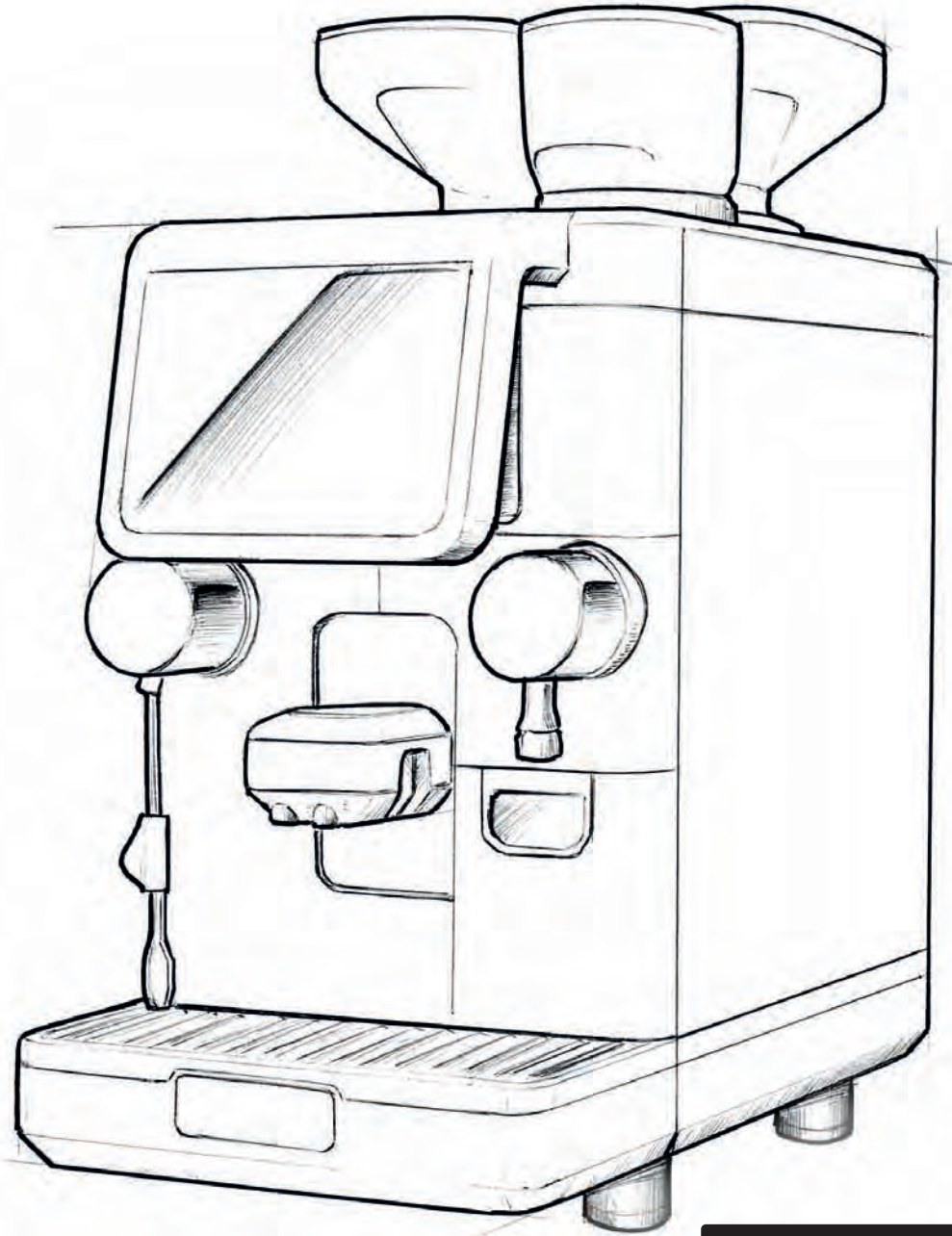


S20



QUICK START GUIDE

USA

LA **CIMBALI**

www.cimbali.com

981-095-010 (2006) QUICK



This manual is a **QUICK START GUIDE** which contains the main instructions for using the machine.

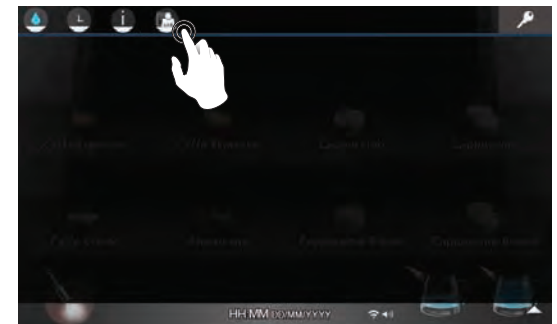
The complete version of the Usage and Installation Manual is available on the machine, under the **DOCUMENTATION** section of **CUSTOMER PROGRAMMING** ⁽¹⁾, or on the website indicated at the bottom of the page ⁽²⁾, using the login details given below, where you can consult and download the required file.

Ce manuel est un « **GUIDE RAPIDE** » contenant les principales indications pour l'utilisation de la machine.

La version complète du Manuel d'Utilisation et d'Installation est disponible sur la machine, dans la rubrique **DOCUMENTATION** de la **PROGRAMMATION CLIENT** ⁽¹⁾, ou en accédant au site indiqué en bas de page ⁽²⁾, avec les coordonnées ci-après, où l'on pourra consulter et le cas échéant télécharger le fichier requis.

(1)

CUSTOMER PROGRAMMING PROGRAMMATION DU CLIENT



(2) <https://order.gruppocimbali.com/explorer/spareparts/page/login>
User ID: guest
PW: Entr@nc3

A login form for Gruppo Cimbali. At the top, there is the Gruppo Cimbali logo and the text 'GRUPPO CIMBALI'. Below that, it says 'Please sign in'. There are two input fields: one for the username 'guest' and one for the password '.....'. At the bottom, there is a red button labeled 'Sign in'.

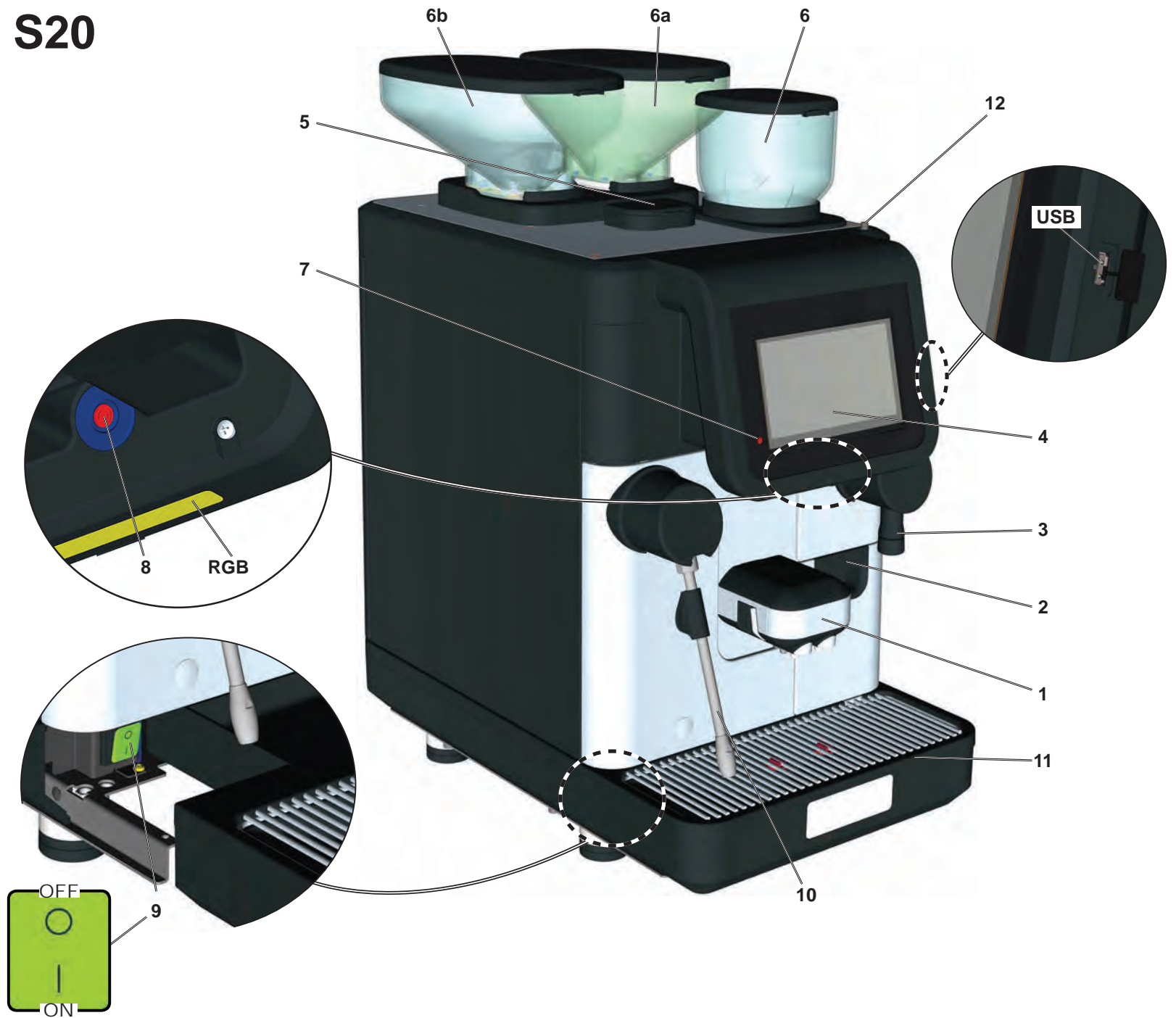
English

Translation of the original instructions

Français

Traduction du manuel d'origine

S20



EN LEGEND

- 1** Dispensing nozzle coffee/ cappuccino/solubles
- 2** Grounds drawer
- 3** Hot water outlet
- 4** Touch screen
- 5** Decaffeinated coffee panel
- 6** Soluble hopper
- 6a** Coffee hopper 2
- 6b** Coffee hopper 1
- 7** “Sleep mode” led
- 8** “Sleep mode” button
- 9** Main switch
- 10** Steam pipe/Turbosteam pipe *
- 11** Tray
- 12** Control panel button
- RGB** Machine lighting
- USB** USB Port

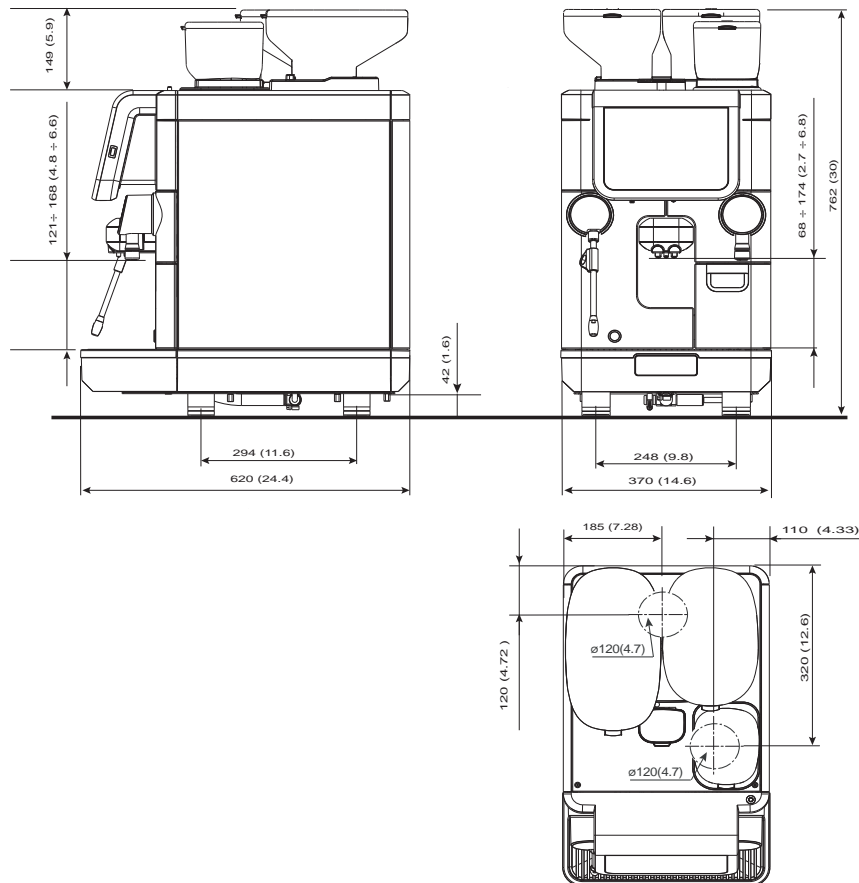
The components ^(*) are applied only in some produit configurations

FR LEGENDE

- 1** Bec débit café/cappuccino/ soluble
- 2** Tiroir à marcs
- 3** Bec débit eau chaude
- 4** Écran tactile
- 5** Volet pour décaféiné
- 6** Trémies soluble
- 6a** Trémies café 2
- 6b** Trémies café 1
- 7** Led “Sleep mode”
- 8** Touche “Sleep mode”
- 9** Interrupteur général
- 10** Tuyau de la vapeur/Turbosteam *
- 11** Bac repose-tasse
- 12** Verrouillage du tableau de commande
- RGB** Éclairage machine
- USB** Porte USB

Les composants ^(*) sont montés seulement dans quelques configurations de produits

	P_{max} [psi]	T_{max} [°F]	Type of machine - Type de machine	S20
Service boiler - Chaudière	36	271	Fluid - Fluide	Capacity - Capacité [L]
			water/steam - eau/vapeur	2.67
Heat exchanger - Échangeur de chaleur	174	271	water - eau	0.25



NET WEIGHT	kg	71
	pounds	156.2

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.

Index

	Page		Page		Page
1. General Rules	2				
2.1 Transport and handling.....	3				
2.2 Installation Rules.....	4				
3. Electrical Installation Rules.....	5				
4. Water Installation Rules.....	6				
5. Installation Check-up	7				
6. Operator instructions.....	8				
7. Warnings	10				
8. Maintenance and repair	11				
9. Dismantling the machine.....	12				
		USE			
		10. Daily operation.....	13		
		11. Description of display symbols.....	15		
		12. Beverage dispensing - Coffee - Cappuccino / milk - Chocolate/solubles	16		
		13. Beverage dispensing - Coffee / Cappuccino with powdered coffee ..	17		
		14. Beverage dispensing - Hot water	20		
		15. Beverage dispensing - Steam	21		
		16. Cleaning and maintenance	22		
		Complete wash	23		
		Milk wash.....	25		
		Solubles wash	29		
		Touch screen	30		
		Grounds drawer.....	30		
		Cup tray.....	31		
		Decaffeinated door	31		
		Bodywork.....	31		
		Cleaning the coffee hopper	32		
		17. Diagnostics messages	33		
		18. Defects - Malfunctions	35		
				CUSTOMER PROGRAMMING	
				DATE AND TIME	36
				LANGUAGE	36
				ILLUSTRATIONS	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. Any other use is considered irregular.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that knows the risks tied 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws.
- Never leave the machine unattended while it is in use.
- The machine must not be used outdoors.
- If the machine is stored in rooms where the temperature can drop below freezing point, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the machine with jets of water.
- Noise: assessed acoustic pressure level 75 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 machine.



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 machine.
- 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 machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).

Checks on receipt

- On receipt of the machine, carefully check all transport documentation is correct (against label on package).
- Check that the original packaging is not damaged.
- After removing the machine from its packing materials, make sure that the machine and any 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 waste-disposal/recovery centre, according to local regulations.



Handling

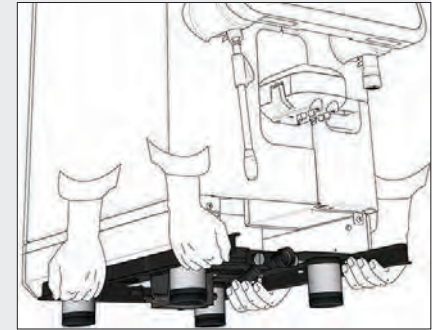


Staff responsible for moving the machine must be aware of the risks in moving heavy loads.

Move the machine carefully, using, when possible, the correct lifting equipment (fork lift, for example).

If moving the machine by hand, make sure:

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



2.2 Installation Rules

- Before plugging in the machine, make sure that the information on the nameplate matches that of the electrical and water systems.
- Check that the power-supply cord is intact. Replace if damaged.
- Completely unwind the power-supply cable.
- The coffee machine should sit on a flat, stable surface at least 3.94 inches (100 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 59 inches (1.5 meters). Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 50° and 90°F (10°C 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 machine outdoors.
- Do not install or use the machine in potentially explosive environments.
- Do not install the machine 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 machine can cause transitory voltage drops.

The electrical safety of this machine 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*.

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 potable and suitable for human consumption (see laws and regulations in force).

Check that the water inlet on the machine has pH and chloride values that comply with the laws in effect.

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.

INSTRUCTIONS

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

WATER CONNECTIONS

Place the machine 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 2*, 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 3*.

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 4*.

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 IF THE MACHINE IS WORKING PROPERLY (see Installation Module C).

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes


OPERATION

- 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:

COFFEE CIRCUIT

- Press the coffee circuit quick wash icon .

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (using the appropriate button) until at least 0.5 litres of water have been used.


STEAM (where present)

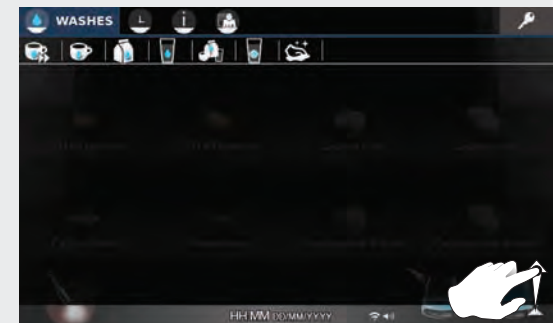
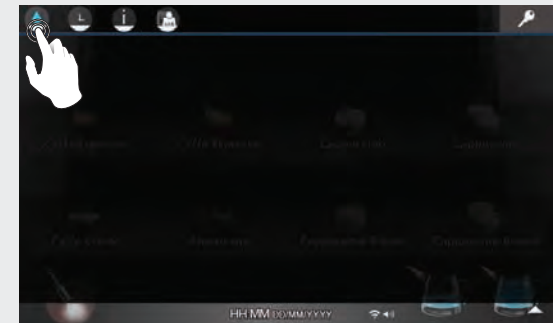
- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.

