

FAEMINA



USE AND INSTALLATION

UTILISATION ET INSTALLATION



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

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



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

User ID: guest
PW: Entr@nc3



Please sign in

guest

.....

Sign in

for a hospitality-use

"At least one copy of this manual should be kept in a location available at all times to maintenance and management staff."

English**Translation of the original instructions****IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all Instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors (this item may be omitted if the product is specifically designed for outdoor use).
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS**pour usage dans un cadre hôtelier**

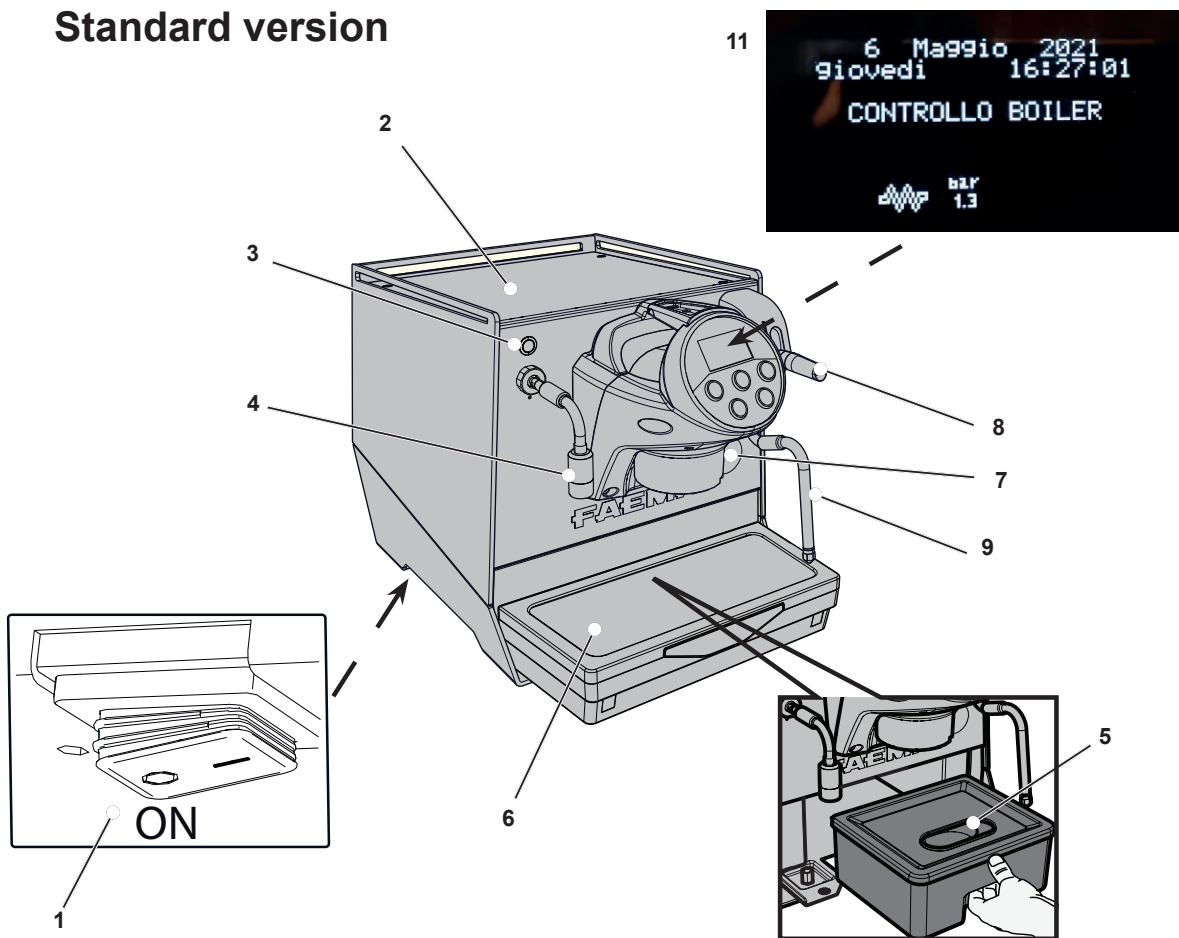
« Au moins une copie de ce manuel doit être conservée à un endroit disponible à tout moment pour le personnel de maintenance et de direction. »

Français**Traduction du manuel d'origine****PROTECTIONS IMPORTANTES**

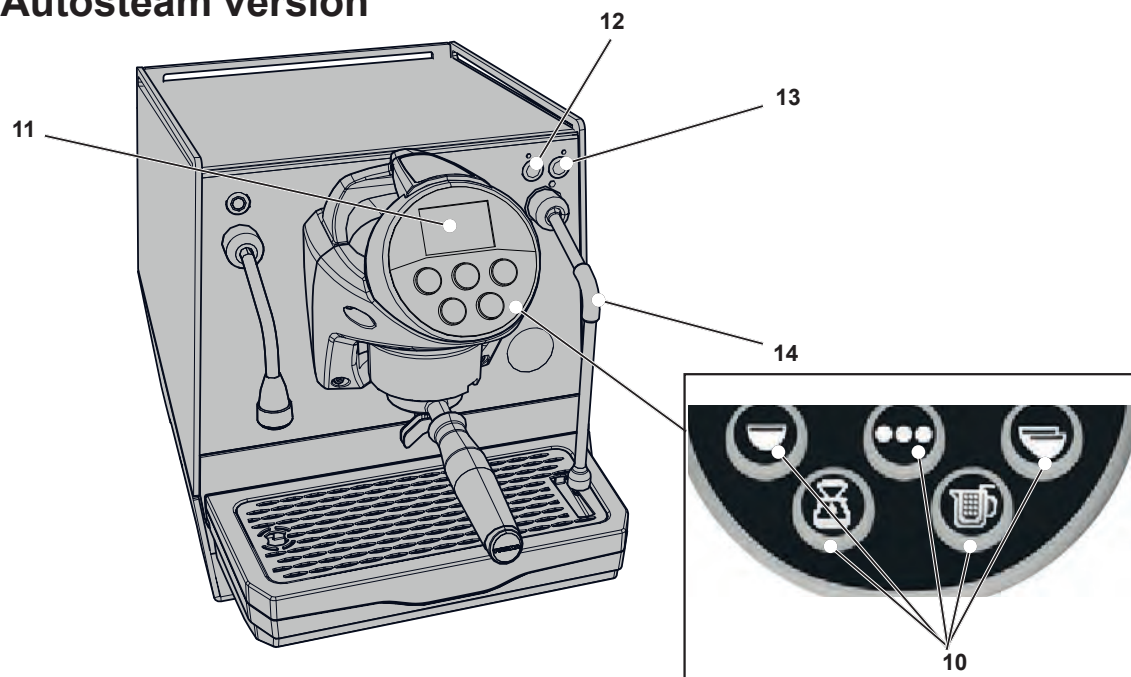
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivre des précautions de sécurité de base, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les manches ou les poignées.
3. Pour vous protéger contre le feu, les chocs électriques et les blessures, ne pas immerger le cordon, les fiches ou (indiquer la ou les pièces spécifiques en question) dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
6. Ne pas utiliser un appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé(e) ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur (cette mesure peut être omise si le produit est spécialement conçu pour être utilisé à l'extérieur).
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
11. Toujours brancher la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes sur « off », puis débrancher la fiche de la prise murale.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle indiquée.

Standard version



Autosteam version



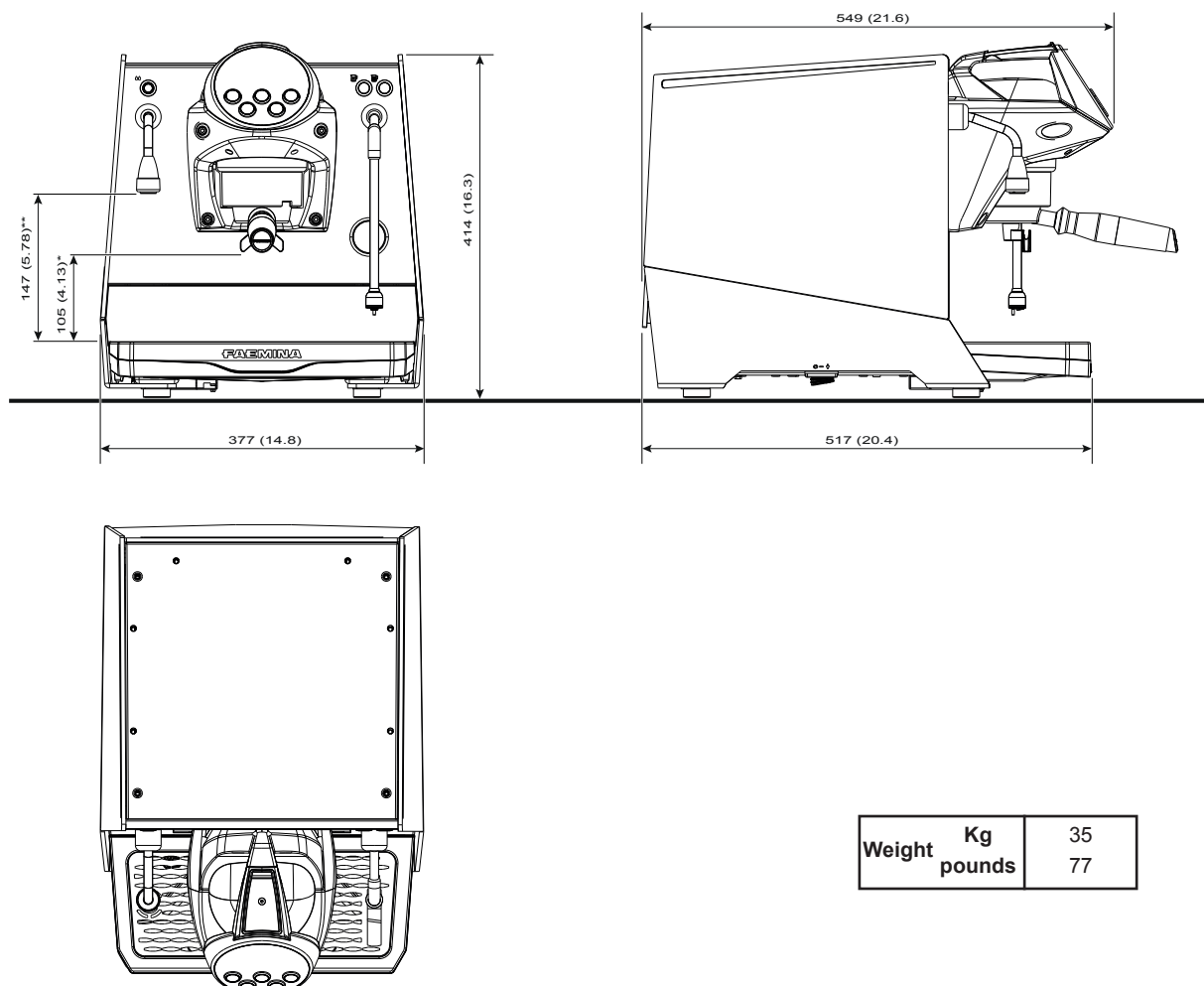
EN LEGEND

- 1 Main switch
- 2 Cup tray
- 3 Hot-water-dispensing push button
- 4 Hot-water pipe (nozzle)
- 5 Water tank
- 6 Basin
- 7 Pump pressure gauge
- 8 Steam adjustment lever
- 9 Orientable steam pipe (nozzle)
- 10 Coffee dispensing keys
- 11 Display
- 12 Autosteam: "hot" milk key
- 13 Autosteam: "frothed" milk key
- 14 Autosteam steam pipe (nozzle)

FR LÉGENDE

- 1 Interrupteur principal
- 2 Plateau repose-tasses
- 3 Bouton distribution eau chaude
- 4 Buse eau chaude
- 5 Réservoir eau
- 6 Bac
- 7 Manomètre pompe
- 8 Levier réglages vapeur
- 9 Buse vapeur orientable
- 10 Touches distribution café
- 11 Affichage
- 12 Autosteam : touche lait « chaud »
- 13 Autosteam : touche lait « monté »
- 14 Buse vapeur Autosteam

PED / DESP	P _{max} [bar] [psi]	T _{max} [°C] [°F]	Type of machine Type de machine	1 unit 1 groupe
			Fluid - Fluide	Capacity - Capacité [L]
Service boiler Chaudière	2 29	133 271	water/steam eau/vapeur	2.5
Heat exchanger Échangeur de chaleur	12 174	133 271	water eau	0.60 x 1



Weight	Kg	35
	pounds	77

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.

Index

	Page		Page
1. General rules	2	11. Check on the water level in the tank.....	17
2.1 Transport and handling	3	12. Check on the water level in the basin.....	17
2.2 Installation rules	4	13. Cleaning and maintenance.....	18
2.3 Water installation rules	5	Cleaning the unit	18
3. Installation check-up.....	5	Cleaning the manual/automatic steam nozzles	20
3.1 Washing.....	5	Cleaning of filter holders.....	21
3.2 Operation test.....	5	Steam nozzles and hot-water dispensing pipes.....	21
4. Rules for the worker operating the machine	6	Grille and drip basin	21
5. Caution	7	Bodywork.....	22
6. Maintenance and repairs	7	Water tank	22
7. Decommissioning the machine	8	14. Changing filter-softener (where present).....	22
		15. Defects – malfunctions	24
		15.1 Diagnostics messages.....	24
		CUSTOMER PROGRAMMING	
8. Preliminary operations before the first start-up.....	9	16. Programming flow chart	25
9. First start-up	10	16.1. Key menu	26
Basin position	11	16.2. Water.....	27
10. Preparation of beverages	12	16.3. Steam.....	28
Coffee dispensing.....	12	16.4. Setting temperature/pressure	29
Steam dispensing - heating milk for cappuccino	13	16.5. Washing and water change	30
Hot water dispensing.....	15	16.6. Lights.....	31
Standby	15	16.7. Self learning.....	31
Power-saving mode.....	15	16.8. Data menu	32
ECO mode.....	16	16.9. Customer parameters	33
Cup tray.....	17		
		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 appliance was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups. Any other use is considered irregular.
- This appliance is designed for use in professional and/or supervised or similar applications such as:
 - canteen areas for company personnel in shops, offices and other work environments:
 - customers in hotels, motels, bed and breakfasts and other environments of a residential kind.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, except in the case of supervision or instruction on use of the appliance by a person responsible for their safety. Children must be supervised at all times to ensure that they do not play with the machine. Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws.
- Never leave the appliance unattended, while it is in use.
- The appliance must not be used outdoors.
- If the appliance is stored in rooms where the temperature can drop below the freezing point, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the appliance with jets of water.
- Noise: the machine does not exceed 70 dB.
- If the power-supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the appliance.



2.1 Transport and handling

Packaging

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

Checks on receipt

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

Advice for disposal of packaging



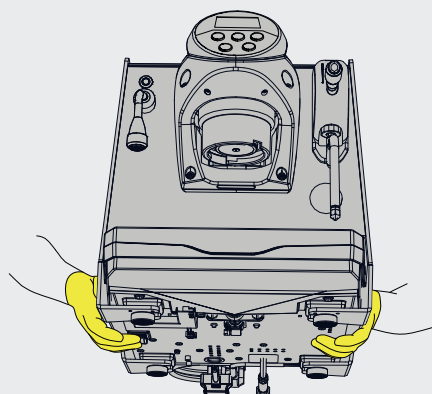
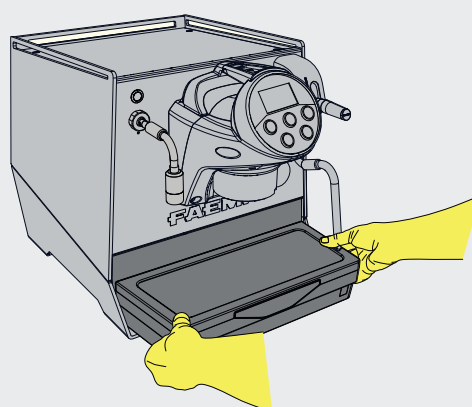
The packaging materials are eco-compatible and recyclable. For the protection of the environment they must not be dumped, but taken to a recovery / waste-disposal centre, according to local regulations.

Handling



Staff responsible for moving the appliance must be aware of the risks in moving heavy loads. Handle the appliance paying always the maximum attention.

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

**OK****NO**



2.2 Installation Rules

- Before plugging in the appliance, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical system.
- Check the condition of the power-supply cord; if it is damaged it must be replaced.
- Completely unwind the power-supply cable.
- Do not wind the cable above the work surface or the surface of the table where it can be pulled by children or involuntarily be the cause of entanglement.



A short power-supply cable is supplied to reduce the risks deriving from entanglement in the case of a longer cable. However longer power-supply cables or detachable extension cords are available and these can be used if attention is paid in using them:

- The electrical power marked on the extension cord must be at least equal to the electrical power of the appliance;
- The extension cord must be a 3-wire cable with an earth wire;
- The longer cable must be arranged in such a way as not to fall onto the work surface or the surface of the table where it can be pulled by children or involuntarily be the cause of entanglement.



NOTE:

- If the machine is destined for use in professional applications:
the appliance must be placed in areas where the use and maintenance are reserved for specifically trained personnel.
- If the machine is destined for use in supervised applications:
the appliance must be placed in places where it can in any case be supervised by specifically trained personnel.

- The coffee machine should sit on a flat, stable surface at least 1 inch (20 mm) from walls and from the counter. Keep in mind that the highest surface on the machine (the cup tray) sits at a height of at least 47 inches (1.2 meters). Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 50 and 90 °F (10 and 32 °C).
- Do not install in rooms, such as for example professional kitchens, that are cleaned with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the appliance outdoors.
- Do not install or use the machine in potentially explosive environments.
- Do not install the machine in the presence of flammable substances.

Radio Frequency Device

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

These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.



2.3 Water Installation Rules (Water softener filter: where present)

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

The machine is equipped with a filter-softener that needs to be replaced periodically based on consumption and quality of water used.

The replacement of the filter-softener at the scheduled expiry dates is fundamental for the quality of the beverages dispensed.

In addition, lack of maintenance is detrimental to the correct functioning of the appliance.

Replace the filter when indicated by the machine or at least once every 18 months.

The replacement interval can be changed on the software, after checking the water hardness using the same procedures indicated in the chapter “Changing Filter-Softener”.

3. Installation Check-up

3.1 WASHING



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

GROUPS

- Hook up the filter holder to the unit (without coffee).
- Dispense water for about a minute.

HOT WATER

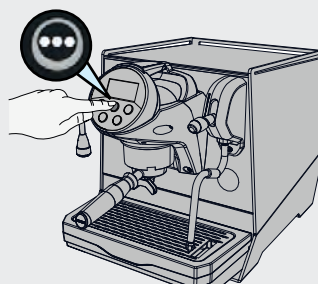
- Continuously dispense hot water (using the appropriate key) until at least 1 litre of water has been used.

STEAM (also with Autosteam)

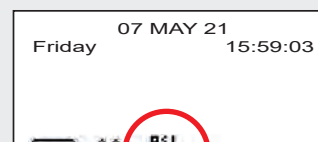
- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.

3.2 OPERATION TEST

- Check the correct temperature values
- Check that boiler and operating pressure is normal.



Press the  key for 5 seconds.





4. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START



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

Groups

- Hook up the filter holder to the unit (without coffee).
- Dispense water for about a minute.

Hot Water

- Dispense hot water for about a minute, using the appropriate buttons.

Steam (also with Autosteam)

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

DURING OPERATION

Steam dispensing (also with Autosteam)

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

Coffee dispensing

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

Hot water dispensing

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

Cleaning the coffee circuits

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



5. Caution



Danger of Burns

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



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

GENERAL

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

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

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

Danger of Burns

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

Cup-tray

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

Ensure that the coffee cups are completely

drained before placing them on the cup tray.
No other objects shall be placed on the cup tray.



MACHINE CLOSE-DOWN

When the machine is left unattended for a long time, perform the following operations:

- **Clean as indicated in the dedicated chapter;**
- **unplug the machine from the power socket;**
- **empty the tank or close the water tap.**

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

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

6. Maintenance and Repairs

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



WARNING

Maintenance by unqualified individuals can jeopardize the machine's safety and its compliance with current regulations.

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

WARNING

After maintenance, perform the installation **CHECK UP** as indicated in the specific section



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



7. Decommissioning the machine

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste.

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



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

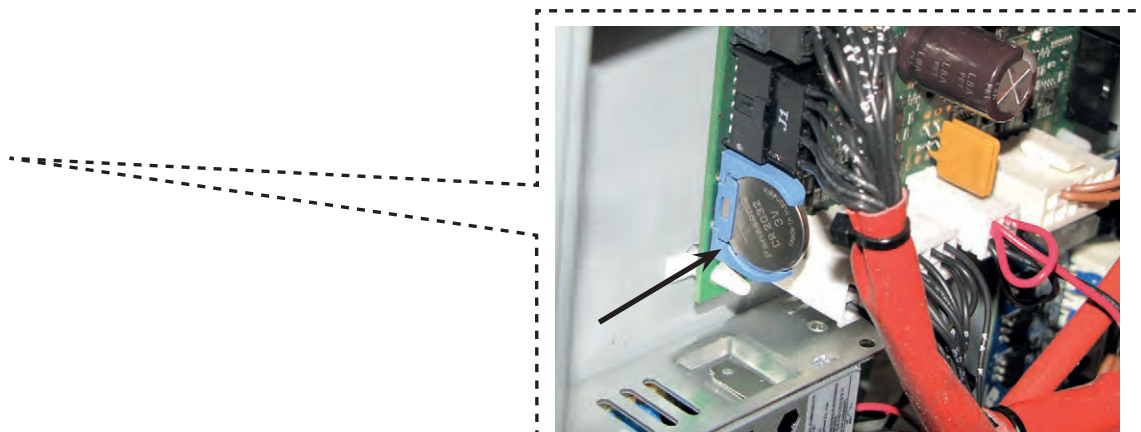
Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

ENVIRONMENTAL INFORMATION

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

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

Location of the battery





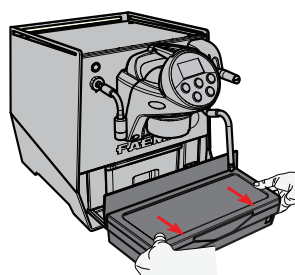
USE

8. Preliminary operations before the first start-up

On first using the appliance it is necessary to perform a number of operations:

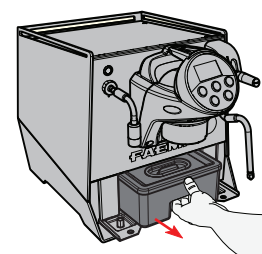
Rinsing components

1



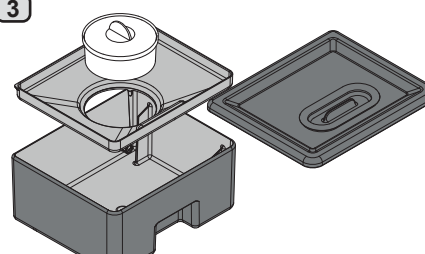
Remove the basin.

2



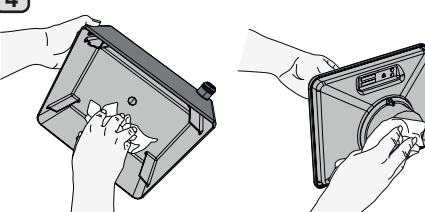
Extract the tank from the machine.

3



Separate the individual parts of the tank.

4



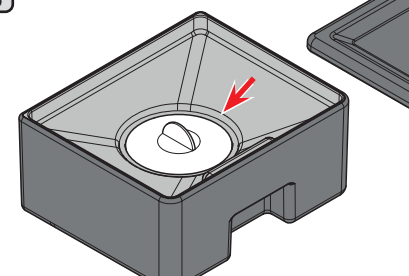
Wash the tank and all of its parts thoroughly with water.

5



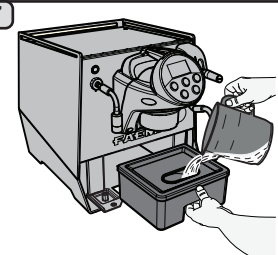
Rinse the new filter with running water. Place it in a container with a litre of water for at least 5 minutes.

