

FAEMINA



USE AND INSTALLATION

UTILISATION ET INSTALLATION

Code 713-183-000 (rev. 2239)

Index

	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
		15.1 Messages de diagnostic	24
UTILISATION			
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 espresso 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.

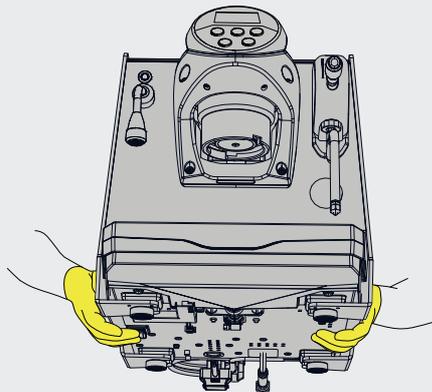
Manutention



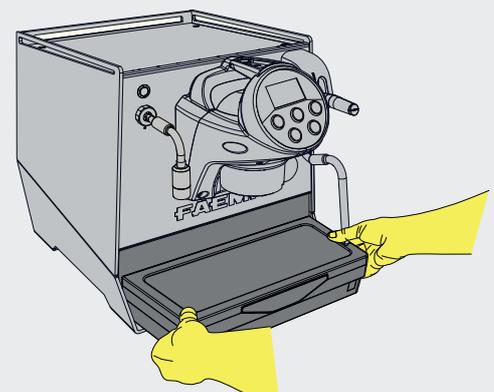
Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manutention des charges.

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 INDIQUÉS.



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.
- Branchez l'équipement sur une prise d'un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.



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

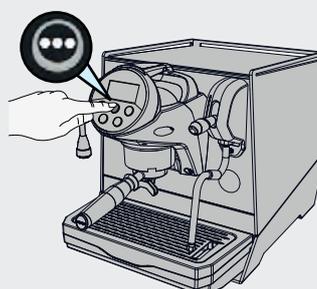
- Distribuer de façon répétée de l'eau chaude (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 1 litre d'eau.

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.





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 section correspondante du manuel d'utilisation.

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 malformations congénitales et des problèmes de reproduction.



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.



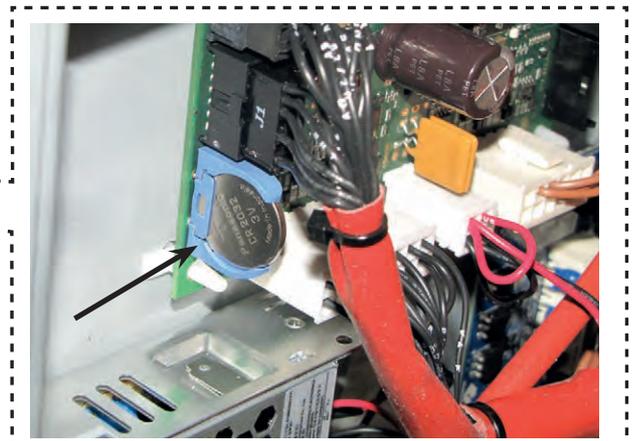
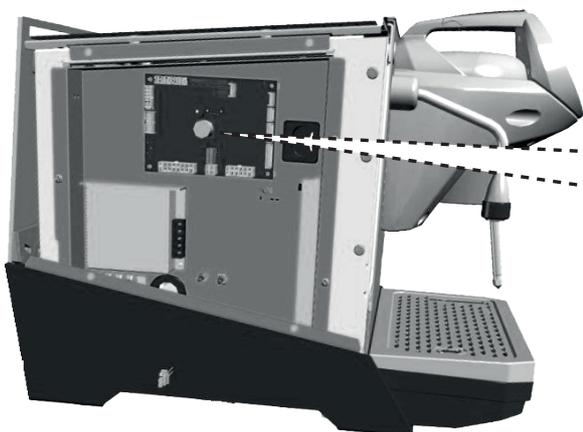
Le tri sélectif, qui permet de recycler, de traiter et d'éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement, contribue à éviter tout effet négatif sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux de composant le produit. L'écoulement des déchets électriques 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



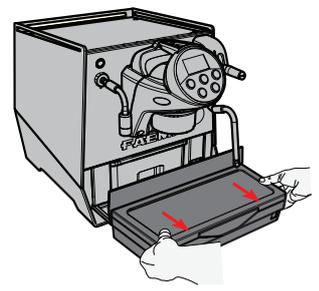
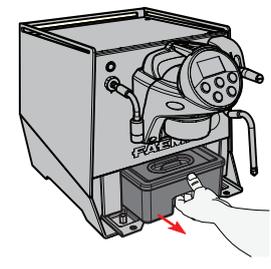
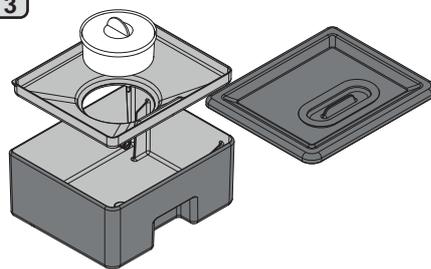
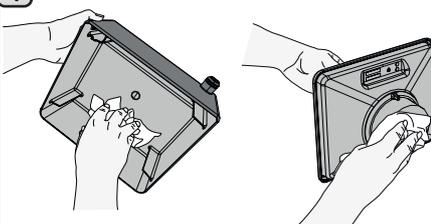
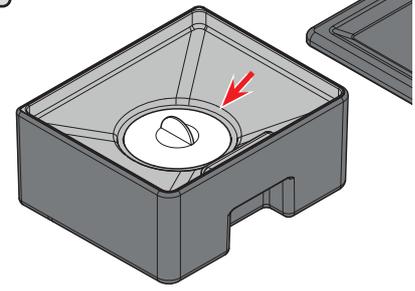
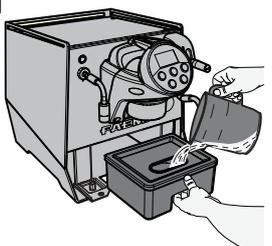
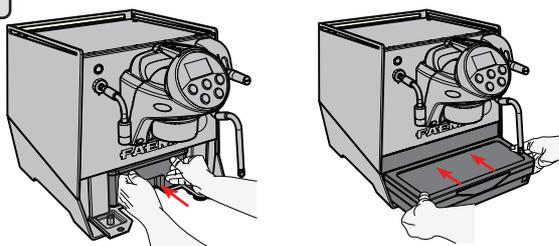


