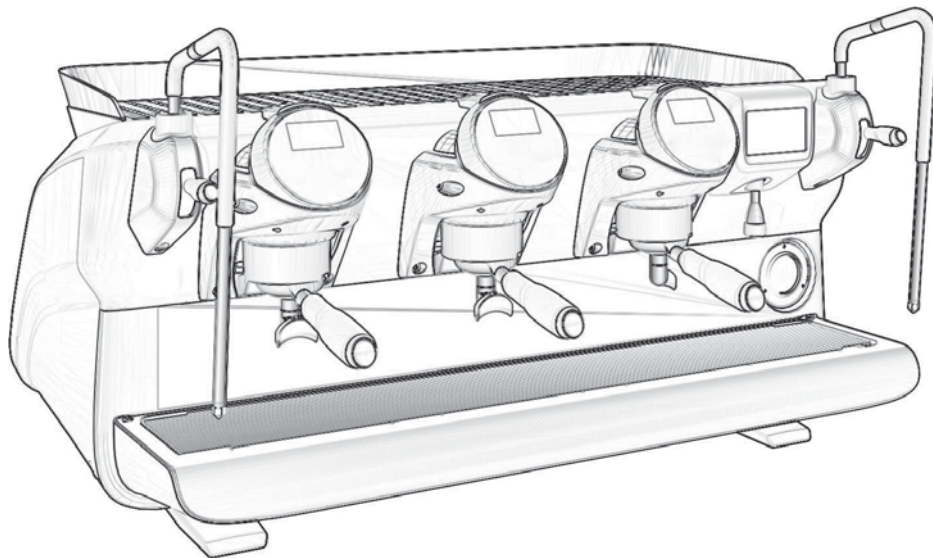




USE AND INSTALLATION
UTILISATION ET INSTALLATION

Translation of the original instructions
Traduction du manuel d'origine

E71 E
USA



Code 983-360-000 (rev. 2109)



An updated, electronic version of the manual can be accessed from the website shown at the bottom of the page, using the credentials below.

Une copie actualisée du présent manuel est disponible au format électronique en accédant au site indiqué en bas de la page, en utilisant les identifiants communiqués ci-dessous.



<https://order.gruppocimbali.com/explorer/spareparts/page/login>

User ID: guest
PW: Entr@nc3



Please sign in

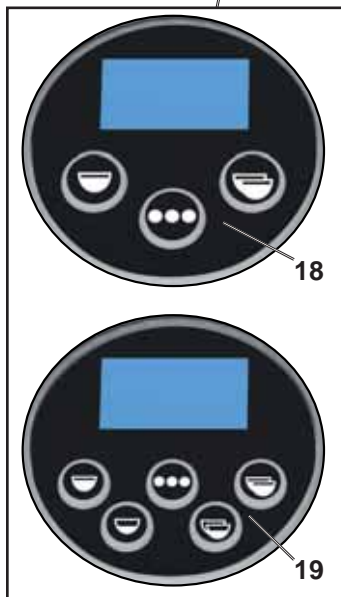
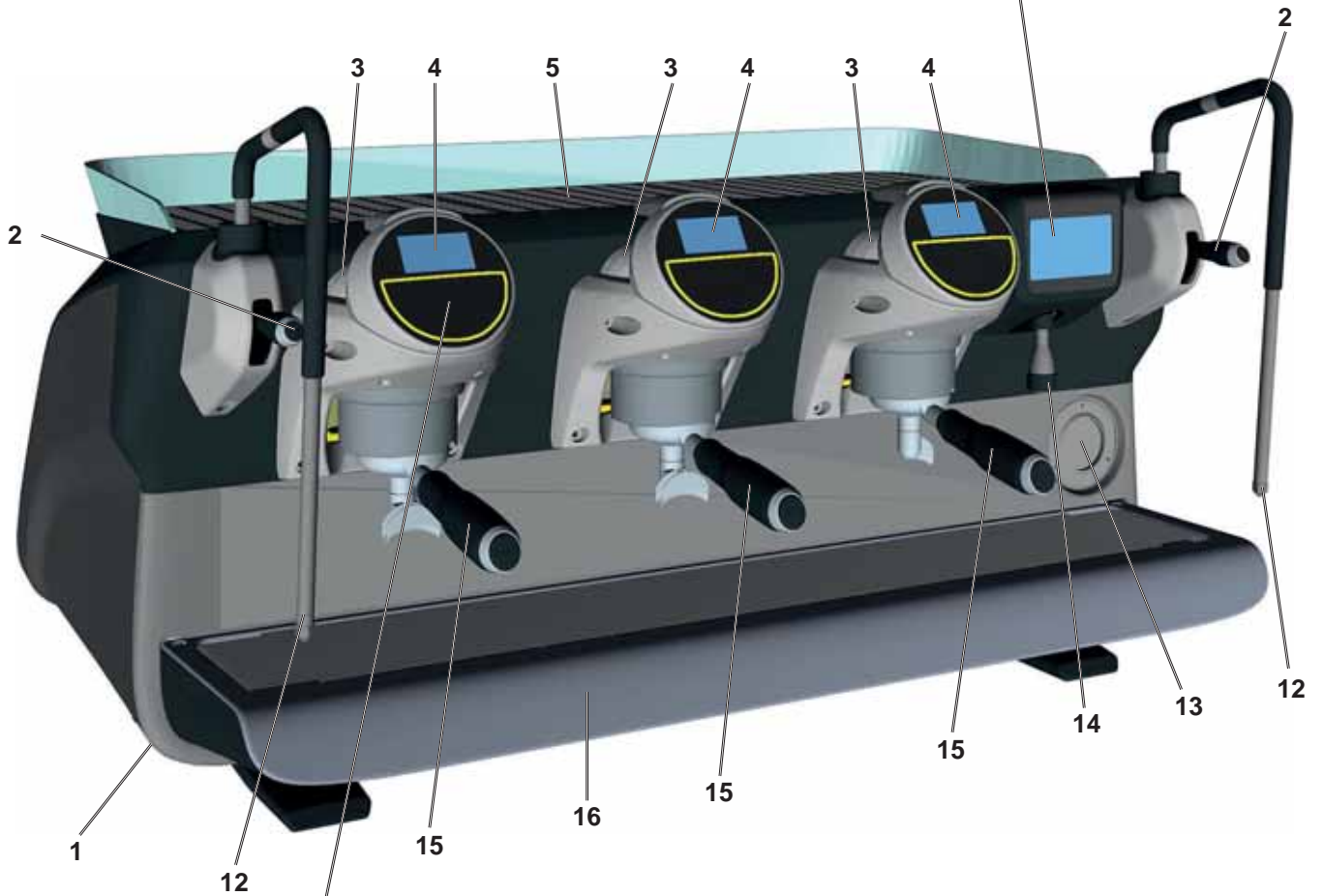
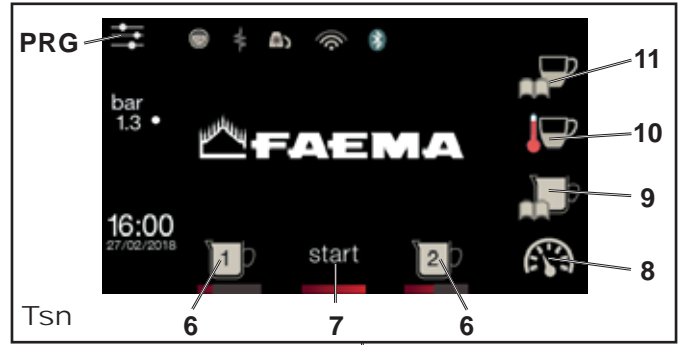
English

Translation of the original instructions



Français

Traduction du manuel d'origine

E71 E



EN LEGEND

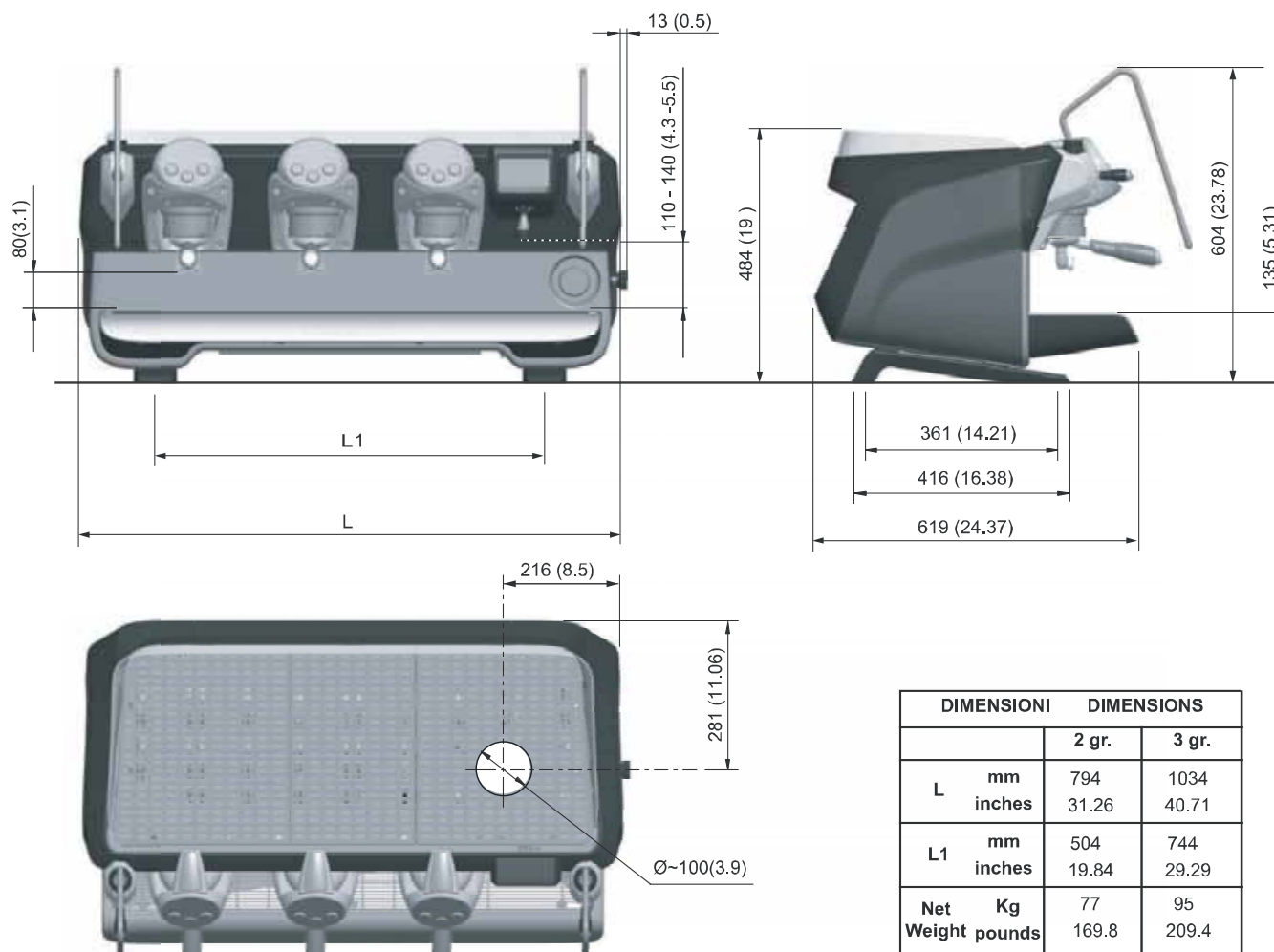
- 1 Main switch
- 2 Steam supply lever
- 3 Coffee boiler
- 4 Graphical display
- 5 Cup warmer
- 6 Hot-water button
- 7 Hot-water **"STOP-CONTINUOUS"** key
- 8  "Boiler pressure" shortcut menu
- 9  "Hot water keys" shortcut menu
- 10  "Boiler temperature" shortcut menu
- 11  "Right unit keys" shortcut menu
- 12 Steam pipe
- 13 Pump pressure gauge
- 14 Hot-water outlet
- 15 Filter holder
- 16 Tray
- 17 Bypass handle adjustment
- 18 3 keys pushbutton
- 19 5 keys pushbutton
- PRG  Key to access programming mode / menu
- TSn Touch screen

FR LÉGENDE

- 1 Interrupteur général
- 2 Levier de débit du vapeur
- 3 Chauffe-eau, café
- 4 Ecran graphique
- 5 Chauffe-tasses
- 6 Bouton eau chaude
- 7 Touche « **STOP-CONTINU** » eau chaude
- 8  Raccourci menu « Pression chaudière »
- 9  Raccourci menu « Touches eau chaude »
- 10  Raccourci menu « Température chauffe-eau »
- 11  Raccourci menu « Touches groupe droit »
- 12 Buse vapeur
- 13 Manomètre pompe
- 14 Sortie eau chaude
- 15 Porte-filtre
- 16 Bac d'égouttement
- 17 Bouton réglage bypass
- 18 Clavier 3 touches
- 19 Clavier 5 touches
- PRG  Touche programmation/menus
- TSn Écran tactile

E71 E

	P_{max} [bar] [psi]	T_{max} [°C] [°F]	Type of machine type de machine	2 groups 2 groupes	3 groups 3 groupes
			Fluid - Fluide	Capacity - Capacité [L]	
Service boiler Chaudière	2 29	133 271	water/steam eau/vapeur	7	7
Coffee boiler Chauffe-eau, café	15 218	160 320	water eau	0.60 x 2	0.60 x 3



		DIMENSIONI		DIMENSIONS	
				2 gr.	3 gr.
L	mm	794	1034		
	inches	31.26	40.71		
L1	mm	504	744		
	inches	19.84	29.29		
Net Weight	Kg	77	95		
	pounds	169.8	209.4		

Symbols - Symboles



Generic warning - Avertissement générique



WARNING: Electrical Hazard - ATTENTION: danger électrique



WARNING: Trapping Hazard, Take Care with Hands - ATTENTION: danger d'écrasement des mains



WARNING: Hot surface - ATTENTION: Surface chaude



Environmental protection - Sauvegarde de l'environnement



These pages of the manual are for the use of the worker operating the machine.
Ces pages du manuel sont destinées à l'opérateur.



These pages in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.
Ces pages du manuel sont réservés au personnel technique qualifié et autorisé.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

	Page		Page
1. General Rules	2		
2.1 Transport and handling	3		
2.2 Installation Rules.....	5		
3. Electrical Installation Rules.....	6		
4. Water Installation Rules.....	6		
5. Installation Check-up.....	7		
6. Rules for the worker operating the machine	8		
7. Caution	9		
8. Maintenance and Repairs.....	9		
9. Decommissioning the machine.....	10		
		USE	
10. Daily operation	11		
11. Description display symbols.....	12		
12. Changing the water in the boiler.....	13		
13. Cup Warmer (where applicable).....	13		
14. Coffee dispensing	14		
15. Switching off the boiler.....	15		
16. Machine customisation (can be activated by the TECHNICAL staff) .	15		
17. Hot water dispensing.....	16		
18. Steam dispensing.....	17		
19. Touchscreen shortcuts	18		
			CUSTOMER PROGRAMMING
		20. Data flow chart.....	19
		Service time menu.....	19
		Language selection	20
		Counters.....	20
		Programming measures function	21
		Economy	23
		Wash	23
		Cup Warmer	24
		Coffee boiler temperature	25
		Changing the water in the boiler.....	25
		Lights.....	25
		21. Cleaning and maintenance.....	26
		Sequential Washing	28
		Simultaneous Washing.....	29
		Single Washing.	30
		Changing The Water In The Boiler	31
		Filter-Holders.....	31
		Steam Dispensing Pipe	32
		Hot-Water Dispensing Pipe	33
		Grille And Drip Basin	33
		Draining Tray	33
		Bodywork	33
		22. Defects - Malfunctions	34
			ILLUSTRATIONS
			VII
		Changing the Voltage of the Transformer	VII
		Service Line	VIII



1. General Rules



**Please read the warnings and rules in this User's Manual carefully before using or handling the machine in any way because they provide important information regarding safety and hygiene when operating the machine.
Keep this booklet handy for easy reference.**

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups. Any other use is considered irregular.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that know the risks attached to using the machine.
- The machine is for professional use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or given instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision.
Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- The appliance must not be used outdoors.
- If the appliance is stored in rooms where the temperature can drop below the freezing point, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the appliance with jets of water.
- Noise: assessed acoustic pressure level 74 dB(A) (+/- 2.5dB).
- If the power-supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the appliance.

**WARNING**

Installation, dismantling, and adjustments must only be performed by qualified and authorized technicians.

Carefully read the warnings and rules in this manual because they provide important information regarding safe installation, use and maintenance of the machine.

Keep this booklet handy for easy reference.

2.1 Transport and handling**Packaging**

- The machine is delivered in a robust cardboard package, with appropriate internal protection. The package features the standard symbols indicating rules to be followed when handling and storing the appliance.
- Transport must be carried out according to the instructions on the package, handling with appropriate caution and avoiding impact of any type.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, and cold).

Checks on receipt

- On receipt of the appliance, carefully check all transport documentation is correct (against label on package).
- Check that the original packaging is not damaged.
- After removing the appliance from its packing materials, make sure that the appliance and its safety devices are intact.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous.

Advice for disposal of packaging

The packaging materials are eco-compatible and recyclable. For the protection of the environment they must not be dumped, but taken to a recovery / waste-disposal centre, according to local regulations.



Handling



Staff responsible for moving the appliance must be aware of the risks in moving heavy loads. Move the appliance carefully, using, where possible, the correct lifting equipment (fork lift, for example).