MILK CIRCUIT (where present)

- Press the milk circuit wash icon  and proceed as indicated on the display.

SOLUBLES CIRCUIT (where present)

- Press the soluble circuit wash icon .



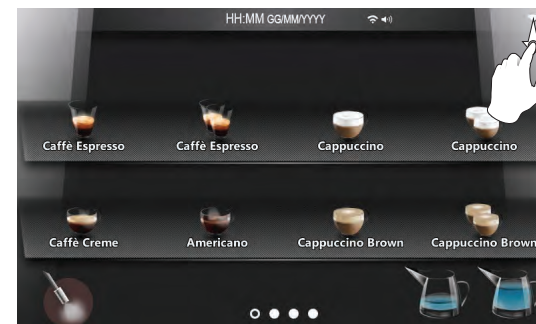


6. Operator instructions

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.



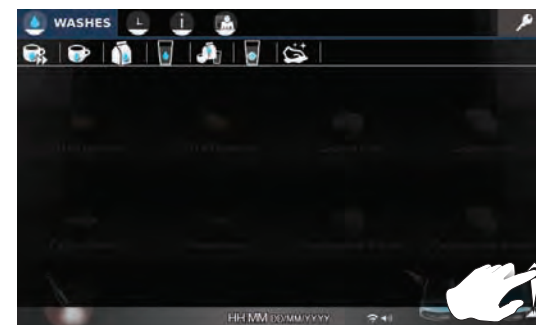
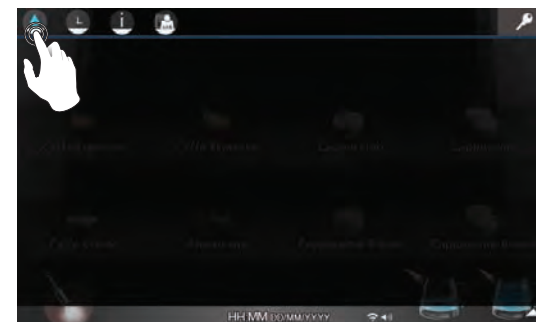
Coffee circuit: Press the coffee circuit quick wash icon .

Hot water: Continuously dispense hot water (using the appropriate button) until at least 0.5 litres of water have been used.

Steam (where present): Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.

Milk circuit (where present): Press the milk circuit wash icon  and proceed as indicated on the display.


Solubles circuit (where present): press the soluble circuit wash icon .





DURING OPERATION

Coffee / cappuccino / milk dispensing

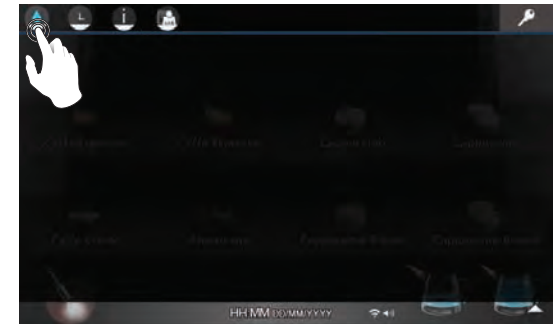
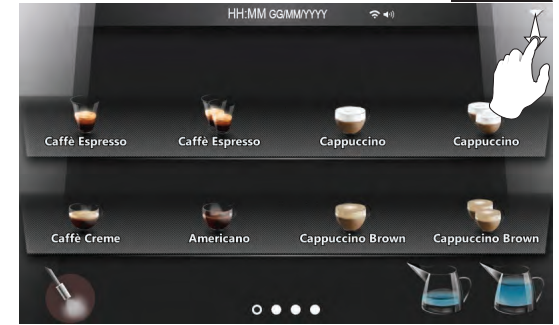
- If the machine has not been used for more than an hour, before dispensing a beverage, perform a wash by pressing the coffee circuit quick wash icon .

Hot water dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before making coffee, dispense water for 2 -3 seconds and discard the liquid.

Steam dispensing (where present)

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





7. Warnings



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 machine is not handled 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 distribution points, or near to the steam and hot-water nozzles.



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 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.



8. Maintenance and repair

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).

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.



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 replacement parts guaranteed by the manufacturer.

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

WARNING

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



9. Dismantling the machine

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste.



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.

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

ENVIRONMENTAL INFORMATION

This product contains a non-rechargeable lithium (lithium manganese dioxide chemistry) 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.

MANUAL START UP


1


Press the ON/OFF switch (9) into ON  position.

2

The machine turns on and the display shows:

3

The machine is not ready to use until the icon  disappears from the display.

When a beverage cannot be dispensed, the relative icon becomes transparent, with a bar at the base  that shows heating status. These disappear when proper operating conditions for the beverage are reached.



FULL SHUT-DOWN PROCEDURE

English

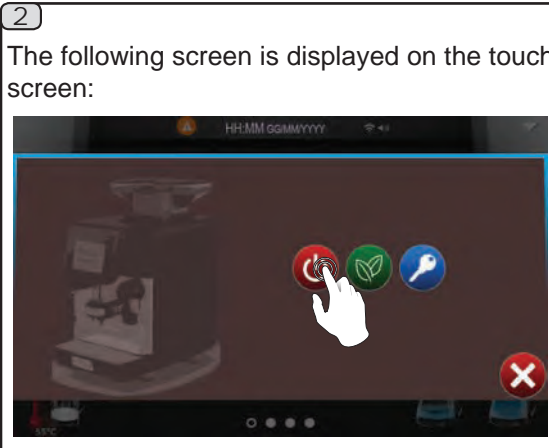
1


Press the Sleep Mode button (8), located on the rear of the panel:



2

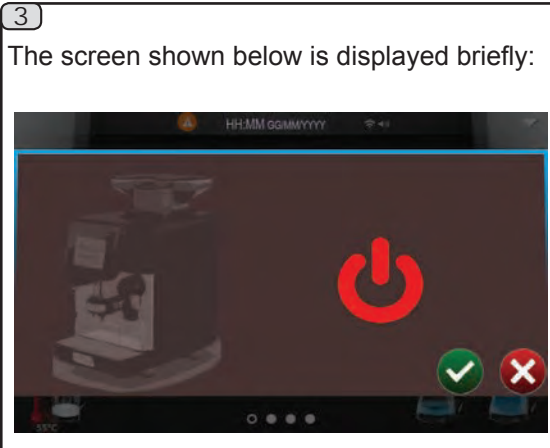
The following screen is displayed on the touch screen:



Push the  icon.

3

The screen shown below is displayed briefly:



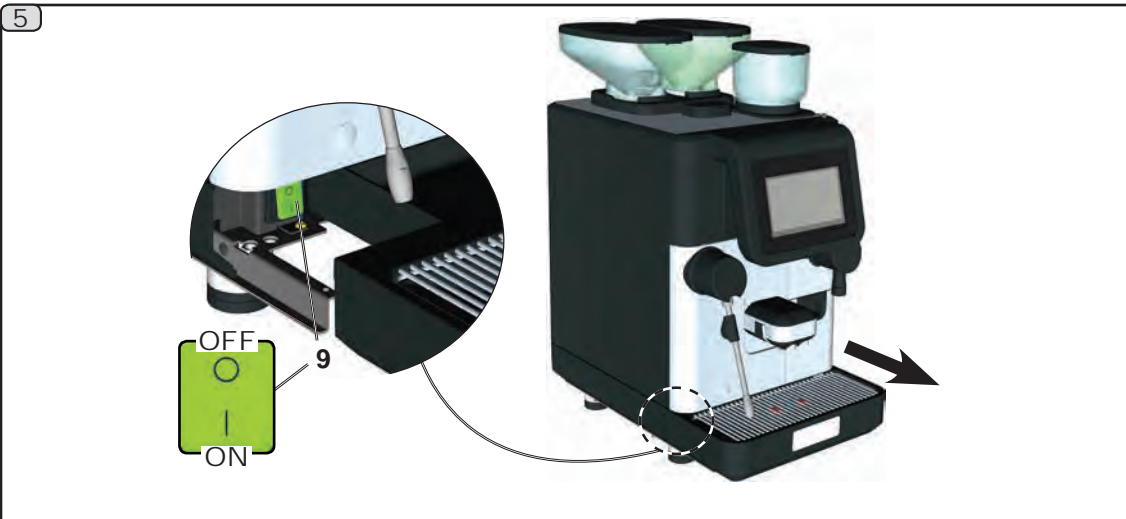
Then, the machine will switch off.


4

The red LED remains lit (7):



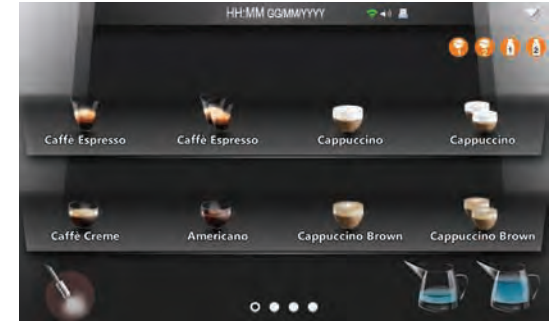
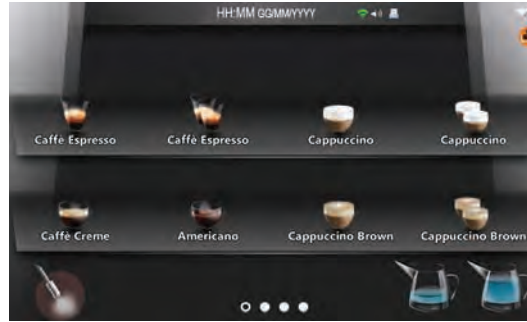
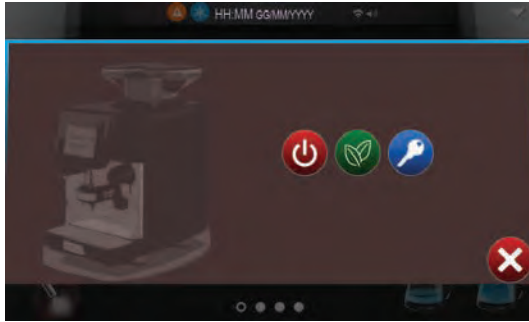
5



Fully shut down the machine pressing the main switch (9) into OFF  position.



11. Description of display symbols



English

Warning symbol: yellow notification, red malfunction

Machine cold symbol

WiFi connection symbols (Green = connection to Telemetry portal operating; White = WiFi connection; Empty = no connection)

Volume symbols (excluded, minimum, medium, maximum)

Technical menu access symbol

Technical menu access symbol (advanced)

USB Pen Drive inserted symbol

Drop-down menu scrolling symbols

Grounds drawer full

No coffee (hopper 1 left, hopper 2 right)

No milk (container 1, container 2)

Decaffeinated coffee wafer

Machine switch-off (sleep mode)

Energy saving (sleep mode)

Access via password

Confirm operation

Cancel operation

Procedure for Dek beverages

Procedure for group wash with tablet

"not fresh coffee warning delay" icon

milk temperature above 5 °C icon

Touch page

communication anomaly with payment system

Payment system symbols (Blue = system connected; Green = system connected and operational; Red = payment system has denied the transaction).



12. Beverage dispensing - Coffee - Cappuccino / milk - Chocolate/solubles

GENERAL INDICATIONS

Milk is a delicate biological product and can easily deteriorate. Heat modifies its structure. Milk must be kept at a storage temperature **no higher than 41°F (5°C)** from the moment the container is opened and throughout its entire period of use. Our storage appliances are suitable for this purpose.


NOTE: at the end of the work day (or not more than 24 hours from the time the container is opened), any remaining milk must be discarded.

CHOCOLATE AND SOLUBLES

These must be compatible with the machine: before use, read the instructions on the product packaging.

NOTE: the installation technician may be asked to customise what is displayed on the touch screen during beverage dispensing.

The available options are: beverage icon, image, film, physical attributes (temperatures, pressures).

During beverage dispensing, it is also possible to request that coffee dispensing time be displayed. E.g.: .

1

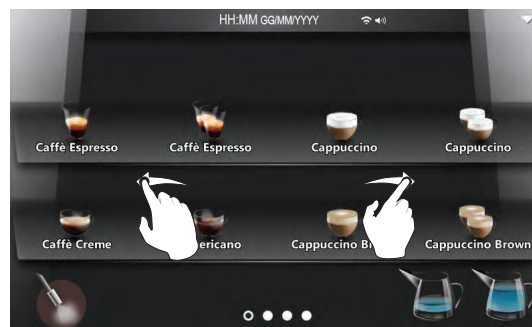
Place the cup under the dispensing nozzle (1) and adjust the height, if necessary.








2

Up to 48 different beverage selections can be set in the machine, divided over several screens.

To view the types of beverages that can be dispensed, scroll through the screens as shown:



Note: the icons  indicate the screen currently displayed (dark background ) and the total number of screens (light background .

The pre-set configuration means that after dispensing the beverages shown on pages with a light background , the touch screen will display the recipes shown on the main screen (dark background ). The "Back to Page One" setting can be disabled by the installation technician.




3 Press the icon corresponding to the selected beverage to start dispensing.





4 During dispensing, the screen will display as below:



Dispensing will stop automatically.

Press the icon  to stop dispensing the beverage before reaching the programmed dose.

Press the icon  to dispense again; the number indicating programmed dispensing will increase.

To reset, press and hold the icon  for a few seconds.

13. Beverage dispensing - Coffee / Cappuccino with powdered coffee


1 Place the cup under the dispensing nozzle (1) and adjust the height, if necessary.

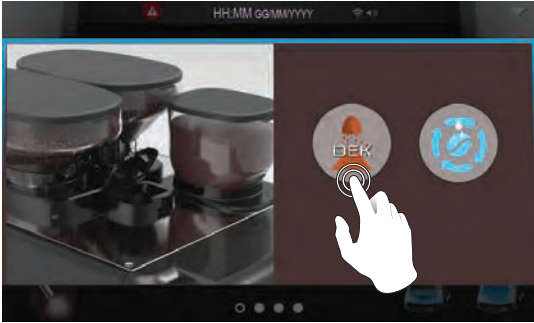


2 Open the decaffeinated coffee panel (5).

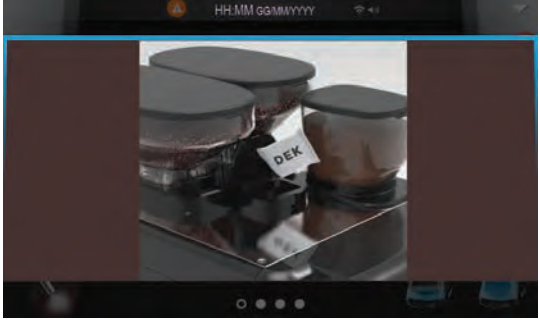




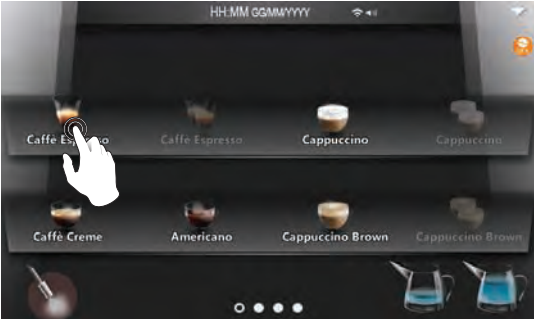
3 Push the  icon.




4 The touch screen will display the procedure for dispensing decaffeinated beverages:




5 Only icons for coffee powder-based beverages remain visible on the touch screen. Press the icon corresponding to the selected beverage to start dispensing.



6 During dispensing, the screen will display as below:




Dispensing will stop automatically.

Press the icon  to stop dispensing the beverage before reaching the programmed dose.

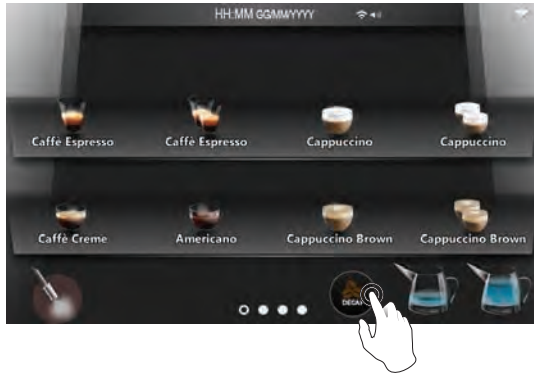
NOTE: coffee powder-based beverages do NOT allow repeat dispensing.



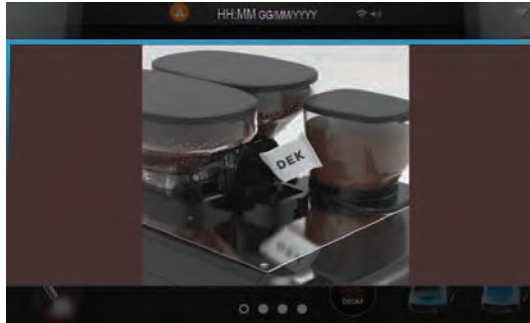
ALTERNATIVE PROCEDURE FOR DISPENSING POWDERED-COFFEE BEVERAGES (CAN BE SET BY TECHNICAL STAFF)

This setting is indicated by the presence of the special  icon on the touch screen.

1 After positioning the cup below the dispensing nozzle, press the **DECAF** icon :



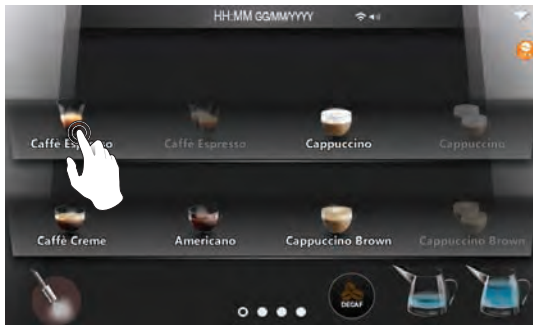
2 The touch screen will display the procedure for dispensing decaffeinated beverages.



