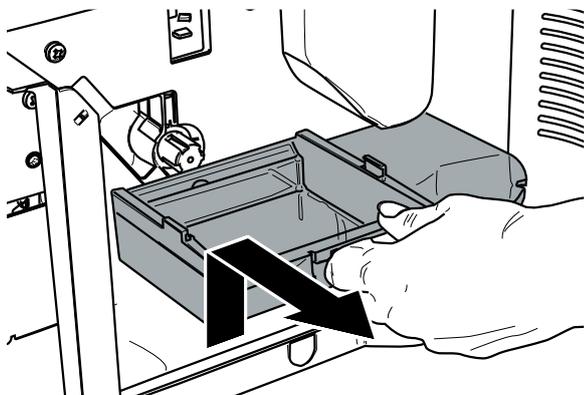
Enlever le groupe de distribution du café en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PRESS ». Ne laver le groupe de distribution du café qu'à l'eau tiède, sans détergent.



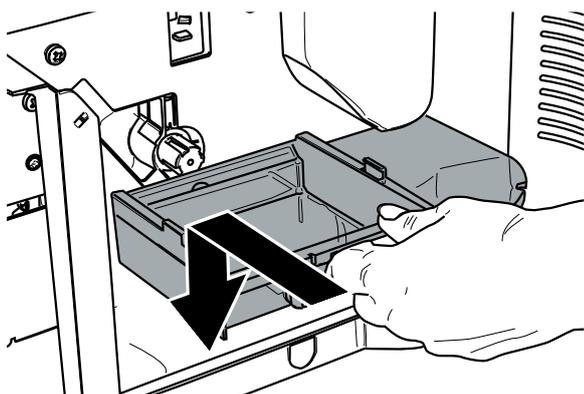
Laver le groupe de distribution du café à l'eau tiède ; laver le filtre supérieur soigneusement. Avant d'introduire le groupe de distribution du café dans son logement, vérifier qu'il n'y a pas d'eau dans la chambre d'infusion.



Soulever le tiroir interne dans la partie arrière pour le débloquer.

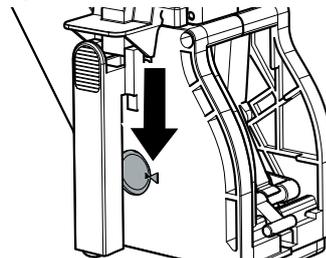


Extraire le tiroir interne, le laver et le replacer dans le logement prévu à cet effet.



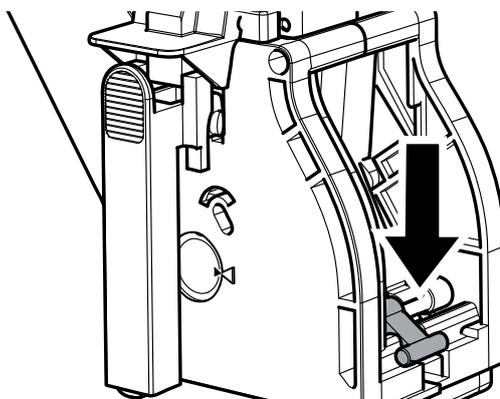
ⓘ Lorsqu'on introduit le petit tiroir, procéder à l'inverse par rapport à la procédure d'enlèvement.

S'assurer que le groupe de distribution du café est en position de repos ; Les deux repères doivent coïncider.

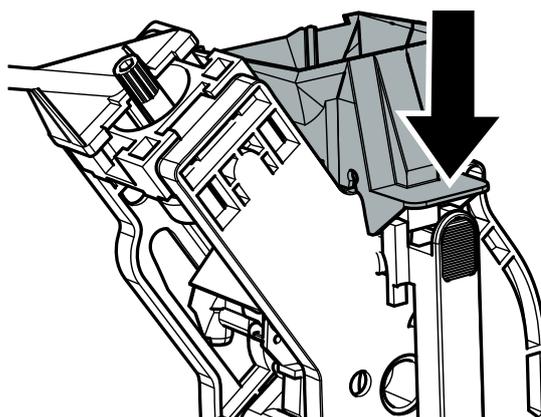


Dans le cas contraire, effectuer l'opération décrite ci-dessous :

S'assurer que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution du café.



S'assurer que le crochet pour le blocage du groupe de distribution du café est dans la bonne position ; Pour vérifier son positionnement, appuyer fermement sur la touche « PRESS ».



Introduire à nouveau le groupe de distribution du café dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PRESS ».

Fermer le volet de service.

ⓘ Avant de remettre le groupe café dans la machine, s'assurer qu'il soit complètement sec.

10.2.9 Nettoyage du groupe de distribution du café à l'aide des « Tablettes de dégraissage »

En plus du nettoyage hebdomadaire, on recommande d'effectuer ce cycle de nettoyage à l'aide des tablettes de dégraissage après 500 tasses de café environ ou une fois par mois.

Cette opération complète l'entretien du groupe de distribution du café.

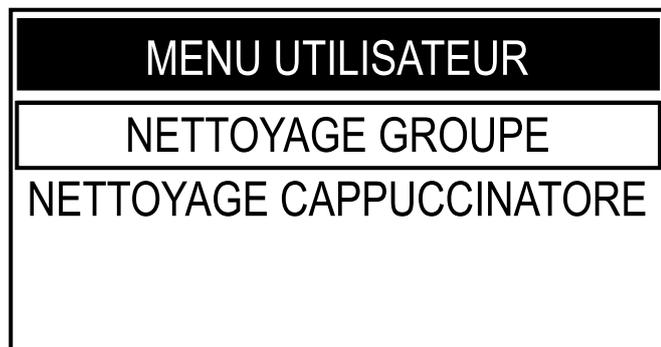
Les « Tablettes de dégraissage » pour le nettoyage du groupe de distribution du café et le « Maintenance Kit » peuvent être achetés chez votre revendeur local ou auprès des centres d'assistance agréés.

⚠ Les « Tablettes de dégraissage » n'ont aucune propriété de détartrage. Pour le détartrage, utiliser du détartrant Saeco et suivre la procédure décrite au chapitre « Détartrage ».

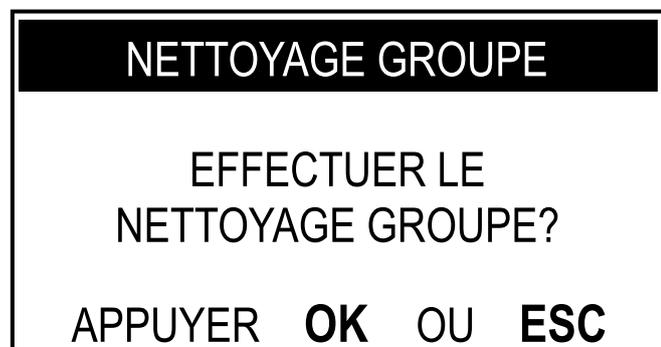
Le cycle de lavage ne peut pas être interrompu. Pendant cette opération, la présence d'une personne est nécessaire.

⚠ Il est strictement interdit de boire la solution distribuée pendant ce processus. La solution doit être éliminée.

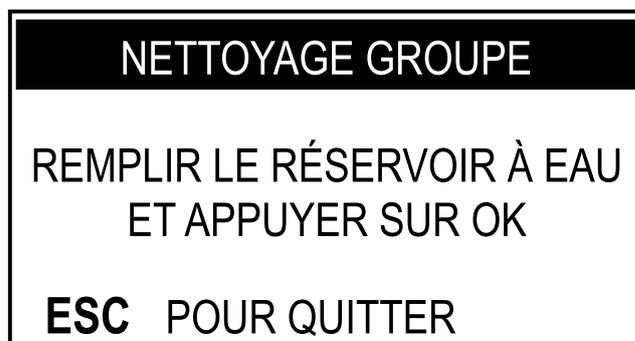
Accéder au menu utilisateur en suivant les instructions de la section « Accès au menu utilisateur ».



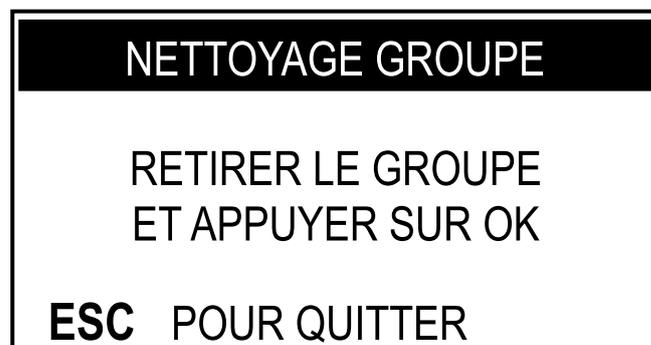
Appuyer sur la touche « OK » pour démarrer le cycle de nettoyage du Groupe de distribution du café.



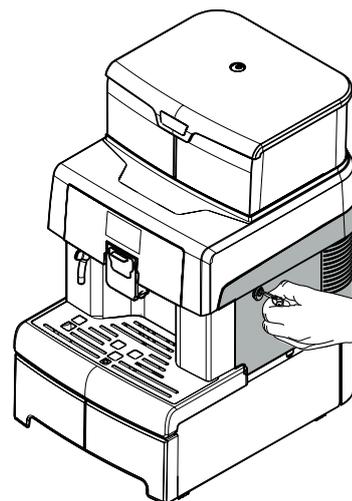
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



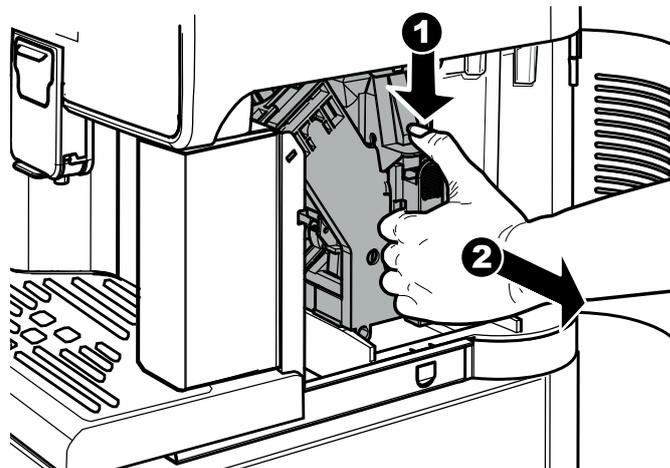
Appuyer sur la touche « OK » pour démarrer le cycle de nettoyage du groupe.



Ouvrir le volet de service à l'aide de la clé fournie.



Enlever le groupe de distribution du café en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PRESS ».



Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer l'enlèvement du Groupe de distribution du café.

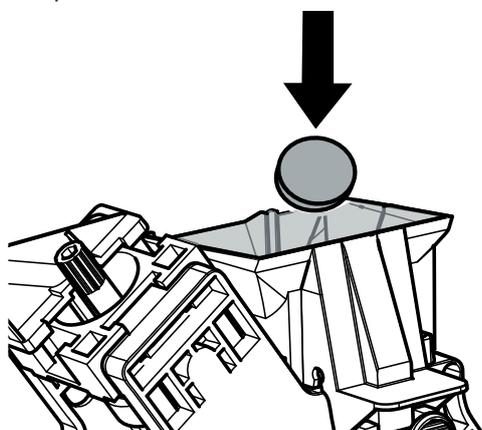
NETTOYAGE GROUPE

INSÉRER LA PASTILLE
NETTOYAGE DU GROUPE
ET APPUYER SUR OK

ESC POUR QUITTER

 Au cas où serait confirmée cette option, le cycle doit obligatoirement être terminé. Appuyer sur la touche « ESC » pour quitter.

Insérer la tablette de nettoyage dans le groupe de distribution du café et repositionner ce dernier dans la machine, en veillant à réinsérer tous les composants et à fermer le volet.



Après avoir introduit la pastille dans le groupe, appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

NETTOYAGE GROUPE

RÉINTRODUIRE LE GROUPE
DANS LA MACHINE
ET APPUYER SUR OK

Placer un récipient sous la buse de distribution du café et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

NETTOYAGE GROUPE

PLACER UN RÉCIP. SOUS
LES BUSES DE DISTR. CAFÉ
ET APPUY. OK

Remettre le Groupe de distribution du café dans la machine et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

NETTOYAGE GROUPE

EN COURS...



Le cycle est automatiquement complété par la machine.

-  À la fin du cycle, une fois le rinçage terminé, la machine se remet dans le cycle de fonctionnement normal.
-  Il est recommandé d'enlever le groupe et de le laver avec de l'eau fraîche courante.
-  Avant de remettre le groupe café dans la machine, s'assurer qu'il soit complètement sec.

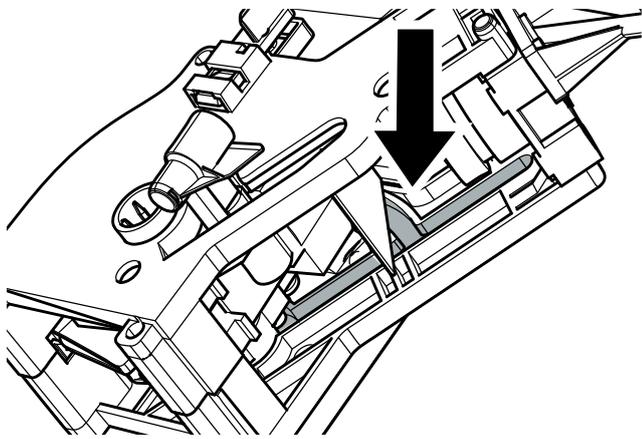
10.2.10 Lubrification du groupe de distribution du café

Lubrifier le groupe de distribution du café après 500 tasses de café environ ou une fois par mois.

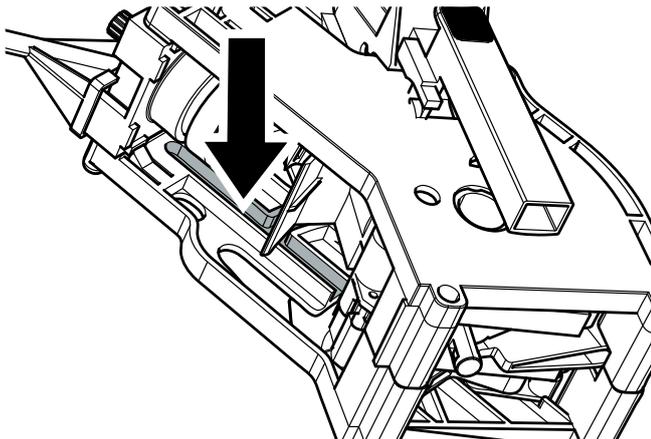
La graisse de lubrification pour le groupe de distribution du café ainsi que l'ensemble « Service Kit » peuvent être achetés chez votre revendeur local ou auprès des centres d'assistance agréés.

-  Pour visualiser le nombre de cafés distribués, consulter le menu « PRODUCT COUNTERS » dans le menu « STATISTIQUES » du menu technique (section « Description des messages du menu de programmation »).

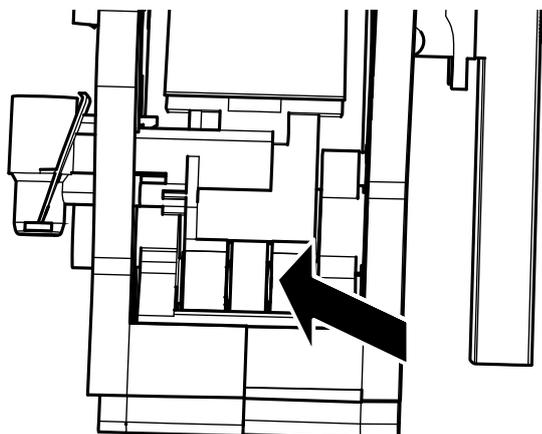
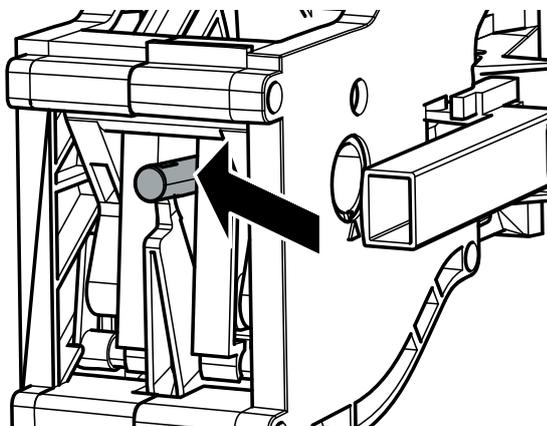
Avant de lubrifier le groupe de distribution du café, le nettoyer à l'eau courante comme indiqué au chapitre « Nettoyage du groupe de distribution du café ». Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec de la graisse Saeco.



Appliquer la graisse uniformément sur les deux convoyeurs latéraux.



Lubrifier l'arbre aussi.



Introduire à nouveau le groupe de distribution du café dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PRESS ».

Introduire le tiroir à marc et le bac d'égouttement. Fermer le volet de service.

10.2.11 Détartrage

Le calcaire est naturellement présent dans l'eau utilisée pour le fonctionnement de la machine. Il doit être enlevé régulièrement car il peut boucher le circuit de l'eau et du café de votre appareil.

L'électronique avancée vous montre sur l'afficheur de la machine (par des symboles faciles) le moment où il faut exécuter 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.

Utiliser uniquement le produit détartrant Saeco. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.

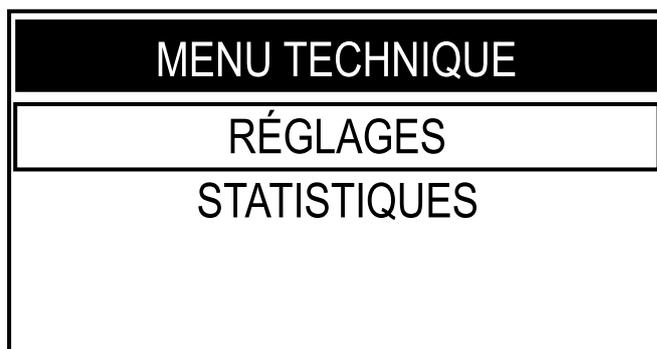
La solution détartrante et l'ensemble « Maintenance Kit » peuvent être achetés chez votre revendeur local ou auprès des centres d'assistance agréés.

- ⚠ Ne pas boire la solution détartrante.
- ⚠ Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

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

- ⚠ Retirer le filtre « Intenza » avant d'introduire la solution détartrante.

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



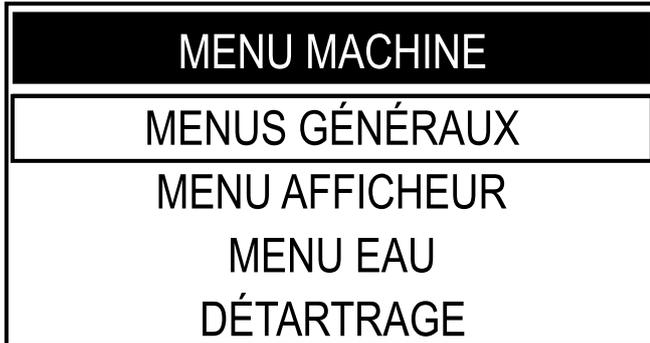
Sélectionner l'option « RÉGLAGES » et appuyer sur la touche « OK ».



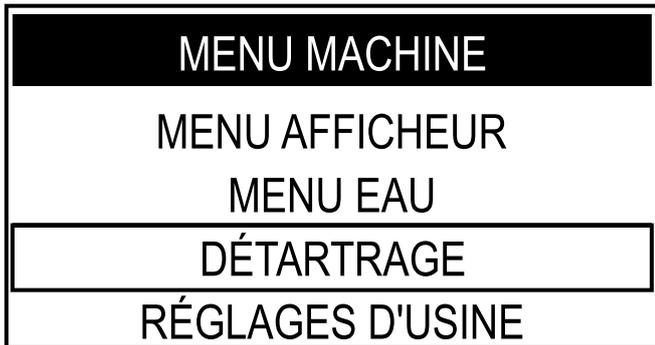
Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche « DOWN ».



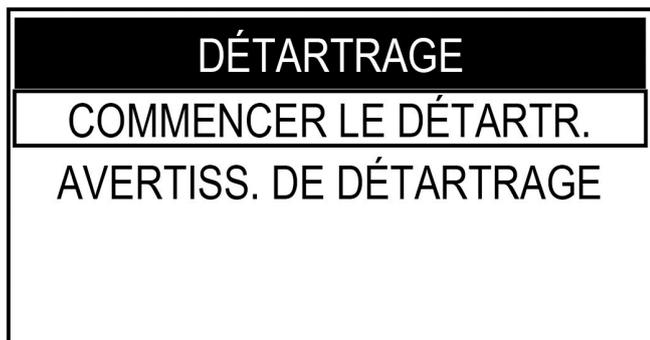
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « DOWN » et sélectionner l'option « DÉTARTRAGE » ;



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Sélectionner l'option « COMMENCER LE DÉTARTR. » ; Appuyer sur la touche « OK » pour continuer.

COMMENCER LE DÉTARTR.

EFFECTUER LE CYCLE
DE DÉTARTRAGE ?

APPUYER **OK** OU **ESC**

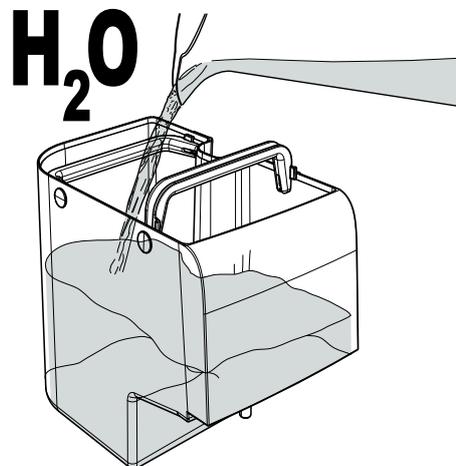
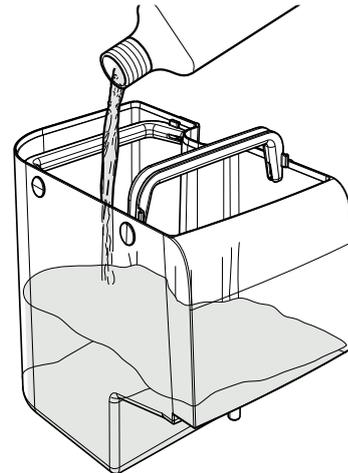
Appuyer sur la touche « OK » pour démarrer le cycle de DÉTARTRAGE.