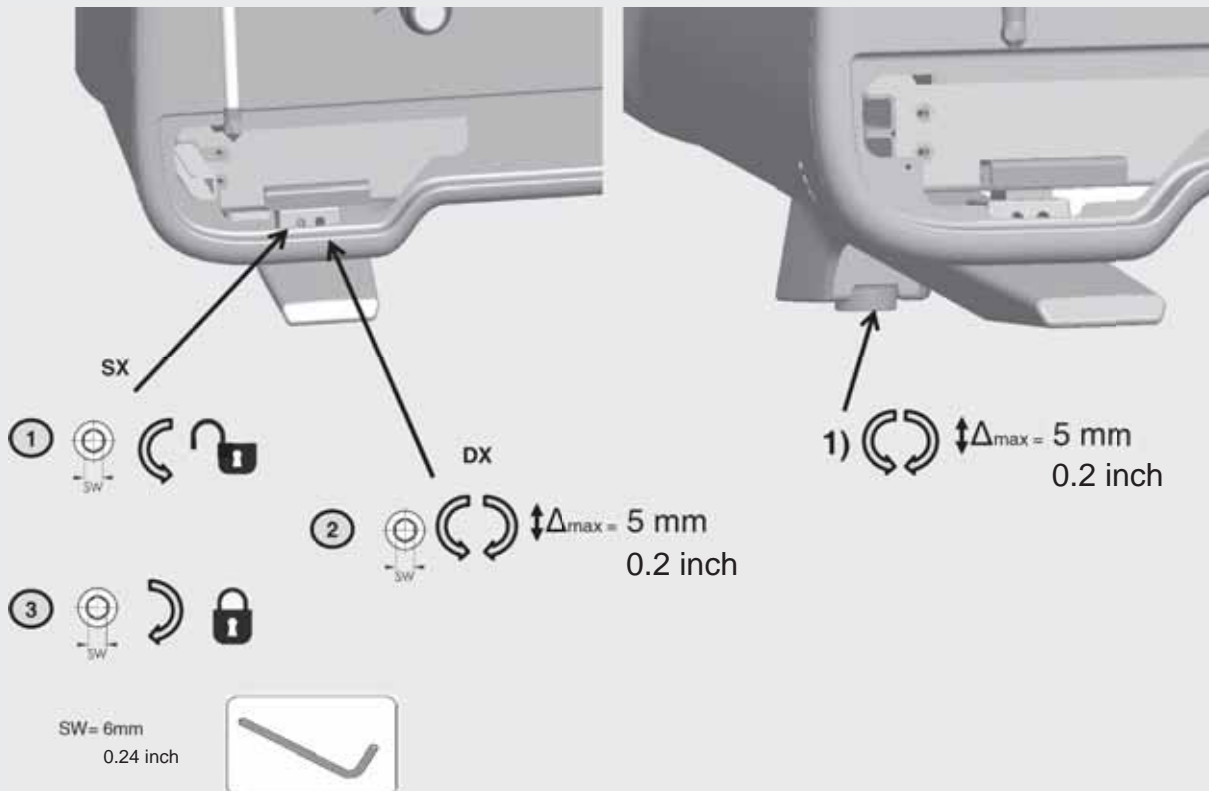
If moving the appliance by hand, make sure:

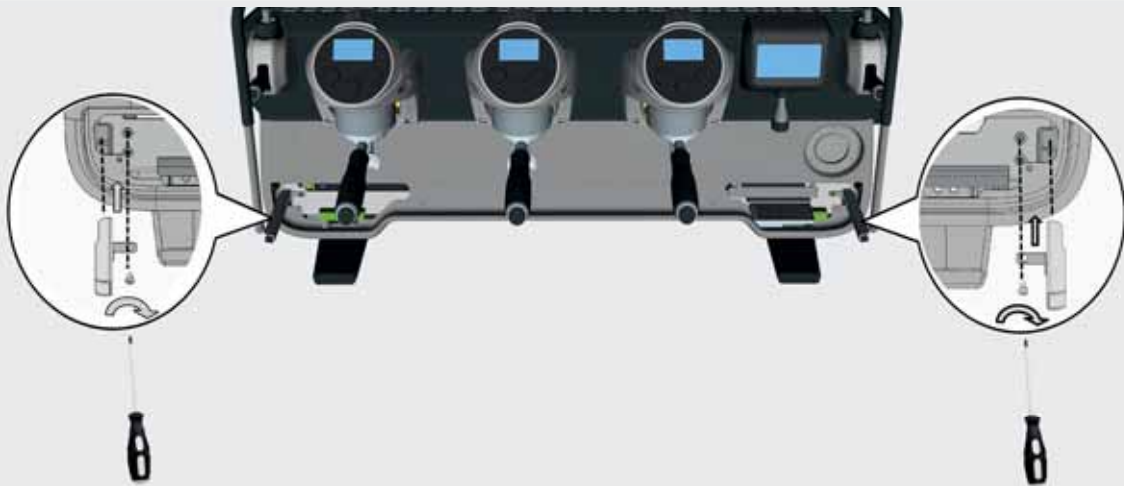
- enough people are available for the task, depending on the appliance weight and how difficult it is to handle;
- to always use the necessary safety equipment (shoes/gloves).

English



Preliminary operations





2.2 Installation Rules

- Before plugging in the appliance, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical and water systems.
- Check the condition of the power-supply cord; if it is damaged it must be replaced.
- Completely unwind the power-supply cable.
- The coffee machine should sit on a flat, stable surface at least 1 inch (20 mm) from walls and from the counter. Keep in mind that the highest surface on the machine (the cup-warmer tray) sits at a height of at least 47 inches (1.2 meters). Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 50 °F and 89.6 °F (10 ° and 32 °C).
- An electrical outlet, water connections, and a drain with siphon must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the appliance outdoors.
- Do not install or use the appliance in potentially explosive environments.
- Do not install the appliance in the presence of flammable substances.



3. Electrical Installation Rules

Prior to installation, make sure there is a circuit breaker installed with a distance between the contacts that allows for complete disconnection when there is a category III overload and that provides protection against current leakage equal to 30 mA. The circuit breaker must be installed on the power-supply in compliance with installation rules.

If the power-supply is not working properly, the appliance can cause transitory voltage drops.

The electrical safety of this appliance is only ensured when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the electrical safety laws in force. This fundamental safety requirement must be verified. If in doubt, request that a qualified electrician inspect the system. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system on the electrical supply.

Do not use adaptors, multiple plugs, and/or extension cords.

Check that the type of connection and voltage correspond with the information on the nameplate: see *illustrations chapter, Figure 1*.

For machines with a single-phase connection: see *illustrations chapter, Figure 2*.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class A digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules.

These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference when the equipment is operated in a commercial environment.

This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instruction manual, may cause harmful interference to radio communications.

Operation of this equipment in a residential area is likely to cause harmful interference in which case the user will be required to correct the interference at his own expense.

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

Water used in coffee machines must be suitable for human consumption (see laws and regulations in force).

Check on the machine's water inlet that the pH and chloride values comply with current law.

If the values do not fall within the limits, an appropriate water-treatment device must be inserted (respecting the local laws and compatible with the machine).

If the machine uses water with a hardness exceeding 8 °f (4.5 °d), a specific maintenance plan must be implemented according to the hardness detected and machine usage.

WARNING

Only use the supplied parts for installation. If other parts are installed, they must be new (unused pipes and gaskets for the water connection) and they must be permitted for contact with water suitable for human consumption (according to local laws in force).

WATER CONNECTIONS

Place the appliance on a flat surface and stabilize it by adjusting and securing the feet.

Hook up the water connections as shown in the *Illustrations chapter, Figure 3*, respecting the hygiene, water safety, and anti-pollution laws in the country of installation.

Note: If the water pressure can rise above 87 psi (6 bar), install a pressure reducer set at 29÷43 psi (2÷3 bar). See *Illustrations chapter, Figure 4*.

Water draining tube: place the end of the water draining tube in a drain with a siphon for inspection and cleaning.

IMPORTANT: The curves of the water-draining tube must NOT bend as shown in *Illustrations chapter, Figure 5*.

ATTENTION: This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction.



5. Installation Check-up



WARNING: AFTER INSTALLATION, CHECK TO SEE IF THE MACHINE IS WORKING PROPERLY (see the Installation Module C).

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

- Boiler and operating pressures are normal.
- The pressure gauge is working properly.
- The self-levelling device is working properly.
- The expansion valves are working properly



WARNING: ONCE THE MACHINE HAS BEEN INSTALLED AND IS READY FOR USE, BEFORE ALLOWING THE WORKER TO START USING THE MACHINE, WASH THE INTERNAL COMPONENTS ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS BELOW:

GROUPS

- Hook up the filter holders to the groups (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 2,5 liters of water have been used. See the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual.

STEAM

- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.



6. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START



WARNING: BEFORE YOU START OPERATING THE MACHINE, WASH THE INTERNAL COMPONENTS FOLLOWING THE INSTRUCTIONS INDICATED BELOW. THESE STEPS MUST BE REPEATED AT LEAST ONCE A DAY AND WHEN THE MACHINE HAS NOT BEEN OPERATED FOR MORE THAN 8 HOURS.

Groups

- Hook up the filter holders to the groups (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

Hot Water

- Run the water replacement as indicated in the section "*Changing the water in the boiler*".

Steam

- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.

DURING OPERATION

Steam dispensing

- Before heating the beverage (water, milk, etc.), open the steam nozzle for at least 3 seconds and let the steam escape so that condensation is eliminated.

Coffee dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before using the hot water, dispense about 100 cc and discard the liquid.

Hot water dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before using the hot water, dispense about 200 cc and discard the liquid.

Cleaning the coffee

- Please read the specific section in the user's manual to learn how to clean these circuits.



7. Caution



Danger of burns

The areas marked with this sign become hot. **Great care should be taken when in the vicinity of these areas.**



WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

GENERAL

The manufacturer disclaims all liability for damages to items or persons due to improper use or due to the coffee machine being used for purposes other than its intended use.

Do not operate the coffee machine with wet hands or bare feet.

Ensure that the appliance is not used by children or persons who have not been instructed in its correct use.

Danger of Burns

Do not place the hands or other parts of the body close to the coffee dispensing groups, or near to the steam and hot-water nozzles.

Cup-warmer tray

Place only coffee cups, cups and glasses to be used in conjunction with the coffee machine on the cup-warmer tray.

Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warmer

tray.

No other objects shall be placed on the cup-warmer tray.



MACHINE CLOSE-DOWN

When the machine is left unattended for a prolonged period (for example out of hours), carry out the following steps:

- Clean as indicated in the dedicated chapter;
- Remove the plug or turn off the main off-on switch;
- Close the water tap.

NOTE: for machines which can be programmed to switch on and off automatically, the power must be left on only if this function is active.

Non-compliance with these safety measures exonerates the manufacturer from all liability for malfunctions, damage to property and/or injury to persons and/or animals.

8. Maintenance and Repairs

If the machine is not working properly, turn off the machine, turn off the main off-on switch, and call the service centre.

If the power-supply cord is damaged, switch off the machine and request a replacement from the service centre.



To ensure safety during operation, it is absolutely necessary to:

- follow all the manufacturer's instructions;
- have qualified and authorized technicians periodically check that all safety devices are intact and functioning properly (the first inspection within three years of purchase and every year after that).



WARNING! Maintenance by unqualified individuals can jeopardize the safety and conformity of the machine.

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING! Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

If original spare parts are not used, the manufacturer's warranty will no longer be valid.

WARNING! After maintenance, perform the installation CHECK-UP as indicated in the specific section of the user's manual.

For California only

WARNING: Consuming beverages that have been prepared in this machine will expose you to lead, a chemical known to the State of California to cause birth defects and other reproductive harm.



9. Decommissioning the machine

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste.

To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.



Suitable differentiated waste disposal so that the machine can then be recycled, treated and disposed of in an environmentally friendly manner contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health, and encourages the reuse and/or recycling of the materials from which the machine is made.

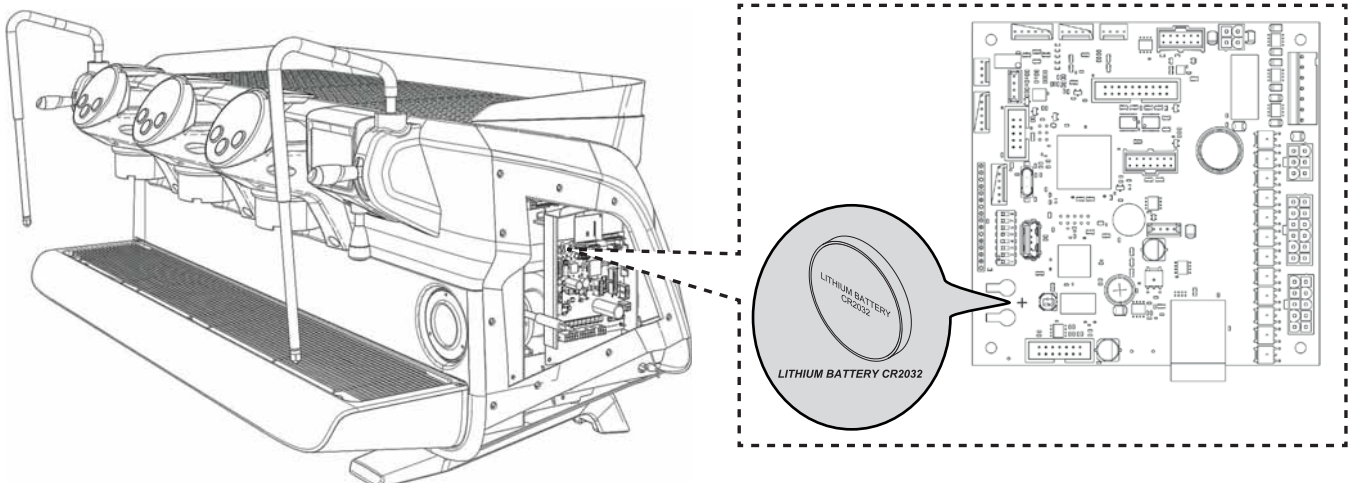
Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

ENVIRONMENTAL INFORMATION

This product contains a non-rechargeable lithium (chemical components: lithium manganese dioxide) button cell battery fully encapsulated in the final product.

Recycle or dispose of batteries in accordance with the battery manufacturer's instructions and local/national disposal and recycling regulations.

Location of the battery





USE

10. Daily operation



“Before setting the machine to work, make sure that:

- the main electric power switch is on;
- the mains water tap has been turned on”.

1

Press the backlit main switch to turn on the machine.

2

During this phase, the boilers are loaded and the heating phase begins.

3

If one of the keys is pressed, coffee will be served at the temperature reached at that moment. All of the other keys are disabled because the working pressure has not been reached.

While waiting for the machine to be ready for use, insert the filter holders in the units.

4

The preset working pressure must be reached before the machine is ready for use.

Coffee unit symbols



201° Boiler temperature indication.

4 Pre-infusion phase, represented with the symbol and relative duration.

25 Dispensing phase, represented with the symbol and relative duration.

bar indicating the total progress of the operation.

This icon appears when the coffee boiler is switched on and indicates when the set temperature has been reached.

This icon indicates that the coffee boiler is heating up.




11. Description display symbols

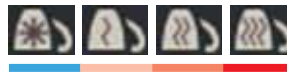
English

WATER LEVEL



This symbol indicates the boiler water level. During the loading phase, the bottom part of the icon blinks. When the optimum level is reached, the symbol looks like this: 

CUP-WARMER



These symbols indicate the power currently selected by the cup warmer.

WIFI

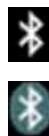
WIFI connection symbols:



- network present but not connected;
- connected to the network.

BLUETOOTH

These symbols refer to Bluetooth communication:



- the white icon indicates the presence of the Bluetooth module on the machine;
- the white icon on blue background indicates that the machine is communicating with a Bluetooth grinder/dispenser.

RESISTANCE



This symbol indicates that the resistance is activated and functioning; a thicker luminous flow passing through the resistance shows the electric heating is on. When the boiler pressure reaches the set value,



the icon looks like this:



This indicates that the heating resistance has been disabled.



Note: the customer cannot switch on or switch off the electric heating.

When the on/off function is programmed, the electric heating takes place automatically.

USB



This symbol appears on the display when a USB pen drive is connected.

SD




This icon indicates the presence of an SD micro chip in the CPU board of the machine.

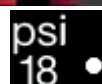
SEVICE BOILER PRESSURE

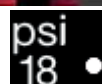


This symbol indicates the boiler pressure value.



If the icon  is pressed, the pressure gauge will be displayed analogically. This will be shown on the display:



Press again the icon  to return to the regular display mode.

PAYMENT SYSTEMS

This icon indicates that the machine is connected to a payment systems interface and is configured to work with it. Dispensing is therefore possible subject to approval by the payment system.



- the grey icon indicates that the cash system has denied the transaction;
- the white icon indicates that the cash system has approved the transaction.

CONTROL OF THE FLOW (ONLY IF IN USE)

When this icon lights up it means that it is necessary to adjust the grinder-dispenser to tighten or loosen the grinding, in order to return the coffee dose to the correct parameters.

The icons that are shown are:



means that the grinding needs to be loosened. (flow of coffee is lower than the reference).



means that the grinding needs to be tightened. (flow of coffee is greater than the reference).

Note. The number next to the icon (1 or 2) indicates the grinder-dispenser that must be used.

The icon appears on the display instead of the level symbol.



12. Changing the water in the boiler



The following message will be displayed: "WATER CHANGE". The water from the boiler will drain from the hot water nozzle (60 - 70% ca. of the total capacity). Dispensing will stop automatically. After the procedure, the machine will return to its normal functions and the boiler will be refilled with fresh water.

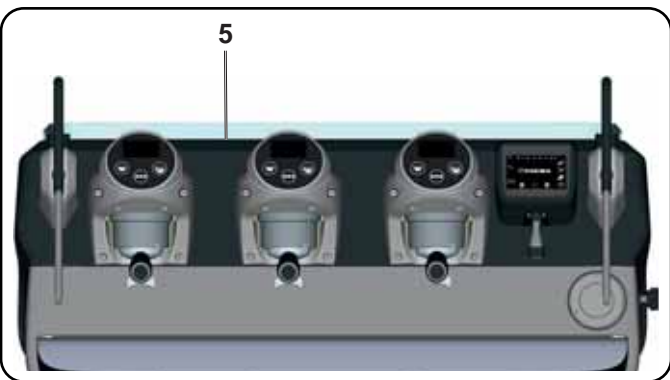


The water in the boiler must be changed at least once a day.

NOTE: the "WATER CHANGE" function can be programmed by the technical personnel: in this case, the request message appears at the time set. More information on the function are provided in the chapter "CUSTOMER PROGRAMMING / Wash".

English

13. Cup Warmer (where applicable)

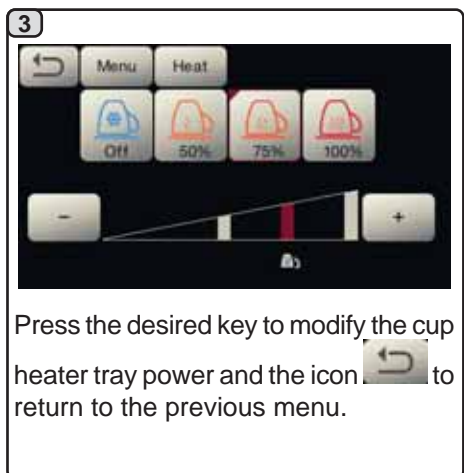


CAUTION: do not cover the cup warmer tray with any type of cloth.

The machines have a cup tray (5) for stocking the cups. Only place cups and glasses used with the coffee machine on the cup tray. **No other objects must be placed on the tray.** Thoroughly drain the cups before placing them on the tray.

Note. The heating of the cup-warmer tray (5) is deactivated during the automatic switch-off phase. The condition in effect at the time when the machine was switched off will be restored the next time the machine automatically switches on.

By activating the ECONOMY, mode the cup-warmer is automatically set to Level 1.





14. Coffee dispensing

Preliminary operations

Unhook filter holder and empty the coffee grounds of the previous coffee in the dregs drawer.

Fill the filter with one dose of ground coffee in the case of the 1-cup filterholder with conical filter or with two doses of ground coffee in the case of a 2-cup filterholder with cylindrical filter.

Uniformly press the ground coffee in the filter holder by means of the pressing disc of the grinder.

Clean the filter rim in order to eliminate the eventual ground coffee.

Hook filterholder to the group and put one or two cups underneath of the delivery spouts of filter holder.

Do not remove the coffee filter before the coffee dispensing has completed.



English



1





Press the coffee dispensing key corresponding to the preferred dose. The LED corresponding to the selected key will remain lit.


2



The pre-infusion phase starts, represented on the display for the group with the symbol  with the relative duration. The bar below  indicates the progress of the entire dispensing operation.

3

At the end of pre-infusion dispensing begins, represented by the symbol  and the relative duration.

4

When the dose set is reached, dispensing will stop automatically. Before returning to the standby phase, the display will show the following parameters for a few seconds: total dispensing duration and duration of pre-infusion phase.

5

Press key  for continuous dispensing.





Dispensing, whether for dosed servings or continuous, can be interrupted at any time by pressing the key  or any other dosing key.



15. Switching off the boiler

1



Hold the  key for approximately 8 seconds.

2




The coffee unit will go into STANDBY.

3



After a further 60 seconds without use, the coffee unit will turn off and dim the display.

Press any of the keys (  ) twice in a row to return to normal functioning.

English

16. Machine customisation (can be activated by the TECHNICAL staff)

Control of the flow


The control of the flow monitors the flow of coffee compared to the corresponding reference flow set by the technician.


When this system is active, should it be necessary, the machine notifies the user that adjustment needs to be made to the grinder-dispenser to tighten or loosen the grinding, in order to return the coffee dose to the correct parameters.

The user is notified by a lit icon which appears on the services display instead of the level symbol.

When the icon appears for the first time, a buzzer will sound.

The icons that are shown are:

 means that the grinding needs to be loosened. (flow of coffee is lower than the reference).

 means that the grinding needs to be tightened. (flow of coffee is greater than the reference).