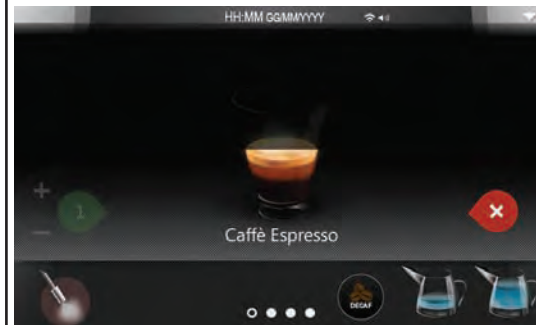
3 Open the decaffeinated coffee panel (5) and measure out a dose of powdered coffee into the tube and close the powdered coffee panel (5).




4 Only icons for coffee powder-based beverages remain visible on the touch screen. Press the icon corresponding to the selected beverage to start dispensing.



5 During dispensing, the screen will display as below:



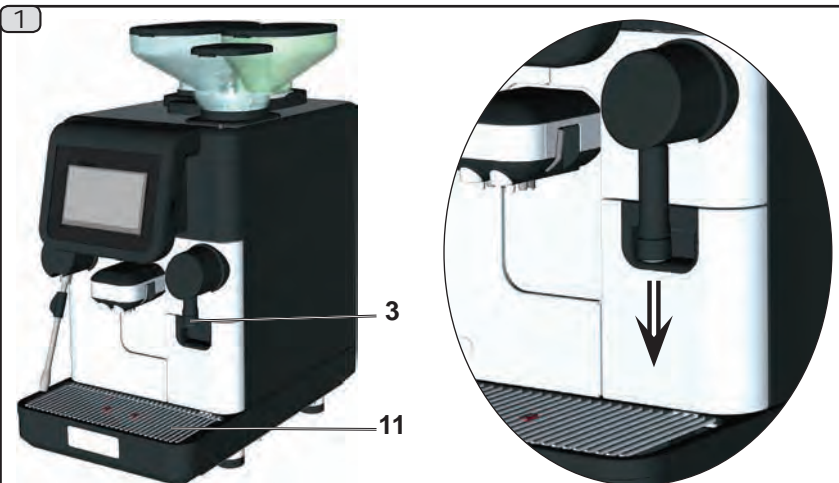
Dispensing will stop automatically.

Press the icon  to stop dispensing the beverage before reaching the programmed dose.

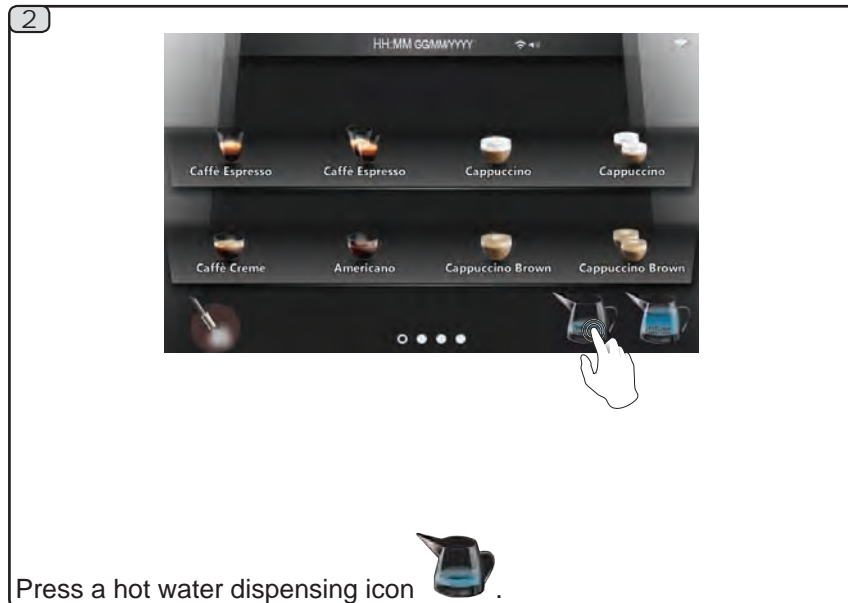
NOTE: coffee powder-based beverages do NOT allow repeat dispensing.



14. Beverage dispensing - Hot water

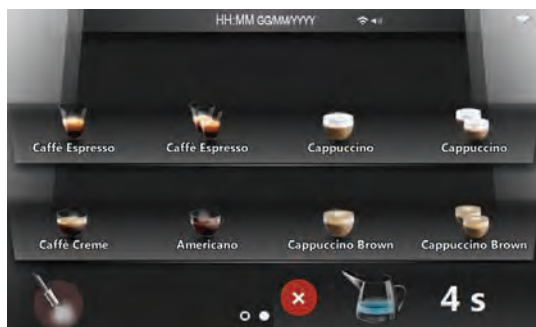


Place the appropriate container under the hot water dispenser (3). If necessary, adjust the height of the dispensing nozzle by pulling towards the basin (11).



Press a hot water dispensing icon

3 The programmed dose of hot water will be dispensed from the nozzle (3); it will stop automatically.



Note: dispensing can be interrupted by pressing the key. Pressing the key does not change the programmed parameters.

NOTE The hot water icons can be personalised with a label for easier identification. E.g.:



For activation methods, refer to the "CUSTOMISATION/WATER/STEAM SETTINGS" section.

NOTE: the customisation and language menus can only be seen if the "Customer Programming" item is enabled in the machine configuration menu, which can only be accessed by the installer technician.



15. Beverage dispensing - Steam

1

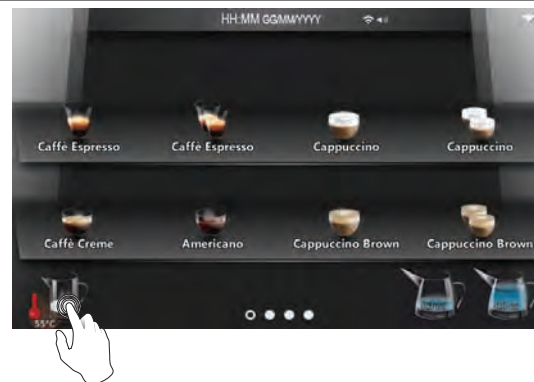


Completely immerse the steam dispensing wand (10) in the container with the beverage to be heated.



Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices to move the steam nozzle.

2



Press a steam dispensing icon



3

The dispensing nozzle (10) will operate for the programmed time; it will stop automatically (*).



Note: dispensing can be interrupted by pressing the  key.

Pressing the  key does not change the programmed parameters.

(*In the case of manual steam, the user must stop dispensing.



Cleaning the steam wand

After each use:

- wash the outside with hot water and a clean sponge, removing any organic residue; rinse thoroughly.
- clean the inside of the wand as follows: turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



16. Cleaning and maintenance

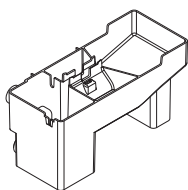


For correct application of the **food safety system (HACCP)**, please follow the instructions in this paragraph.

Washing must be done using the 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.

GENERAL OVERVIEW OF CLEANING INTERVALS

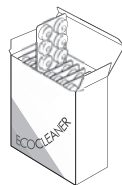
	EVERY USE	DAILY	WEEKLY	WHEN NECESSARY OR REQUESTED VIA SW	TOOLS TO USE
COFFEE CIRCUIT		√		√	• detergent tablet (3)
STEAM PIPE	√	√			• sponge (5)
AUTOMATIC STEAM PIPE	√	√			• sponge (5)
WATER PIPE		√			• sponge (5)
BODYWORK		√		√	• soft cloth (6)
MILK CIRCUIT		√		√	• washing tray (1) • liquid detergent (2)
TOUCH SCREEN		√			• microfibre cloth (4)
CUP TRAY		√			• sponge (5)
HOPPERS		√			• specific (7) or similar product for objects in contact with food. • damp cloth
DECAF DOOR		√			• damp sponge (5)
SOLUBLE MIXER			√	√	• liquid detergent (2) • sponge (5)



(1)



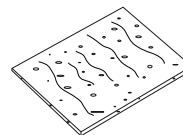
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



(7)

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



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

NOTE: the procedures described below must be carried out when the machine is on and pressurized.

There are several types of machine washing: a



COMPLETE WASH


(duration, approx. 5') which cleans all the circuits is illustrated below.

For the individual types of washing, refer to the "CUSTOMER PROGRAMMING/WASH" section.


1

Access the drop-down menu.


2

Select the icon  for the wash menu.

3

Select the complete wash icon .

4

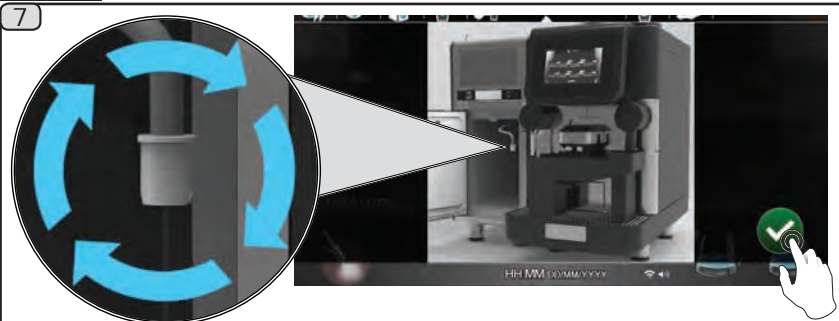
Press the icon  to start the wash sequence.

5

The procedure for washing the coffee circuit is shown on the touch screen and ends after the closing of the decaf door (5).

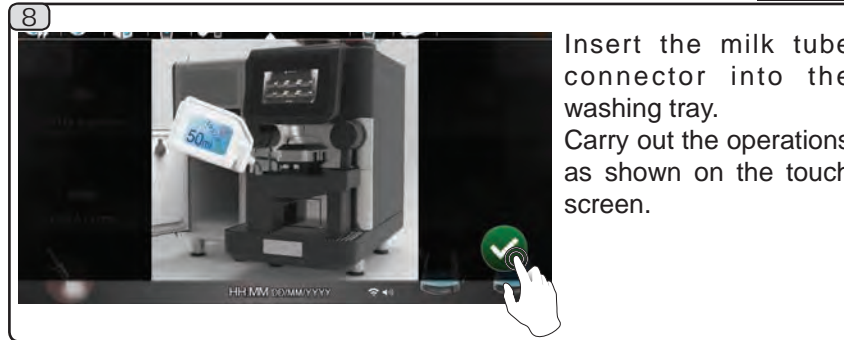
6

The steps for performing a milk wash are shown on the touch screen; at the end of each phase, press the icon .

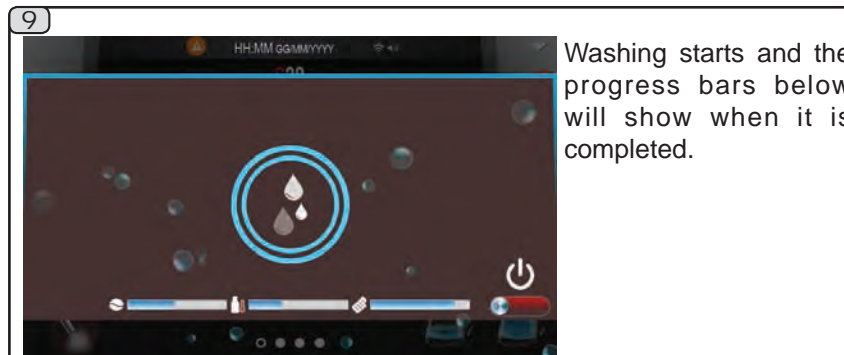


Clean the milk tube thoroughly.

Use a detergent solution (approximately ½ litre of cold water for every dose of detergent - see product instructions) to thoroughly clean the previously removed milk container.



Insert the milk tube connector into the washing tray. Carry out the operations as shown on the touch screen.




Washing starts and the progress bars below will show when it is completed.




IN PLACE CLEANING: CLEANING THE MILK CIRCUIT (WHERE PRESENT)


MILK WASH (duration, approx. 4')


1




Select the  icon for the milk circuit wash.


2



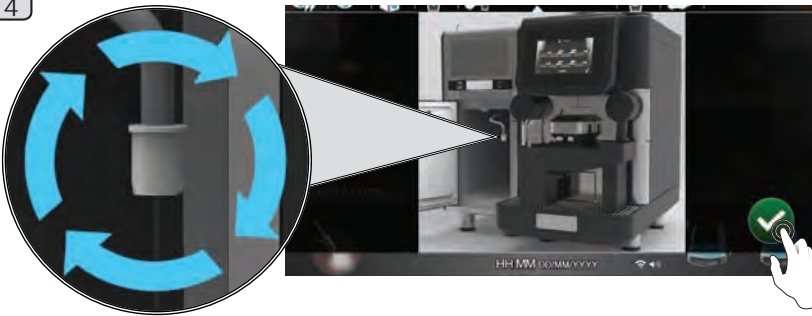
Press the icon .

3




The steps for performing a milk wash are shown on the touch screen; at the end of each phase, press the icon .

4



Clean the milk tube thoroughly.

Use a detergent solution (approximately ½ litre of cold water for every dose of detergent - see product instructions) to thoroughly clean the previously removed milk container.

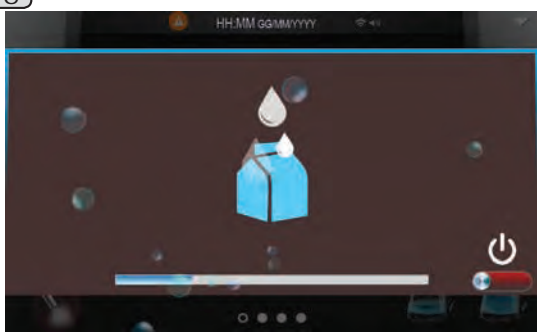


5



Insert the milk tube connector into the washing tray. Carry out the operations as shown on the touch screen.

6




Washing starts and the progress bars below will show when it is completed.



Part 1 of 2: CLEANING THE MIXER (WHERE PRESENT)


English

1




Dispense in a pot about ½ liter of hot water from the machine.

2



Prepare EcoJetSan dose and the solution.

3




Prepare the solution.

4




Push on top to open the front panel.

5



Open the front panel.

6




Remove powder hopper.

7




Remove top mixer part

8




Remove black powder dispensing part.

9




Disconnect elbow.

10

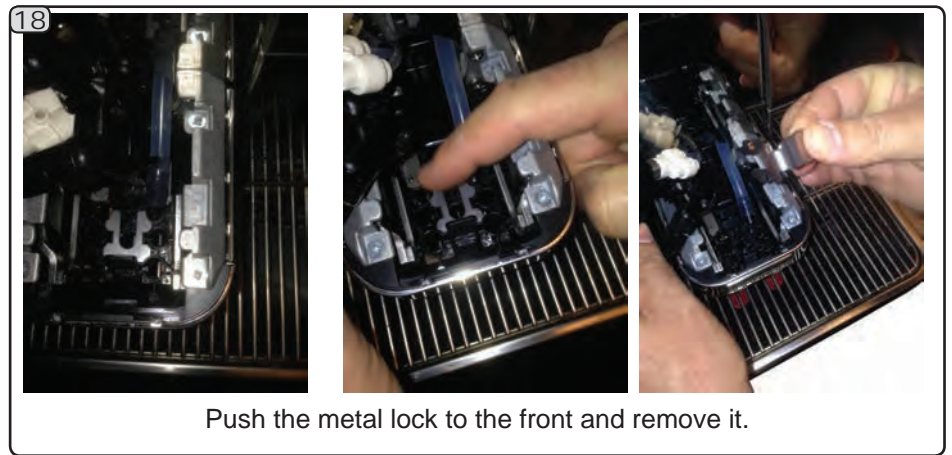
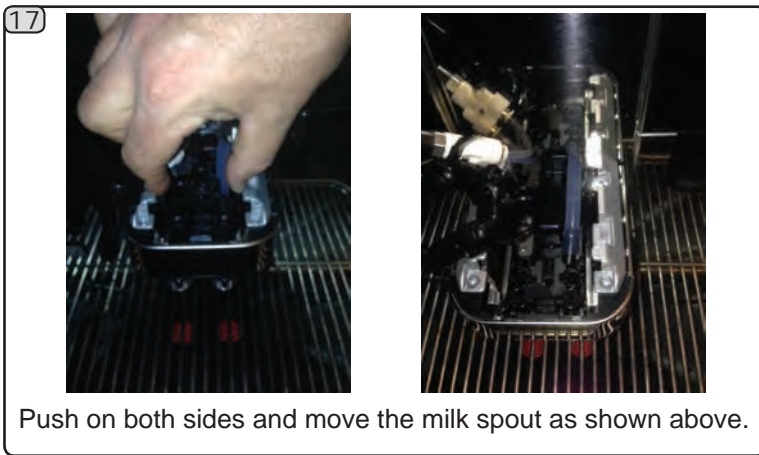
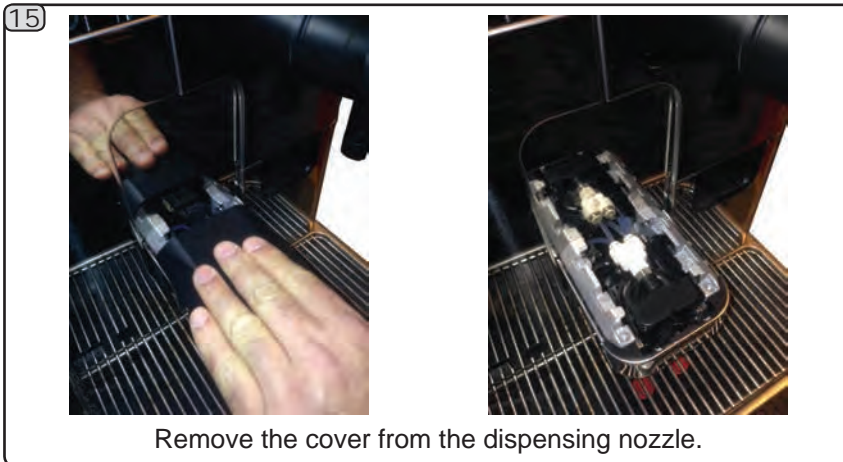
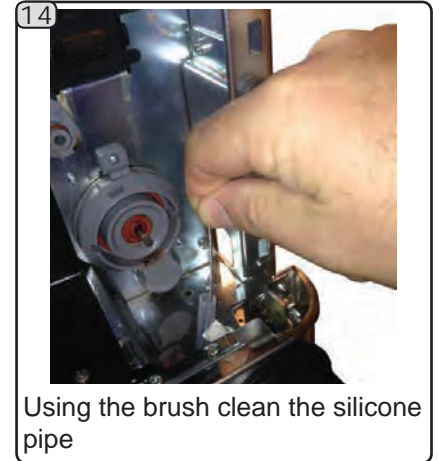
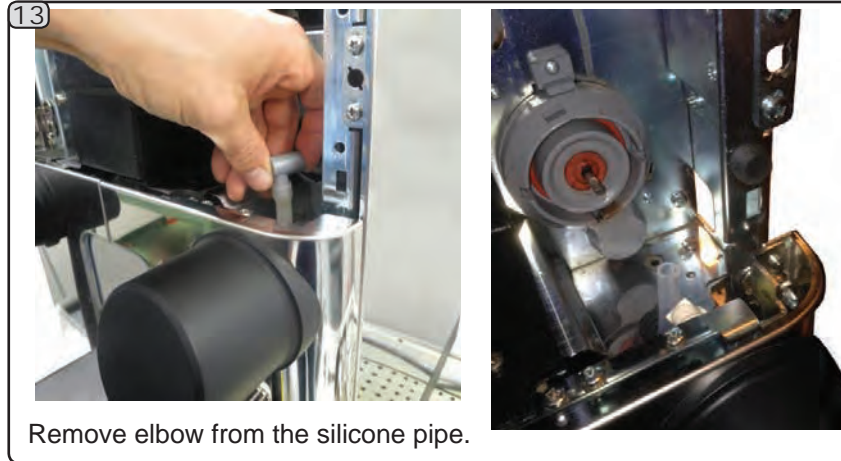


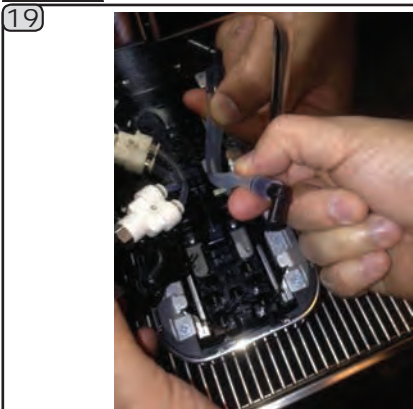
Turn counterclockwise the ring of mixer assembly part.