6



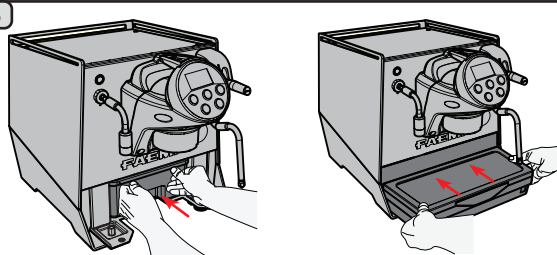
Position the filter by inserting it in the specific seat inside the tank.

7



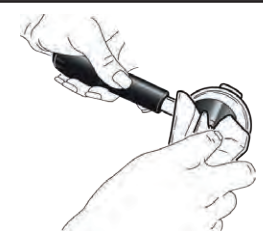
Pour into the tank natural mineral water or good-quality drinking water (*). **MAX 2 L**

8



Put back the lid and the basin of the water tank.

9



Wash filters and filter holders fitted thoroughly with water.



Check that the tank is still correctly engaged.



Do not put the tank into a dishwasher.

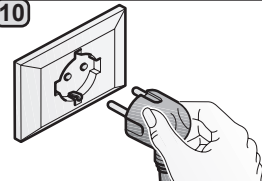
Water softener filter: where present

(*) **NOTE:** Water, by its nature, contains different concentrations of mineral salts that determine its hardness and that over time lead to the formation of limescale.

Replacing the water softener filter at the scheduled expiry dates is fundamental for the quality of the beverages dispensed and for keeping the machine performing correctly.

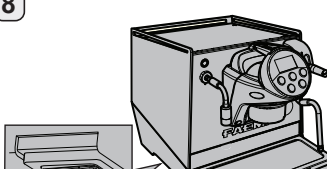
Electrical connection

10



Connect the machine electrically inserting the power cable plug into a power socket previously installed

8



Press the main switch located under the machine.



9. First start-up

1

The warming-up phase lasts for about **12 minutes** and, in the case of first start-up, ends with the appearance on the display of the symbol indicating the low level of water in the tank:



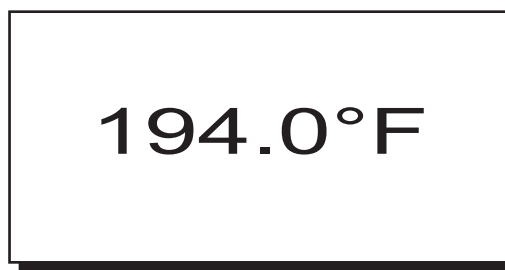
Without switching the machine off, repeat the operations of loading water into the tank illustrated above.

2

The subsequent warming-up phase will end when the display indicates the operating pressure:



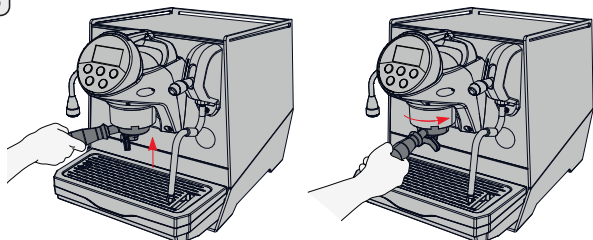
and the coffee boiler temperature is displayed.



Scalding hazard!

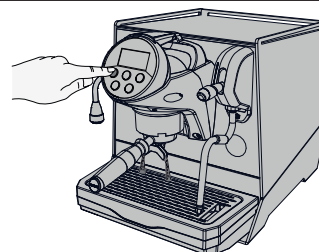
Warning: perform the operations with the greatest care

3



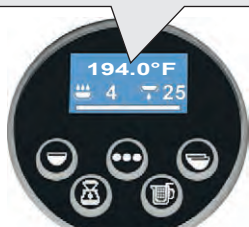
Hook up the filter holder (without coffee) to the unit.

4



Press one of the coffee keys and dispense water for a few seconds; to stop the dispensing press the same key again. In this way harmonisation between the temperature of the unit and that of the filter holder is facilitated, as well as rinsing the water circuit.

Coffee unit symbols



194.0° Boiler temperature indication.



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



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



bar indicating the total progress of the operation.



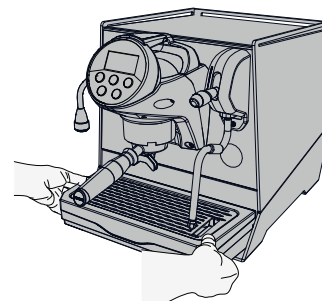
This icon appears when the coffee boiler is switched on and indicates



Basin position

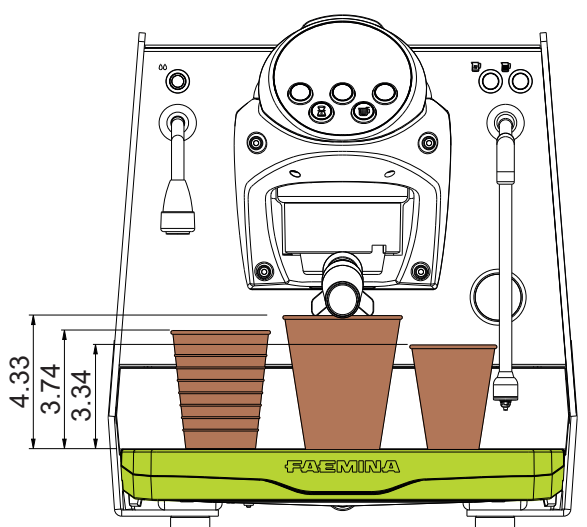
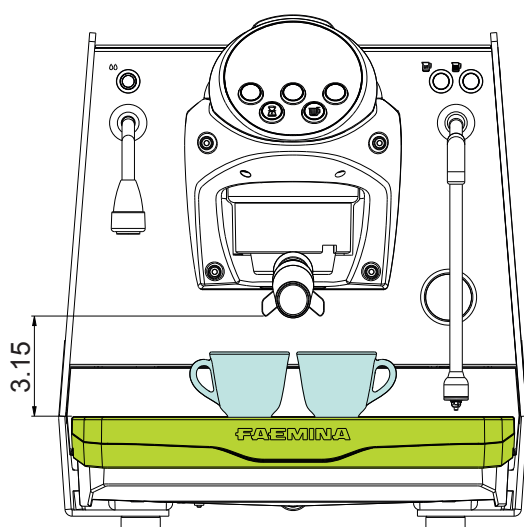
The basin has the option of two different positions for different heights from the dispensing spout according to the beverage dispensed and the container used.

The position is changed by lifting and inserting the cup-tray-warmer frame on the basin, in line with the hooks.



UP
high position
e.g. espresso coffee

DOWN
low position
e.g. americano coffee





10. Preparation of beverages



Necessary conditions: presence of sufficient water in the tank - machine under pressure / operating temperature.

During the dispensing phases do not extract the water tank from its place.

Coffee dispensing



Scalding hazard!

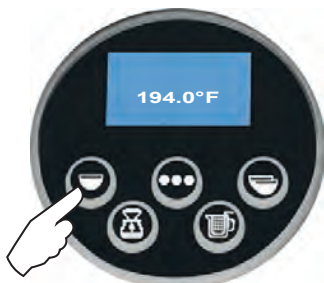
Warning: perform the operations with the greatest care

Unhook the filter holder and empty grounds from the previous coffee. Fill the filter holder with one dose of ground coffee (for the 1-cup filter holder with conical filter) or two doses of ground coffee (for the 2-cup filter holder with cylindrical filter). Press the ground coffee into the filter holder evenly by means of the coffee press of the grinder or the press supplied with the machine.

Clean the filter rim in order to remove any ground coffee.

Hook the filter holder to the unit, tightening it firmly, and put one (or two) cups underneath the delivery spout(s) of the filter holder.

1



Press the coffee dispensing key corresponding to the desired dose.

2



The infusion phase starts, represented on the group display by the  symbol and the relative duration.

3



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

4



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

5

Press the  key for continuous dispensing.



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

NOTE: If customer programming is activated, the  key may be programmed as dosed.



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



Steam dispensing - Heating milk for cappuccino

General instructions

Milk is an organic product. It is delicate and therefore easily alterable. Heat changes its structure. From the moment the container is opened and for the entire period of use, the milk must be kept at a temperature **not exceeding 41°F (5°C)**; our milk storage appliances are suitable for this purpose.

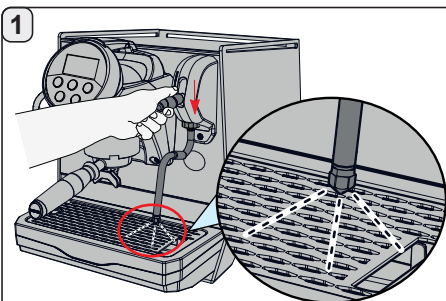
Note: at the end of the business day (or, in any case, not more than 24 hours after opening the container), unused milk must be disposed of.



Scalding hazard!

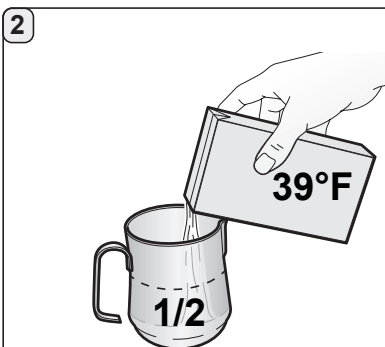
Warning: perform the operations with the greatest care Use the appropriate insulating devices to move the water and steam nozzles.

"basic" version

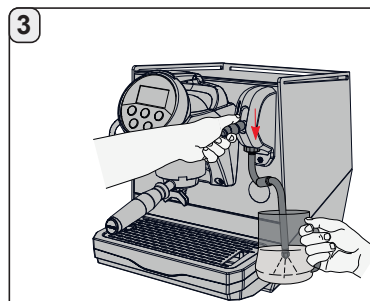


Direct the nozzle towards the basin, lower the steam lever and hold it in this position for a few seconds.

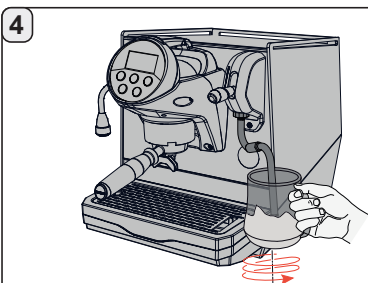
This eliminates any condensation that may have formed if a medium/long period of time has passed between steam dispensing.



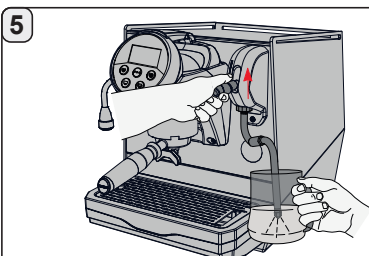
Half fill a tall and narrow jug.



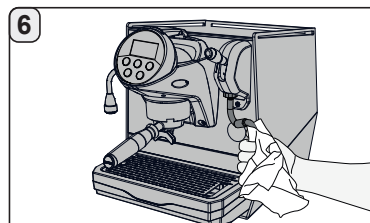
Introduce the steam nozzle into the milk and lower the lever.



During steam dispensing turn the jug slightly to facilitate the frothing of the milk.



When the quantity of froth desired and a sufficiently hot temperature have been reached, stop the steam dispensing by raising the lever.



After the use of the nozzle clean the tube thoroughly with a sponge or a clean cloth.



Important advice: the steam nozzle must not be extracted from the liquid before stopping the steam dispensing.



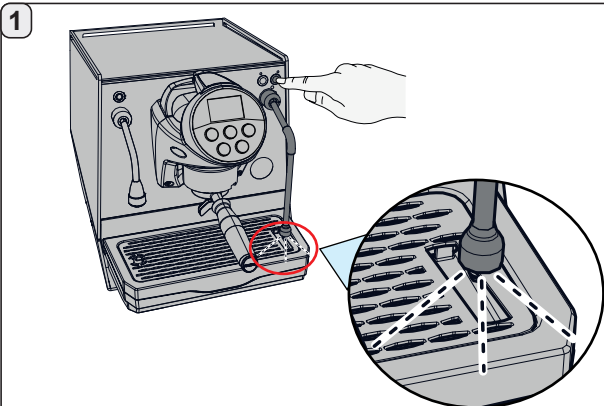
Cleaning of steam nozzles

After each use:

- wash the outside with hot water and a clean sponge, removing any food residue. Rinse thoroughly.
- clean the inside of the steam nozzle as follows: turn the nozzle towards the cup tray and dispense steam at least once, taking great care.

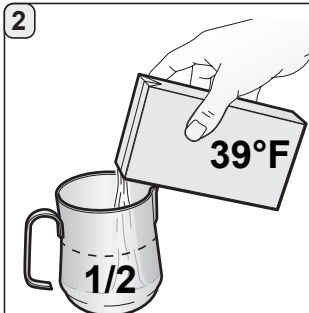


"Autosteam" version

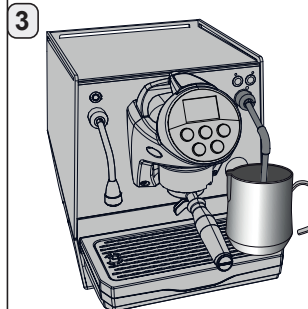


Direct the nozzle towards the basin, press one of the Autosteam keys and press it again after a few seconds.

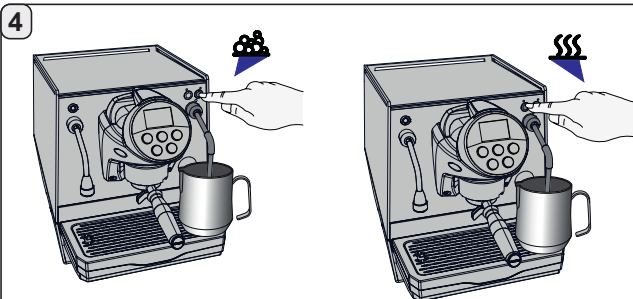
This eliminates any condensation that may have formed if a medium/long period of time has passed between steam dispensing.



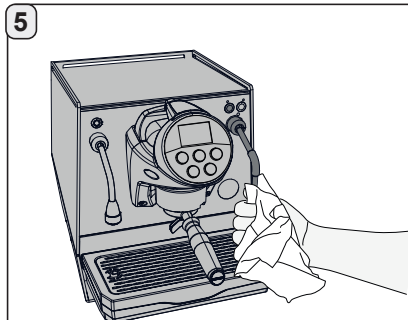
Half fill a tall and narrow jug.



Introduce the steam nozzle into the milk and position the jug on the basin.



Press the desired steam key (hot  - frothed ) the dispensing will stop automatically.



After the use of the nozzle clean the tube thoroughly with a sponge or a clean cloth.



Important advice: the steam nozzle must not be extracted from the liquid before stopping the steam dispensing.



Cleaning of steam nozzles

After each use:

- wash the outside with hot water and a clean sponge, removing any food residue. Rinse thoroughly.
- clean the inside of the steam nozzle as follows: turn the nozzle towards the cup tray and dispense steam at least once, taking great care.



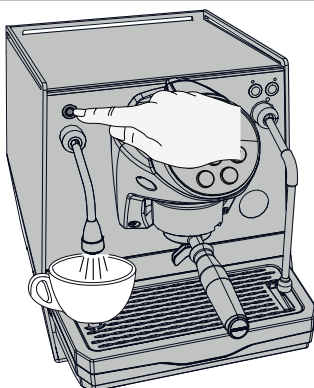
Hot water dispensing



Scalding hazard!

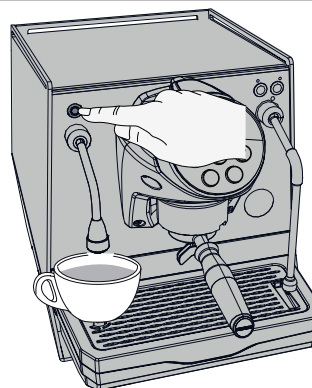
Warning: perform the operations with the greatest care Use the appropriate insulating devices to move the water and steam nozzles.

1



Position a container in line with the hot water tube and press the dispensing button.

2

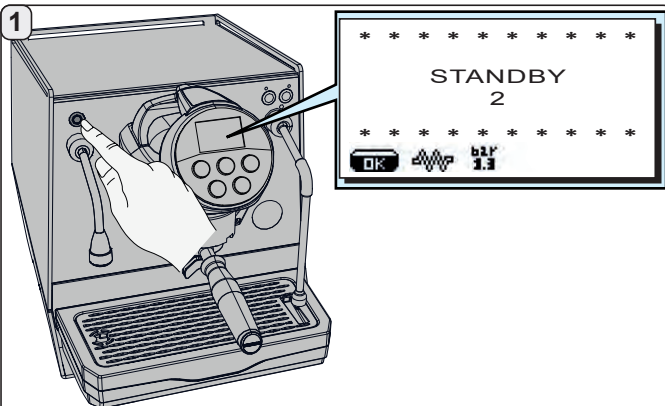


When the desired dose is obtained, press the button again to stop hot water dispensing.

Standby

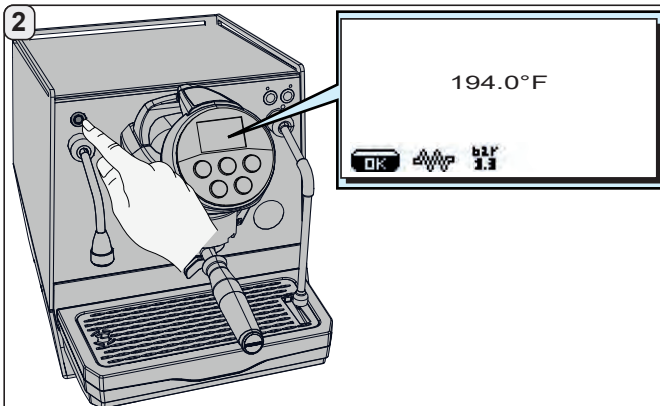
The hot-water button has a second function, enabling the machine to be switched to standby.

1



To access the function, hold the button down for 3 seconds until the countdown finishes and the display switches off. During the standby phase, the button LED flashes.

2



To resume operation of the machine, press the hot-water button again for a few seconds until the display restarts.

Placing the machine into standby mode can also be configured after a set period of time without use. This can be selected from the customer programming menu (CUSTOMER PROGRAMMING/CUSTOMER PARAMETERS/SERVICE TIME/STANDBY).

Power-saving mode



60"



When the machine is unused for 60 seconds, the display goes blank.

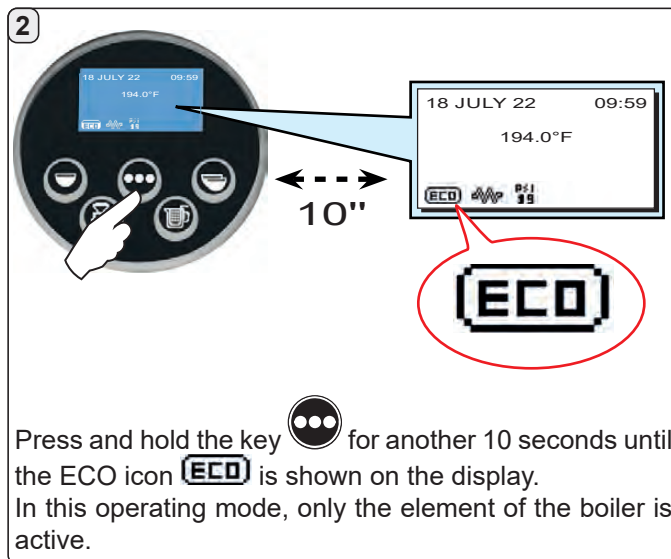
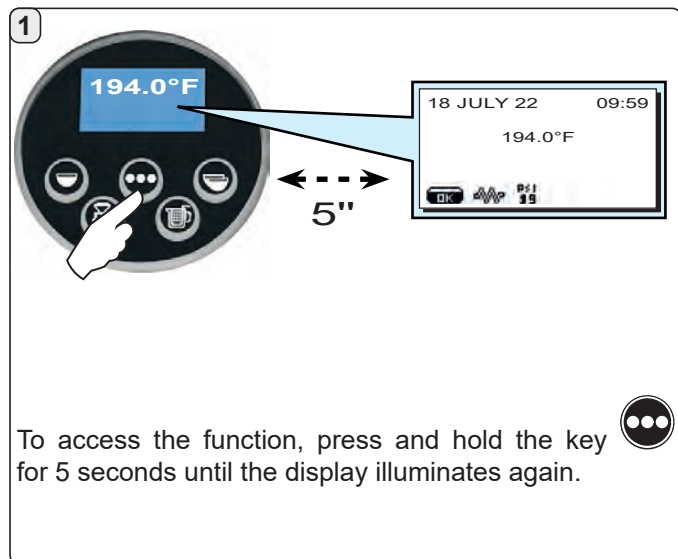
To resume normal operation, press any key: the display will restart and dispensing begins immediately.

ECO mode

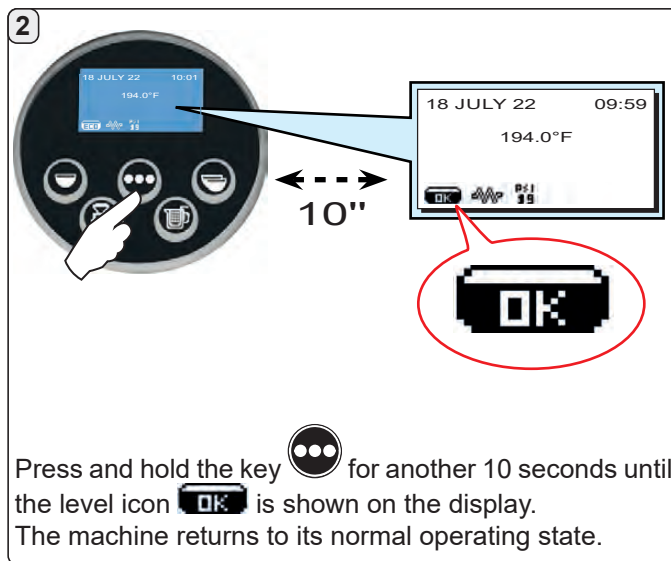
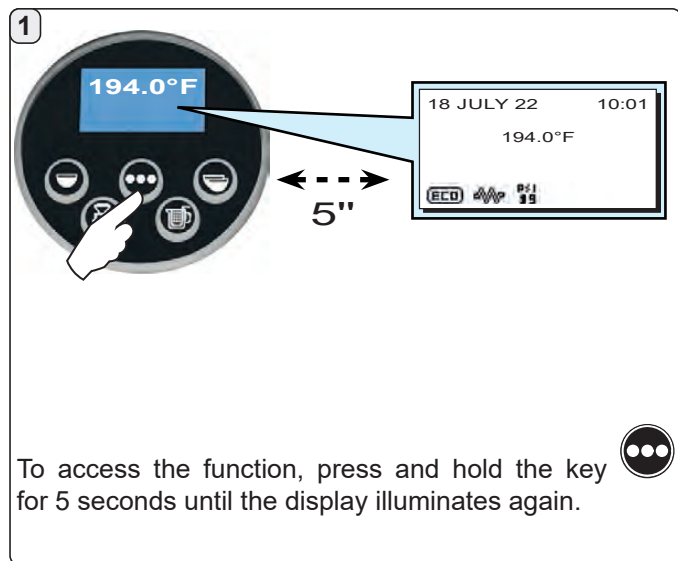
ECO mode leaves only the coffee boiler active and switches off the elements of the service boiler, significantly reducing energy consumption.

In this mode, the machine may be used to prepare beverages such as coffee, teas or any other beverage not requiring the use of the steam wand or the hot water dispensing nozzle.