Note. The number next to the icon (1 or 2) indicates the grinder-dispenser that must be used.

After adjusting the grinder-dispenser, the icon disappears automatically when the flow returns within the set limits. It may be necessary to dispense a few times to achieve this.





17. Hot water dispensing



Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices (A) to move the water and steam wands.



English

Place the appropriate container under the hot water dispenser. If necessary, adjust the height of the dispensing nozzle by pulling towards the basin.

the water can be dispensed in two ways:

1

With the DOSE KEYS and .

2

In CONTINUOUS mode, using the **start** key.



The bar below the water buttons indicates the temperature of the water: longer bar = higher temperature.



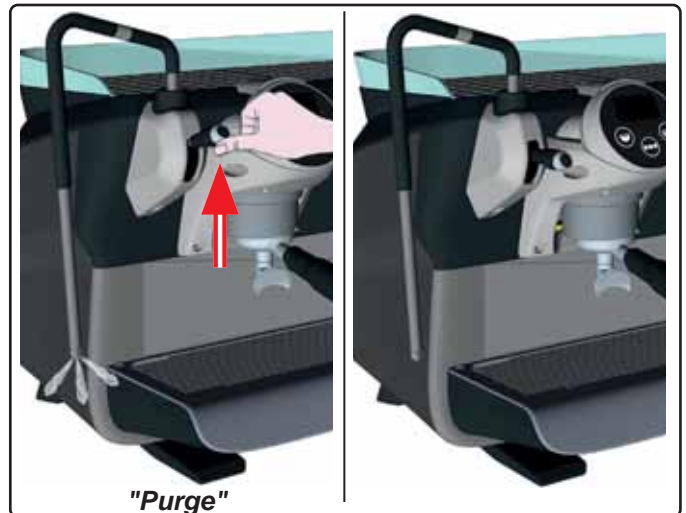
18. Steam dispensing

The steam lever offers some special features that make it extremely useful.

"Purge" function

One of the most interesting features is the "Purge" function, which makes it possible to eliminate any condensation that may have formed when a medium/long period of time passes between steam dispensing.

To activate the "Purge" function, push the steam lever upwards and keep it in this position for several seconds. When the lever is released, it automatically returns to the starting position.

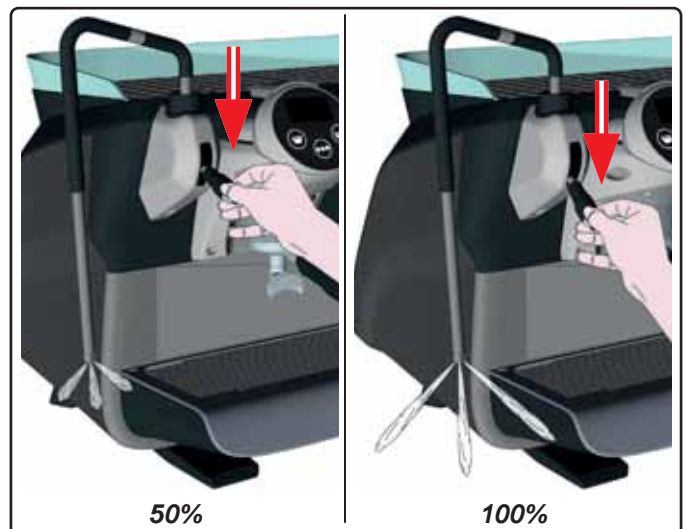


Modularity

Another valuable function offered by the steam lever is modular dispensing.

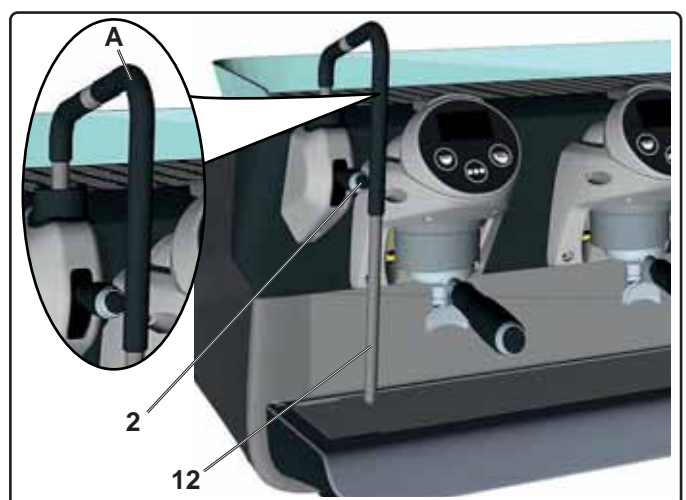
When the steam lever is pushed towards the cup tray, there are 2 different positions for the lever, offering two different levels of steam intensity:

- position V1 (half way): 50% strength, to heat medium/small amounts of beverages;
- position V2 (fully up): 100% strength for large amounts of beverages.



Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices (A) to move the water and steam wands.

Completely immerse the (12) steam nozzle into the container with the liquid to be heated and push the steam control lever (2) towards the cup tray in the appropriate position. Wait until the liquid has reached the desired temperature, then lower the steam command lever to stop the issue of steam.



Cleaning of steam dispensing pipes



At the conclusion of each steam dispensing phase:

- Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.
- clean the inside of the steam nozzle as follows:

Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



19. Touchscreen shortcuts

These are quick access menus for the most used parameters on the machine.

English



"Unit keys" shortcut menu
NOTE. The group on the right is predefined. To set other groups press one of the relevant buttons



"Boiler temperature" shortcut menu



"Hot water button" shortcut menu



"Boiler pressure" shortcut menu

For details about the functions, please see the dedicated sections on the following pages.



CUSTOMER PROGRAMMING

20. Data flow chart

Access the programming menu by pressing the icon



Return to the previous menu or exit the programming menu by pressing the icon



English

Service time menu

1

Press the icon

AUTOMATIC SWITCH OFF / SWITCH ON

The machine can be set to switch off and switch on at programmed times.

Note. When the machine is working in the automatic on/off function do not use the general switch (1) to switch off the machine. If this happens, the machine will not be able to switch on again automatically.

FORCED SWITCH ON

Press the key to force the machine on again.

Note. Forcing the machine on does not change the programmed on/off times.

Note. At this point the machine will remain on until the next switch off time is reached.

To immediately return the machine to "off" as originally programmed, switch it off and on again using the general on-off switch (1).

2a

Access the service hours menu by pressing the icon



These parameters can be configured:
USE - timed switch-on/switch-off: YES, NO, Eco (during the switch-off phase, the machine resistance is not completely disabled and allows the boiler pressure to remain at 3 psi - 0.2 bar).
ON - (switch-on time);
OFF - (switch-off time);
CLOSED - (day of closure).

2b

Press the icon to set the time.



These parameters can be configured:
HOURL, MINUTES, STYLE - (24:00 or AM/PM).

2c

Press the icon to set the date.




These parameters can be configured:
DAY, MONTH, YEAR.



Language selection



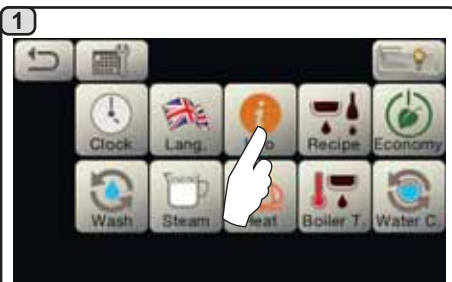
Press the icon .



Press the icon to choose the desired language.

English

Counters



Press the icon .



Select the type of meter to display:

Counters  or

Selection Counters .

3a 


In the **Counters** menu the listed parameters are:
Coffee Group... - (number of coffee-based beverages);
Water - (number of times that water was dispensed);
Steam - (disabled);
Steam + Air - (disabled);
Hot milk - (disabled);
Cold milk - (disabled);
Total Coffee - (total number of coffee-based beverages).



Scroll through the entries using the




and arrows.


3b 

In the **Selection Counters** menu, the parameters relative to the individual keys are the ones that are counted.



Example of counter selection of a coffee group .



Example of counter selection of water doses .





COFFEE

1

Press the icon

2

Press one of the coffee keys (ex. Group 3).

3

The icons of the programmable keys are shown on the services display.

4

When one of the coffee keys is pressed (e.g. the key), the following parameters are displayed on the services display:
 Water dose; pre-infusion time; Blooming time.
 The key in question will remain highlighted on the unit display.

NOTE. THE key can also be programmed as DOSED: press the icon on the parameter display screen:

Press the icon to return to CONTINUOUS mode.
 The other functions of the key will remain unchanged in both configurations.

5

All the parameters can be adjusted by the user:
 water dose (using the keys);
 pre-infusion time (using the keys);
 Blooming time (by pressing the icon, this will turn into allowing the time to be adjusted with the keys . Press the icon to exit the settings menu).

Press the icon to confirm the information entered.

NOTE EXAMPLE : **3.5** shows the duration in seconds of the pre-infusion phase.
1.0 shows the duration in seconds of the Blooming phase.

6 TEST. By pressing the key, the dispensing starts and the following screen appears on the services display:

The parameters displayed are:
Dv: Volumetric meter incremental counter
tG: dispensing time
TB: instant coffee boiler temperature
RB: % activation coffee boiler resistance
P: service boiler pressure
Rc: service boiler resistance
SL: service boiler water level
Evc: service boiler load solenoid valve



WATER

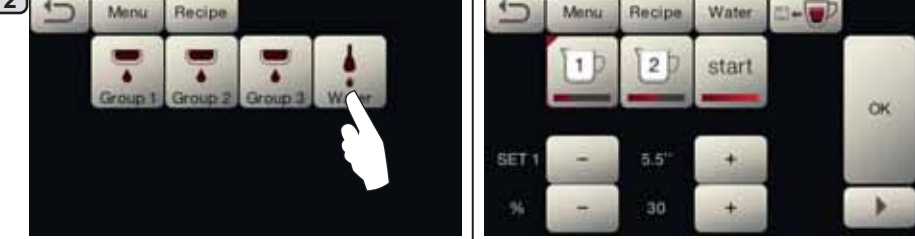


1





Press the icon .

2



Press the water key. These parameters can be configured:
SET... - to set the dispensing time;
% - to set the water temperature.

NOTE. -  1 the red corner in the top left of the icon shows that the key is being modified.
 - the TEST phase of the water keys is exactly the same as that for the coffee keys

Press the  icon to confirm the information entered.


Water dose programming using the "self-learning" function


1




Place a container suitable for the amount you wish to fill beneath the hot-water outlet and press the .

2




The sound of the buzzer and the red corner in the top left of the  icon show that the SELF-LEARNING function is active.


3




Press key to be programmed. When the desired level is reached in the container press the key again. Continue with any additional programming of the keys.


4





Press the  icon to exit the SELF-LEARNING phase.


5



The sound of the buzzer and the red corner in the top left of the  icon will disappear.

6


The dispensing time and temperature of the water added will be displayed which can be corrected manually using the buttons  .

Afterwards, confirm the values by pressing the  icon.



Economy



Press the icon .



A message will appear on the display. During this phase:

- boiler

- If the boiler pressure is set at a value exceeding 17 psi (1.2 bar), the pressure is lowered to 12 psi (0.8 bar);
- If the boiler pressure is set at a value below 17 psi (1.2 bar), the pressure is lowered by 6 psi (0.4 bar) below the set value.

- cup-warmer

- the cup-warmer is automatically set to Level 1.

- lighting

- the machine lights are deactivated.

- display

- the brightness is reduced on the touchscreen.


- coffee groups

remain active.

Press any dispensing key to exit the ECONOMY mode and return to the machine work phase.

Wash



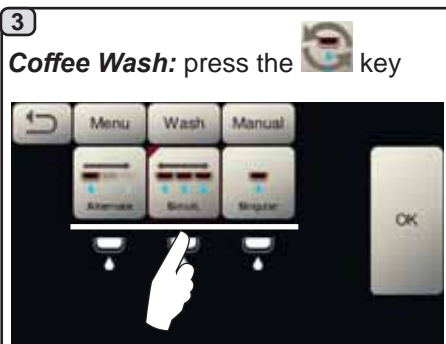
Press the icon .







Select from the following wash settings:

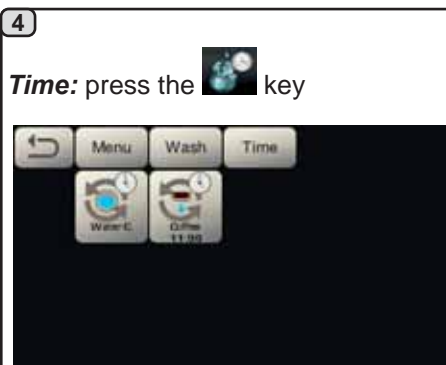
- **Coffee** 


- **Time** 



Coffee Wash: press the  key

- Choose the type of wash-cycle to perform   ;
- Confirm by pressing the icon ;
- Follow the instructions on the display.



Time: press the  key

This menu makes it possible to set the times requests appear for the water change in the boiler and the coffee circuit wash.


Select which of the following times to set:

- **Change** 

- **Coffee** 





4a

Change: press the  key



Change the time depending on your requirements.


Confirm by pressing the  key.

The new time appears under the  key.


NOTES. The "WATER CHANGE" function with time request is set by the technical personnel who can also enable or disable the "block" function.


With "block" enabled, if the water change is not done within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed. With request scheduled the user can only change the time the request appears.


4b



Coffee: press the  key



Select which type of coffee wash you want to perform. For example .

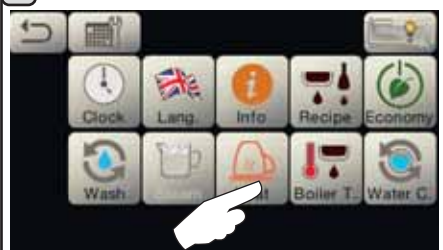
Change the time depending on your requirements and confirm with the  key.


The time appears under the  key.

NOTES. It is possible to cancel the scheduled wash request by pressing the  key; in this case no time appears under the  key.

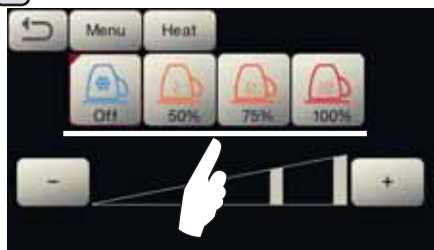
Cup Warmer

1



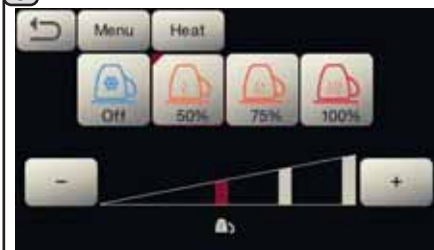
Press the icon .

2



Select the heating level.

3



Additional changes are possible using the "+" and "-" keys.







Coffee boiler temperature

1

Press the icon .


2


Set the values using the   keys.

Confirm the data inserted using the icon  or exit and leave the previous data using the icon .

Changing the water in the boiler

1

Press the icon .

 The water in the boiler must be changed at least once a day.

2

The following message will be displayed: "WATER CHANGE". The water from the boiler will drain from the hot water nozzle (10) (60 - 70% ca. of the total capacity).



Lights




1

Press the icon .

2

This menu allows adjustment of the machine lights. Specifically:

- rear panel 
- groups light 

Set the values using the   keys. The changes will be applied after the data entered is confirmed with the icon .



21. Cleaning and maintenance



For correct application of the **food safety system (HACCP)**, please follow the instructions in this paragraph. Washing must be carried out using original “Service Line” products, see details on the last page. Any other product could compromise the suitability of the materials which come into contact with food products.

English

GENERAL OVERVIEW OF CLEANING INTERVALS					
	EVERY USE	DAILY	WEEKLY	WHEN NECESSARY OR REQUESTED VIA SW	TOOLS TO USE
COFFEE CIRCUIT		√		√	• brush (1) • rubber disk (2) • detergent powder (3)
COFFEE GROUPS		√			• brush (1)
BOILER WATER CHANGE		√		√	
FILTER HOLDER		√			• container (4) • detergent powder (3) • sponge (5)
STEAM PIPE	√	√			• sponge (5)
WATER PIPE		√			• sponge (5)
GRILLE AND BASIN		√			• sponge (5)
CUP TRAY		√			• sponge (5)
CUP TRAY SURFACE		√			• sponge (5)
DRAINING TRAY			√		• container (4) • sponge (5)
BODYWORK		√		√	• soft cloth
COFFEE DISPENSER GROUP SHOWER (SPURGE)	√				
TOUCH SCREEN		√			• microfibre cloth (6)



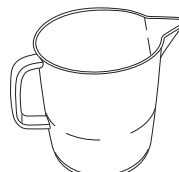
(1)



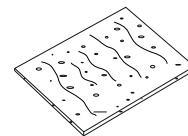
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

For cleaning operation details, see the dedicated sections on the following pages.



Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.

COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLES

The purpose of the flushing cycle is to remove all traces of grease and scaling deposited when the coffee is dispensed. Failure to flush out the circuit will allow these deposits to solidify. This will impair the qualitative performance of the coffee circuit.

NOTE: the following operations must be carried out when the machine is on and pressurized.

ATTENTION, RISK OF SCALDING: During the wash cycles, hot water and steam will exit from the groups. Keep the hands and all other parts of the body well away until the cleaning cycle has terminated.

If the machine sends the warning message (washes are requested daily at the programmed hour), "EXECUTE COFFEE WASHING" will appear on the display. This request will continue to appear for one hour or until the wash cycle is performed.

The coffee circuit can be washed in different ways:

- **sequential:** each group is washed separately and in sequence. It is therefore possible to continue using the groups not involved in the washing process;
- **simultaneous:** all groups are washed at the same time.

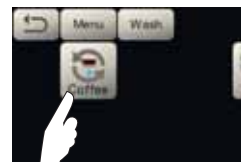
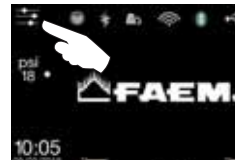
Note: The simultaneous washing mode lasts 7 minutes. The single washing mode lasts 7 minutes for each coffee dispenser group.

A third type of washing cycle can also be effected:

- **single:** The washing cycle can be made on a specific group without having to wash the remaining ones. Groups not involved in the washing cycle can still be used during that time.

Note: The single washing cycle cannot be carried out if the machine launches a warning message.

Note: If no wash-cycle messages appear and the machine is used frequently, a wash cycle can be performed at any time:



Note. Once the wash cycle is underway, it **CANNOT** be stopped, even if the machine is switched off. If there is a power failure, when power is returned the message "EXECUTE WASHING" will be displayed. Complete the cleaning operations as described previously.

The wash cycles performed without request by the machine can be interrupted by switching off and switching back on the machine.

Programmed wash cycles that are not carried out will be memorized by the machine.

NOTES. The technical personnel has the ability to enable or disable the "block" function.

With "block" enabled, if the washing cycle is not performed within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed.

To perform the washing cycles, follow the steps on the next pages.



SEQUENTIAL WASHING

Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.

English

1

The sequential washing mode appear on the display.

2

Remove the filter holder from the coffee group.

3

Using a brush, clean the cover gasket.

4

Insert the rubber disk into the filter holder with its filter.

5

Pour in 5 g of detergent powder, equal to about one teaspoon.

6

Hook the filter holder to Group 1.

7


Press the icon **OK**.

8

Press the icon **OK**.

9

Group 1 washing cycle will start. The message "GR.1 WASH" will appear on the display followed by the percentage of completion.

The indication  with the progress bar will appear on the unit display.

10

At the end of the group 1 wash cycle, the message "REMOVE FILTER HOLDER GROUP 1" will appear.

11

Remove the filter holder and press the icon **OK**.

12

The message "GR.1 RINSE" will be displayed followed by the percentage of completion.

13

At the end of the group 1 rinse cycle, the message "EXECUTE GROUP 2 WASH" will appear.