11



Remove mixer body.





19 Move the soluble spout as shown above.



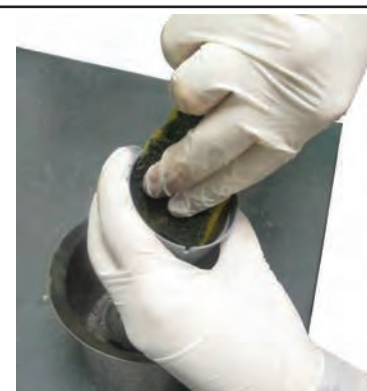
20 Remove elbow from silicone pipe, then clean pipe with the brush.



21 Put gloves on your hands.



22 Put a sponge in the solution and then clean the mixer fixed part.

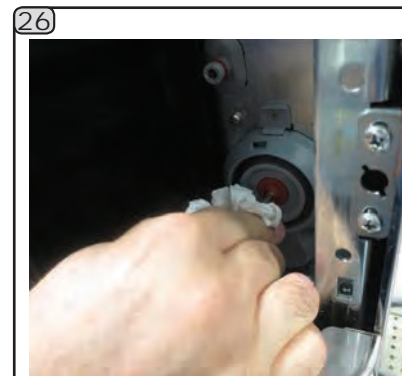


23 Put all the removed mixed parts (except the soluble hopper) in the solution, then clean them accurately with a sponge.

24 **CLEANING SOLUBLE HOPPER**
Remove any soluble powder remaining in the hopper. Wash with a damp cloth and the products and methods normally used for articles in contact with food; rinse thoroughly and dry, removing any organic residue.
Before replacing the hopper on the machine, make sure that wet or moist parts are completely dry.



25 Rinse all parts (fixed part too) with cold water accurately.



26 Dry the parts.



27



Put correctly the polarized wheel (the arrow must be directed to the plane part of the stainless steel motor shaft).

28



Re-assembly the other mixer parts according to disassembly rules.

29



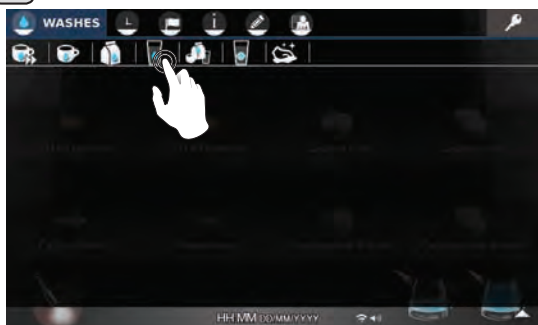
Close the front panel (touch screen).

Part 2 of 2: **CLEANING THE SOLUBLES CIRCUIT**



SOLUBLES WASH (duration, approx. 30")

1



Select the  icon for the solubles circuit wash.

2



Press the icon  to start the wash cycle.

3



On the touch screen the solubles wash symbol appears, and remains visible for the entire cycle. This stage ends when the progress bar below is filled.



TOUCH SCREEN





To avoid accidental activation of the touch screen during cleaning:

Warning: to clean the touch panel, use only a dry anti-static microfibre cloth.


Do not use: • detergents or liquids in general; • paper or rough cloths.


1



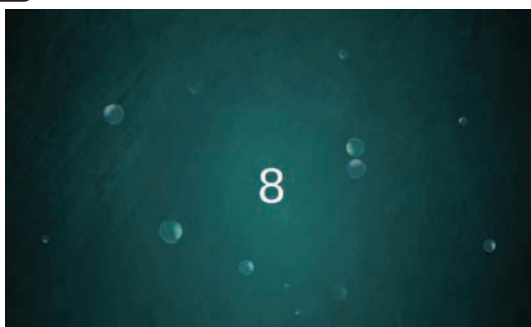
Select the  icon related to cleaning the touch screen.

2



Press the  icon displayed at the centre of the screen.


3




A 15-second countdown will begin in which to clean the touch screen.

GROUNDS DRAWER (2)

1


To remove, lift the hot water dispensing spout (3). Note: the need to empty the grounds drawer is also highlighted by the  icon on the touch screen.





After the icon appears, 10 more coffee-based beverages can be dispensed, after which an animation will be seen on the touch screen to empty the drawer. Any additional dispensing is blocked and the grounds drawer must be emptied.

2

Pull out the grounds drawer (2), empty it and wash it under running water. Thoroughly clean the drawer housing area (2) with a damp cloth, removing any organic residue.



NOTE: the operator must confirm drawer emptying before re-inserting the drawer. If confirmed using the icon , the grounds count is reset.





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

CUP TRAY (11)

1

At the end of the working day, pour a jug of hot water into the basin (11) to remove any encrustation in the drain; remove it and wash it with running water.



2

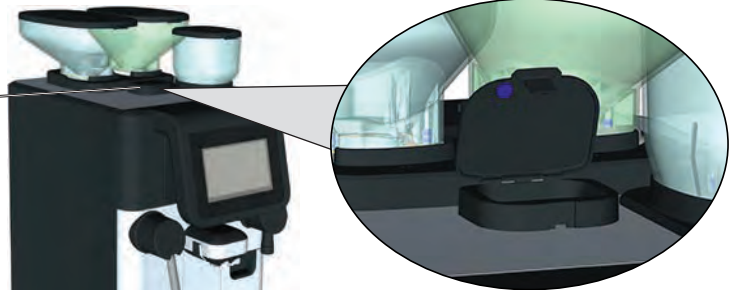
To remove it, grip and pull the basin (11) lifting it slightly. Do not use abrasive products; do not put in the dishwasher.



DECAFFEINATED DOOR (5)

Use a damp sponge to remove any residue on the inside of the door and in the decaf coffee conduit.

5



BODYWORK

Warning: the shiny parts of the bodywork must be cleaned using a soft cloth and cleaning products WITHOUT ammonia or abrasives, removing any organic residue present in the work area. In the case of tough dirt, use a damp sponge and dry with a soft cloth.

Note: DO NOT spray liquid in the slots of the body panels and DO NOT use paper or rough cloth for cleaning.





Maintenance to be performed every 7 days

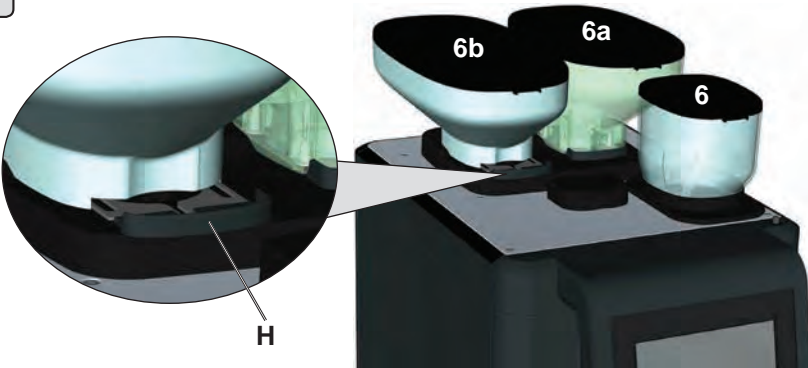
CLEANING THE COFFEE HOPPER (6A - 6B) / CLEANING SOLUBLES HOPPER (6) (where present)

The coffee / soluble hoppers must be cleaned regularly, roughly once a week. Depending on consumption and the type of coffee, more frequent cleaning may be required.

To clean, proceed as follows:

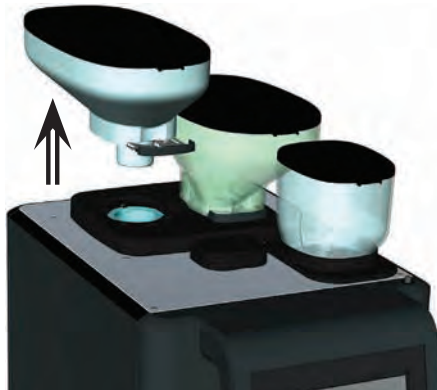
English

1



Pull the hopper closing device (H) towards the front of the machine.

2





Detach the coffee hopper from the machine.

3

Remove any remaining coffee from the coffee beans receptacle.
Remove any organic residues present.
Spray the specific product *EcoCleaner Spray* (or similar, for objects in contact with foodstuffs) on the parts to be cleaned.

Remove any soluble powder remaining in the hopper.
Remove any organic residues present.
Spray the specific product *EcoCleaner Spray* (or similar, for objects in contact with foodstuffs) on the parts to be cleaned.



4

Wipe with an absorbent damp cloth until the grinder is completely clean and if necessary dry it.
Before replacing the coffee beans receptacle on the machine, ensure that all the parts have been dried thoroughly.



17. Diagnostics messages

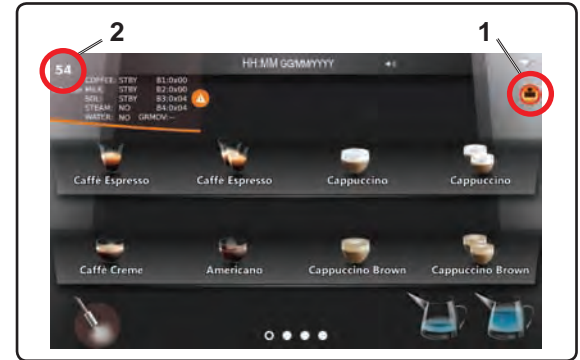
There are 2 types of messages that are displayed by the machine:

1. Explicit messages: they appear on the screen accompanied by an explanatory clip or are shown in the form of an icon in the upper right-hand corner of the display.



2. Coded messages: they are placed in the upper left-hand corner and are represented by the unit's numerical error code.

If there are several errors, they are represented one after another on the display.











For a detailed description of messages in code, refer to the technical manual, "Defects - Malfunctions" section.



Explicit messages

MESSAGE	CAUSE: when displayed	SOLUTION
Machine cold	<p>1. This message is displayed when the dispensing key is pressed the machine is not at an adequate temperature for operation</p>  <p>The icon represents machine cold status. Once the appropriate pressure and temperature are reached, it automatically disappears.</p> <p>2. When the service boiler or boiler respectively cannot reach the operating pressure or temperature due to a problem, an error code appears on the display which identifies the defective component causing the problem.</p>	<p>2. Consult the Technical Manual to find the specific error code to resolve the problem.</p>
Grounds drawer full	 <p>The icon informs the user that the grounds drawer is full. Ten coffee based beverages can still be dispensed (10 single or 5 double) before the machine stops.</p>	<p>Empty the drawer to clear the message or continue until the machine displays the message "Empty grounds drawer".</p> <p>Refer to the Technical Manual to program the grounds limit after which the message is displayed.</p>
Empty grounds drawer	<p>The machine counts down from the limit set for grounds. The message (along with a film) is shown on the display when it reaches zero. The machine is blocked and does not allow any dispensing.</p>	<p>Remove and empty the grounds drawer. Return the drawer to its proper position. While carrying out this operation, the message "grounds drawer removed" will be displayed.</p>
Grounds drawer removed	<p>This message (along with a film) is always shown when the rear side of the drawer is not in place.</p>	<p>If the message appears with the drawer inserted, check that the drawer is properly placed.</p>



<p>Provide for Maintenance</p>	<p>This message is displayed when the machine requires maintenance. To temporarily eliminate the message, press the  icon. The message will appear again the next time the machine is turned on.</p>	<p>Contact an authorised technician. The message will be displayed every day and every time the machine is switched on until the maintenance is performed. Consult the Technical Manual to program maintenance times and cycles.</p>
<p>Regenerate resins</p>	<p>This message is displayed when the resins in the water softener require regeneration. (See water softener maintenance instructions).</p>	<p>The icons  and  remain active:</p> <ul style="list-style-type: none"> - press  to clear the message and the next regeneration request will appear one minute after the limit for litres dispensed is reached; - press  and the appearance of the request is postponed for one hour. <p>A similar situation occurs with the water filter replacement message: press the confirmation key  and the counter adds 25 litres to the limit set by the technician. NOTE. A technical operation to replace the water filter will be required to clear the message definitively.</p>
<p>Machine off</p>	<p>When the machine is in sleep mode, the red LED on the left side of the display remains on.</p>	<p>Press the button on the back of the display to reactivate the machine.</p>
<p>Messages regarding washing</p>	<p>Graphic messages requesting the various washes appear on the display.</p>	<p>See the "Cleaning and maintenance" section in this manual.</p>
<p>No coffee</p>	<p>The icons   indicate that one or more of the hoppers are almost empty.</p>	<p>Add coffee to the hopper(s).</p>
<p>No milk</p>	<p>The icons   are shown only if the machine is equipped with a refrigeration unit and with presence sensors of milk: indicates that one or both of the milk containers are empty.</p>	<p>Fill one or both of the milk containers.</p>



18. 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.

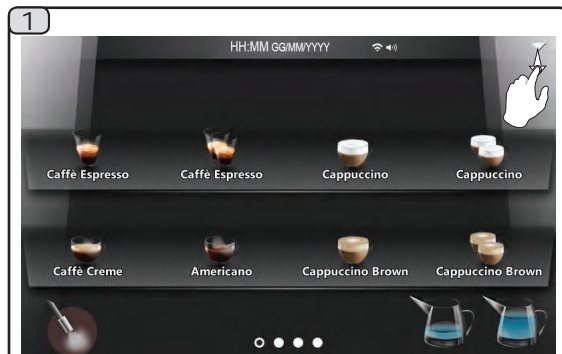
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not work and the touch screen (4) is off.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the ON/OFF switch (9).
Water leaking from the cup tray (11).	Drain clogged.	Clean.
Coffee dispensing time too short.	Low coffee dose. Coffee too old. * Coffee ground too coarse.	Increase the dose. Use new coffee. * Use a finer grind.
Coffee drips out of machine.	High coffee dose. * Coffee ground too fine. Filter blocked.	Decrease the dose. * Use a coarser grind. Clean with a wash cycle.
Loss of water under the machine.	Discharge clogged up. Discharge basin hole blocked.	Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open. Wait until water is available or call the service centre.
The automatic level-control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.

* These operations are possible **ONLY** if the "User Programming" item is enabled in the machine configuration menu, which can only be accessed by the installer technician.

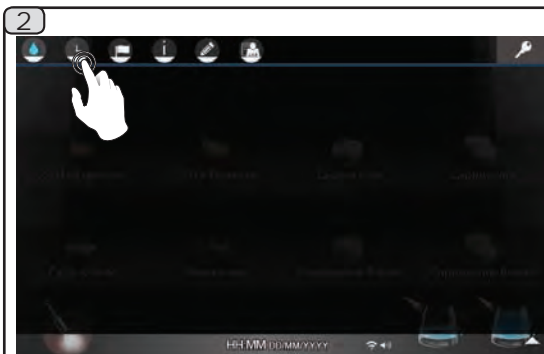


CUSTOMER PROGRAMMING

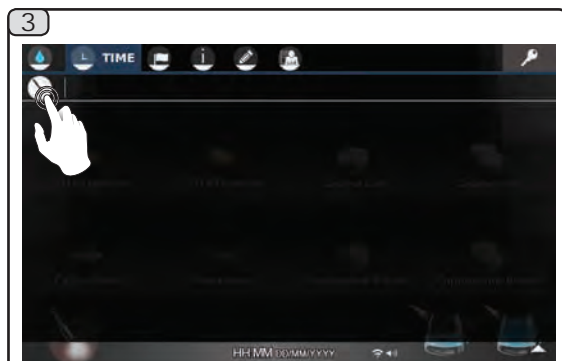
DATE AND TIME



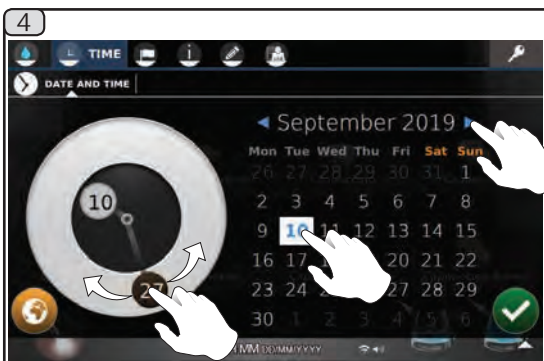
Programming is accessed through the drop-down menu.