UTILISATION

8. Opérations préliminaires pour le premier démarrage

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

Rinçage des composants

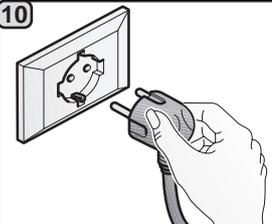
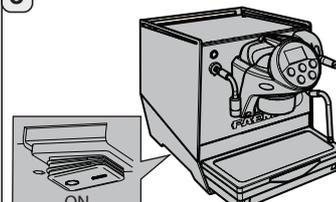
<p>1</p>  <p>Retirer le bac.</p>	<p>2</p>  <p>Extraire le réservoir de la machine.</p>	<p>3</p>  <p>Séparer les différentes parties du réservoir.</p>	
<p>4</p>  <p>Bien laver le réservoir et chacune de ses parties avec de l'eau.</p>	<p>5</p>  <p>Rincer le nouveau filtre à l'eau courante. L'immerger dans un récipient contenant un litre d'eau pendant au moins 5 minutes.</p>	<p>6</p>  <p>Placer le filtre en l'insérant dans le logement approprié à l'intérieur du réservoir.</p>	
<p>7</p>  <p>MAX 2 L</p> <p>Verser dans le réservoir de l'eau minérale naturelle ou de l'eau potable de bonne qualité (*).</p>	<p>8</p>  <p>Replacer le couvercle et le bac du réservoir eau. Vérifier que le réservoir est accroché correctement.</p> 		<p>9</p>  <p>Bien laver les filtres et les porte-filtres fournis avec de l'eau.</p>  <p>Ne pas mettre le réservoir dans le lave-vaisselle.</p>

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

<p>10</p>  <p>Brancher la machine en insérant la fiche du câble d'alimentation dans une prise de courant préalablement pré-équipée.</p>	<p>8</p>  <p>Appuyer sur l'interrupteur général placé sous la machine.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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 :

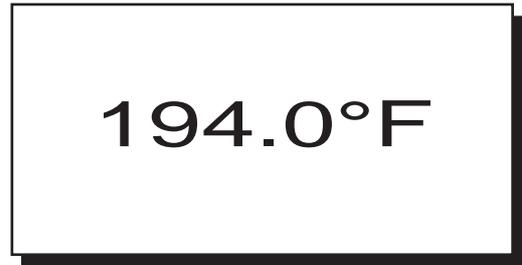


Sans éteindre la machine, répéter les opérations de chargement de l'eau dans le réservoir décrites ci-dessus.

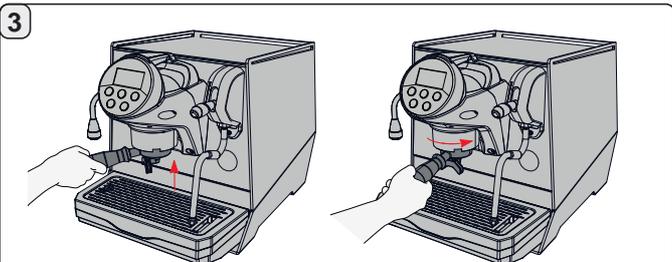
2 La phase de chauffage suivante se termine lorsque l'affichage présente la pression de service prévue



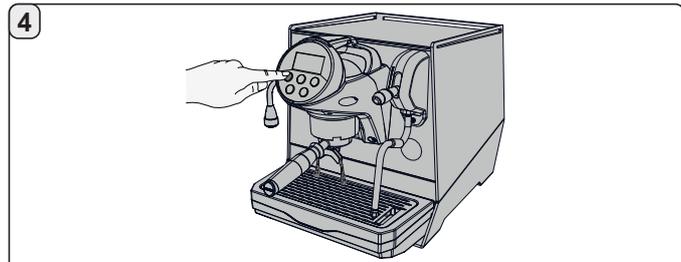
et l'affichage de la température du chauffe-eau café.



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 phase de chauffage pour atteindre la température définie.

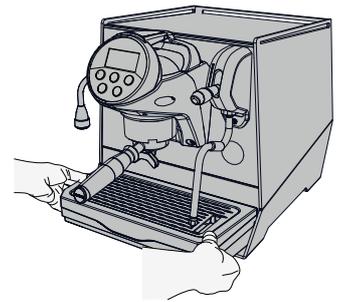
 Cette icône indique que le chauffe-eau café est en phase de chauffage.



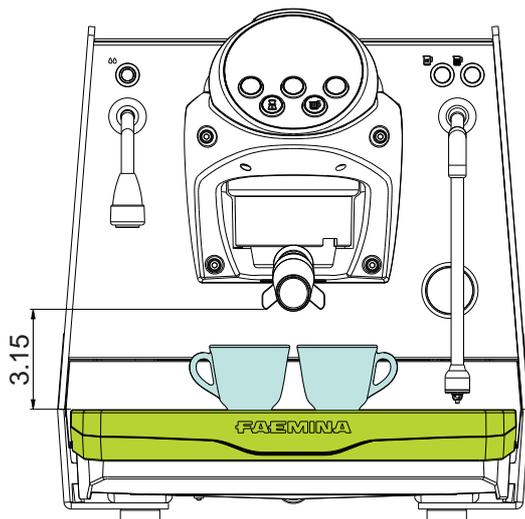
Position du bac

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

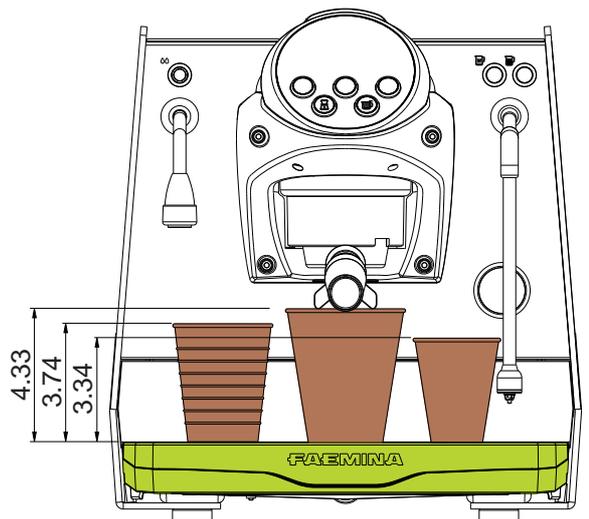
Le changement de position est effectué à travers le levage et l'insertion du cadre repose-tasses sur le bac au niveau des accroches correspondantes.