14

Repeat the operations described above for all machine groups.



Do not remove the filter holder during coffee dispensing.

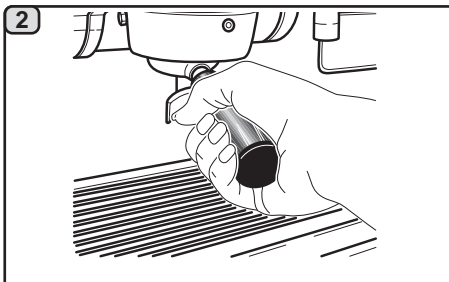


SIMULTANEOUS WASHING

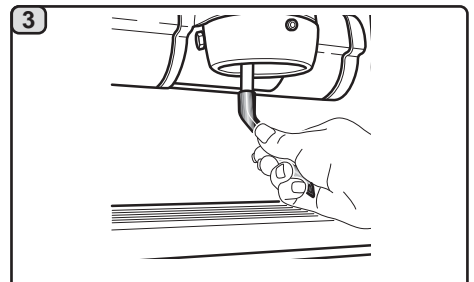
Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.



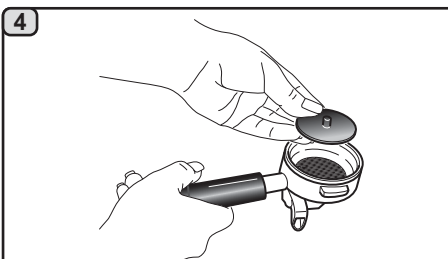
The simultaneous washing mode appears on the display.



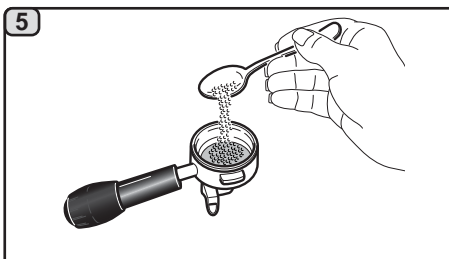
Remove the filter holder from the coffee group.



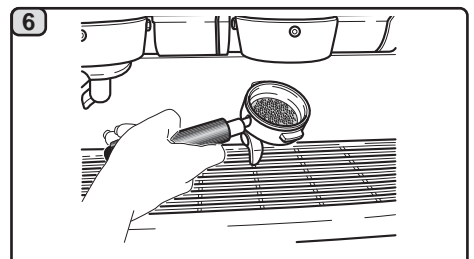
Using a brush, clean the cover gasket.



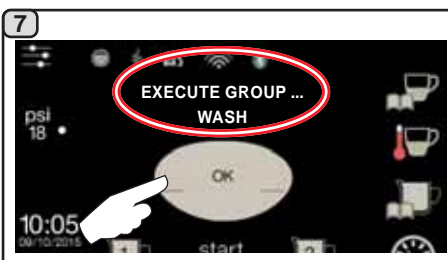
Insert the rubber disk into the filter holder with its filter.




Pour in 5 g of detergent powder, equal to about one teaspoon.




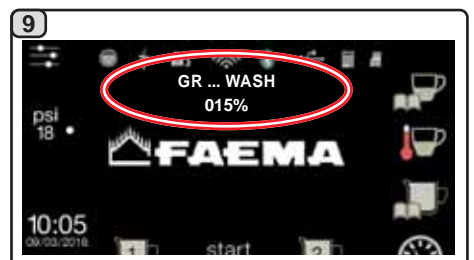
Hook all the filter holders to the groups.



Press the icon .



Press the icon .



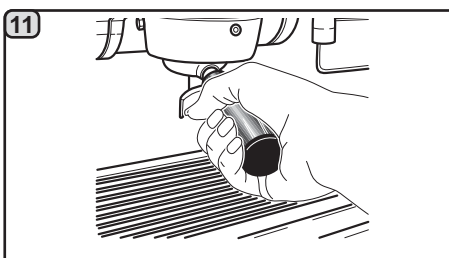
The wash cycle will start and the "GR... WASH" messages will appear alternating with the percentage of completion.



The indication  with the progress bar will appear on the unit display.



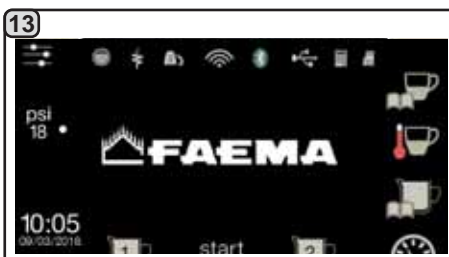
At the end of wash cycle, the message "REMOVEGROUPFILTERHOLDER" will appear.



Remove the filter holders and press the icon .



The message "GR ... RINSE" will appear. alternating with the percentage of completion.



The washing cycle is complete after the rinsing phase.



Do not remove the filter holder during coffee dispensing.



SINGLE WASHING: Cannot be carried out if the machine launches a warning message.

Procedure to follow at the end of the working day on all groups

English

1

Press the icon .


2

Press the icon .

3

Press the icon .

4

Press the icon .

5

Choose the group to be washed.

6

Remove the filter holder from the coffee group.

7

Using a brush, clean the cover gasket.

8

Insert the rubber disk into the filter holder with its filter.


9

Pour in 5 g of detergent powder, equal to about one teaspoon.

10

Hook the filter holder to the group.

11

Press the icon .

12


The wash cycle will start. The message "GR... WASH" will appear on the display followed by the percentage of completion.

The indication  with the progress bar will appear on the unit display.

13

At the end of the group wash cycle, the message "REMOVE FILTER HOLDER GROUP ..." will appear.

14

Remove the filter holders and press the icon .

15

The message "GR ... RINSE" will appear, followed by the percentage of completion.

16

The washing cycle is complete after the rinsing phase. Repeat these steps for the groups you want to wash.

Do not remove the filter holder during coffee dispensing.



CHANGING THE WATER IN THE BOILER - Procedure to carry out at least once a day

1




Press the icon .

2



Press the icon .

3

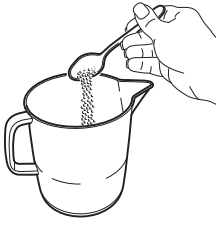


The following message will be displayed: "WATER CHANGE". The water from the boiler will drain from the hot-water nozzle (60 - 70% ca. of the total capacity). Dispensing will stop automatically. After the procedure, the machine will return to its normal functions and the boiler will be refilled with fresh water.

English

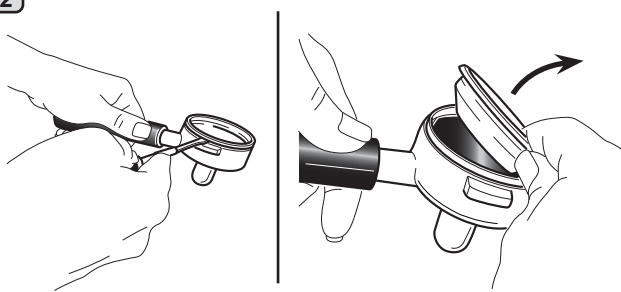
FILTER-HOLDERS - This operation must be made on all the filter-holders at the end of each working day

1



Pour one litre of hot water (122÷176°F; 50÷80°C) and 10 g of detergent powder, equal to two teaspoons, in a suitable container that is neither aluminium nor iron.

2



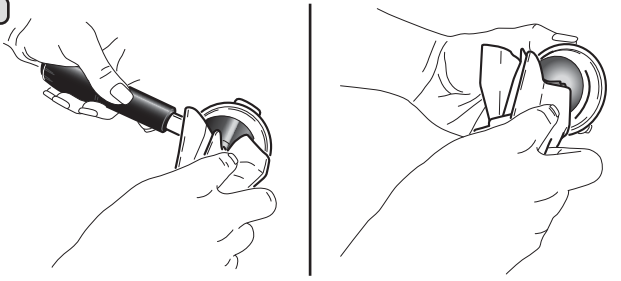
Remove the filters from the filter holders.

3



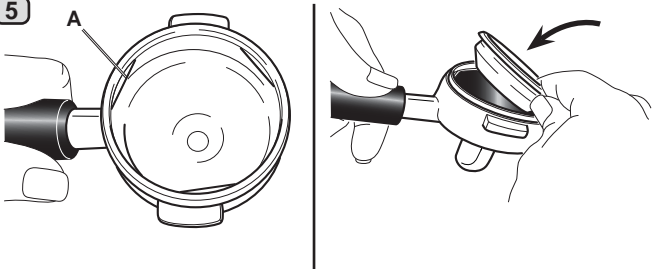
Soak the filters and the filter holders in this solution for about 15 minutes. **NOTE!** Only immerse the metal parts.

4



Remove any residue with a non-abrasive sponge and rinse well with running cold water.

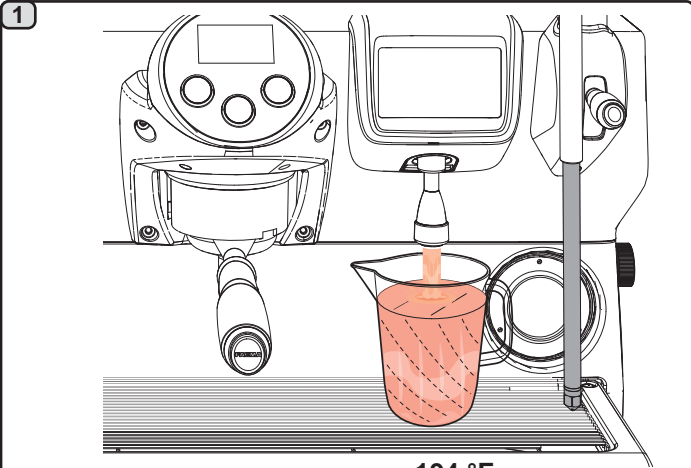
5



Place the filters back in the filter holder, making sure that the anchoring spring (A) of the filter is in its slot.

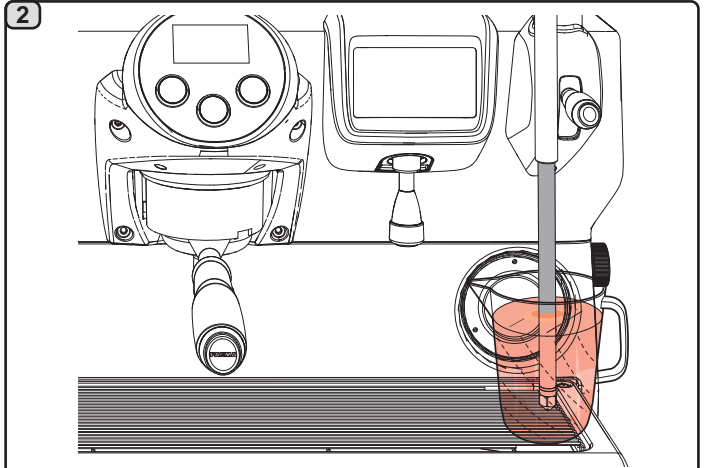
CLEANING OF STEAM NOZZLES - Procedure to follow at the end of a working day

English



> 194 °F

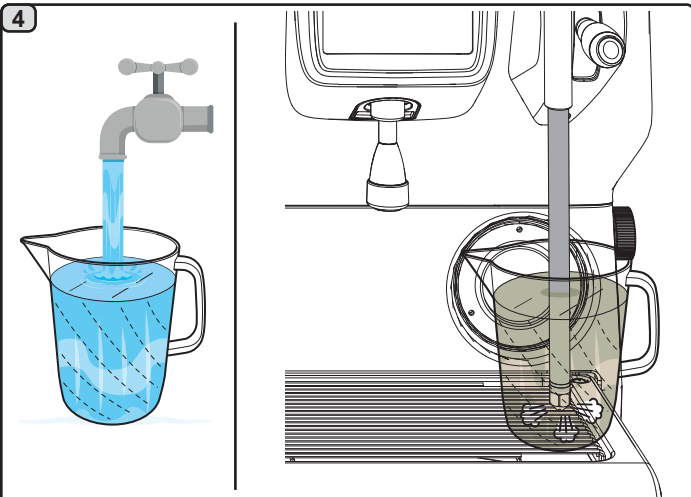
Using a suitable container, remove an adequate amount of hot water (> 194 °F) from the boiler, enough to cover the part of the nozzle that comes into contact with the milk.



30'

Let the nozzle steep for at least 30 minutes.

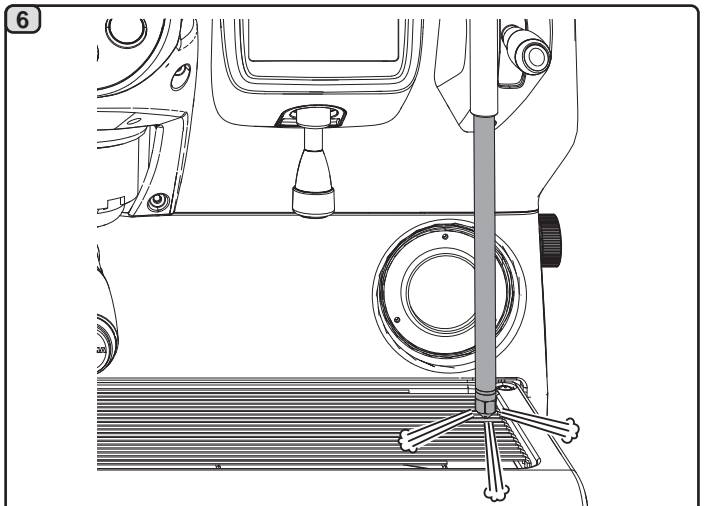
3 Throw the water away and rinse the container thoroughly.



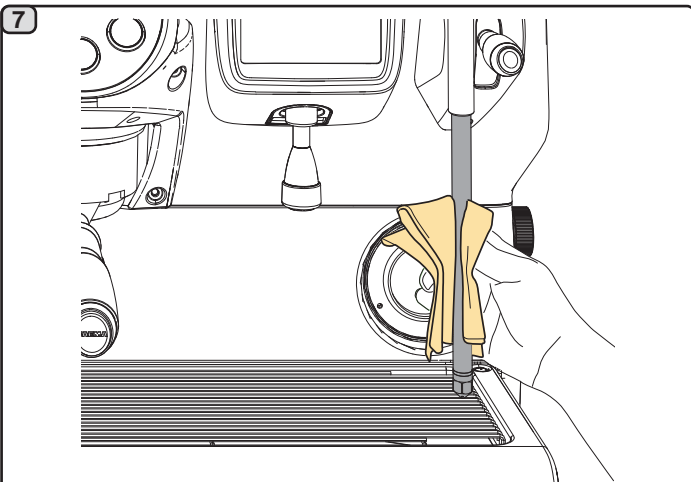
> 150 °F

Using the nozzle, heat an adequate amount of cold water to at least 150 °F, enough to cover the part of the nozzle that came into contact with the hot water used in step 1.

5 Throw the water away and rinse the container thoroughly.



Turn the tube towards the cup tray and very carefully dispense steam for 10 seconds.



Dry the nozzle with a clean, slightly damp sponge that does not leave behind any fibre residue.



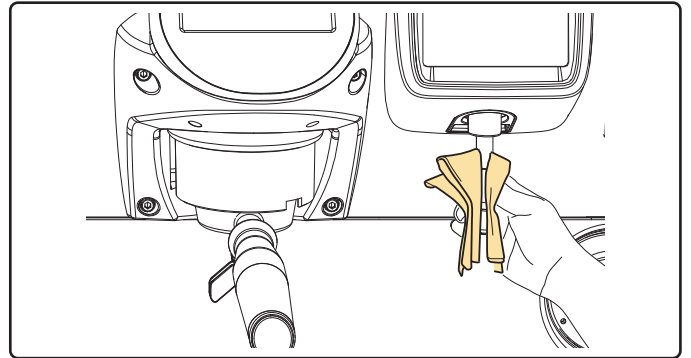
DO NOT use abrasive products.

**HOT-WATER DISPENSING PIPE - This operation must be carried out at the end of each working day**

Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.



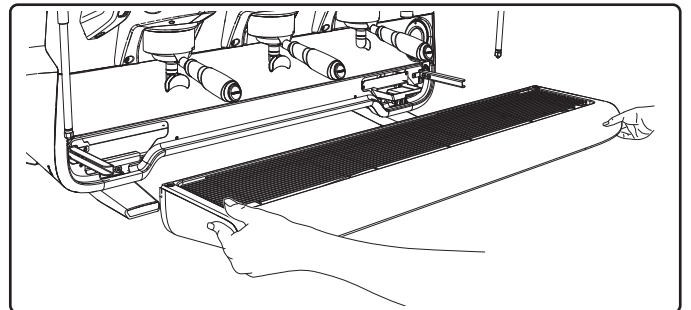
DO NOT use abrasives products.



NOTE: the procedures described below can also be carried out when the machine is switched off.

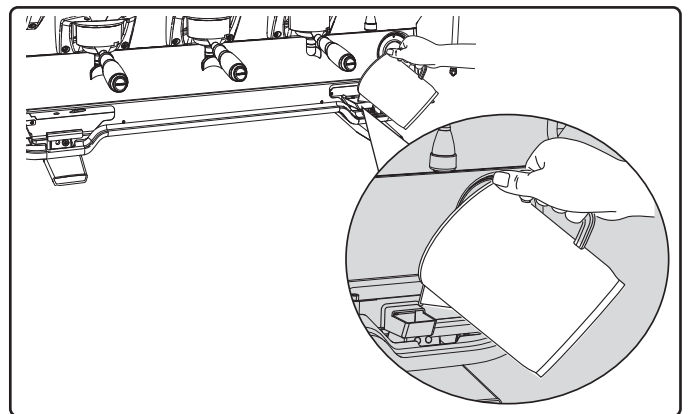
GRILLE AND DRIP BASIN - This operation must be carried out at the end of each working day

1. Remove the grille from the basin.
2. Extract the basin.
3. Rinse the grille and tray under running water.

**DRAINING TRAY**

- **This operation must be carried out at the end of each working day**

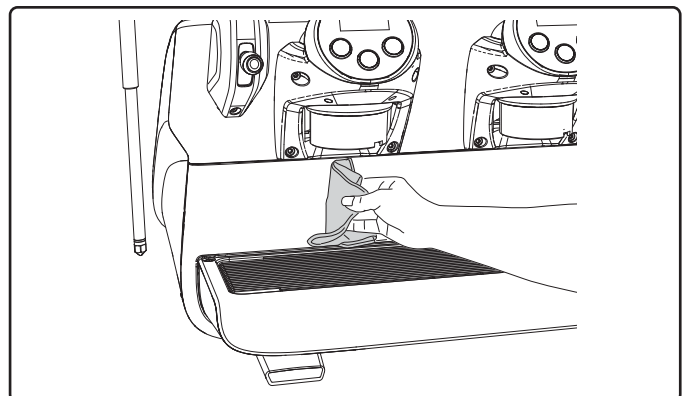
Pour about a litre of hot water into the draining tray to remove any discharge residues.

**BODYWORK - This operation must be carried out at the end of each working day**

Use a soft cloth and cleaning products WITHOUT ammonia or abrasives, removing any organic residue present in the work area.

Note: Do not spray liquids into the panel slots.

NOTE: Slight variations of colour on the surfaces must not be considered a defect but an exclusive characteristic of this product.







**22. Defects - Malfunctions****Direct action by the customer**

Before calling service personnel, to avoid unnecessary expense, check whether the machine problem corresponds to one of the cases listed below.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not work and the display is blank.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the main switch (1).
Leaking from the filter holder rim (15).	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse . Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter holder (15) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge basin hole blocked.	Clean. Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open the taps. Wait until water is available or call a plumber.
The automatic level-control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.


