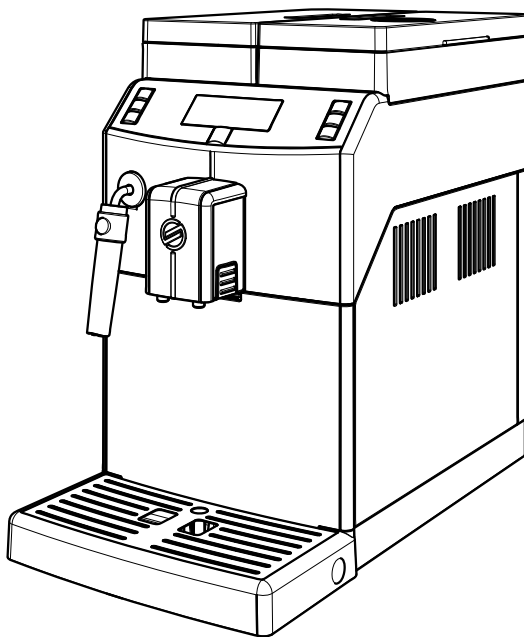


Lirika

Type SUP041E



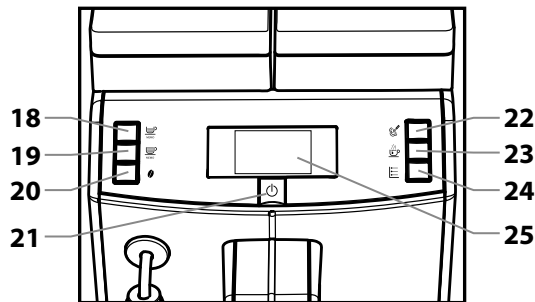
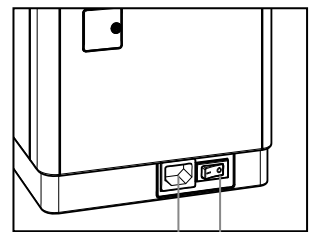
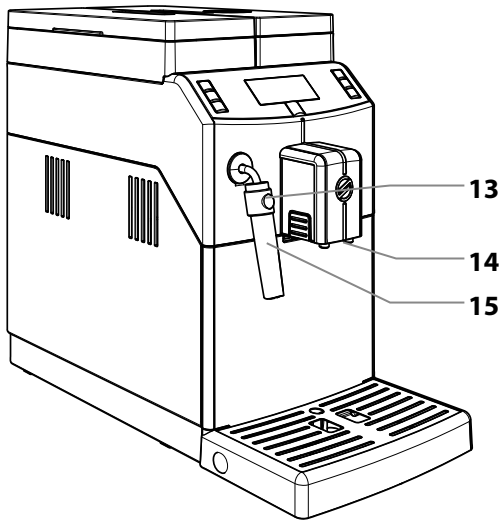
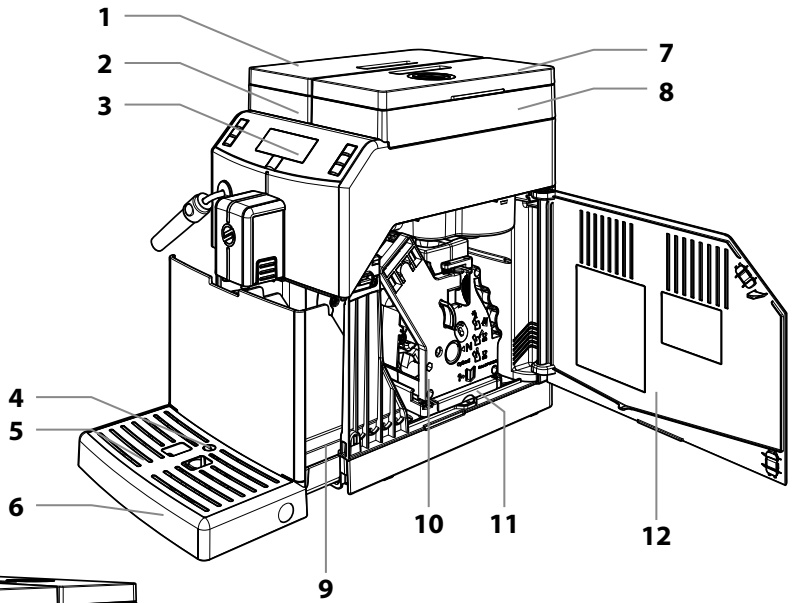
MODE D'EMPLOI

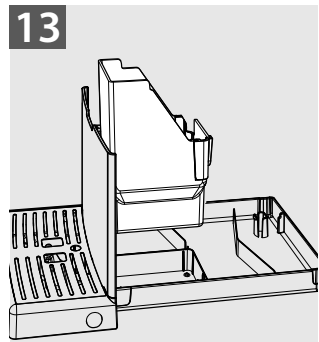
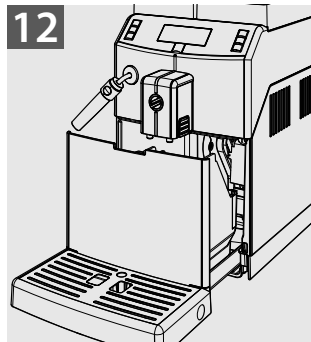
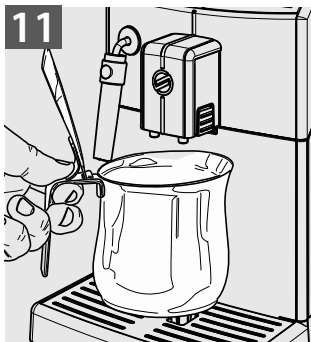
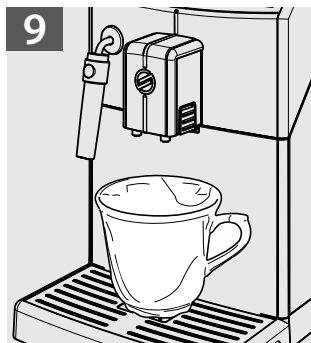
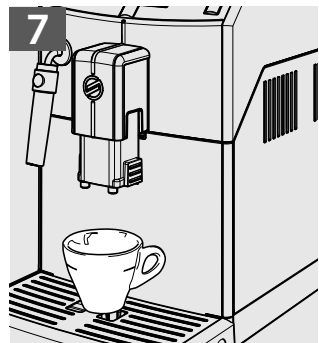
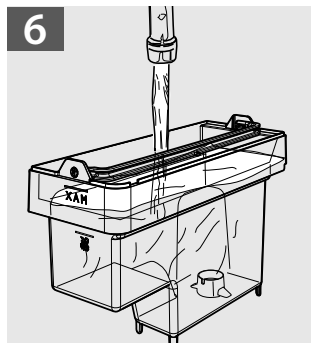
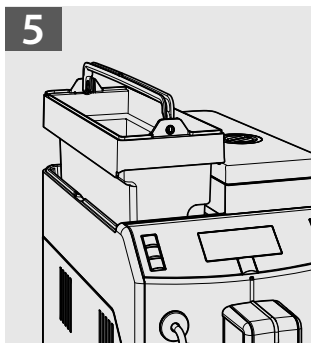
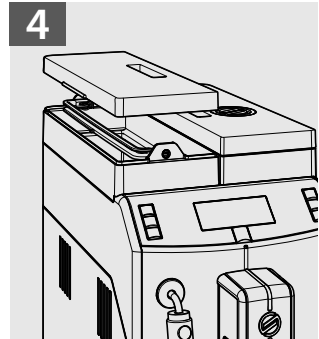
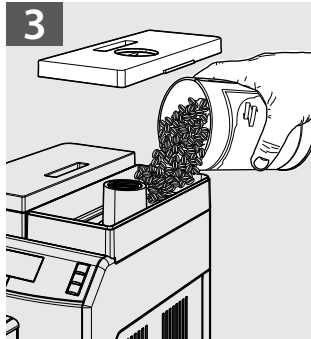
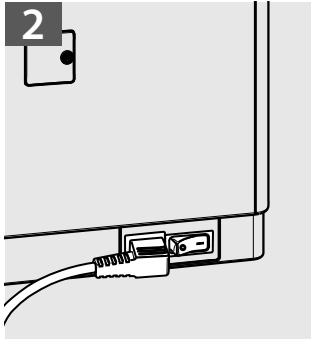
Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine

CE

 **Saeco**

1





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 à été conçue pour être utilisée dans des bureaux et des collectivités de petites dimensions.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

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

• 4 •

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 que les enfants n'ont pas 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 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 une température égale ou inférieure à 0°C. En pareil cas, avertir le gérant pour effectuer un contrôle de sécurité.

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 (s'il y a lieu)

Lors de l'utilisation et de 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.

Pour un nettoyage plus soigné, le Cappuccinatore peut être enlevé, démonté et tous ses composants peuvent être mis au lave-vaisselle (de type non professionnel).

Les lavages au lave-vaisselle pourraient provoquer des phénomènes d'opacification de la surface des composants du Cappuccinatore ou

bien la décoloration des graphiques, surtout si l'on utilise des détergents agressifs.

Ce phénomène est à considérer comme étant normal et n'a aucune conséquence sur le bon fonctionnement du système à lait.

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.