DÉTARTRAGE

REEMPLIR LE RÉSERVOIR
AVEC DU DÉTARTRANT
ET APPUYER SUR OK

ESC POUR QUITTER

Remplir le réservoir avec de l'eau et de la solution détartrante jusqu'au niveau CALC CLEAN indiqué sur l'arrière du réservoir.



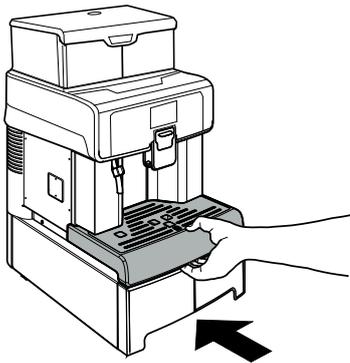
Réintroduire le réservoir dans la machine. Appuyer sur la touche « OK ».

DÉTARTRAGE

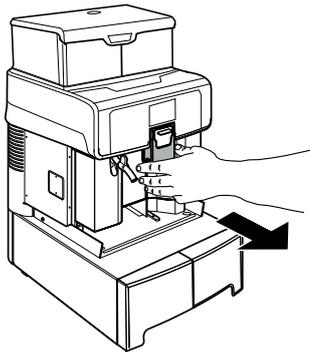
**VIDER
LE BAC D'ÉGOUTTEMENT
ET APPUYER SUR OK**

ESC POUR QUITTER

Vider complètement le bac d'égouttement et le réinsérer dans la machine.



Enlever la buse de distribution du café.



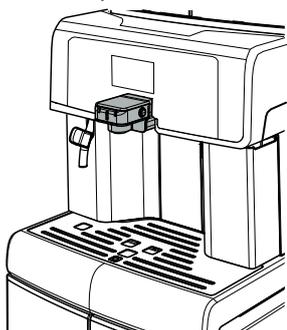
Appuyer sur la touche « OK ».

DÉTARTRAGE

**INSÉRER
LE CAPPUCCIATORE
COMPLET ET APPUYER SUR OK**

ESC POUR QUITTER

Insérer le Cappuccinatore complet dans la machine.



Appuyer sur la touche « Café ».

 Pendant le cycle de détartrage, enlever le tuyau d'aspiration du Cappuccinatore.

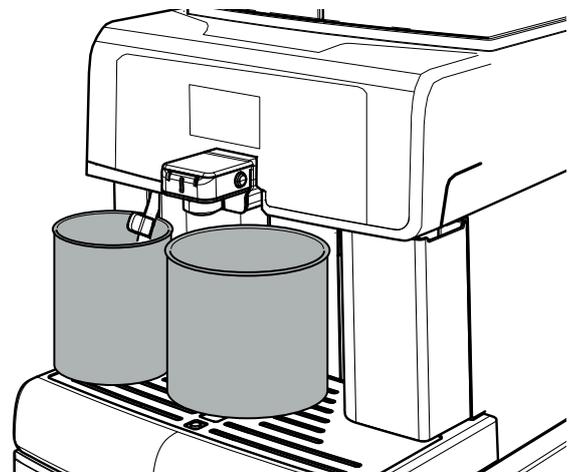
DÉTARTRAGE

**PLACER UN RÉCIP. SOUS
LES BUSES DE DISTR. LAIT,
EAU CHAUDE ET APPUY. OK**

ESC POUR QUITTER

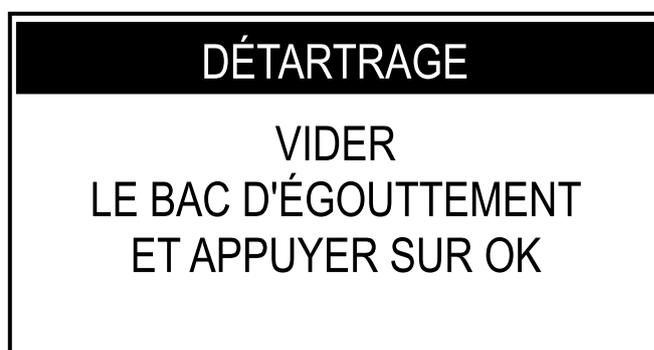
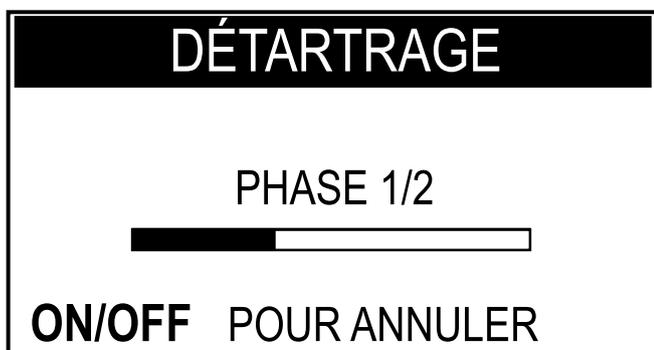
 Si cette option est confirmée, le cycle de détartrage commence. Appuyer sur la touche « ESC » pour l'interrompre provisoirement. Appuyer sur la touche « Stand-by » pour annuler le cycle définitivement.

Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude et un grand récipient sous le Cappuccinatore.



 La capacité du récipient doit être d'au moins 1,5 litres.

Appuyer sur la touche « OK ».



Vider complètement le bac d'égouttement et le réinsérer dans la machine. Appuyer sur la touche « OK ».

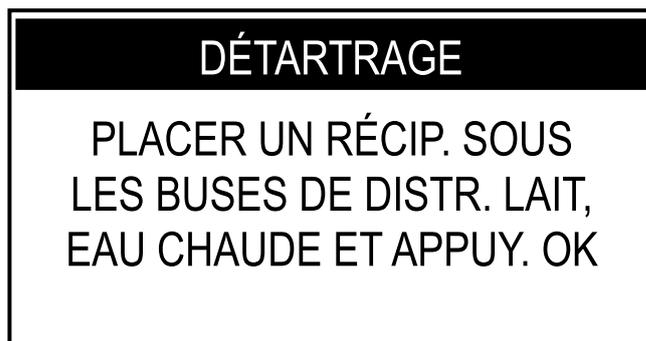


Vérifier que la Cappuccinatore est inséré dans la machine. Appuyer sur la touche « OK ».

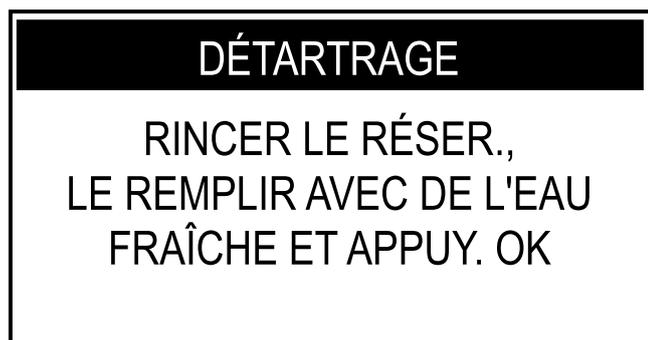
 En l'absence d'un tel récipient, interrompre le cycle en appuyant sur la touche « ESC », vider le récipient, le replacer dans la machine et redémarrer le cycle en appuyant sur la touche « OK ».

La machine démarre la distribution de la solution détartrante par intervalles (la barre indique la progression du cycle).

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.



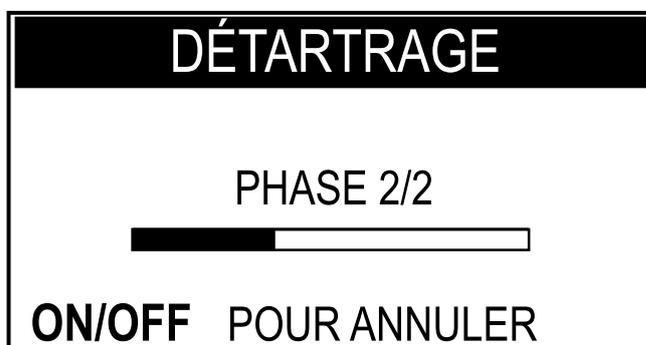
Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude et un grand récipient sous le Cappuccinatore. Appuyer sur la touche « OK ».

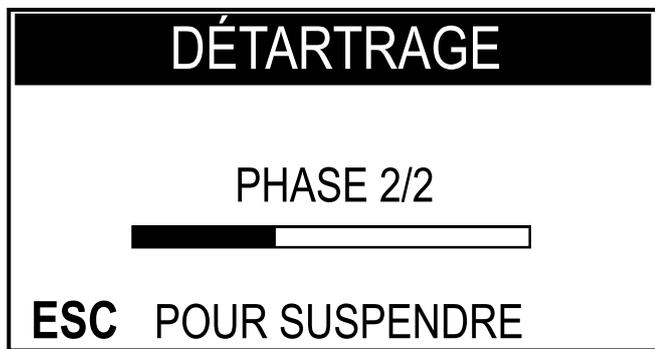


Rincer soigneusement le réservoir et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX indiqué sur l'arrière du réservoir.

Introduire le réservoir dans la machine. Appuyer sur la touche « OK ».

Vider les récipients utilisés pour récupérer le liquide sortant de la machine.





Après avoir effectué le cycle de détartrage, il est conseillé de vider le bac d'égouttement.

La machine effectue le cycle de rinçage.

 Pour la phase de rinçage, il faut utiliser une quantité d'eau prédéfinie par le fabricant. Cela assure un cycle de rinçage optimal pour une distribution des produits dans des conditions optimales. La procédure prévoit que le réservoir doit être rempli pendant l'exécution du cycle de rinçage.

 Le cycle de rinçage peut être interrompu en appuyant sur la touche « ESC » ; pour redémarrer le cycle, appuyer sur la touche « OK ». Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période.

Une fois le cycle de rinçage terminé, la machine effectue l'amorçage du circuit, le cycle de chauffage et de rinçage pour la distribution des produits.

 La solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le fabricant et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée.

 Une fois le cycle de détartrage effectué, procéder au lavage du groupe de distribution du café comme indiqué à la section « Nettoyage du groupe de distribution du café » du chapitre « Nettoyage et entretien ».

 Après avoir effectué le cycle de détartrage, procéder au rinçage du Cappuccinatore à l'eau courante.

Vider les récipients utilisés pour la récupération du liquide sortant de la machine et remonter la buse de distribution du café.

La machine est prête à l'emploi.

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
	Pour que la machine puisse de nouveau fonctionner, il faut fermer le volet de service.
	Insérer le bac d'égouttement dans son logement.
	Insérer le tiroir à marc dans son logement.
	Retirer le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.
	Insérer le groupe de distribution du café dans son logement.
	L'opération sélectionnée demande la distribution du lait. Mettre le Cappuccinatore sur la machine comme montré dans le manuel.
	L'opération sélectionnée demande la distribution du lait. Introduire la soupape, démontée précédemment, dans le Cappuccinatore comme indiqué dans le manuel.
	Remplir le réservoir à café avec du café en grains et sélectionner un produit.
	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.
	La machine demande de remplacer le filtre à eau « Intenza » par un nouveau. Contacter le gérant.
	La machine signale que, d'ici quelques cycles, il sera nécessaire de vider le tiroir à marc (voir section « Vidage du tiroir à marc »). Ce message permet de distribuer encore des produits.
	Retirer le tiroir à marc et le vider dans un bac approprié. REMARQUE : Le tiroir à marc ne doit être vidé que lorsque la machine le nécessite et que celle-ci est allumée et/ou en stand-by. Le fait de vider le tiroir quand la machine est éteinte empêche tout enregistrement du vidage effectué.
	LED rouge clignotante. Machine en stand-by. Il est possible de modifier les réglages de stand-by (consulter le gérant). Appuyer sur la touche « Stand-by ».

Signaux d'avertissement	Comment rétablir le message
	<p>Un événement demandant le redémarrage de la machine s'est produit. Noter le code (E xx) s'affichant en bas. Éteindre la machine et la remettre en marche au bout de 30 secondes. Si le problème se répète, contacter le centre d'assistance.</p>
	<p>Si la page-écran apparaît après avoir mis en marche la machine, cela signifie qu'un cycle de détartrage est nécessaire. Contacter le gérant. Nous vous rappelons que tout endommagement causé par défaut de détartrage n'est pas couvert par la garantie.</p>
	<p>Le symbole de connection au réseau de distribution d'eau identifie la bonne configuration de la machine pour l'utilisation du réseau de distribution d'eau, si prévue. Après avoir installé et activé le fonctionnement avec le réseau de distribution d'eau, la machine fonctionnera normalement ; il ne faudra plus remplir le réservoir à eau.</p>

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.

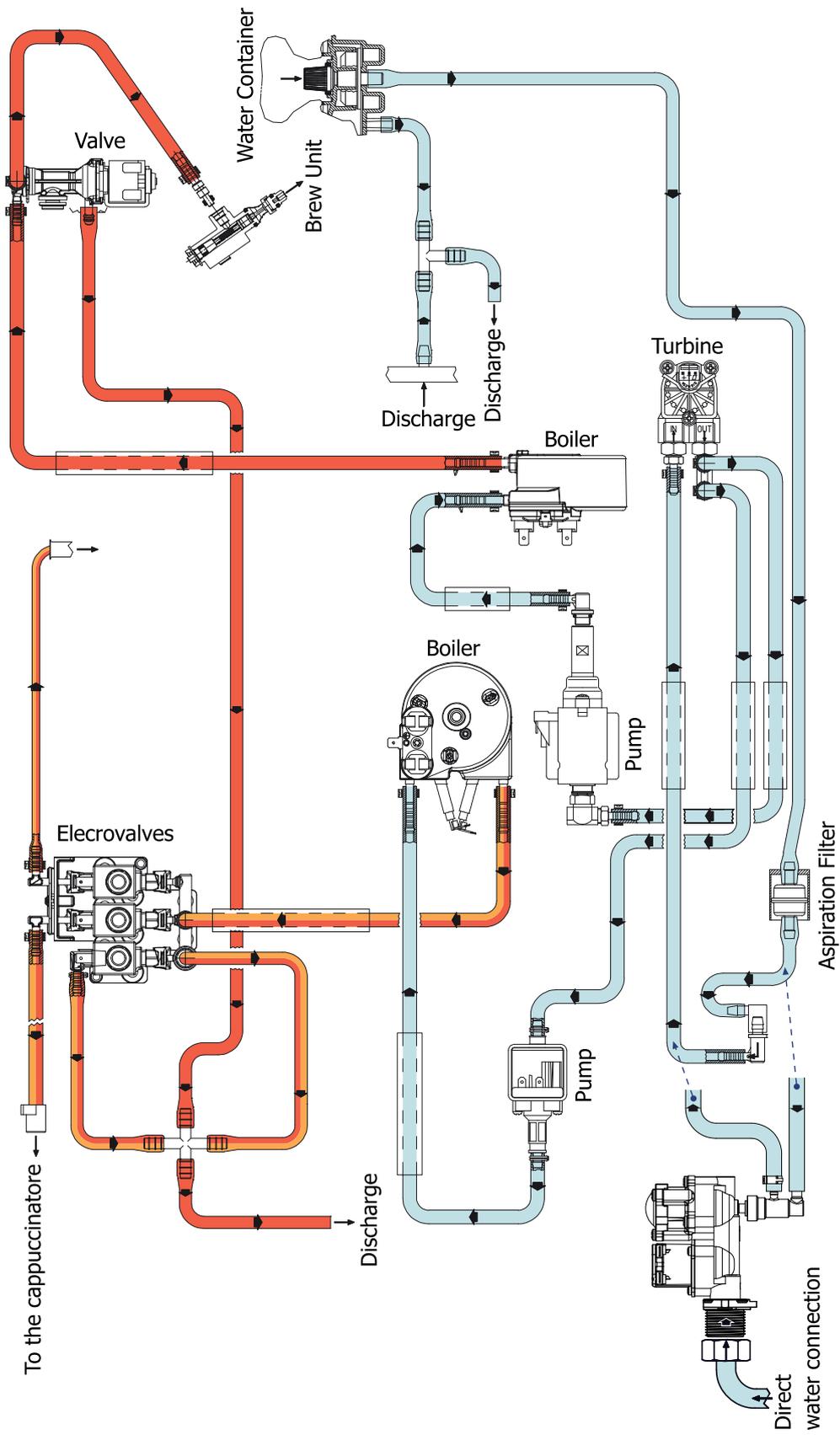
Problèmes	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas raccordée au réseau électrique.	Raccorder la machine au réseau électrique.
	L'interrupteur ON/OFF est sur la position « 0 ».	Mettre l'interrupteur ON/OFF sur « I ».
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
	L'option température du café est réglée sur une valeur insuffisante.	Contactez le gérant ou un technicien spécialisé. Il est possible de régler la température du café en accédant au Menu.
Le café ne mousse pas (voir remarque).	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il est trop grossier.	Changer le mélange de café ou régler le degré de mouture comme indiqué au chapitre « Réglage du degré de mouture ».
La machine se chauffe trop lentement ou la quantité d'eau distribuée est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartrer la machine.
Pendant la distribution du lait, des bulles sortent du Cappuccinatore.	Les raccords des tuyaux sont connectés de manière incorrecte ou ne sont pas complètement insérés dans le Cappuccinatore.	Insérer complètement le tuyau d'aspiration dans le Cappuccinatore.
Le Cappuccinatore dégage de la vapeur lorsqu'il aspire du lait.	Il n'y a plus de lait à l'intérieur du réservoir.	Vérifier la présence de lait et, si nécessaire, remplir à nouveau le réservoir à lait ou le remplacer par un nouveau.
Impossible de retirer le groupe de distribution du café.	Le groupe de distribution du café n'est pas dans la bonne position.	Mettre en marche la machine. Fermer le volet de service. Le groupe de distribution du café revient automatiquement dans sa position d'origine.
La machine moule les grains de café, mais le café ne sort pas (voir remarque).	Le groupe de distribution du café est sale.	Nettoyer le groupe de distribution du café (chapitre « Nettoyage du groupe de distribution du café »).
	La buse de distribution est sale.	Nettoyer la buse de distribution.
Le café est trop aqueux (voir remarque).	Dose insuffisante.	Régler la quantité de café à mouler.
Le café coule lentement (voir remarque).	Le café est trop fin.	Changer le mélange de café ou régler le degré de mouture comme indiqué au chapitre « Réglage du degré de mouture ».
	Le groupe de distribution du café est sale.	Nettoyer le groupe de distribution du café (chapitre « Nettoyage du groupe de distribution du café »).
Le café coule hors de la buse de distribution.	La buse de distribution est bouchée.	Nettoyer la buse de distribution et ses trous.
	La buse de distribution n'est pas dans la bonne position.	Positionner correctement la buse de distribution.

 Ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation.

 Pour tout problème non cité dans le tableau ou lorsque les solutions suggérées ne résolvent pas le problème, prière de contacter notre call center.

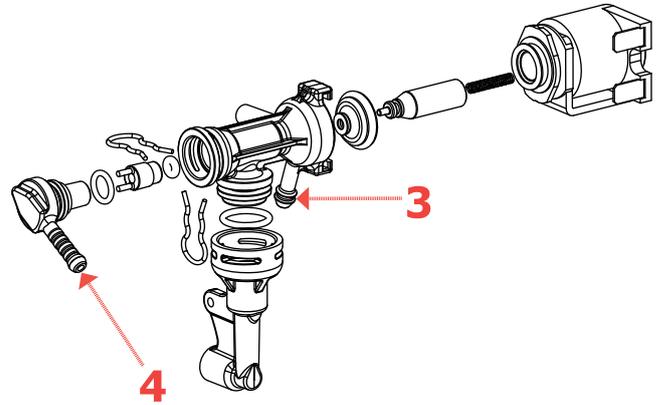
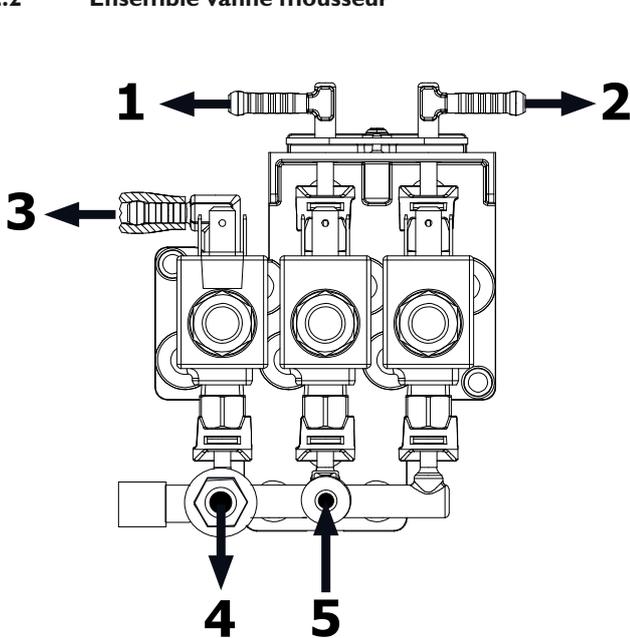
12 LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT

12.1 Circuit hydraulique



	Eau
	Eau chaude
	Vapeur

12.2 Ensemble vanne mousseur



1	Pointeau
2	Décharge
3	Évac. vers bac de récup. liquides
4	Arrivée eau depuis chaudière

1	Vapeur	Sortie produits à base de lait vers le Cappuccinatore.
2	Eau chaude	Sortie vers buse vapeur avec distr. d'eau chaude seulement.
3	Décharge	Décharge pour réduction de pression dans les conduites en fin de produit.
4	Soupape de sécurité décharge	Soupape de sécurité à protection de l'ensemble vanne.
5	Eau chaude / Vapeur	Entrée d'eau chaude ou vapeur, selon le produit demandé.

Fonctions :

Soupape de sécurité :

soupape de sécurité qui s'ouvre pour décharger la pression si elle dépasse les 16-19 bars.

Amorçage du circuit :

l'électrovanne (pos. de décharge) s'ouvre, la pompe reçoit une commande et automatiquement purge l'air dans la conduite et amorce le circuit.

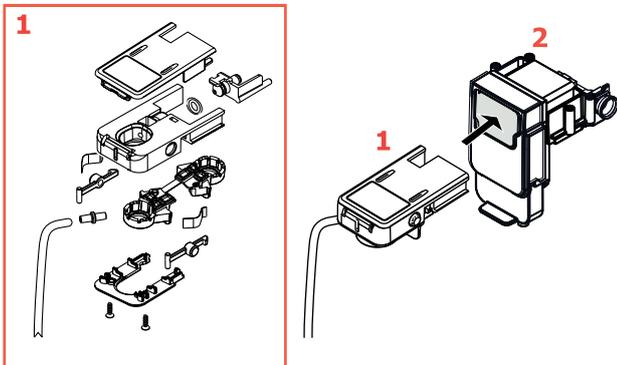
Décharge groupe :

avant que le groupe descende, s'ouvre et décharge la pression dans le groupe pour prévenir toutes éclaboussures et rendre la pastille plus sèche.