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.

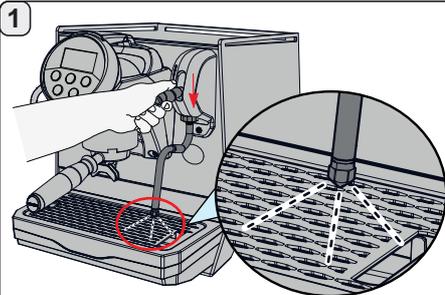
N.B. : à la fin de la journée de travail (et quoiqu'il arrive, 24 heures au plus après l'ouverture), le lait restant doit être éliminé.



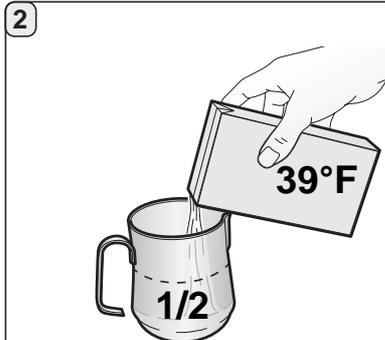
Danger de brûlures!

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

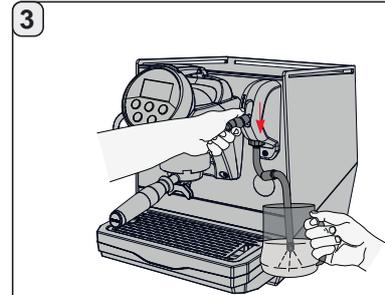
version « base »



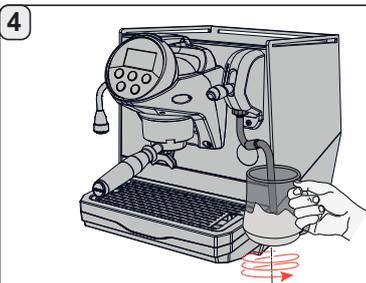
1 Diriger la buse vers le bac, abaisser le levier vapeur et le maintenir dans cette position pendant quelques secondes. Cette opération permet d'éliminer le condensat éventuel qui se forme pendant des intervalles de temps moyens-longs entre les distributions de vapeur.



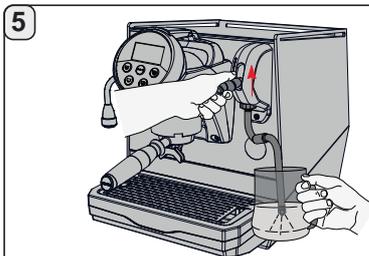
2 Remplir de moitié un pot haut et droit.



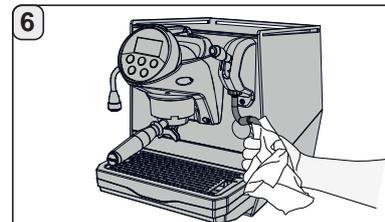
3 Introduire la buse à vapeur dans le lait et abaisser le levier.



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



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



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



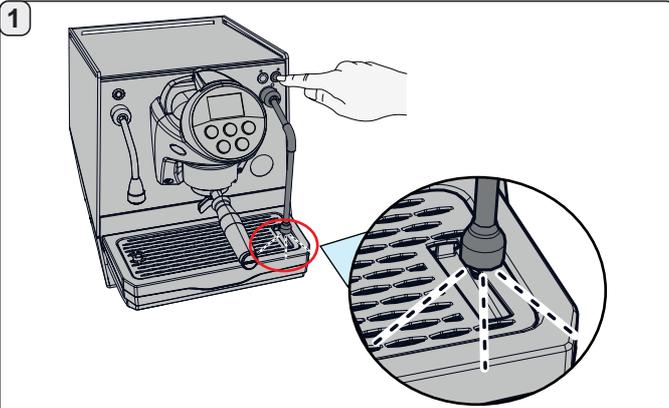
Conseil important : la buse à vapeur ne doit pas être retirée du liquide avant d'avoir arrêté la distribution de la vapeur.



Nettoyage des buses à vapeur

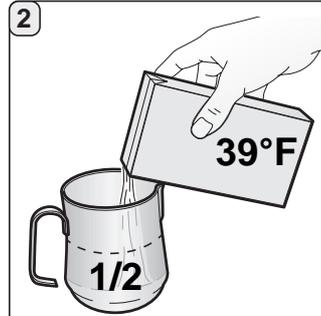
Après chaque utilisation :

- 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.

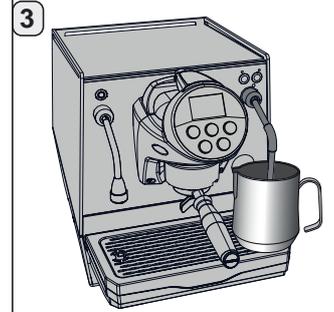


1 Diriger la buse vers le bac, appuyer sur l'une des touches Autosteam puis appuyer à nouveau après quelques secondes.

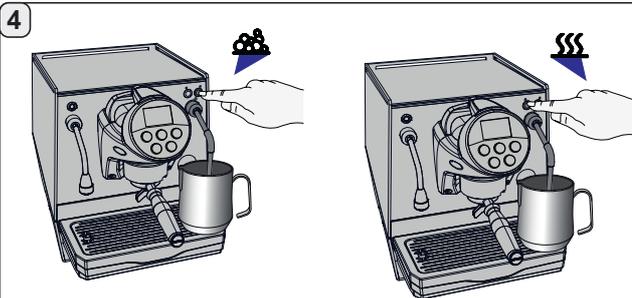
Cette opération permet d'éliminer le condensat éventuel qui se forme pendant des intervalles de temps moyens-longs entre les distributions de vapeur.