Messages in explicit mode

MESSAGE	POSSIBLE CAUSES: when the message is visualized	VERIFICATIONS
Machine cold Please wait	This message will appear on the display if any dispensing key is pressed every time the machine is turned on until the service boiler pressure falls below the pre-set working pressure.	When the service boiler reaches the pre-set pressure, the message automatically disappears.
Service needed	<p>This message is displayed when the machine requires the periodic maintenance intervention. In order to eliminate temporary the message, press the icon  to access the programming menu:</p>  <p>and press the icon  to cancel out the message:</p>  <p>The message will reappears in the successive relighting of the machine with the main switch.</p>	<p>Contact the authorized technical department. The message will be displayed until the service will be carried out.</p> <p>Note: the need to carry out maintenance is recorded by the machine.</p>



Softener

This message is displayed when the softener resins need to be regenerated. (Follow the instructions on softener maintenance).

Once regeneration has been completed, press the icon  to access the programming menu:




and press the icon  to cancel out the message:



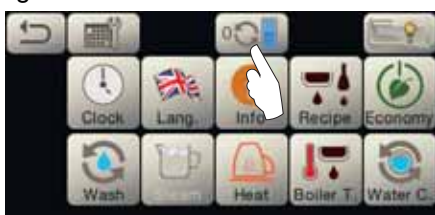
Note: the need to regenerate the resins is recorded by the machine.

Change water filter

This message is displayed when the machine requires the substitution of the water filter. In order to eliminate temporarily the message, press the icon  to access the programming menu:



and press the icon  to cancel out the message:






The message will appear again at regular intervals.

Contact an authorised technician. The message will be displayed until the filter has been replaced. Note: the need to to replace the filter is recorded by the machine.

Machine in stand-by

This message is displayed when the machine switch ON/OFF has been programmed. The message indicates that the machine is switch-off and is in stand-by status.

Refer to the "Service time menu" chapter to see how to program the switch ON/OFF of the machine. Press one of the keys    to force the machine on.

Messages about washings

Please consult this manual at the "Cleaning and maintenance".

This page is intentionally left blank.

	Page		Page
1. Consignes générales	2		
2.1 Transport et manutention	3		
2.2 Consignes d'installation.....	5		
3. Consignes électriques d'installation.....	6		
4. Consignes hydrauliques d'installation	6		
5. Vérification de l'installation.....	7		
6. Consignes pour l'opérateur	8		
7. Avertissements.....	9		
8. Entretien et réparations.....	9		
9. Mise hors service définitive	10		
UTILISATION			
10. Mise en marche quotidienne de la machine .	11		
11. Description des symboles s'affichant sur l'écran	12		
13. Chauffe-tasses (si prévu)	13		
14. Distribution de café.....	14		
15. Extinction du chauffe-eau	15		
16. Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE) ..	15		
17. Distribution d'eau chaude	16		
18. Distribution de boissons – vapeur	17		
19. Raccourcis de l'écran tactile	18		
		PROGRAMMATION CLIENT	
		20. Flux de programmation client	19
		Menu horaire de service.....	19
		Choix de la langue.....	20
		Compteurs.....	20
		Programmation des doses	21
		Economy	23
		Lavages.....	23
		Températures chauffe-eau café	25
		Changement eau chaudière	25
		Éclairage	25
		21. Nettoyage et entretien.....	26
		Lavage alterné.....	28
		Lavage simultané	29
		Lavage simple	30
		Changement d'eau de la chaudière	31
		Nettoyage des porte-filtres	31
		Buse vapeur	32
		Buse eau chaude	33
		Grilles et bac d'égouttement.....	33
		Bac collecteur	33
		Carrosserie.....	33
		22. Anomalies - Avaries.....	34
		ILLUSTRATIONS	VII
		Changement de la Tension d'alimentation du Transformateur	VII
		Service Line	VIII



1. Consignes générales



Lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le manuel D'UTILISATION avant d'utiliser ou de manipuler l'appareil car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité et le respect des normes d'hygiène. Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer un café expresso et des boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par des personnes formées à cet effet et informées sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées, ou sans expérience ni connaissance de la machine, à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient préalablement reçu des instructions pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, et qu'ils comprennent les dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
L'utilisation par des mineurs, avec ou sans la supervision d'un adulte, ne doit pas être contraire aux réglementations locales régissant les relations de travail.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est conservé dans des endroits où la température peut descendre en dessous du point de congélation, toujours vider la chaudière et les tuyaux de circulation d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau.
- Bruit : niveau de pression acoustique pondérée 74 dB(A) (+/- 2.5dB).
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger ; le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.

**ATTENTION**

L'installation, le démontage et les réglages doivent être effectués exclusivement par le personnel technique qualifié et autorisé.

Lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le présent manuel car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

2.1 Transport et manutention**Emballage**

- La machine est conditionnée dans un emballage en carton robuste avec des protections internes adéquates. Les symboles conventionnels figurant sur l'emballage fournissent des instructions à observer pendant la manutention et le stockage de l'appareil.
- Effectuer le transport selon les instructions figurant sur l'emballage : déplacer le colis avec la prudence qui s'impose et éviter tout choc.
- Ne pas exposer l'emballage aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).

Contrôles à la réception

- À la réception de l'appareil, vérifier l'exactitude et la conformité des documents de transport (voir étiquettes emballage).
- Vérifier que l'emballage d'origine n'est pas endommagé.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger.

Instructions pour l'élimination de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Éviter le rejet dans l'environnement. Apporter les matériaux aux points de récupération/collecte conformément à la législation locale en vigueur.





Manutention



Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des charges.

Manipuler l'appareil avec la plus grande attention, en utilisant, si possible, un engin de levage adéquat (type chariot élévateur).

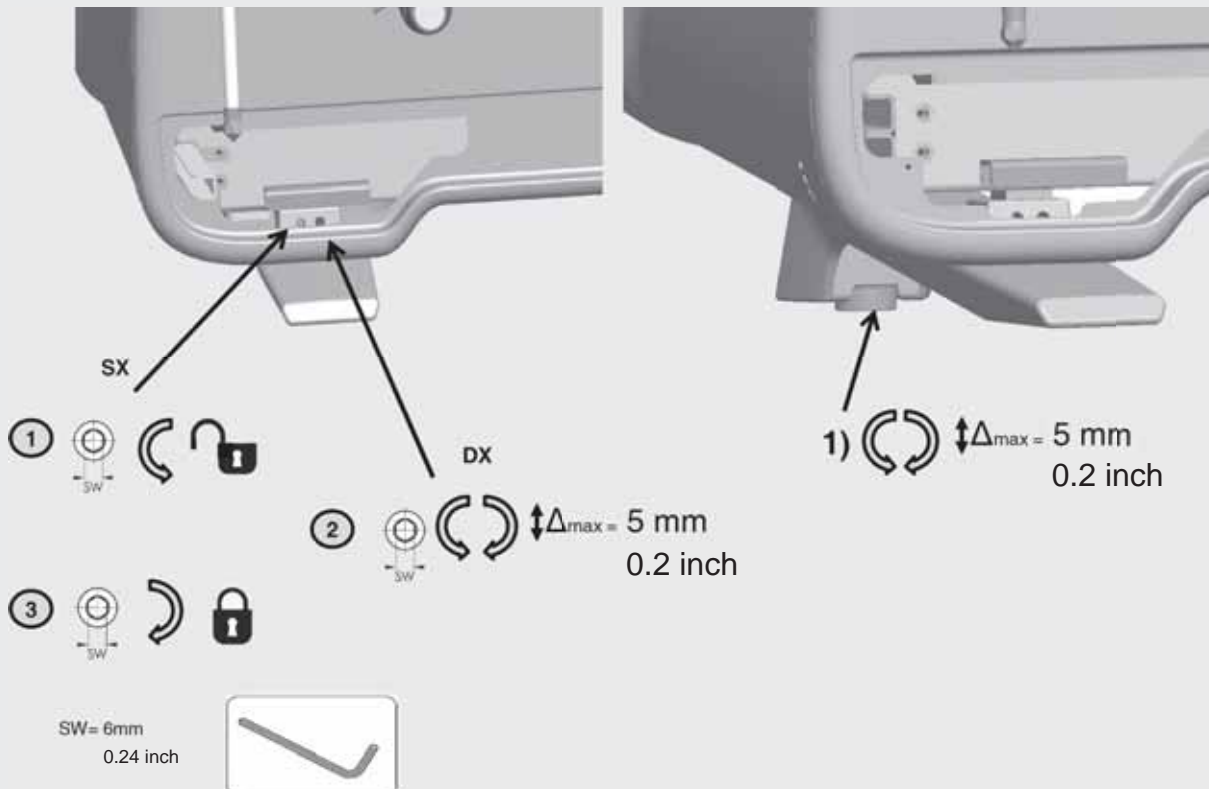
En cas de manutention manuelle, s'assurer que :

- le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil ;
- toujours utiliser les dispositifs de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).



Français

Opérations préliminaires





2.2 Consignes d'installation

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique et de l'eau.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation ; s'il est endommagé, le remplacer.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 1 pouce (20 mm) des murs et de la surface d'appui ; de plus, elle doit être installée en veillant à ce que la surface d'appui plus haute (plateau chauffe-tasses) soit à une hauteur non inférieure à 47 pouces (1,2 m). Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 50°F et 89.6°F (10°C et 32°C).
- Les branchements d'alimentation (électricité et eau) et le système d'évacuation de l'eau doté d'un siphon doivent se trouver à proximité.
- Ne pas installer dans des pièces (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas installer ou utiliser l'appareil dans des environnements potentiellement explosifs.
- Ne pas installer l'appareil en présence de substances inflammables.



3. Consignes électriques d'installation

Au moment de l'installation, prévoir un dispositif qui assure l'interruption du raccordement au réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant une interruption totale dans les conditions de surtension III et une protection contre le courant de fuite avec une valeur de 30mA. Ce dispositif d'interruption doit être prévu dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

Dans des conditions d'alimentation défavorables, l'appareil peut causer des chutes de tension transitoires. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque celui-ci est correctement relié à une installation efficace de mise à la terre comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il faut vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, demander à ce que le personnel qualifié effectue un contrôle méticuleux de l'installation. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par le manque de mise à la terre de l'installation.

Ne pas utiliser d'adaptateurs, de prises multiples et /ou rallonges.

De plus, vérifier que le type de branchement et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaque signalétique : voir *chapitre illustrations figure 1*.

Pour les machines avec couplage monophasé : voir *chapitre illustrations figure 2*.

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites des appareils numériques de Classe A, conformément à la partie 15 des réglementations de la FCC.

Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles lorsque l'équipement est utilisé dans un environnement commercial.

Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instruction, celui-ci peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Le fonctionnement de cet équipement dans une zone résidentielle est susceptible de provoquer des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur sera tenu de corriger les interférences à ses propres frais.

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

L'eau destinée à alimenter la machine à café doit être adaptée à la consommation humaine (voir directives et normes en vigueur).

Contrôler que les valeurs du pH et des chlorures sont conformes aux lois en vigueur au point d'entrée de l'eau sur la machine.

Si les valeurs relevées n'entrent pas dans les limites indiquées, il faut introduire un dispositif de traitement de l'eau approprié (qui respecte les normes locales en vigueur et compatibles avec l'appareil).

Au cas où il faudrait alimenter la machine avec de l'eau d'une dureté supérieure à 8 °f (4,5 °d), pour le bon fonctionnement de la machine, appliquer un plan d'entretien spécifique en fonction de la valeur de dureté relevée et de la modalité d'utilisation.

CONSIGNES

Pour l'installation, utiliser exclusivement les composants fournis ; si l'on doit utiliser d'autres composants, employer exclusivement des composants neufs (tuyaux et joints pour le raccordement au réseau d'eau qui n'ont jamais été utilisés auparavant) et adaptés au contact avec l'eau pour la consommation humaine (selon les normes locales en vigueur).

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

Placer l'appareil parfaitement à l'horizontale en agissant sur les pieds, puis fixer les pieds.

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué dans le *chapitre illustrations figure 3*, en respectant les normes d'hygiène, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

N. B. : si la pression de réseau dépasse 87 psi (6 bars), installer un réducteur de pression calibré à 29÷43 psi (2÷3 bars) : voir *chapitre illustrations figure 4*.

Tuyau d'évacuation : mettre une extrémité du tuyau d'évacuation dans un puisard doté de siphon pour l'inspection et le nettoyage.

IMPORTANT : le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé, comme indiqué dans le *chapitre illustrations figure 5*.

ATTENTION: This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction. (ATTENTION: Cet équipement doit être installé avec une protection anti-refoulement adéquate conformément aux codes de plomberie fédéraux, de l'État ou locaux applicables).



5. Vérification de l'installation



ATTENTION : UNE FOIS L'INSTALLATION TERMINÉE, VÉRIFIER LES CONDITIONS DE BON FONCTIONNEMENT (voir formulaire C d'installation).

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de fuites au niveau des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

- Pression de la chaudière et pression de service conformes aux valeurs normales
- Fonctionnement correct du contrôle de pression
- Fonctionnement correct du niveau
- Fonctionnement correct des soupapes d'expansion



ATTENTION : LORSQUE LA MACHINE EST INSTALLÉE ET PRÊTE À L'EMPLOI, LAVER LES COMPOSANTS INTERNES AVANT DE CONFIER LA MACHINE À L'OPÉRATEUR, EN SUIVANT LES CONSIGNES CI-DESSOUS :

GROUPES

- Fixer les porte-filtres aux groupes (sans café).
- Effectuer des distributions pendant une minute environ, pour chaque groupe.

EAU CHAUDE

- Distribuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 2,5 litres. Voir manuel d'utilisation au chapitre « Distribution eau chaude ».

VAPEUR

- Distribuer de la vapeur à travers les buses pendant une minute environ, en utilisant les commandes prévues à cet effet.



6. Consignes pour l'opérateur

DEMARRAGE ACTIVITE



ATTENTION : AVANT D'UTILISER LA MACHINE, LAYER LES COMPOSANTS INTERNES EN SUIVANT LES CONSIGNES CI-DESSOUS. CES OPÉRATIONS DOIVENT ÊTRE RÉPÉTÉES LORSQUE LA MACHINE NE DISTRI- BUE PAS DE BOISSONS PENDANT PLUS DE 8 HEURES ET EN TOUT ÉTAT DE CAU- SE AU MOINS UNE FOIS PAR JOUR.

Groupes

- Fixer les porte-filtres aux groupes (sans café).
- Effectuer des distributions pendant une minute environ, pour chaque groupe.

Eau chaude

- Effectuer le changement eau comme indiqué au paragraphe « *Changement de l'eau de la chaudière* ».

Vapeur

- Distribuer de la vapeur à travers les buses pendant une minute environ, en utilisant les commandes prévues à cet effet.

AU COURS DE L'ACTIVITÉ

Distribution de vapeur

- Avant de réchauffer la boisson (eau, lait, etc.), faire sortir de la vapeur de la buse pendant au moins 3 secondes pour garantir l'évacuation de condensat.

Distribution de café

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, avant de distribuer de l'eau chaude, effectuer une distribution à vide d'environ 100cc.

Distribution d'eau chaude

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, avant de distribuer de l'eau chaude, effectuer une distribution à vide d'environ 200cc.

Nettoyage du circuit café

- Pour les modes et les instructions de nettoyage, consulter la section spécifique du manuel d'utilisation.



7. Avertissements



Danger de brûlures

Les zones identifiées avec l'étiquette sont des parties chaudes. Il est donc recommandé de **s'approcher et d'utiliser la machine avec la plus grande prudence.**



WARNING: Hot surface
 ACHTUNG: Heisse Oberfläche
 ATTENTION: Surface chaude
 ATTENZIONE: Superficie calda

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage matériel ou physique suite à une mauvaise utilisation de la machine à café.

Ne pas mettre en marche la machine à café avec les mains mouillées ou pieds nus.

Attention, l'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ne connaissant pas son fonctionnement.

Danger de brûlures

Ne jamais poser les mains ou d'autres parties du corps à proximité des groupes de distribution de café, ou des buses à vapeur et eau chaude.

Plateau chauffe-tasses

Ne poser sur le plateau chauffe-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le fonctionnement de la machine à café.

Laisser égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plateau chauffe-tasses.

Ne pas placer d'autres objets sur le plateau chauffe-tasses.



INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

En cas de non-utilisation prolongée de la machine (par exemple, durant la fermeture de l'établissement), effectuer les opérations suivantes :

- effectuer le nettoyage comme indiqué dans le chapitre correspondant ;
- débrancher la fiche de la prise de courant, ou débrancher l'interrupteur principal ;
- fermer le robinet d'alimentation en eau.

N.B. : pour les machines sur lesquelles il est possible de programmer l'allumage et l'arrêt à des heures précises, les alimentations ne doivent rester actives que si la fonction est insérée.

Le non-respect de ces consignes de sécurité dégage le fabricant de toute responsabilité en cas de pannes, de dommages à des biens et/ou de blessures à des personnes et/ou des animaux.

8. Entretien et réparations

En cas de mauvais fonctionnement, éteindre la machine, débrancher l'interrupteur principal et prévenir le SAV.

En cas de dommage au câble de branchement électrique, éteindre la machine et demander une pièce de rechange au SAV.



ATTENTION

Un entretien effectué par un personnel non qualifié peut porter préjudice à la sécurité et à la conformité de la machine aux normes en vigueur. Ne s'adresser qu'à un personnel qualifié et autorisé.

ATTENTION

Utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine garanties par la maison mère.

Dans le cas contraire, la responsabilité du fabricant n'est pas engagée.

ATTENTION

Après les opérations d'entretien, effectuer les VÉRIFICATIONS d'installation illustrées à la section correspondante du manuel d'utilisation.



Pour assurer la sécurité d'exploitation et des fonctions, il est indispensable de :

- respecter toutes les consignes du fabricant ;
- faire vérifier périodiquement par le personnel qualifié et autorisé l'intégrité des protections et le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité (la première fois au bout de 3 ans maximum puis tous les ans).

Pour la Californie uniquement

AVERTISSEMENT : la consommation de boissons ayant été préparées dans cette machine vous exposera au plomb, un produit chimique connu dans l'État de Californie pour causer des malformations congénitales et des problèmes de reproduction.



9. Mise hors service définitive

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain.

Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.



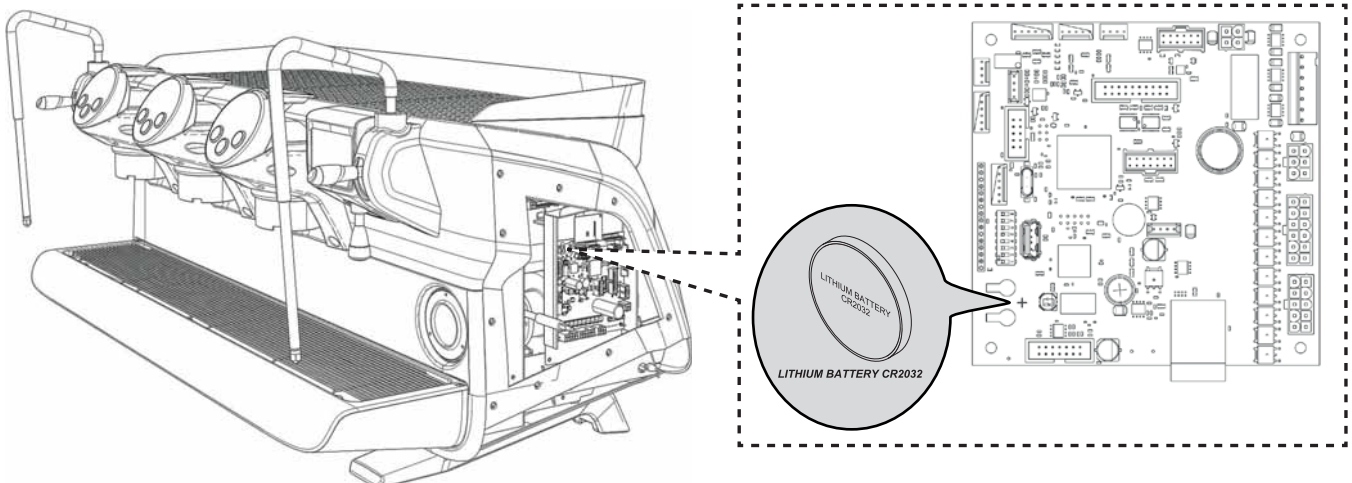
Le tri sélectif, qui permet de recycler, de traiter et d'éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement, contribue à éviter tout effet négatif sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux de composant le produit. L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil contient une pile bouton non rechargeable au lithium (chimie : lithium-dioxyde de manganèse) intégrée au produit final.