SOMMAIRE

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | INFORMATIONS GÉNÉRALES..... | 7 |
| 1.1 | Utilisation prévue de la machine..... | 7 |
| 1.2 | Pour faciliter la lecture..... | 7 |
| 1.3 | Utilisation de ce mode d'emploi..... | 7 |
| 1.4 | Plaquette signalétique de la machine..... | 8 |
| 1.5 | Données techniques..... | 8 |
| 1.6 | Risques résiduels..... | 8 |
| 2 | COMPOSANTS DE LA MACHINE | 8 |
| 2.1 | Description du Bandeau de commande | 9 |
| 3 | UTILISATION DE LA MACHINE | 9 |
| 3.1 | Remplissage du réservoir à eau..... | 9 |
| 3.2 | Remplissage du réservoir à café en grains..... | 9 |
| 3.3 | Mise en marche de la machine..... | 10 |
| 3.4 | Chauffage et rinçage..... | 10 |
| 3.5 | Cycle de rinçage/auto-nettoyage | 10 |
| 3.6 | Amie de l'environnement : Stand-by..... | 11 |
| 3.7 | Réglage de la buse de distribution du café..... | 11 |
| 3.8 | Réglage arôme (intensité du café)..... | 11 |
| 3.9 | Distribution du café | 11 |
| 3.10 | Réglage de la longueur du café | 12 |
| 3:11 | Vidage du tiroir à marc | 12 |
| 3.12 | Distribution de la Vapeur/du Cappuccino | 13 |
| 3.13 | Distribution d'eau chaude..... | 14 |
| 4 | UTILISATION DE LA MACHINE AVEC CRÉDITS | 14 |
| 5 | PROGRAMMATION DE L'UTILISATEUR | 14 |
| 5.1 | Fonctions de la machine | 15 |
| 5.2 | Programmation des fonctions de la machine..... | 15 |
| 6 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | 16 |
| 6.1 | Nettoyage du Pannarello | 16 |
| 6.2 | Nettoyage du tiroir à marc | 17 |
| 6.3 | Nettoyage du bac d'égouttement | 17 |
| 6.4 | Nettoyage hebdomadaire du groupe de | 17 |
| | distribution..... | 17 |
| |  | |
| 7 | SIGNALISATIONS DE LA MACHINE..... | 20 |
| 8 | MANUTENTION ET STOCKAGE..... | 22 |
| 8.1 | Manutention..... | 22 |
| 8.2 | Stockage..... | 22 |
| 9 | INSTALLATION | 22 |
| 9.1 | Consignes de sécurité | 22 |
| 9.2 | Fonctions d'arrêt..... | 23 |
| 9.3 | Liste des accessoires..... | 23 |
| 9.4 | Montage-Positionnement..... | 24 |
| 9.5 | Élimination de l'emballage | 24 |
| 9.6 | Remplissage du réservoir à eau..... | 24 |
| 9.7 | Remplissage du réservoir à café en grains..... | 24 |
| 9.8 | Branchement électrique | 25 |
| 9.9 | Mise en marche/arrêt de la machine..... | 25 |
| 9.10 | Première utilisation - après une longue | |
| | période d'inactivité | 25 |
| 9.11 | Mesure et réglage de la dureté de l'eau | 26 |
| 9.12 | Filtre à eau « INTENZA+ » | 26 |
| 9.13 | Réglage du moulin à café..... | 28 |
| 10 | PROGRAMMATION DE LA MACHINE..... | 29 |
| 10.1 | Accès à la programmation..... | 29 |
| 10.2 | Commandes de programmation | 30 |
| 10.3 | Menu Programmation..... | 30 |
| 10.4 | Configuration du MOT DE PASSE..... | 32 |
| 10.5 | Configuration des crédits | 33 |
| 11 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 34 |
| 11.1 | Intervalles de nettoyage | 34 |
| 11.2 | Lubrification du groupe de distribution..... | 34 |
| 11.3 | Détartrage..... | 35 |
| 12 | MISE AU REBUT DE LA MACHINE..... | 38 |
| 13 | DÉPANNAGE..... | 38 |

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Utilisation prévue de la machine

Cette machine permet d'obtenir la distribution automatique de :

- Café et café expresso préparés avec du café en grains ;
- Boissons chaudes grâce à l'eau chaude et/ou la vapeur distribuée par la buse de distribution prévue à cet effet ;
- Boissons à base de lait (s'il y a lieu) au moyen du Pannarello et/ou du 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.



Important.

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 :

- toute utilisation autre que celle prévue et/ou avec des techniques différentes de celles indiquées dans cette publication ;
- toute intervention sur la machine qui ne respecte pas les instructions reportées dans cette publication ;
- toute utilisation suite à une modification des composants de la machine et/ou à des altérations de ses dispositifs de sécurité ;
- l'installation en plein air de la machine.

Dans ces cas, la réparation de la machine sera à la charge de l'utilisateur.

1.2 Pour faciliter la lecture

Dans ce manuel, nous avons utilisé plusieurs types de symboles dans le but de mettre en évidence les différents niveaux de danger ou de compétences.



Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions importantes pour la sécurité des utilisateurs de la machine. Se conformer scrupuleusement à ces indications pour éviter tout risque de blessures graves !

Dans ce manuel, nous avons utilisé des symboles différents pour mettre en évidence les compétences de chaque utilisateur.

Utilisateur : personne qui utilise la machine pour la distribution des produits et qui peut procéder au nettoyage de la machine là où le manuel le prévoit. Les opérations qui relèvent de la compétence du Gérant, de la personne préposée au remplissage ou du Technicien lui sont INTERDITES. S'il constate une erreur de fonctionnement et/ou une panne, il doit s'adresser exclusivement au Gérant.



Gérant/Personne préposée au remplissage :



entreprise ou personne chargée des opérations d'installation, de la mise en service et de l'arrêt de la machine. S'il constate une erreur de fonctionnement de la machine, il doit faire appel au technicien d'entretien.

Technicien : personne qualifiée chargée de l'entretien curatif et de l'assistance de la machine.



Le technicien peut effectuer toutes les opérations décrites dans ce manuel, sans devoir explicitement en demander l'autorisation.

i Ce symbole met en évidence les informations à retenir plus attentivement pour une meilleure utilisation de la machine.

1.3 Utilisation de ce mode d'emploi



Cette publication fait partie intégrante de la machine et doit être lue attentivement. Elle contient les informations relatives à l'installation, à l'entretien et à la bonne utilisation de la machine.

Consulter toujours cette publication avant de commencer n'importe quelle opération.

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Le joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur. En cas de perte ou de détérioration, prière de s'adresser immédiatement au gérant pour en demander une copie. Pour plus d'informations ou en cas de problèmes que ce manuel n'envisage pas ou n'envisage que de manière insuffisante, s'adresser au gérant.

1.4 Plaquette signalétique de la machine

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

Celle-ci reporte les informations suivantes :

- nom du Fabricant
- marquage CE
- modèle de la machine
- numéro de série
- année de fabrication
- certaines caractéristiques techniques :
 - tension d'alimentation en énergie électrique (V).
 - fréquence du courant électrique d'alimentation (Hz).
 - puissance électrique absorbée (W).

i **Remarque : si on fait appel au Gérant, lui communiquer toujours les données spécifiques de la machine imprimées sur la plaquette.**

1.5 Données techniques

| Données techniques |
|---|
| Tension et Puissance nominale - Alimentation Voir la plaquette située au dos de l'appareil |
| Matériau du corps de la machine Métal - Thermoplastique |
| Dimensions (l x h x p) 215 x 370 x 429 (mm) |
| Poids 8 kg (env.) |
| Longueur du câble 1,2 m |
| Capacité du réservoir à eau 2,5 litres |
| Capacité du tiroir à marc 15 marcs |
| Bandeau de commande Avant |
| Niveau de pression sonore pondérée A : Inférieure à 70dB |
| Pression de la pompe Max 1,5MPa (15,0 bars) |
| Conditions de fonctionnement Température minimale : supérieure à 10°C Température maximale : inférieure à 40°C Humidité maximale : inférieure à 95% |

Données techniques

Dispositifs de sécurité

Soupape de sécurité pression chaudière
Thermostat de sécurité

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

1.6 Risques résiduels

Le logement de distribution ne dispose pas de protections qui empêchent le contact accidentel des mains avec le café, les boissons chaudes et/ou la vapeur.

2 COMPOSANTS DE LA MACHINE

i **Remarque : la légende des composants comprend tous les modèles de machine ; vérifier le modèle qui correspond à votre machine. Certaines fonctions pourraient ne pas être disponibles.**

- 1 Couverture du réservoir à eau
- 2 Réservoir à eau
- 3 Bandeau de commande
- 4 Flotteur bac d'égouttement plein
- 5 Grille repose tasses
- 6 Bac d'égouttement
- 7 Couverture du réservoir à café en grains
- 8 Réservoir à café en grains
- 9 Tiroir à marc
- 10 Groupe de distribution
- 11 Tiroir à café
- 12 Porte d'accès au logement de service
- 13 Buse de vapeur + protecteur en caoutchouc pour Pannarello
- 14 Buse de distribution du café
- 15 Pannarello
- 16 Connecteur à cuvette
- 17 Interrupteur ON/OFF
- 18 Touche « Espresso »
- 19 Touche « Café »
- 20 Touche « Arôme »
- 21 Touche « Stand-By »
- 22 Touche « Vapeur »
- 23 Touche « Eau chaude »
- 24 Touche « MENU »
- 25 Afficheur

2.1 Description du Bandeau de commande

i Remarque : cette section décrit toutes les commandes dont on peut se servir. Pour la description des modes de fonctionnement, se reporter aux sections successives.

| Référence - Description |
|--|
| 18 Touche « EXPRESSO » Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café expresso. |
| 19 Touche « CAFÉ » Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café. |
| 20 Touche « Arôme » Appuyer sur cette touche pour sélectionner l'Arôme du café que l'on veut distribuer. |
| 21 Touche « Stand-By » Appuyer sur cette touche pour activer le mode Stand-By de la machine. |
| 22 Touche « Vapeur » Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution de vapeur. |
| 23 Touche « Eau chaude » Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'eau chaude. |
| 24 Touche « MENU » Appuyer sur cette touche pour accéder au menu utilisateur qui permet de programmer certains paramètres de fonctionnement de la machine. |
| 25 Afficheur LCD Affiche l'état de la machine, les alarmes et les instructions destinées à l'utilisateur. |

3 UTILISATION DE LA MACHINE

Avant de procéder à l'utilisation de la machine, vérifier que le réservoir à eau et le réservoir à café sont pleins ; vérifier également que la machine est bien propre.

3.1 Remplissage du réservoir à eau

Avant de mettre la machine en marche, il faut remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche potable.

⚠ Attention ! 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.

- 1 (Fig. 04, page 3)** Retirer le couvercle du réservoir à eau.
- 2 (Fig. 05, page 3)** Retirer le réservoir ; le soulever par la poignée prévue à cet effet installée à l'intérieur.
- 3 (Fig. 06, page 3)** Le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche ; ne pas dépasser le niveau (MAX) indiqué sur le réservoir.
- 4** Réinsérer le réservoir dans son logement et replacer le couvercle.

3.2 Remplissage du réservoir à café en grains

Avant de mettre la machine en marche, il faut vérifier si le réservoir contient une quantité suffisante de café.

⚠ Attention ! Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.

- 1 (Fig. 03, page 3)** Enlever le couvercle du réservoir à café.
- i** Remarque : le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent selon les normes du pays où la machine est utilisée.
- 2** Verser doucement le café en grains dans le réservoir.
- i** Si le réservoir à eau n'est pas en place, vérifier qu'aucun grain de café ne tombe dans la zone du

réervoir. Le cas échéant, les enlever pour éviter tout dysfonctionnement.


3 Remettre le couvercle sur le réservoir à café.


3.3 Mise en marche de la machine

 **Attention ! Le raccordement à la ligne électrique doit être effectué exclusivement par le gérant !**

Avant de mettre en marche la machine, vérifier si la fiche est correctement branchée sur la prise de courant.

1 Pour mettre en marche la machine, mettre sur « I » l'interrupteur général situé au dos de celle-ci (Fig. 02, page 3).

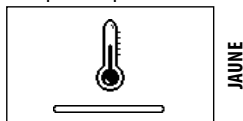
2 Après avoir effectué le cycle de contrôle, la machine se met en Stand-by. Pendant cette phase, la touche (21) «  » clignote.

3 Pour mettre en marche la machine, il suffit d'appuyer sur la touche (21) «  ».

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

3.4 Chauffage et rinçage

1 À la mise en marche, la machine commence la phase de chauffage ; attendre que cette phase se termine.




i **Remarque : la barre avance et indique que la machine est en train d'effectuer le chauffage du système.**

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

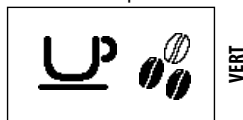


i **Remarque : la barre avance et indique que la machine est en train d'effectuer le cycle de rinçage du système.**

3 Une petite quantité d'eau est distribuée par la buse de distribution du café. Attendre que le cycle soit terminé.

i **Remarque : pour arrêter le cycle, appuyer sur la touche (18) «  ».**


4 La machine est maintenant prête.



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


3.5 Cycle de rinçage/auto-nettoyage

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

- Au démarrage de la machine (la chaudière froide) ;
- Après avoir amorcé le circuit (la 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 (21) «  » (si au moins un produit café a été distribué).