Select the icon to see the associated menu.



Select the icon for the "DATE AND TIME" menu.

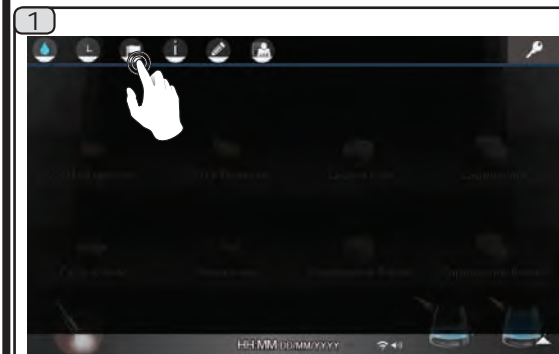


Set the date and time and confirm with the icon .

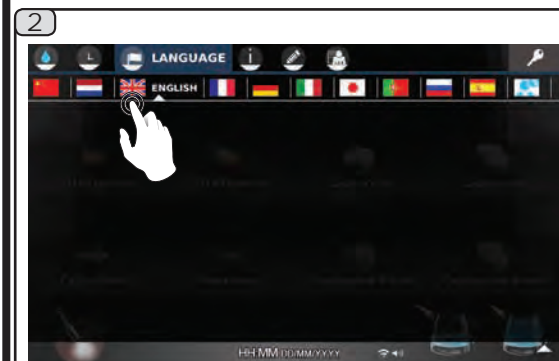


NOTE: date and time can be automatically synchronized through connection to a Network Time Protocol (NTP) server, if the machine is connected to the internet via WiFi.

LANGUAGE



Select the icon, relative to the "LANGUAGE" menu.



Set the menu language; confirmation is immediate.

NOTE. If the machine is connected to the Internet, press the icon to find the machine's location and then automatically set the correct time zone on the basis of the geographic location.

Index

	Page		Page		Page
1. Consignes générales	2				
2.1 Transport et manutention	3				
2.2. Consignes d'installation	4				
3. Consignes électriques d'installation	5				
4. Consignes hydrauliques d'installation	6				
5. Vérifications de l'installation.....	7				
6. Consignes pour l'opérateur	8				
7. Attention.....	10				
8. Entretien et réparations	11				
9. Mise hors service définitive	12				
		UTILISATION			
		10. Mise en marche quotidienne	13		
		11. Description symboles écran.....	15		
		12. Distribution de boissons - Café - Cappuccino / lait - Chocolat / solubles	16		
		13. Distribution de boissons - Café - Cappuccino avec du café en poudre	17		
		14. Distribution boissons - Eau chaude	20		
		15. Distribution boissons - Vapeur	21		
		16. Nettoyage et entretien	22		
		Lavage complet	23		
		Lavage lait	25		
		Lavage soluble	29		
		Écran tactile.....	30		
		Tiroir à marcs.....	30		
		Bac repose-tasses.....	31		
		Volet décaféiné.....	31		
		Carrosserie.....	31		
		Nettoyage trémie café	32		
		17. Message de diagnostic	33		
		18. Anomalies - Pannes	35		
				PROGRAMMATION CLIENT	
				DATE ET HEURE	36
				Langue	36
				IMAGES	VII
				SERVICE LINE	VIII



1. Consignes générales



Lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le mode d'emploi 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 des cafés expresso et des boissons chaudes avec de l'eau chaude ou de la vapeur. 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, vider dans tous les cas la chaudière et les tuyaux de circulation d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau.
- Bruit : niveau de pression acoustique pondérée : 75 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 agréé.
- 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 agréé.

Lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le manuel d'utilisation 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 éléments 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 enlevé l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil et des éventuels 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 valorisation/collecte conformément à la législation locale en vigueur.



Manutention

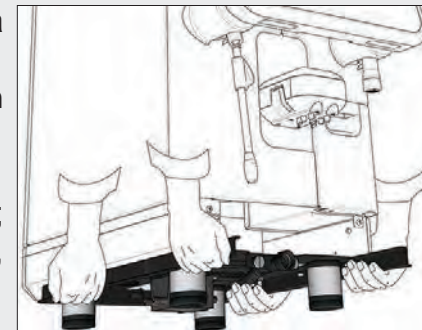


Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des charges.

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).



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 d'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 3.94 inches (100 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 (plan chauffe-tasses) soit à une hauteur non inférieure à 59 inches (1,5 m). Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 50 ° et 90 °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 endroits (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 au niveau du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant une interruption complète dans les conditions de surtension III et une protection contre le courant de dispersion avec des valeurs équivalentes à 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 dégâts causés par le manque de mise à la terre de l'installation.

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

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 qu'au niveau de l'entrée de l'eau de la machine les valeurs de pH et des chlorures sont conformes aux lois en vigueur.

Si les valeurs relevées n'entrent pas dans les limites indiquées, il faut prévoir 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 cette dernière, 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 2, en respectant les normes d'hygiène, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

N.B. : au cas où la pression de réseau dépasserait 87 psi (6 bars), installer un réducteur de pression calibré à 29÷43 psi (2÷3 bars) : voir chapitre illustrations figure 3.

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

IMPORTANT : le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé, comme indiqué dans le chapitre illustrations figure 4.



5. Vérifications 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 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 LA CONFIER À L'OPÉRATEUR, EN SUIVANT LES CONSIGNES INDIQUÉES CI-DESSOUS :

CIRCUIT CAFÉ

- Appuyer sur l'icône lavage rapide circuit café 

EAU CHAUDE

- Distribuer au moins 0,5 litre d'eau chaude (en actionnant la commande correspondante).


VAPEUR (le cas échéant)

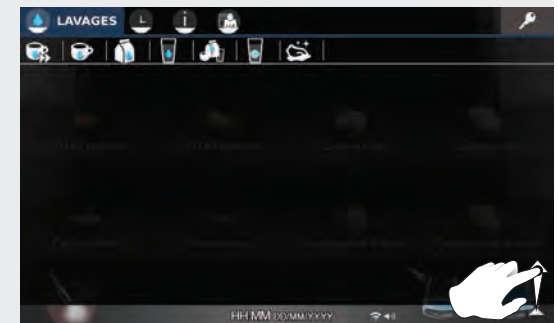
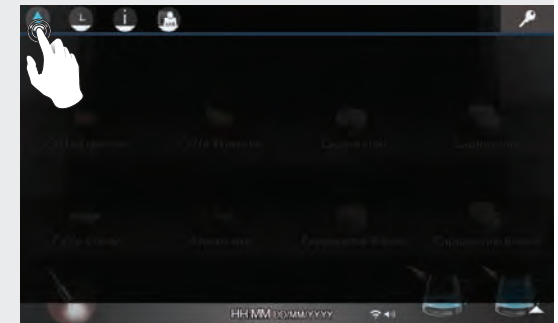
- Distribuer de la vapeur à l'aide des buses pendant une minute environ, en utilisant les commandes correspondantes.

CIRCUIT LAIT (le cas échéant)

- Appuyer sur l'icône lavage circuit lait  et procéder comme indiqué sur l'écran.

CIRCUIT SOLUBLES (le cas échéant)

- Appuyer sur l'icône lavage soluble 





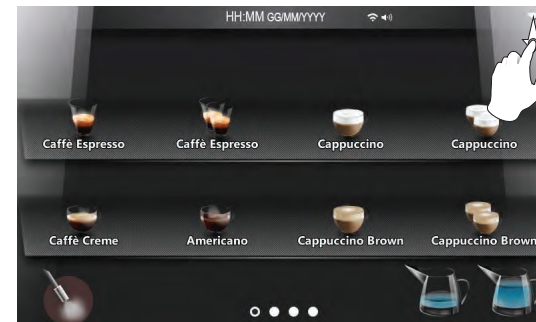
6. Consignes pour l'opérateur

DÉMARRAGE ACTIVITÉ



ATTENTION : AVANT D'UTILISER LA MACHINE, LAVER LES COMPOSANTS INTERNES EN SUIVANT LES CONSIGNES INDIQUÉES CI-DESSOUS.


CES OPÉRATIONS DOIVENT ÊTRE RÉPÉTÉES LORSQUE LA MACHINE NE DISTRIBUE PAS DE BOISSONS PENDANT PLUS DE 8 HEURES ET EN TOUT ÉTAT DE CAUSE AU MOINS UNE FOIS PAR JOUR.



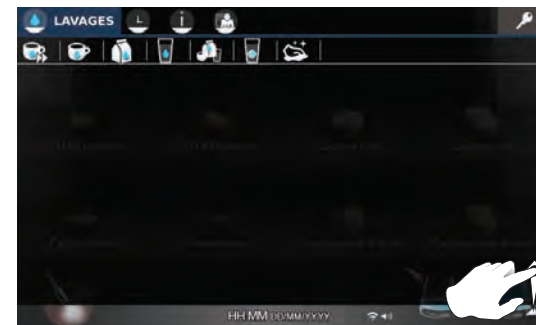
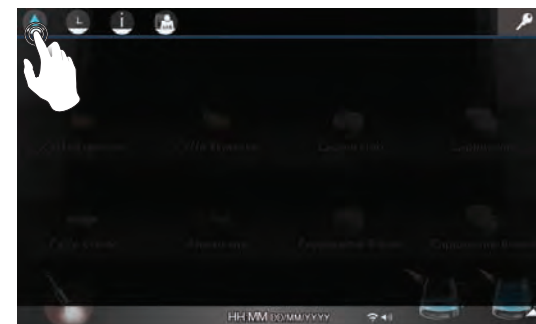
Circuit café : Appuyer sur l'icône lavage rapide circuit café .

Eau chaude : Distribuer au moins 0,5 litre d'eau chaude (en actionnant la commande correspondante).

Vapeur (le cas échéant) : Distribuer de la vapeur à l'aide des buses pendant une minute environ, en utilisant les commandes correspondantes.

Circuit lait (le cas échéant) : Appuyer sur l'icône lavage circuit lait  et procéder comme indiqué sur l'écran.

Circuit solubles (le cas échéant) : appuyer sur l'icône lavage soluble .





AU COURS DE L'ACTIVITÉ

Distribution de café / cappuccino / lait

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, avant de distribuer des boissons, exécuter un lavage en appuyant sur l'icône lavage rapide circuit

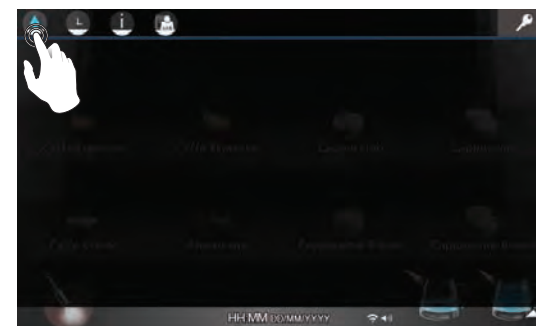
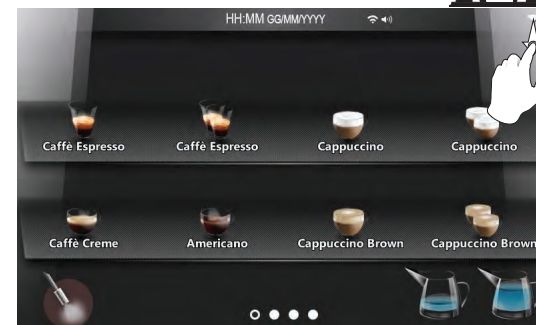


Distribution d'eau chaude

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, avant de distribuer de l'eau chaude, effectuer une distribution à vide pendant environ 2-3 secondes.

Distribution de vapeur (le cas échéant)

- 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.





7. Attention



Danger de brûlure

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, la machine ne doit pas être utilisée par des enfants ou des personnes ne connaissant pas son fonctionnement.

Danger de brûlure

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.



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 décrit dans le chapitre dédié ;**
- **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 certaines heures, 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.



8. Entretien et réparations

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

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



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

- respecter toutes les consignes du fabricant ;
- faire vérifier périodiquement par le personnel qualifié et agréé 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.



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 solliciter l'assistance qu'au personnel qualifié et agréé.

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, procéder aux VÉRIFICATIONS de l'installation illustrées dans la section correspondante du manuel d'utilisation.



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 les normes locales en vigueur.

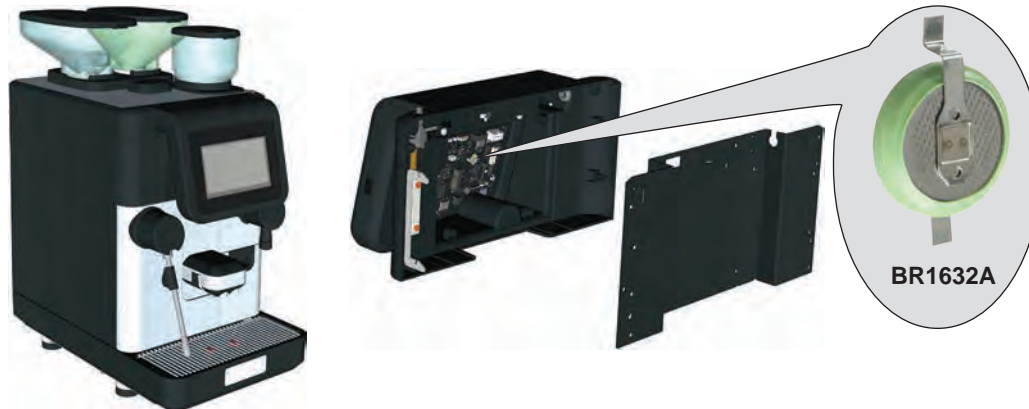


Le tri sélectif, qui permet de recycler, de traiter et d'éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement, contribue à éviter tout effet négatif sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux de composant le produit. L'élimination des déchets électriques 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) intégré au produit final. Recycler ou éliminer les piles conformément aux consignes du producteur de la pile ou selon les réglementations locales/nationales en vigueur.

Emplacement de la pile





UTILISATION


10. Mise en marche quotidienne



- « 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. »

ALLUMAGE MANUEL


1


Actionner l'interrupteur général (9) en position ON .

2

La machine s'allume et l'écran affiche :

3

Pour que la machine soit prête à l'emploi, attendre que l'icône  disparaisse de l'écran.

Lorsqu'une boisson est indisponible, l'icône dédiée devient transparente et affiche une barre  en dessous qui indique l'état de chauffage. Ces indications disparaissent une fois que les conditions nécessaires à la réalisation de la boisson sont respectées.



PROCEDURE D'EXTINCTION TOTALE

Français


1


En appuyant sur la touche « Mode veille » (8), située sur la partie postérieure du panneau :



2

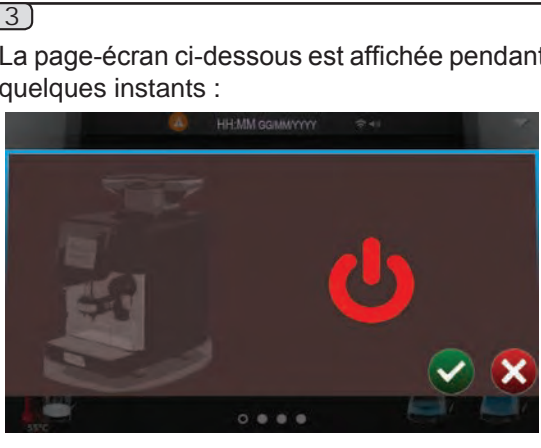
La page-écran suivante s'affiche sur l'écran tactile :



Appuyer sur l'icône .

3

La page-écran ci-dessous est affichée pendant quelques instants :




Ensuite, la machine s'éteint.


4

La LED rouge reste allumée (7) :



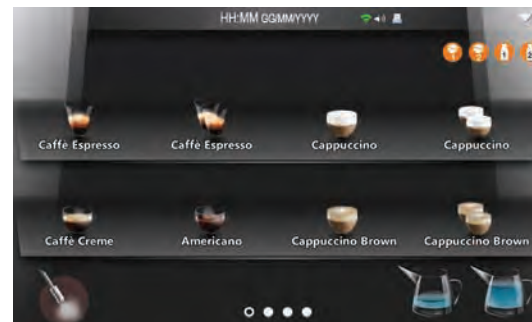
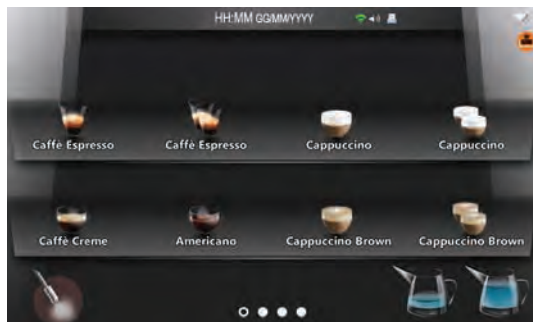
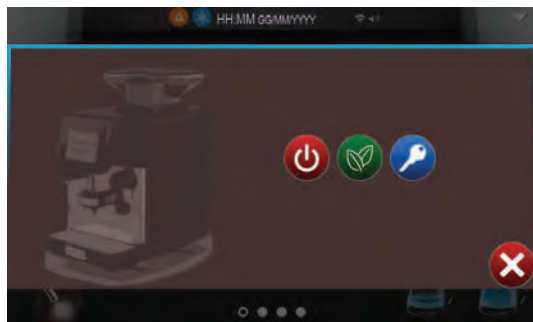
5



Actionner l'interrupteur général (9) en position **OFF**  pour éteindre complètement la machine.