To activate ECO mode



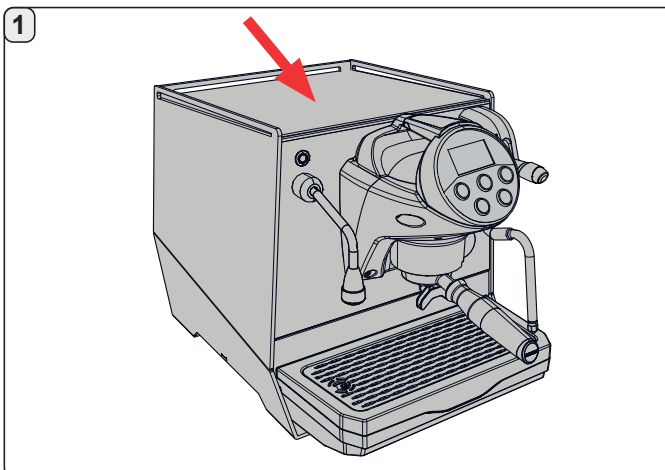
To deactivate ECO mode





Cup tray

The machine is fitted with a cup tray on which the cups can be placed (upside down) before their use.



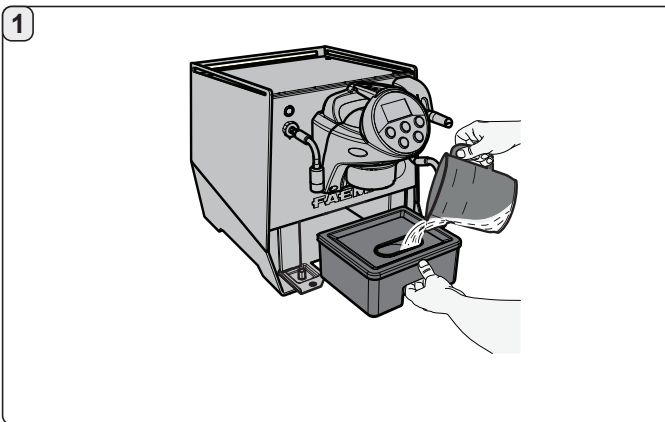
11. Check on the water level in the tank

Lack of water in the tank is indicated by the appearance of the relevant icon .

Fill the tank with water up to the maximum level.

A safety device intervenes if this operation is delayed that prevents coffee from being prepared.

After these operations, put back the lid and the basin of the water tank.



Check that the tank is still correctly engaged.



Scalding hazard!

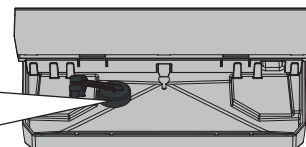
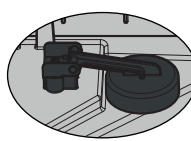
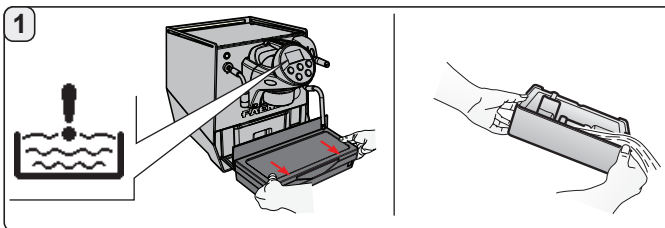
Warning: perform the operations with the greatest care There is a remote possibility that drops of boiling water may fall from the unit!

12. Check on the water level in the basin

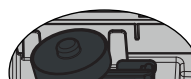
When the basin is full the “EMPTY ME” icon will appear on the display.

Extract the basin carefully and empty it.

Note: it is advisable to remove the water that collects in the basin periodically and not wait for it to fill completely.



After repositioning the basin, check that the floating probe is in the correct position.





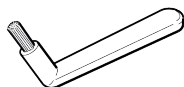
13. Cleaning and maintenance



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

GENERAL OVERVIEW OF CLEANING INTERVALS

	EVERY USE	DAILY	WEEKLY	WHEN NECESSARY OR REQUESTED VIA SW	TOOLS TO USE
COFFEE CIRCUIT		✓		✓	• brush (1) • rubber disk (2) • detergent tablet (3)
COFFEE GROUP		✓			• brush (1)
BOILER WATER CHANGE		✓		✓	
FILTER HOLDER		✓			• container (4) • detergent tablet (3) • sponge (5)
STEAM PIPE	✓	✓			• container (4) • sponge (5)
AUTOMATIC STEAM PIPE	✓	✓			• sponge (5)
WATER PIPE		✓			• sponge (5)
GRILLE AND BASIN		✓			• sponge (5)
DRAINING TRAY			✓		• container (4) • sponge (5)
BODYWORK		✓		✓	• soft cloth (6)
WATER TANK			✓		• sponge (5)
CUP TRAY SURFACE		✓			• sponge (5)



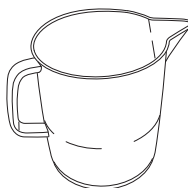
(1)



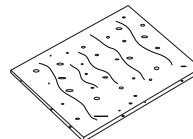
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

CLEANING THE UNIT

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

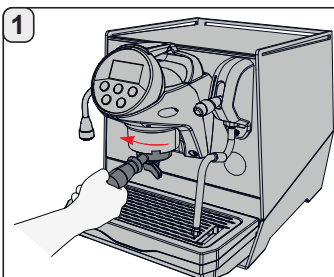
The purpose of the flushing cycle is to remove all traces of grease and scaling deposited when the coffee is dispensed. Failure to flush out the circuit will allow these deposits to solidify. This will impair the qualitative performance of the coffee circuit.

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

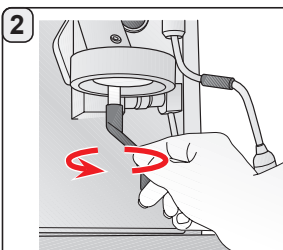
ATTENTION, RISK OF SCALDING: During the wash cycles, hot water and steam will exit from the groups.



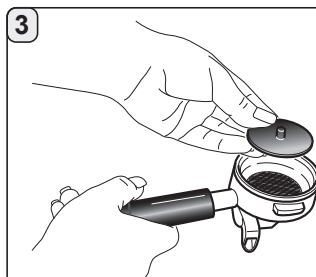
CLEANING THE UNIT - This operation must be carried out at the end of each working day
For the operations described below, use the one-way filter holder



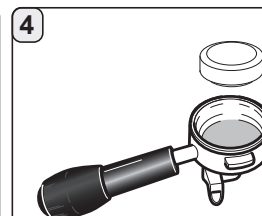
1 Remove the filter holder from the coffee group.



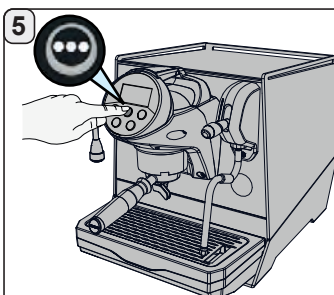
2 Using a brush, clean the cover gasket.



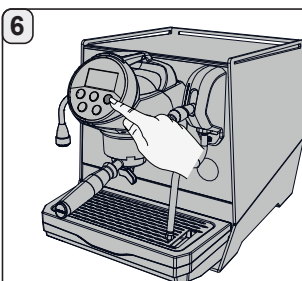
3 Insert the rubber disk into the filter holder.



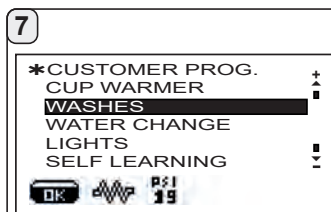
4 Position a detergent tablet



5 Access is gained to customer programming pressing the key for 5 seconds.



6 Press the key.



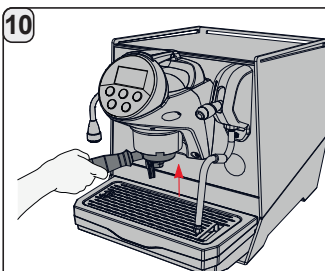
7 Use the and keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the key.

8 Entering the related Menu, the machine washing operations begin.

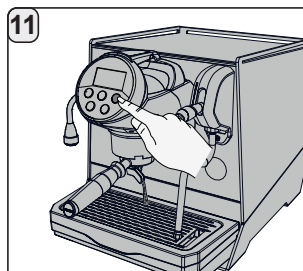


Press the key.

9 N.B. first you are asked:
 - to empty the basin
 - to insert the filter holder
 Also check that the tank is filled to the maximum level with water.

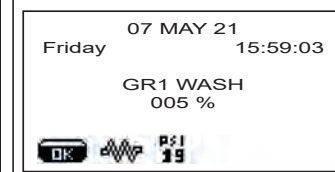


10 Hook the filter holder to the group.



11 Press the key.

12 Then the washing begins:



Do not remove the filter holder during dispensing.

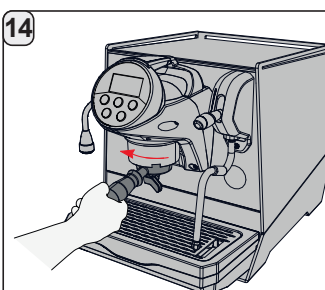


13 At the end of wash cycle, the message "REMOVE GROUP FILTER HOLDER" will appear.

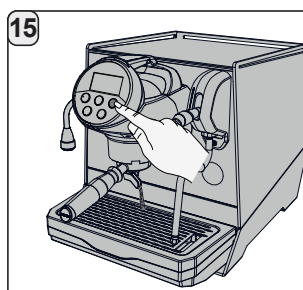
NOTE. When in image mode the following screen will be on the display:



Press the key and hold it to return to text message mode.

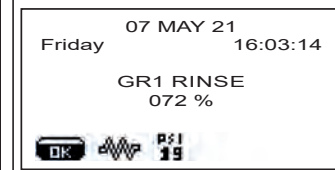


14 Remove the filter holder.

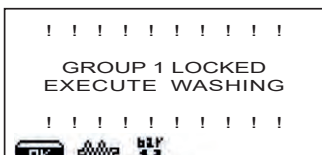


15 Press the key.

16 The message "GR1 RINSE" will appear.



The washing cycle is complete after the rinsing phase.

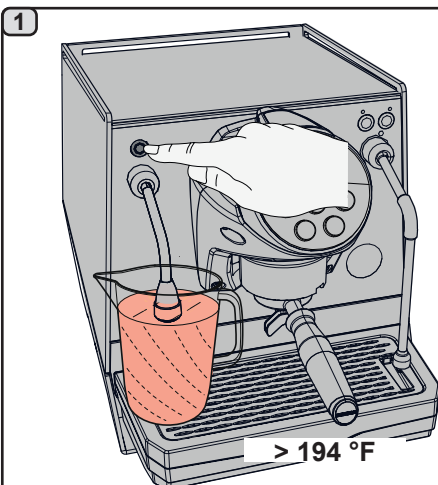


The washing is interrupted and blocks the machine if, after starting it, the machine is switched off or if the machine detects tank empty or discharge basin full.

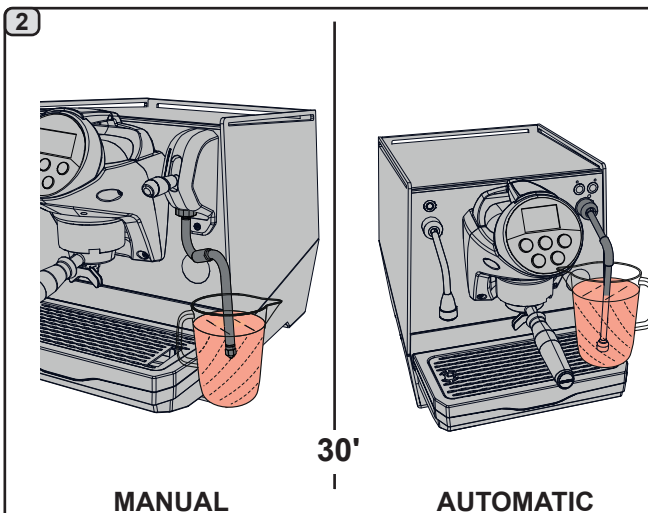


CLEANING THE MANUAL/AUTOMATIC STEAM NOZZLES

- Procedure to follow at the end of the working day

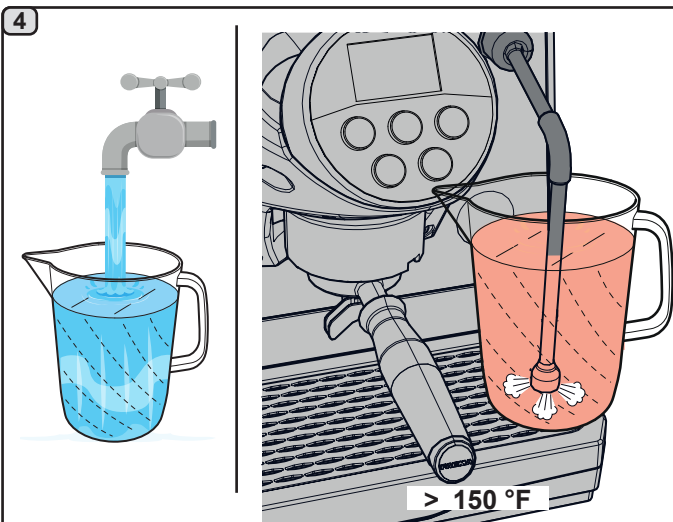


Using a suitable container, remove an adequate amount of hot water (> 194 °F) from the boiler, enough to cover the part of the nozzle that comes into contact with the milk.



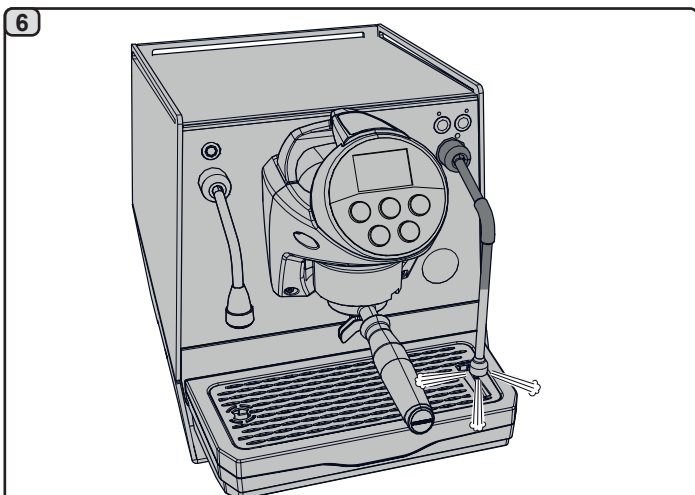
Let the nozzle steep for at least 30 minutes.

3 Throw the water away and rinse the container thoroughly.

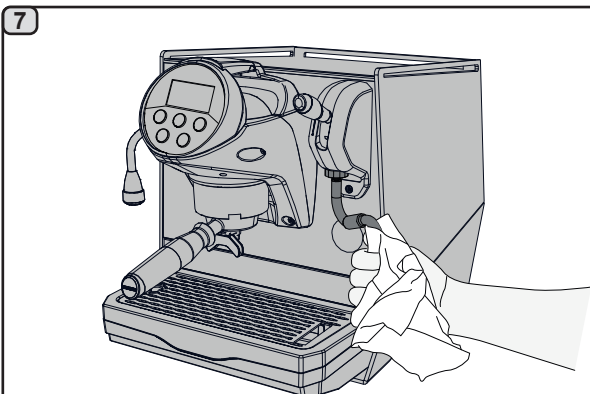


Using the nozzle, heat an adequate amount of cold water to at least 150 °F, enough to cover the part of the nozzle that came into contact with the hot water used in step 1.

5 Throw the water away and rinse the container thoroughly.



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



Dry the nozzle with a clean, slightly damp sponge that does



CLEANING OF FILTER HOLDERS

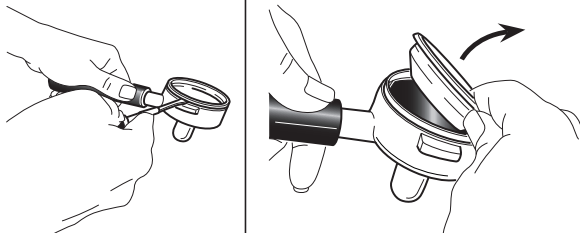
- *This operation must be carried out on all the filter holders at the end of each working day*

1



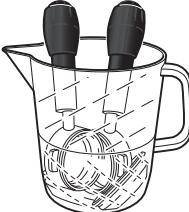
In a suitable container, which is not aluminium or iron, pour hot water (122÷176°F; 50÷80°C) in a quantity sufficient to submerge filters and filter holders (excluding handles) and a (1) detergent tablet.

2



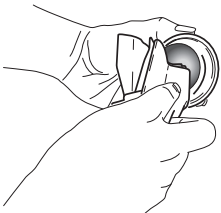
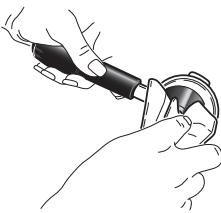
Remove the filters from the filter holders. Use a long, flat object, (for example a coffee spoon) and pry at the point indicated.

3



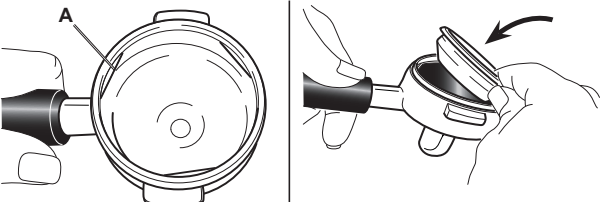
Soak the filters and the filter holders in this solution for at least 15 minutes.

4



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

5



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

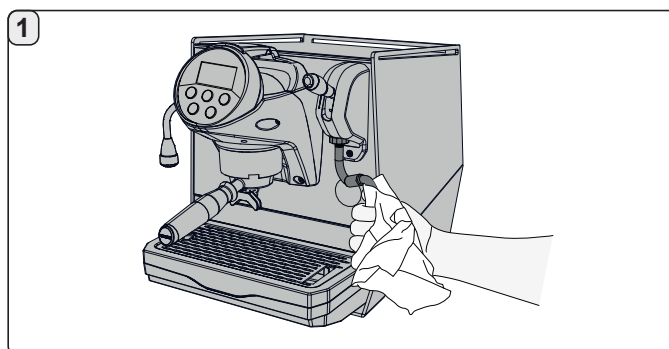
STEAM NOZZLES AND HOT-WATER DISPENSING PIPES

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

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

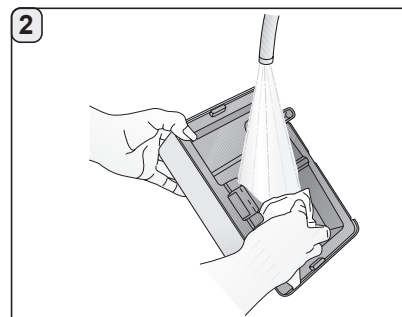
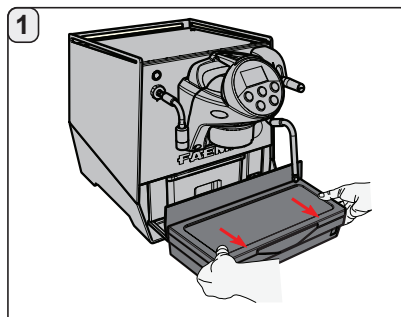
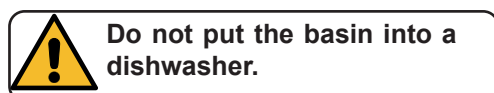
To clean the inside of the nozzle, follow these steps:

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



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

- Remove the grille and extract the basin.
- Rinse the grille and tray under running water.



After repositioning the basin, check that the floating probe is in the correct position.





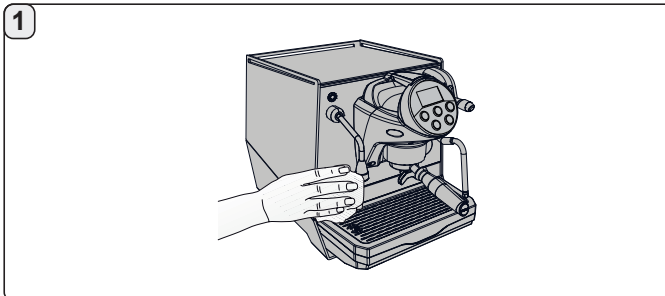
BODYWORK - This operation must be carried out at the end of each working day



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

Note: Do not spray liquids into the panel slots.

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

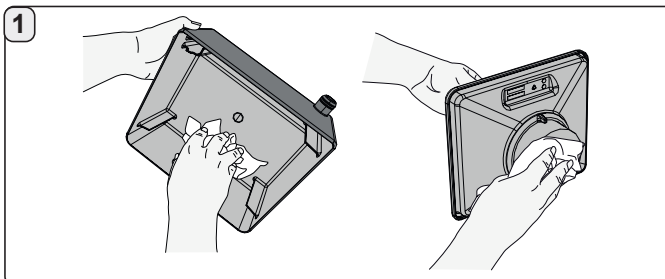


WATER TANK - Action to be taken every week

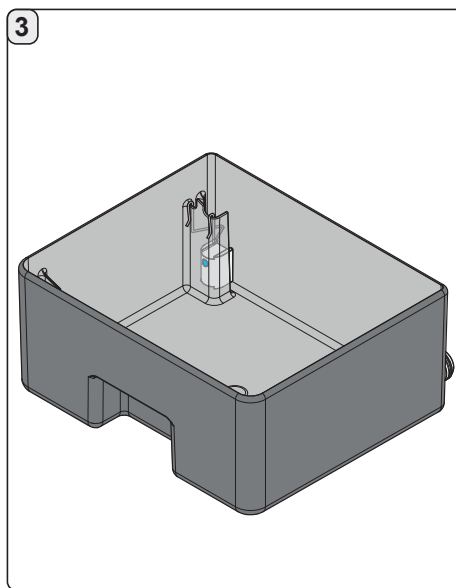
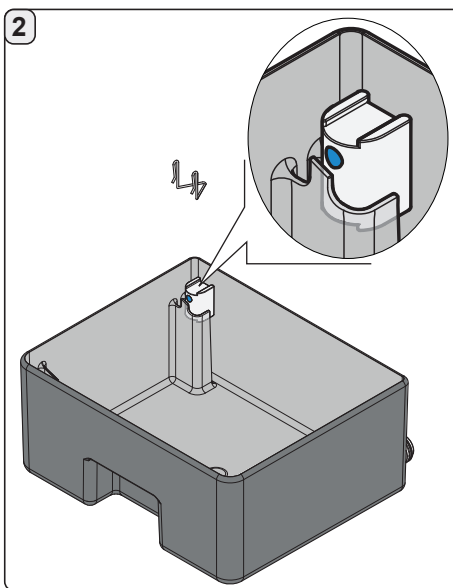
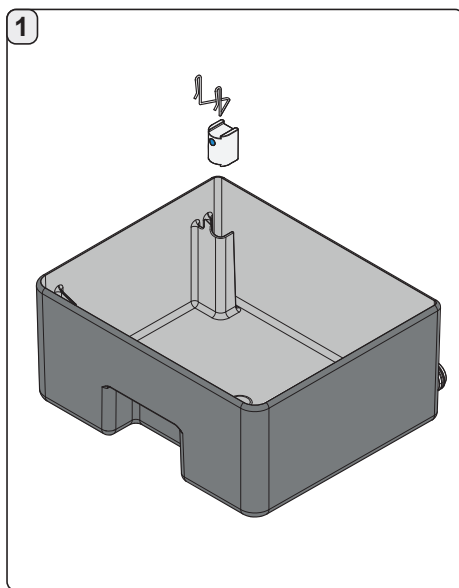
Clean with running water eliminating with a sponge any organic residues present from the tank and lid, then rinse in abundant cold water.



Do not put the tank into a dishwasher.



NOTE. If the float is removed, reassemble the parts as shown in the pictures in the correct direction.



14. Changing filter-softener (where present)



The replacement of the filter-softener at the scheduled expiry dates is fundamental for the quality of the beverages dispensed.

In addition, lack of maintenance is detrimental to the correct functioning of the appliance.

Replace the filter when indicated by the machine or at least once every 18 months.

The water softener filter contains CER 190905 ion exchange resins, and it must be disposed of in accordance with current local directives and laws.