Une petite quantité d'eau est distribuée, qui rince et réchauffe tous les composants ; pendant cette phase, le symbole s'affiche.



Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; la distribution peut être arrêtée en appuyant sur la touche (18) «  ».

3.6 Amie de l'environnement : Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. Après 30 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.

i Remarque :

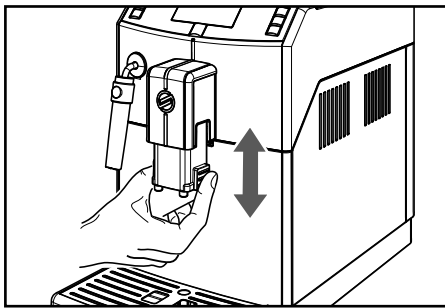
- pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué.
- le temps peut être programmé selon les propres exigences (voir les instructions au chapitre 5).

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.

3.7 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 du café 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 (Fig. 07, page 3) ;
- Pour l'utilisation de grandes tasses et/ou de gobelets de lait noisette (Fig. 09, page 3).


Il est possible de placer deux tasses/petites tasses sous la buse de distribution pour distribuer deux cafés en même temps (Fig. 05, page 3).


3.8 Réglage arôme (intensité du café)


Choisissez votre mélange de café préféré et réglez la quantité de café à moulin selon vos goûts personnels. Il est également possible de sélectionner la fonction du café prémoulu.

i Remarque : La sélection doit être effectuée avant de choisir le café.

En appuyant sur la touche (20) «  » trois sélections sont possibles. Chaque fois que l'on appuie sur la touche, l'arôme change d'un degré, en fonction de la quantité sélectionnée :


 = arôme léger

 = arôme moyen

 = arôme fort


3.9 Distribution du café

Pour distribuer le café il faut appuyer et relâcher :

- 1 la touche (18) «  » pour distribuer un café expresso ; le symbole suivant s'affiche sur l'afficheur ;



ou

la touche (19) «  » pour distribuer un café ; l'afficheur montre le symbole suivant ;



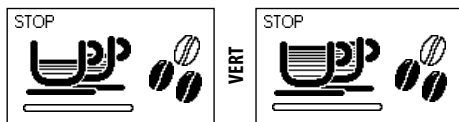
Ensuite, le cycle de distribution démarre :

Pour distribuer 1 café, appuyer une seule fois sur la touche souhaitée.


Pour distribuer 2 cafés, appuyer 2 fois de suite sur la touche souhaitée.

i Remarque : 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 gé-

rés automatiquement par la machine ; cette option est indiquée par le symbole avec 2 tasses.






2 Après avoir terminé le cycle de pré-infusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution du café.

3 La distribution de café s'arrête automatiquement lorsque le niveau réglé est atteint ; il est toutefois possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche (18) «  ».


i **Remarque : 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.**

3.10 Réglage de la longueur du café

La machine permet de régler la quantité de café distribuée selon vos goûts personnels et selon les dimensions de vos grandes ou petites tasses.

À chaque fois qu'on appuie sur les touches (18) «  » ou (19) «  », la machine distribue une quantité programmée de café. Une distribution est associée à chaque touche, ce qui se produit de façon indépendante. La procédure suivante indique comment programmer la touche (18) «  ».


1 Positionner une petite tasse sous la buse de distribution du café (**Fig. 07, page 3**).


2 Garder enfoncée la touche (18) «  » jusqu'à ce que le symbole « **MEMO** » ne s'affiche, puis relâcher la touche. La machine est alors en programmation.






La machine commence à distribuer le café.



3 Quand le symbole « **STOP** » apparaît, appuyer sur la touche (18) «  » dès que la quantité de café souhaitée est atteinte.

À ce stade, la touche (18) «  » est programmée ; chaque fois qu'on y appuie dessus, la machine distribue la même quantité de café espresso programmée.

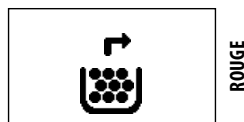
i **Remarque : Suivre la même procédure pour la programmation de la touche (19) «  ».**

Toujours utiliser la touche (18) «  » pour interrompre la distribution du café une fois atteinte la quantité souhaitée, même pendant la programmation de la touche (19) «  ».

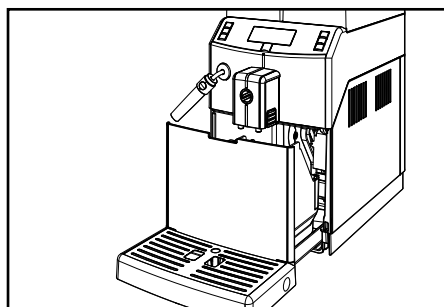
3.11 Vidage du tiroir à marc

i **Remarque : cette opération doit être effectuée avec la machine sous tension.**

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



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



1 S'assurer que la buse de distribution du café est dirigée vers le haut (**Fig. 09, page 3**).

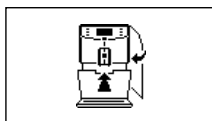
2 Tourner le Pannarello à gauche.

3 Extraire le bac d'égouttement.

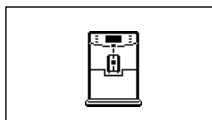
4 (**Fig. 13, page 3**) Retirer le tiroir et vider le marc de café dans un récipient approprié ;

i Remarque : Il est conseillé d'enlever également le bac d'égouttement (voir la sect.6.3).

Uniquement lorsque les symboles apparaissent en séquence sur l'afficheur :

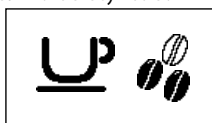


ROUGE



ROUGE

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



VERT

La machine est maintenant prête à distribuer du café.

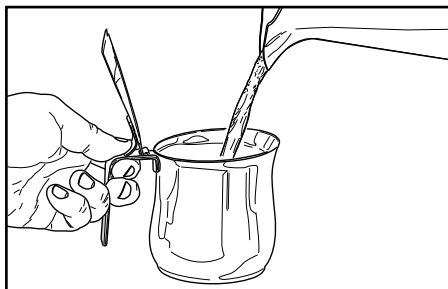
3.12 Distribution de la vapeur/du cappuccino

La machine permet de distribuer la vapeur de manière rapide en appuyant seulement sur une touche.

! Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. Le Pannarello peut atteindre une température élevée. Éviter de le toucher directement avec les mains. Utiliser uniquement la poignée de protection spécifique.

i Remarque importante : tout de suite après avoir utilisé la vapeur, procéder au nettoyage du Pannarello comme décrit dans la section 6.1.

1 Remplir un récipient avec 1/3 de lait froid.

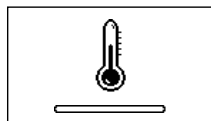


i Remarque : pour préparer le cappuccino, il est conseillé d'utiliser du lait froid (~5 °C / 41 °F) avec une teneur en protéines au moins égale à 3 % afin d'obtenir un cappuccino de bonne qualité. Il est possible d'utiliser aussi bien du lait entier que du lait écrémé, selon les propres goûts.

i Remarque : si l'on souhaite distribuer de la vapeur lors de l'allumage de la machine ou après la distribution d'un café, avant de procéder il pourrait être nécessaire de distribuer l'eau qui est encore présente dans le circuit. Pour ce faire, appuyer sur la touche (22) « » pour distribuer de la vapeur pendant quelques secondes. Ensuite appuyer sur la touche (18) « » pour interrompre la distribution. Passer au point 2.

2 Insérer le Pannarello dans le récipient avec du lait (Fig. 10, page 3). Appuyer sur la touche (22) « ».

3 La machine nécessite une certaine durée de préchauffage.



JAUNE

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



VERT


5 Dans cette phase émulsionner le lait jusqu'au résultat souhaité ou chauffer la boisson jusqu'à la température souhaitée.

i Remarque : émulsionner le lait en faisant tourner le récipient par de légers mouvements circulaires vers le haut et vers le bas.


6 Pour terminer la distribution de la vapeur, appuyer sur la touche (18) « ».

i Remarque : après avoir appuyé sur la touche (18) « », il faudra attendre quelques secondes avant que la machine interrompe complètement la distribution de vapeur.

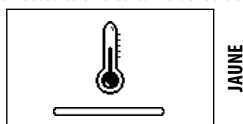
3.13 Distribution d'eau chaude

 **Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. Le Pannarello peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains. Utiliser uniquement la poignée de protection spécifique.**

1 Placer un récipient sous le Pannarello (Fig. 10, page 3).


2 Appuyer sur la touche (23) «  » pour démarrer la distribution d'eau chaude.

3 La machine nécessite une certaine durée de préchauffage.



4 Une fois le préchauffage terminé, la machine commence à distribuer de l'eau chaude.

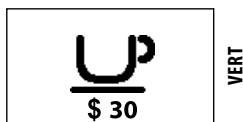


5 Pour terminer la distribution d'eau chaude, appuyer sur la touche (18) «  ». À la fin de la distribution, prendre le réservoir d'eau chaude.

4 UTILISATION DE LA MACHINE AVEC CRÉDITS

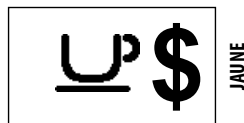
 **Remarque : ce fonctionnement peut être activé et désactivé par le gérant du service.**


La machine permet de gérer la distribution du café selon la logique des crédits ; elle permet la distribution d'un numéro de cafés correspondant aux crédits insérés par le gérant. Lorsque les crédits sont épuisés, il ne sera plus possible de distribuer du café.



Lorsqu'il reste moins de 31 crédits dans la machine, le symbole « \$ » apparaît. Dans ce cas, pour distribuer le café, il faut prévenir le gérant pour la restauration des crédits.

Lorsque les crédits sont épuisés, le symbole suivant apparaît sur l'écran et la machine bloque la distribution de café.




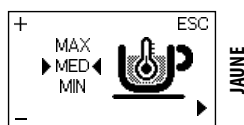
 **Remarque : la distribution d'eau chaude et de vapeur n'est pas gérée au moyen des crédits, et elle est toujours possible tant qu'il y a de l'eau dans le réservoir.**

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.

5 PROGRAMMATION DE L'UTILISATEUR





La machine permet de programmer certains paramètres afin de garantir la meilleure distribution du produit désiré et d'autres paramètres pour gérer au mieux le fonctionnement de la machine.

1 Appuyer sur la touche (24) «  » pour accéder au menu principal de la machine.



La première page-écran apparaît, et elle permet la modification de la température de distribution du café.

Lors de la programmation, les fonctions des touches sont modifiées :

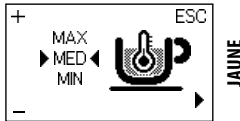
- la touche (18) «  » = (+) augmente la valeur
- la touche (20) «  » = (-) diminue la valeur
- la touche (24) «  » = (▶ ou OK) sélectionne ou confirme
- la touche (22) «  » = (ESC) permet de quitter ou d'annuler

5.1 Fonctions de la machine

Les fonctions qui peuvent être programmées sont indiquées ci-dessous :

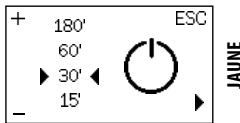
Température du café

Cette fonction permet de régler la température de distribution du café.