Produit café :

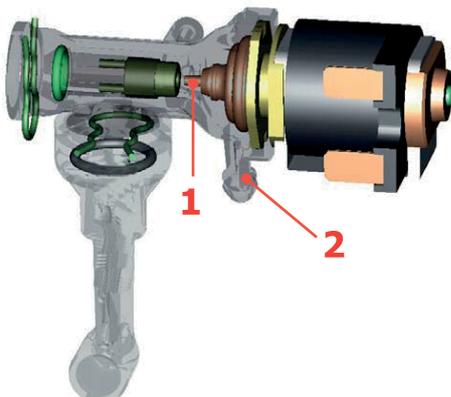
lorsqu'un produit café est sélectionné, la pompe s'amorce brièvement pendant la mouture, la soupape rejoint la pos. de déch. pour que l'eau ch. arrive dans les conduites.

12.3 Ensemble Cappuccinatore



1	Ensemble Cappuccinatore
2	Ensemble de la buse de distribution

12.4 Soupape de décharge



12.5 Motoréd. I micro-int.

Mise en marche

Lorsque la machine est allumée, le motoréducteur revient à sa position, comme suit :

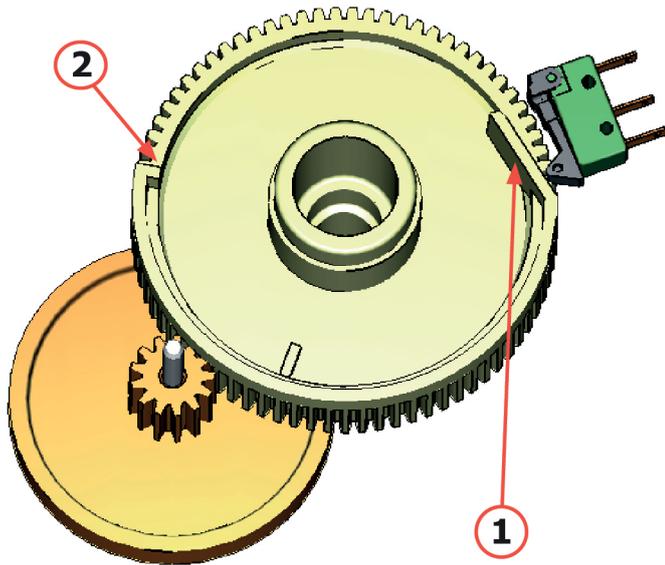
- Il active le micro-int. I (voir la section suivante)
- Le motoréducteur change son sens de rotation et remonte de 1-2 mm environ
- La chaudière réchauffe l'eau pendant 45 secondes environ, elle absorbe toute la puissance calorifique pour arriver à la température optimale. Par la suite, la température restera constante.

Cycle du café

1. Le moulin à café commence à moudre (contrôlé par le micro du doseur)
2. Ouverture doseur
3. Le motoréducteur (gp distrib. café) rejoint la position de distrib.
4. Phase préliminaire de distrib. (courte activité de la pompe, petite pause)
5. Distribution produit (le temps d'activité de la pompe dépend de la quantité de produit distribué)
6. Le motoréducteur revient dans sa position de repos (le marc est évacué automatiquement)

12

12.6 Micro-int. motoréduc.



Le motoréducteur est actionné par un moteur à courant continu qui fait tourner la roue plus petite à denture double au moyen d'une vis sans fin.

Le groupe est installé sur l'axe de la roue dentée grande : lorsqu'un café est demandé, il passe de la position de repos à la position de distribution, pour revenir ensuite dans sa pos. de repos.

- Position de repos : 1
- Position de distrib. : 2

12.7 Capteur de température (contrôle)

Le capteur de température utilisé est du type CTN : en cas de surtempérature, il réduit l'absorption de la résistance. D'après la diminution de tension, l'électronique reconnaît la temp. effective de la chaud. et la règle.

Valeurs de la résistance et températures correspondantes : voir tableau.

Température (°C)	R nom (kΩ)	ΔR (+/- %)
20	61.465	8.6
50	17.599	5.9
75	7.214	4.1
80	6.121	3.7
85	5.213	3.4
90	4.459	3.1
100	3.3	2.5
125	1.653	3.9
150	0.893	5.1

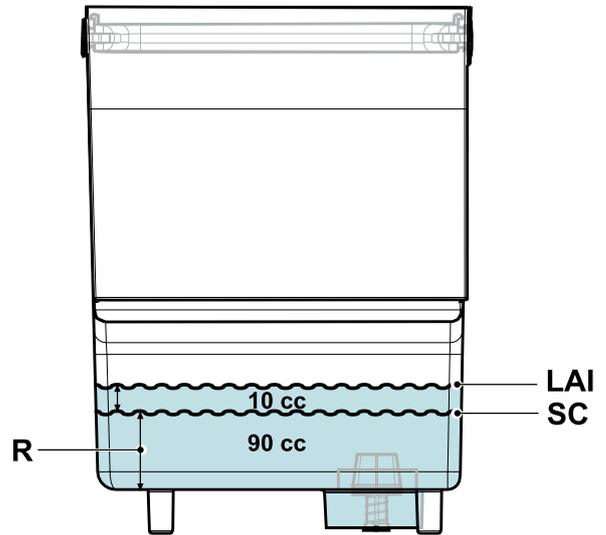
12.8 Réserve de fin produit

La machine dispose d'une réserve d'eau fixe (impulsions de la turbine), permettant la conclusion de la boisson sélectionnée à chaque fois que le capteur de capacité détecte la présence d'eau dans le réservoir ; dans le cas contraire, la machine affiche le message « AJOUTER DE L'EAU » et ne distribue pas le produit.

Le produit peut être distribué de façon complète ou partielle, en fonction d'une réserve plus ou moins suffisante, par rapport à la longueur programmée du produit sélectionné.

Lors de la sélection suivante, le réservoir à eau doit être rempli.

Exemple :



LAI	Niveau d'eau initial
SC	Capteur de capacité
R	Valeur fixe ne peut pas être réglée par le biais du logiciel

Exemple : le capteur détecte de l'eau (+10 cc),

hypothèse 1)

le produit de 60 cc a été sélectionné. 50 cc ont été prélevés de la réserve. Le produit complet est distribué et ensuite le message « AJOUTER DE L'EAU » s'affiche

hypothèse 2)

le produit de 110 cc a été sélectionné. 90 cc ont été prélevés de la réserve. Le produit complet est distribué (100 cc) et ensuite le message « AJOUTER DE L'EAU » s'affiche

hypothèse 3)

le café double de 110 cc a été sélectionné. Le premier produit partiel de 100 cc est distribué. Le message remplir le réservoir s'affiche. Ensuite, le deuxième produit complet est distribué (110 cc)

hypothèse 4)

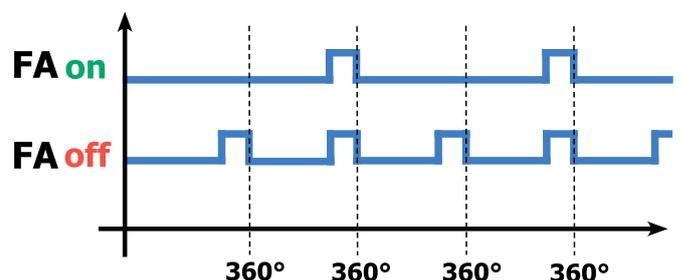
le café double de 40 cc a été sélectionné. Il distribue deux produits complets

12.9 Filtre anticalcaire « INTENZA+ »

Logiques de fonctionnement avec filtre anticalcaire INTENZA +
Si le filtre « INTENZA + » est sélectionnée, la logique du comptage de l'eau du système s'effectue comme suit :

- Si la fonction « INTENZA + » est activée, l'électronique effectue un comptage des impulsions de la turbine, en enregistrant une impulsion tous les deux tours.
- Si la fonction « INTENZA + » est désactivée, l'électronique effectue un comptage des impulsions de la turbine, en enregistrant une impulsion à chaque tour.

Le graphique de la figure ci-dessous synthétise cette fonction :



FA	Filtre anticalcaire
360°	1 tour de turbine
	1 impulsion

Indication changer filtre anticalcaire

À partir des impulsions de la turbine, l'électronique calcule la quantité d'eau écoulée et en conséquence affiche l'alarme « Remplacement filtre » (60 litres env.).

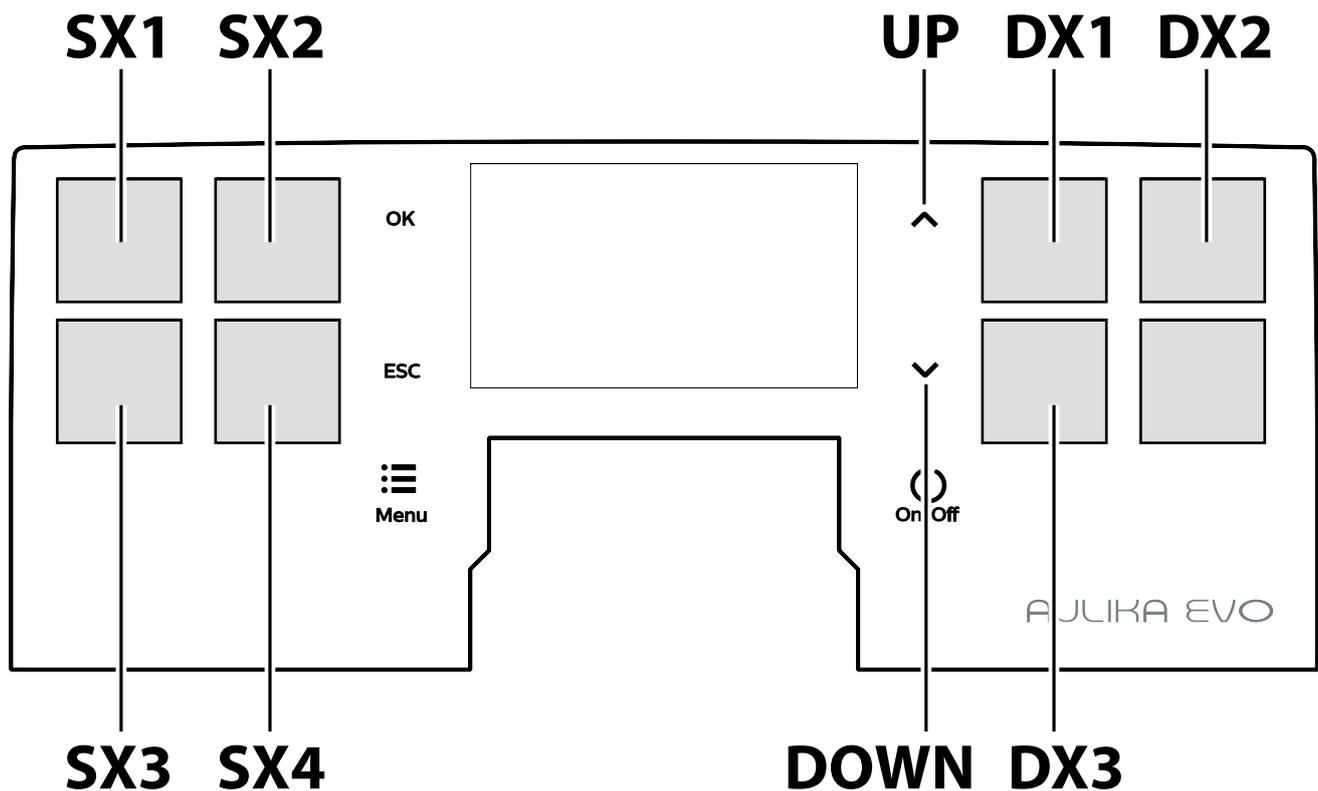
13 RECHERCHE PANNES

13.1 Mode test

Cette fonction permet de vérifier le bon fonctionnement des composants mécaniques, électromécaniques et électroniques, présentes à l'intérieur de la machine.

⚠ Faire très attention lorsqu'on accède au mode test de la machine. Ce mode de fonctionnement prévoit l'exclusion de certaines mesures de sécurité réglées par le fabricant.

13.2 Entrée en mode test

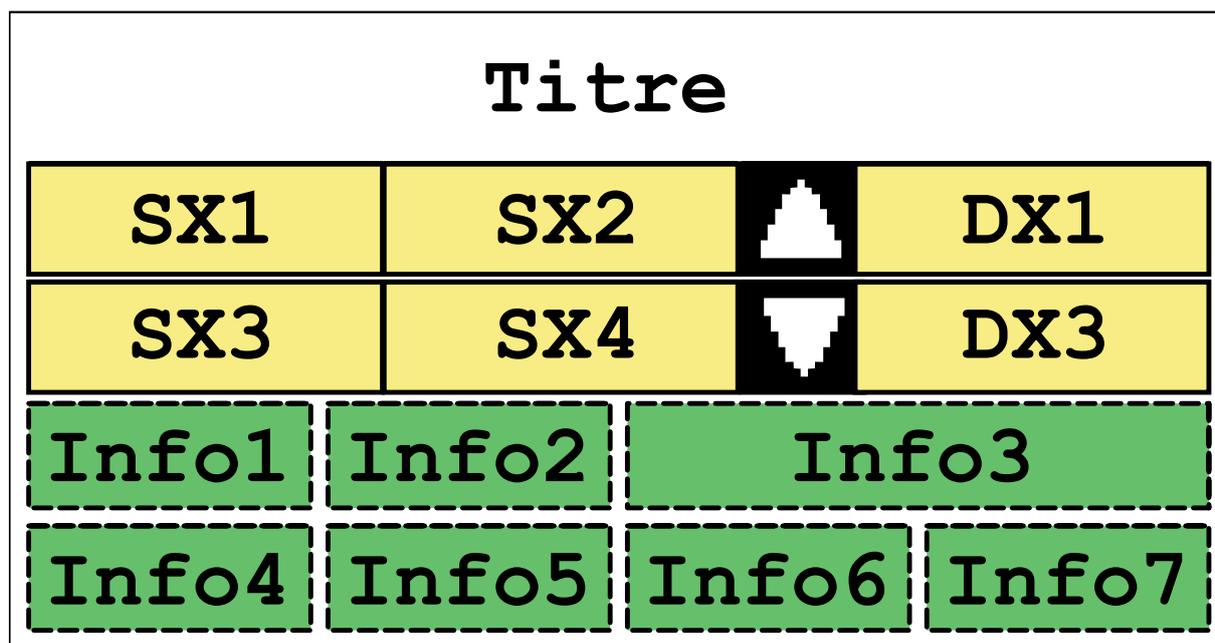


- Allumer la machine
- Appuyer sur les quatre touches de fonction dans la séquence (SX4, SX1, SX2, SX3) avant que la barre d'initialisation soit complète.
- Utiliser les touches de navigation standard pour parcourir le menu.

13.3 Fonctions du mode test

Le mode test est divisé sur plusieurs pages. Pour chaque page, la machine permet d'effectuer des tests différents.

Toutes les pages du Mode Test sont structurées comme suit :



- Les cellules jaunes affichent les charges pouvant être activées/désactivées à partir des touches corresp.
- Les cellules vertes affichent les informations sur l'état des capteurs.
- Les cellules noires affichent les deux touches UP (page précédente) et DOWN (page suivante) qui permettent de faire défiler les pages.

Les charges sont donc activables à partir des touches correspondantes SX1,SX2,SX3,SX4 du clavier à gauche ou à partir des touches correspondantes DX1, DX3 du clavier à droite.

La page 2 est une exception à cette règle.

Voici la liste des contenus de chaque page :

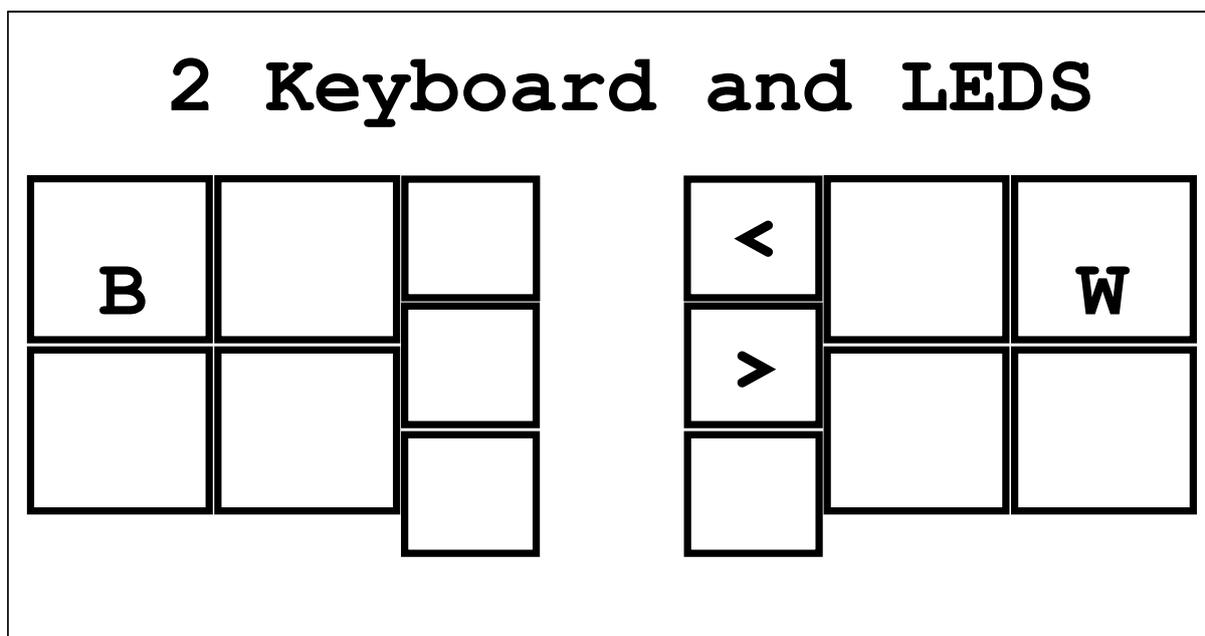
- **Page 1 (Logiciel)**
- **Page 2 (Clavier et LED)**
- **Page 3 (Gp distr. café)**
- **Page 4 (Circuit hydraulique)**
- **Page 5 (Résistances et moulin café)**
- **Page 6 (Systèmes de paiement)**

1 Software

MEM-OK	Pow Off		^
W.Net	EV W.Net		^
f:xx Hz	MV:xx	xx.xx.xx	
B2B	B2B RI	AE1E	KB-OK

SECTEUR	TYPE	Description
MEM-OK	INFO	Signale si la mémoire EEPROM a été réinitialisée. En particulier: - Si l'encadré est rempli, aucun formatage n'a été effectué; - Si l'encadré est vide, le formatage a été effectué.
Pow Off	FONCTION	Signale si la machine passe en mode Stand-By lorsqu'elle est alimentée à partir de l'interrupteur électro-mécanique (I/O), si c'est le cas le message « Pow Off » s'affiche. Si elle est désactivée, la machine ne passe pas en Stand-By immédiat, après le Power On.
W.Net	FONCTION	Si pressée, valide/invalidé la fonction réseau distribution eau (si activée, c'est une machine modèle B2B RI, si désactivé le modèle est B2B).
EV W.Net	FONCTION	Si pressée, actionne l'électrovanne 24 V cc. du réseau de distribution d'eau (l'activation n'est effective que si : - le tiroir à marc et le tiroir de logement groupe sont insérés et le volet latéral est fermé).
F: xx Hz	INFO	Indique la fréquence réseau. Prend les valeurs: 50 Hz 60 Hz ERR si la fréquence n'est pas détectable
MV: xx	INFO	Indique la version de la Mémoire EEPROM.
xx.xx.xx	INFO	Indique la version du logiciel installé.
B2B	INFO	Si activée, indique que la version de la machine est B2B.
B2B RI	INFO	Si activée, indique que la version mach. est B2B avec rés. distrib. eau.
AE1E	INFO	Indique le code d'identification du clavier capacitif.
KB-OK	INFO	C'est le résultat du processus éventuel de mise à jour du clavier capacitif. Les valeurs possibles sont les suivantes - KB-OK: le logiciel du clavier cap. est en ordre; - KB-UPD: le logiciel du clavier capacitif vient d'être mis à jour; - KB-ERR: impossible de mettre à jour le logiciel du clavier cap.

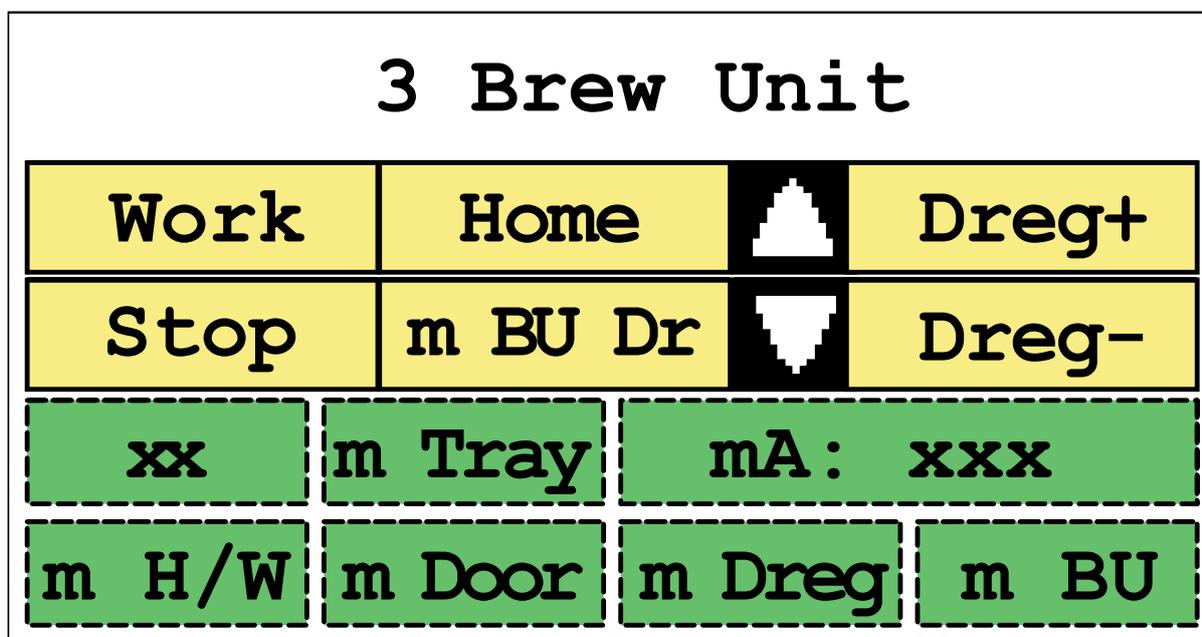
Appuyer sur DOWN pour passer à la page suivante.