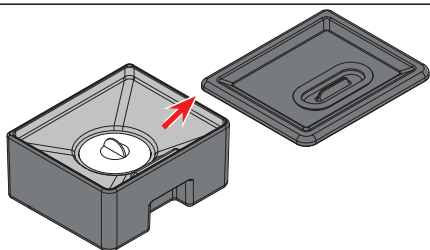
By autonomy is meant the time for which the softener remains efficient.

The autonomy is in relation to the water hardness of the place and the consumption of the use appliance.

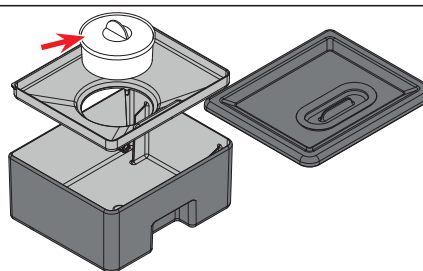
To establish what autonomy/capacity to get (through app or machine sw) it is necessary to establish a priori the hardness



To replace the filter-softener it is necessary to proceed as follows:

1

Remove the basin and the water tank, open the tank.

2

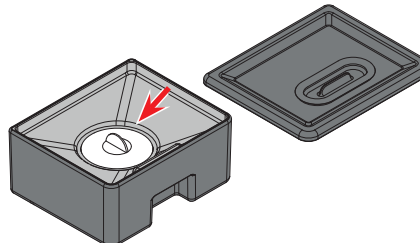
Extract the filter.

3

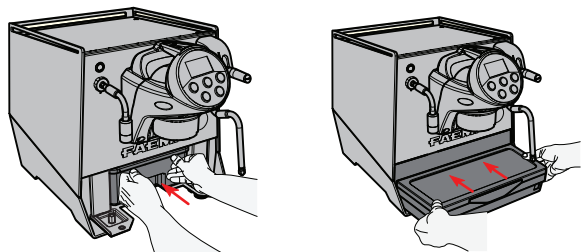
Rinse the new filter with running water.



Place it in a container with a litre of water for at least 5 minutes.

4

Position the filter in the specific seat inside the tank.

5

Reposition the water tank and the basin.



Check that the tank is still correctly engaged.

6

After replacing the water-softener filter dispense hot water repeatedly until at least $\frac{1}{2}$ litre has been drawn out (for drawing modes consult the paragraph "Dispensing hot water").



USE EXCLUSIVELY DRINKING WATER

NOTE: Water, by its nature, contains different concentrations of mineral salts that determine its hardness and that over time lead to the formation of limescale.

Replacing the water softener filter at the scheduled expiry dates is fundamental for the quality of the beverages dispensed and for keeping the machine performing correctly.



15. 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.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check that the plug is inserted or that the switch of separation from the line is closed. Check the position of the main power switch (1).
The machine does not dispense coffee.	Possible lack of water in the tank.	Check the colour of the display and whether the  "out of water" icon is displayed. Check the water level in the tank.
Leaking from the filter holder rim.	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse. Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter holder outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge basin full.	Empty.
Machines supplied by a tank: the pressure gauge indicates the value of 130 PSI also after dispensing of coffee.	Intermittent phenomenon caused by anti-backflow valves.	This is a normal occurrence. No action required.
On the display the symbol of the active heating element "  " remains displayed, but the coffee machine does not reach the operating pressure.	Possible intervention of the safety thermostat.	Contact the Technical Service centre

15.1 Diagnostics messages

There are 2 types of messages displayed by the machine:

1. Explicit messages: these appear in the last line at the bottom of the display; they are deleted with each new cycle and reappear again if the cause generating them repeats.
These are warnings for the user, who can easily resolve them without the assistance of the Technical Service Centre (e.g. EMPTY BASIN).

2. Messages in code: these appear in the top right-hand corner, with the following format: **Exxx**
where: · **E** indicates an error;
· **xxx** is the unit's error code.

These indicate the presence of categorised errors. They remain on the display and require the intervention of the Technical Service Centre.

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



CUSTOMER PROGRAMMING

16. Programming flow chart

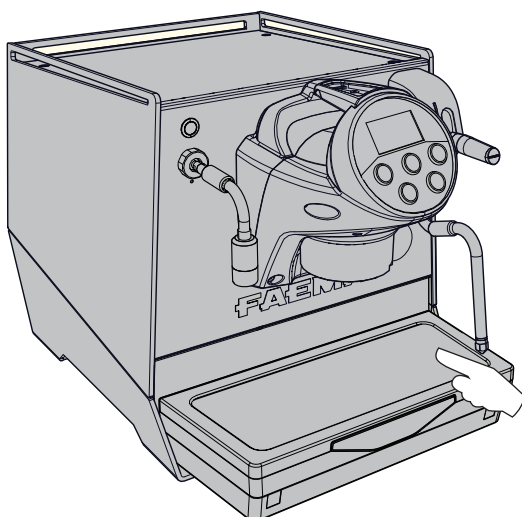
1

PROGRAMMING MENU

access is gained to **customer programming** pressing the **OK** key for 5 seconds.

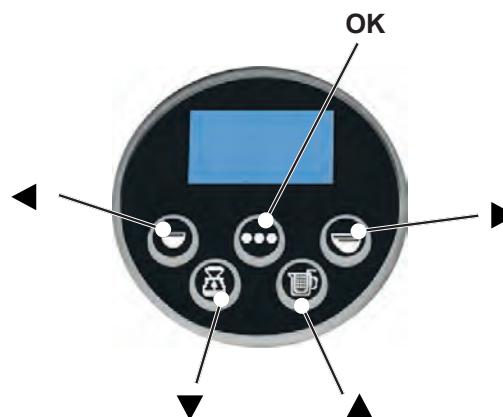
To enter into the PROGRAMMING MENUS press the key: ►.

To return to normal working press the key: ◀.



2

- then use the 5 keys for navigation



Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

Always use the ▲ and ▼ keys to alter values. At this point, there are 2 options:

- 1) Confirm the changes by pressing **OK**
- 2) Exit the menu, leaving the data unchanged, by pressing ◀.



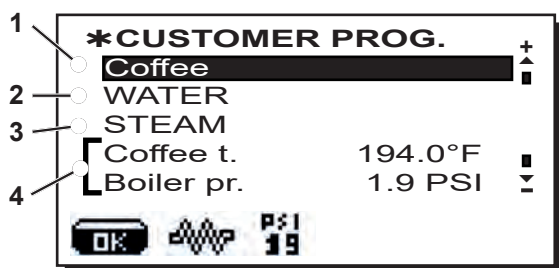
EXITING THE PROGRAMMING PANELS

Before exiting the panels:

- press the **OK** key to confirm any changes made to the values;
- press the ◀ key to leave the values unchanged

1

To begin programming, press the ► key; the message below will appear on the display and, scrolling, the two following pages:

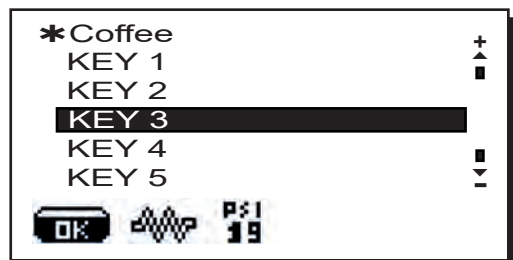




16.1. KEY MENU

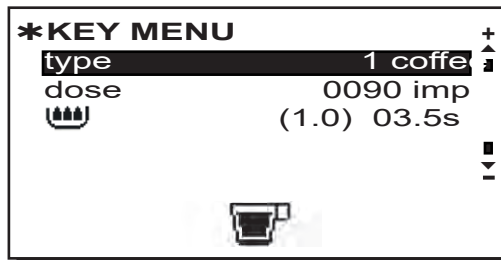
1

Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.



2

Press one of the coffee dispensing keys on the selections keyboard (the associated LED will remain lit). The display will show:



3

The push-button strip allows the desired dispensing quantity for each key to be recorded.

The coffee selection settings that can be changed are:

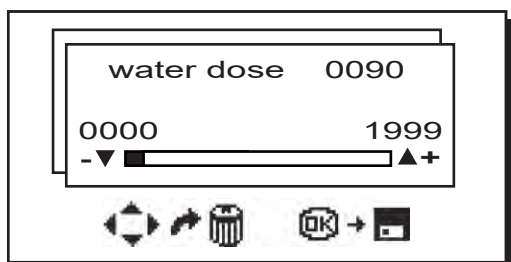
- **dose** (volumetric dispensing device pulses).

- (Bloom and pre-infusion time).

(1.0) shows the duration in seconds of the Blooming phase.

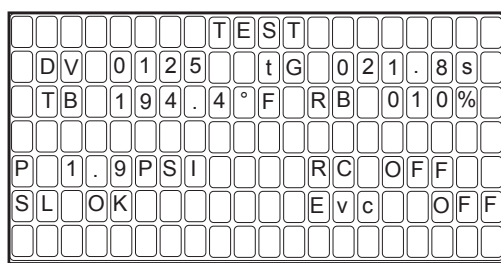
03.5s shows the duration in seconds of the pre-infusion phase.

Changing the dose:



4

When the OK key is pushed, dispensing begins and the related parameters are shown on the display:



The parameters displayed are:

Dv: Volumetric meter incremental counter

tG: dispensing time

TB: instant coffee boiler temperature

RB: % activation coffee boiler heating element

P: boiler pressure

Rc: service boiler heating element

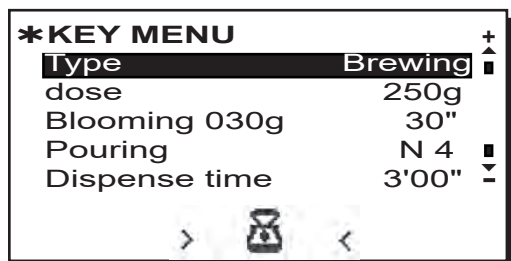
SL: water level in the boiler

Evc: Boiler-water-supply solenoid valve

As an alternative to "coffee" other types of beverages can be selected.

A

- "Brewing", with the various adjustments of the specific parameters.



- **dose** (total in grams of water making the beverage).

- **Blooming** (water in grams for the Blooming phase, to be dispensed in the set time).
In the example, 30 grams of water will be dispensed in 30 seconds).

- **Pouring** (number of times water is dispensed, excluding the Blooming phase, to prepare the beverage).
In the example: 4 times).

- **Dispensing time** (time required to prepare the beverage).
(in the example: 3 minutes and 00 seconds).

The example presents the factory configuration:

250-gram beverage (**250g**) prepared in 3 minutes (**3'00"**).

Of the 250 grams total, 30 grams (**30 g**) is dispensed in 30 seconds (**30"**) during the Blooming phase.

The remaining 220 grams is added in 4 phases (**N 4**), in the remaining 2 minutes and 30 seconds:

3 minutes total (**3'00"**) - less 30 seconds of Blooming (**30"**).



B - "Tea infusion", selecting the desired dose.



- **dose** (total in grams of water making the beverage).



The keys can also be assigned the following functions:

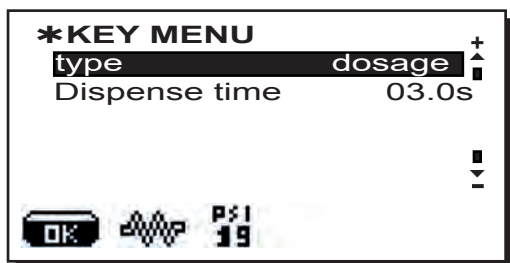
- Stop, to stop the current dispensing;
- Flush, which makes it possible to briefly operate the "unit rinse" (between 1 and 5 seconds) before inserting the filter holder
- Disabled, no function.

16.2. WATER

1

Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

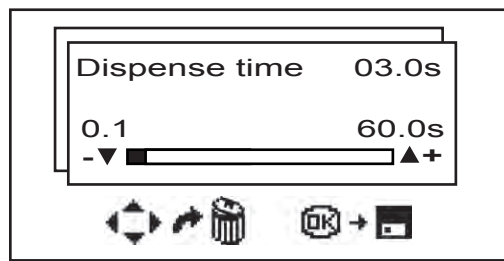
The change menu will appear on the display.



2

The hot water selection parameter that can be changed is:

- **Water dispensing time** (water dispensing time).



The **TEST** phase for the water keys is similar to the one for the coffee keys.

Press the **OK** key to confirm the information entered.

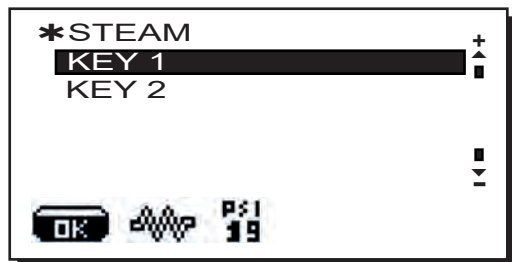


16.3. STEAM

1

Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

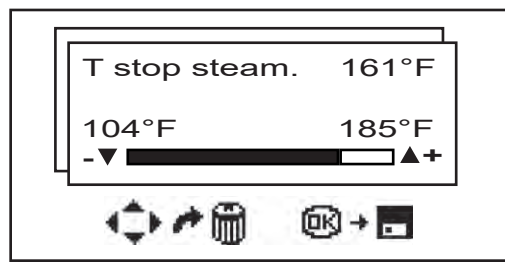
The change menu will appear on the display, choosing which of the keys to press.



2

The settings that can be changed are:

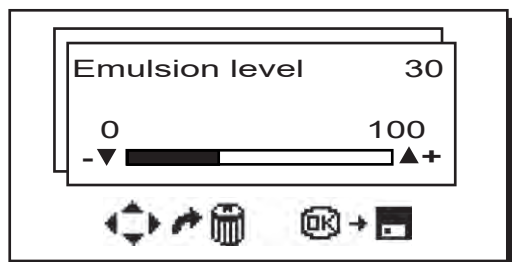
- **T. steam and air** (only for AUTOSTEAM).
- **T stop steam.** (value "xxx°F" of temperature for the hot milk or for the frothed milk), setting any value between 104° and 185°.



3

- **emulsion lev.** (a different emulsion level can be selected for frothed milk.

The value settable is between 10 and 100: 0 indicates no emulsion and 100 continual emulsion).



The **TEST** phase for the steam keys is similar to the one for the coffee keys.

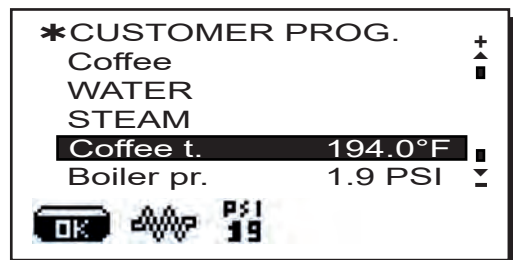
Press the **OK** key to confirm the information entered.



16.4. SETTING TEMPERATURE/PRESSURE

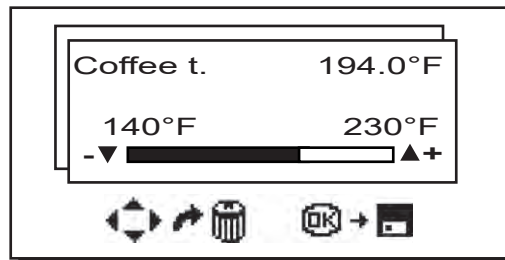
1

Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.



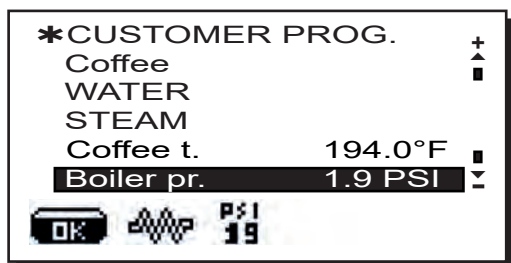
2

The coffee temperature can be adjusted (between 140 and 230°F) entering the related Menu.



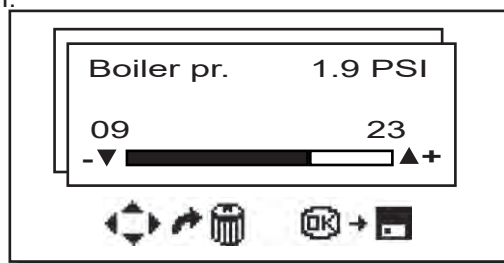
3

In the same way for setting the pressure.



4

The boiler pressure can be adjusted, between 9 and 23 PSI.





16.5. WASHING AND WATER CHANGE

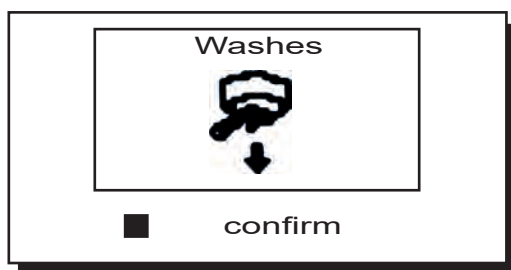
To wash use the one-way filter holder

1

Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.



Entering the related Menu, the machine washing operations begin.

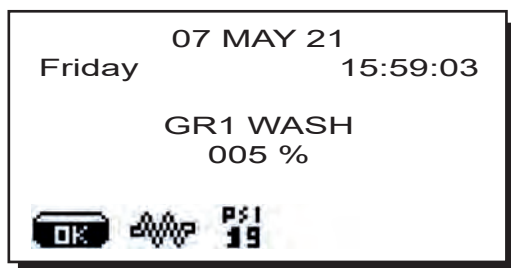


N.B. first you are asked:

- to empty the basin
- to insert the filter holder

Also check that the tank is filled to the maximum level with water.

Then the washing begins:



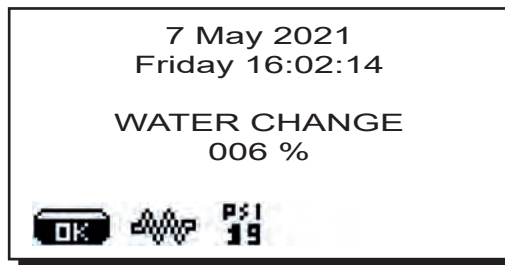
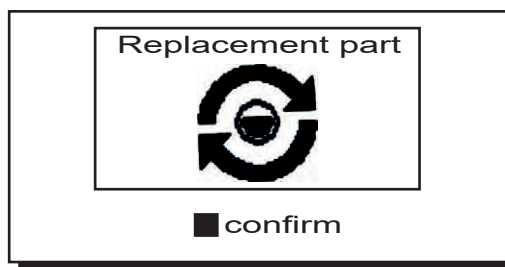
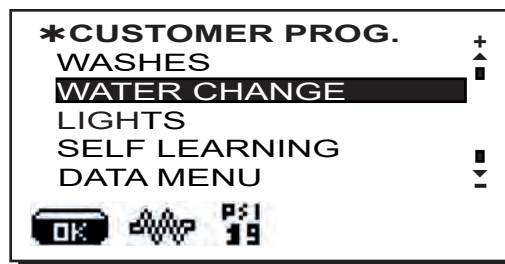
the ◀ key moves on to the graphic display.

Press the ● key and hold it to return to text message mode.



2

In the same way the water change operation is started.



the ◀ key moves on to the graphic display.

Press the ● key and hold it to return to text message mode.



NOTE: At the end of the operations the system returns to the main menu.



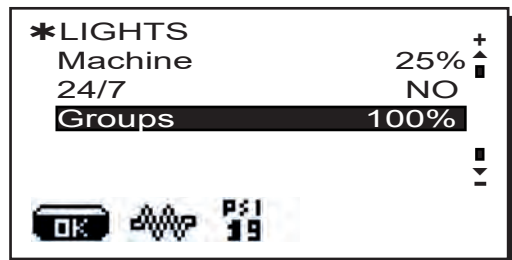
16.6. LIGHTS

The machine features red rear lighting which can be activated when the machine is started.

1

Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

The following message will appear on the display:

**2**

This menu allows adjustment (percentage) of the machine lights. Specifically:

- **Machine** (rear lighting).
- **24 / 7** (permanent lighting).
- **Group** (group lights).

Set the desired values using the ▲ and ▼ keys.

The changes will be applied after the data entered is confirmed with the **OK** key.

The permanent lighting (24/7) is not adjustable, and the only options are **ON** (the lighting comes on when the machine is started up) or **OFF**.

16.7. SELF LEARNING

Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

1

Coffee dose setting

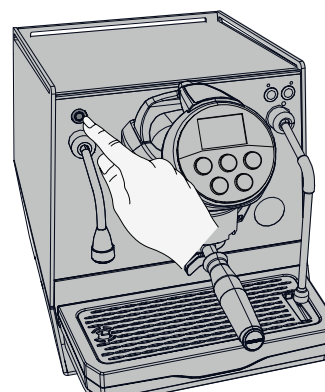
- 1 - Connect the filter holder with the dose of ground coffee to the unit.
- 2 - Place the cup or cups underneath the nozzle(s) of the filter holder and press the key to be programmed. Keep the key pressed until the desired level is reached in the cup or cups.



During this phase, the value of the pulses of the volumetric dispensing device (at the top of the display) is increased. When the button is released, the value reached is recorded and appears under the key programmed (in the example "0090").

- 3 - Continue to programme all the coffee keys, repeating the steps from number 1.

At the end, confirm the changes made and exit the menu by pressing the hot-water-dispensing push button:





16.8. DATA MENU

1

Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

The counters of the various functions are displayed:

*COUNTERS	
Coffee	180
Brewing	124
Tea	4
N° water	172
N° steam	74

The listed parameters are:

- **coffee** (number of coffee-based beverages);
- **brewing** (number of dispensings in "brewing" mode);
- **tea infusion** (number of times that tea was dispensed);
- **water** (number of times that water was dispensed);
- **steam** (number of times that steam was dispensed);

2

*COUNTERS	
N° steam + air	113
N° tot. coffee	315
t ON	0d 00h 38m

- **v. air** (number of Autosteam dispensings).
- **tot. coffee** (total number of coffee-based beverages).
- **total operating time** (period with machine ON).

The counters can be reset by positioning the cursor over the specific item, pressing the ► key, then pressing the ▲ or ▼ keys.

The reset is confirmed by pressing the OK key.

Note: the parameters that cannot be reset are:

- **tot coffee**

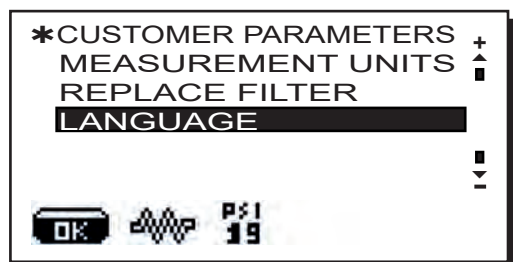
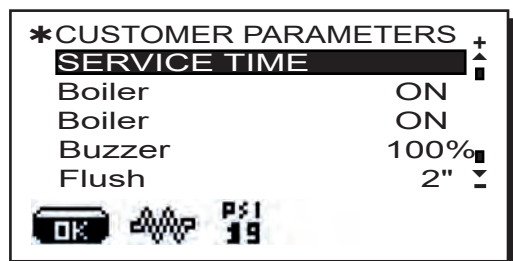
Pressing the ◀ key again will take you back to the main panel.