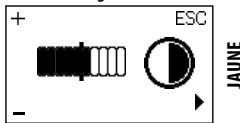
Minuterie (stand-by)

Cette fonction permet de régler le temps de passage au mode stand-by après la dernière distribution.



Contraste

Cette fonction permet de régler le contraste de l'afficheur pour un affichage optimal des messages.



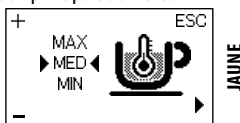
5.2 Programmation des fonctions de la machine

L'exemple suivant explique comment programmer le contraste de l'afficheur. Procéder de la même façon pour la programmation d'autres fonctions.

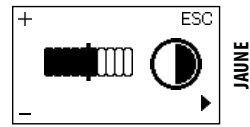
On peut accéder au menu de programmation seulement lorsque la machine est en marche et affiche l'écran ci-contre.

1 Appuyer sur la touche (24) « » pour accéder à la programmation.

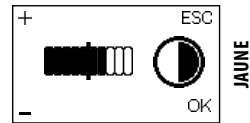
2 La page-écran principale s'affiche.



3 Appuyer sur la touche (24) « » pour faire défiler les options jusqu'à l'affichage de la fonction contraste de l'afficheur.

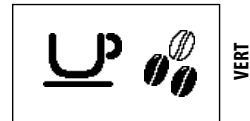


4 Appuyer sur les touches (18) « » et (20) « » pour augmenter ou diminuer la valeur de la fonction.



5 Lorsque la valeur a été modifiée, le message « **OK** » apparaît. Appuyer sur la touche (24) « » pour confirmer la modification.

6 Appuyer sur la touche (22) « » pour quitter la programmation.



i **Remarque :** la machine quitte automatiquement le mode de programmation si aucune touche n'est appuyée pendant 3 minutes. Les valeurs modifiées mais non confirmées ne seront pas mémorisées.

6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Certains composants de votre appareil entrent au contact de l'eau et du café pendant l'utilisation ; il est donc important de nettoyer la machine régulièrement.

Effectuer ces opérations avant que la machine ne fonctionne plus, car dans ce cas-là la réparation n'est pas couverte par la garantie.

⚠ Attention. Avant toute opération d'entretien et/ou de nettoyage, mettre la machine hors tension, la débrancher de l'alimentation électrique et attendre qu'elle se refroidisse.

Les composants fixes et la machine ne sont à nettoyer, sauf indication contraire, qu'avec de l'eau froide ou tiède, à l'aide d'éponges non abrasives et de chiffons humides.

- Avant d'effectuer le nettoyage, vérifier si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas utiliser de jets d'eau directs.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau et ne pas passer ses composants au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou dans un four traditionnel.
- Toutes les parties à nettoyer sont facilement accessibles ; aucun outil n'est exigé.
- 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.

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

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

6.1 Nettoyage du Pannarello

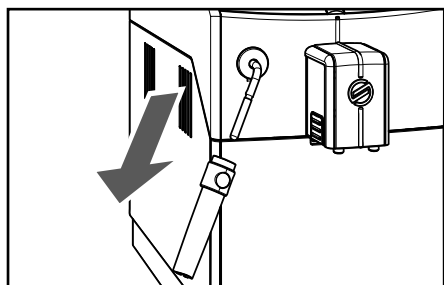
⚠ Attention. Avant de procéder, veiller à ce que la buse soit froide : danger de brûlures.

Nettoyage quotidien

Il est important de nettoyer quotidiennement le Pannarello et après chaque utilisation afin d'en assurer l'hygiène et de garantir la préparation d'une mousse de lait à la densité parfaite.

Après avoir émulsionné le lait, il faut distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un récipient.

Retirer la partie extérieure du Pannarello et la laver à l'eau tiède.

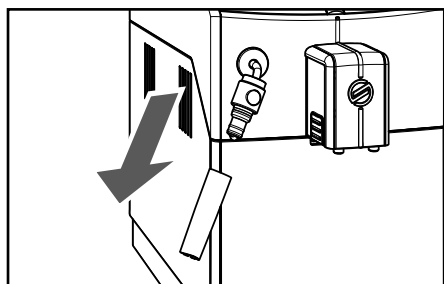


Nettoyage hebdomadaire

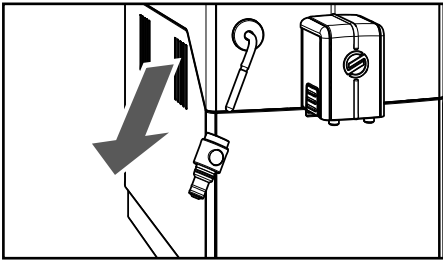
Le nettoyage hebdomadaire est un nettoyage plus en profondeur puisqu'il faut démonter tous les composants du Pannarello.

Il est nécessaire de suivre les opérations de nettoyage suivantes :

1 Enlever la partie extérieure du Pannarello. La laver avec de l'eau tiède.



2 Retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur/d'eau chaude.



3 Laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche.

4 Nettoyer la buse de vapeur/d'eau chaude du Pannarello avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait.

5 Replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur/d'eau chaude (vérifier qu'elle est complètement insérée).

6 Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

6.2 Nettoyage du tiroir à marc

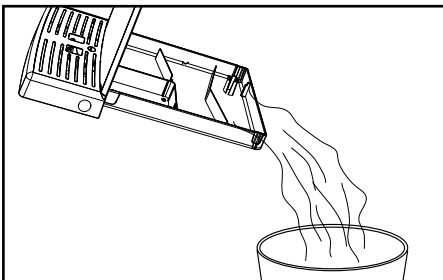
Le tiroir à marc doit être vidé et nettoyé chaque fois que la machine le signale. Pour effectuer cette opération, voir la section 3.11.

6.3 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.

1 Enlever le bac d'égouttement et le tiroir de collecte du marc comme il est décrit dans la section 3:11.

2 Enlever le bac d'égouttement et le laver.



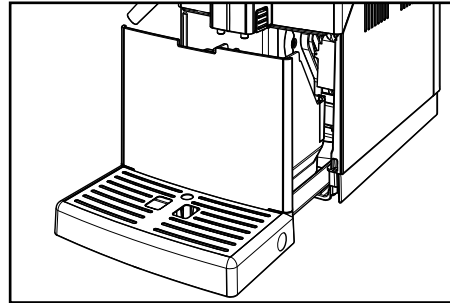
3 Insérer de nouveau le tiroir à marc et insérer le bac dans la machine.

6.4 Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution

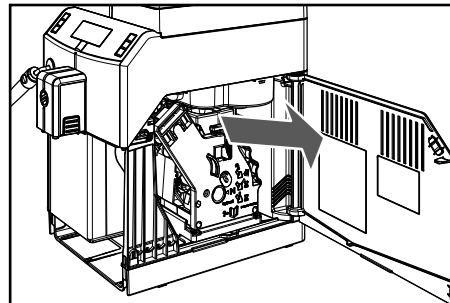
Nettoyer le groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.

1 Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur dans la position « 0 » et débrancher la fiche de la prise de courant.

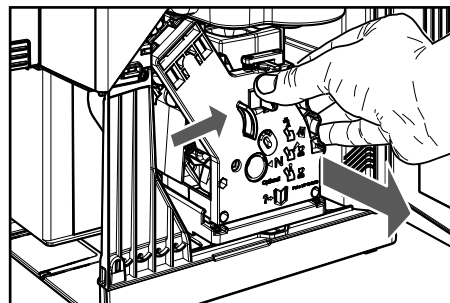
2 Enlever le bac d'égouttement et le tiroir à marc.



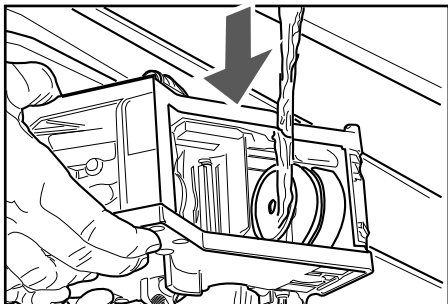
3 Ouvrir la porte de service.



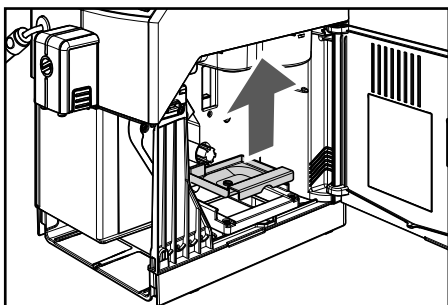
4 Enlever le groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.



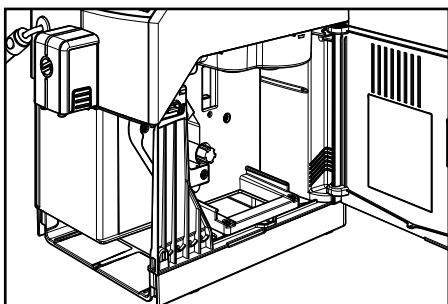
5 Laver le groupe de distribution à l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur. Avant d'introduire le groupe de distribution dans son logement, vérifier que de l'eau n'est pas restée dans la chambre d'infusion.



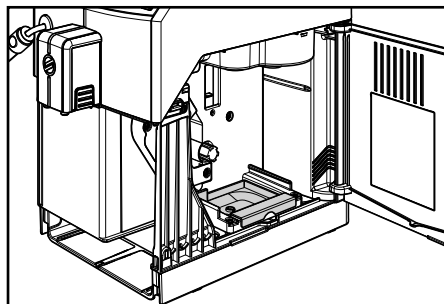
6 Enlever le tiroir à café et le laver soigneusement.



7 Nettoyer le logement interne de la machine avec un chiffon humide.

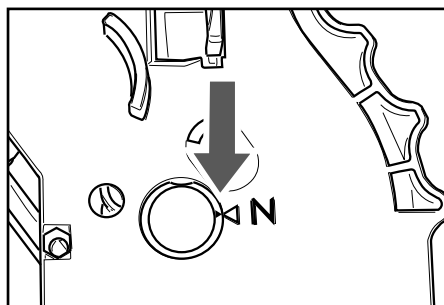


8 Insérer le tiroir à café dans le logement prévu à cet effet et s'assurer qu'il est positionné correctement.



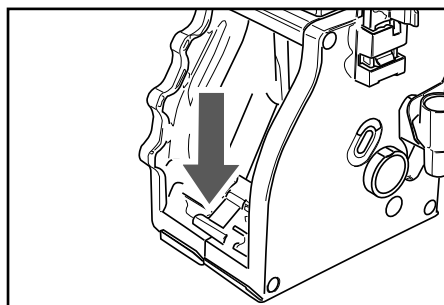
i Si le tiroir à café n'est pas correctement positionné, le groupe de distribution pourrait ne pas pouvoir être inséré dans la machine.