11. Description symboles écran



Symbole attention: jaune avertissement, rouge panne

Symbole machine froide

Symboles connexion WiFi (Vert = connexion au portail Télémétrie en fonction; Blanc = connexion au réseau WiFi; Vide = absence connexion)

Symboles son (coupé, minimum, moyen, maximum)

Symbole accès menu technicien

Symbole accès menu technicien (avancé)

Symbole présence clé USB

Symboles déroulement menu

Tiroir à marcs plein

Pas de café (trémie 1 G, trémie 2 D)

Pas de lait (récipient 1, récipient 2)

Présence de pastille café décaféiné

Extinction machine (mode veille)

Energy saving (mode veille)

Accès par mot de passe

Confirmation opération

Annulation opération

Procédure boissons Dek

Procédure lavage groupe avec une pastille

Symbole "Retard indication café pas frais"

icône température lait supérieure à 5 °C

Pages tactiles

panne de communication avec le système de paiement

Symboles système de paiement (Bleu = système relié ; Vert = système relié et opérationnel ; Rouge = pas d'activation de la part du système de paiement).



12. Distribution de boissons - Café - Cappuccino / lait - Chocolat / solubles

INDICATIONS GENERALES

Le lait est un produit biologique, délicat et donc facilement altérable, la chaleur en modifie la structure. Dès l'ouverture du récipient et pendant toute la période d'utilisation, le lait doit être maintenu à une température **ne dépassant pas 41°F (5°C)**; nos appareils pour la conservation du lait sont adaptés à cette intention.


N.B.: au terme de la journée de travail (sans dépasser 24 heures à partir de l'ouverture du récipient), l'éventuel résidu de lait doit être éliminé.

CHOCOLAT ET SOLUBLES

Ils doivent être compatibles avec la machine. Avant l'utilisation, consulter les indications sur l'emballage des produits.

N.B. : il est possible de demander au technicien installateur de personnaliser ce que l'écran tactile affiche durant la distribution de la boisson.

Les choix possibles sont : icône boisson, image, film, grandeurs physiques (températures, pressions).

Pendant la distribution de la boisson, il est possible de demander l'affichage du temps de distribution du café. Ex. : .

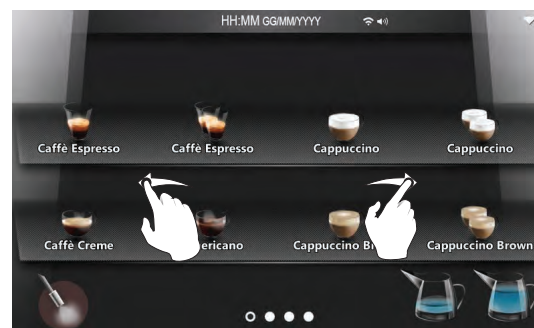
1




Placer la tasse sous le distributeur (1) et si nécessaire, ajuster sa hauteur.





2

La machine peut être configurée de manière à obtenir jusqu'à 48 sélections de boissons différentes, subdivisées sur plusieurs pages-écran. Pour afficher les types de boissons disponibles, faire défiler les pages-écran comme indiqué :

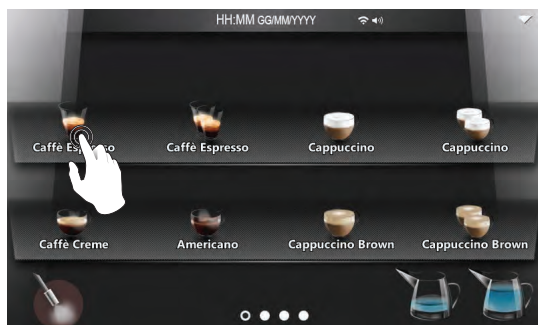


N.B. : les icônes  indiquent la page-écran affichée sur l'écran tactile (fond sombre ) et le nombre total de pages-écran affichables (fond clair ) .

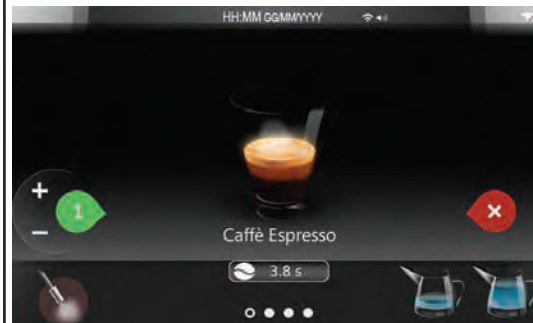
Selon un paramètre prédéfini, au terme des distributions de boissons situées dans les pages sur fond clair , l'écran tactile affiche les recettes situées dans la page-écran principale (fond sombre ) . Le paramètre « Retour à la Page 1 » peut être désactivé par le technicien installateur.




3 Appuyer sur l'icône correspondant à la boisson choisie pour lancer la distribution.





4 Pendant toute la durée de la distribution, l'écran tactile affiche la page-écran ci-dessous :



L'arrêt de la distribution se fait automatiquement.

Appuyer sur l'icône  pour arrêter la distribution de la boisson avant d'atteindre la dose programmée.

Appuyer sur l'icône  pour répéter la distribution ; le nombre indiquant les distributions programmées augmente.

Pour effacer les réservations, appuyer et maintenir enfoncée l'icône  pendant quelques secondes.

13. Distribution de boissons - Café / Cappuccino avec du café en poudre


1 Placer la tasse sous le distributeur (1) et si nécessaire, ajuster sa hauteur.

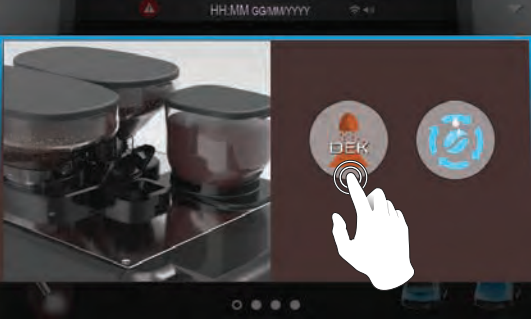


2 Ouvrir le petit clapet (5).





3 Appuyer sur l'icône 



4 L'écran tactile indique la procédure pour la distribution des boissons décaféinées :



5 Sur l'écran tactile, seules les icônes des boissons associées au café en poudre restent affichées. Appuyer sur l'icône correspondant à la boisson choisie pour lancer la distribution.



6 Pendant toute la durée de la distribution, l'écran tactile affiche la page-écran ci-dessous :



L'arrêt de la distribution se fait automatiquement.

Appuyer sur l'icône  pour arrêter la distribution de la boisson avant d'atteindre la dose programmée.


N.B. : les boissons à base de café en poudre NE tolèrent PAS la répétition des distributions.

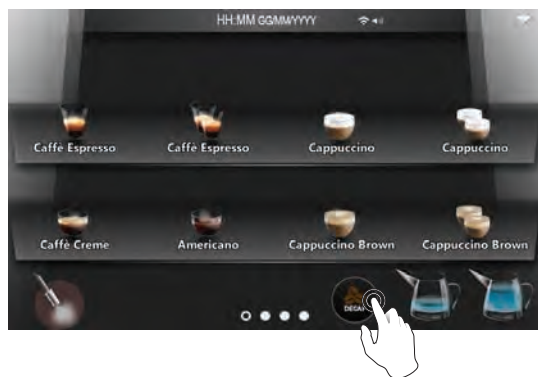


PROCÉDURE ALTERNATIVE DE DISTRIBUTION DES BOISSONS AVEC DU CAFÉ EN POUDRE (CONFIGURABLE PAR LE PERSONNEL TECHNIQUE)

Cette configuration est reconnaissable grâce à la présence de l'icône correspondante  sur l'écran tactile.

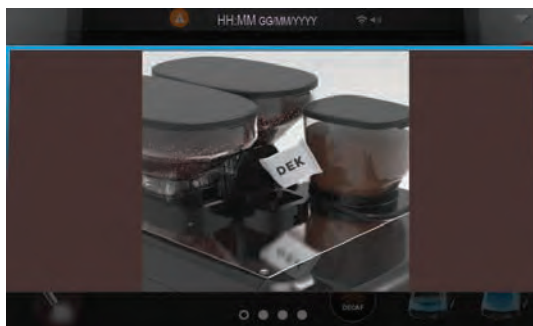
1

Après avoir placé la tasse sous le distributeur, appuyer sur l'icône **DECAF**  :



2

L'écran tactile indique la procédure pour la distribution des boissons décaféinées.



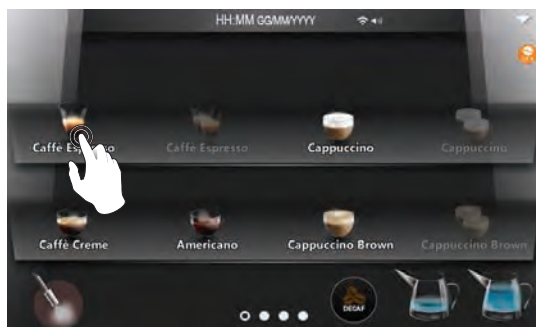
3

Ouvrir le petit clapet (5) et verser une dose de café en poudre dans la conduite et fermer le clapet (5).



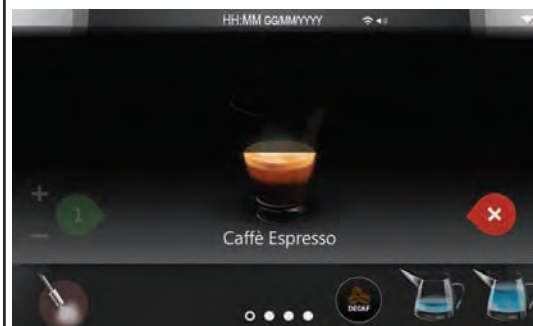
4

Sur l'écran tactile, seules les icônes des boissons associées au café en poudre restent affichées. Appuyer sur l'icône correspondant à la boisson choisie pour lancer la distribution.




5

Pendant toute la durée de la distribution, l'écran tactile affiche la page-écran ci-dessous :



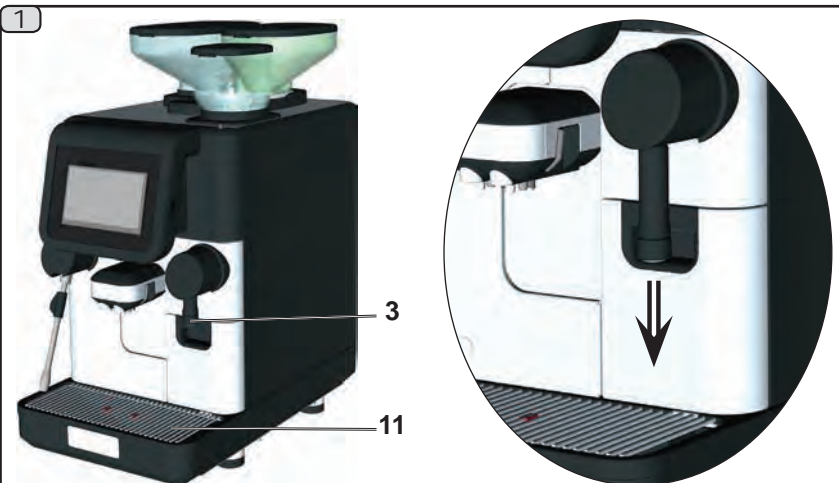
L'arrêt de la distribution se fait automatiquement.

Appuyer sur l'icône  pour arrêter la distribution de la boisson avant d'atteindre la dose programmée.

N.B. : les boissons à base de café en poudre NE tolèrent PAS la répétition des distributions.



14. Distribution boissons - Eau chaude

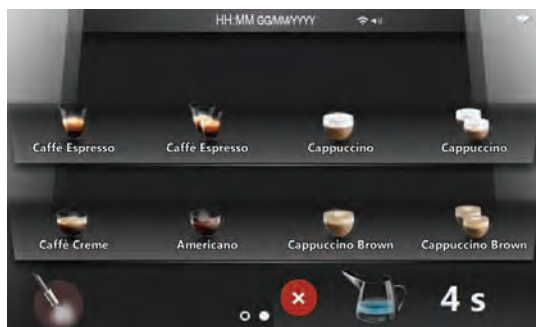




Placer le récipient approprié sous le distributeur d'eau chaude (3). Si nécessaire, régler la hauteur du distributeur en le faisant glisser vers le bac (11).



Appuyer sur une icône distribution eau chaude .

3 Du distributeur (3) sortira la dose d'eau chaude programmée ; l'arrêt aura lieu automatiquement.





N.B. : la distribution peut être interrompue en appuyant sur la touche .
La pression de la touche  ne modifie pas les paramètres définis en programmation.

 **N.B.** Les icônes de l'eau chaude peuvent être personnalisées avec une étiquette pour faciliter leur identification. Ex. :



Pour les modalités d'activation, consulter le chapitre « PERSONNALISATION/ PARAMÈTRES RECETTES EAU/VAPEUR ».

N.B. : les menus de personnalisation  et de langue  ne sont visibles que lorsque l'élément « **Programmation Utilisateur** » est activé dans le menu configuration de la machine, accessible uniquement par le technicien installateur.



15. Distribution boissons - Vapeur

1



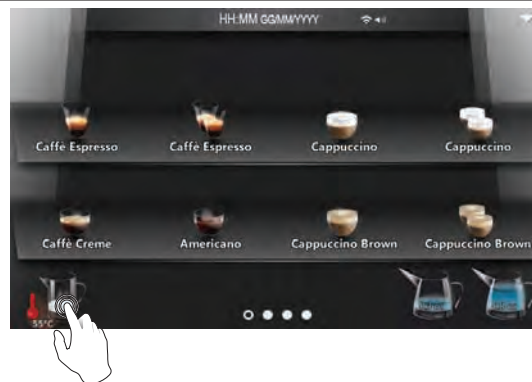
Plonger complètement le tube de distribution vapeur (10) dans le récipient contenant la boisson à réchauffer.

10



Danger de brûlure ! Utiliser les dispositifs isolants pour déplacer les buses à vapeur.

2




Appuyer sur une icône distribution vapeur 

3

Le distributeur (10) fonctionnera pendant le temps programmé ; l'arrêt aura lieu automatiquement (*).



N.B. : la distribution peut être interrompue en appuyant sur la touche 

La pression de la touche  ne modifie pas les paramètres définis en programmation.

(*) Pour la vapeur manuelle, l'arrêt de la distribution est commandé par l'utilisateur.



Nettoyage buse à vapeur

Après chaque utilisation :

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



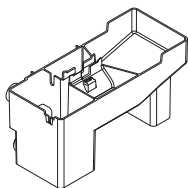
16. Nettoyage et entretien



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 du matériau au contact alimentaire.

VUE D'ENSEMBLE DES INTERVALLES DE NETTOYAGE

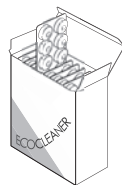
	À CHAQUE UTILISATION	QUOTIDIEN	HEBDOMADAIRE	SI NÉCESSAIRE OU DEMANDÉ PAR LOGICIEL	OUTILS À UTILISER
CIRCUIT CAFÉ		√		√	• détergent en pastilles (3)
BUSE VAPEUR	√	√			• éponge (5)
BUSE VAPEUR AUTOMATIQUE	√	√			• éponge (5)
BUSE EAU		√			• éponge (5)
CARROSSERIE		√		√	• chiffon doux (6)
CIRCUIT LAIT		√		√	• bac de lavage (1) • détergent liquide (2)
ÉCRAN TACTILE		√			• chiffon en microfibre (4)
BAC REPOSE-TASSES		√			• éponge (5)
TRÉMIES		√			• produit spécifique (7) pour les objets en contact avec les aliments ou semblable. • chiffon humide
VOLET DÉCAFÉINÉ		√			• éponge humide (5)
MIXEUR SOLUBLES			√	√	• détergent liquide (2) • éponge (5)



(1)



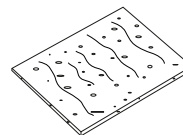
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



(7)

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 ou lorsque la machine le signale.

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

La machine peut être soumise à divers types de lavage ; ci-après est illustré le

LAVAGE COMPLET

(durée environ 5') qui prévoit le nettoyage de tous les circuits.

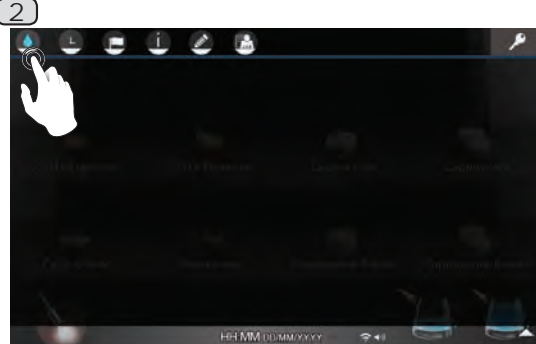
Pour les différents types de lavage, consulter le chapitre « PROGRAMMATION CLIENT/LAVAGES ».


1



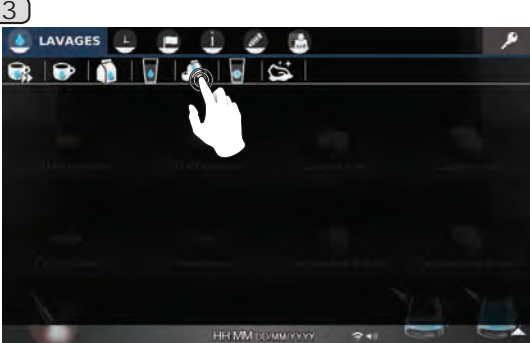
Accéder au menu déroulant.


2




Sélectionner l'icône  relative au menu lavages.


3




Sélectionner l'icône  relative au lavage complet.

4



Appuyer sur l'icône  pour démarrer la séquence de lavage.

5

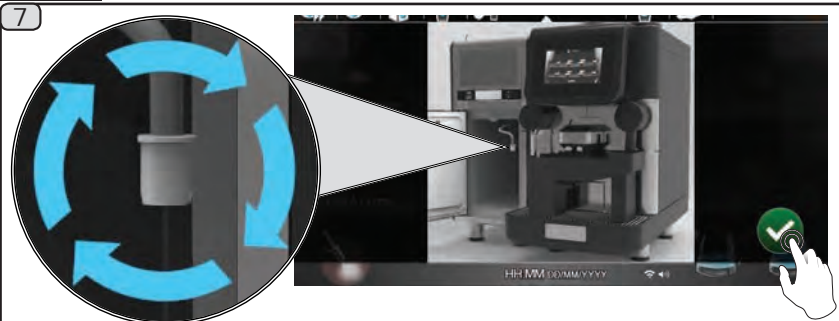


La procédure pour l'exécution du lavage du circuit café est décrite sur l'écran tactile et se termine après la fermeture du volet décaféiné (5).