16.9. CUSTOMER PARAMETERS

1

Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

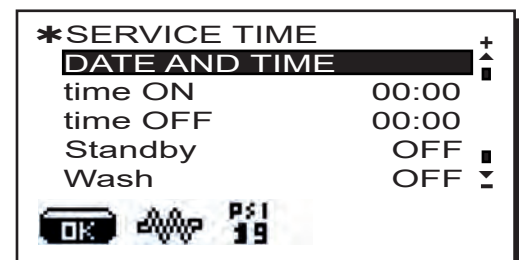


2

Pressing the ► key at the line "service time", the display will show:

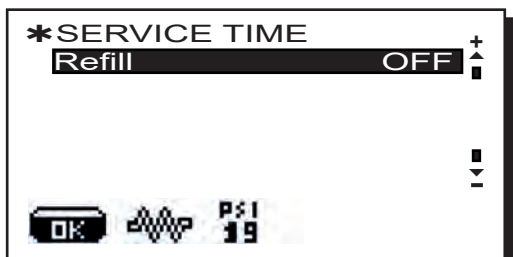
The parameters, related to the **SERVICE TIME MENU**, that can be changed are:

- **ON time** (switch-on time);
- **OFF time** (switch-off time);
- **Standby function** (OFF/10' ÷ 4h00');



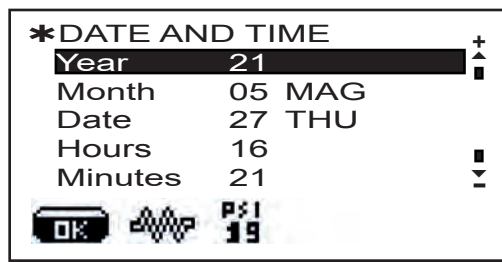
3

and subsequently:



4

To change the date and time press the ► key at the corresponding line; the display will show: the message:



5

Other changes:

- **ON time** (switch-on time);
- **OFF time** (switch-off time);
- **Standby function** (OFF/10' ÷ 4h00');
- **Washing** (programmable washing time);
IT IS a programmable washing time; at the time set the display will show "PERFORM COFFEE WASH". When it is required, it provides for the execution of a wash, in the ways described in the paragraph "Cleaning operations".

To set the time at which the wash request appears do as follows:

- position the cursor above the line **WASH**;
- press the ► key;
- change the value, using the ▲ and ▼ keys;
- press the **OK** key to confirm the information.

To not activate this wash set OFF at the time. OFF is displayed pressing the ▼ key when the time indicated is "00:00".

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

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

- **Change** (time-programmable water change);
The "**Water Change**" function with time request is set by the technical personnel who can also enable or disable the "block" function.

With "block" enabled, if the water change is not done within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed.

With a scheduled time request, the user can only change the time the request appears.

To change the time proceed as follows:

- position the cursor above the line **Water Change**;
- press the ► key;
- change the value, using the ▲ and ▼ keys;
- press the **OK** key to confirm the information.

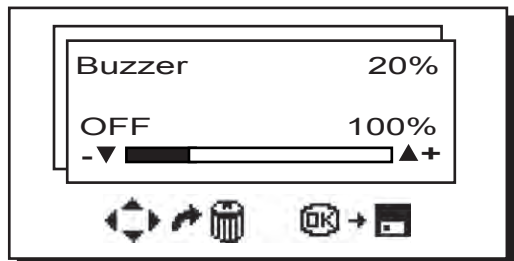
Pressing ◀ takes you back to the previous menu CUSTOMER PARAMETERS.



6

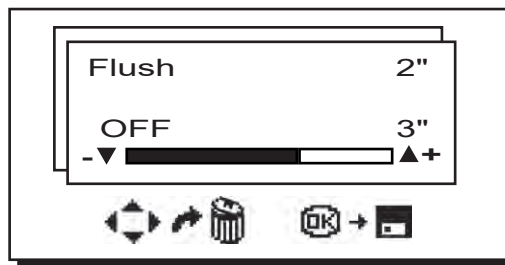
The other adjustable parameters are:

- **Boiler** (ON/OFF);
- **Service boiler** (ON/OFF);
- **BUZZER sound intensity** (in percentage):



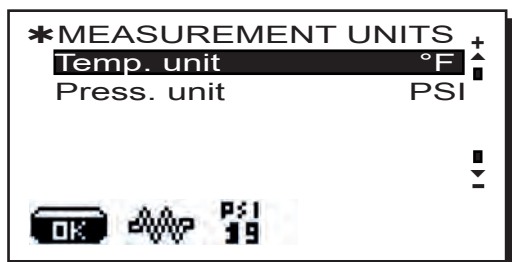
7

- **FLUSH function intensity** (adjustable between 0 and 3 seconds):



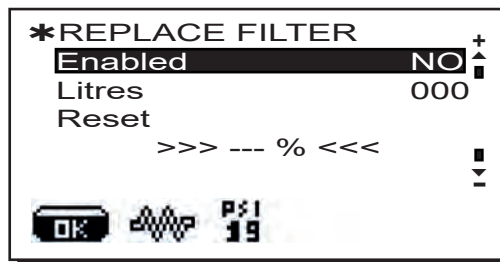
8

- **Measurement units** (of pressure and temperature):



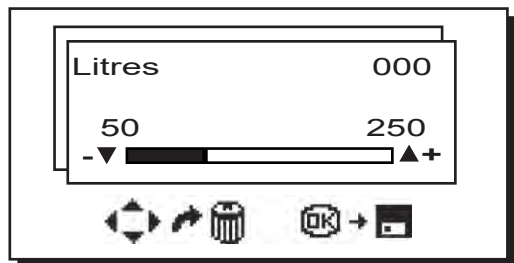
9

- **Change water filter:** (the warning function for the filter replacement periodicity is enabled).



10

- Setting then the interval (litres) between one replacement and another:



11

- **Display language:**



	Page		Page		
1.	Consignes générales	2	11.	Contrôle du niveau eau dans le réservoir	17
2.1	Transport et manutention	3	12.	Contrôle du niveau eau dans le bac	17
2.2.	Consignes d'installation.....	4	13.	Nettoyage et entretien.....	18
2.3	Consignes hydrauliques d'installation	5		Nettoyage du groupe	18
3.	Vérification de l'installation.....	5		Nettoyage buses à vapeur manuelles/automatiques	20
3.1	Lavage	5		Nettoyage des porte-filtres	21
3.2	Contrôle de fonctionnement	5		Buses vapeur et eau chaude.....	21
4.	Consignes pour l'opérateur	6		Grilles et bac d'égouttement	21
5.	Attention.....	7		Réservoir d'eau	22
6.	Entretien et réparations	7	14.	Remplacement filtre adoucisseur (où présent).....	22
7.	Mise hors service définitive	8	15.	Anomalies - avaries.....	24
 UTILISATION			15.1	Messages de diagnostic	24
8.	Opérations préliminaires pour le premier démarrage.....	9	 PROGRAMMATION CLIENT		
9.	Premier démarrage.....	10	16.	Flux de programmation client	25
	Position du bac.....	11	16.1.	Menu touche	26
10.	Préparation boissons.....	12	16.2.	Eau.....	27
	Distribution de café.....	12	16.3.	Vapeur	28
	Distribution vapeur - chauffage du lait pour le cappuccino.....	13	16.4.	Réglage température/pression.....	29
	Distribution d'eau chaude	15	16.5.	Lavage et changement eau	30
	Standby	15	16.6.	Lumières	31
	Mode suspension	15	16.7.	Apprentissage doses	31
	Mode ECO.....	16	16.8.	Menu données	32
	Plateau repose-tasses.....	17	16.9.	Paramètres client	33
			 Service Line		
			VIII		



1. Consignes générales



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

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer du café expresso et des boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications à usage professionnel et/ou supervisées et semblables telles que :
 - les cafétérias pour le personnel d'entreprise en magasins, dans les bureaux et autres lieux de travail :
 - les clients des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent avec l'appareil.
L'utilisation par des mineurs, avec ou sans la supervision d'un adulte, ne doit pas être contraire aux réglementations locales régissant les relations de travail.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est conservé dans des endroits où la température peut descendre en dessous du point de congélation, toujours vider la chaudière et les tuyaux de circulation d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau.
- Niveau de bruit : l'appareil ne dépasse pas 70 dB.
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger ; le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.



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 retiré l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité éventuellement présents.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger.

Instructions pour l'élimination de l'emballage



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

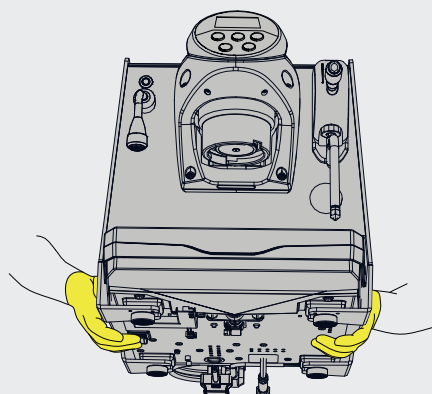
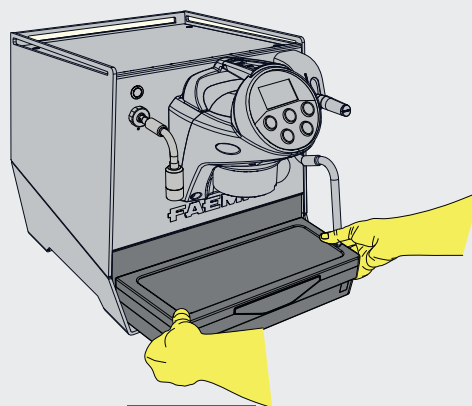
Manutention



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

Manipuler l'appareil toujours avec la plus grande attention.

- le nombre de personnes doit être adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil ;
- toujours utiliser les dispositifs de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).
- tenir l'appareil par les POINTS DE PRISE INDICUÉS.

**OK****NON**



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.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation ; s'il est endommagé, le remplacer.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- Ne pas enrouler le câble sur le plan de travail ou le dessus de la table où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer un enchevêtrement involontaire.



Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement si un câble plus long est utilisé. Cependant, il existe des câbles d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges qui peuvent être utilisés s'ils sont utilisés avec précaution :

- La puissance électrique indiquée par la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ;
- La rallonge doit être un câble à 3 fils de type mise à la terre ;
- Le câble le plus long doit être posé de manière à ne pas tomber sur le plan de travail ou la table où il pourrait être tiré par les enfants ou provoquer un enchevêtrement involontaire.



REMARQUE :

- Si l'appareil est destiné dans des applications à usage professionnel : l'appareil doit être placé dans des endroits où l'utilisation et l'entretien sont réservés à un personnel spécialement formé.
- Si l'appareil est destiné à être utilisé dans des applications surveillées : l'appareil doit être placé dans des endroits où il peut être surveillé par du personnel spécialement formé.

- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 1 pouce (20 mm) des murs et de la surface d'appui ; de plus, elle doit être installée en veillant à ce que la surface d'appui plus haute (plateau repose-tasses) soit à une hauteur non inférieure à 47 pouces (1,2 m). Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 50 et 90 °F (10 et 32 °C).
- Ne pas installer dans des pièces, comme par exemple des cuisines professionnelles, 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.

Dispositif de radiofréquence

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

Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, celui-ci peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.



2.3 Consignes hydrauliques d'installation (Filtre adoucisseur d'eau: où présent)

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

La machine est dotée d'un filtre adoucisseur à remplacer périodiquement selon la consommation et la qualité de l'eau utilisée.

Le remplacement du filtre adoucisseur d'eau aux gammes programmées est essentiel pour la qualité des boissons distribuées.

En outre, le fait de ne pas effectuer l'entretien compromet le bon fonctionnement de l'appareil. Procéder au remplacement du filtre lorsque la machine l'indique ou au moins une fois tous les 18 mois.

L'intervalle de remplacement peut être modifié par logiciel après un contrôle préalable de la dureté de l'eau, à effectuer selon les procédures indiquées dans le chapitre « Remplacement filtre adoucisseur ».

3. Vérification de l'installation

3.1 LAVAGE



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

GROUPES

- Fixer le porte-filtre au groupe (sans café).
- Effectuer des distributions pendant une minute environ.

EAU CHAUDE

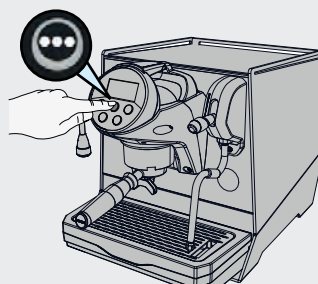
- Distribuer de façon répétée de l'eau chaude (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 1 litre d'eau.

VAPEUR (y compris avec Autosteam)

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

3.2 CONTRÔLE DE FONCTIONNEMENT

- Contrôler l'exactitude des valeurs de température.
- Contrôler que la pression de la chaudière et la pression de service soient conformes aux valeurs normales.



Appuyez sur la touche  pendant 5 secondes.

07 MAI 21
vendredi 15:59:03



4. Consignes pour l'opérateur

DÉMARRAGE ACTIVITÉ



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

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

Groupes

- Fixer le porte-filtre au groupe (sans café).
- Effectuer des distributions pendant une minute environ.

Eau chaude

- Distribuer de l'eau chaude pendant une minute environ, en utilisant les commandes correspondantes.

Vapeur (y compris avec Autosteam)

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

AU COURS DE L'ACTIVITÉ

Distribution de vapeur (y compris avec Autosteam)

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

Distribution de café

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

Distribution d'eau chaude

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

Nettoyage du circuit café

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



5. Attention



Danger de brûlures

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



WARNING: Hot surface

ACHTUNG: Heisse Oberfläche

ATTENTION: Surface chaude

ATTENZIONE: Superficie calda

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

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

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

Danger de brûlures

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

Plateau repose-tasses

Ne poser sur le plateau repose-tasses que des petites tasses, des tasses ou des verres pour le service de la machine à café.

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

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



INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

Réaliser les opérations suivantes lorsque la machine est laissée sans surveillance pendant une longue période :

- effectuer le nettoyage comme décrit dans le chapitre dédié ;
- débrancher la fiche de la prise de courant ;
- vider le réservoir ou fermer le robinet d'alimentation en eau.

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

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

6. Entretien et réparations

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



ATTENTION

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

ATTENTION

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

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

ATTENTION

Après les opérations d'entretien, effectuer les VÉRIFICATIONS d'installation illustrées à la page 10.

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



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

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

Pour la Californie uniquement

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



7. Mise hors service définitive

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

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



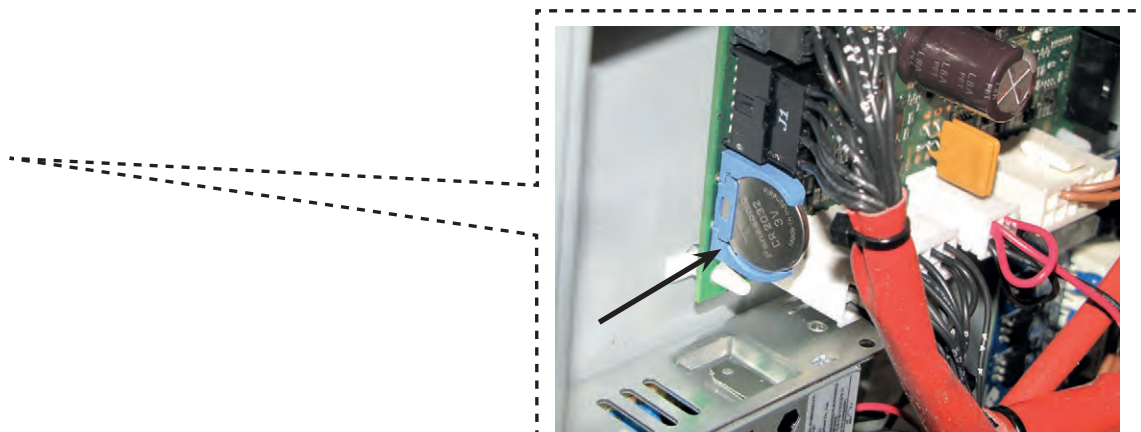
Le tri sélectif, qui permet de recycler, de traiter et d'éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement, contribue à éviter tout effet négatif sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux de composant le produit. L'écoulement des déchets électriques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

INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

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

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

Emplacement de la pile





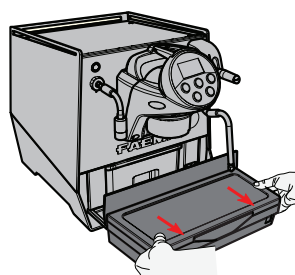
UTILISATION

8. Opérations préliminaires pour le premier démarrage

Certaines opérations doivent être effectuées lors de la première utilisation de l'appareil :

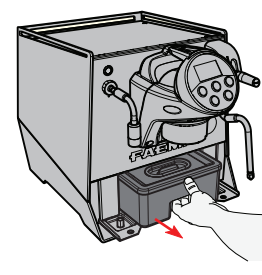
Rinçage des composants

1



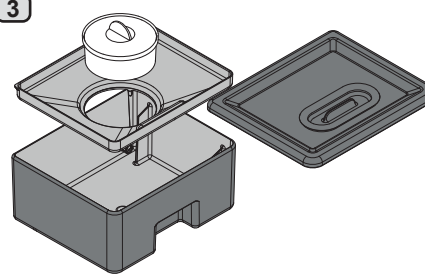
Retirer le bac.

2



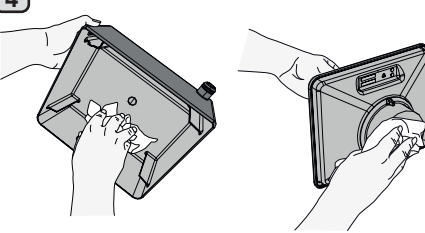
Extraire le réservoir de la machine.

3



Séparer les différentes parties du réservoir.

4



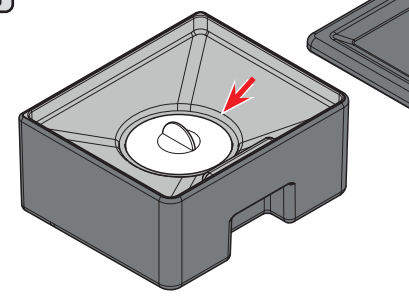
Bien laver le réservoir et chacune de ses parties avec de l'eau.

5



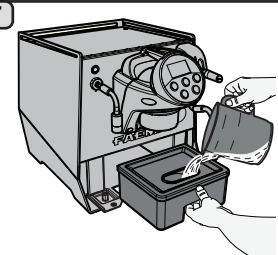
Rincer le nouveau filtre à l'eau courante. L'immerger dans un récipient contenant un litre d'eau pendant au moins 5 minutes.

6



Placer le filtre en l'insérant dans le logement approprié à l'intérieur du réservoir.

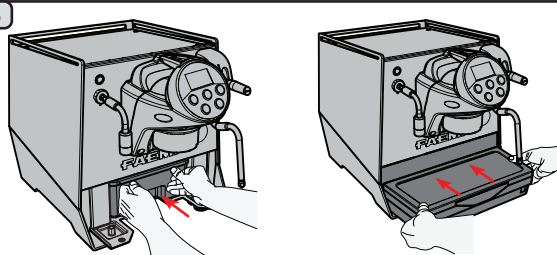
7



MAX 2 L

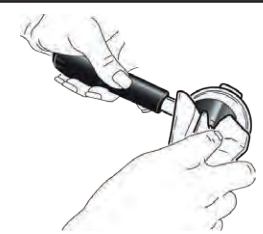
Verser dans le réservoir de l'eau minérale naturelle ou de l'eau potable de bonne qualité (*).

8



Replacer le couvercle et le bac du réservoir eau. Vérifier que le réservoir est accroché correctement.

9



Bien laver les filtres et les porte-filtres fournis avec de l'eau.

Ne pas mettre le réservoir dans le lave-vaisselle.

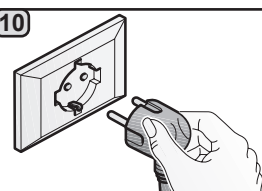
Filtre adoucisseur d'eau: où présent

(*) REMARQUE : L'eau, de par sa nature, contient différentes concentrations de sels minéraux qui déterminent sa dureté et qui, avec le temps, donnent lieu à la formation de calcaire.

Le remplacement du filtre adoucisseur d'eau aux intervalles programmés est essentiel pour la qualité des boissons distribuées et pour maintenir les performances de la machine au même niveau.

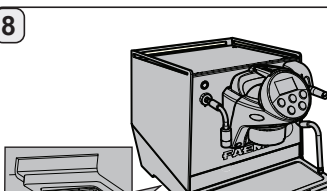
Branchement électrique

10



Brancher la machine en insérant la fiche du câble d'alimentation dans une prise de courant préalablement pré-équipée.

8



Appuyer sur l'interrupteur général placé sous la machine.



9. Premier démarrage

1

La phase de chauffage a une durée de **12 minutes** environ et, dans le cas d'un premier démarrage, elle se termine lorsque le symbole indiquant le faible niveau d'eau dans le réservoir apparaît sur l'écran :



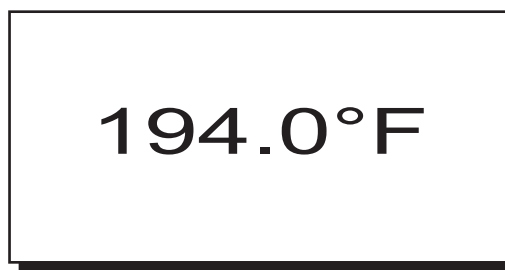
Sans éteindre la machine, répéter les opérations de chargement de l'eau dans le réservoir décrites ci-dessus.

2

La phase de chauffage suivante se termine lorsque l'affichage présente la pression de service prévue



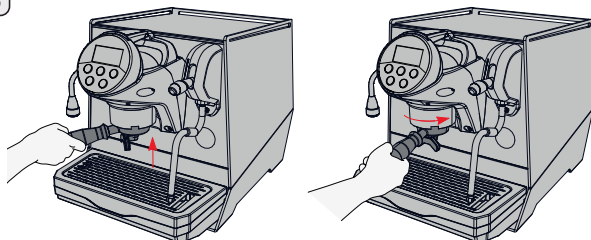
et l'affichage de la température du chauffe-eau café.



Danger de brûlures!

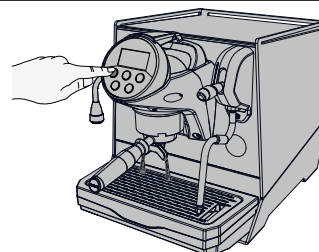
Attention : effectuer les opérations avec la plus grande prudence.

3



Fixer le porte-filtre (sans café) au groupe.

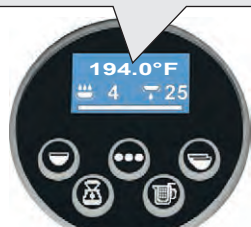
4



Appuyer sur une des touches café et distribuer de l'eau pendant quelques secondes ; pour arrêter la distribution, appuyer à nouveau sur la même touche.

Ce mode permet d'harmoniser la température du groupe et celle du porte-filtre, ainsi que de rincer le circuit hydraulique.

Symboles groupe café



194.0° Indication température chauffe-eau.



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



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



barre indiquant la progression totale de l'opération.



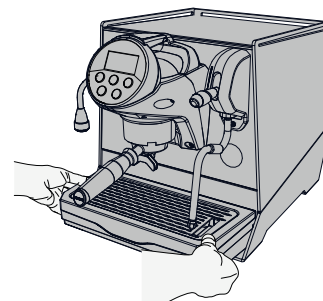
Cette icône apparaît lors de l'allumage du chauffe-eau café et indique la température de l'eau.



Position du bac

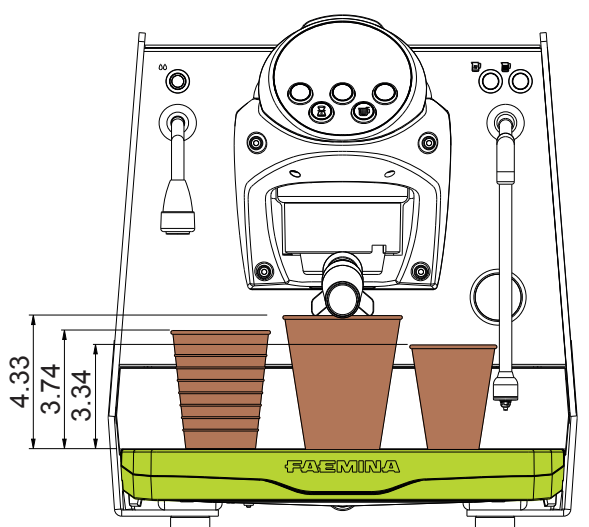
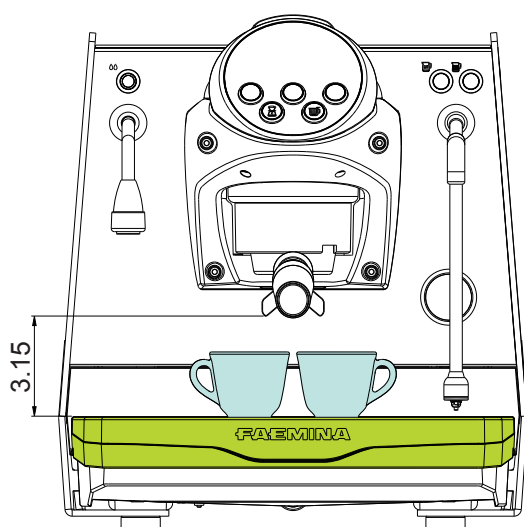
Il existe deux positions différentes possibles du bac pour obtenir différentes hauteurs par rapport au bec verseur, selon la boisson et le récipient utilisé.