9 S'assurer que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider.



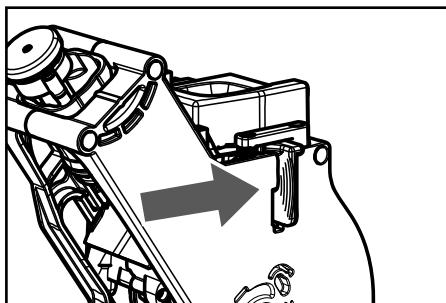
Dans le cas contraire, effectuer l'opération décrite au point (10).

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

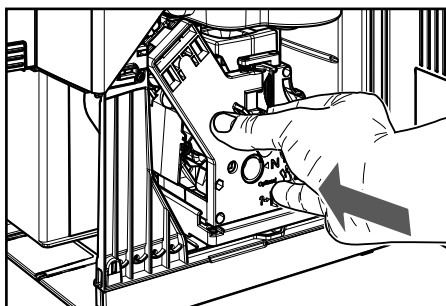


11 S'assurer que le crochet pour le blocage du groupe de distri-

bution est dans la bonne position ; pour ce faire, appuyer fermement sur la touche « PUSH ».



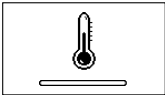

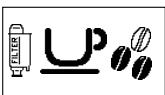

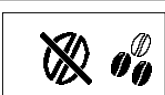

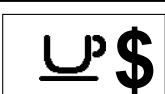
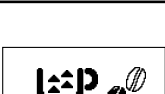
12 Introduire à nouveau le groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».





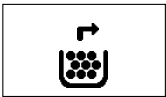

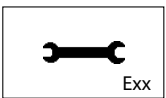


13 Introduire le tiroir à marc et le bac d'égouttement. Fermer la porte de service.

7 SIGNALISATIONS DE LA MACHINE

Ce chapitre décrit tous les messages destinés à l'utilisateur et les actions possibles et/ou obligatoires qui peuvent être effectuées par l'utilisateur.

| Signaux d'avertissement (jaune) | Comment rétablir le message |
|---|--|
|  | Machine en phase de chauffage pour la distribution de boissons ou d'eau chaude. |
|  | Machine en phase de rinçage. Attendre que la machine ait terminé le cycle. |
|  | La machine demande de remplacer le filtre à eau « Intenza » par un nouveau. Contacter le gérant. |
|  | Groupe de distribution en phase de rétablissement suite à la remise à zéro de la machine. |
|  | Remplir le réservoir avec du café en grains et redémarrer le cycle. |
|  | La machine est en train d'effectuer un cycle d'amorçage du circuit. |
|  | La machine a épuisé les crédits. Dans ce cas, seules l'eau chaude et la vapeur peuvent être distribuées. Pour distribuer le café, contacter le gérant pour la restauration des crédits. |
|  | 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. Contacter le gérant. |

| Signaux d'alarme (rouge) | Comment rétablir le message |
|--|--|
|   | Insérer le bac d'égouttement et le tiroir à marc dans la machine puis fermer la porte de service. |
|  | Remplir le réservoir à café en grains. Cette icône apparaît pendant 5 minutes à partir du moment où la machine reconnaît d'avoir épuisé le café à moultre. Lorsque ce temps est écoulé, le message suivant apparaît (Remplir le réservoir avec du café en grains et redémarrer le cycle). (Voir les Signaux d'avertissement (Jaune)). |
|  | Le groupe de distribution doit être inséré dans la machine. |
|  | Vider le tiroir à marc. |
|  | Remplir le réservoir à eau. |
|  | Éteindre la machine. La rallumer après 30 secondes. Essayer 2 ou 3 fois. Si la signalisation s'affiche à nouveau, contacter le gérant et communiquer le code mis en évidence sur l'afficheur. |

8 MANUTENTION ET STOCKAGE



Toutes les opérations décrites au chapitre 8 relèvent 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.

8.1 Manutention

Pendant la manutention et le transport, la machine doit rester en position verticale, conformément aux instructions imprimées sur l'emballage. Effectuer le levage et le positionnement avec précaution. Ne pas secouer la machine.



S'assurer que personne ne reste dans le rayon d'action des opérations de levage et de manutention de la charge. En cas de difficultés, faire appel à une personne chargée de contrôler les mouvements à effectuer.

8.2 Stockage

Le lieu choisi pour le stockage de la machine doit répondre aux conditions suivantes :

- température minimum : supérieure à 4°C.
- température maximum : inférieure à 40°C.
- humidité maximum : inférieure à 95%.

La machine est emballée dans des cartons en polystyrène expansé.



Attention. Étant donné le poids total de l'emballage, 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.

9 INSTALLATION

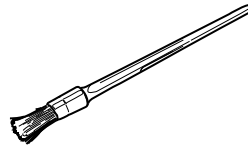


Toutes les opérations décrites au chapitre 9 relèvent de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux consignes en vigueur en matière de sécurité.

9.1 Consignes de sécurité

- Lire attentivement le mode d'emploi dans sa totalité.
- Le branchement sur le réseau électrique doit être effectué conformément aux consignes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Le raccordement au réseau de distribution d'eau (pour les machines avec réseau de distribution d'eau) doit être effectué conformément aux consignes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise pour le branchement de la machine doit être :
 - conforme au type de fiche dont la machine est équipée ;
 - dimensionnée pour respecter les informations de la plaquette des données située en dessous de l'appareil ;
 - reliée à un équipement de mise à la terre efficace.
- Le câble d'alimentation ne doit pas :
 - entrer en contact avec tout type de liquide : danger de décharges électriques et/ou d'incendie ;
 - être écrasé et/ou toucher des surfaces coupantes ;
 - être utilisé pour déplacer la machine ;
 - être utilisé s'il est abîmé ;
 - être manipulé, les mains humides ou mouillées ;
 - être enroulé sur lui-même quand la machine est en fonctionnement ;
 - être modifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, quoiqu'il en soit, par une personne ayant la même qualification.
- Il est interdit de :
 - Installer la machine en plein air et dans des modalités différentes de celles décrites à la section 9.
 - Installer la machine dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.
 - Invalider les protections de sécurité prévues par le fabricant.
 - Utiliser la machine à proximité de substances inflammables et/ou explosives.
 - Laisser à la portée des enfants des sachets en plastique, du polystyrène, des clous, etc., car ceux-ci représentent des sources de dangers potentiels.
 - Laisser les enfants jouer à proximité de la machine.
 - Utiliser des pièces de rechange non recommandées par le fabricant.
 - Apporter des modifications techniques à la machine.
 - Immerger la machine dans un liquide quel qu'il soit.
 - Laver la machine avec un jet d'eau.
 - Utiliser la machine de manière impropre.
 - Installer la machine au-dessus d'autres appareils.

- Utiliser la machine dans une atmosphère explosible, agressive ou à haute concentration de poussières ou substances huileuses en suspension dans l'air.
- Utiliser la machine dans une atmosphère à risque d'incendie.
- Utiliser la machine pour obtenir des boissons inappropriées aux caractéristiques de celle-ci.
- Avant de nettoyer la machine, vérifier si la fiche est débranchée de la prise de courant ; ne pas la laver avec de la benzine et/ou de solvants, quelle que soit leur nature.
- Ne pas placer la machine à proximité d'installations de chauffage (poêles ou radiateurs).
- En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO₂). Ne pas utiliser d'eau ou d'extincteurs à poudre.



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



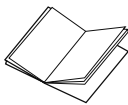
Graisse lubrifiante : permet la lubrification périodique du groupe de distribution (voir section 11.2).

9.2 Fonctions d'arrêt

L'interrupteur général a la fonction d'arrêter la machine.

9.3 Liste des accessoires

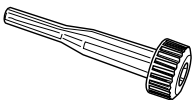
9.3.1 Liste des accessoires fournis



Manuel : instructions pour l'utilisation de la machine.

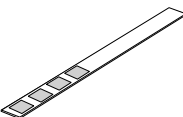


Câble électrique : permet le branchement de la machine sur le réseau électrique.



Clé de réglage du moulin à café : permet le réglage du moulin à café.

9.3.2 Liste des accessoires en option



permet sur la machine.

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



Détartrant : permet d'éliminer le calcaire s'étant accumulé dans le circuit hydraulique comme conséquence normale de l'utilisation.



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.

9.4 Montage-Positionnement

! Il est interdit d'installer la machine en plein air et dans des locaux où des jets d'eau et de vapeur sont utilisés.

! Les champs magnétiques ou des machines électriques à proximité de la machine peuvent générer des perturbations 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.

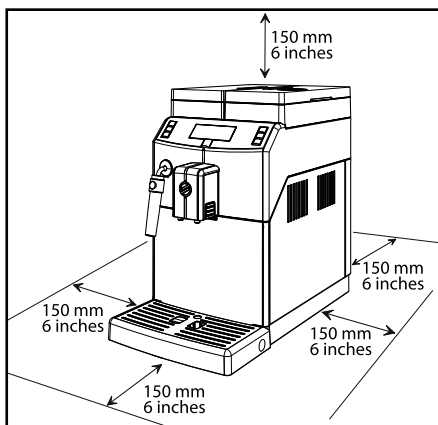
Pour un bon fonctionnement de la machine, veiller à ce que :

- température ambiante : 10°C ÷ 40°C
- humidité maximale : 90%.
- le local ait été préparé pour recevoir la machine ;
- la surface sur laquelle on installe la machine soit à niveau, solide et stable ; le plan d'appui ne doit pas dépasser une inclinaison de 2° ;
- le local soit suffisamment éclairé, aéré et propre, et la prise de courant soit facilement accessible.

! 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.



Après avoir placé l'emballage à proximité de la zone d'installation, procéder comme suit :

- vérifier si la machine n'a pas souffert pendant le transport : l'emballage d'origine doit être fermé et en bon état ;
- ouvrir l'emballage ;
- vérifier l'état et le modèle de la machine contenu dans l'emballage ;
- contrôler le contenu du jeu d'accessoires joint à la machine (voir « 9.3 Liste des accessoires fournis ») ;
- sortir la machine de son emballage d'origine ;
- libérer la machine du reste de l'emballage ;
- ensuite, soulever la machine et la placer dans l'espace prévu à cet effet.

9.5 Élimination de l'emballage

Lors de l'ouverture de l'emballage, il est recommandé de trier par type les matériaux d'emballage utilisés et de les éliminer par la suite conformément aux normes en vigueur dans le pays de destination.

i Il est conseillé de conserver l'emballage pour des déplacements ou des transports ultérieurs.

9.6 Remplissage du réservoir à eau

Avant de mettre la machine en marche, il faut remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche potable.

! Attention ! 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.

Consulter la section 3.1 pour vérifier les bonnes opérations.

9.7 Remplissage du réservoir à café en grains

Avant de mettre la machine en marche, il faut vérifier si le réservoir contient une quantité suffisante de café.

! Attention ! Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.

Consulter la section 3.2 pour vérifier les bonnes opérations.

9.8 Branchement électrique

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

Cette machine a été conçue pour fonctionner sous une tension monophasée dont la valeur est indiquée sur sa plaquette signalétique (section 1.4 « Plaquette signalétique de la machine »).

Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, vérifier si l'interrupteur général est sur « 0 ».

Le branchement électrique de la machine est à la charge et sous la responsabilité du Gérant.