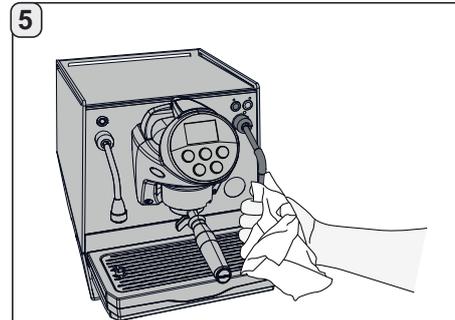
2 Remplir de moitié un pot haut et droit.



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



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



5 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.



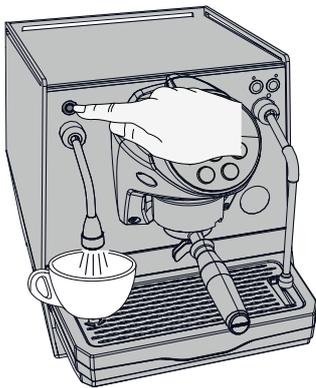
Distribution d'eau chaude



Danger de brûlures!

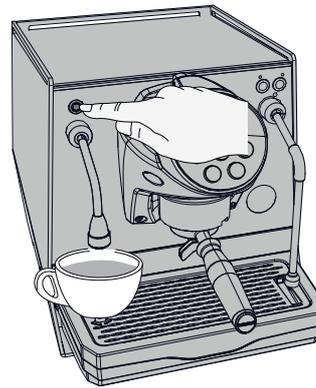
Attention : effectuer les opérations avec la plus grande prudence. Utiliser les dispositifs isolants pour manipuler les buses à eau et à vapeur.

1



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

2

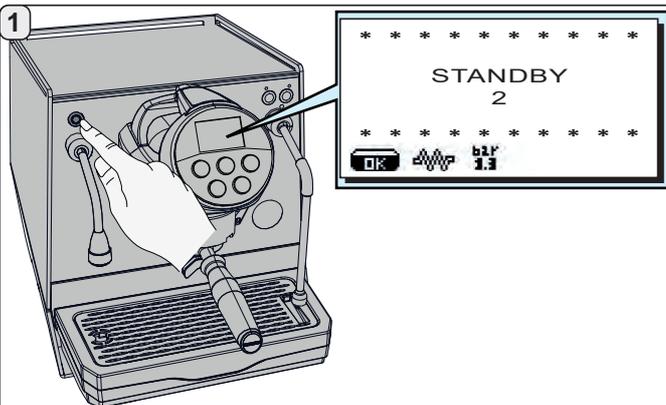


La dose souhaitée atteinte, arrêter la sortie d'eau chaude en appuyant à nouveau sur le bouton.

Standby

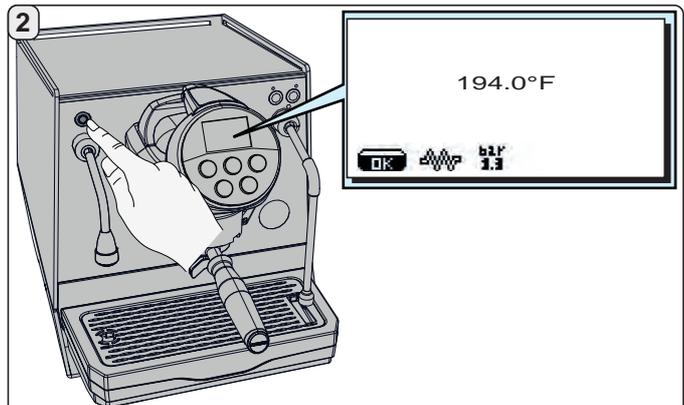
Le bouton de distribution d'eau chaude possède également une deuxième fonction permettant de mettre la machine en veille.

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



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.

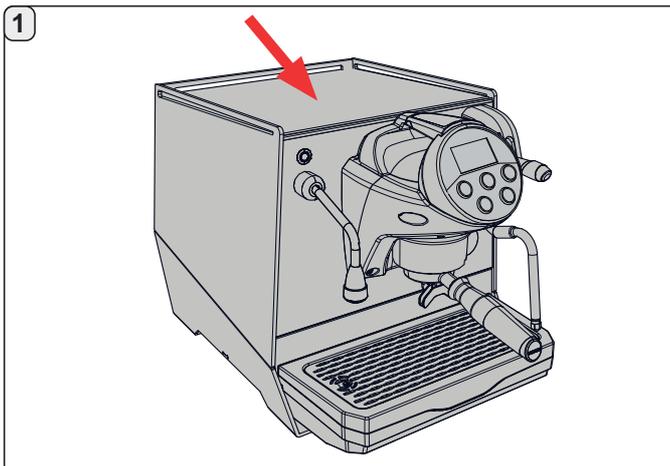
2

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.

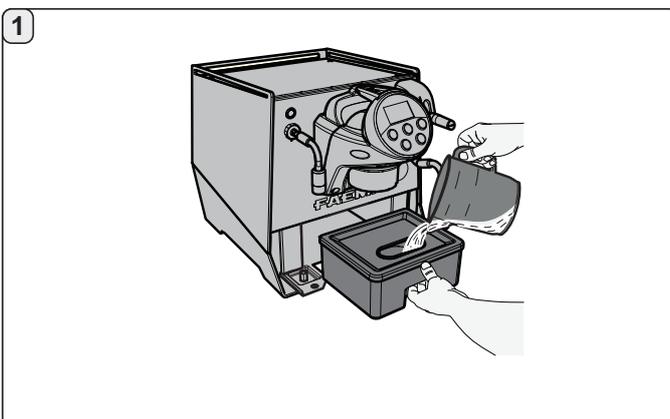


11. Contrôle du niveau eau dans le réservoir

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!