Le changement de position est effectué à travers le levage et l'insertion du cadre repose-tasses sur le bac au niveau des accroches correspondantes.



UP
position haute
ex. café expresso

DOWN
position basse
ex. café américain





10. Préparation boissons



Conditions nécessaires : présence suffisante d'eau dans le réservoir - machine sous pression / température de service.

Pendant les phases de distribution, ne pas retirer le réservoir eau de son logement.

Distribution de café



Danger de brûlures!

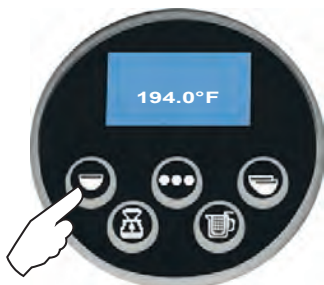
Attention : effectuer les opérations avec la plus grande prudence.

Décrocher le porte-filtre, vider le marc dans le bac à marc et le remplir avec une dose de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 1 tasse avec filtre conique ou deux doses de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 2 tasses avec filtre cylindrique. Presser le café d'une façon uniforme en utilisant le tasseur monté sur le moulin ou le disque tasseur livré.

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

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

1



Appuyer sur le bouton correspondant à la dose souhaitée.

2



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

3



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

4



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

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

5

Appuyer sur la touche  pour effectuer des distributions continues.



La distribution, dosée ou continue, peut être interrompue à tout moment

en appuyant sur la touche  ou sur toute autre touche dose.

REMARQUE : Si la programmation client est activée, la touche  peut être programmée comme dosée.



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



Distribution vapeur - Chauffage du lait pour le cappuccino

Recommandations générales

Le lait est un produit biologique et délicat qui s'abîme facilement. Sa structure se modifie sous l'effet de la chaleur. Dès son ouverture et tout au long de son utilisation, le lait doit être conservé à une température **maximum de 41°F (5°C)** ; nos appareils de conservation du lait sont prévus à cet effet.

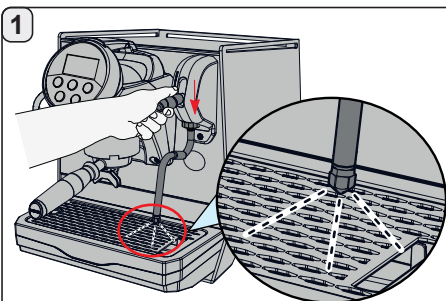
N.B. : à la fin de la journée de travail (et quoiqu'il arrive, 24 heures au plus après l'ouverture), le lait restant doit être éliminé.



Danger de brûlures!

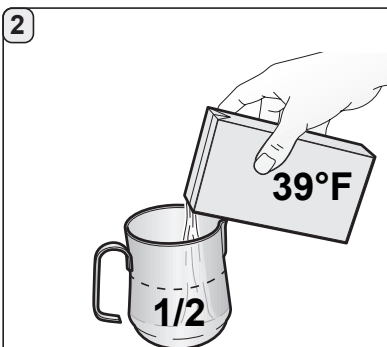
Attention : effectuer les opérations avec la plus grande prudence. Utiliser les dispositifs isolants pour manipuler les buses à eau et à vapeur.

version « base »

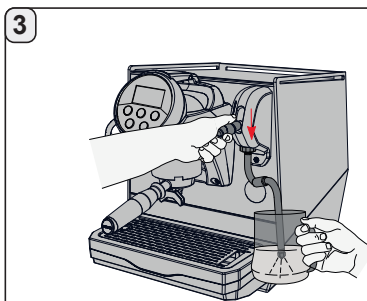


Diriger la buse vers le bac, abaisser le levier vapeur et le maintenir dans cette position pendant quelques secondes.

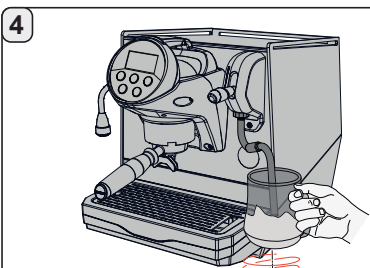
Cette opération permet d'éliminer le condensat éventuel qui se forme pendant des intervalles de temps moyens-longs entre les distributions de vapeur.



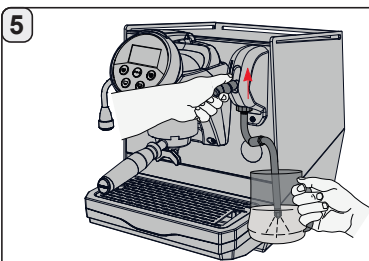
Remplir de moitié un pot haut et droit.



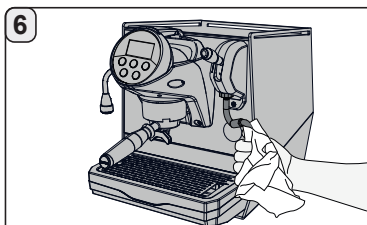
Introduire la buse à vapeur dans le lait et abaisser le levier.



Pendant la distribution de vapeur, tourner légèrement le pot pour favoriser la mousse du lait.



Lorsque la quantité de mousse souhaitée et une température suffisamment élevée sont atteintes, arrêter la distribution de vapeur en soulevant le levier.



Après l'utilisation de la buse, bien nettoyer le tuyau avec une éponge ou un chiffon propre.



Conseil important : la buse à vapeur ne doit pas être retirée du liquide avant d'avoir arrêté la distribution de la vapeur.



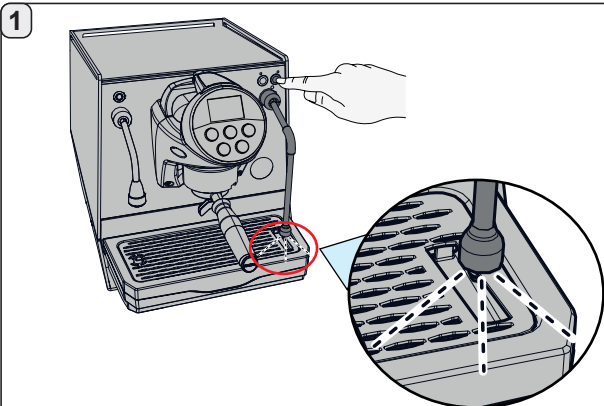
Nettoyage des buses à vapeur

Après chaque utilisation :

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

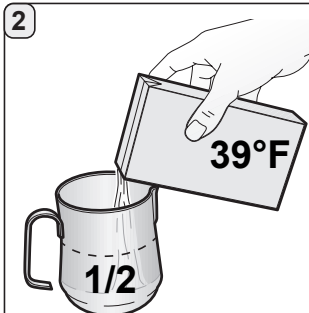


version « Autosteam »

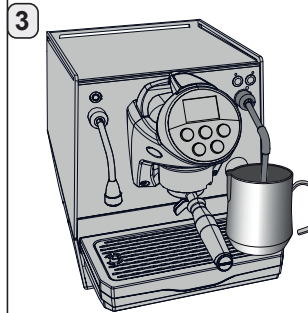


Diriger la buse vers le bac, appuyer sur l'une des touches Autosteam puis appuyer à nouveau après quelques secondes.

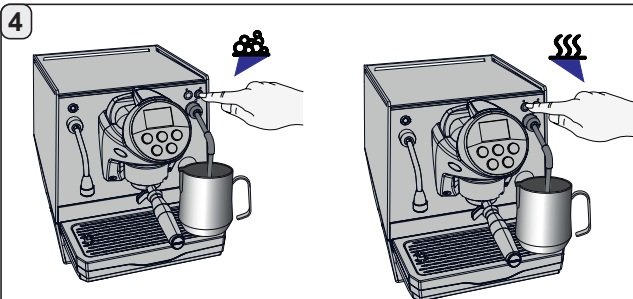
Cette opération permet d'éliminer le condensat éventuel qui se forme pendant des intervalles de temps moyens-longs entre les distributions de vapeur.



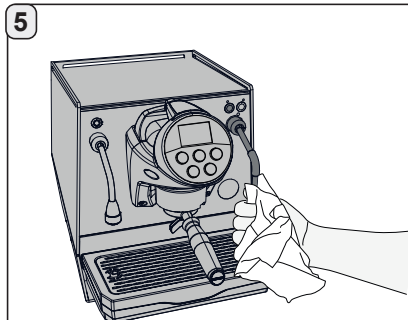
Remplir de moitié un pot haut et droit.



Introduire la buse à vapeur dans le lait et placer le pot sur le bac.



Appuyer sur la touche vapeur souhaitée (chaud  - monté ) , l'arrêt de la distribution se fera automatiquement.



Après l'utilisation de la buse, bien nettoyer le tuyau avec une éponge ou un chiffon propre.



Conseil important : la buse à vapeur ne doit pas être retirée du liquide avant d'avoir arrêté la distribution de la vapeur.



Nettoyage des buses à vapeur

Après chaque utilisation :

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

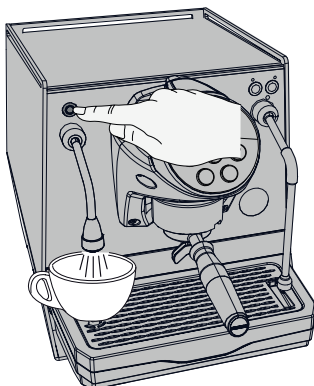


Distribution d'eau chaude

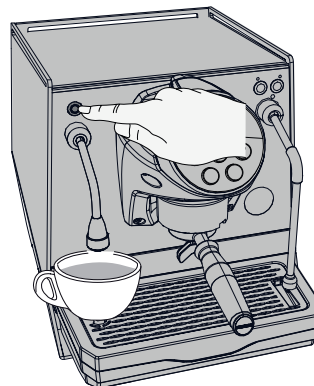


Danger de brûlures!

Attention : effectuer les opérations avec la plus grande prudence. Utiliser les dispositifs isolants pour manipuler les buses à eau et à vapeur.

1

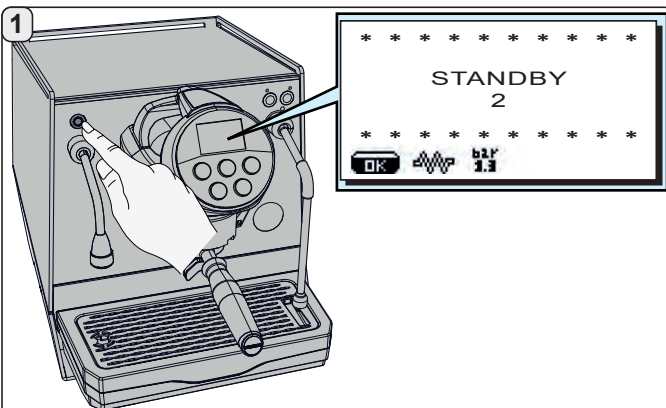
Placer un récipient sous le tuyau d'eau chaude et appuyer sur le bouton de distribution.

2

La dose souhaitée atteinte, arrêter la sortie d'eau chaude en appuyant à nouveau sur le bouton.

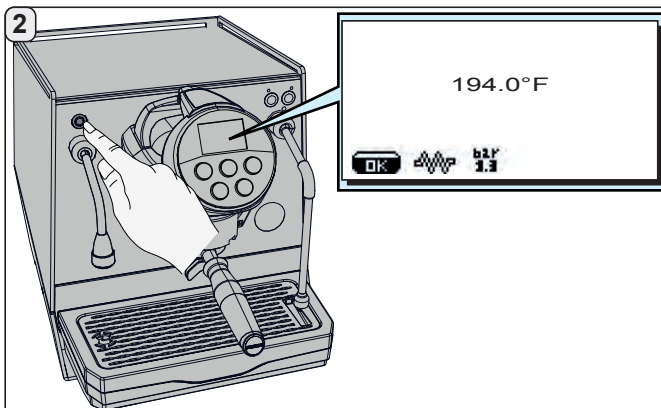
Standby

Le bouton de distribution d'eau chaude possède également une deuxième fonction permettant de mettre la machine en veille.

1

Pour accéder à la fonction, maintenir le bouton enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à la fin du compte à rebours et à l'extinction de l'affichage.

Pendant la phase de veille, la LED du bouton clignote.

2

Pour rétablir le fonctionnement de la machine, appuyer à nouveau sur le bouton de distribution d'eau chaude pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'affichage se rallume.

L'entrée de la machine en mode veille peut également être configurée après un délai d'inactivité prédéfini, configurable dans le menu de programmation du client (PROGRAMMATION CLIENT / PARAMÈTRES CLIENT / HORAIRE DE SERVICE / STANDBY).

Mode suspension



← - - - - - →
60"



Quand la machine n'est pas utilisée pendant 60 secondes, l'affichage s'éteint.

Pour reprendre le fonctionnement normal, appuyer sur une touche : l'affichage se rallume et la distribution commence immédiatement.

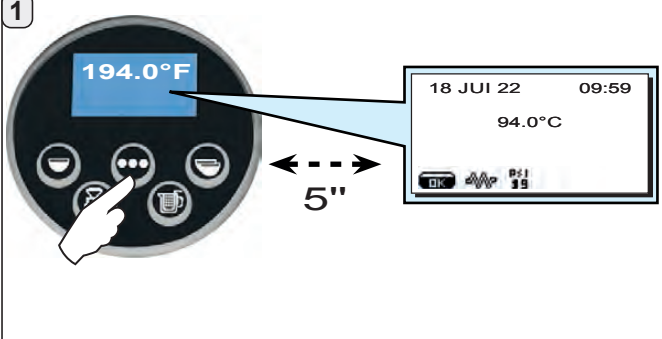
Mode ECO

Le mode ECO permet de ne laisser en marche que le chauffe-eau café et de désactiver la résistance de la chaudière des services, ce qui permet d'obtenir des économies d'énergie considérables.

Dans ce mode, il sera donc possible de préparer du café, des infusions de thé ou toute autre boisson ne nécessitant pas l'utilisation du tuyau vapeur ou du tuyau d'eau.

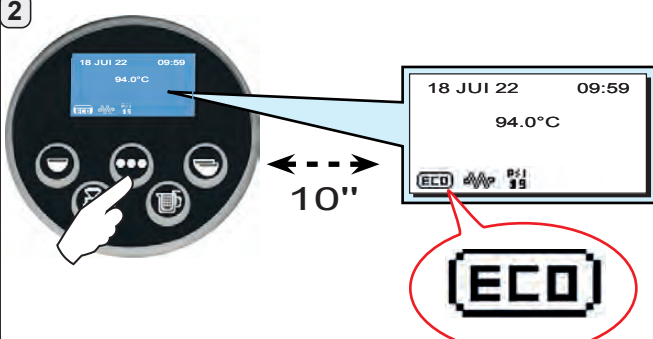
Pour activer la fonction ECO

1



Pour accéder à cette fonction, maintenir la touche  enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'écran se rallume.

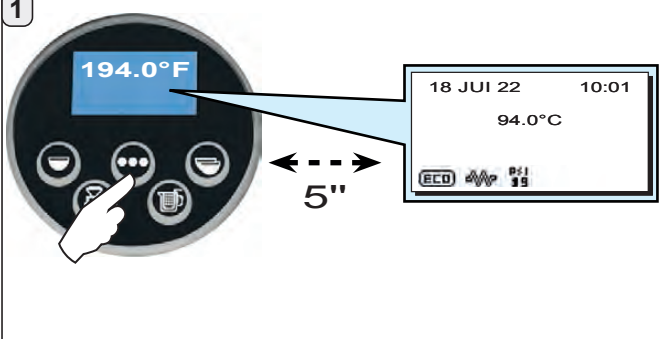
2



Maintenir la touche  enfoncée pendant 10 secondes supplémentaires jusqu'à ce que l'icône  ECO apparaisse à l'écran. Dans cette phase, seule la résistance du chauffe-eau reste en marche.

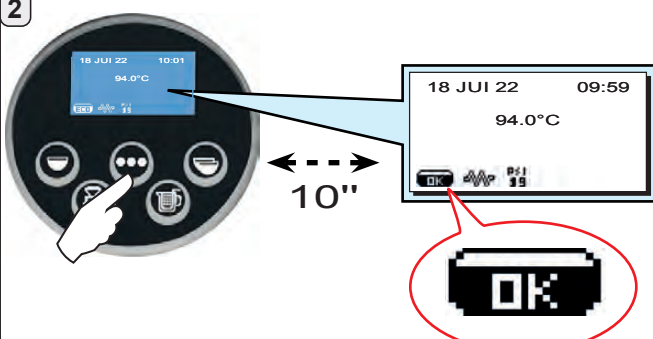
Pour désactiver la fonction ECO

1



Maintenir la touche  enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'écran se rallume.

2

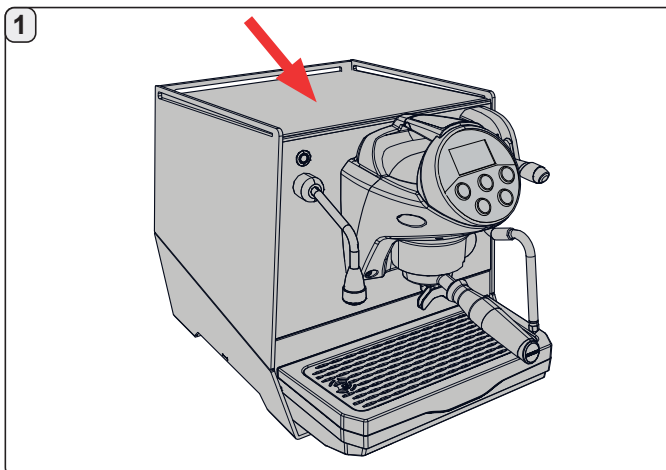


Maintenir la touche  enfoncée pendant 10 secondes supplémentaires jusqu'à ce que l'icône  de niveau apparaisse à l'écran. La machine revient au fonctionnement normal.



Plateau repose-tasses

La machine est équipée d'un plateau repose-tasses sur lequel les tasses peuvent être placées (à l'envers) avant utilisation.

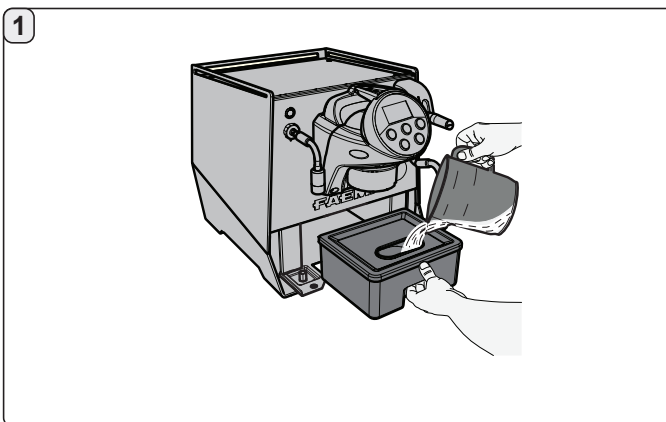


11. Contrôle du niveau eau dans le réservoir

L'absence d'eau dans le réservoir est indiquée par l'apparition de l'icône correspondante .

Remplir le réservoir d'eau propre jusqu'au niveau maximal. Si cette opération est retardée, un dispositif de sécurité qui empêche la préparation du café intervient.

À la fin des opérations, replacer le couvercle et le bac du réservoir d'eau.



Vérifier que le réservoir est accroché correctement.



Danger de brûlures!

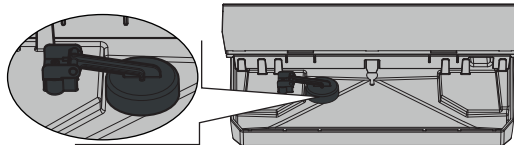
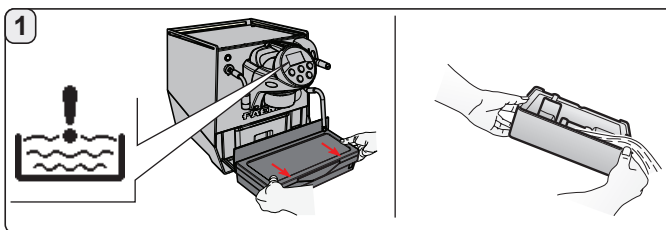
Attention : effectuer les opérations avec la plus grande prudence. Possibilité que des gouttes d'eau bouillante tombent du groupe !

12. Contrôle du niveau eau dans le bac

Le remplissage du bac est signalé par l'apparition de l'icône « EMPTY ME » sur l'affichage.

Extraire le bac et le vider avec la prudence qui s'impose.

Remarque : il est conseillé d'enlever périodiquement l'eau qui s'accumule dans le bac et de ne pas attendre qu'il se remplisse complètement.



Après le repositionnement du bac, vérifier que la position de la sonde flottante est correcte.



13. Nettoyage et entretien



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

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

VUE D'ENSEMBLE DES INTERVALLES DE NETTOYAGE

	À CHAQUE UTILISATION	QUOTIDIEN	HEBDOMADAIRE	SI NÉCESSAIRE OU DEMANDÉ PAR LOGICIEL	OUTILS À UTILISER
CIRCUIT CAFÉ		✓		✓	• petite brosse (1) • filtre sans trous (2) • tablette détergente (3)
GROUPE CAFÉ		✓			• petite brosse (1)
CHANGEMENT EAU CHAUDIÈRE		✓		✓	
PORTE-FILTRE		✓			• récipient (4) • tablette détergente (3) • éponge (5)
BUSE VAPEUR	✓	✓			• récipient (4) • éponge (5)
BUSE VAPEUR AUTOMATIQUE	✓	✓			• éponge (5)
BUSE EAU		✓			• éponge (5)
GRILLE ET BAC		✓			• éponge (5)
BAC COLLECTEUR			✓		• récipient (4) • éponge (5)
CARROSSERIE		✓		✓	• chiffon doux (6)
RÉSERVOIR EAU			✓		• éponge (5)
PLATEAU REPOSE-TASSES		✓			• éponge (5)



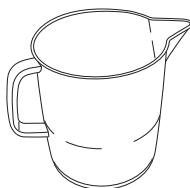
(1)



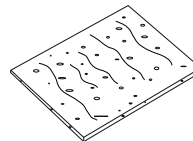
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

NETTOYAGE DU GROUPE

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

L'objectif du cycle de lavage est l'élimination des dépôts de graisse et de calcaire durant les préparations de café.

Le non-respect du cycle de lavage favorise la solidification des dépôts et nuit, par conséquent, au bon rendement du circuit café.

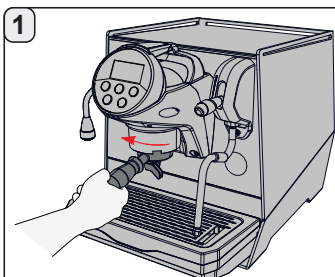
N.B. : les opérations suivantes doivent être exécutées avec la machine allumée et sous pression.

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

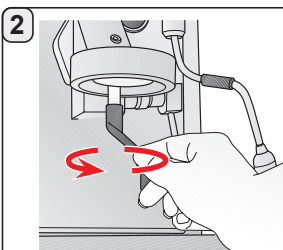


NETTOYAGE DU GROUPE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

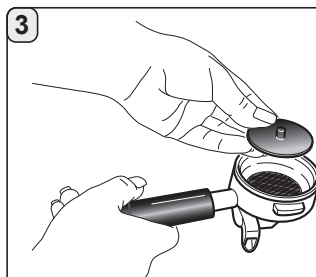
Pour les opérations indiquées ci-après, utiliser le porte-filtre 1 tasse



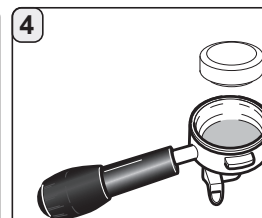
1 Retirer le porte-filtre du groupe café.