6



L'écran tactile indique les opérations à effectuer pour l'exécution du lavage lait ; au terme de chaque phase, appuyer sur l'icône .

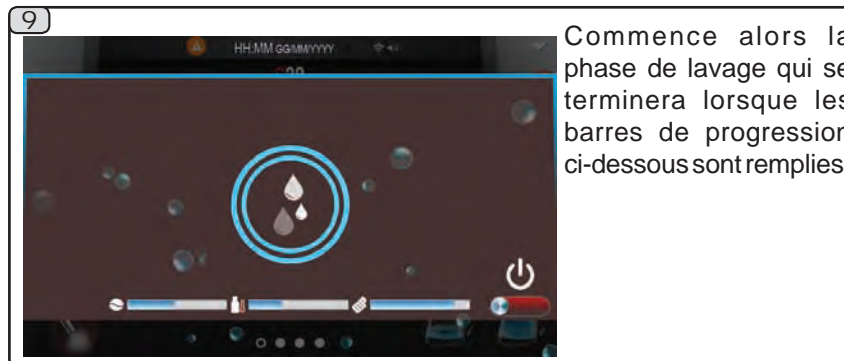


Nettoyer soigneusement le connecteur du tuyau de lait.

Utiliser une solution détergente (environ une dose de détergent dans ½ litre d'eau froide, voir les instructions concernant le produit) pour nettoyer soigneusement le récipient du lait retiré précédemment.



Insérer le connecteur du tuyau de lait sur le bac de lavage.
Réaliser les opérations comme indiqué sur les illustrations de l'écran tactile.




Commence alors la phase de lavage qui se terminera lorsque les barres de progression ci-dessous sont remplies.




NETTOYAGE DU CIRCUIT LAIT (LE CAS ÉCHÉANT)

LAVAGE LAIT (Durée environ 4')

1




Sélectionner l'icône  relative au lavage du circuit lait.


2



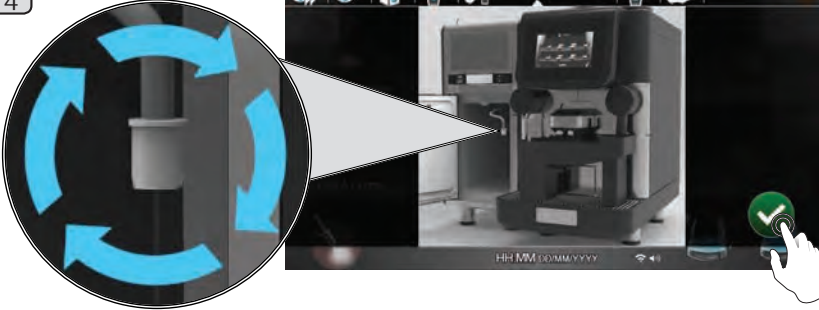
Appuyer sur l'icône .

3




L'écran tactile indique les opérations à effectuer pour l'exécution du lavage lait ; au terme de chaque phase, appuyer sur l'icône .

4



Nettoyer soigneusement le connecteur du tuyau de lait.

Utiliser une solution détergente (environ une dose de détergent dans $\frac{1}{2}$ litre d'eau froide, voir les instructions concernant le produit) pour nettoyer soigneusement le récipient du lait retiré précédemment.




5



Insérer le connecteur du tuyau de lait sur le bac de lavage.

Réaliser les opérations comme indiqué sur les illustrations de l'écran tactile.

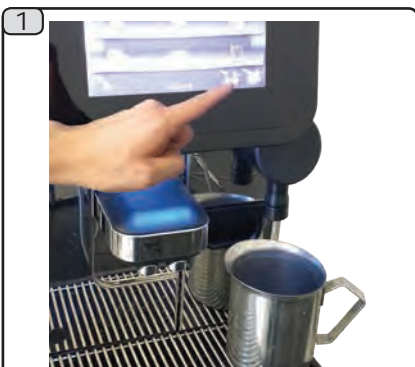
6



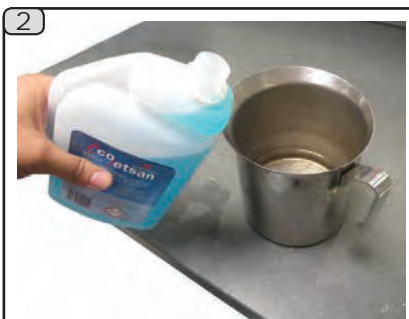
Commence alors la phase de lavage qui se terminera lorsque les barres de progression ci-dessous sont remplies.



Partie 1 de 2 : NETTOYAGE DU MIXEUR (LE CAS ÉCHÉANT)



Distribuer dans un récipient environ ½ litre d'eau chaude de la machine.



Préparer une dose de EcoJetSan.



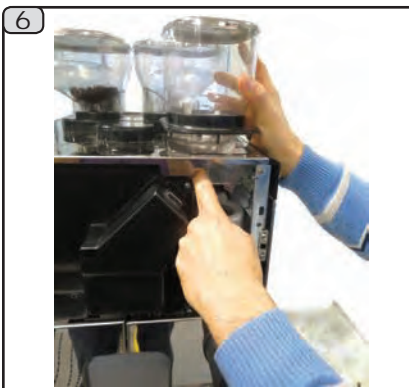
Préparer la solution.



Appuyer sur la touche située sur le dessus pour ouvrir le panneau frontal.



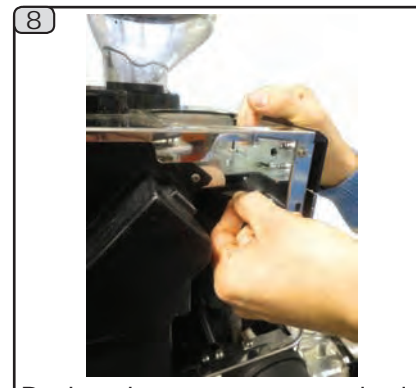
Ouvrir le panneau frontal.



Retirer la trémie du soluble.



Retirer la partie supérieure du mixeur



Retirer le composant noir du distributeur soluble.



Débrancher le coude.



Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la bague de fixation de l'ensemble mixeur.



Retirer le corps mixeur.



12

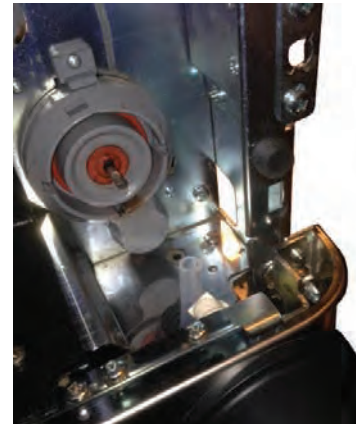


Retirer la roue.

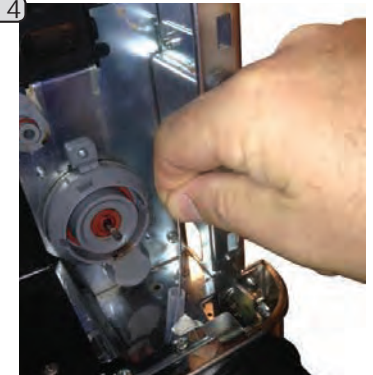
13



Retirer le coude du tuyau en silicone.



14



Nettoyer le tuyau en silicone à l'aide de la petite brosse.

15



Retirer le couvercle du bec verseur.



16



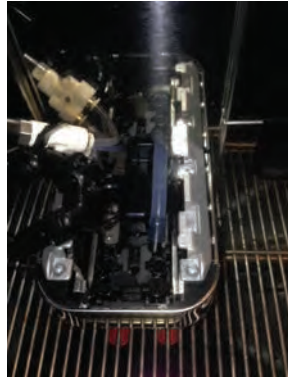
Appuyer sur les deux côtés et enlever le bec verseur café comme indiqué ci-dessus.



17



Appuyer sur les deux côtés et enlever le distributeur lait comme indiqué ci-dessus.



18



Pousser la fermeture métallique vers l'avant et la retirer.





19



Déplacer le distributeur soluble comme indiqué ci-dessus.

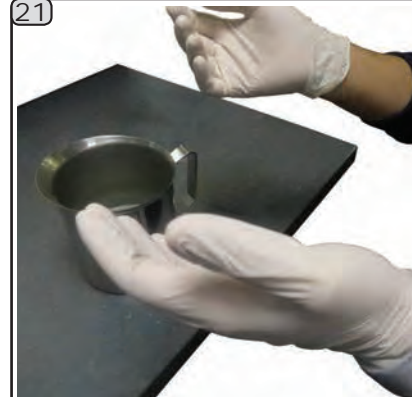
20



Retirer le coude et nettoyer le tuyau en silicone à l'aide de la petite brosse.



21



Porter des gants.

22



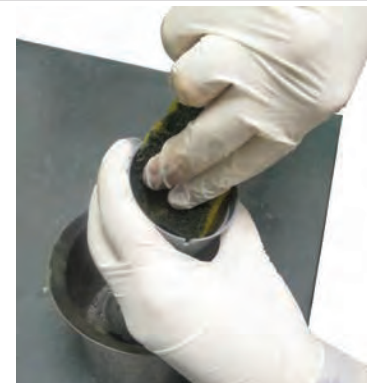
Plonger une éponge dans la solution et nettoyer la partie fixe du mixeur.



23



Plonger toutes les parties mobiles du mixeur (à l'exception de la trémie solubles) dans la solution, puis les nettoyer soigneusement avec une éponge.



24

NETTOYAGE TRÉMIE SOLUBLE

Retirer toute trace de soluble dans la trémie. Laver la trémie avec un chiffon humide en utilisant des produits et des méthodes habituellement utilisés pour les objets en contact avec les aliments ; bien rincer et sécher, enlever tout résidu organique présent.

Avant de remettre en place la trémie sur la machine, sécher parfaitement les parties mouillées ou humides.

25



Rincer soigneusement tous les composants (y compris la partie fixe du mixeur) avec de l'eau froide.



26



Sécher toutes les parties.



27



Insérer correctement la roue polarisée (la flèche doit être dirigée vers la partie plate de l'arbre moteur en acier).

28



Remonter les autres composants du mixeur dans l'ordre inverse au démontage.

29



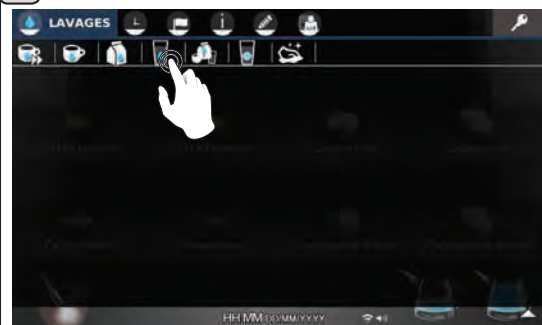
Fermer le panneau frontal (écran tactile).


Partie 2 de 2 : NETTOYAGE DU CIRCUIT SOLUBLE



LAVAGE SOLUBLE (durée environ 30")

1



Sélectionner l'icône  relative au lavage du circuit soluble.

2



Appuyer sur l'icône  pour lancer le cycle de lavage.

3



L'écran tactile affiche le symbole du lavage soluble qui reste visible pendant toute la durée du cycle ; cette phase se termine quand la barre de progression ci-dessous est remplie.



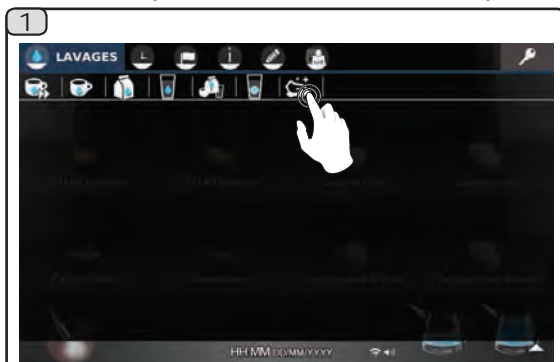
ECRAN TACTILE



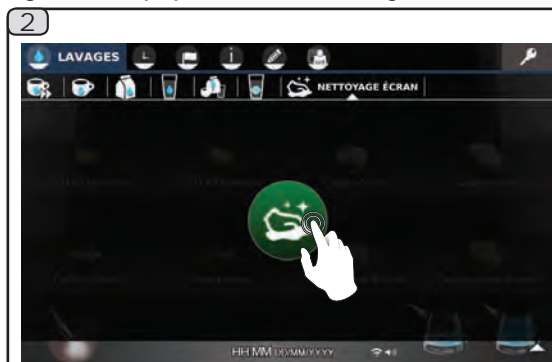
Pour éviter l'actionnement involontaire de l'écran tactile pendant le nettoyage, procéder comme suit :

Attention : pour nettoyer le panneau tactile, utiliser uniquement un chiffon antistatique en microfibre sec.

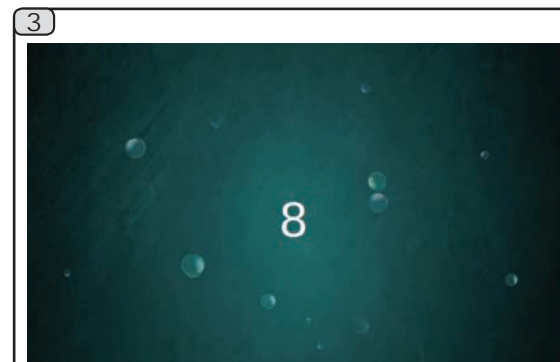
Ne pas utiliser : • détergents ou liquides en général, • papier ou chiffons rugueux.



Sélectionner l'icône  correspondant au nettoyage de l'écran tactile.

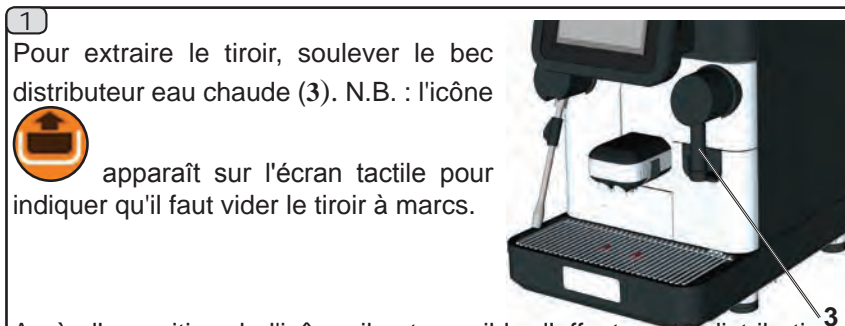


Appuyer sur l'icône  affichée au centre de l'écran.



Le compte à rebours commencera et l'utilisateur aura 15 secondes pour nettoyer l'écran tactile.

TIROIR À MARCS (2)

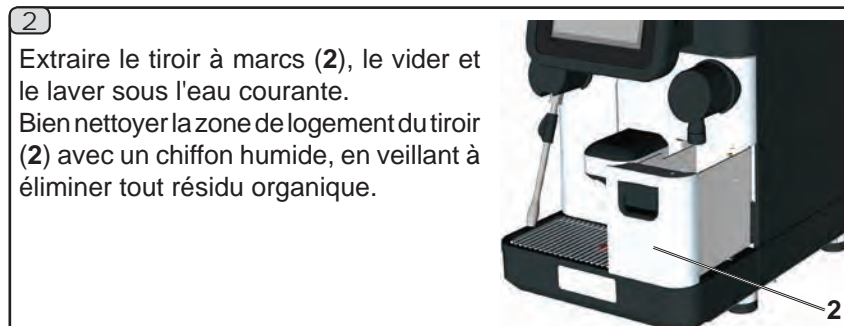


Pour extraire le tiroir, soulever le bec distributeur eau chaude (3). N.B. : l'icône




apparaît sur l'écran tactile pour indiquer qu'il faut vider le tiroir à marcs.

Après l'apparition de l'icône, il est possible d'effectuer 10 distributions supplémentaires de boissons à base de café. Ensuite, une animation s'affiche sur l'écran tactile indiquant qu'il est nécessaire de vider le tiroir. Les distributions sont bloquées et il est nécessaire de procéder au vidage du tiroir à marcs.



Extraire le tiroir à marcs (2), le vider et le laver sous l'eau courante. Bien nettoyer la zone de logement du tiroir (2) avec un chiffon humide, en veillant à éliminer tout résidu organique.

N.B. : pendant la phase de réinsertion du tiroir à marcs, une confirmation de vidage est demandée à l'opérateur. Si la confirmation est effectuée au moyen de l'icône , le nombre de marcs est également réinitialisé.





N. B. : les opérations suivantes doivent être exécutées lorsque la machine est éteinte.

BAC REPOSE-TASSES (11)

1

Au terme de la journée de travail, verser un pot d'eau chaude dans le bac (11) pour éliminer toute trace d'incrustation dans le système d'évacuation ; retirer puis laver le bac sous l'eau courante.



2

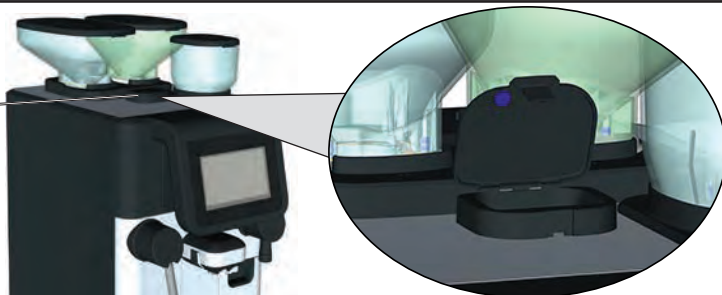
Pour retirer le bac, saisir puis tirer le bac (11) en le soulevant légèrement. Ne pas utiliser de produits abrasifs ; ne pas laver au lave-vaisselle.



VOLET DÉCAFÉINÉ (5)

Utiliser une éponge humide pour retirer les résidus éventuellement présents sur la partie interne du volet et dans le conduit dédié au café décaféiné.