La machine doit être branchée sur la ligne électrique au moyen de la fiche installée dans le câble électrique, tout en respectant :

- Les lois et les normes techniques en vigueur dans le pays au moment de l'installation ;
- Les données estampillées sur la plaquette des données techniques située sur le côté de la machine.

Attention : la prise électrique doit se trouver dans un endroit d'accès facile pour l'utilisateur de manière à ce qu'il puisse débrancher facilement la machine en cas de nécessité.

Il est interdit de :

- Utiliser une rallonge, quelle qu'elle soit.
- Remplacer la fiche d'origine.
- Utiliser un adaptateur.

9.9 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 (Fig. 02, page 3).

9.10 Première utilisation - après une longue période d'inactivité

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).

9.10.1 Lors du premier démarrage

Pour mettre en marche la machine, il suffit d'appuyer sur la touche (21) « ». Le bandeau de commande indique qu'il faut amorcer le circuit.

- 1 Insérer un grand récipient sous la buse de distribution du café (Fig. 11, page 3).



La machine démarre automatiquement le cycle d'amorçage du circuit. Elle effectuera ensuite le réchauffement et le cycle de rinçage comme il est décrit dans la section 3.4.

9.10.2 Après une période d'inactivité

- 1 Vider le réservoir à eau, le laver, le rincer et le remplir d'eau fraîche (voir section 9.6).

- 2 Insérer un grand récipient sous la buse de distribution du café (Fig. 11, page 3).

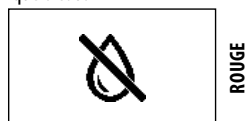
- 3 Appuyer sur la touche (19) « » pour commencer la distribution.

- 4 La machine distribuera un café depuis la buse de distribution du café (Fig. 11, page 3) ; attendre la fin de la distribution et vider le récipient.

- 5 Répéter 3 fois les opérations du point 2 au point 4 ; passer ensuite au point 6.

- 6 Insérer un récipient sous la buse de distribution de vapeur / eau chaude (Fig. 10, page 3).

- 7 Appuyer sur la touche (23) « » et démarrer la distribution d'EAU CHAUDE. Distribuer de l'eau jusqu'à l'affichage du symbole de manque d'eau.



8 Une fois la distribution d'eau chaude terminée, vider le récipient.

9 Remplir à nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX

La machine est prête à l'emploi.

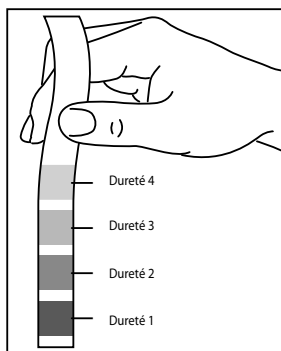
9.11 Mesure et réglage de la dureté de l'eau

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

1 Immerger dans l'eau la bande de test de dureté de l'eau pendant une seconde.

i **Remarque : Le test n'est valable que pour une mesure.**

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



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

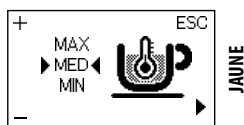
DURETÉ 4 (dure)

DURETÉ 3 (moyenne)

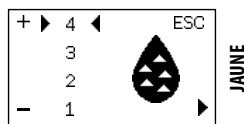
DURETÉ 2 (douce)

DURETÉ 1 (très douce)

4 Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section 10.1.



5 Appuyer sur la touche (24) « » jusqu'à l'affichage du menu suivant :



i **Remarque : la machine est fournie avec un réglage standard satisfaisant la plupart des utilisations.**

6 Appuyer sur :
la touche (18) « » pour augmenter la valeur
ou
la touche (20) « » pour diminuer la valeur.

7 Appuyer sur la touche (24) « » pour confirmer la modification sélectionnée.

Après avoir réglé la dureté de l'eau, installer le filtre (Intenza+) comme indiqué à la section suivante. Ensuite, quitter la programmation comme indiqué à la section 10.2.

9.12 Filtre à eau « INTENZA+ »

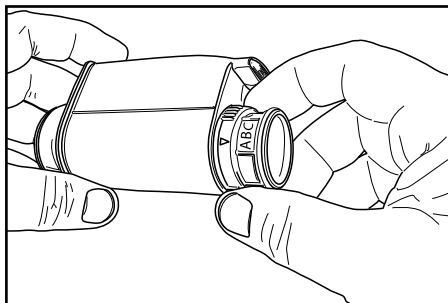
L'eau est un composant fondamental de chaque café expresso et il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle. C'est pourquoi toutes les machines Saeco peuvent être équipées du filtre INTENZA+. Le filtre est facile à utiliser et sa technologie de pointe prévient efficacement la formation du calcaire. La qualité de l'eau sera toujours optimale, pour conférer à votre café expresso un arôme plus intense.

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

i **La mesure 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.**

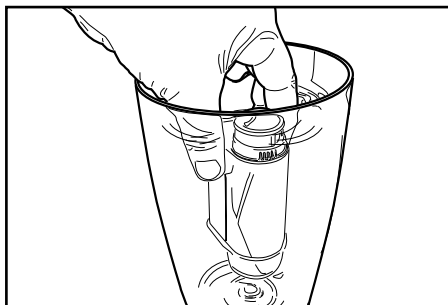
1 Enlever le filtre à eau « INTENZA+ » de son emballage. Régler le filtre sur la base des mesures effectuées pour le réglage de la dureté de l'eau.

Utiliser le test de dureté de l'eau fourni avec la machine. Régler l'« Intenza Aroma System » comme spécifié sur l'emballage du filtre (voir la section 09:11).

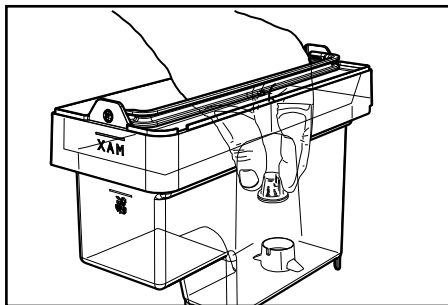


- A = Eau douce
- B = Eau dure (standard)
- C = Eau très dure

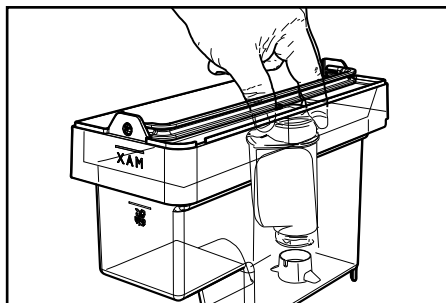
2 Immerger le filtre à eau « INTENZA+ » verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) et pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



3 Enlever 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.

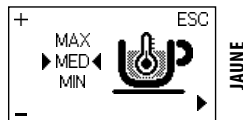



4 Introduire le filtre dans le réservoir vide. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.

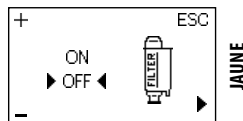




5 Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le réintroduire dans la machine.

6 Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section 10.1.



7 Appuyer sur la touche (24) «  » jusqu'à l'affichage du menu suivant :



8 Appuyer sur la touche (18) «  » pour sélectionner « ON » appuyer ensuite sur la touche (24) «  » pour confirmer.

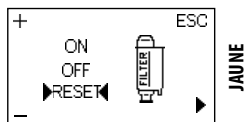
9 Sortir du menu de programmation et distribuer environ la moitié du réservoir à eau pour activer le filtre.

10 Remplir à nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche potable.

9.12.1 Remplacement du filtre à eau « Intenza+ »

Si le filtre est déjà installé et que la machine signale qu'il doit être remplacé, procéder comme il est décrit précédemment.

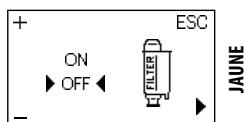
Lors de l'accès à la page de programmation, l'option « **RESET** » sera aussi présente.



Sélectionner cette option pour remettre l'alarme à zéro.


9.12.2 Enlèvement du filtre à eau « Intenza+ »


Si le filtre est installé dans la machine et que vous souhaitez l'enlever, il faut accéder à la page de programmation et sélectionner l'option « **OFF** ».



i Remarque : Il est important d'installer de nouveau le filtre blanc enlevé pendant l'installation du filtre à eau « INTENZA+ ».

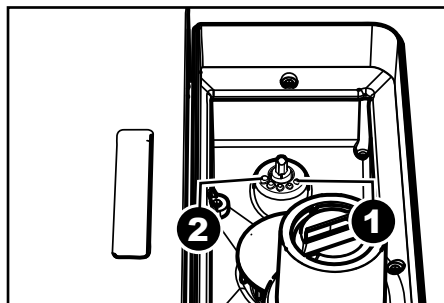
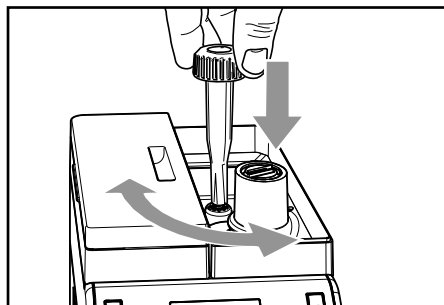
9.13 Réglage du moulin à café

 **Attention ! 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 parties en mouvement qui peuvent être dangereuses ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou 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.**

 **Tourner le bouton de réglage de la mouture situé à l'intérieur du réservoir à café en grains seulement lorsque le moulin à café en céramique est en fonctionnement.**

Il est possible d'effectuer ce réglage en appuyant et en tournant le bouton de réglage de la mouture placé à l'intérieur du réservoir à café en grains en utilisant la clé de réglage du moulin à café fournie pour le réglage de la mouture.

1 Appuyer et tourner le bouton de réglage de la mouture d'un cran à la fois. La différence de goût sera perceptible après la distribution de 2 ou 3 cafés.



Les références 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

10 PROGRAMMATION DE LA MACHINE



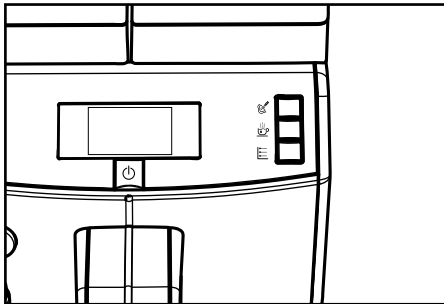
Toutes les opérations décrites au chapitre 10 relèvent de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux consignes en vigueur en matière de sécurité.

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

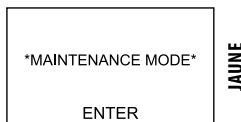
10.1 Accès à la programmation

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

1 Lorsque la machine est en marche, maintenir appuyé les deux touches (22) « » et (23) « » en même temps pendant 5 secondes.



2 La page-écran suivante apparaît :



3 Appuyer sur la touche (21) « » pour accéder à la programmation.

i Remarque : par cette procédure on accède au menu de programmation, uniquement lorsque la machine est froide et n'a pas atteint la température de fonctionnement ; pour l'exécution de certains programmes (par ex. : DÉTARTRAGE), la machine gère automatiquement la procédure en se réchauffant en fonctions

des réglages du fabricant.