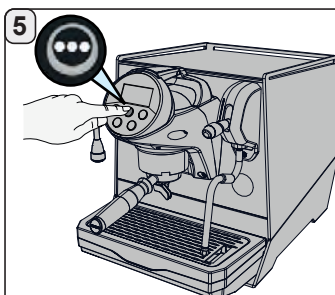
2 Nettoyer la garniture de la cloche avec la petite brosse.



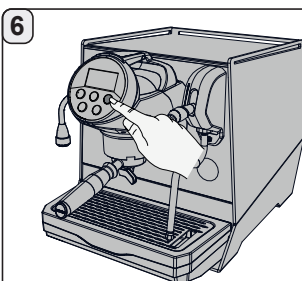
3 Introduire le filtre sans trous dans le porte-filtre.



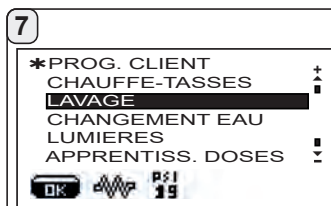
4 Placer une tablette de détergent



5 L'accès à la programmation client se fait en appuyant sur la touche pendant 5 secondes.



6 Appuyer sur la touche ►.



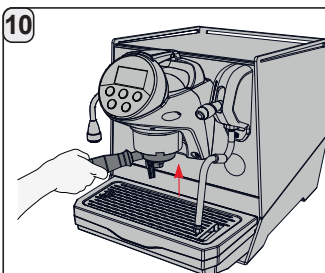
7 Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.

8 En entrant dans le menu correspondant, les opérations de lavage de la machine sont démarrées.

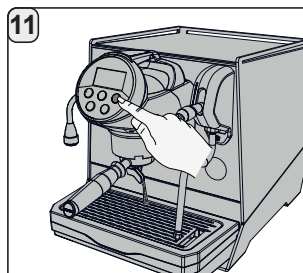


Appuyer sur la touche ►.

9 N.B. Il est d'abord demandé de :
- vider le bac
- insérer le porte-filtre
Vérifier également que l'eau dans le réservoir est au niveau maximum.

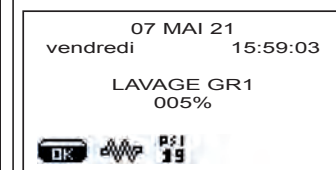


10 Fixer le porte-filtre au groupe.



11 Appuyer sur la touche ►.

12 Puis commencer le lavage



Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.

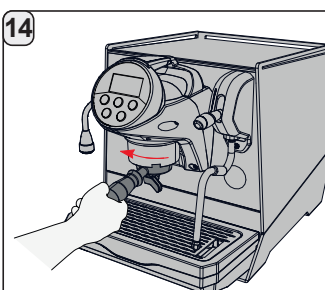


A la fin du lavage, un message « RETIRER PORTE-FILTRE » apparaît.

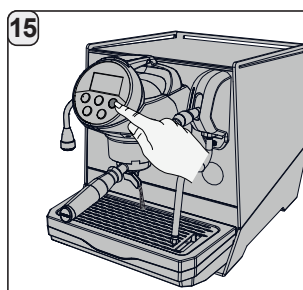
REMARQUE. En mode graphique, l'écran affiche la page suivante :



Effectuer un appui long sur la touche ► pour revenir au mode messages textuels.

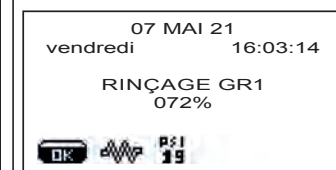


14 Retirer le porte-filtre.

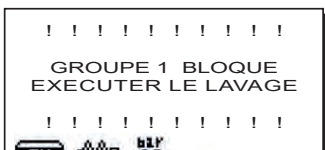


15 Appuyer sur la touche ►.

16 Le message "RINÇAGE GR1" s'affichera.



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

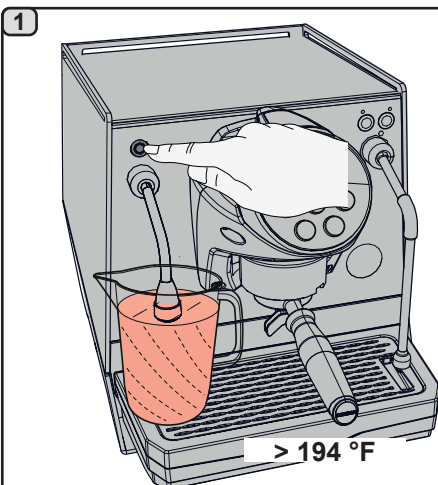


Le lavage est interrompu et arrête la machine si, après son démarrage, la machine est éteinte par l'interrupteur ou si la machine détecte un réservoir vide ou un bac de vidange plein.

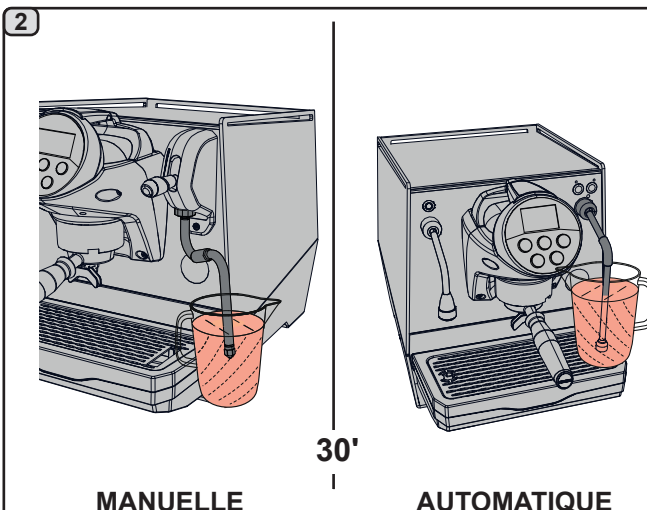


NETTOYAGE BUSES À VAPEUR MANUELLES/AUTOMATIQUES

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



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

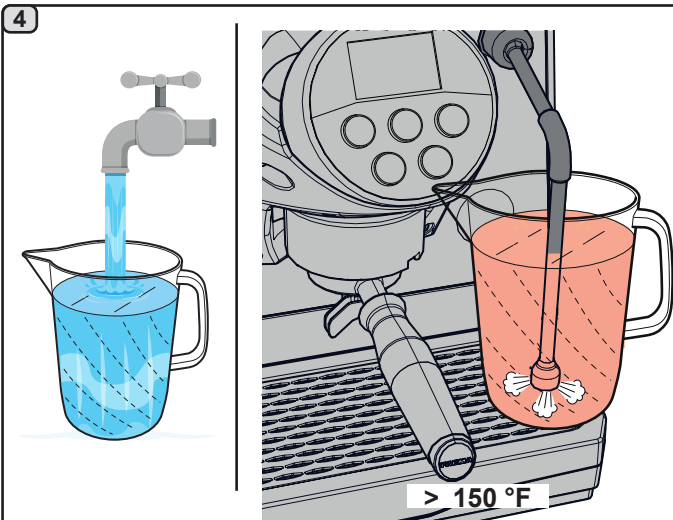


MANUELLE

AUTOMATIQUE

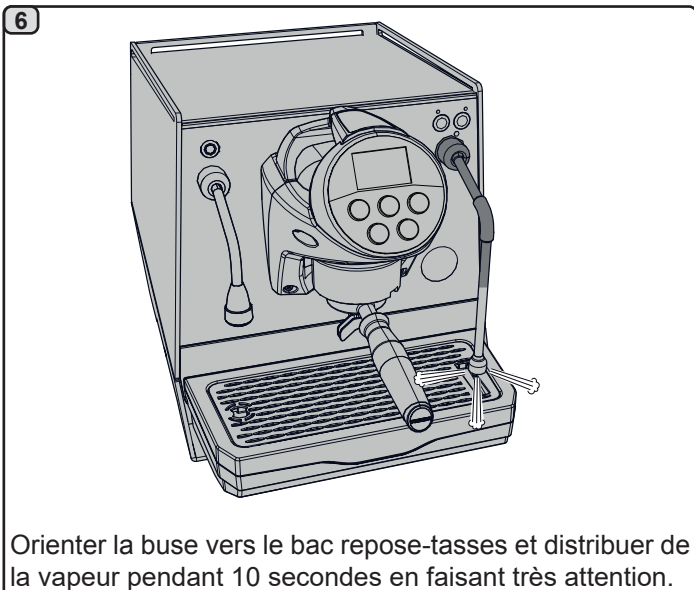
Laisser la buse tremper pendant au moins 30 minutes.

3 Jeter l'eau et rincer soigneusement le récipient.

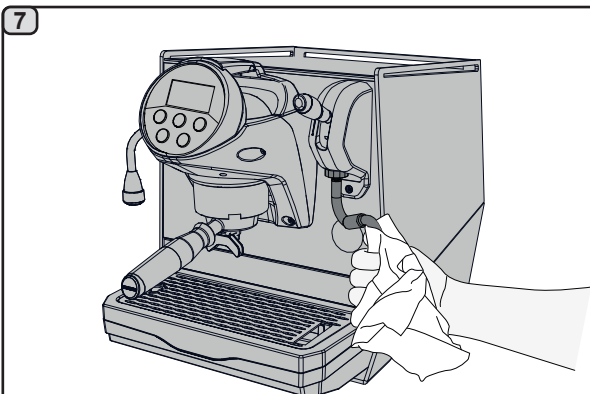


À l'aide de la buse, réchauffer à une température d'au moins 150 °F une quantité d'eau froide en mesure de recouvrir la partie de buse entrée en contact avec l'eau chaude utilisée au point 1).

5 Jeter l'eau et rincer soigneusement le récipient.



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



Sécher la buse avec une éponge propre légèrement humide



NETTOYAGE DES PORTE-FILTRES

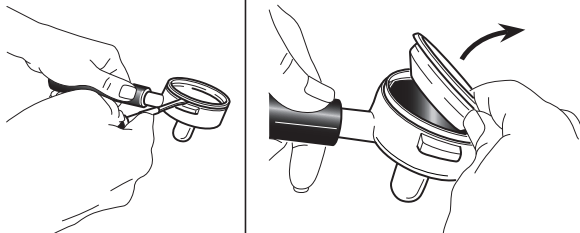
- Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les porte-filtres

1



Dans un récipient adéquat, qui ne soit pas en aluminium ou en fer, verser de l'eau chaude (122 - 176 °F ; 50 - 80 °C) en quantité suffisante pour immerger les filtres et les porte-filtres (poignées exclues) et une (1) tablette de détergent.

2



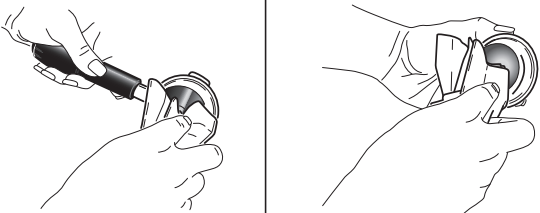
Enlever les filtres des porte-filtres. Utiliser un objet long et plat (par exemple une cuillère à café) et faire levier au point indiqué.

3



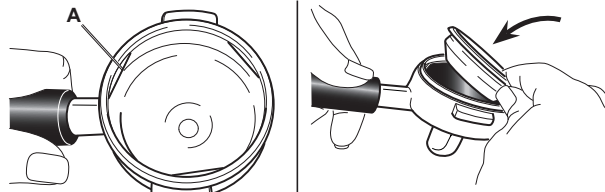
Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins 15 minutes.

4



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

5



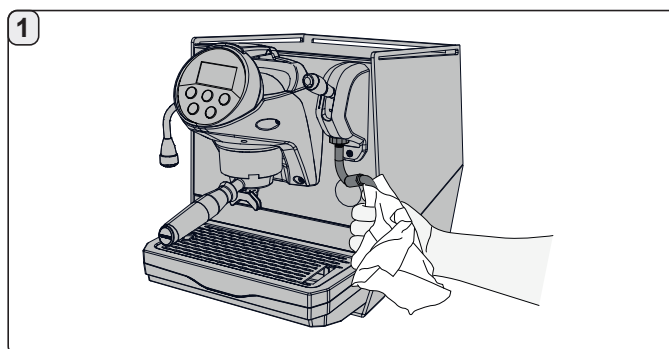
Remonter les filtres dans le porte-filtre, en s'assurant que le ressort de fixation (A) du filtre soit dans son emplacement.

BUSES VAPEUR ET EAU CHAUDE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

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

Pour nettoyer la partie interne de la buse, procéder de la façon suivante :

orienter la buse vers le bac repose-tasses, et distribuer de la vapeur au moins une fois en faisant très attention.

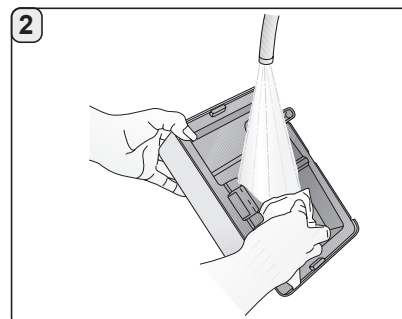
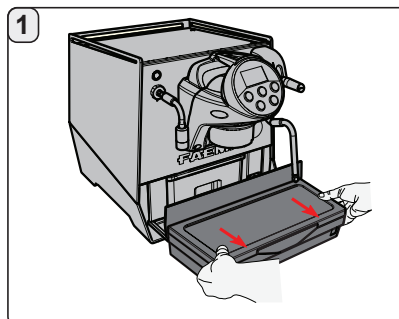


GRILLES ET BAC D'ÉGOUTTEMENT - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

- Retirer la grille et extraire le bac.
- Terminer le nettoyage de la grille et du bac à l'eau courante.



Ne pas mettre le bac dans le lave-vaisselle.



Après le repositionnement du bac, vérifier que la position de la sonde flottante est correcte.





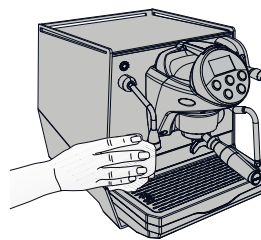
CARROSSERIE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail



Nettoyer avec un chiffon doux et des produits SANS ammoniac, non abrasifs et non dégraissants, en enlevant les éventuels résidus organiques présents dans la zone de travail.
N.B. : ne pas vaporiser de liquide dans les cavités des panneaux de la carrosserie.

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

1



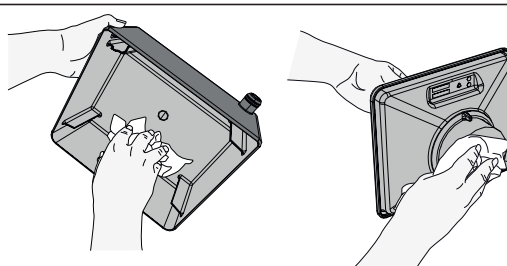
RÉSERVOIR D'EAU - Intervention à effectuer chaque semaine

Nettoyer à l'eau courante, en utilisant une éponge pour enlever tout résidu organique du réservoir et du couvercle, puis rincer abondamment à l'eau froide.



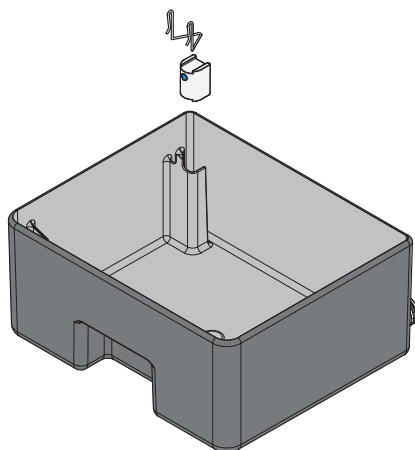
Ne pas mettre le réservoir dans le lave-vaisselle.

1

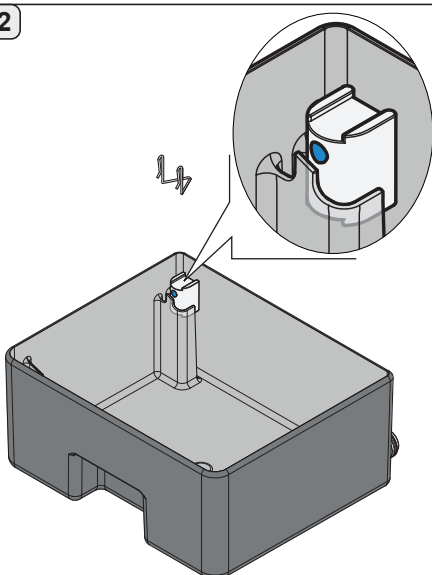


REMARQUE. Si le flotteur est retiré, remonter les parties comme illustré sur les images en respectant le sens correct.

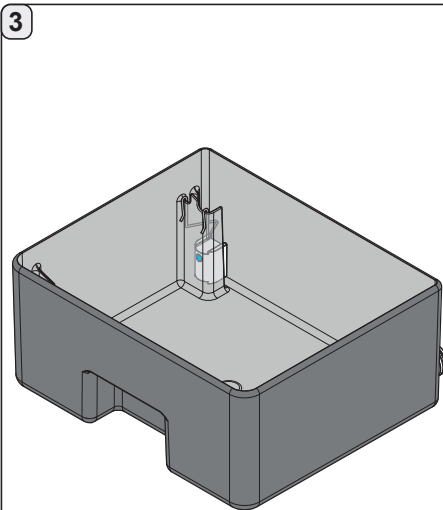
1



2



3



14. Remplacement filtre adoucisseur (où présent)



Le remplacement du filtre adoucisseur d'eau aux gammes programmées est essentiel pour la qualité des boissons distribuées.

En outre, le fait de ne pas effectuer l'entretien compromet le bon fonctionnement de l'appareil.

Procéder au remplacement du filtre lorsque la machine l'indique ou au moins une fois tous les 18 mois.

Le filtre adoucisseur contient des résines échangeuses d'ions, classées avec le code CER 190905, et il doit être éliminé conformément aux directives et aux législations locales en vigueur.

L'autonomie désigne le temps pendant lequel l'adoucisseur reste en service.

L'autonomie est liée à la dureté de l'eau du lieu et à la consommation de l'appareil utilisateur.

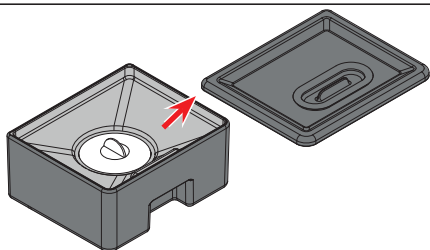
Pour établir l'autonomie/capacité à régler (via app ou par la machine), la dureté de l'eau à utiliser doit être établie à l'avance.



Pour remplacer le filtre adoucisseur, procéder comme suit :

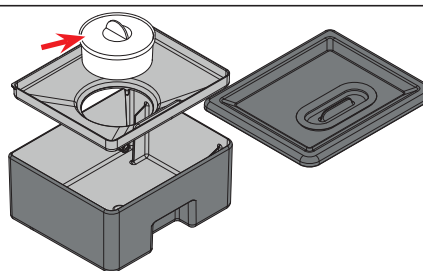


1



Retirer le bac et le réservoir eau, ouvrir le réservoir.

2



Extraire le filtre.

3

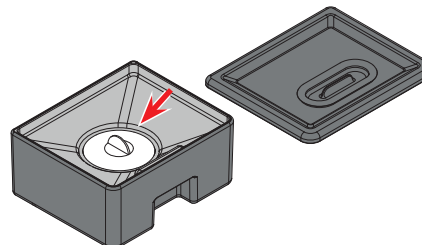


Rincer le nouveau filtre à l'eau courante.



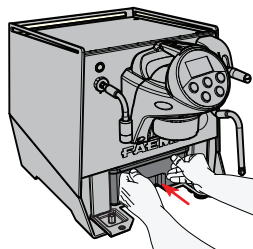
L'immerger dans un récipient contenant un litre d'eau pendant au moins 5 minutes.

4



Placer le filtre dans le logement approprié à l'intérieur du réservoir.

5



Remplacer le réservoir eau et le bac.



Vérifier que le réservoir est accroché correctement.

6

Après le changement du filtre adoucisseur, distribuer de l'eau chaude à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'au moins ½ litre ait été distribué (pour la méthode de tirage de l'eau, voir la section intitulée « Distribution eau chaude »).



UTILISER EXCLUSIVEMENT DE L'EAU POTABLE

REMARQUE : L'eau, de par sa nature, contient différentes concentrations de sels minéraux qui déterminent sa dureté et qui, avec le temps, donnent lieu à la formation de calcaire.
Le remplacement du filtre adoucisseur d'eau aux intervalles programmés est essentiel pour la qualité des boissons distribuées et pour maintenir les performances de la machine au même niveau.



15. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client

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

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine à café ne fonctionne pas.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier que la fiche est correctement branchée ou que le disjoncteur de la ligne est fermé. Vérifier la position de l'interrupteur général (1).
La machine ne distribue pas le café.	Absence d'eau possible dans le réservoir.	Vérifier la couleur de l'affichage et si l'icône  « absence d'eau » apparaît. Vérifier le niveau d'eau dans le réservoir.
Le porte-filtre fuit.	La garniture de la soucoupe est encrassé de café.	Nettoyer avec la petite brosse fournie avec la machine à café.
Le temps de distribution du café est trop court.	Café moulu trop gros. Café trop vieux.	Réduire le grain de mouture du café. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassés ou l'orifice de sortie du porte-filtre est sale. Mouture du café trop fin.	Nettoyer. Augmenter le grain de mouture.
Fuite d'eau sous la machine.	Bac collecteur plein.	Vider.
Machines alimentées par réservoir : le manomètre indique la valeur de 130 PSI même après la fin de la distribution de café.	Phénomène occasionnel dû aux clapets anti-retour.	Événement à considérer comme normal. Aucune intervention requise.
Le symbole de la résistance de la chaudière active «  » reste sur l'affichage, mais la machine à café n'atteint pas la pression de travail.	Intervention possible du thermostat de sécurité.	Contactez le service d'assistance technique.

15.1 Messages de diagnostic

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

1. Messages explicites : ils sont situés à la dernière ligne au bas de l'affichage ; ils sont effacés lors de chaque nouveau cycle et réapparaissent si la cause qui les a générés se présente à nouveau.
Il s'agit d'avertissements à l'intention de l'utilisateur, qui peut remédier facilement sans l'intervention du service d'assistance technique (exemple, VIDER LE BAC).

2. Messages codés : ils sont situés dans le coin supérieur droit, sous la forme suivante : **Exxx**

où : · **E** indique la présence d'une erreur ;
 · **xxx** représente le code d'erreur de l'unité.

Ils indiquent la présence d'erreurs classifiées. S'ils persistent sur l'affichage, demander l'intervention du service d'assistance technique.

En présence de plusieurs erreurs, leur affichage est temporisé ; les messages s'alternent à l'écran.



PROGRAMMATION CLIENT

16. Flux de programmation client

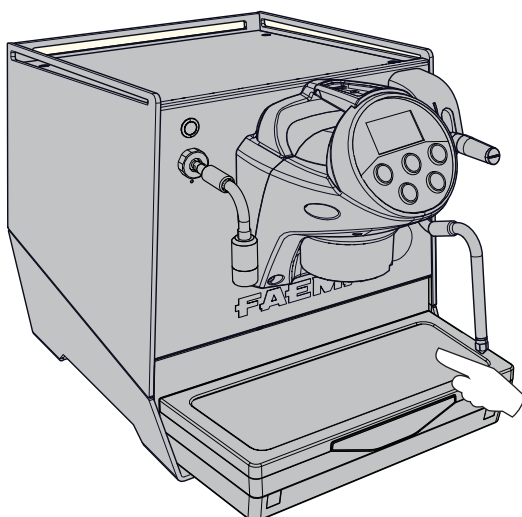
1

MENUS DE PROGRAMMATION

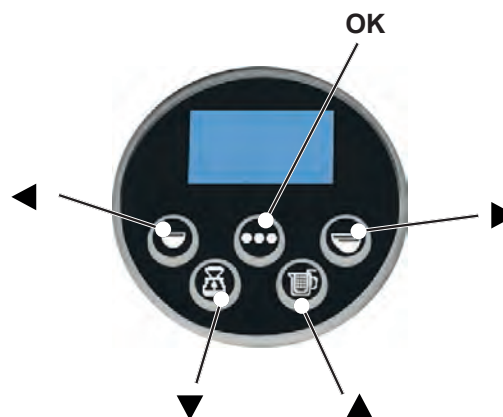
L'accès à la **programmation client** se fait en appuyant sur la touche **OK** pendant 5 secondes.