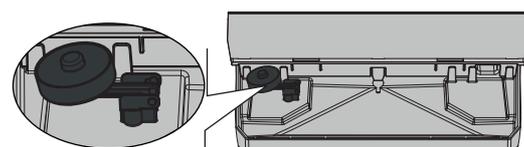
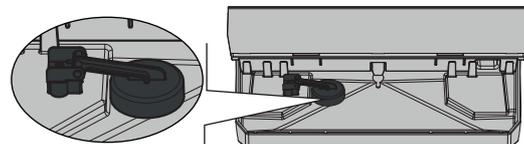
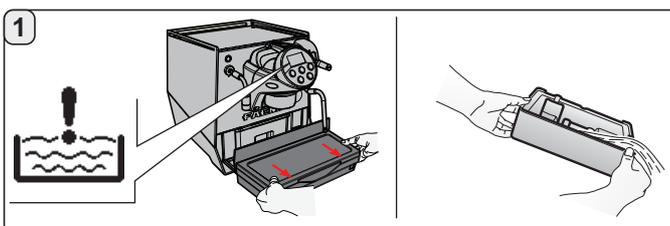
Attention : effectuer les opérations avec la plus grande prudence. Possibilité que des gouttes d'eau bouillante tombent du groupe !

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

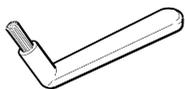


Pour une application correcte du système de sécurité alimentaire (HACCP), respecter les indications du présent paragraphe.

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)



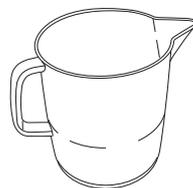
(1)



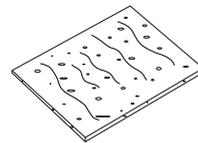
(2)



(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.

13

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

1

> 194 °F

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

2

MANUELLE

30'

AUTOMATIQUE

Laisser la buse tremper pendant au moins 30 minutes.

3

Jeter l'eau et rincer soigneusement le récipient.

4

> 150 °F

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

5

Jeter l'eau et rincer soigneusement le récipient.

6

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

7

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



NETTOYAGE DES PORTE-FILTRES

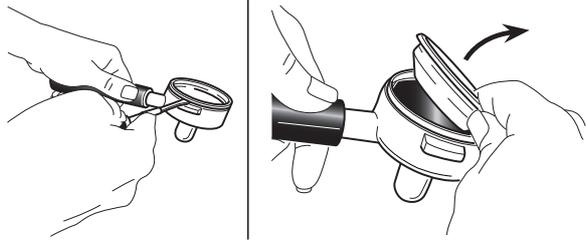
- Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les porte-filtres

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



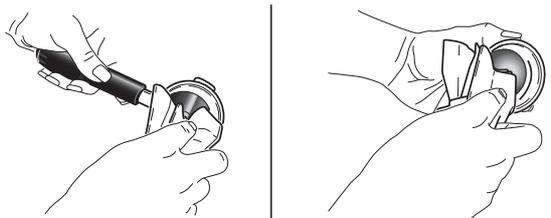
Enlever les filtres des porte-filtres. Utiliser un objet long et plat (par exemple une cuillère à café) et faire levier au point indiqué.

3



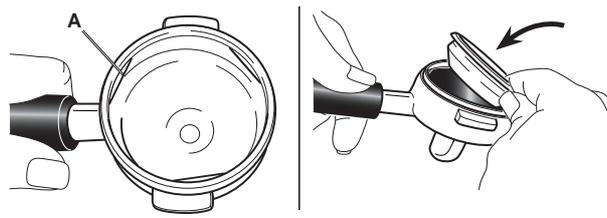
Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins 15 minutes.

4



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

5



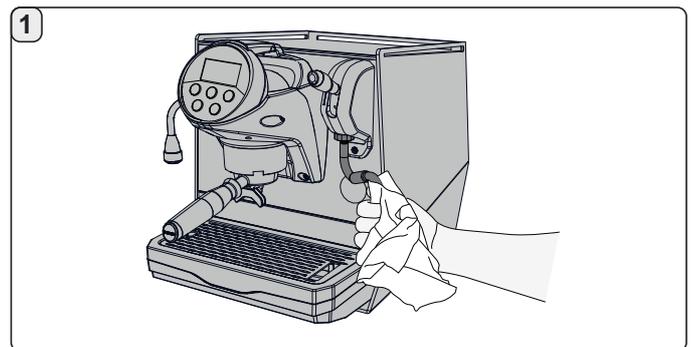
Remonter les filtres dans le porte-filtre, en s'assurant que le ressort de fixation (A) du filtre soit dans son emplacement.

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.

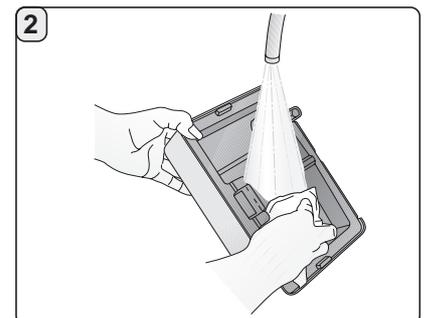
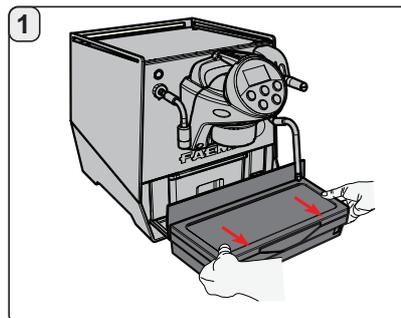


GRILLES ET BAC D'ÉGOUTTEMENT - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

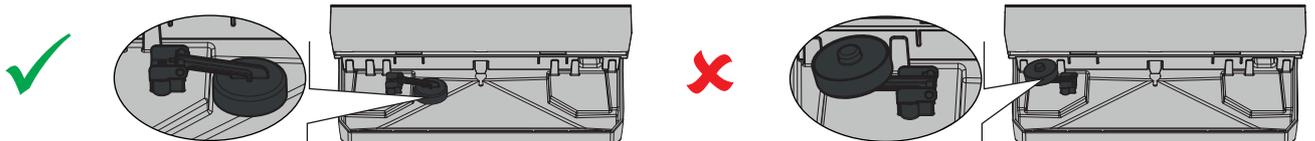
- Retirer la grille et extraire le bac.
- Terminer le nettoyage de la grille et du bac à l'eau courante.