Recycler ou éliminer les piles conformément aux consignes du fabricant de la pile ou selon les réglementations locales et nationales en vigueur.

Emplacement de la pile





UTILISATION

10. Mise en marche quotidienne de la machine



« Avant de démarrer la machine, s'assurer que :

- l'interrupteur principal de l'alimentation électrique est branché ;
- le robinet principal d'alimentation en eau est ouvert ».

1

Appuyer sur l'interrupteur lumineux général pour allumer la machine.

2

Lors de cette phase, remplir les chauffe-eau et la chaudière pour lancer la phase de réchauffement.

3

En appuyant sur l'une des touches le débit sera à la température atteinte à ce moment-là. Toutes les autres touches sont désactivées car la pression d'activité n'a pas été atteinte.

En attendant que la machine soit prête à être utilisée, brancher les porte-filtres aux groupes.

4

Attendre que la pression de travail programmée soit atteinte avant d'utiliser la machine.

Symboles groupe café



201° Indication température chauffe-eau.

4 Phase de pré-infusion, représentée par le symbole et la durée correspondante.

25 Phase de distribution, représentée par le symbole et la durée correspondante.

barre indiquant la progression totale de l'opération.

Cette icône apparaît lors de l'allumage du chauffe-eau café et indique la phase de chauffage pour atteindre la température définie.

Cette icône indique que le chauffe-eau café est en phase de chauffage.



11. Description des symboles s'affichant sur l'écran

NIVEAU



Ce symbole représente le niveau de l'eau se trouvant dans la chaudière. Lors de la phase de chargement, la partie inférieure de l'icône s'affiche de façon alternée.

Lorsque le niveau optimal a été atteint, le symbole s'affiche ainsi:

RÉSISTANCE



Ce symbole indique que la résistance est active et en marche; la présence du chauffage électrique est indiquée par un flux lumineux d'une plus grande épaisseur qui traverse la résistance.

Lorsque la pression de la chaudière atteint la valeur établie, l'icône est représentée ainsi:



Elle indique que la résistance de la chaudière est désactivé.




N.B.: l'utilisateur ne peut pas activer ou désactiver le chauffage électrique.

Avec la fonction de mise en marche/arrêt, l'activation du chauffage électrique se fait automatiquement.


PRESSION CHAUDIÈRE



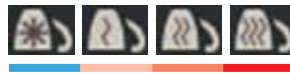
Ce symbole représente la valeur de la pression chaudière.

En appuyant sur l'icône , il est possible de visionner le manomètre en modo analogique; sur le visuel s'affiche:



Appuyer à nouveau sur l'icône  pour revenir à l'affichage classique du visuel.

CHAUFFE-TASSES



Ces symboles indiquent la puissance actuellement sélectionnée par le chauffe-tasses.

WIFI

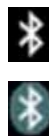
Symboles connexion WIFI:



- présence de réseau sans connexion;
- connecté au réseau.

BLUETOOTH

Ces symboles se réfèrent à la communication Bluetooth :



- l'icône blanche indique la présence du module Bluetooth sur la machine ;
- l'icône blanche sur fond bleu indique que la machine communique avec un broyeur-doseur Bluetooth.

USB



Ce symbole apparaît sur l'écran lorsqu'une clé USB est branchée.

SD



Ce symbole indique la présence d'une mémoire micro SD dans la carte CPU de la machine.

SYSTÈMES DE PAIEMENT

La présence de cette icône indique que la machine est connectée à une interface pour les systèmes de paiement et configurée pour travailler avec l'interface.

Les distributions sont donc possibles avec le consentement du système de paiement.



- l'icône grise indique l'absence d'activation par le système de caisse ;
- l'icône blanche indique l'activation par le système de caisse.

CONTRÔLE DU DÉBIT (UNIQUEMENT SI ACTIF)

Quand cette icône animée apparaît, il faut intervenir sur le moulin-doseur pour affiner ou grossir la mouture, afin de ramener la dose café dans les paramètres corrects.

Les icônes représentées sont les suivantes :



indique qu'il faut grossir la mouture. (flux de café inférieur à celui de référence).



indique qu'il faut affiner la mouture. (flux de café supérieur à celui de référence).

Notes : Le numéro à côté de l'icône (1 ou 2) indique le moulin-doseur sur lequel il faut agir.

L'icône apparaît sur l'écran à la place du symbole du niveau.



12. Changement de l'eau de la chaudière



Le message « *CHANGEMENT EAU* » apparaît ; l'eau de la chaudière est évacuée par la buse d'eau chaude (10) (60 - 70% environ de la capacité totale).

L'arrêt de la distribution se fera automatiquement.

Suite à cette opération, la machine fonctionne de nouveau normalement. Remplir la chaudière avec de l'eau.



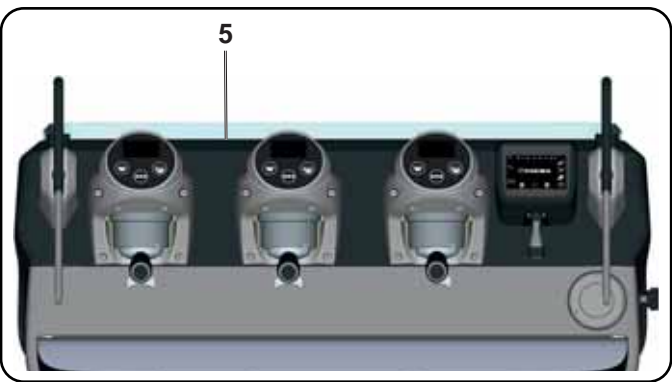
Le changement d'eau de la chaudière doit être effectué au moins une fois par jour.

N.B. : la fonction « *CHANGEMENT EAU* » peut être programmée par le personnel technique : dans ce cas, à l'heure prévue, le message de demande apparaît.

Pour plus d'informations sur la fonction, voir chapitre « **PROGRAMMATION DU CLIENT / Lavages** ».

Français

13. Chauffe-tasses (si prévu)



ATTENTION : ne pas couvrir le chauffe-tasses avec des chiffons.

Les machines sont dotées d'un plateau repose-tasses (5) pour ranger les tasses.

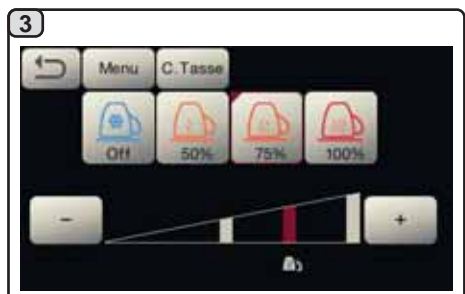
Ne poser sur le plateau repose-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le fonctionnement de la machine à café ; **il est interdit d'y placer d'autres objets.**

Laisser égoutter soigneusement les tasses avant de les placer sur le repose-tasses.

N.B. : pendant la phase d'arrêt automatique, le chauffage du plateau chauffe-tasses (5) sera désactivé.

Lors de la mise en marche automatique successive, la condition laissée au moment de l'arrêt sera rétablie.

Avec l'activation du mode ECONOMY, le chauffe-tasses est automatiquement réglé sur le niveau 1.



Appuyer sur l'icône souhaitée pour modifier la puissance du chauffe-tasses et sur l'icône pour retourner au menu précédent.



14. Distribution de café

Opérations préliminaires

Décrocher le porte-filtre, vider le marc dans le bac à marc et le remplir avec une dose de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 1 tasse avec filtre conique ou deux doses de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 2 tasses avec filtre cylindrique.

Presser le café d'une façon uniforme en utilisant le tasseur monté sur le moulin ou le disque tasseur livré.

Éliminer sur le bord du filtre les éventuels résidus de café moulu.

Enclencher, en serrant bien, le porte-filtre au groupe et mettre en place la (ou les) tasse(s) en dessous du (des) bec(s) verseur(s) du porte-filtre.





Le porte-filtre ne doit pas être décroché avant la fin de la distribution de café.




Appuyer sur la touche de distribution de café correspondant à la dose désirée. Seule la LED correspondant à la touche sélectionnée restera allumée.



Commence la phase d'infusion, représentée sur l'écran du groupe par le symbole  et la durée correspondante.

La barre située en dessous  indique la progression totale de la distribution.




À la fin de l'infusion commence la distribution, représentée par le symbole  et la durée correspondante.




Lorsque la dose programmée est atteinte, la distribution s'arrête automatiquement.

Avant de revenir en mode veille, pendant quelques secondes l'écran affiche les paramètres : durée totale de la distribution et durée de la phase d'infusion.



Appuyer sur la touche  pour effectuer des distributions continues.

La distribution, dosée ou continue, peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche  ou sur toute autre touche dose.

**15. Extinction du chauffe-eau**

1



Maintenir la touche  enfoncée pendant environ 8 secondes.

2



Le groupe café passe à la phase de **STANDBY**.

3



Après 60 secondes, s'il n'est pas utilisé, le groupe café est désactivé et l'écran s'éteint.

Appuyer 2 fois de suite sur n'importe quelle touche (  ) pour revenir au fonctionnement normal.

Français


16. Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE)**Contrôle du débit**


Le contrôle du débit permet de surveiller le flux de café comparé au flux de référence réglé par le technicien. Quand ce système est actif, la machine signale le cas échéant à l'utilisateur qu'il doit intervenir sur le moulin-doseur pour affiner ou grossir la mouture, afin de ramener la dose café dans les paramètres corrects.

L'utilisateur est averti par une icône animée sur l'écran services qui s'affiche à la place du symbole du niveau.

Quand l'icône apparaît la première fois, un signal sonore retentit.

Les icônes représentées sont les suivantes :

 indique qu'il faut grossir la mouture. (flux de café inférieur à celui de référence).

 indique qu'il faut affiner la mouture. (flux de café supérieur à celui de référence).

N. B. : Le numéro à côté de l'icône (1 ou 2) indique le moulin-doseur sur lequel il faut agir.

Après avoir réglé le moulin-doseur, l'icône disparaît automatiquement quand le flux se situe dans les limites établies. À cette fin, quelques distributions pourraient s'avérer nécessaires.





17. Distribution d'eau chaude



Danger de brûlure ! Utiliser les dispositifs isolants (A) pour manipuler les buses à eau et à vapeur.



Français

Placer le récipient approprié sous le distributeur d'eau chaude. Si nécessaire, régler la hauteur du distributeur en le faisant glisser vers le bac.

Le débit peut être effectué de deux façons :

1

Avec les TOUCHES DOSES et .

2

En mode CONTINU avec l'icône .

La barre située sous les icônes des boutons de l'eau indique la température de l'eau distribuée : plus la barre est longue, plus la température est élevée.



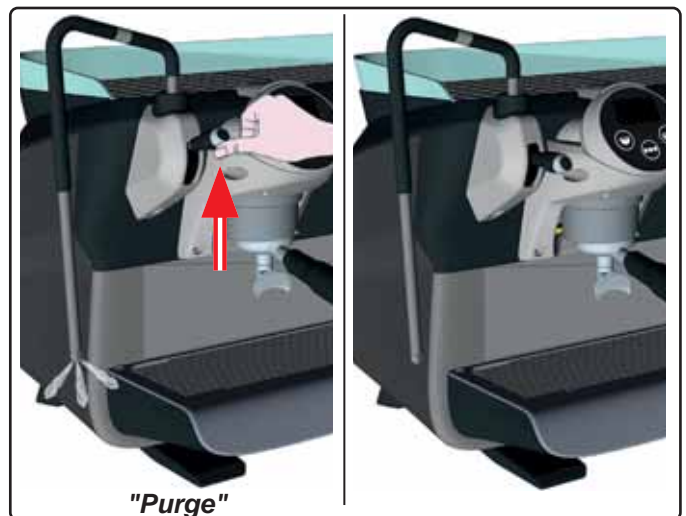
18. Distribution de boissons – vapeur

Le levier vapeur présente des caractéristiques qui le rendent extrêmement fonctionnel.

Fonction « Purge »

L'une des caractéristiques les plus intéressantes est la fonction « Purge », qui permet d'éliminer la condensation qui se forme pendant des intervalles de temps moyens-longs entre les distributions de vapeur.

Pour activer la fonction « Purge », pousser le levier vapeur vers le haut et le maintenir dans cette position pendant quelques secondes ; lorsque l'on relâche le levier, il revient automatiquement dans la position de départ.

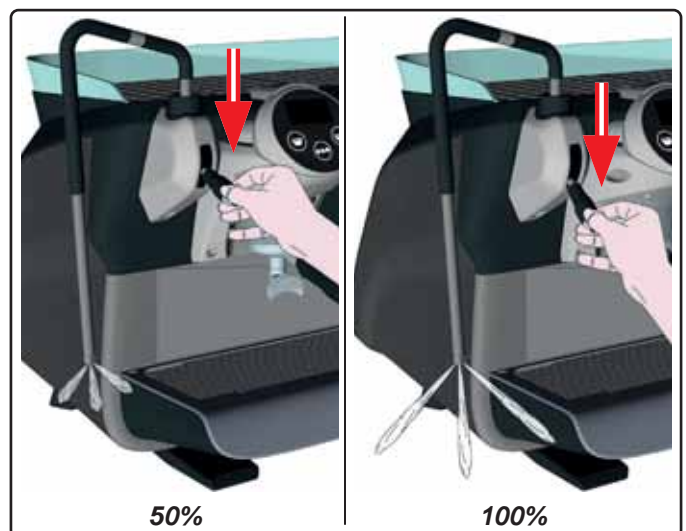


Modularité

Une autre fonction intéressante du levier vapeur est la distribution modulaire.

En poussant le levier vapeur vers le bas, on rencontre 2 positions différentes qui permettent d'obtenir 2 niveaux d'intensité de la vapeur :

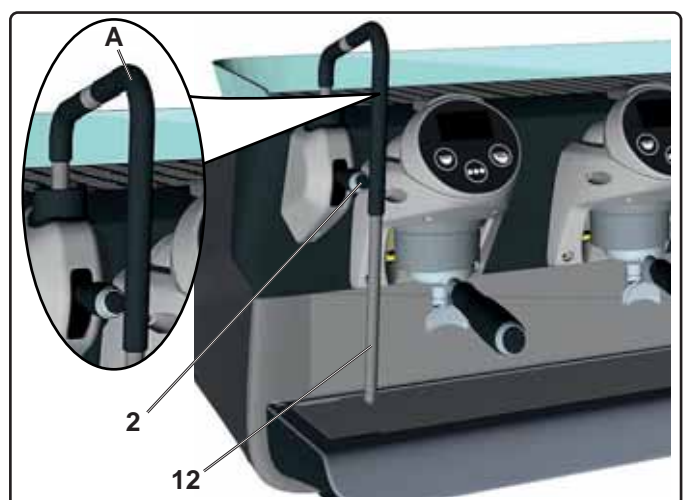
- position V1 (à mi-course) : débit à 50 % pour de petites et moyennes quantités de boisson à réchauffer ;
- position V2 (en fin de course) : débit maximum à 100 % pour de grandes quantités de boisson.



Danger de brûlure ! Utiliser les dispositifs (A) isolants pour manipuler les buses à eau et à vapeur.

Plonger complètement la buse à vapeur (12) dans le récipient contenant la boisson à réchauffer et pousser vers le bas le levier de commande vapeur (2) dans la position la plus appropriée.

Attendre que la boisson ait atteint la température ou le niveau d'émulsion désiré, puis ramener le levier de commande vapeur vers le bas pour arrêter la distribution de vapeur.



Nettoyage des buses à vapeur



Après chaque utilisation :




- avec une éponge propre, nettoyer à l'eau chaude la partie externe en éliminant tous les résidus organiques éventuellement présents ; bien rincer.
- nettoyer la partie interne de la buse en procédant comme suit : orienter le tube vers le bac repose-tasses et en faisant très attention, distribuer de la vapeur au moins une fois.



19. Raccourcis de l'écran tactile

Il s'agit de menus d'accès rapide aux paramètres les plus utilisés dans la machine.

Français

Raccourci menu « Touches groupe »
N.B. Le groupe de droite est prédéfini. Pour régler d'autres groupes, appuyer sur une des touches correspondantes   .

Raccourci menu « Température chauffe-eau »

Raccourci menu « Touches eau chaude »

Raccourci menu « Pression chaudière »

Pour les détails des fonctions, voir les paragraphes correspondants dans les pages suivantes.



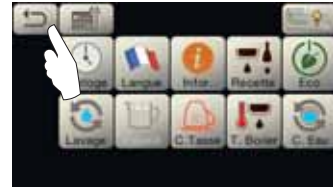
PROGRAMMATION CLIENT

20. Flux de programmation client

L'accès la programmation se fait en appuyant sur l'icône



Pour revenir au menu précédent ou pour sortir de la programmation, appuyer sur l'icône



Menu horaire de service

1

Appuyer sur l'icône

EXTINCTION / ALLUMAGE AUTOMATIQUE

La machine peut être réglée pour s'éteindre et s'allumer à heures fixes.
N.B.: quand la machine fonctionne avec allumage/extinction automatique, ne pas utiliser l'interrupteur général (1) pour éteindre la machine, car dans cette condition, l'allumage automatique n'est pas possible.

ALLUMAGE FORCÉ

Appuyer sur l'icône pour forcer l'allumage.
N.B.: le forçage de l'allumage ne modifie pas les horaires d'allumage/extinction programmés.
N.B.: la machine restera allumée jusqu'à l'heure d'extinction programmée.

Pour la ramener immédiatement à la condition d'extinction de l'horloge, il faut éteindre et rallumer la machine au moyen de l'interrupteur général (1).

2a

Accéder au menu horaire de service en appuyant sur l'icône

Les paramètres configurables sont :
ACTIVER - allumage/extinction programmables : OUI, NON, Eco (pendant la phase d'extinction, la résistance de la machine n'est pas complètement désactivée et permet de maintenir la pression dans la chaudière à une valeur de 3 psi - 0.2 bar).
ON - (heure d'allumage) ;
OFF - (heure d'extinction) ;
FERMÉ - (jour de fermeture).

2b

Appuyer sur l'icône pour régler l'heure.

Les paramètres configurables sont :
HEURES, MINUTES, STYLE - (24h00 ou AM/PM).

2c


Appuyer sur l'icône pour régler la date.

Les paramètres configurables sont :
JOUR, MOIS, ANNÉE.



Choix de la langue



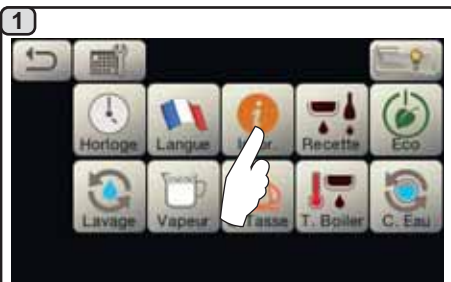
Appuyer sur l'icône .




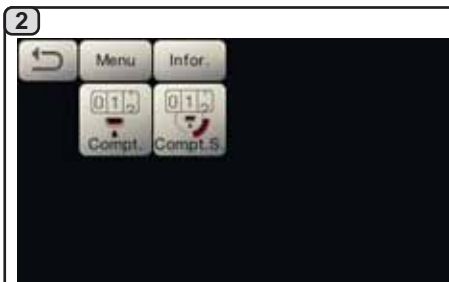
Appuyer sur l'icône de la langue souhaitée.