Ce menu sert à vérifier le bon fonctionnement du clavier capacitif. Selon la touche qui est pressée, le secteur corresp. doit s'allumer.

On peut également vérifier le fonctionnement des LED. Touche SX1 pressée, les 4 LED bleues doivent s'allumer. Touche DX2 pressée, les 2 LED blanches doivent s'allumer.

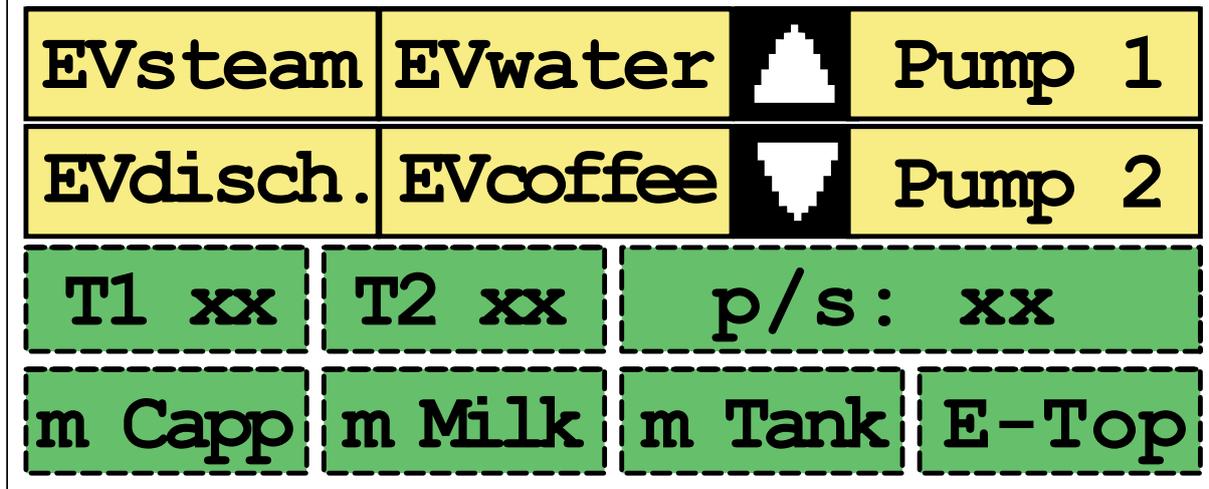
Appuyer sur DOWN pour passer à la page suivante.



SECTEUR	TYPE	Description
Work	FONCTION	Si activée, actionne le motoréd. pour passer le groupe dans la position Work.
Home	FONCTION	Si activée, actionne le motoréd. pour passer le groupe dans la position Home.
Stop	FONCTION	Si activée, arrête le motoréducteur.
Dreg+	FONCTION	Si activée, augmente la valeur maximum réglée du marc avant que l'alarme se déclenche.
Dreg-	FONCTION	Si activée, diminue la valeur maximum réglée du marc avant que l'alarme se déclenche.
xx	INFO	Indique la valeur réglée actuelle de la quantité maxi. de marc.
m Tray	INFO	Si activée, indique que le capteur magnét. reed de détection du bac eau usée (DripTray) est activé (bac inséré).
mA: xxx	INFO	Indique la valeur maxi. du courant du groupe en tant que moyenne par seconde.
m H/W	INFO	Si activée, indique que le minirupt. de position Home/Work est pressé.
m Door	INFO	Si activée, indique que le minirupt. du volet latéral est pressé. Si désactivée, indique qu'au moins une parmi m Door, m Dreg et m BU Dr est désactivée ou que le minirupt. du volet lat. n'est pas pressé et/ou le tiroir log. gp n'est pas inséré et/ou le tiroir à marc n'est pas inséré (pour le tester individuellement il faut avoir inséré le tiroir à marc aussi bien que le tiroir log. gp).
m BU Dr	INFO	Si activée, indique que le capteur magnét. reed de détection du tiroir de logement du groupe est activé (tiroir inséré). Si désactivée, indique qu'au moins une entre m Dreg et m BU Dr est désactivée ou que le tiroir log. gp n'est pas inséré et/ou le tiroir à marc n'est pas inséré (pour le tester individ. il faut avoir inséré le tiroir à marc : désactive m Door aussi).
m Dreg	INFO	Si activée, indique que le capteur magnét. reed de détection du réservoir à marc est activé (réservoir disponible). Si désactivée, indique que m Dreg est désactivée ou le tiroir à marc n'est pas inséré (désactive m BU Dr et m Door aussi).
m BU	INFO	Si activée, indique que le minirupt. de présence groupe est pressé.

Appuyer sur DOWN pour passer à la page suivante.

4 Hydraulic Circuit



SECTEUR	TYPE	Description
EVsteam	FONCTION	Si activée, actionne l'électrovanne 24 V cc. du circuit vapeur (l'activation n'est effective que si : - le tiroir à marc et le tiroir de logement groupe sont insérés et le volet latéral est fermé).
EVwater	FONCTION	Si activée, actionne l'électrovanne 24 V cc. du circuit eau chaude (l'activation n'est effective que si : - le tiroir à marc et le tiroir de logement groupe sont insérés et le volet latéral est fermé).
EVdisch.	FONCTION	Si activée, actionne l'électrovanne 24 V cc. de purge du circuit vapeur (l'activation n'est effective que si : - le tiroir à marc et le tiroir de logement groupe sont insérés et le volet latéral est fermé).
EVcoffee	FONCTION	Si activée, actionne l'électrov. 230 V c.a. de l'électropilote.
Pump1	FONCTION	Si activée, actionne la pompe 1 du circuit café.
Pump2	FONCTION	Si activée, actionne la pompe 2 du circuit eau/vapeur.
T1 xx	INFO	Indique la température en °C de la chaudière café.
T2 xx	INFO	Indique la température en °C de la chaudière eau/vapeur.
p/s: xx	INFO	Indique le débit instantané de l'eau dans la turbine, exprimé en impulsions par seconde. Lorsque Pump1 (pompe café) est allumée et l'électrovanne 230 V (EVcoffee) activée, la valeur ne doit pas être inférieure à 12 imp./s. Lorsque Pump2 (pompe2 eau+vapeur) est allumée et l'électrovanne de purge (EVdisch.) activée, la valeur ne doit pas être inférieure à 8 imp./s.
m Capp	INFO	Indique l'état de présence du corps Cappuccinatore (si installé, c'est activé).
m Milk	INFO	Indique l'état de présence de la vanne lait dans le corps Cappuccinatore (si installée, c'est activé).
m Tank	INFO	Si activée, indique que le capteur de détection eau dans le réservoir est activé (eau jusqu'au niveau du capteur au moins).
E-Top	INFO	Indique le modèle machine : - E-Top=EVO TOP ; - E-Blk=EVO Black; - E-Off=EVO Office; - E-Foc=EVO Focus.

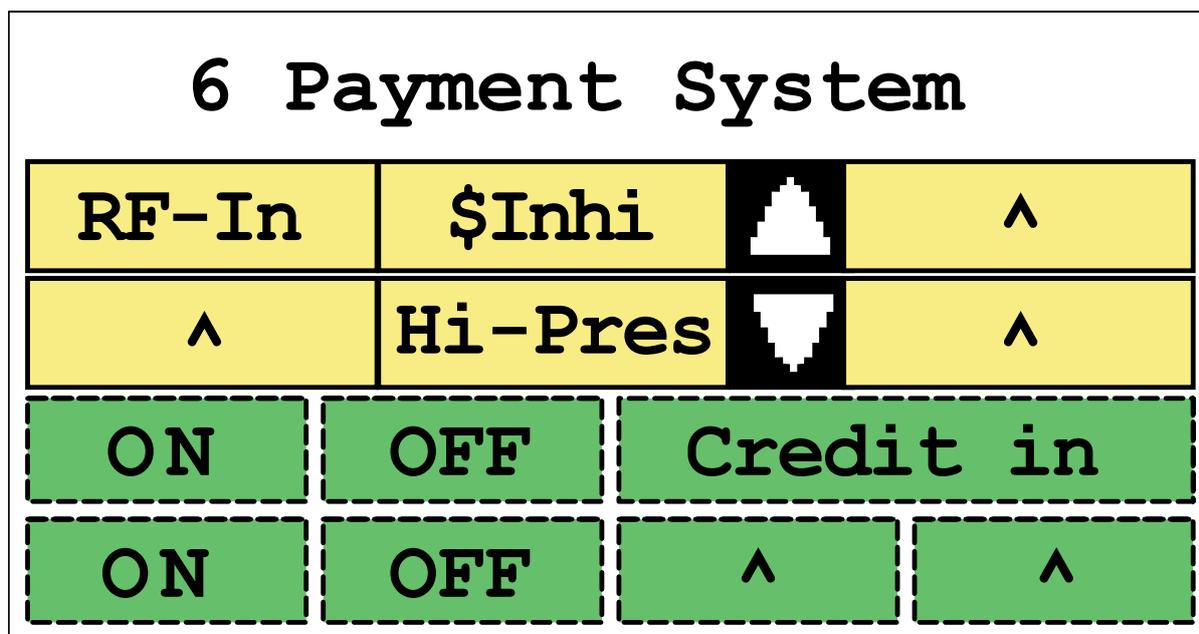
Appuyer sur DOWN pour passer à la page suivante.

5 Heaters & Grinder

Heater 1	Heater 2		St. Out
Grinder	EV dose		xx.xx.xx
m Bean	m Dose	Grinder Block	
T1 xx	T2 xx	NoBean	T .0

SECTEUR	TYPE	Description
Heater 1	FONCTION	Si activée, actionne pour la durée de T.O. (8 secondes) la chaudière café. La chaudière ne démarre que si la temp. de la chaudière café est inférieure à 130°C.
Heater 2	FONCTION	Si activée, actionne pour la durée de T.O. (8 secondes) la chaudière eau/vapeur. La chaudière ne démarre que si la temp. de la chaudière eau/vapeur est inférieure à 130°C.
Grinder	FONCTION	Si activée, active le moulin café. Le moulin à café reste en fonction jusqu'à ce que la même touche d'activation est pressée, ou le manque de café est signalé ou la chambre du doseur est remplie, c-à-d le minirupteur « m Dose » est pressé. Le moulin c. ne s'active pas si le capteur « m Bean » pas activé.
EVdose	FONCTION	Active l'électrovanne du doseur pendant 0,5 s (l'activation n'est effective que si : -le tiroir à marc et le tiroir de logement groupe sont insérés et le volet latéral est fermé).
St.Out	FONCTION	Si sélectionnée, active la fonction de Steam-Out.
xx.xx.xx		
m Bean	INFO	Si activée, indique que la porte grains est fermée. Si machine avec grille à l'intérieur du réservoir à café, l'état doit toujours être activé.
m Dose	INFO	Si activée, indique que le minirup. doseur est pressé, la chambre doseur est remplie.
Grinder Block	INFO	Si elle s'active, le moulin café s'est arrêté par sécurité.
T1 xx	INFO	Indique la température en °C de la chaudière café.
T2 xx	INFO	Indique la température en °C de la chaudière eau/vapeur.
NoBean	INFO	Si elle s'active, c'est qu'un manque de café a été détecté.
T. 0	INFO	Affiche le décompte des 8 secondes pour l'activation des chaudières.

Appuyer sur **DOWN** pour passer à la page suivante.



SECTEUR	TYPE	Description
RF-In	FONCTION	Commande le signal de Request de Apollo. - Pressée une 1ère fois, c'est comme si demandait à Apollo l'autoris. à distribuer ; - Pressée une seconde fois, cause la diminution du crédit dans Apollo.
\$ Inhi	FONCTION	Si validé, le monnayeur accepte la monnaie. Si invalidé, le monnayeur n'accepte pas la monnaie.
Hi-Pres	FONCTION	High Pressure: Signale au logiciel qu'une turbine HP est utilisée, normalement reliée au réseau distrib. eau. En effet, on change ainsi la constante pour la conversion des impulsions en CC. REMARQUE: si le rés. distrib. eau est activé, la HP est déjà activée par défaut, et si on appuie sur le bouton la seule option est ON. Par contre, si rés. distrib. eau pas activé, on peut sélectionner ON ou OFF.
On	INFO	Si activée, indique l'activation du signal d'inhibition du monnayeur (Fonction \$ InHi).
Off	INFO	Si activée, indique la désactivation du signal d'inhibition monnayeur (Fonction \$ InHi).
Credit In	INFO	Si activée, indique crédit disponible dans le monnayeur ou le système de décompte (Apollo).
On	INFO	Si activée, indique système de décompte (Apollo) validé (fonction spécifique pour Apollo).
Off	INFO	Si activée, indique système de décompte (Apollo) invalidé (fonction spécifique pour Apollo).

13.4 Messages d'erreur

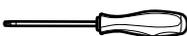
Code erreur	Texte affiché	Description
ErrorCode_01	GRINDER BLOCKED	Rotation moulin à café non détectée.
ErrorCode_03	BREWING UNIT BLOCKED WORK	Le groupe ne se ferme pas dans les délais prévus.
ErrorCode_04	BREWING UNIG BLOCKED HOME	Le groupe ne se réouvre pas dans les délais prévus.
ErrorCode_05	WATER CIRCUIT INTERRUPTED	Passage eau non détecté.
ErrorCode_06	DC VALVE SHORT CIRCUIT	Cour-circuit d'une électrovanne +24 V c.c.
ErrorCode_07	DOZER ERROR	Problème sur minirup. doseur café.
ErrorCode_09	KEYB UPDATE NOT WORKING	Problème de gestion du clavier capacitif (remplacer les registres capacitifs).
ErrorCode_10	COFFEE TEMP. SENSOR SHORT CIRCUIT	Court-circuit capteur de température chaudière café.
ErrorCode_11	COFFEE TEMP. SENSOR OPEN CIRCUIT	Circuit ouvert capteur de température chaudière café.
ErrorCode_12	STEAM TEMP. SENSOR OPEN CIRCUIT	Circuit ouvert capteur de température chaudière vapeur.
ErrorCode_13	STEAM TEMP. SENSOR SHORT CIRCUIT	Court-circuit capteur de température chaudière vapeur.
ErrorCode_14	BOILER COFFEE ERROR	Aliment. résistance chaudière café non réussie.
ErrorCode_15	BOILER STEAM ERROR	Aliment. résistance chaudière vapeur non réussie.
ErrorCode_16	BREWING UNIT MOTOR SHORT CIRCUIT	Court-circuit motoréducteur groupe distrib. café.
ErrorCode_19	ZERO CROSSING ERROR	Problèmes d'alimentation électrique de la machine (remplacer la carte power).
ErrorCode_20	COFFEE OVER TEMP	Problèmes au capteur de temp. chaudière café.
ErrorCode_21	STEAM OVER TEMP	Problèmes au capteur de temp. chaudière vapeur.

14 DÉMONTAGE DES COMPOSANTS

⚠ La machine est dépourvue de protections ; la machine dispose de composants électriques et d'autres composants pouvant générer des températures élevées. Faire très attention lors de l'utilisation de la machine dans ces conditions.

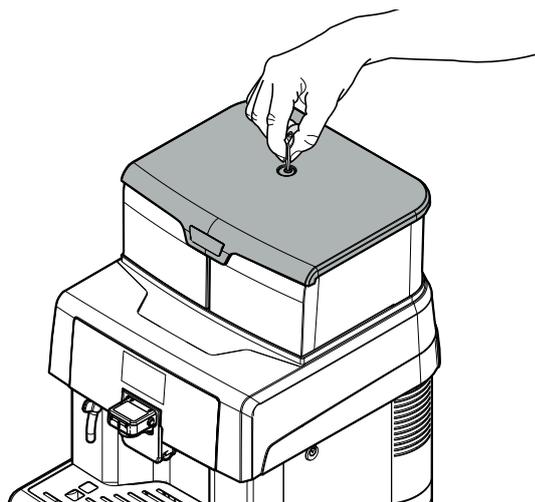
14.1 Démontage de la couverture externe

Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :

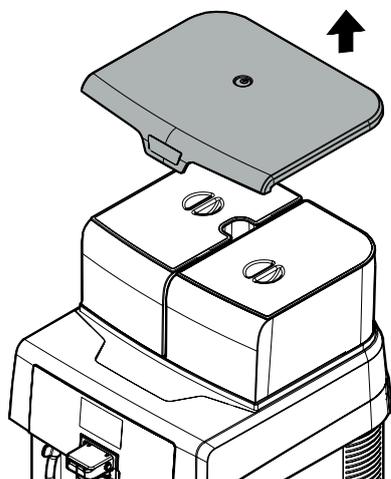
	Tournevis Torx T10
	Tournevis à tête plate 0,8 x 4 x 80

Enlever le couvercle supérieur de protection qui limite l'accès aux seules personnes autorisées.

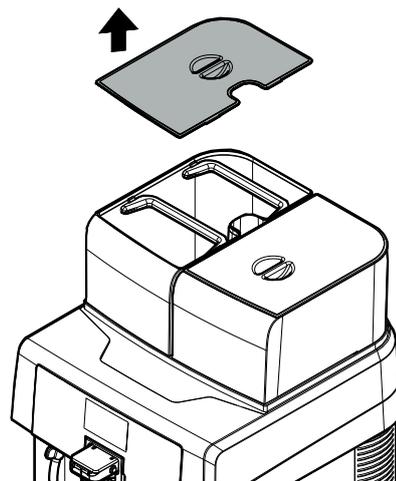
Pour enlever le couvercle, il faut le débloquer au moyen de la clé fournie.



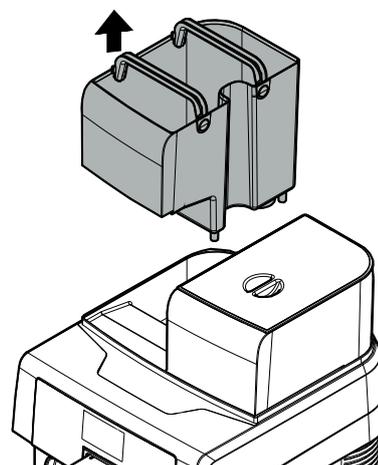
Après avoir débloqué le couvercle, le retirer en le soulevant.



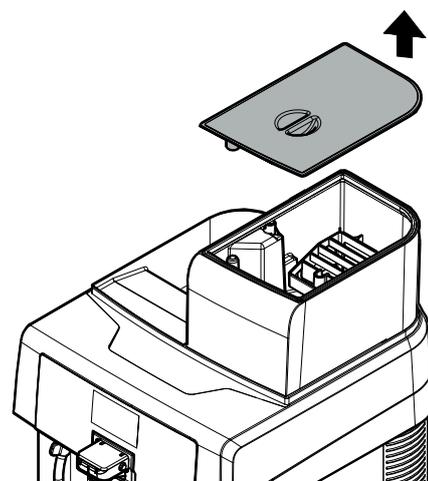
Retirer le couvercle du réservoir à eau.



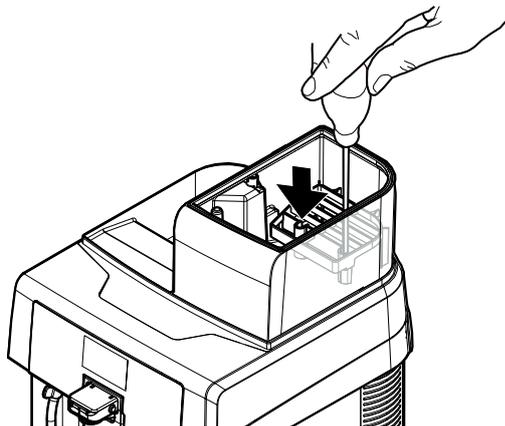
Retirer le réservoir ; le soulever par les poignées prévues à cet effet et installées à l'intérieur.



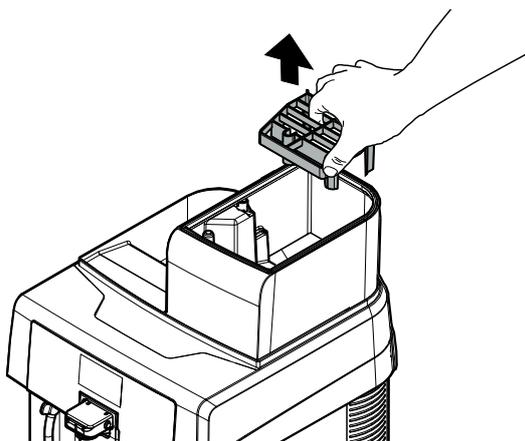
Enlever le couvercle du réservoir à café.



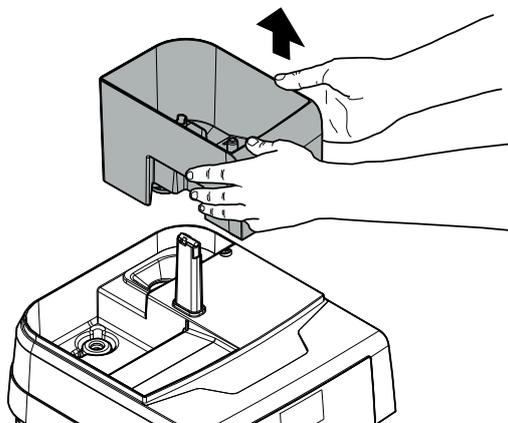
Avec un tournevis Torx T10, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.



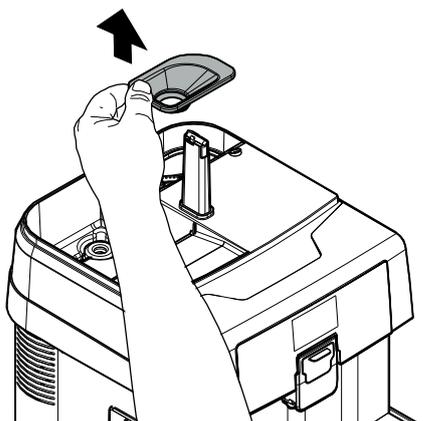
Enlever la grille (si existant).