Pour entrer dans les MENUS de PROGRAMMATION appuyer sur la touche **▶**.

Pour revenir au fonctionnement normal appuyer sur la touche **◀**.

**2**

- Puis utiliser les 5 touches pour la navigation



Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches **▲** et **▼**, puis appuyer sur la touche **▶**.

Modifier la valeur toujours à l'aide des touches **▲** et **▼** ; il y a alors 2 possibilités :

- 1) Confirmer les modifications apportées en appuyant sur la touche **OK**
- 2) quitter le menu, en laissant les données intactes, au moyen de la touche **◀**



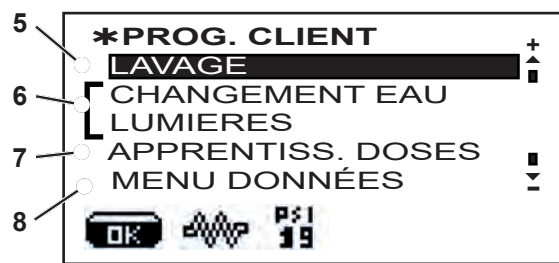
SORTIE DES TABLEAUX DE PROGRAMMATION

Avant de sortir des tableaux :

- appuyer sur la touche **OK** pour confirmer les éventuelles modifications apportées aux valeurs ;
- appuyer sur la touche **◀** pour laisser les valeurs inchangées

1

Pour entrer dans la programmation, appuyer sur la touche **▶** ; l'écran affiche le message ci-dessous et, en le faisant défiler, les deux pages suivantes.

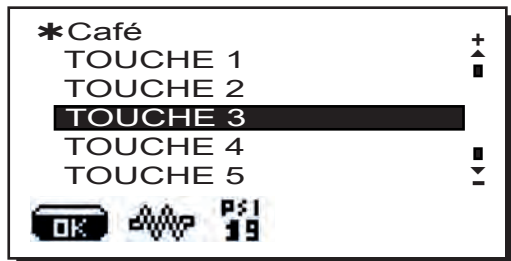




16.1. MENU TOUCHE

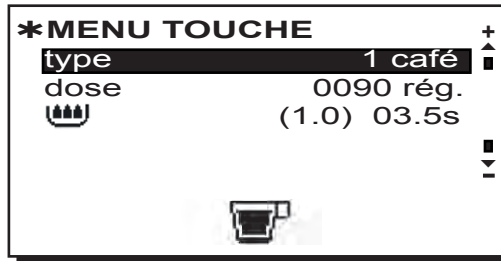
1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.



2

Appuyer sur l'une des touche de distribution de café sur le clavier de sélection (la led correspondante reste allumée) ; l'écran affiche :



3

Le tableau de commande permet pour chaque touche de mémoriser la quantité à distribuer.

Le paramètre de la sélection café qu'il est possible de modifier est :

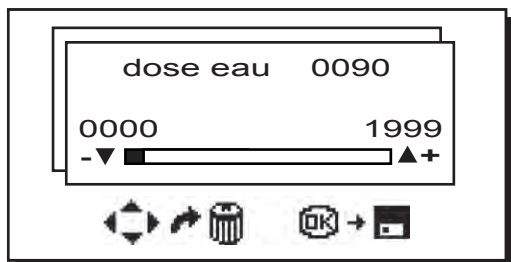
- **dose** (impulsions doseur volumétrique).

- (temps de Blooming et pré-infusion).

(1.0) représente la durée en secondes de la phase de Blooming.

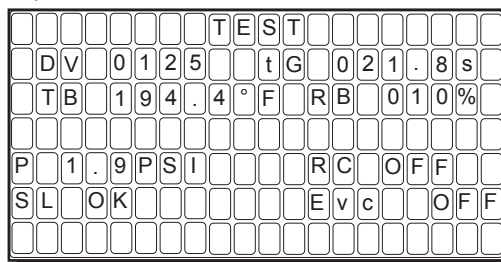
03.5s représente la durée en secondes de la phase de pré-infusion.

Modification de la dose :



4

En appuyant sur la touche ■ « OK », la boisson est distribuée et l'écran affiche les paramètres correspondants :



Les paramètres affichés sont les suivants :

Dv : comptage incrémental doseurs volumétriques

tG : temps de distribution

TB : température instantanée du chauffe-eau café

RB : % activation résistance chauffe-eau café

P : pression chaudière

Rc : résistance chaudière

SL : niveau eau dans la chaudière

Evc : électrovanne remplissage chaudière

D'autres types de boissons peuvent être sélectionnées comme alternative au « café ».

A

- « Brewing », avec les différents réglages des paramètres spécifiques.



- **Dose** (grammes totaux d'eau composant la boisson).
- **Blooming** (grammes d'eau destinés à la phase de Blooming à distribuer dans le délai défini.
Dans l'exemple, 30 grammes d'eau seront distribués en 30 secondes).
- **Pouring** (nombre de distributions d'eau, phase de Blooming exclue, pour réaliser la boisson.
Dans l'exemple, 4 distributions).
- **Temps de distribution** (temps mis pour réaliser la boisson. Dans l'exemple, 3 minutes et 00 seconde).

L'exemple représente la configuration effectuée en usine :

boisson de 250 grammes (**250g**) réalisée en 3 minutes (**3'00"**).

Sur le total de 250 grammes, 30 grammes (**030g**) sont distribués en 30 secondes (**30"**) pendant la phase de Blooming.

Les 220 grammes restants sont ajoutés en 4 étapes (**N 4**), dans le temps restant de 2 minutes et 30 secondes :

3 minutes au total (**3'00"**) - moins 30 secondes de Blooming (**30"**).



- B** - « Infusion de thé », en sélectionnant la dose souhaitée.



- **Dose** (grammes totaux d'eau composant la boisson).



Les touches peuvent également être configurées avec les fonctions :

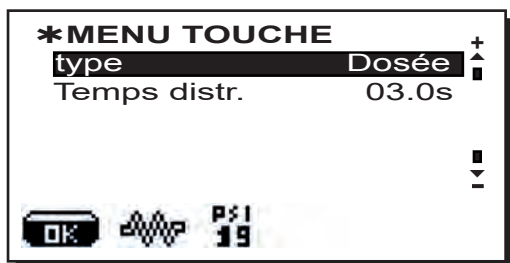
- Stop, pour terminer une distribution en cours ;
- Flush, qui permet de distribuer une petite quantité d'eau de « rinçage groupe » (durée de distribution de 1 à 5 secondes) avant d'accrocher le porte-filtre
- Désactivée, aucune fonction.

16.2. EAU

1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.

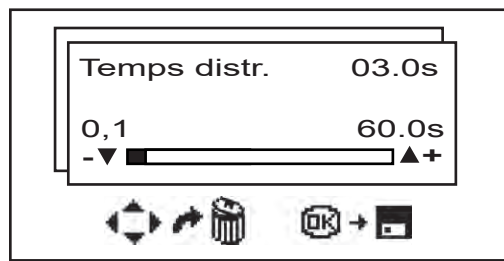
Le menu de modification apparaît sur l'écran d'affichage.



2

Le paramètre de la sélection eau chaude qu'il est possible de modifier est :

- **Temps de distribution eau** (temps de distribution eau).



La phase de **TEST** des touches eau est identique à celle des touches café.

Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer les données saisies.



16.3. VAPEUR

1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.

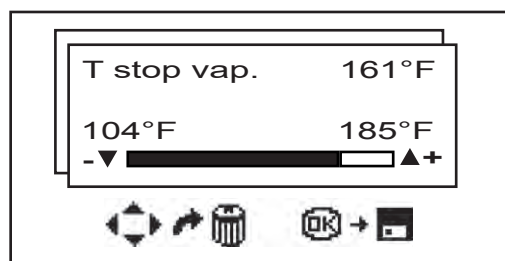
Le menu de modification apparaît sur l'affichage sur lequel il est possible de choisir les touches à utiliser.



2

Les paramètres modifiables sont les suivants :

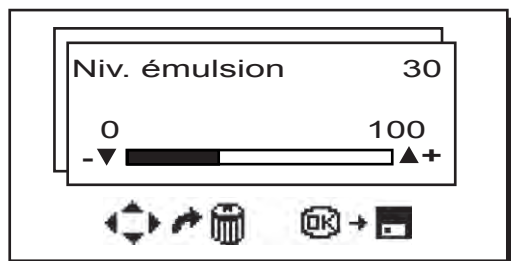
- **T. vapeur et air** (uniquement pour AUTOSTEAM).
- **T stop vap.** (valeur « xxx°F » de température pour le lait chaud ou pour le lait monté), en paramétrant une valeur quelconque entre 104° et 185°.



3

- **niv. émulsion** (on peut choisir un autre niveau d'émulsion pour le lait monté.

La valeur configurée est comprise entre 10 et 100 : 0 indique aucune émulsion et 100 une émulsion continue).



La phase de **TEST** des touches vapeur est identique à celle des touches café.

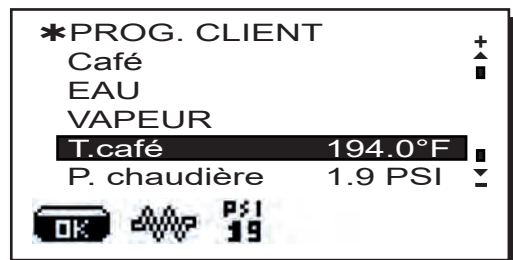
Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer les données saisies.



16.4. RÉGLAGE TEMPÉRATURE/PRESSION

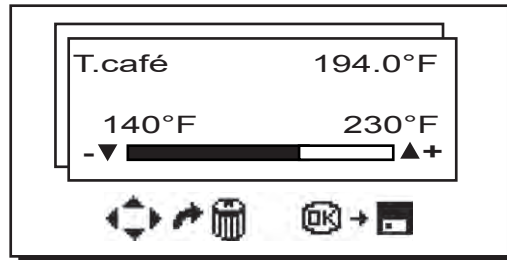
1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.



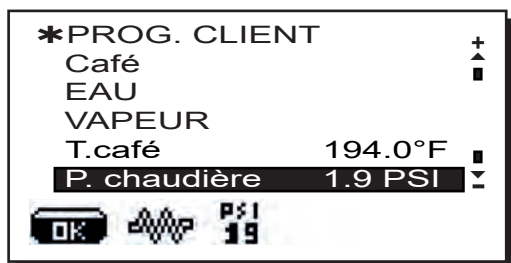
2

La température du café est réglable (entre 140 et 230°F) en entrant dans le menu correspondant.



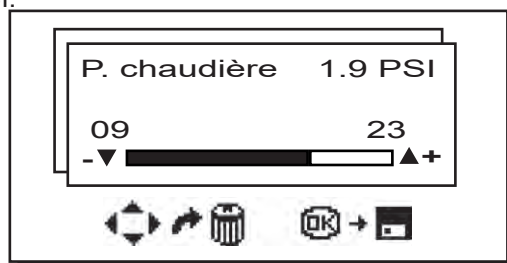
3

De même pour le réglage de la pression.



4

La pression de la chaudière est réglable, entre 9 et 23 PSI.



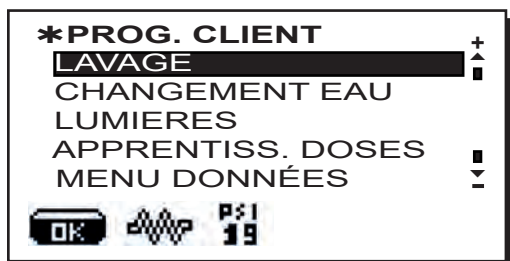


16.5. LAVAGE ET CHANGEMENT EAU

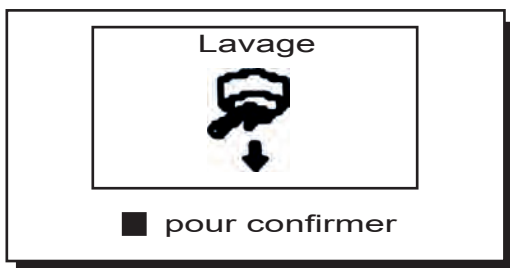
Pour les opérations de lavage, utiliser le porte-filtre 1 tasse

1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.



En entrant dans le menu correspondant, les opérations de lavage de la machine sont démarrées.

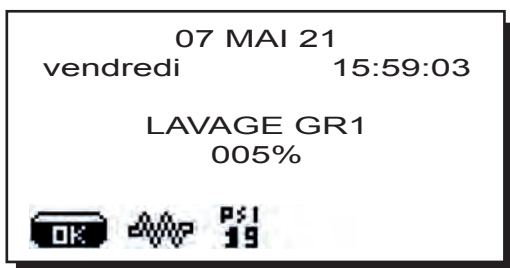


N.B. Il est d'abord demandé de :

- vider le bac
- insérer le porte-filtre

Vérifier également que l'eau dans le réservoir est au niveau maximum.

Puis commencer le lavage :



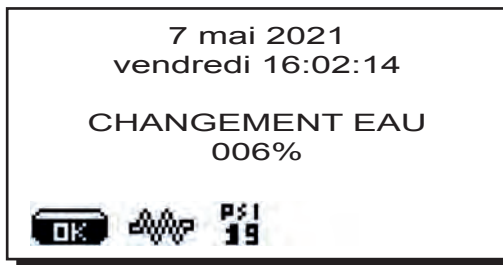
avec la touche ◀ passer à l'écran graphique.

Effectuer un appui long sur la touche ●●● pour revenir au mode messages textuels.



2

De même, l'opération de changement d'eau est démarrée.



avec la touche ◀ passer à l'écran graphique.

Effectuer un appui long sur la touche ●●● pour revenir au mode messages textuels.



REMARQUE : À la fin des opérations, le système revient au menu principal.



16.6. LUMIÈRES

La machine est dotée d'un éclairage arrière de couleur rouge qui peut être activé simultanément à la mise en marche de l'appareil.

1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.

L'écran affiche le message suivant :



2

Ce menu permet le réglage (en pourcentage) des lumières de la machine. Notamment :

- **Machine** (éclairage arrière).
- **24 / 7** (éclairage permanent).
- **Groupes** (lumière groupe).

Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches ▲ et ▼.

Les modifications sont actives après avoir confirmé les données entrées au moyen de la touche **OK**.

L'éclairage permanent (24H24 et 7j/7) n'est pas modulable et offre uniquement la fonction « allumé » (il est activé simultanément à la mise en marche de l'appareil) ou « éteint » **OFF**.

16.7. APPRENTISSAGE DOSES

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.

1

Paramétrages des doses café

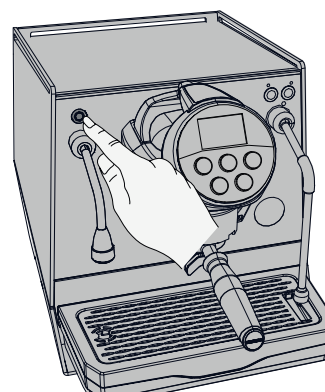
- 1 - Fixer le porte-filtre chargé de la dose de café moulu au groupe.
- 2 - Disposer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre et appuyer sur le bouton à programmer. Maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que le niveau souhaité soit atteint dans la tasse ou dans les tasses.



Au cours de cette phase, la valeur des impulsions du doseur volumétrique (en haut à droite sur l'écran) augmente ; en relâchant le bouton, la valeur atteinte est mémorisée et s'affiche sous la touche programmée (« 0090 » dans l'ex).

- 3 - Continuer l'éventuelle programmation de tous les boutons de café en reprenant les opérations à partir du point 1.

À la fin, confirmer les modifications et quitter le menu en appuyant sur la touche de distribution eau chaude :





16.8. MENU DONNÉES

1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.

Les compteurs des différentes fonctions sont affichés :

*COMPTEURS	
Café	180
Brewing	124
Infusion de thé	4
N° eau	172
N° vapeur	74

Les paramètres qui sont comptabilisés sont :

- **café** (nombre de boissons à base de café) ;
- **brewing** (nombre de distributions mode « brewing ») ;
- **infusion de thé** (nombre de distributions de thé) ;
- **eau** (nombre de distributions d'eau) ;
- **vapeur** (nombre de distributions de vapeur) ;

2

*COMPTEURS	
N° v.air	113
N° tot café	315
t ON	0d 00h 38m

- **v. air** (nombre de distributions Autosteam).
- **tot café** (nombre total de boissons à base de café).
- **temps total de fonctionnement** (période avec la machine sur ON).

Les compteurs peuvent être remis à zéro en alignant le curseur sur l'élément en question, en appuyant sur la touche ►, puis sur la touche ▲ ou ▼.

En appuyant sur la touche **OK** la mise à zéro est confirmée.

N.B. : Les paramètres qui ne peuvent pas être remis à zéro sont :

- **tot. café**

En appuyant de nouveau sur la touche ◀ on revient au tableau principal.



16.9. PARAMÈTRES CLIENT

1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.



2

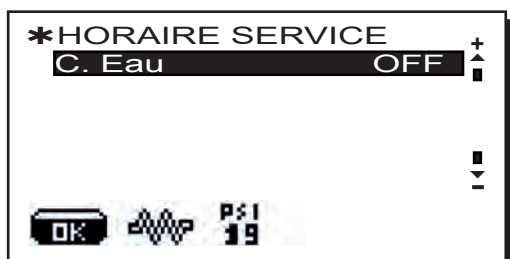
En appuyant sur la touche ► après avoir placé le curseur sur la ligne « horaire de service », l'écran affiche : Les paramètres du **MENU HORAIRE DE SERVICE** pouvant être modifiés sont les suivants :

- **heure ON** (heure d'allumage) ;
- **heure OFF** (heure d'extinction) ;
- **fonction Standby** (OFF/10' ÷ 4h00') ;



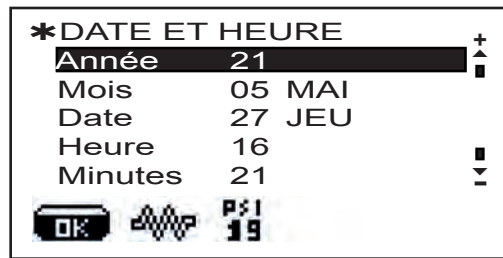
3

et ensuite :



4

Pour modifier la date et l'heure, appuyer sur la touche ► en plaçant le curseur sur la ligne correspondante ; l'écran affiche le message :



5

Autres modifications :

- **heure ON** (heure d'allumage) ;
- **heure OFF** (heure d'extinction) ;
- **fonction Standby** (OFF/10' ÷ 4h00') ;
- **lavage** (horaire de lavage programmable) ;

Il s'agit d'un lavage programmable ; à l'heure définie, l'écran affiche "EXÉCUTER LAVAGE CAFÉ".

Lorsqu'il est demandé, il prévoit l'exécution d'un lavage, selon les modalités décrites dans le paragraphe "Opérations de nettoyage".

Pour régler l'heure d'affichage de la demande de lavage, procéder de la façon suivante :

- positionner le curseur sur la ligne **LAVAGE** ;
- appuyer sur la touche ► ;
- modifier la valeur, à l'aide des touches ▲ et ▼ ;
- appuyer sur la touche **OK** pour confirmer la donnée.

Pour ne pas activer ce lavage, régler sur OFF en plaçant le curseur sur l'horaire. OFF s'affiche en appuyant sur la touche ▼ quand l'heure indiquée est "00h00".

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

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

- **C. eau** (changement eau programmable) ;

La fonction « **Changement d'eau** » avec la demande à une heure programmée est paramétrée par le personnel technique, lequel peut également activer ou non la fonction « blocage ».

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

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

Pour modifier l'heure, procéder comme suit :

- positionner le curseur sur la ligne **C. eau** ;
- appuyer sur la touche ► ;
- modifier la valeur, à l'aide des touches ▲ et ▼ ;
- appuyer sur la touche **OK** pour confirmer la donnée.

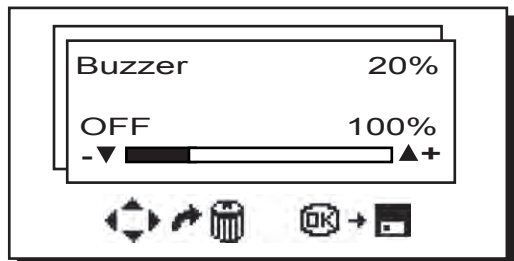
Appuyer sur ◀ pour revenir au menu précédent **PARAMÈTRES CLIENT**.



6

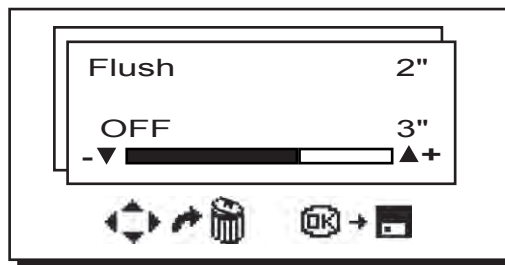
Les autres paramètres réglables sont :

- **Chauffe-eau** (ON/OFF) ;
- **Chaudière** (ON/OFF) ;
- **Intensité son AVERTISSEUR SONORE** (en pourcentage) :



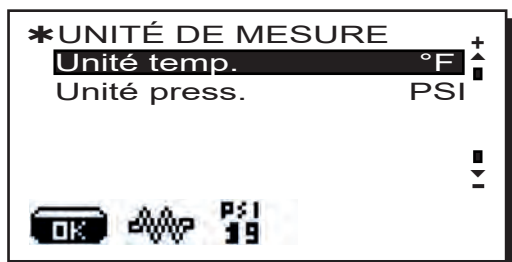
7

- **Intensité fonction FLUSH** (réglable entre 0 et 3 secondes) :



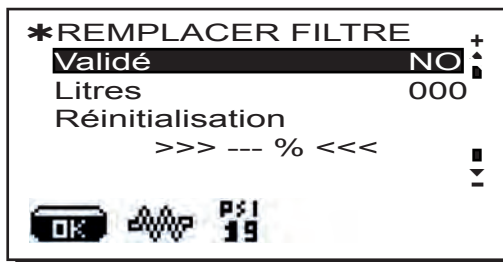
8

- **Unité de mesure** (de pression et de température) :



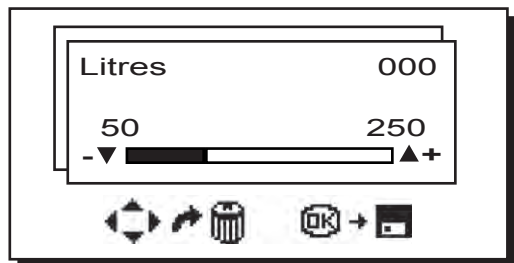
9

- **Remplacement filtre** (la fonction d'avertissement pour l'intervalle de remplacement du filtre est activée) :



10

- En paramétrant ensuite l'intervalle (en litres) entre chaque remplacement :



11

- **Langue de l'écran d'affichage** :



This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

EN

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

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses. This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy
All rights reserved

FR

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

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

SERVICE LINE

EN GRUPPO CIMBALI and the "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Cleaning products

US) 713-174-000 FRITZ - tablets cleaning

NS9FT99U9999A KIT FRITZ - tablets cleaning.

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, or use the alphanumeric code for online orders.

FR GRUPPO CIMBALI et la "SERVICE LINE"

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

US) 713-174-000 FRITZ - tablets cleaning

NS9FT99U9999A KIT FRITZ - tablets cleaning.

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire ou utilisez le code alphanumérique pour les commandes en ligne.

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



FAEMINA

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721