5



CARROSSERIE

Attention : les parties brillantes de la carrosserie doivent être nettoyées avec un chiffon doux et des produits SANS ammoniac ou non abrasifs, pour éliminer tout résidu organique présent dans la zone de travail. En cas de saleté persistante, utiliser une éponge humide et sécher avec un chiffon doux.

N.B. : NE PAS pulvériser de liquides dans les rainures des panneaux de la carrosserie ; pour le nettoyage, NE PAS utiliser de papier ou de chiffons rugueux.





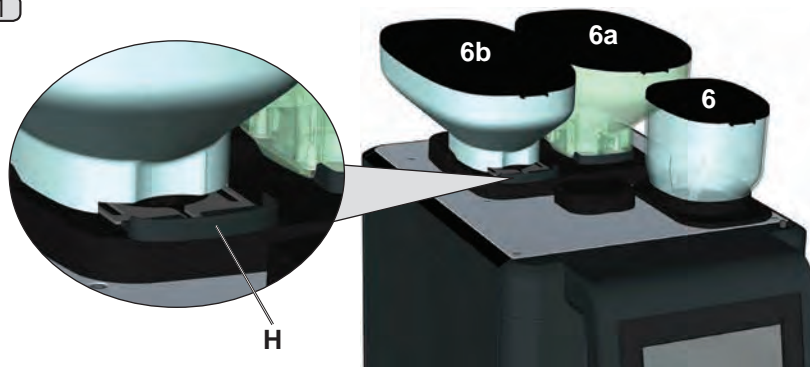
Intervention à réaliser tous les 7 jours

NETTOYAGE TRÉMIE CAFÉ (6A - 6B) / NETTOYAGE TRÉMIE SOLUBLE (6) (le cas échéant)

Les trémies café / soluble doivent être nettoyées périodiquement, environ toutes les semaines. Selon la consommation et le type de café, les interventions de nettoyage doivent avoir lieu plus fréquemment.

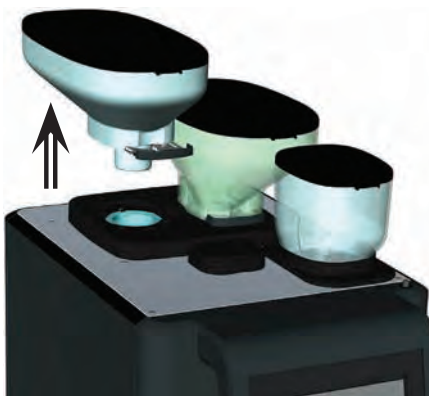
Pour effectuer l'intervention, procéder comme suit :

1



Tirer le dispositif de fermeture trémie (H) vers l'avant de la machine.

2

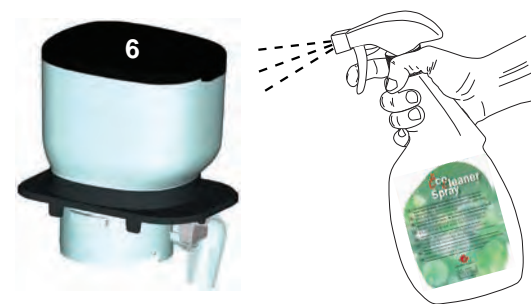
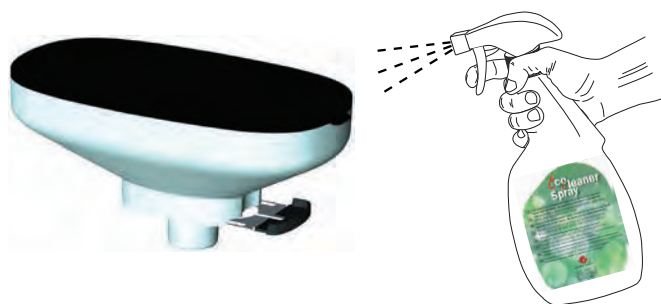


Séparer la trémie café de la machine.

3

Retirer toute trace de café dans la trémie.
Éliminer les éventuels résidus organiques présents.
Vaporiser le produit spécifique *EcoCleaner Spray* (ou similaire, indiqué pour les objets en contact avec des aliments) sur les éléments à nettoyer.

Retirer toute trace de soluble dans la trémie.
Éliminer les éventuels résidus organiques présents.
Vaporiser le produit spécifique *EcoCleaner Spray* (ou similaire, indiqué pour les objets en contact avec des aliments) sur les éléments à nettoyer.



4

Repasser avec un chiffon humide absorbant jusqu'au nettoyage complet et éventuellement, essuyer.
Avant de remettre en place la trémie sur le machine, sécher parfaitement les parties mouillées ou humides.



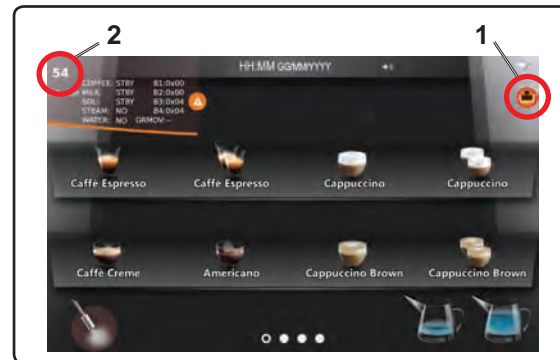
17. Message de diagnostic

Les messages qui sont affichés par la machine peuvent être de 2 types :



1. Messages explicites : ils apparaissent sur l'écran tactile accompagnés d'un film explicatif ou se positionnent, grâce à une icône, dans le coin supérieur droit de l'écran.

2. Messages codés : ils se trouvent dans le coin supérieur gauche et sont représentés avec le code numérique d'erreur de l'unité.

En présence de plusieurs erreurs, leur affichage est temporisé ; les messages s'alternent à l'écran. Pour une description détaillée des messages codés, consulter le manuel du technicien au paragraphe « Anomalies - Pannes ».





Messages explicites

MESSAGE	CAUSE : quand il s'affiche	SOLUTION
Machine froide	<p>1. Ce message s'affiche à l'écran à la pression d'une touche de distribution quand : la machine n'est pas au régime thermique adéquat pour fonctionner</p> <p>L'icône  représente l'état de machine froide ; lorsque la pression et la température de travail sont atteintes, elle disparaît automatiquement.</p> <p>2. Lorsque la chaudière ou le chauffe-eau ne peuvent pas atteindre la pression et la température de travail à cause d'un problème, l'écran affiche un code d'erreur qui identifie le composant défectueux à l'origine du problème.</p>	<p>2. Se reporter au Manuel du Technicien et au code d'erreur spécifique pour résoudre le problème.</p>
Tiroir à marcs plein	<p>L'icône  avertit l'utilisateur que le tiroir à marcs est plein. On peut encore préparer dix boissons à base de café (10 boissons individuelles ou 5 doubles) avant que la machine ne se bloque.</p>	<p>Vider le tiroir pour éliminer le message ou continuer jusqu'à ce que la machine affiche le message « Vider le tiroir à marcs ».</p> <p>Se reporter au Manuel du Technicien pour programmer le nombre de marcs qui déclenchera l'affichage du message.</p>
Vider tiroir à marcs	<p>La machine compte par ordre décroissant le nombre de marcs paramétré. Le message (accompagné d'un film) s'affiche à l'écran à la fin du décompte. La machine est bloquée et bloque toute distribution.</p>	<p>Retirer et vider le tiroir à marcs. Remettre en place le tiroir. Pendant l'exécution de ces opérations, l'écran affichera le message « tiroir à marcs extrait ».</p>
Tiroir à marcs extrait	<p>Ce message (accompagné d'un film) s'affiche toujours lorsque le côté arrière du tiroir n'est pas correctement positionné.</p>	<p>Si le message apparaît avec le tiroir en place, vérifier que le tiroir est correctement positionné.</p>








**Prévoir
Entretien**

Le message s'affiche lorsque la machine nécessite un entretien. 
Pour éliminer temporairement le message, appuyer sur l'icône .
Le message réapparaîtra au prochain allumage de la machine.

Contactez un technicien agréé. Le message restera affiché à chaque allumage et chaque jour jusqu'à ce que l'entretien soit effectué.
Consulter le Manuel du Technicien pour programmer les périodes ou les cycles d'entretien.

**Effectuer
régénération
résines**

Le message apparaît lorsque les résines de l'adoucisseur doivent être régénérées. (Voir les instructions sur l'entretien de l'adoucisseur).

Restent actives les icônes  et  :
- en appuyant sur , le message est éliminé et la demande de régénération suivante a lieu une minute après que la limite de litres distribués est atteinte ;
- en appuyant sur , l'apparition de la demande est reportée d'une heure.
Une situation analogue se présente pour le message de remplacement du filtre à eau : en appuyant sur la touche de validation , le décompte est fixé à 25 litres au-dessus de la limite établie par le technicien.
REMARQUE. Pour éliminer définitivement le message, une intervention technique de remplacement du filtre à eau est nécessaire.

**Machine
éteinte**

Lorsque la machine est en mode « veille », la LED rouge sur le côté gauche de l'écran reste allumée.



Appuyer sur la touche à l'arrière de l'écran pour réactiver la machine.

**Messages
concernant
les lavages**

L'écran affiche des messages graphiques de demande des différents lavages.



Voir le chapitre « Nettoyage et entretien » de ce manuel.

Pas de café

Les icônes   indiquent qu'une ou plusieurs trémies sont presque vides.

Introduire du café dans la/les trémie/s.

Pas de lait

Les icônes   ne s'affichent que si la machine est équipée d'une unité réfrigérante et de capteurs de présence lait : elles signalent qu'un récipient ou les deux récipients contenant le lait sont vides.

Remplir un récipient ou les deux récipients de lait.



18. Anomalies - Pannes

Interventions directes de la part du client

Avant d'appeler le SAV et pour éviter toute dépense inutile, vérifier que le problème relevé sur la machine n'est pas présenté dans le tableau suivant.

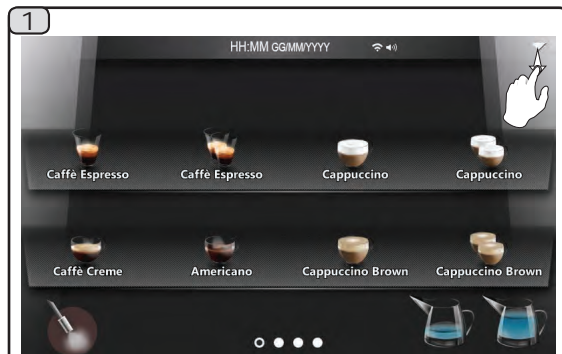
ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine à café ne fonctionne pas et l'écran tactile (4) est éteint.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (9).
Perte d'eau du bac repose-tasse (11).	Dispositif d'évacuation obstrué.	Nettoyer.
Temps de distribution du café trop court.	Dose café insuffisante. Café trop vieux. * Café moulu trop gros.	Augmenter la dose. Remplacer le café. * Réduire le grain de mouture du café.
Le café descend goutte à goutte.	Dose excessive de café. * Mouture trop fine. Filtre obstrué.	Réduire la dose. * Augmenter le grain de mouture du café. Nettoyer avec un cycle de lavage.
Fuite d'eau sous la machine.	Regard d'évacuation obstrué. Trou du bac collecteur bouché.	Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne distribue pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseur sont fermés. Absence d'eau dans le réseau.	Ouvrir. Attendre le retour de l'eau ou contacter le SAV.
Le niveau continue de fonctionner.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes solutions qu'au point précédent.

* Ces opérations **NE** sont possibles **QUE** si l'élément « Programmation Utilisateur » est activé dans le menu configuration de la machine, accessible seulement par le technicien installateur.

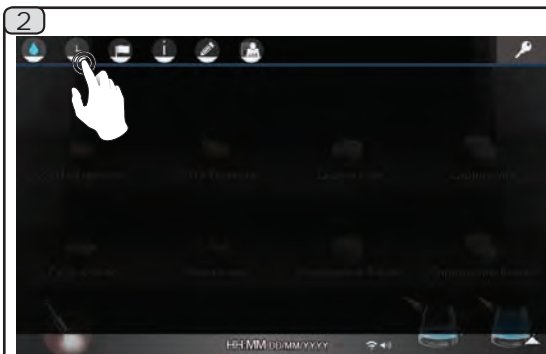


PROGRAMMATION CLIENT

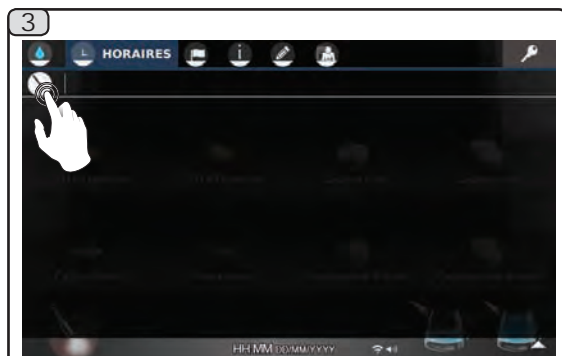
DATE ET HEURE



L'accès à la programmation se fait avec le menu déroulant.



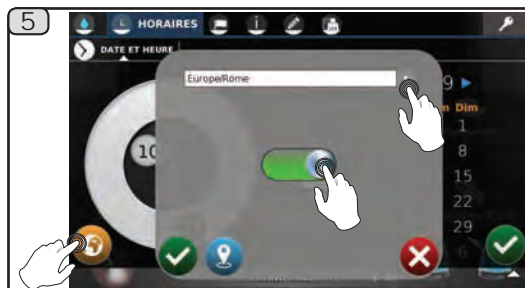
Sélectionner l'icône pour afficher le menu correspondant.



Sélectionner l'icône relative au menu « DATE ET HEURE ».

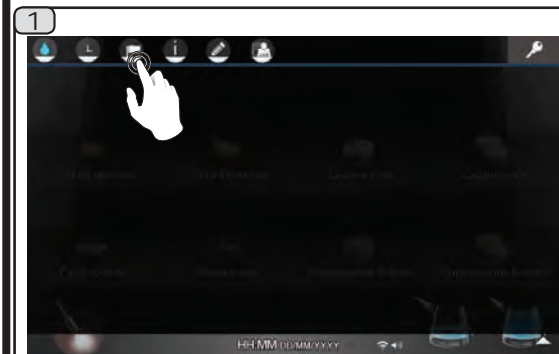


Régler la date et l'heure puis valider avec l'icône .

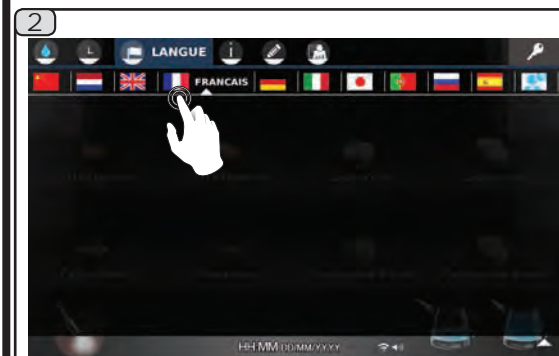


N.B. : possibilité de synchroniser la date et l'heure de manière automatique via la connexion à un serveur NTP (Network Time Protocol) si la machine est connectée à Internet via Wi-Fi.

LANGUE



Sélectionner l'icône relative au menu « LANGUE ».



Paramétrer la langue des menus ; la validation des sélections est immédiate.

N.B. : si la machine est connectée à Internet, il est possible de demander sa localisation grâce à l'icône et donc de configurer automatiquement le fuseau horaire approprié en fonction de la position géographique.



Illustrations - Images

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

Fig. 1

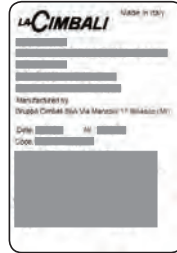
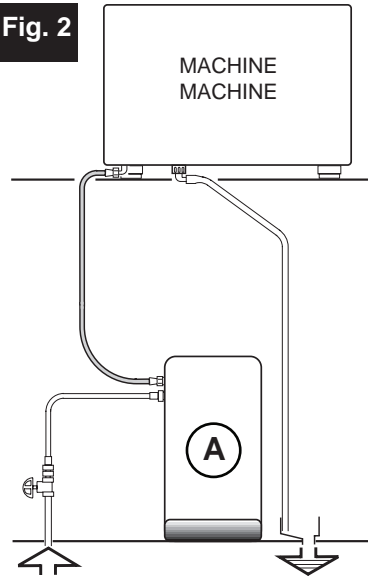
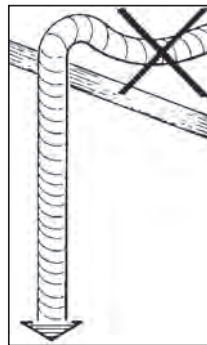


Fig. 2



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

Fig. 4



Ø 3/8 GAS



Fig. 3

Install a water feeding tap
installer un Robinet alimentation eau

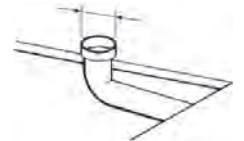
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE

87 psi - 6 bar - 0,6 MPa

(for pressure beyond this value, install a pressure reducer)
(pour pression plus haute installer un détendeur)

DRAIN
VIDANGE DU
LOCAL

Min.
Ø 2 inches (50 mm).



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

EN GRUPPO CIBALI 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 CIBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIBALI S.p.A., Milan, Italy

All rights reserved

FR La société GRUPPO CIBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine selon les exigences des pays, et d'effectuer des modifications dûes aux avancements du progrès technique.

Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIBALI S.p.A., Milano

Tous droits réservés

SERVICE LINE

EN GRUPPO CIBALI and the "SERVICE LINE"

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

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

FR GRUPPO CIBALI et la "SERVICE LINE"

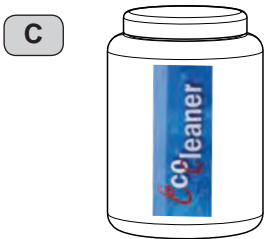
Le service d'assistance de la société GRUPPO CIBALI, dans l'intention d'être à côté de ses clients, dans le choix des produits et en vue d'une meilleure utilisation de la machine à café, propose la ligne:

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



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