Compteurs

Français




Appuyer sur l'icône .



Choisir le type de compteurs à afficher :

Compteurs  ou

Compteurs Sélection .

3a Dans le menu **Compteurs** , les paramètres qui sont comptabilisés sont :

- Café Groupe...** - (nombre de boissons à base de café) ;
- Eau** - (nombre de distributions d'eau);
- Vapeur** - (non actif);
- Vapeur + Air** - (non actif) ;
- Lait chaud** - (non actif) ;
- Lait froid** - (non actif) ;
- Total Café** - (nombre total de boissons à base de café).




Faire défiler les éléments à l'aide des


flèches  et .

3b Dans le menu **Compteurs Sélection** , les paramètres qui sont comptabilisés sont ceux correspondant aux touches individuelles.



Exemple de compteurs sélection d'un groupe café  :



Exemple de compteurs sélection des doses d'eau  :





CAFÉ

1

Appuyer sur l'icône

2

Appuyer sur l'un des groupes café (exemple Groupe 3).

3

Les icônes des touches programmables apparaissent sur l'écran services.

4

En appuyant sur l'une des touches café (exemple Touche) , l'écran services affiche les paramètres suivants :

dose eau ; temps de pré-infusion ; temps de Blooming.

La touche correspondante sur l'écran groupe est en surbrillance.

N.B. LA touche peut également être programmée comme DOSÉ : appuyer sur l'icône dans la page-écran d'affichage des paramètres :

Appuyer sur l'icône pour revenir en mode CONTINU.

Les autres fonctions de la touche restent inchangées dans les deux configurations.

5

Tous les paramètres peuvent être modifiés par l'utilisateur :

- dose eau (au moyen des touches) ;
- temps de pré-infusion (au moyen des touches) ;
- temps de Blooming (lorsque l'on appuie sur l'icône , celle-ci se transforme en , permettant de modifier le temps au moyen des touches . Appuyer à nouveau sur l'icône pour quitter la phase de modification).

Appuyer sur l'icône pour confirmer les données saisies.

REMARQUE D'EXEMPLE : **3.5** représente la durée en secondes de la phase de pré-infusion.
1.0 représente la durée en secondes de la phase de Blooming.

6

TEST. En appuyant sur l'icône , la distribution commence et l'écran services affiche la page-écran suivante :

Les paramètres affichés sont les suivants :

- Dv** : comptage incrémental doseurs volumétriques
- tG** : temps de distribution
- TB** : température instantanée chauffe-eau café
- RB** : % activation résistance chauffe-eau café
- P** : pression chaudière
- Rc** : résistance chaudière
- SL** : niveau eau dans la chaudière
- Evc** : Électrovanne chargement chaudière




1

Appuyer sur l'icône .


2

Appuyer sur l'icône eau. Les paramètres configurables sont :

- SET...** - pour programmer le temps de distribution ;
- %** - pour programmer la température de l'eau.

N.B. -  le coin rouge en haut à gauche de l'icône indique la touche en phase de modification.

- la phase de TEST des touches eau est identique à celle des touches café.

Appuyer sur l'icône  pour confirmer les données saisies.

Programmation des doses d'eau avec la fonction d'« auto-apprentissage »

1

Placer sous le distributeur d'eau chaude un récipient adapté à la quantité qu'on veut définir et appuyer sur l'icône .

2

Le son de l'avertisseur sonore et le coin rouge en haut à gauche de l'icône  indiquent la phase d'AUTO-APPRENTISSAGE.

3

Appuyer sur la touche à programmer. Quand le niveau souhaité est atteint dans le récipient, appuyer à nouveau sur la touche.

Continuer l'éventuelle programmation de toutes les touches.



4


Appuyer sur l'icône  pour quitter la phase d'AUTO-APPRENTISSAGE.

5

Le son de l'avertisseur sonore et le coin rouge en haut à gauche de l'icône  disparaissent.

6


Les temps de distribution et les températures de l'eau saisis sont affichés. Il est possible de les corriger manuellement avec les touches  .

Une fois les opérations terminées, confirmer les valeurs en appuyant sur l'icône .



Economy



Appuyer sur l'icône .



Le message de la figure s'affiche sur le visuel.

Au cours de cette phase :

- chaudière

- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur supérieure à 17 psi (1.2 bar), la pression est abaissée à 12 psi (0.8 bar) ;
- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur

inférieure à 17 psi (1.2 bar), la pression est réduite de 6 psi (0.4 bar) par rapport à la valeur programmée.

- chauffe-tasses

- est automatiquement réglé sur le niveau 1.

- éclairage

- les lumières de la machine sont désactivées.

- écran

- la luminosité de le écran tactile est réduite.


- groupes café

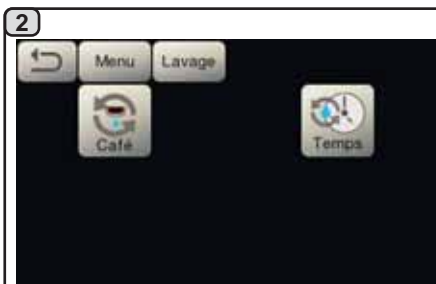
- restent actifs.

Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour quitter le mode ECONOMY et revenir à la phase de travail de la machine.

Lavages



Appuyer sur l'icône .

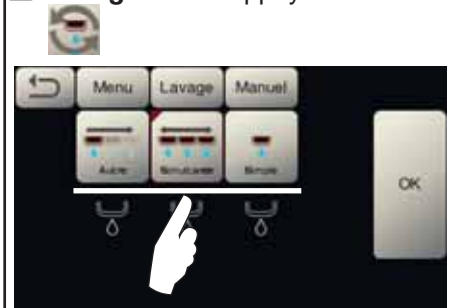


Choisir parmi les lavages suivants :

- **Café** 

- **Horaire** 

3) **Lavage Café** : appuyer sur l'icône




• Choisir le type de lavage à effectuer



• confirmer avec l'icône  ;

• suivre les indications sur l'écran pour l'exécution.

4) **Horaire** : appuyer sur l'icône 



Ce menu permet de paramétrer les horaires d'apparition des demandes de changement d'eau dans la chaudière et lavage circuit café.


Choisir parmi les horaires suivants :

- **Changement d'eau** 

- **Café** 




4a

Changement d'eau : appuyer sur l'icône 



Changer l'heure selon ses exigences. Confirmer avec l'icône .

Le nouvel horaire apparaît sous l'icône .

N.B. La fonction « *CHANGEMENT D'EAU* » avec la demande à une heure programmée est paramétrée par le personnel technique, lequel peut également activer ou non la fonction « blocage ».

Avec « blocage » actif, si le changement d'eau ne se produit pas dans l'heure qui suit, la machine bloque la distribution de boissons.


Avec la demande à une heure programmée, l'utilisateur peut seulement changer l'heure d'apparition de la demande.


Français


4b



Café : appuyer sur l'icône 



Choisir le type de lavage café que l'on souhaite effectuer. Par exemple .

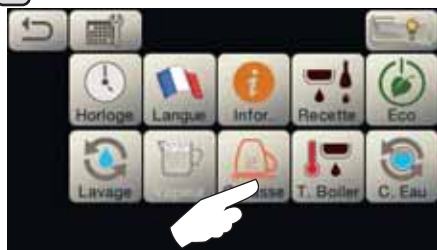
Changer l'heure selon ses exigences et confirmer avec l'icône .


L'horaire apparaît sous l'icône .

N.B. Il est possible d'annuler la demande de lavage programmé en appuyant sur l'icône  ; dans ce cas, sous l'icône  aucun horaire n'apparaît.

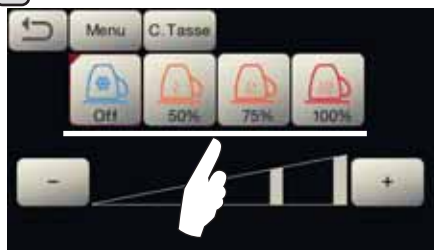
Chauffe-tasses

1



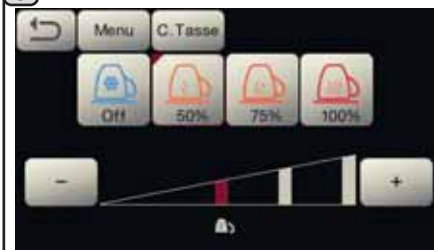
Appuyer sur l'icône .

2



Sélectionner le niveau de chauffage.

3



D'autres changements sont possibles en appuyant sur les touches « + » et « - ».







Températures chauffe-eau café

1

Appuyer sur l'icône 


2


Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches  .

Confirmer les données saisies à l'aide de l'icône  ou quitter en laissant les données précédentes à l'aide de l'icône .

Changement eau chaudière

1

Appuyer sur l'icône 



Le changement d'eau de la chaudière doit être effectué au moins une fois par jour.

2

Le message « *CHANGEMENT D'EAU* » apparaîtra ; l'eau de la chaudière sera évacuée par la buse d'eau chaude (60 - 70 % environ de la capacité totale).



Éclairage



1


Appuyer sur l'icône 

2

Ce menu permet de régler les lumières de la machine. Notamment :

- *panneau arriere* 
- *lumière groupes* 

Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches  .

Les modifications sont actives après avoir confirmé les données entrées au moyen de l'icône .

**21. Nettoyage et entretien**

Pour une application correcte du système de sécurité alimentaire (HACCP), respecter les indications du présent paragraphe.

Les lavages doivent être effectués en utilisant les produits d'origine « Service Line », voir les explications à la dernière page. Tout autre produit pourrait compromettre l'aptitude au contact alimentaire des matériaux.

VUE D'ENSEMBLE DES INTERVALLES DE NETTOYAGE

	À CHAQUE UTILISATION	QUOTIDIEN	HEBDOMADAIRE	SI NÉCESSAIRE OU DEMANDÉ PAR LOGICIEL	OUTILS À UTILISER
CIRCUIT CAFÉ		√		√	• petite brosse (1) • disque en caoutchouc (2) • détergent en poudre (3)
GROUPES CAFÉ		√			• petite brosse (1)
CHANGEMENT EAU CHAUDIÈRE		√		√	
PORTE-FILTRE		√			• récipient (4) • détergent en poudre (3) • éponge (5)
BUSE VAPEUR	√	√			• éponge (5)
BUSE EAU		√			• éponge (5)
GRILLE ET BAC		√			• éponge (5)
BAC REPOSE-TASSES		√			• éponge (5)
PLATEAU REPOSE-TASSES		√			• éponge (5)
BAC COLLECTEUR			√		• récipient (4) • éponge (5)
CARROSSERIE		√		√	• chiffon doux
DOUCHETTE GROUPE DE DISTRIBUTION (PURGE)	√				
ÉCRAN TACTILE		√			• chiffon en microfibre (6)



(1)



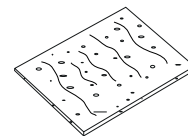
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

Pour les détails des opérations de nettoyage, voir les paragraphes correspondants dans les pages suivantes.



Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.

NETTOYAGE CIRCUIT CAFÉ

L'objectif du cycle de lavage est l'élimination des dépôts de graisse et de calcaire durant les préparations de café. Le non-respect du cycle de lavage favorise la solidification des dépôts et nuit, par conséquent, au bon rendement du circuit café.

N.B. : les opérations suivantes doivent être exécutées avec la machine allumée et sous pression.

ATTENTION, RISQUE DE BRÛLURES : durant les phases de lavage, de l'eau chaude et de la vapeur sortent du bec. Ne pas approcher les mains ou d'autres parties du corps avant la fin du cycle de nettoyage.

En cas d'indication par la machine, l'écran affichera « EXÉCUTER LAVAGE CAFÉ ».

Le message se répètera pendant une heure ou jusqu'à ce que l'opération soit effectuée.

Le circuit du café peut être soumis à différentes modalités de lavage :

- **séquentiel** : le lavage est effectué en séquence et de façon séparée sur chaque groupe ; il est possible de continuer à utiliser les groupes non concernés par le lavage ;
- **simultané** : tous les groupes sont soumis au lavage en même temps.

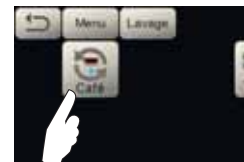
N.B. : la durée du lavage simultané est d'environ 7 minutes ; la durée du lavage simple est d'environ 7 minutes pour chaque groupe de distribution.

Il est en outre possible de choisir un troisième mode de lavage :

- **simple** : le lavage peut être effectué sur un groupe spécifique sans concerner obligatoirement les groupes restants ; il est possible de continuer à utiliser les groupes non concernés par le lavage.

N.B. : le lavage simple ne peut pas être effectué en cas de message envoyé par la machine.

N.B. : en l'absence de messages de lavage, et si la machine est fréquemment utilisée, il est possible d'effectuer un lavage à n'importe quel moment :



N.B. : lorsque le cycle de lavage programmé est en marche, il NE PEUT PAS être arrêté, même si l'on éteint la machine.

Dans le cas d'interruption soudaine de l'alimentation électrique, le message « EXÉCUTER LAVAGE » apparaît lorsque la machine se remet en marche ; terminer les opérations de nettoyage comme décrit précédemment.

Les lavages effectués sans demande de la part de la machine peuvent être interrompus en éteignant puis en rallumant la machine.

Le non-respect des cycles de lavage programmés est mémorisé par la machine.

N.B. Le personnel technique peut activer ou non la fonction « blocage ».

Avec la fonction « blocage » active, si le cycle de lavage n'est pas effectué dans l'heure qui suit, la machine bloque la distribution de boissons.

Pour effectuer les lavages, procéder comme décrit dans les pages suivantes.

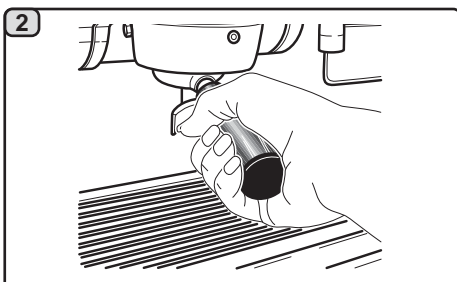


LAVAGE ALTERNÉ

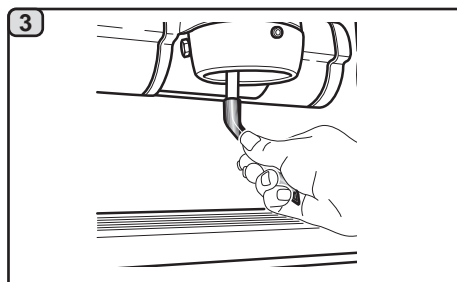
Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.



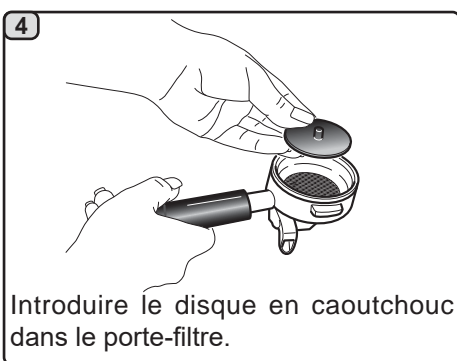
La page-écran du lavage séquentiel s'affiche sur le visuel.



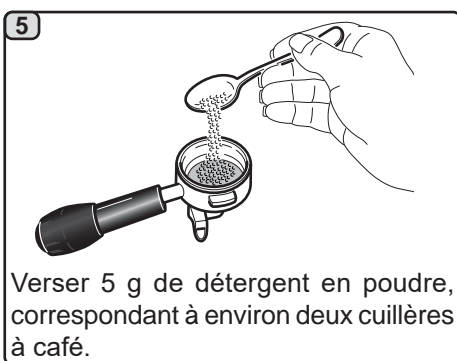
Retirer le porte-filtre du groupe café.



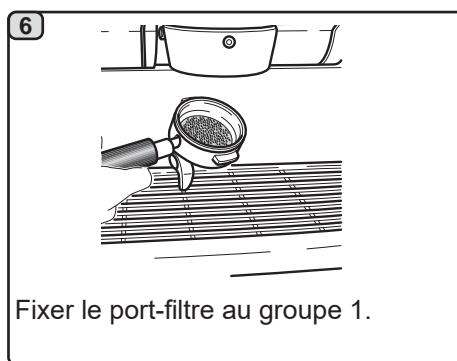
Nettoyer la garniture de la cloche avec la petite brosse.



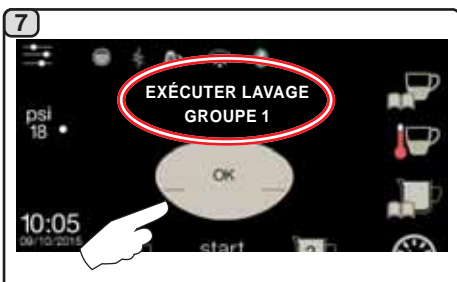
Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.



Verser 5 g de détergent en poudre, correspondant à environ deux cuillères à café.



Fixer le port-filtre au groupe 1.



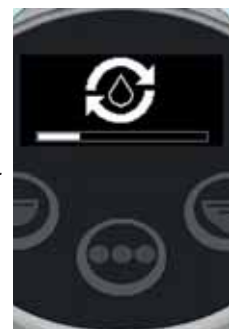
Appuyer sur l'icône **OK**.



Appuyer sur l'icône **OK**.



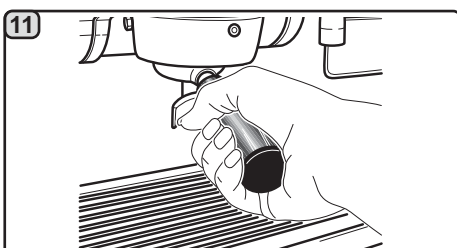
Le cycle de lavage du groupe 1 commencera. L'écran affichera le message « *LAVAGE GR1* » suivi du pourcentage de progression.



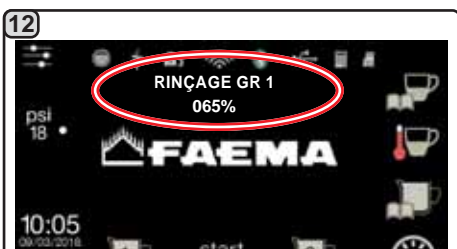
L'indication  et la barre de progression s'affichent sur l'écran du groupe.



À la fin du lavage du groupe 1, le message « *RETIRER PORTE-FILTRE GROUPE 1* » apparaîtra.



Retirer le porte-filtre ; appuyer sur l'icône **OK**.



L'écran affichera le message « *RINÇAGE GR1* » suivi du pourcentage de progression.



À la fin du rinçage du groupe 1, le message « *EXÉCUTER LAVAGE GROUPE 2* » apparaîtra.

14 Répéter les opérations décrites ci-dessus pour tous les groupes de la machine.



Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.



LAVAGE SIMULTANÉ

Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.

1

La page-écran du lavage simultané s'affiche sur le visuel.

2

Retirer le porte-filtre des groupes café.

3

Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.

4

Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.

5

Verser 5 g de détergent en poudre, correspondant à environ deux cuillères à café.

6

Fixer tous les porte-filtres aux groupes.

7

Appuyer sur l'icône .

8

Appuyer sur l'icône .

9

Le cycle de lavage commencera et l'écran affichera les messages « LAVAGE GR... » de manière alternée suivis du pourcentage de progression.

L'indication  et la barre de progression s'affichent sur l'écran du groupe.

10

À la fin du lavage, le message « RETIRER PORTE-FILTRE » apparaîtra.

11

Retirer les porte-filtres des groupes café et appuyer sur l'icône .

12

Le message « RINÇAGE GR... » apparaîtra. de manière alternée suivi du pourcentage de progression.

13

À la fin de la phase de rinçage, le lavage est terminé.



Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.

Français



LAVAGE SIMPLE : impossible d'effectuer un lavage simple en cas de message envoyé par la machine.

Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes


1

Appuyer sur l'icône .

2

Appuyer sur l'icône .