Ne pas mettre le bac dans le lave-vaisselle.



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



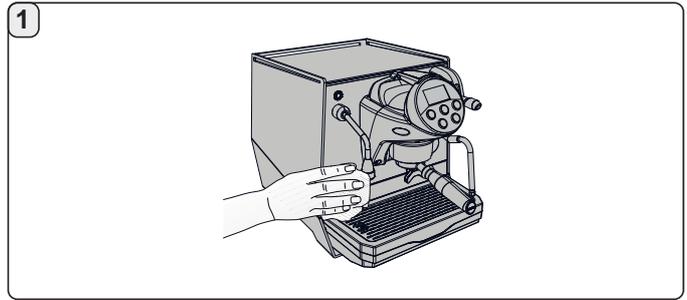


CARROSSERIE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail



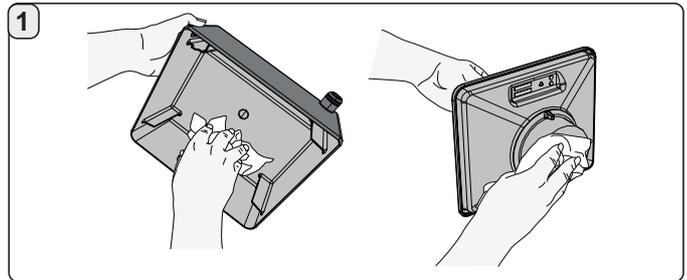
Nettoyer avec un chiffon doux et des produits SANS ammoniac, non abrasifs et non dégraissants, en enlevant les éventuels résidus organiques présents dans la zone de travail.
N.B. : ne pas vaporiser de liquide dans les cavités des panneaux de la carrosserie.

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.



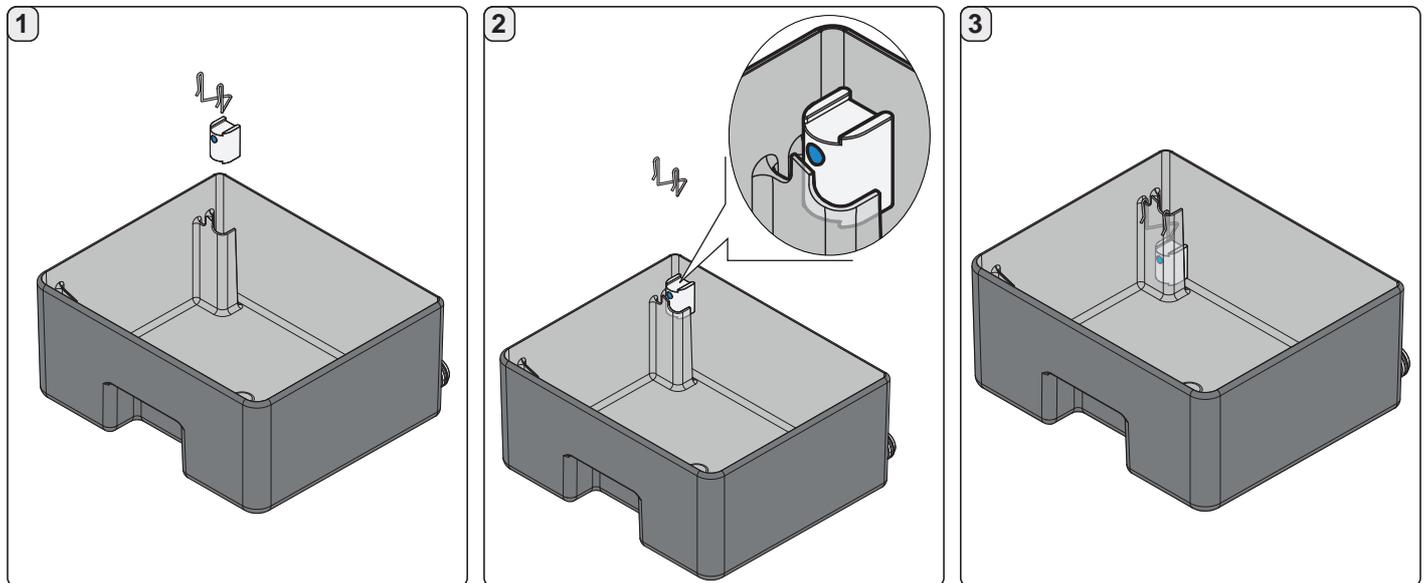
RÉSERVOIR D'EAU - Intervention à effectuer chaque semaine

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.

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



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.

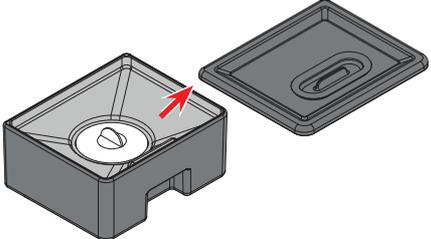
L'autonomie est liée à la dureté de l'eau du lieu et à la consommation de l'appareil utilisateur.

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.



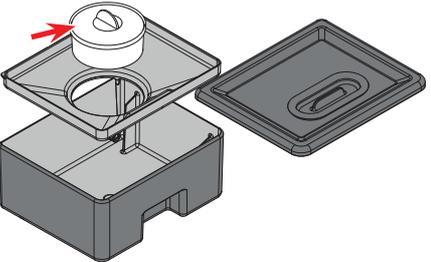
Pour remplacer le filtre adoucisseur, procéder comme suit :

1



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

2



Extraire le filtre.

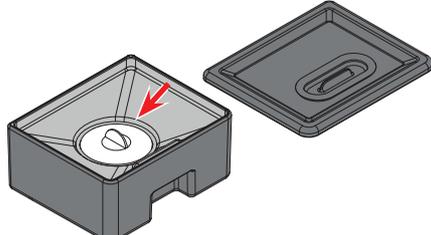
3



Rincer le nouveau filtre à l'eau courante.