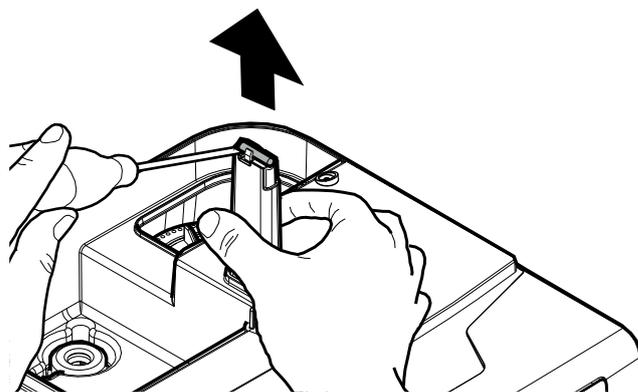
Retirer le réservoir à café en grains.



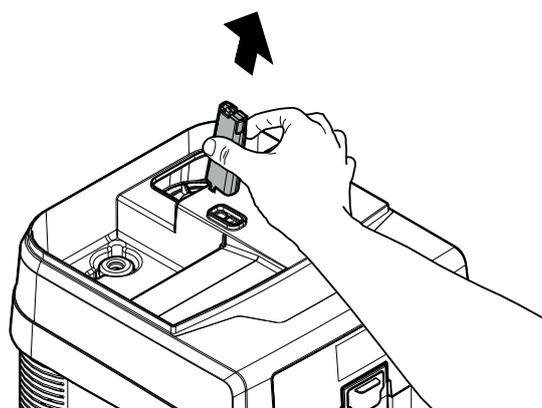
Enlever le joint du moulin à café.



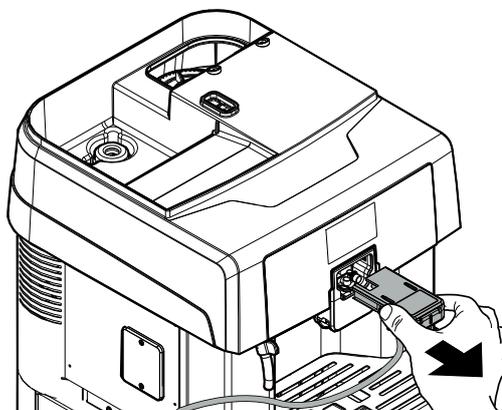
Avec un tournevis à tête plate enlever le capteur (si existant) du couvercle du réservoir à café en grains.



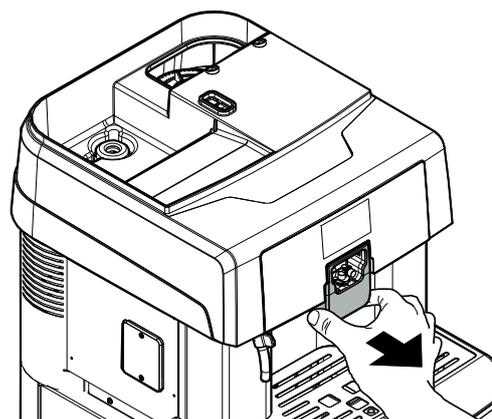
Enlever le support du capteur couvercle du réservoir café en grains (si existant).



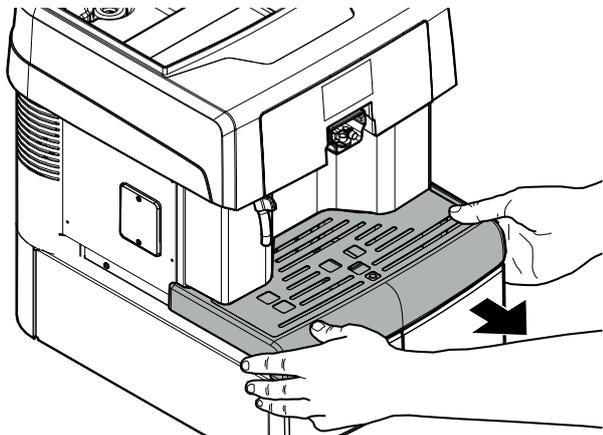
Enlever le Cappuccinatore (si installé).



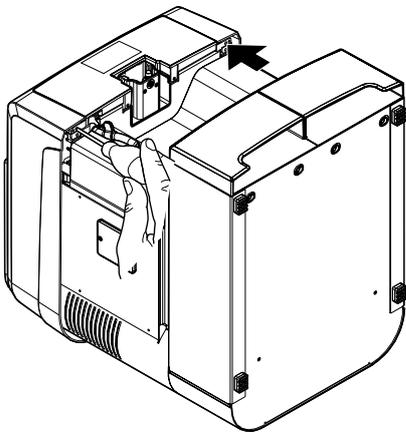
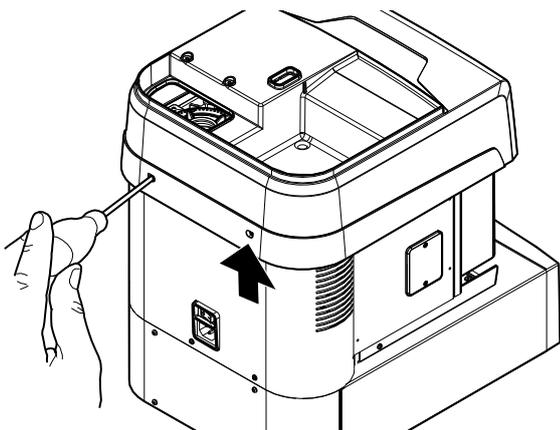
Enlever la buse de distribution du café.



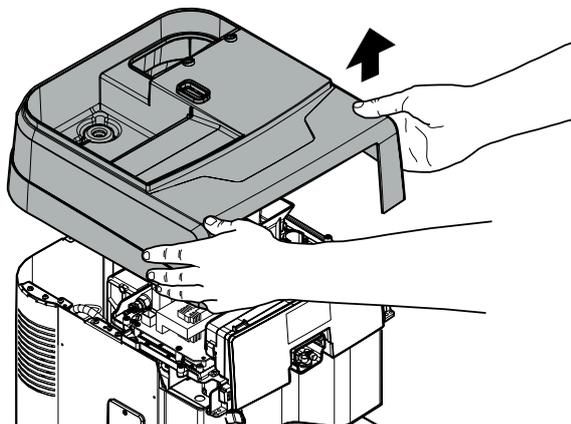
Enlever le bac d'égouttement.



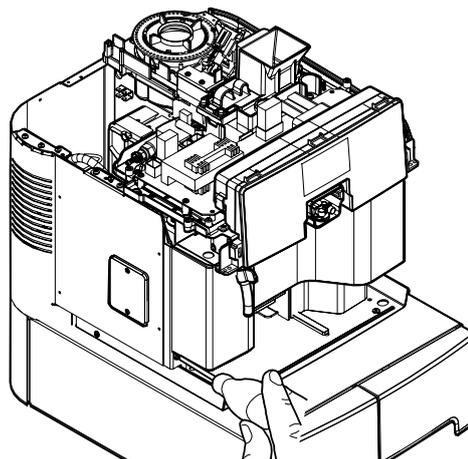
Avec un tournevis Torx T10, retirer les 4 vis indiquées sur la figure.



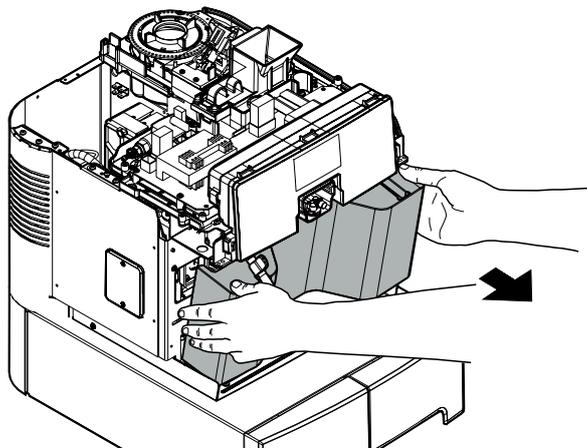
Retirer la couverture supérieure.



Déconnecter les 2 tuyaux en silicone et le câblage du capt. niv. eau.
Avec un tournevis Torx T10, retirer la vis indiquée sur la figure.

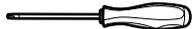


Retirer la couverture antérieure.



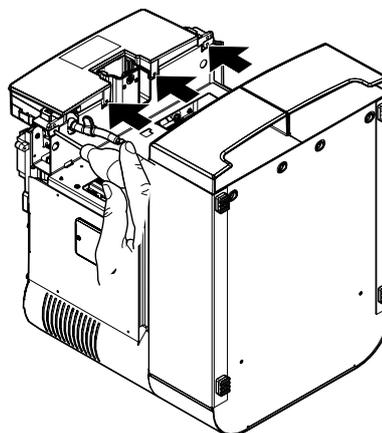
14.2 Démontage afficheur et carte UC

Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :

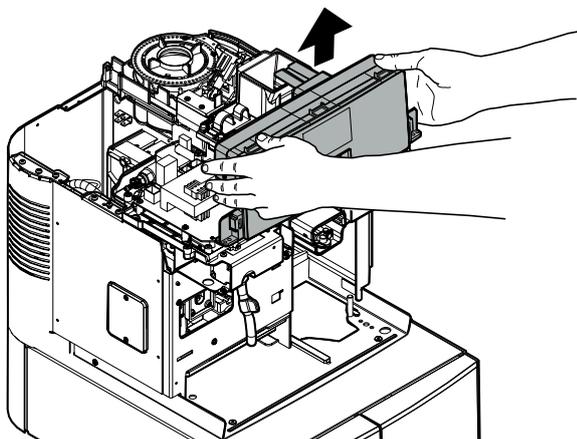
	Tournevis Torx T10
--------------------------------------------------------------------------------------	--------------------

Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures, précédemment illustrées, jusqu'à démonter la couverture supérieure.

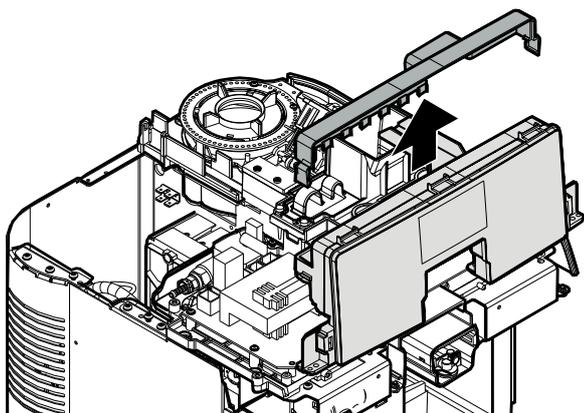
Avec un tournevis Torx T10, retirer les 4 vis indiquées sur la figure.



Enlever l'ensemble de façade.

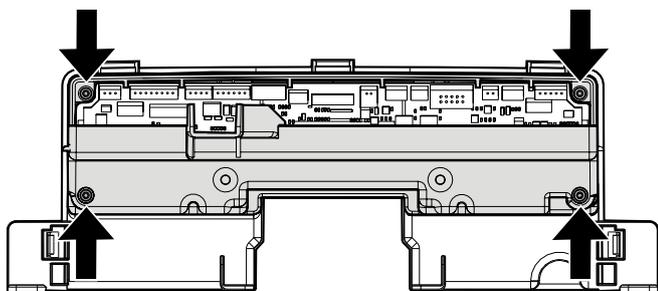


Retirer la couverture sup. de l'ensemble de façade.

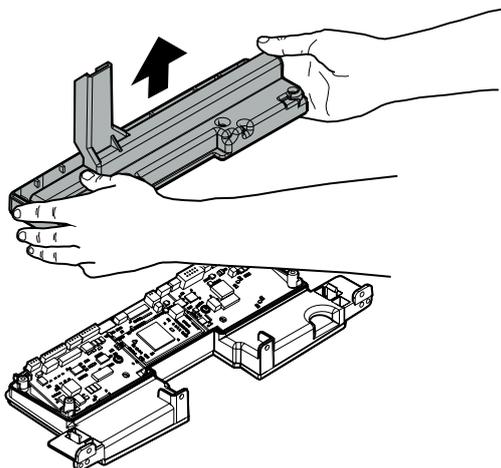


Déconnecter les câbles.

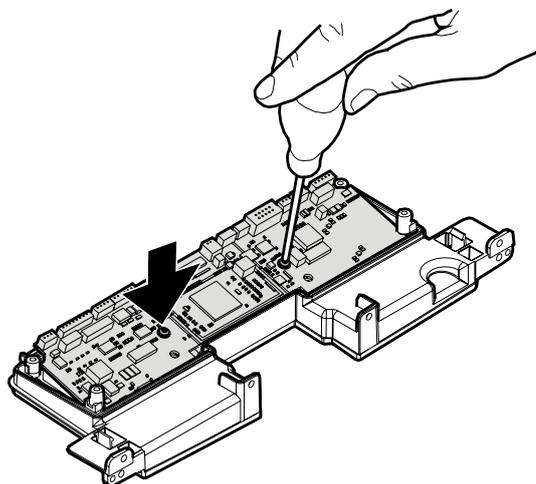
Avec un tournevis Torx T10, retirer les 4 vis indiquées sur la figure.



Retirer la couverture carte UC.

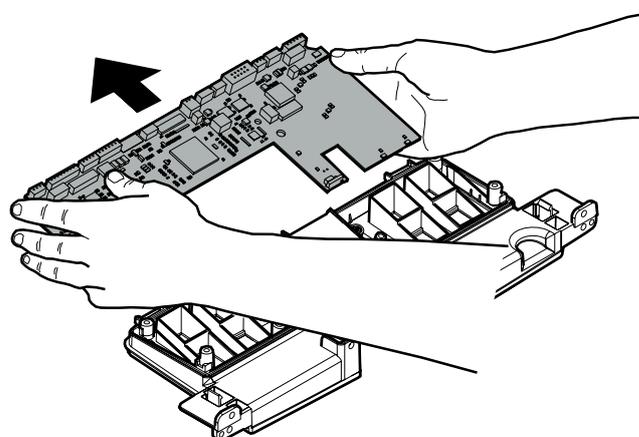


Avec un tournevis Torx T10, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.

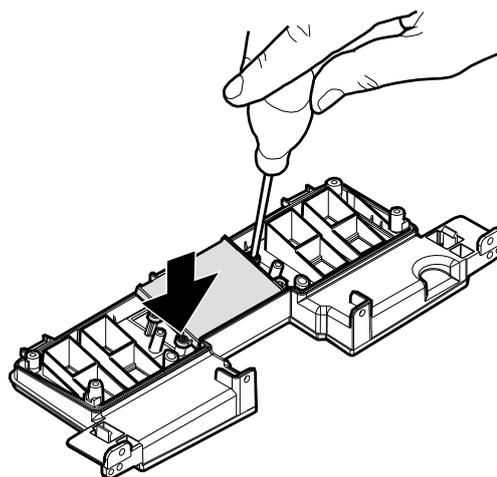


Déconnecter les câbles.

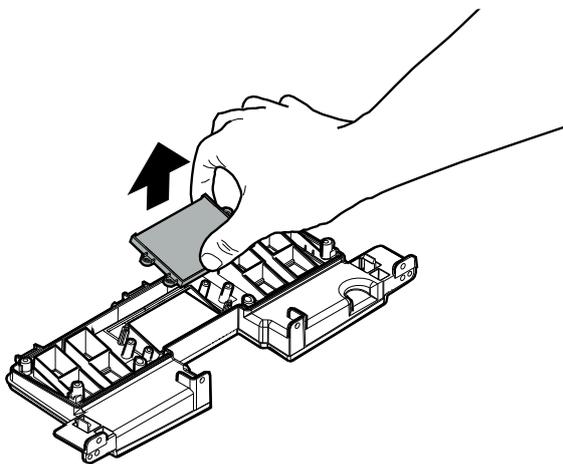
Retirer la carte UC.



Avec un tournevis Torx T10, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.

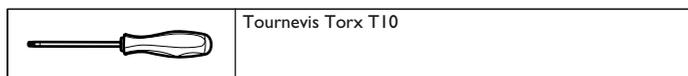


Retirer l'afficheur de son logement.



14.3 Démontage carte power

Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :

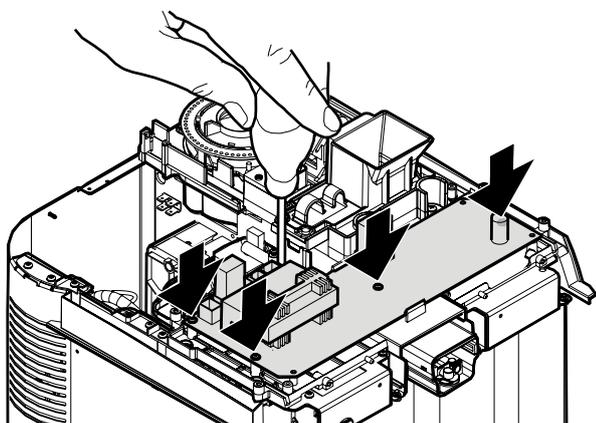


Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures, précédemment illustrées, jusqu'à démonter la couverture supérieure.

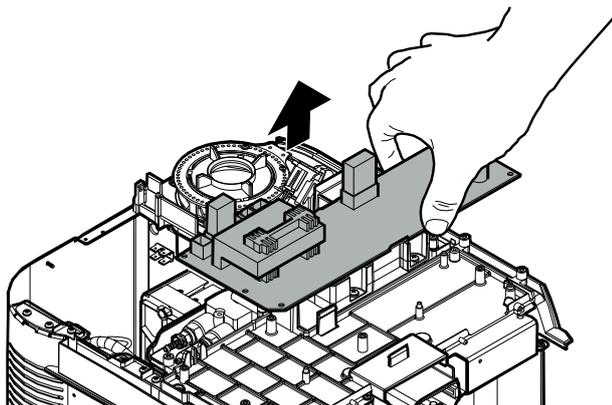
Enlever l'ensemble de façade comme expliqué à la section « Démontage afficheur et carte UC ».

Déconnecter les câbles.

Avec un tournevis Torx T10, retirer les 5 vis indiquées sur la figure.

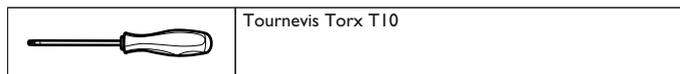


Retirer la carte power.



14.4 Démontage ensemble buse eau chaude/vapeur

Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :

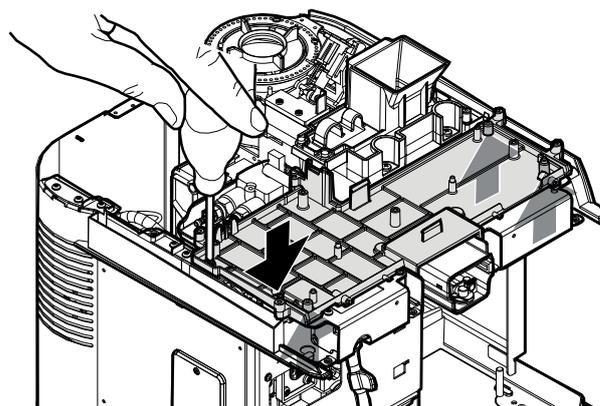


Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures comme précédemment illustré.

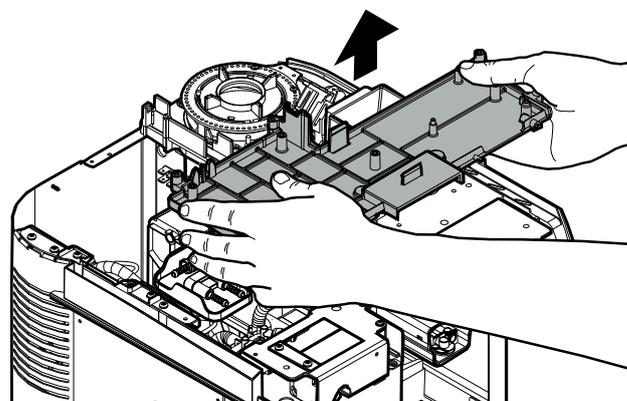
Enlever l'ensemble de façade comme expliqué à la section « Démontage afficheur et carte UC ».

Retirer la carte power comme expliqué à la section « Démontage carte power ».

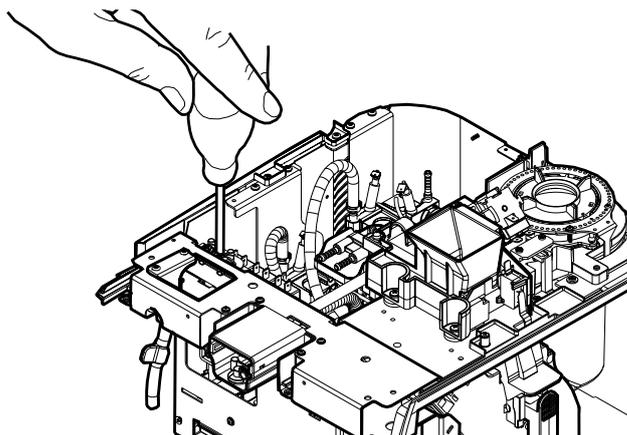
Avec un tournevis Torx T10, retirer les 5 vis indiquées sur la figure.



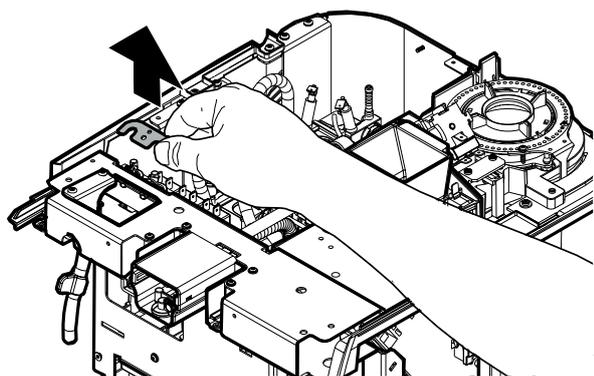
Enlever le support de la carte power.



Avec un tournevis Torx T10, retirer la vis indiquée sur la figure.