3

Appuyer sur l'icône .

4

Appuyer sur l'icône .

5

Choisir le groupe qu'on souhaite laver.

6

Retirer le porte-filtre du groupe café.

7

Nettoyer la garniture de la cloche avec la petite brosse.

8

Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.

9

Verser 5 g de détergent en poudre, correspondant à environ deux cuillères à café.

10

Fixer le porte-filtre au groupe.

11

Appuyer sur l'icône .

12


Le cycle de lavage commencera. L'écran affichera le message « LAVAGE GR... » suivi du pourcentage de progression.

L'indication  et la barre de progression s'affichent sur l'écran du groupe.

13

À la fin du lavage du groupe, le message « RETIRER PORTE-FILTRE GROUPE... » apparaîtra.

14

Retirer le porte-filtre ; appuyer sur l'icône .

15

Le message « RINÇAGE GR... » apparaîtra. suivi du pourcentage de progression.

16

À la fin de la phase de rinçage, le lavage est terminé.
Répéter les opérations décrites ci-dessus pour les groupes à laver.

Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.



CHANGEMENT D'EAU DE LA CHAUDIÈRE - Intervention à effectuer au moins une fois par jour

1



Appuyer sur l'icône .

2



Appuyer sur l'icône .


3



Le message « *CHANGEMENT D'EAU* » apparaîtra ; l'eau de la chaudière sera évacuée par la buse d'eau chaude (60 - 70 % environ de la capacité totale). La distribution s'arrête automatiquement. Suite à cette opération, la machine fonctionne de nouveau normalement. Remplir la chaudière avec de l'eau.

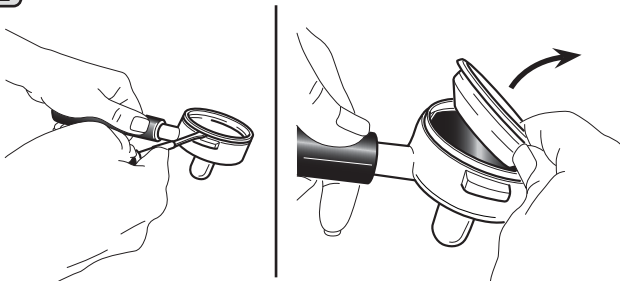
NETTOYAGE DES PORTE-FILTRES - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les porte-filtres

1



Dans un récipient adapté, qui ne doit pas être en aluminium ou en fer, verser un litre d'eau chaude (122 - 176 °F ; 50 - 80 °C) et 10 g de détergent en poudre, correspondant à environ 4 cuillères à café.

2



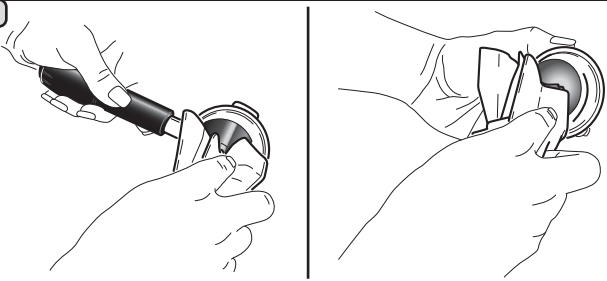
Enlever les filtres des porte-filtres.

3



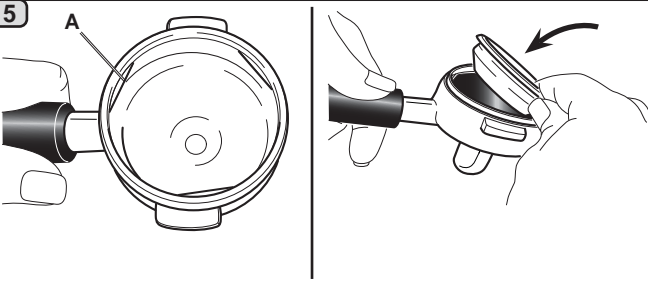
Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins 15 minutes. **N.B. !** Plonger uniquement les parties métalliques.

4



Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge non abrasive et rincer abondamment à l'eau froide du robinet.

5



Remonter les filtres dans les porte-filtres, en s'assurant que le ressort de fixation (A) du filtre est bien en place.

NETTOYAGE BUSE À VAPEUR - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

Français

1

> 194 °F

Dans un récipient adéquat, prélever de la chaudière une quantité d'eau chaude adaptée (> 194 °F) afin de recouvrir la partie de buse entrée en contact avec le lait.

2

30'

Laisser la buse tremper pendant au moins 30 minutes.

3 Jeter l'eau et rincer soigneusement le récipient.

4

> 150 °F

À l'aide de la buse, réchauffer à une température d'au moins 150 °F une quantité d'eau froide en mesure de recouvrir la partie de buse entrée en contact avec l'eau chaude utilisée au point 1).

5 Jeter l'eau et rincer soigneusement le récipient.

6

Orienter la buse vers le bac repose-tasses et distribuer de la vapeur pendant 10 secondes en faisant très attention.

7

Sécher la buse avec une éponge propre légèrement humide ne laissant pas de résidus de fibres.



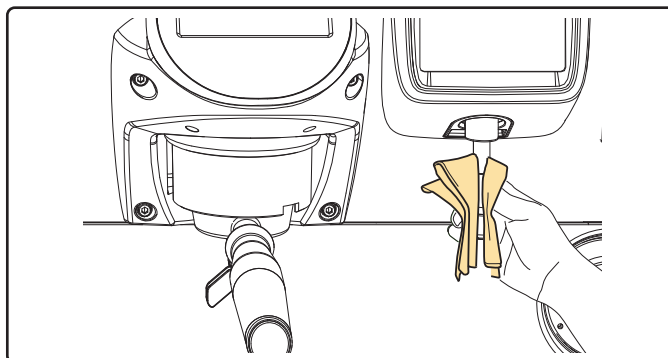
NE PAS utiliser de produits abrasifs.

**BUSE EAU CHAUDE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail**

À l'aide d'une éponge propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les résidus organiques éventuellement présents ; bien rincer.



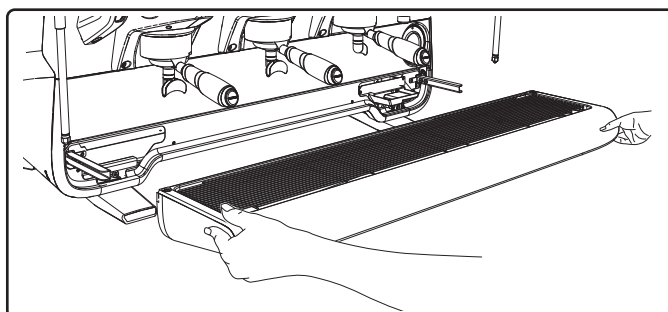
NE PAS utiliser de produits abrasifs.



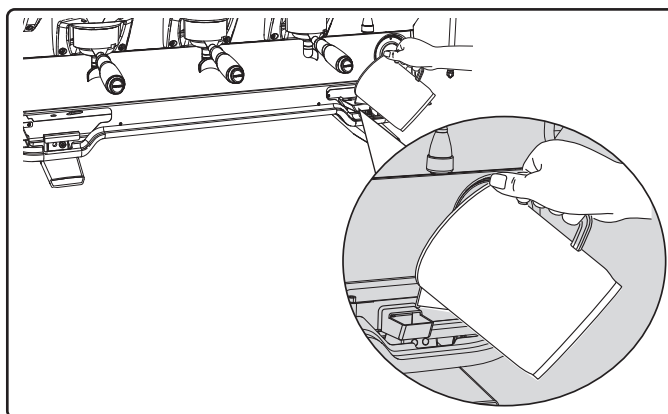
N.B. : les opérations suivantes peuvent également être effectuées lorsque la machine est éteinte.

GRILLES ET BAC D'ÉGOUTTEMENT - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

1. Enlever la grille du bac.
2. Extraire le bac.
3. Terminer le nettoyage de la grille et du bac à l'eau courante.

**BAC COLLECTEUR****- Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail**

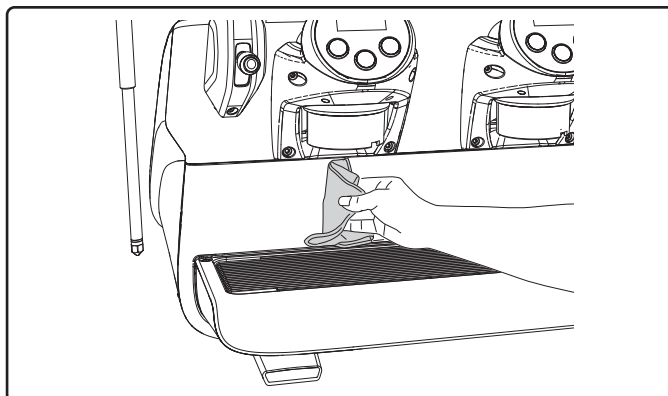
Verser un pot d'eau chaude dans le bac collecteur pour éliminer toutes incrustations.

**CARROSSERIE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail**

Nettoyer avec un chiffon doux et des produits SANS ammoniac, en enlevant les éventuels résidus organiques présents dans la zone de travail.

N.B. : ne pas vaporiser de liquide dans les cavités des panneaux de la carrosserie.

N.B. : de légères variations de couleur sur la surface ne doivent pas être considérées comme un défaut mais comme une caractéristique exclusive de ce produit.






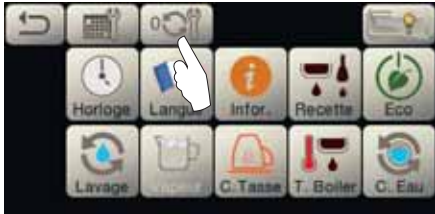
**22. Anomalies - Avaries****Interventions directes de la part du client**

Avant d'appeler le SAV, pour éviter toute dépense inutile, veuillez vérifier que le problème rencontré sur votre machine n'est pas indiqué dans le tableau suivant.


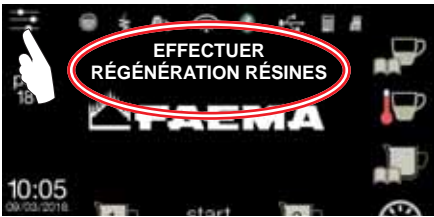

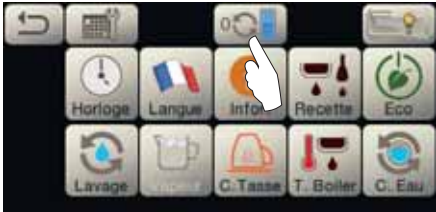



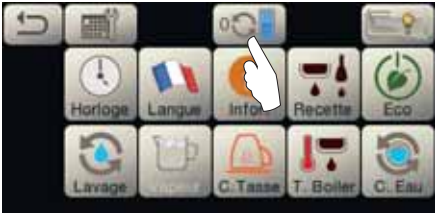



ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine à café ne fonctionne pas et l'écran est éteint.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (1).
Le porte-filtre fuit (15).	La garniture de la soucoupe est encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse fournie avec la machine à café.
Le temps de distribution du café est trop court.	Café moulu trop gros. Café trop vieux.	Réduire le grain de mouture du café. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Trous filtre encrassés ou orifice de sortie du porte-filtre (15) sale. Mouture du café trop fin.	Nettoyer. Augmenter le grain de mouture.
Fuite d'eau sous la machine.	Puisard d'évacuation trop plein. Sortie du bac collecteur bouché.	Nettoyer. Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne distribue pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseur est fermé. Absence d'eau dans le réseau.	Ouvrir les robinets. Attendre le rétablissement du réseau ou appeler un plombier.
Le niveau fonctionne constamment.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes solutions qu'au point précédent.

Français

Messages de manière explicite

MESSAGE	CAUSE: quand un message s'affiche sur l'écran	SOLUTIONS
Machine froide Attendre	Ce message apparaît sur l'écran lors de la mise en marche de la machine en appuyant sur n'importe quelle touche de débit, jusqu'à ce que la pression de la chaudière services se trouve au-dessous de la pression de travail établie.	Une fois que la pression de travail est atteinte le message disparaît automatiquement.
Effectuer l'entretien	<p>Le message s'affiche quand la machine a besoin d'une intervention de ce type. Pour éliminer temporairement le message, appuyez sur l'icône  pour accéder à la programmation:</p>  <p>et appuyer sur l'icône  pour effacer le message:</p>  <p>Le message réapparaîtra lors de la prochaine mise en marche de la machine avec interrupteur.</p>	<p>Contacteur un technicien autorisé. Le message s'affichera tant que l'entretien n'aura pas été effectué. N.B. la nécessité d'effectuer l'entretien est mémorisée par la machine.</p>



<p>Effectuer la régénération des résines</p>	<p>Le message s'affiche quand les résines de l'adoucisseur doivent être régénérées. (Voir les instructions sur l'entretien de l'adoucisseur).</p>	<p>Après avoir effectué la régénération des résines, appuyez sur l'icône  pour accéder à la programmation:</p>  <p>et appuyer sur l'icône  pour effacer le message:</p>  <p>N.B. : la nécessité de procéder à la régénération des résines est mémorisée par la machine.</p>
<p>Remplacer Filtre</p>	<p>Le message s'affiche quand la machine nécessite une intervention de remplacement du filtre de la eau. Pour éliminer temporairement le message, appuyez sur l'icône  pour accéder à la programmation:</p>  <p>et appuyer sur l'icône  pour effacer le message:</p>  <p>Le message apparaîtra à nouveau à intervalles réguliers.</p>	<p>Contacteur un technicien agréé. Le message restera affiché jusqu'à ce que le filtre soit remplacé.</p> <p>N.B. : la nécessité de remplacer le filtre est mémorisée par la machine.</p>
<p>Machine éteinte</p>	<p>Le message s'affiche lorsque la mise ne marche et l'arrêt automatique de la machine ont été programmés. Le message indique que la machine est éteinte et qu'elle se trouve en stand-by.</p>	<p>Pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatique, voir la partie du manuel consacrée aux "Menu horaire de service".</p> <p>Appuyer sur une des touches    pour forcer l'allumage.</p>
<p>Messages concernant les lavages</p>		<p>Voir le chapitre "Nettoyage et entretien" de ce manuel.</p>

Cette page est délibérément laissée vierge.



Illustrations - Images

- see *Installation Rules* chapters
- voir chapitres
Consignes d'installation



Fig. 1

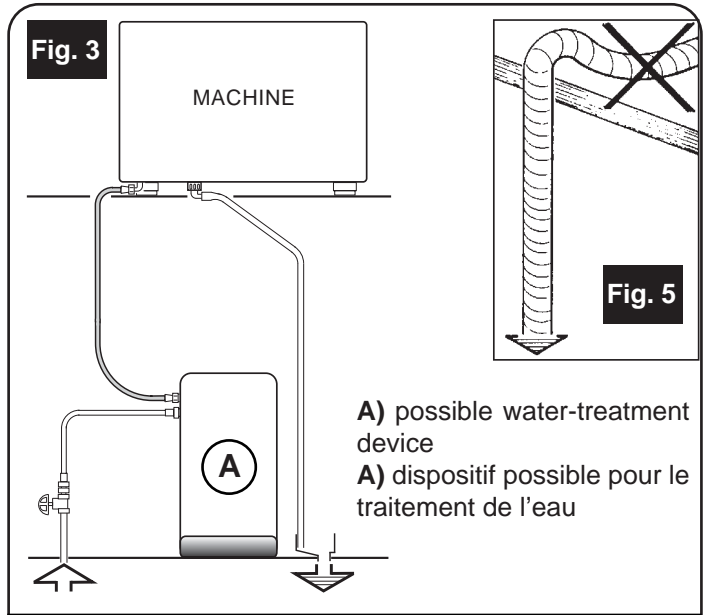


Fig. 3

Fig. 5

A) possible water-treatment device
A) dispositif possible pour le traitement de l'eau

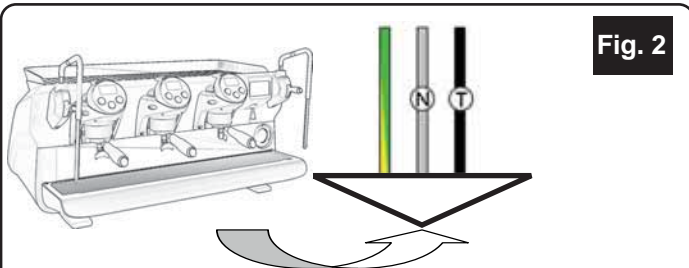


Fig. 2

Wire colours - Couleur des câbles

Single-phase connection - Raccordement monophasé

N White - Blanc
T Black - Noir
1

N Blue - Bleu
T Brown - Brun
2

Install a water feeding tap
Installer un robinet d'eau
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE
87 psi (6 bar - 0,6 MPa)
(for pressure beyond this value,
install a pressure reducer)
(pour des pressions plus élevées,
installer un détendeur)

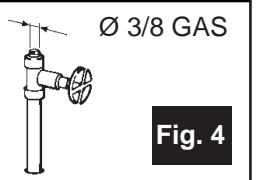
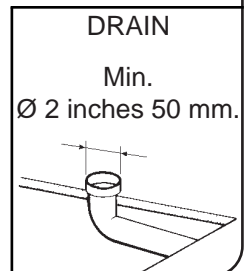


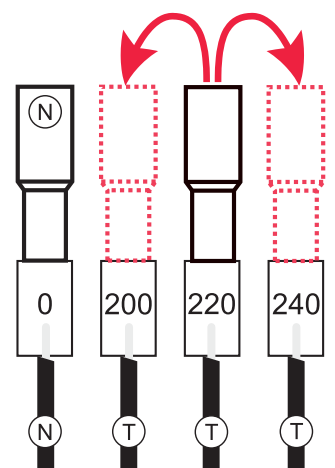
Fig. 4



Changing the Voltage of the Transformer - Changement de la tension d'alimentation du transformateur

The machine is factory-made for the voltage 220V. If the voltage is different (obviously in the range of the same voltage category, that is V. 200 - 220 - 240), the connections of the phase wire must be changed as shown in the figure.

La machine est équipée en usine pour la tension d'alimentation 220V. Si la tension d'alimentation est différente (dans le cadre de la même catégorie de tension: V. 200 - 220 - 240), il est nécessaire de changer les branchements du fil de phase, comme indiqué sur la figure.



Voltage of the Transformer - Alimentation du transformateur

**EN**

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses.

This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy
All rights reserved

FR

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine conformément aux exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues au progrès technique. Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tous droits réservés

SERVICE LINE

EN GRUPPO CIMBALI and the "SERVICE LINE"

The GRUPPO CIMBALI Company's client service, the aim of which is to assure top coffee-machine performance for its clients at all times, also makes available its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

ECO LINE - Cleaning products

- | | |
|--|--------------|
| A) For cappuccino makers in liquid form | 610-004-159; |
| B) For dispensers, filter-holders, coffee cups in powder form | 610-004-280; |
| C) For dispensers, filter-holders, coffee cups in powder form | 610-004-254; |
| D) For superautomatic-machine dispensers in tablet form | 610-004-217; |
| E) For hopper, display - professional cleaning Eco Cleaner Spray | 610-004-251. |

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

FR GRUPPO CIMBALI et la «SERVICE LINE»

La service d'assistance de la société GRUPPO CIMBALI, dans l'intention d'être à côté de ses clients, dans le choix des produits et en vue d'une meilleure utilisation de la machine à café, propose la ligne:

ECO LINE - Produits de nettoyage

- | | |
|----------------|---|
| A) 610-004-159 | liquide pour les fouettes-lait ; |
| B) 610-004-280 | en poudre pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café ; |
| C) 610-004-254 | en poudre pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café ; |
| D) 610-004-217 | pastilles pour les groupes des machines tout-auto ; |
| E) 610-004-251 | détergent Eco Cleaner Spray pour les trémies, écran. |

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire.

III SERVICE LINE



A



B



C



D



E



The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721