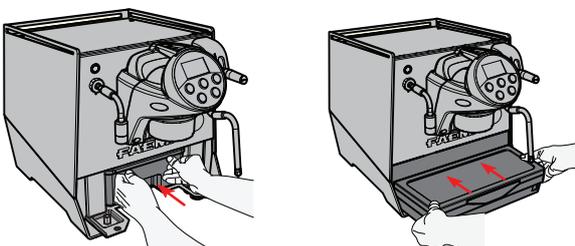
L'immerger dans un récipient contenant un litre d'eau pendant au moins 5 minutes.

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

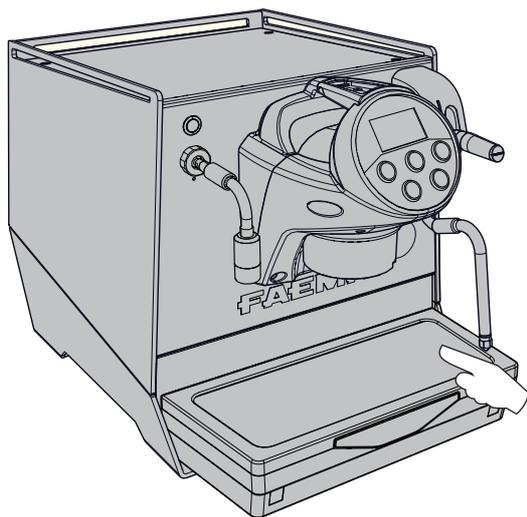
1

MENUS DE PROGRAMMATION

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

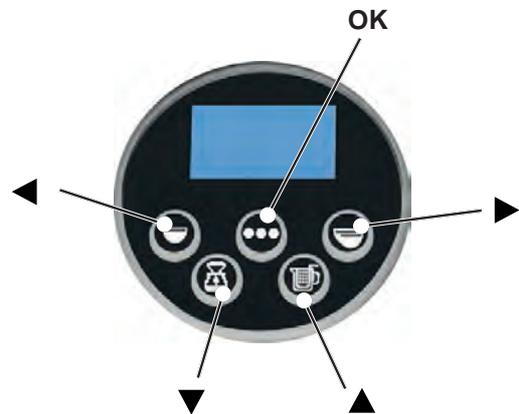
Pour entrer dans les MENUS de PROGRAMMATION appuyer sur la touche **▶**.

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 **◀**



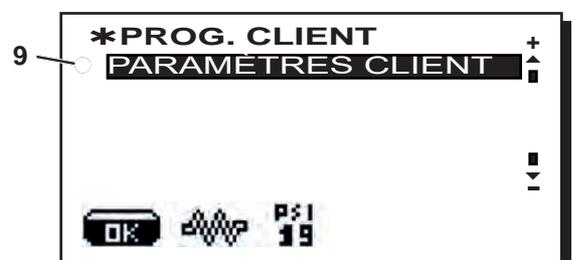
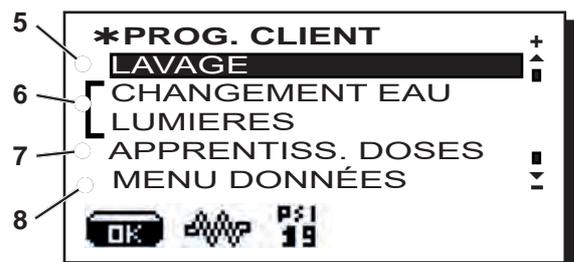
SORTIE DES TABLEAUX DE PROGRAMMATION

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 ►.



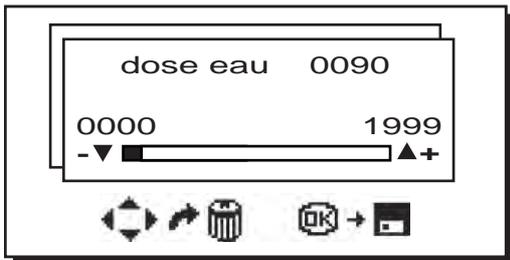
2 Appuyer sur l'une des touche de distribution de café sur le clavier de sélection (la led correspondante reste allumée); l'écran affiche :



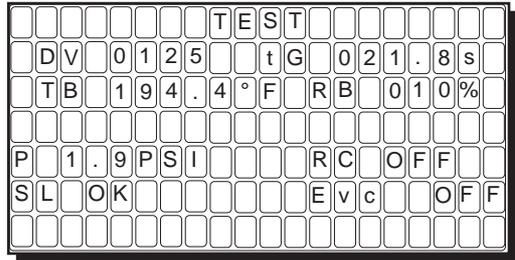
3 Le tableau de commande permet pour chaque touche de mémoriser la quantité à distribuer. Le paramètre de la sélection café qu'il est possible de modifier est :

- **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

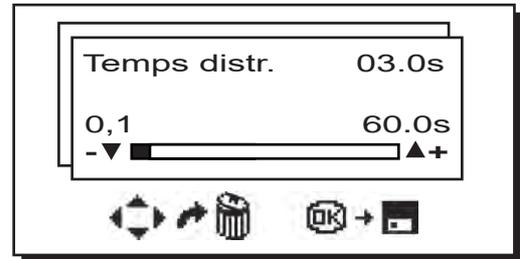
1 Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.

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 ►.

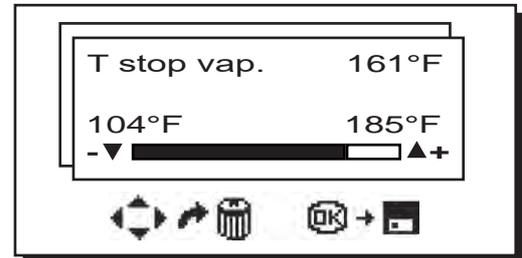
Le menu de modification apparaît sur l'affichage sur lequel il est possible de choisir les touches à utiliser.