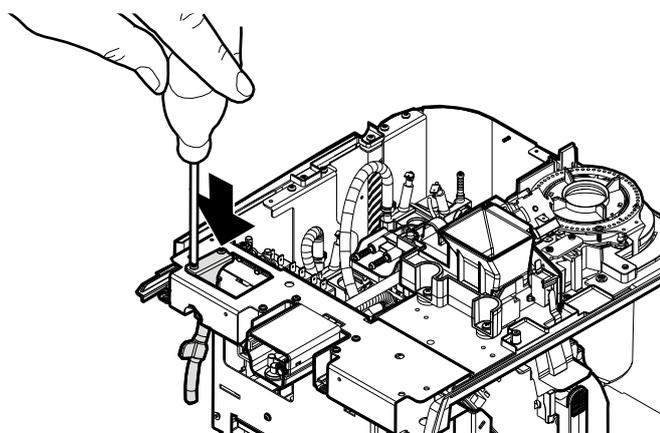


Enlever la plaquette de blocage tuyaux.

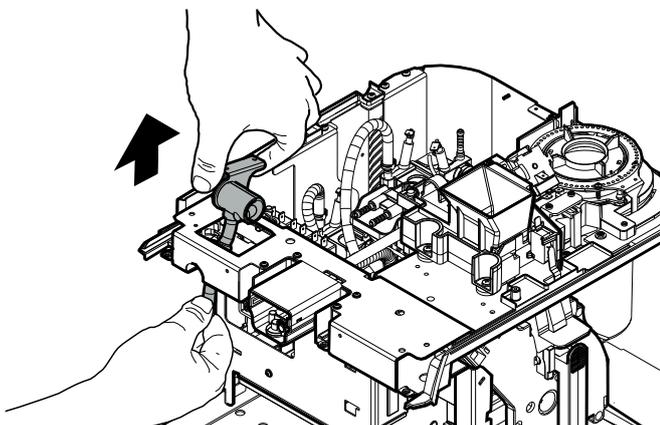


Déconnecter la buse eau chaude/vapeur.

Avec un tournevis Torx T10, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.



Enlever l'ensemble buse eau chaude/vapeur.



14.5 Démontage ensemble électrovannes

Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :

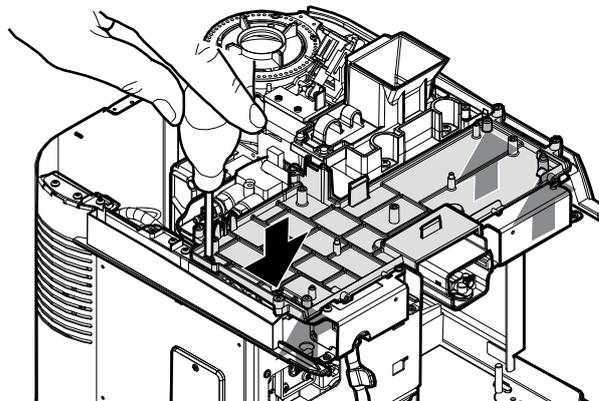
	Tournevis Torx T10
	Pince standard

Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures comme précédemment illustré.

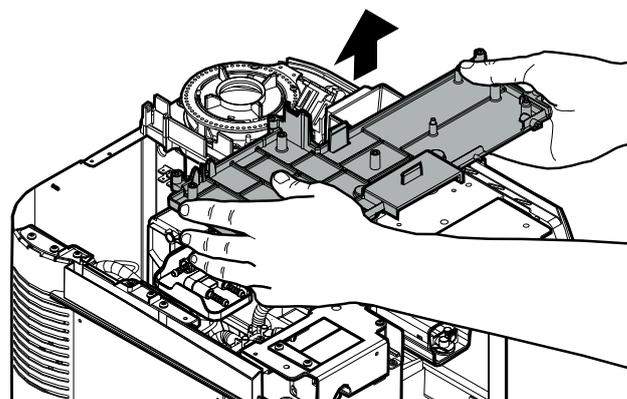
Enlever l'ensemble de façade comme expliqué à la section « Démontage afficheur et carte UC ».

Retirer la carte power comme expliqué à la section « Démontage carte power ».

Avec un tournevis Torx T10, retirer les 5 vis indiquées sur la figure.



Enlever le support de la carte power.

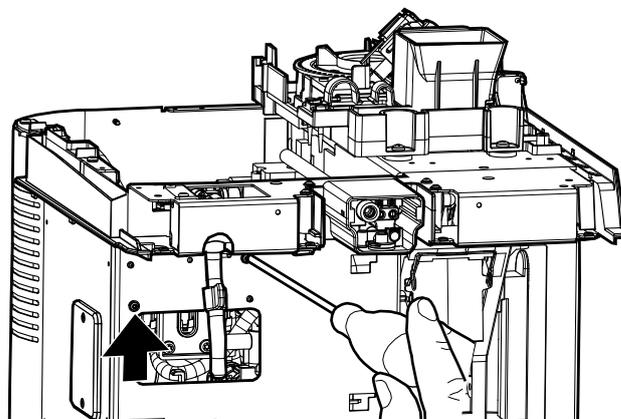


Déconnecter la buse eau chaude/vapeur.

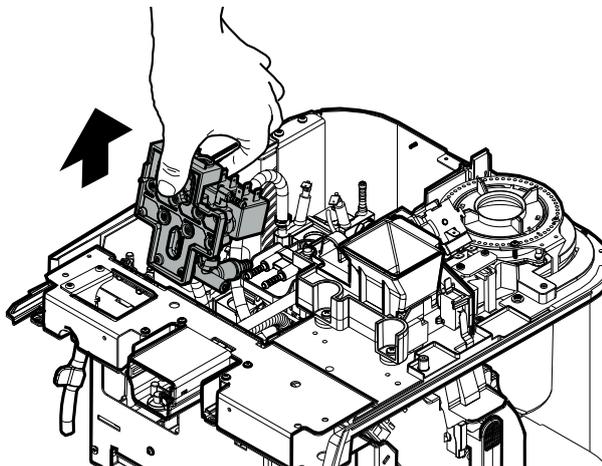
Déconnecter le tuyau Cappuccinatore.

Déconnecter l'ensemble EV aux réseaux électr. et de distribution eau.

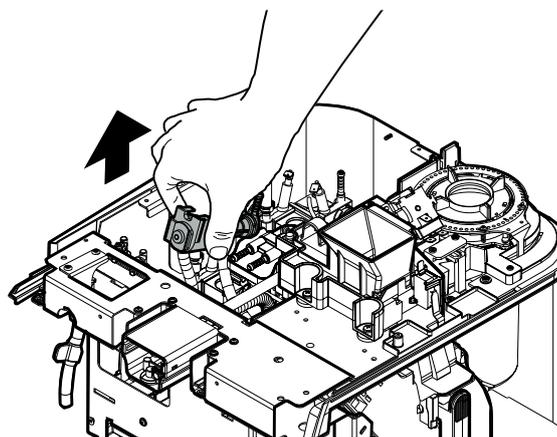
Avec un tournevis Torx T10, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.



Enlever l'ensemble électrovannes.

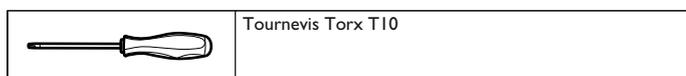


Enlever l'électrovanne de purge.



14.6 Démontage électrovanne de purge

Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :



Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures comme précédemment illustré.

Enlever l'ensemble de façade comme expliqué à la section « Démontage afficheur et carte UC ».

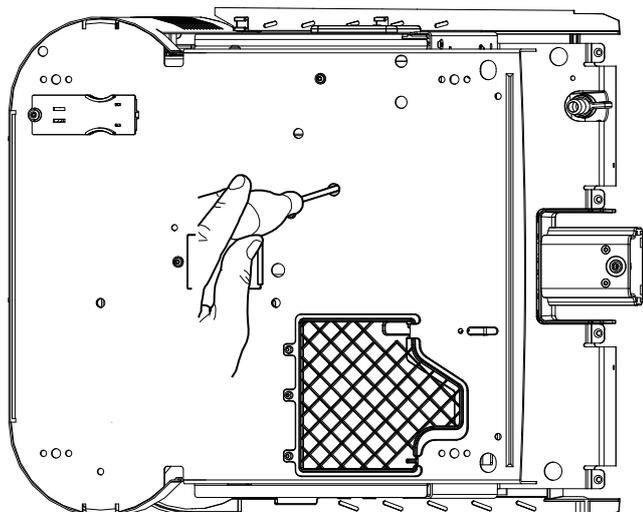
Retirer la carte power comme expliqué à la section « Démontage carte power ».

Enlever l'ensemble électrovannes comme expliqué à la section « Démontage ensemble électrovannes ».

Déconnecter l'EV de purge des réseaux électr. et de distribution eau.

Enlever la base ou le meuble, si existant.

Renverser la machine sur le côté et avec un tournevis Torx T10, retirer la vis indiquée sur la figure.

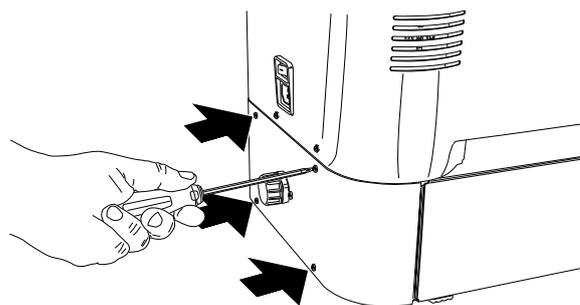


14.7 Démontage électrovanne entrée

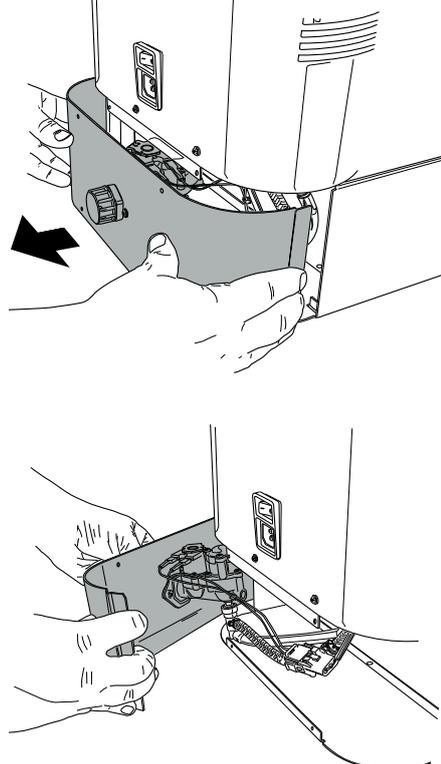
Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :



Avec un tournevis Torx T10, retirer les 4 vis indiquées sur la figure.

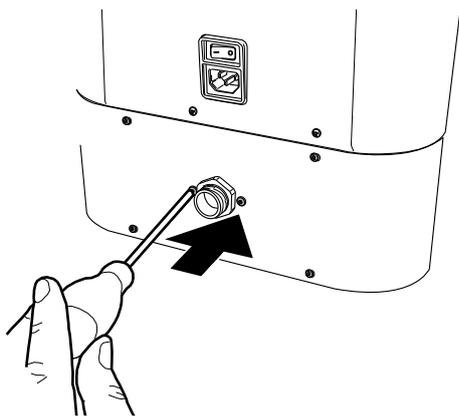


Ôter le panneau arrière.



Déconnecter l'EV d'entrée des réseaux électr. et de distribution eau.

Avec un tournevis Torx T10, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.



Enlever l'électrovanne d'entrée.

14.8 Démontage pivot chaudière

Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :

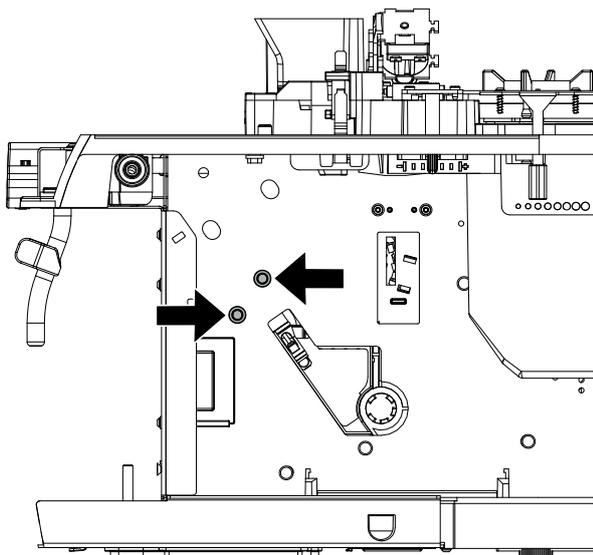
	Clé six-pans n° 5
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------

Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures, précédemment illustrées, jusqu'à démonter la couverture supérieure.

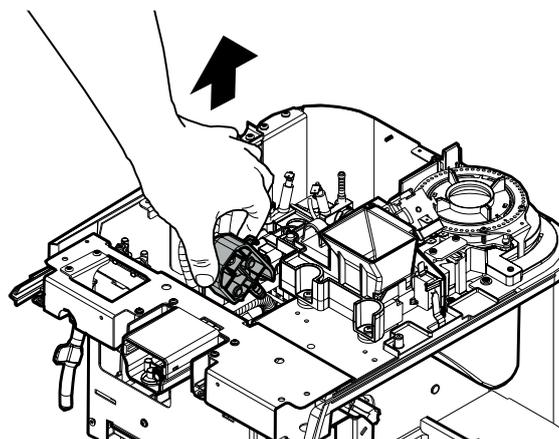
Ouvrir le volet latéral.

Enlever le groupe de distribution du café.

Avec une clé six-pans mâles n° 5, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.



Enlever le pivot chaudière.



Déconnecter le tuyau entrée eau.

14.9 Démontez le motoréducteur

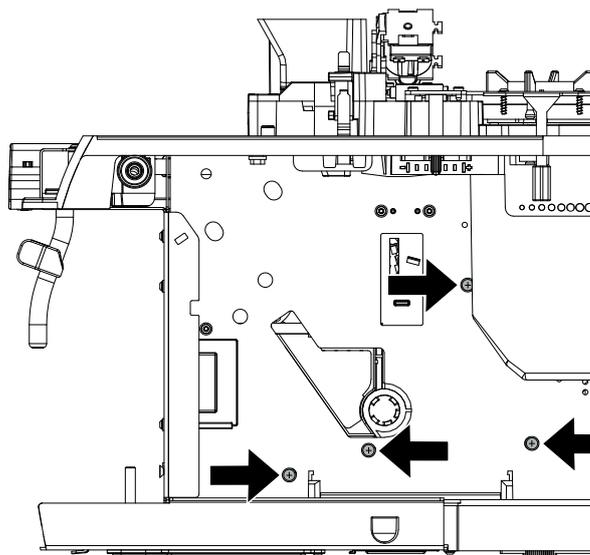
Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :

	Tournevis cruciforme PH2
	Clé six-pans n° 5

Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures, précédemment illustrées, jusqu'à démonter la couverture supérieure.

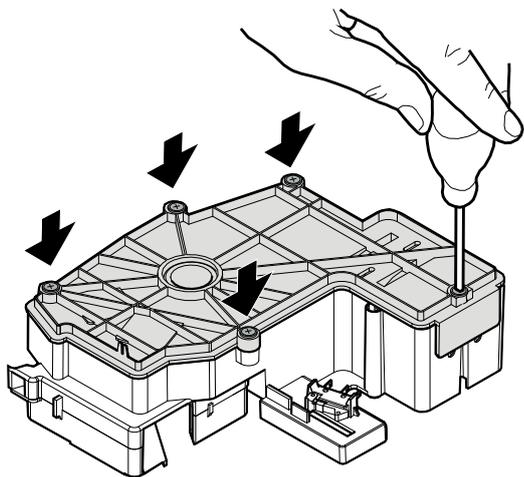
Enlever le pivot chaudière comme expliqué à la sect. « Démontage pivot chaudière ».

Avec un tournevis cruciforme PH2, retirer les 4 vis indiquées sur la figure.

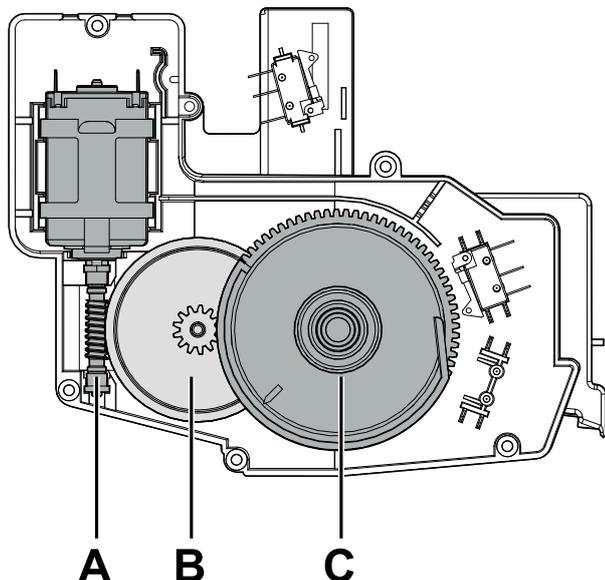


Enlever le motoréducteur et le débrancher du courant.

Avec un tournevis cruciforme PH2, retirer les 5 vis indiquées sur la figure.



Retirer la couverture supérieure.



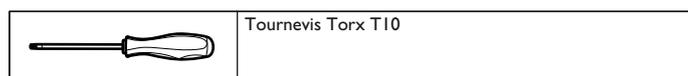
Enlever le composant à remplacer.

Lors du réassemblage de l'ensemble, s'en tenir aux indications suivantes :

- Positionnement correct et graissage du motoréducteur A.
- Graissage des engrainages B et C.
- La position des engr. B et C est sans importance car, lors de l'allumage de la machine, ils se mettent en phase automatiquement.

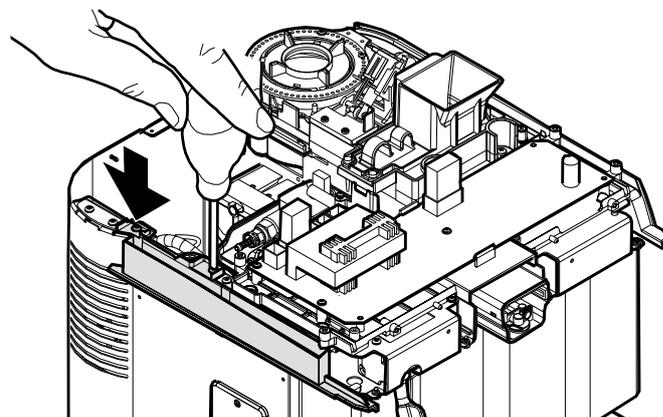
14.10 Démontage chaudière à café

Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :

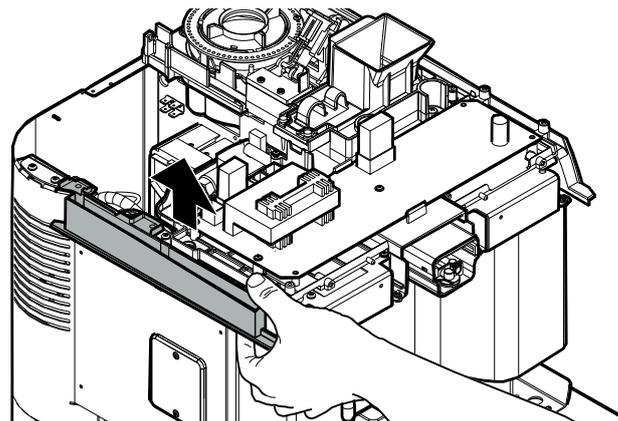


Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures, précédemment illustrées, jusqu'à démonter la couverture supérieure.

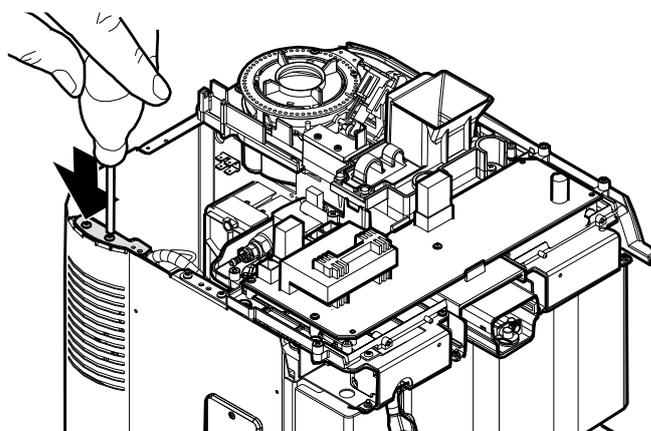
Avec un tournevis Torx T10, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.



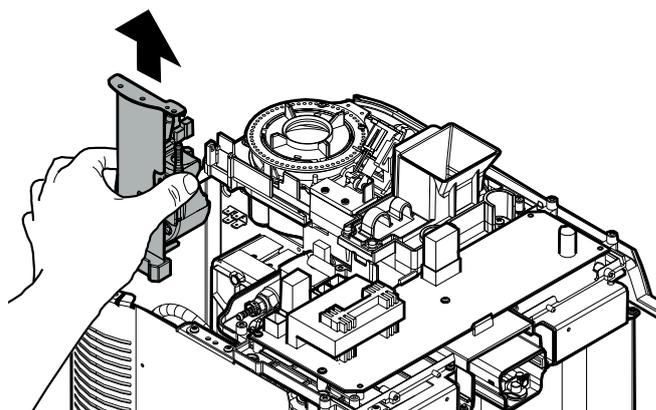
Enlever l'élément de fermeture gauche.



Avec un tournevis Torx T10, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.

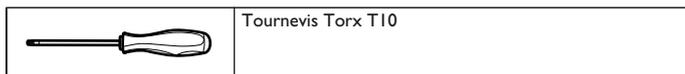


Enlever l'ens. chaudière café et le déconnecter des rés. électr. et distrib. eau.



14.11 Démontage chaudière eau chaude/vapeur

Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :

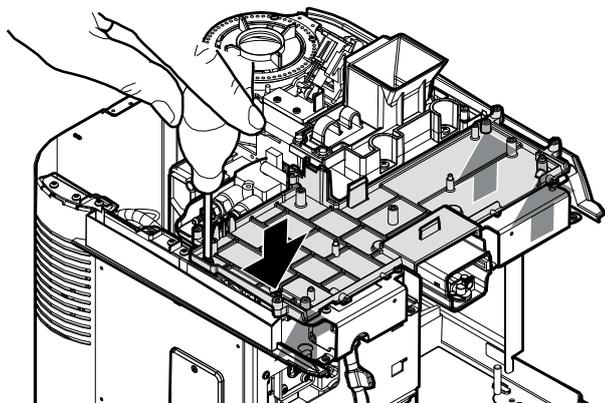


Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures, précédemment illustrées, jusqu'à démonter la couverture supérieure.