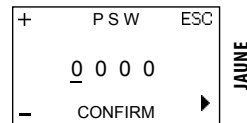
i Remarque : après 3 minutes d'inactivité, la machine quitte la programmation et se met en mode de fonctionnement normal.



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 1^{ère} mise en service de la machine, de manière à empêcher l'accès aux personnes non autorisées. Après la modification, lors de chaque accès, il faut insérer le mot de passe à chaque qu'il s'affiche à l'écran :



Pour configurer le MOT DE PASSE, se reporter à la section 10.4.

Pour introduire le mot de passe :

1 Appuyer sur la touche (18) « » ou sur la touche (20) « » pour sélectionner le numéro souhaité.

2 Appuyer sur la touche (24) « » pour passer à la suite (arrivé au dernier, le système repart du premier).

3 Répéter les étapes 1 et 2 jusqu'à l'insertion du mot de passe programmé.

4 Appuyer sur la touche (21) « » pour confirmer et accéder à la programmation de la machine.

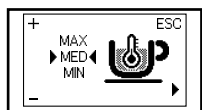
10.2 Commandes de programmation

Lorsqu'on accède aux menus de la machine, les touches du clavier ont des fonctions différentes.

| | |
|---|---|
| Touche (18) « » « modifier » | Permet de changer les réglages lorsqu'ils sont visibles. |
| Touche (20) « » « modifier » | Permet de changer les réglages lorsqu'ils sont visibles. |
| Touche (24) « » (Parcourir les paramètres / OK) | Permet de : 1 faire défiler les pages du menu ; 2 confirmer le paramètre/valeur modifié(e). |
| Touche (22) « » « ESC » | Permet de quitter sans modifier le paramètre édité ou sélectionné. Remarque : Appuyer plusieurs fois pour quitter la programmation. |

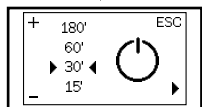
10.3 Menu Programmation

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



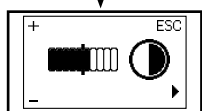
Température du café

Cette fonction permet de régler la température de distribution du café.



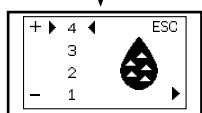
Minuterie (stand-by)

Cette fonction permet de régler le temps de passage au mode stand-by après la dernière distribution.



Contraste

Cette fonction permet de régler le contraste de l'afficheur pour un affichage optimal des messages.

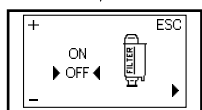


Dureté de l'eau

Cette fonction permet d'effectuer les réglages en fonction de la dureté de l'eau de la région de l'utilisateur.

- 1 = eau très douce
- 2 = eau douce
- 3 = eau dure
- 4 = eau très dure

Pour plus de détails, consulter le chapitre « Mesure et programmation de la dureté de l'eau ».



Filtre à eau « INTENZA+ »

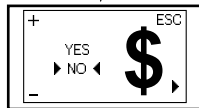
Cette fonction permet de gérer le filtre à eau « INTENZA+ ».

Pour plus de détails, consulter le chapitre concernant le traitement du filtre.



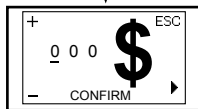
Cycle de détartrage

Cette fonction permet d'effectuer le cycle de détartrage.



Gestion des crédits

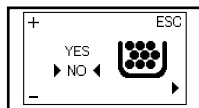
Cette fonction permet d'activer la gestion des crédits.



Chargement des Crédits

Cette fonction permet d'effectuer le chargement des crédits.

Remarque : cette fonction est visible uniquement si la fonction « Gestion des crédits » est sur « YES ».



Alarme marcs

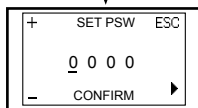
Cette fonction permet de activer/désactiver l'alarme fournie à l'utilisateur pour vider le tiroir à marc.

Remarque : si l'alarme est désactivée, il peut y avoir des problèmes de fonctionnement dans la machine parce que les marcs peuvent bloquer le groupe de distribution.



Mot de passe

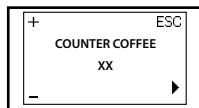
Cette fonction permet d'activer le mot de passe pour l'accès à la programmation de la machine.



Configuration du mot de passe

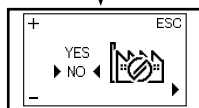
Cette fonction permet d'effectuer la modification du mot de passe pour l'accès à la programmation de la machine.

Remarque : cette fonction est visible uniquement si la fonction « Mot de passe » est sur « YES ».



Compteurs café

Cette fonction permet de vérifier le nombre de cafés distribués ; ce nombre est visible où le sigle (XX) s'affiche. Le nombre ne peut pas être remis à zéro.



Réglages d'usine

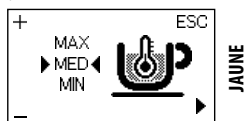
Cette fonction permet de rétablir les réglages d'usine en cas de fonctionnement irrégulier.

10.4 Configuration du MOT DE PASSE

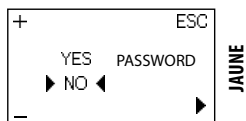
Le MOT DE PASSE doit être configuré par le gérant pour prévenir l'accès de personnes non autorisées qui pourraient modifier les réglages de la machine et causer des dysfonctionnements.

Pour configurer le MOT DE PASSE, procéder comme suit :

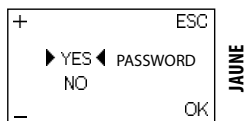
- 1 Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section 10.1.



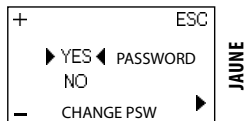
- 2 Appuyer sur la touche (24) « ≡ » jusqu'à l'affichage du menu suivant :



- 3 Appuyer sur la touche (18) « MEMO » ou sur la touche (20) « ⏻ » pour sélectionner l'option « YES ».

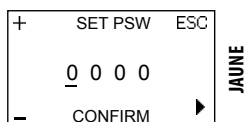


- 4 Appuyer sur la touche (24) « ≡ » pour confirmer.



- 5 L'option « CHANGE PSW » s'affiche, permettant de sélectionner le mot de passe.

- 6 Appuyer sur la touche (21) « ⏻ » pour confirmer et accéder à la programmation du mot de passe.



Pour introduire le mot de passe :

- 7 Appuyer sur la touche (18) « MEMO » ou sur la touche (20) « ⏻ » pour sélectionner le numéro souhaité.

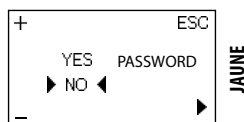
- 8 Appuyer sur la touche (24) « ≡ » pour passer à la suite (arrivé au dernier, le système repart du premier).

- 9 Répéter les étapes 7 et 8 jusqu'à l'insertion du mot de passe programmé.

- 10 Appuyer sur la touche (21) « ⏻ » pour confirmer le mot de passe et sortir du menu.

i Remarque : A tout moment il est possible de sortir de la modification sans mémoriser les valeurs règles en appuyant sur la touche (22) « ✎ ».

i Remarque : si dans le menu « PASSWORD » l'option « NO » est reprogrammée, le mot de passe mémorisé sera supprimé.

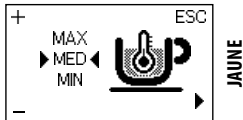



10.5 Configuration des crédits

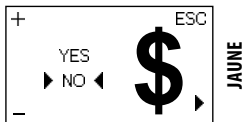
Les crédits peuvent être configurés pour permettre la distribution de café sous le contrôle strict du gérant.

Pour configurer les crédits, procéder comme suit :

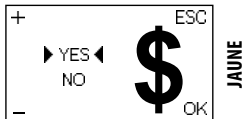
1 Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section 10.1.




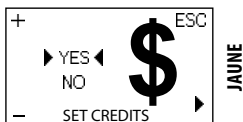
2 Appuyer sur la touche (24) «  » jusqu'à l'affichage du menu suivant :




3 Appuyer sur la touche (18) «  » ou sur la touche (20) «  » pour sélectionner l'option « YES ».

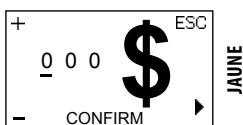


4 Appuyer sur la touche (24) «  » pour confirmer.




5 L'option « SET CREDITS » s'affiche, permettant de sélectionner manuellement le nombre de crédits.

6 Appuyer sur la touche (21) «  » pour confirmer et accéder au chargement des crédits.





Pour charger les crédits :

7 Appuyer sur la touche (18) «  » ou sur la touche (20) «  » pour sélectionner le numéro souhaité.

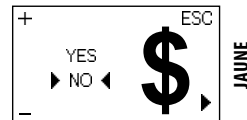
8 Appuyer sur la touche (24) «  » pour passer à la suite (arrivé au dernier, le système repart du premier).

9 Répéter les étapes 7 et 8 jusqu'à l'insertion des crédits souhaités.

i **Remarque : A tout moment il est possible de sortir de la modification sans mémoriser les valeurs règles en appuyant sur la touche (22) «  ».**

10 Appuyer sur la touche (21) «  » pour confirmer le nombre des crédits et sortir du menu.

i **Remarque : si dans le menu « CRÉDITS », l'option « NO » est à nouveau programmée, les crédits chargés resteront donc en mémoire même s'ils ne sont pas comptés pendant la distribution de café.**



11 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Toutes les opérations décrites au chapitre 10 relèvent 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.

11.1 Intervalles de nettoyage

Pour le bon fonctionnement de l'appareil, il est recommandé d'effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien comme indiqué dans le tableau suivant.

| Opérations à effectuer | Lorsqu'indiqué | Toutes les semaines | Tous les mois ou toutes les 500 distributions |
|---|----------------|---------------------|---|
| Vider et nettoyer le tiroir à marc. | ■ | | |
| Nettoyage réservoir à eau | | ■ | |
| Nettoyage groupe de distribution | | ■ | |
| Lubrification du groupe de distribution | | | ■ |
| Nettoyage Réservoir à café | | | ■ |
| Détartrage | ■ | | |

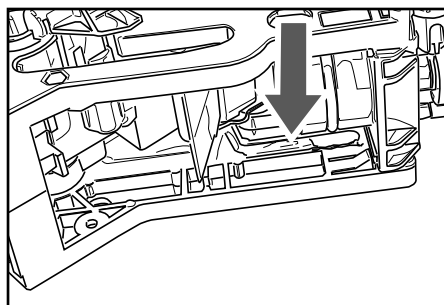
11.2 Lubrification du groupe de distribution

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

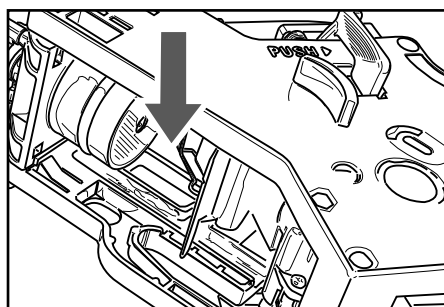
La graisse de lubrification du groupe de distribution ainsi que l'ensemble « Service Kit » peuvent être achetés chez votre revendeur local ou auprès des centres d'assistance agréés.

Avant de lubrifier le groupe de distribution, le nettoyer à l'eau courante comme indiqué au chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution ».