2

Les paramètres modifiables sont les suivants :

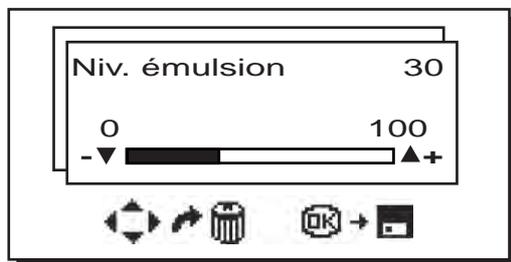
- **T. vapeur et air** (uniquement pour AUTOSTEAM).
- **T stop vap.** (valeur « xxx°F » de température pour le lait chaud ou pour le lait monté), en paramétrant une valeur quelconque entre 104° et 185°.



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

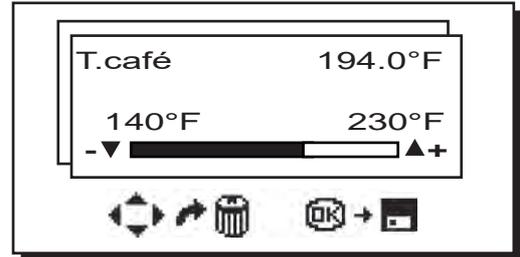
1

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.



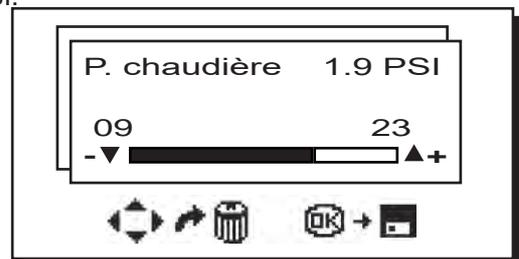
3

De même pour le réglage de la pression.



4

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





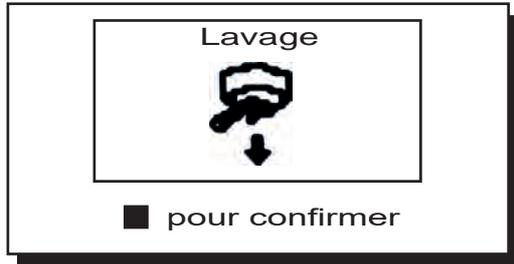
16.5. LAVAGE ET CHANGEMENT EAU

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

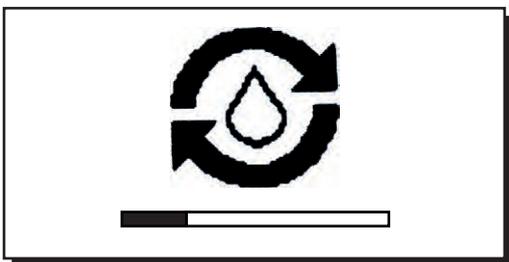
Vérifier également que l'eau dans le réservoir est au niveau maximum.

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.



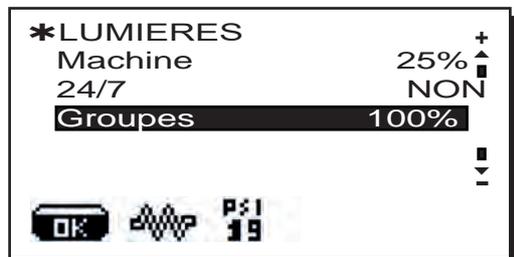
16.6. LUMIÈRES

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

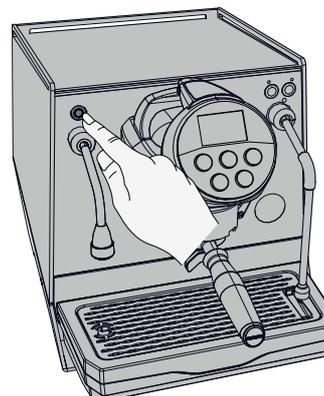
- 1 - Fixer le porte-filtre chargé de la dose de café moulu au groupe.
- 2 - Disposer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre et appuyer sur le bouton à programmer. Maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que le niveau souhaité soit atteint dans la tasse ou dans les tasses.



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	▼

OK [Signal] P:1 19

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	▼

OK [Signal] P:1 19

- **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.

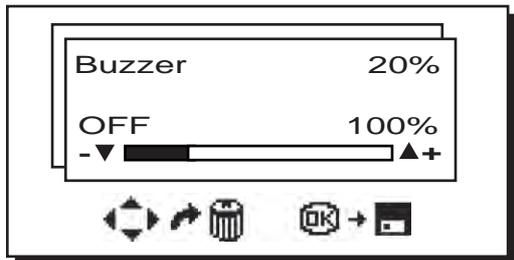
Appuyer sur ◀ pour revenir au menu précédent PARAMÈTRES CLIENT.



6

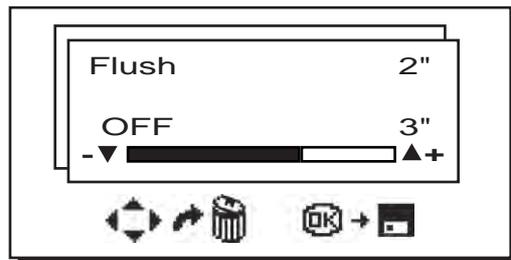
Les autres paramètres réglables sont :

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



7

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



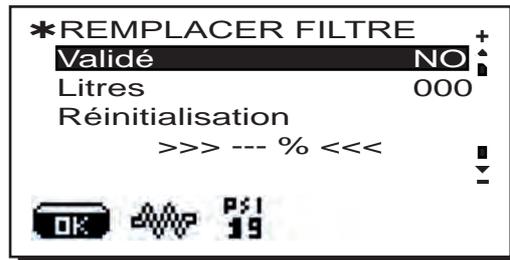
8

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



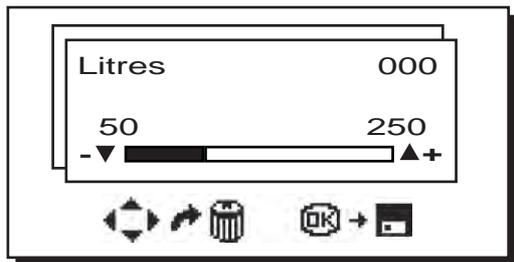
9

- **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