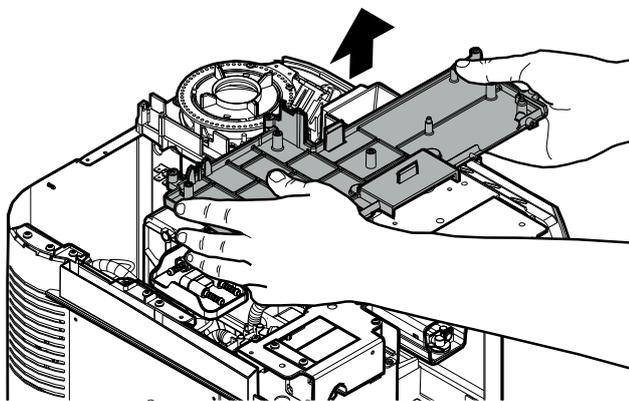
Enlever l'ensemble de façade comme expliqué à la section « Démontage afficheur et carte UC ».

Retirer la carte power comme expliqué à la section « Démontage carte power ».

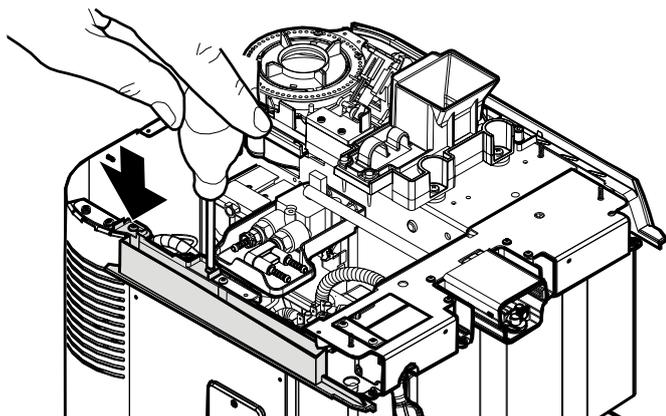
Avec un tournevis Torx T10, retirer les 5 vis indiquées sur la figure.



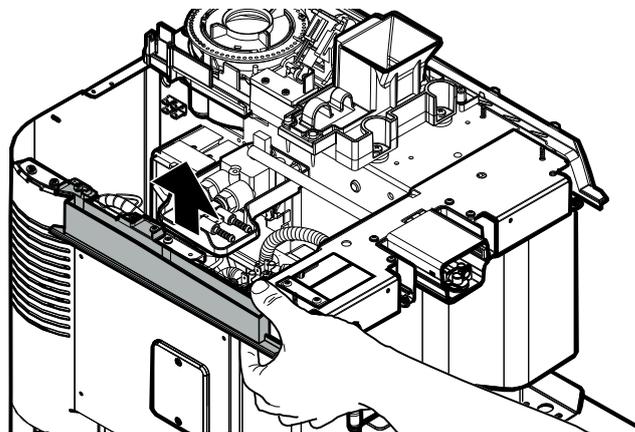
Enlever le support de la carte power.



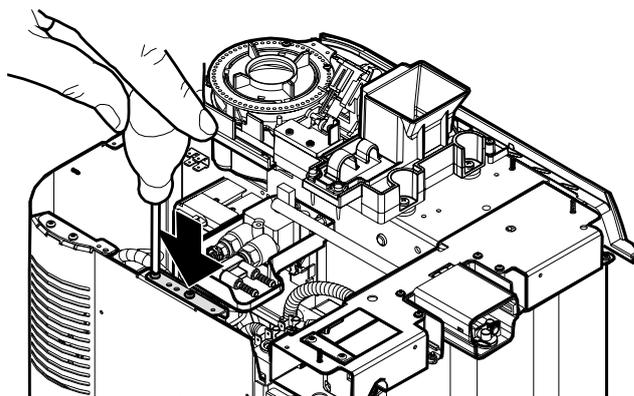
Avec un tournevis Torx T10, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.



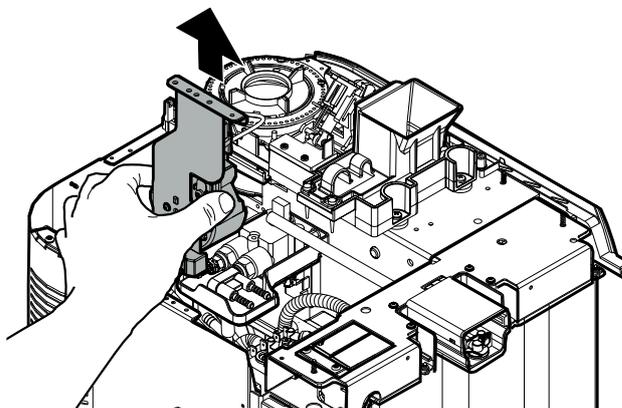
Enlever l'élément de fermeture gauche.



Avec un tournevis Torx T10, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.

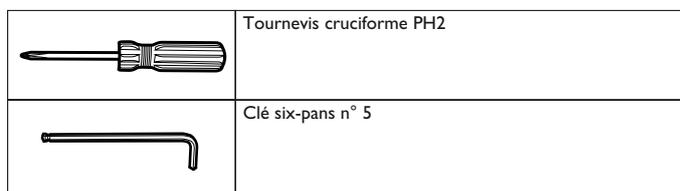


Enlever l'ens. chaudière eau chaude/vapeur et le déconnecter des rés. électr. et distrib. eau.



14.12 Démontage pompe du café

Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :



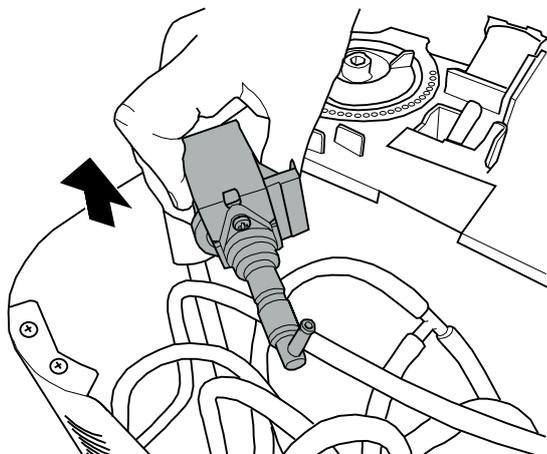
Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures, précédemment illustrées, jusqu'à démonter la couverture supérieure.

Enlever le pivot chaudière comme expliqué à la sect. « Démontage pivot chaudière ».

Enlever le motoréducteur comme expliqué à la section « Démontage motoréducteur ».

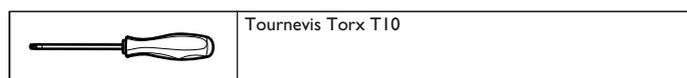
Déconnecter les tuyaux entrée et sortie eau et les câblages pompe.

Retirer la pompe des supports en caout.



14.13 Démontage pompe eau chaude/vapeur

Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :

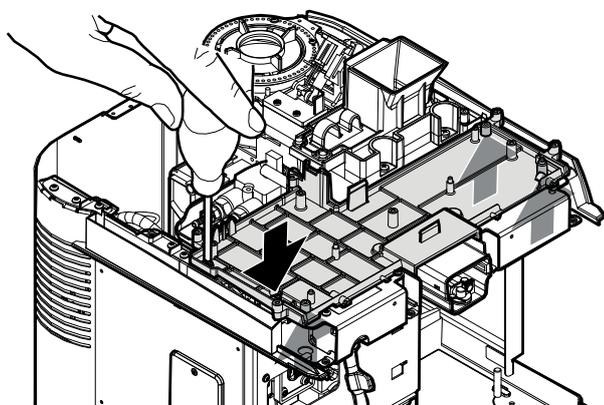


Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures, précédemment illustrées, jusqu'à démonter la couverture supérieure.

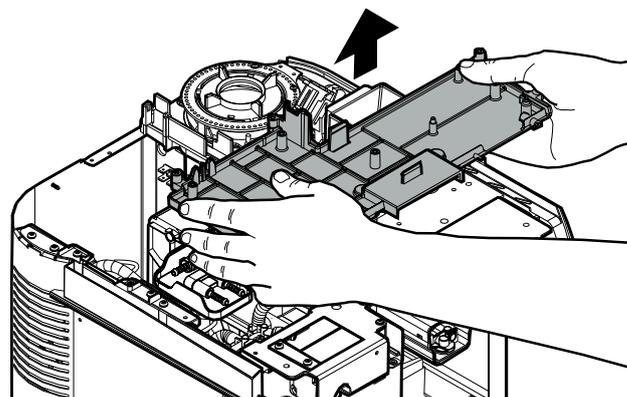
Enlever l'ensemble de façade comme expliqué à la section « Démontage afficheur et carte UC ».

Retirer la carte power comme expliqué à la section « Démontage carte power ».

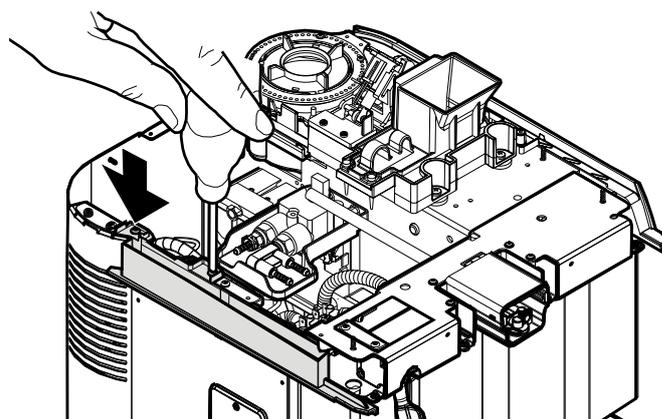
Avec un tournevis Torx T10, retirer les 5 vis indiquées sur la figure.



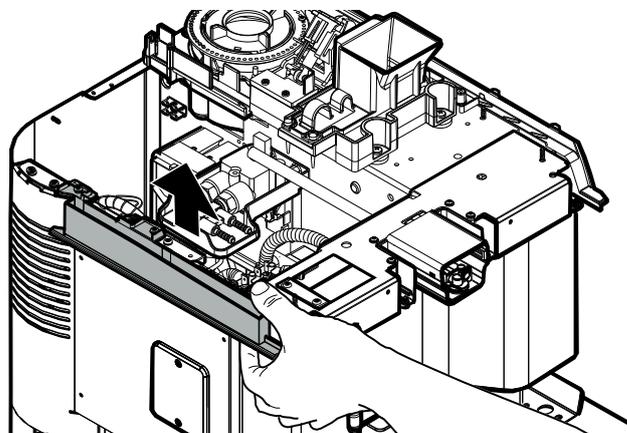
Enlever le support de la carte power.



Avec un tournevis Torx T10, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.



Enlever l'élément de fermeture gauche.

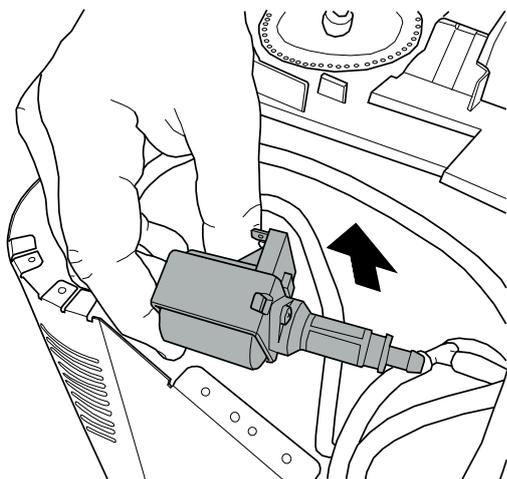


Enlever la chaudière café comme expliqué à la sect. « Démontage chaudière à café ».

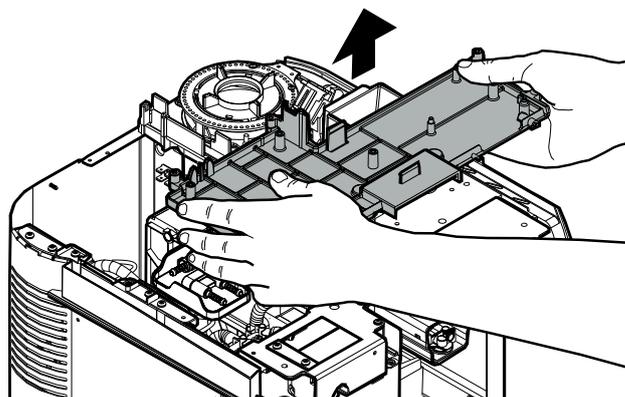
Enlever la chaudière eau chaude/vapeur comme expliqué à la sect. « Démontage chaudière eau chaude/vapeur ».

Déconnecter les tuyaux entrée et sortie eau et les câblages pompe.

Retirer la pompe des supports en caout.



Enlever le support de la carte power.



14.14 Démontage turbine version réservoir (basse pression)

Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :

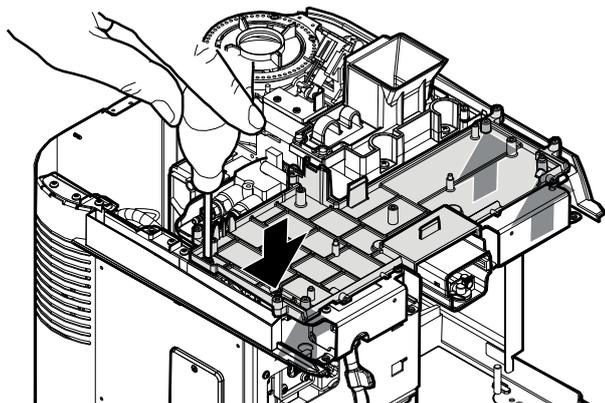


Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures, précédemment illustrées, jusqu'à démonter la couverture supérieure.

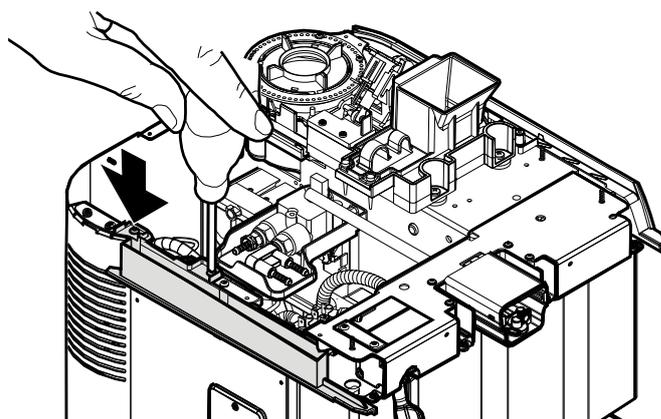
Enlever l'ensemble de façade comme expliqué à la section « Démontage afficheur et carte UC ».

Retirer la carte power comme expliqué à la section « Démontage carte power ».

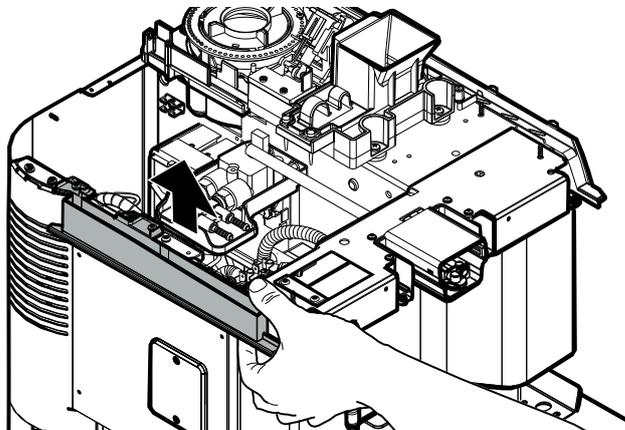
Avec un tournevis Torx T10, retirer les 5 vis indiquées sur la figure.



Avec un tournevis Torx T10, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.



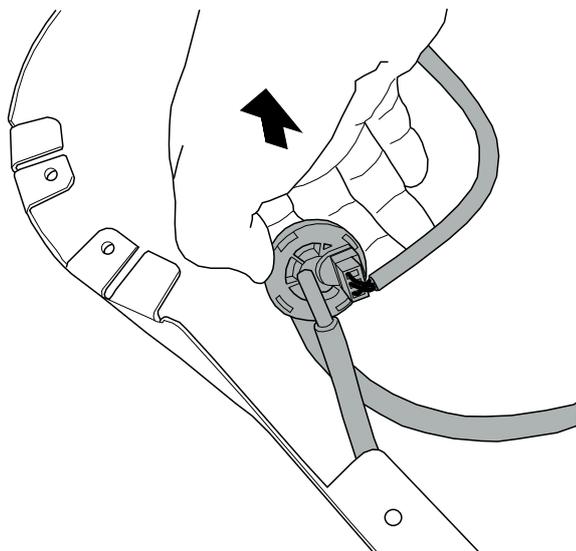
Enlever l'élément de fermeture gauche.



Enlever la chaudière café comme expliqué à la sect. « Démontage chaudière à café ».

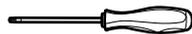
Enlever la chaudière eau chaude/vapeur comme expliqué à la sect. « Démontage chaudière eau chaude/vapeur ».

Sortir la turbine du logement, la déconnecter des rés. électr. et distrib. eau.



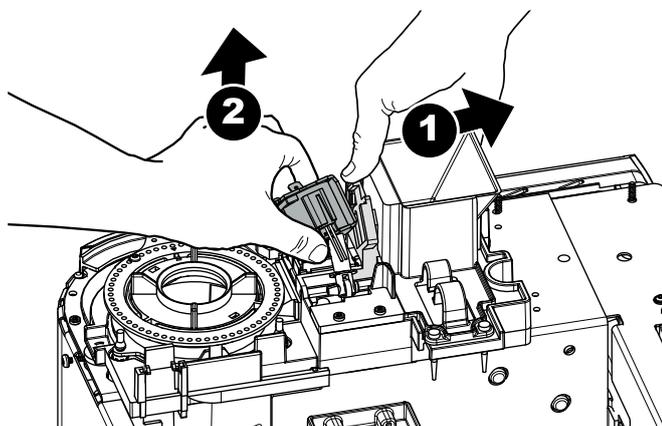
14.15 Démontage bobine et minirupteur doseur café

Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :

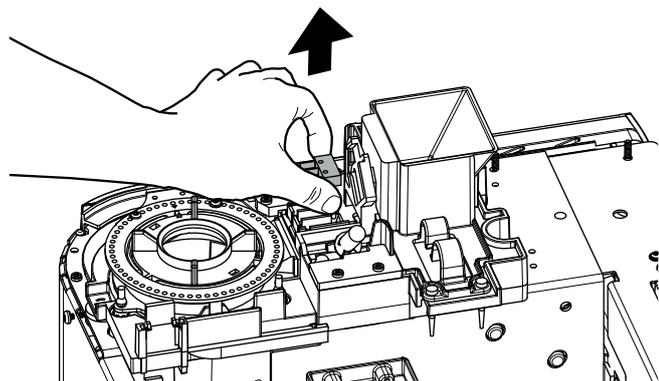
	Tournevis Torx T10
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------

Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures, précédemment illustrées, jusqu'à démonter la couverture supérieure.

Déconnecter la bobine du rés. électr.
Sortir la bobine du logement.



Déconnecter le minirupteur du réseau électr. et le sortir du logement.



14.16 DÉMONTER LE MOULIN À CAFÉ

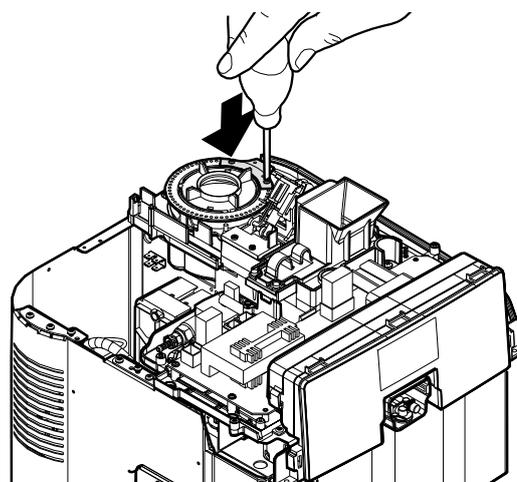
Pour le démontage de ce composant, il est nécessaire d'utiliser les outils suivants :

	Tournevis Torx T10
	Tournevis à tête plate 0,8 x 4 x 80
	Pince à bouts plats

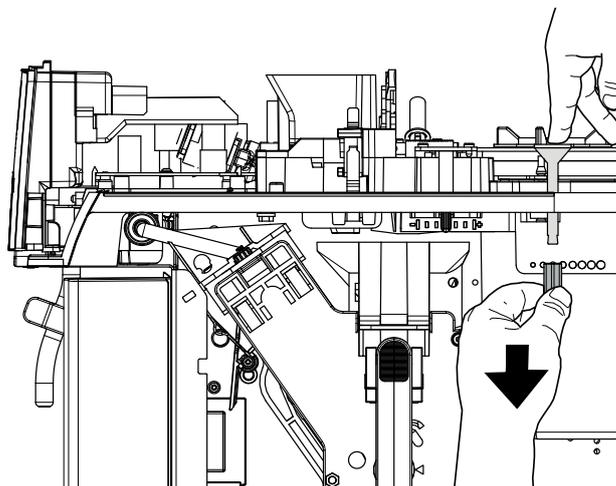
Pour accéder au composant à remplacer, il faut d'abord démonter les couvertures extérieures, précédemment illustrées, jusqu'à démonter la couverture supérieure.

Déconnecter le moulin café du rés. électr.

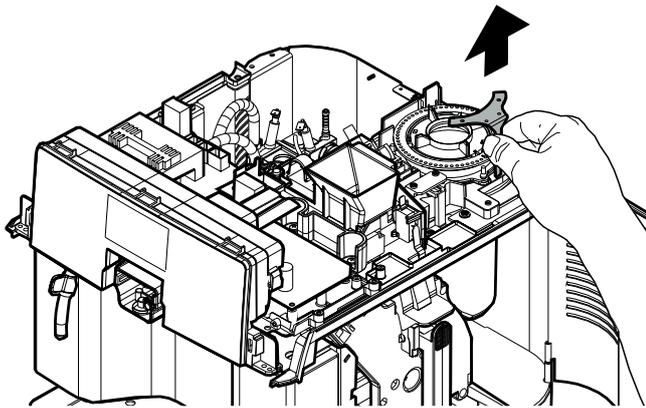
Avec un tournevis Torx T10, retirer les 2 vis indiquées sur la figure.