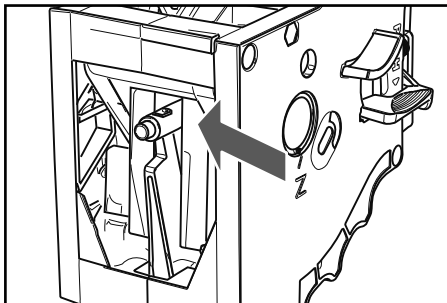
1 Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec de la graisse Saeco.



Appliquer la graisse uniformément sur les deux convoyeurs latéraux.



2 Lubrifier l'arbre aussi.



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

4 Introduire le tiroir à marc et le bac d'égouttement. Fermer la porte de service.

11.3 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.

Il faut effectuer cette opération avant que la machine ne fonctionne plus pour une négligence évidente de l'entretien.

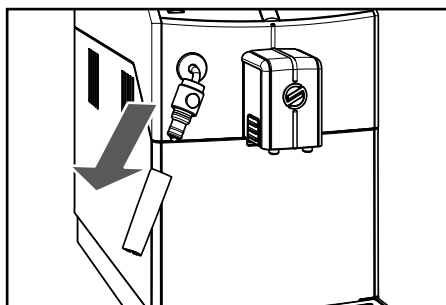
Utiliser uniquement le produit détartrant Saeco. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meil-

leure performance de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.

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

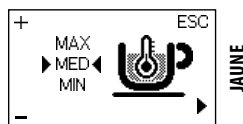
⚠ Attention ! Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

1 Mettre en marche la machine par la touche ON/OFF. Attendre que la machine ait terminé le rinçage et le préchauffage. Retirer l'extrémité du Pannarello.

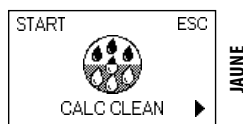


⚠ Attention ! Retirer le filtre « Intenza » avant d'introduire le détartrant.

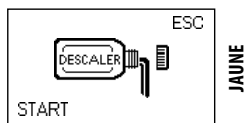
2 Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section 10.1.




3 Appuyer sur la touche (24) « » jusqu'à l'affichage du menu suivant :

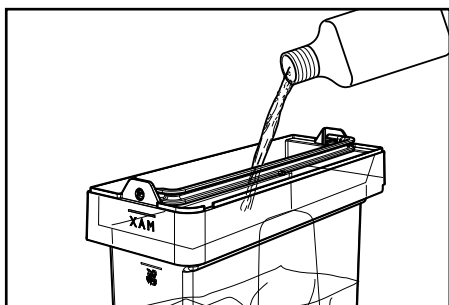


4 Appuyer sur la touche (18) «  » pour démarrer le cycle de DÉTARTRAGE.

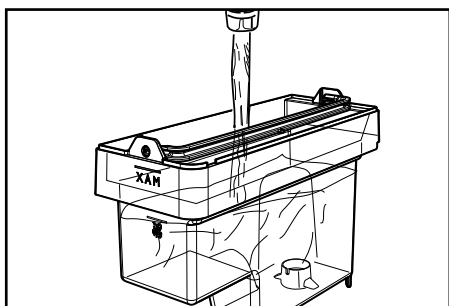


i Remarque : au cas où serait confirmée cette option, le cycle restant doit obligatoirement être terminé. Appuyer sur la touche (22) «  » pour quitter.

5 Verser tout le contenu de la bouteille de détartrant concentré Saeco dans le réservoir à eau de l'appareil.



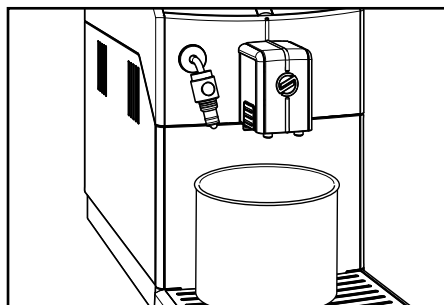
6 Remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau indiqué par le symbole « CALC CLEAN ».



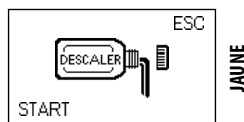
7 Réintroduire le réservoir dans la machine.


8 Vider complètement le bac d'égouttement et le réinsérer dans la machine (consulter la section 6.3).

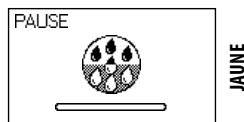
9 Placer un récipient sous la buse de vapeur /eau chaude et un autre sous la buse de distribution du café.





i Remarque : la capacité du récipient doit être d'au moins 1,5 litre.



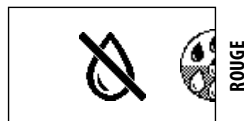
10 Appuyer sur la touche (20) «  ».



i Si l'on ne dispose pas d'un tel récipient, mettre sur pause le cycle en appuyant sur la touche (18), «  », vider le récipient, le replacer dans la machine et redémarrer le cycle en appuyant la touche (18) «  ».

11 La machine démarre la distribution, par intervalles, du produit détartrant (la barre indique la progression du cycle).

12 Lorsque la solution à l'intérieur du réservoir est terminée, la machine demande de vider et de rincer le réservoir à l'eau fraîche potable.



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

14 Vider complètement le bac d'égouttement et le réinsérer.



15 Placer un récipient sous la buse de vapeur /eau chaude et un autre sous la buse de distribution du café.

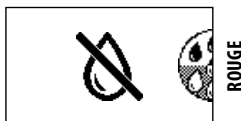
16 Rincer soigneusement le réservoir et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX indiqué.

17 Introduire le réservoir dans la machine.



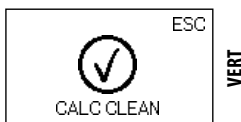
18 Appuyer sur la touche (18) «  », pour effectuer le cycle de rinçage.

i Remarque : Le cycle de rinçage peut être interrompu en appuyant sur la touche (18) «  »; pour redémarrer le cycle, appuyer sur la touche (18) «  ». Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période.



19 Lorsque ce symbole s'affiche, le réservoir à eau est vide. Répéter les opérations du point 13 au point 18, passer ensuite au point 20.

20 Lorsque l'eau nécessaire pour le rinçage a été totalement distribuée, la machine affiche ce symbole.



Appuyer sur la touche (22) «  » pour quitter le cycle de détartrage.

i Remarque : les deux cycles de rinçage précèdent au lavage du circuit avec une quantité d'eau programmée pour garantir un rendement optimal de la machine. Si le réservoir n'est pas rempli jusqu'au niveau MAX,

la machine peut demander l'exécution de trois cycles ou plus.

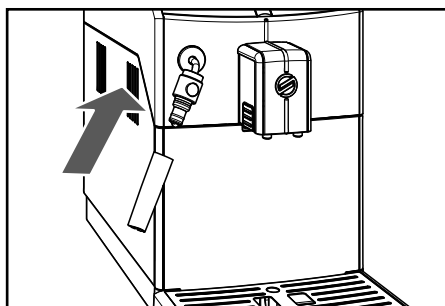
21 Une fois le cycle de rinçage terminé, la machine effectue le cycle de chauffage et de rinçage pour la distribution des produits.

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

23 Vider le bac d'égouttement et le replacer dans sa position.

24 La machine est prête à l'emploi.

25 Réinsérer l'extrémité du Pannarello.



i Remarque :


- 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 comme indiqué à la section « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution » du chapitre « Nettoyage et entretien » ;

Après avoir effectué le cycle de détartrage, le bac d'égouttement doit être vidé.

12 MISE AU REBUT DE LA MACHINE



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, relatives à la limitation de l'utilisation des 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, ce produit doit être traité séparément des autres déchets. Lors de la fin de

vie de l'appareil, l'utilisateur devra par conséquent le remettre à une décharge spécialisée en déchets électroniques et électrotechniques, ou bien le confier au revendeur lorsqu'il achètera un nouvel appareil du même genre. La collecte sélective visant à l'envoi du vieil appareil dans un centre spécialisé en recyclage, traitement et élimination de ce type de déchets permet de sauvegarder l'environnement et contribue à éviter les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé des personnes et à favoriser le recyclage et/ou la réutilisation des matériaux dont l'appareil est constitué. L'élimination abusive du produit de la part de son utilisateur implique l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

13 DÉPANNAGE

| Comportements | Causes | Solutions |
|--|---|---|
| La machine ne se met pas en marche. | La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique. | Brancher la machine sur le réseau électrique. |
| Le bac d'égouttement se remplit même si on ne décharge pas l'eau. | Parfois, la machine décharge l'eau automatiquement dans le bac d'égouttement pour gérer le rinçage des circuits et pour garantir un fonctionnement optimal. | Ce comportement est considéré comme normal. |
| La machine affiche toujours le symbole rouge  . | Le tiroir à marc a été vidé lorsque la machine était à l'arrêt. | Le tiroir à marc doit toujours être vidé quand la machine est allumée. Attendre jusqu'à ce que le symbole  s'affiche avant de réinsérer le tiroir. |
| Le café n'est pas assez chaud. | Les tasses sont froides. La température de la boisson est réglée sur BASSE dans le menu de programmation. | Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude. S'assurer que la température est réglée sur NORMALE ou ÉLEVÉE dans le menu de programmation. |
| La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur. | Le trou de la buse de vapeur/eau chaude est engorgé. | Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. Vérifier si la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération. |
| Le café ne mousse pas (voir remarque). | Le mélange n'est pas approprié, le café n'a pas été fraîchement torréfié ou bien il est moulu trop gros. | Changer le mélange de café ou régler le degré de mouture comme indiqué au chapitre « Réglage du moulin à café ». |

| Comportements | Causes | Solutions |
|--|--|---|
| 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. | Détartre la machine. |
| Impossible de retirer le groupe de distribution. | Le groupe de distribution n'est pas dans la bonne position. | Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine. |
| | Le tiroir à marc est inséré. | Retirer le tiroir à marc avant d'enlever le groupe de distribution. |
| La machine moule les grains de café, mais le café ne sort pas (voir remarque). | Le réservoir à eau est vide. | Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (chapitre « Première utilisation - après une longue période d'inactivité »). |
| | Le groupe de distribution est sale. | Nettoyer le groupe de distribution (chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »). |
| | Le circuit n'est pas amorcé. | Amorcer le circuit (chapitre « Première utilisation - après une longue période d'inactivité »). |
| | Cela peut se produire lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose. | Distribuer quelques cafés. |
| | La buse de distribution du café est sale. | Nettoyer la buse de distribution du café. |
| Le café est trop aqueux (voir remarque). | Cela peut se produire lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose. | Distribuer quelques cafés. |
| Le café coule lentement (voir remarque). | Le café est trop fin. | Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué au chapitre « Réglage du moulin à café ». |
| | Le circuit n'est pas amorcé. | Amorcer le circuit (chapitre « Première utilisation - après une longue période d'inactivité »). |
| | Le groupe de distribution est sale. | Nettoyer le groupe de distribution (chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »). |
| Le café coule hors de la buse de distribution. | La buse de distribution du café est bouchée. | Nettoyer la buse de distribution et ses trous. |

Remarque : 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, appeler notre call center au numéro de téléphone indiqué à la dernière page de ce document.

04

- Rev.00 del 15-09-13



421944012431

FR

04

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