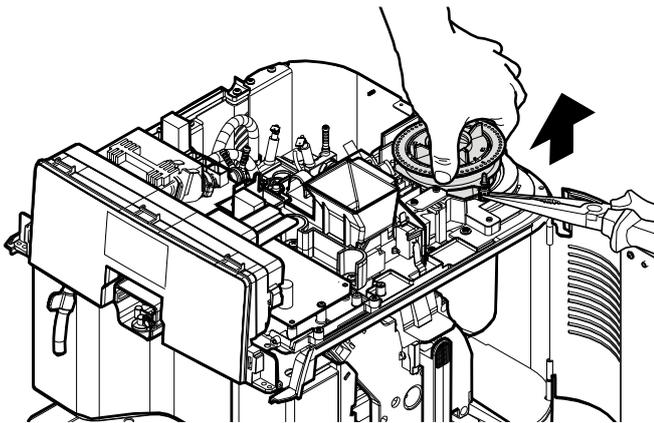
Enlever la pièce caoutchouc du levier régl. meules.



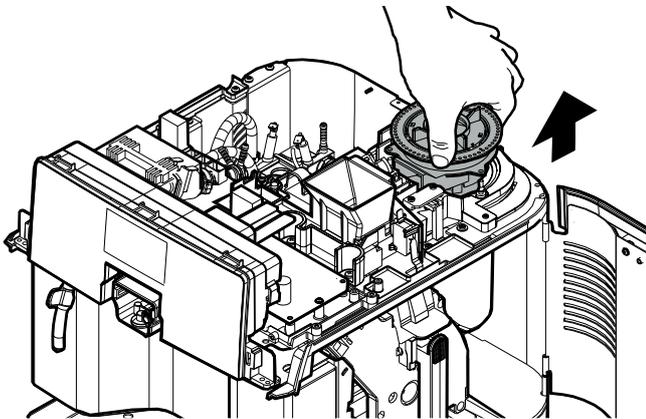
Enlever le levier de réglage meules.



Avec la pince à bouts plats libérer le moulin café des pièces de support en caoutchouc.

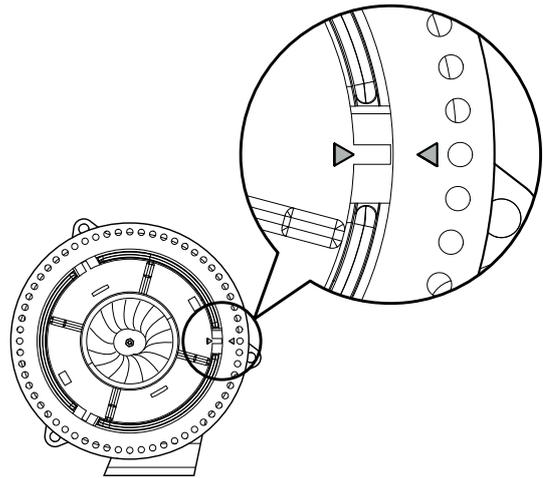


Enlever le moulin à café.

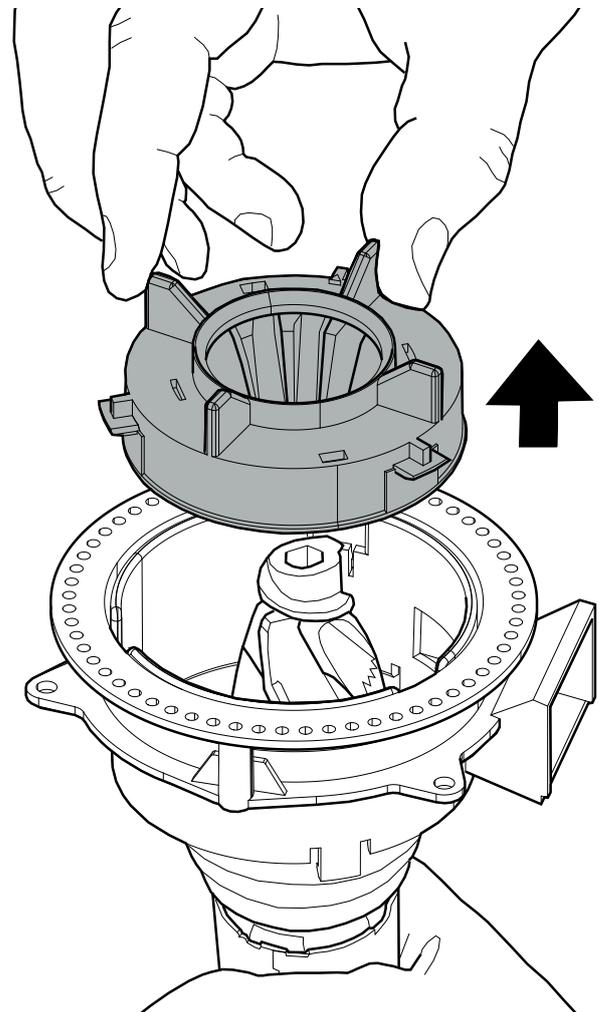


Démontage et remplacement meules

Tourner la bague dans le sens antihoraire et aligner les 2 flèches, comme le montre la figure.



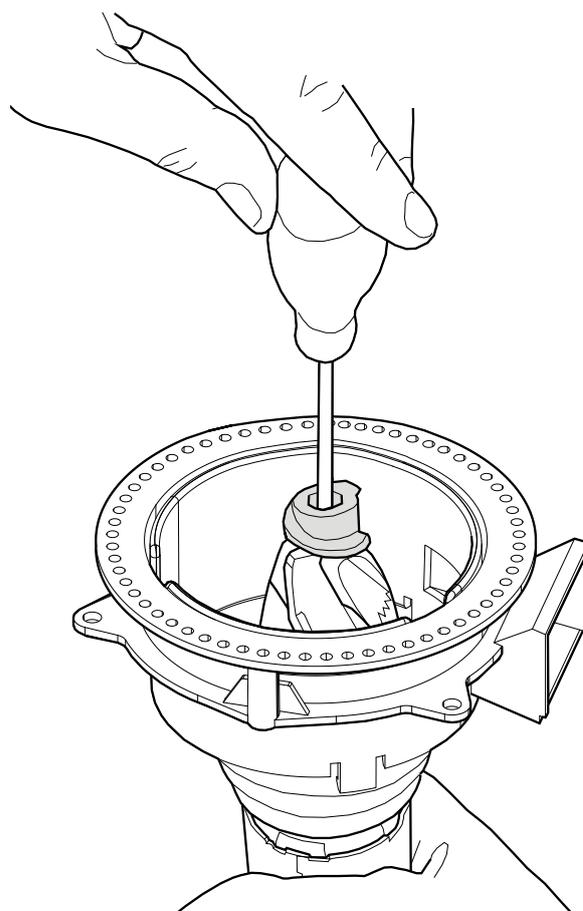
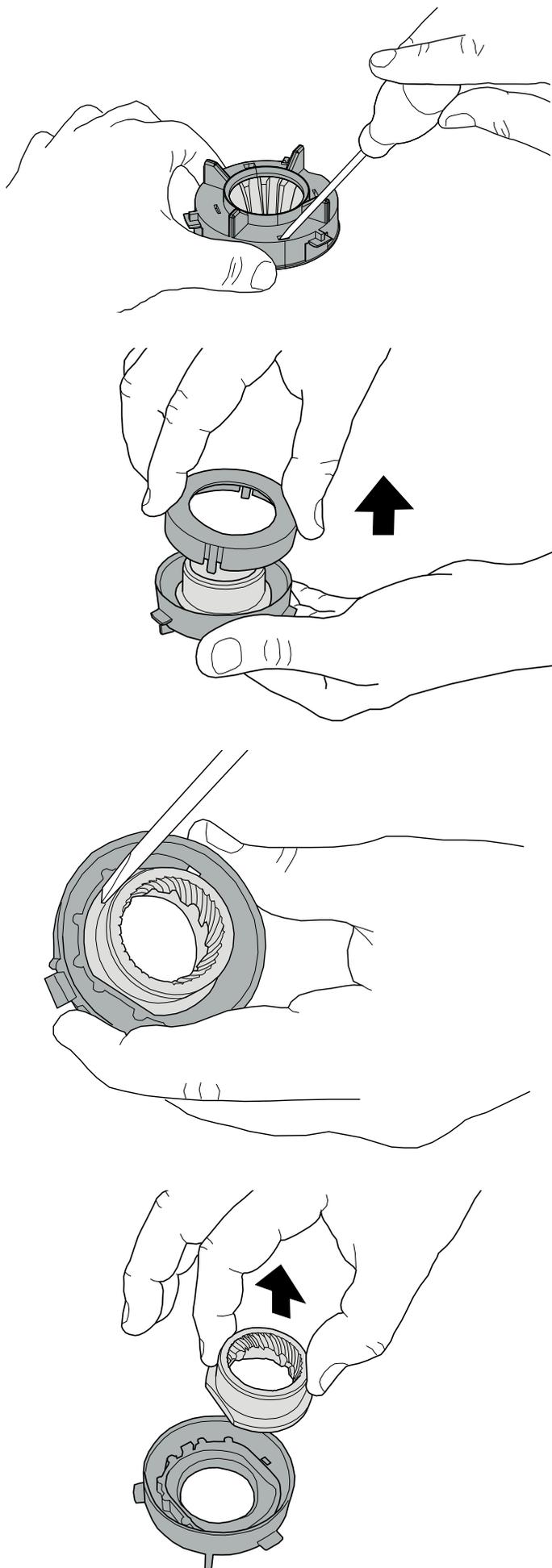
Sortir la meule supérieure.



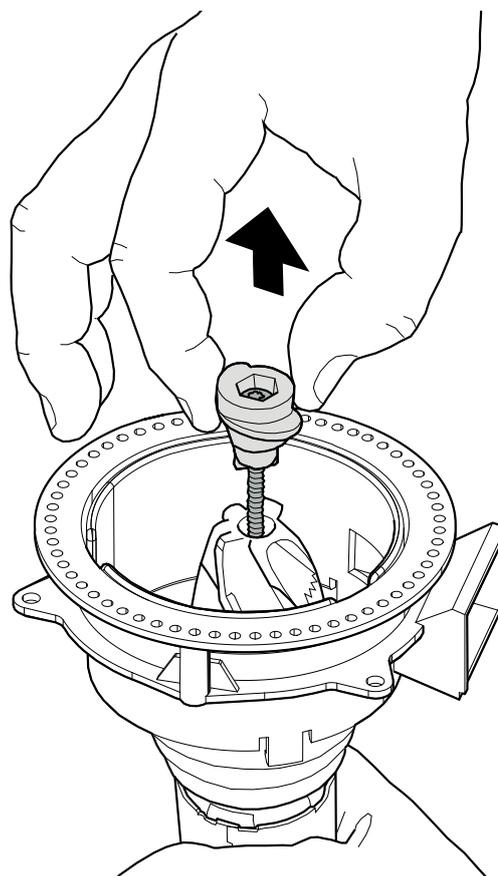
Avec un tournevis à bouts plats décrocher la meule supérieure de ses supports.

Avec un tournevis Torx T10, retirer la vis indiquée sur la figure.

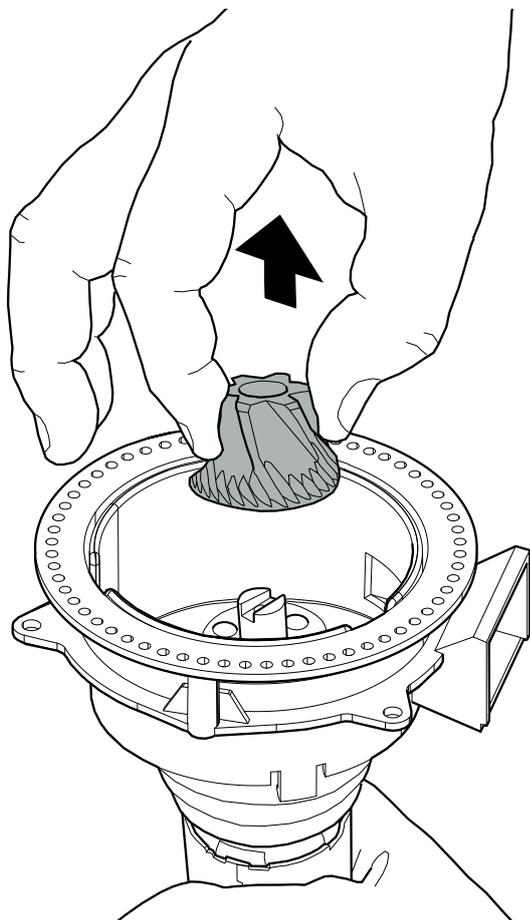
 Pour retirer cette vis il faut tourner le tournevis dans le sens horaire.



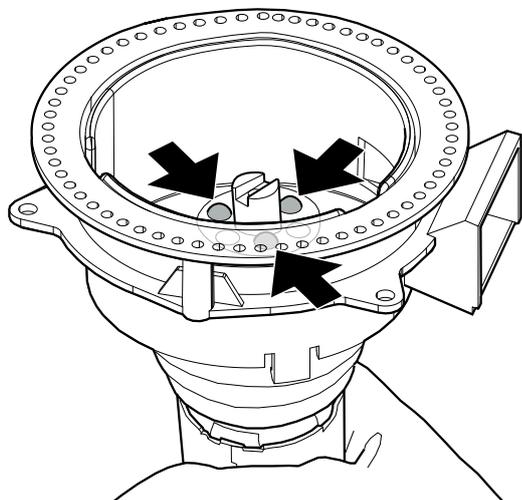
Retirer la vis pour augmenter et sa vis de fixation.



Retirer la meule inférieure.



Avant de réassembler le moulin à café s'assurer que les 3 billes sont sur les 3 ressorts.



⚠ Pour réassembler la meule sup. et régler le moulin à café, suivre les instructions ci-après :

- 1) Aligner la flèche sur la meule supérieure et celle qui est sur la bague du moulin à café.
- 2) Tourner la bague dans le sens horaire jusqu'à butée (meules en contact).
- 3) Tourner de 15 crans dans le sens antihor.

15 STOCKAGE - ÉLIMINATION

15.1 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.

15.2 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.

16 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.

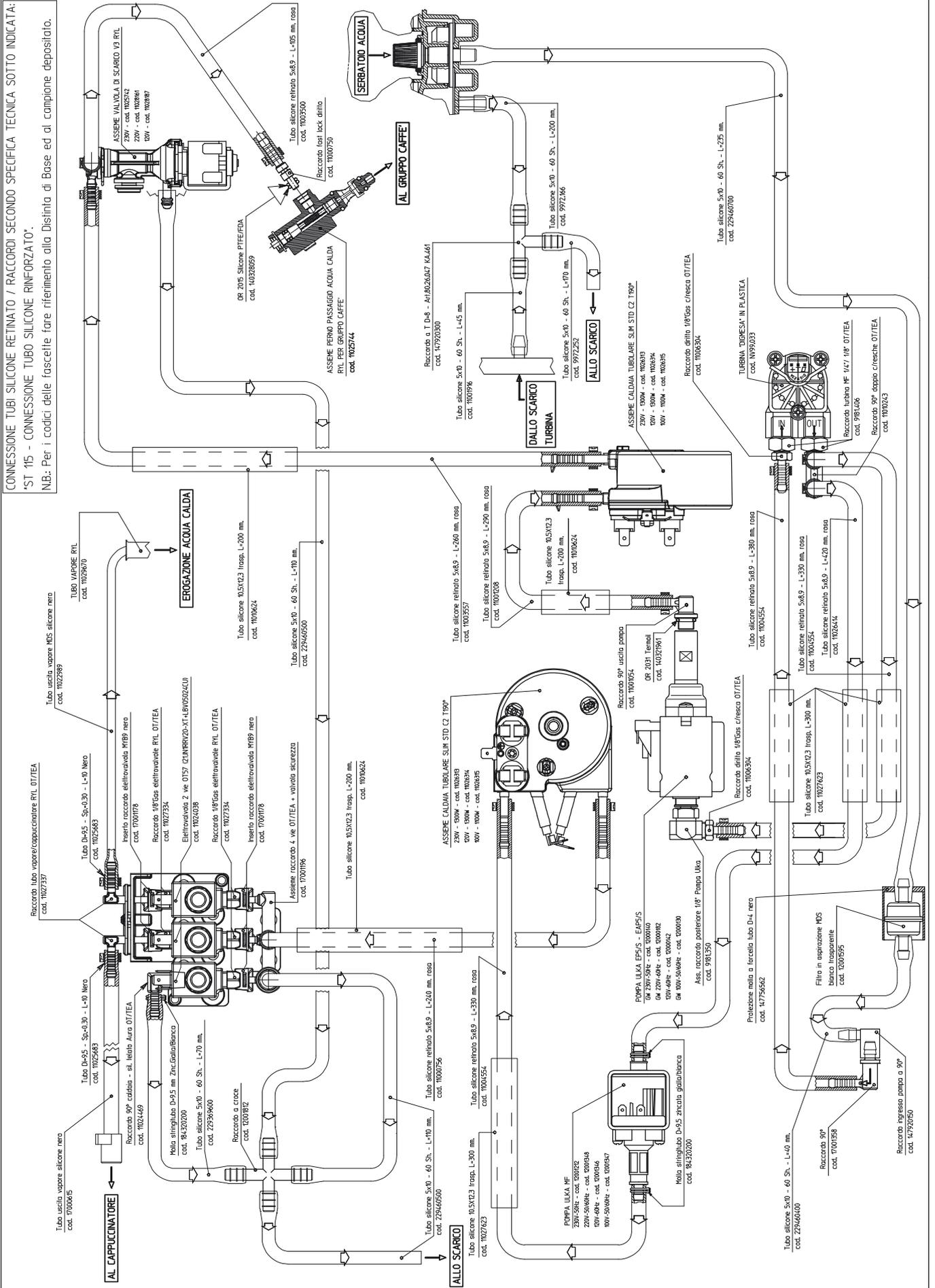
La collecte sélective de cet appareil à la fin de sa vie utile est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui veut se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que ce dernier a adopté pour permettre la collecte sélective de l'appareil qui arrive à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

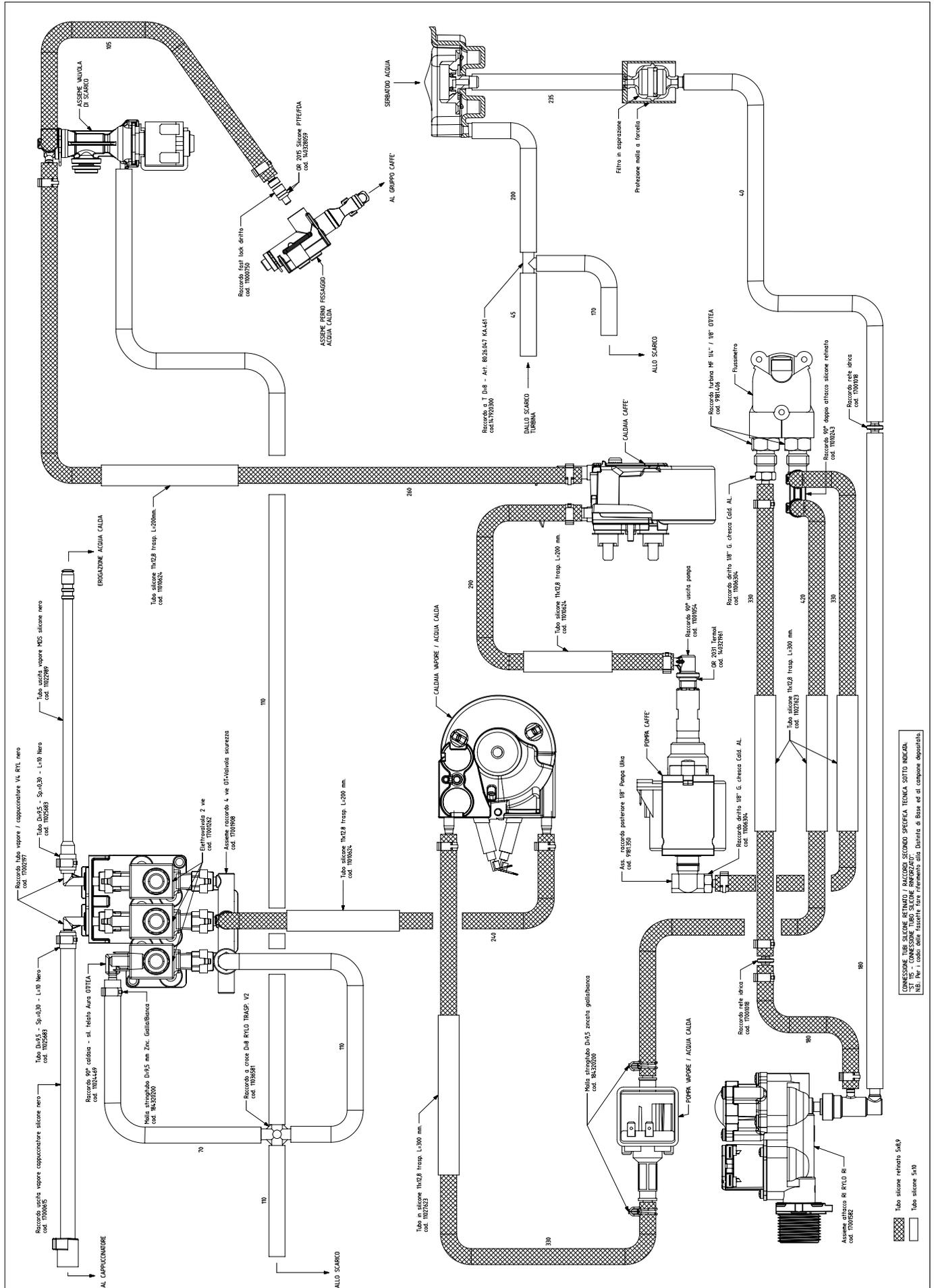
L'élimination abusive du produit de la part de son détenteur implique l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

Schéma hydraulique

Version réservoir à eau



Vers. rés. distr. eau



CONNESSIONE TUBI SILICONE RETINATO / RACCORDO SECONDO SPECIFICA TECNICA SOTTO INDICATA.
 ST 105 - CONNESSIONE TUBI SILICONE RINFREZZATO
 NB: Per i colori delle inserite fare riferimento alla Databank di Base ed al campione depositato.

Tubo silicone retinato 5x6,9
 Tubo silicone 5x9

