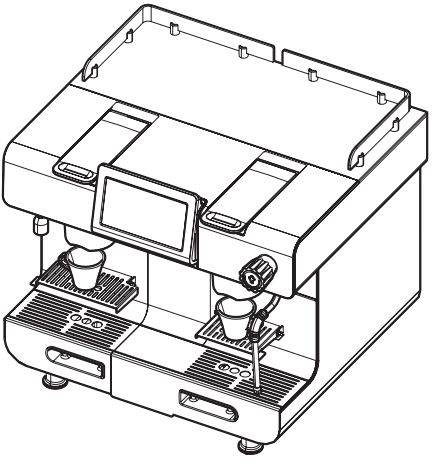
Saeco

Machine automatique à expresso et boissons chaudes

DUALLY



Type: CAP030A

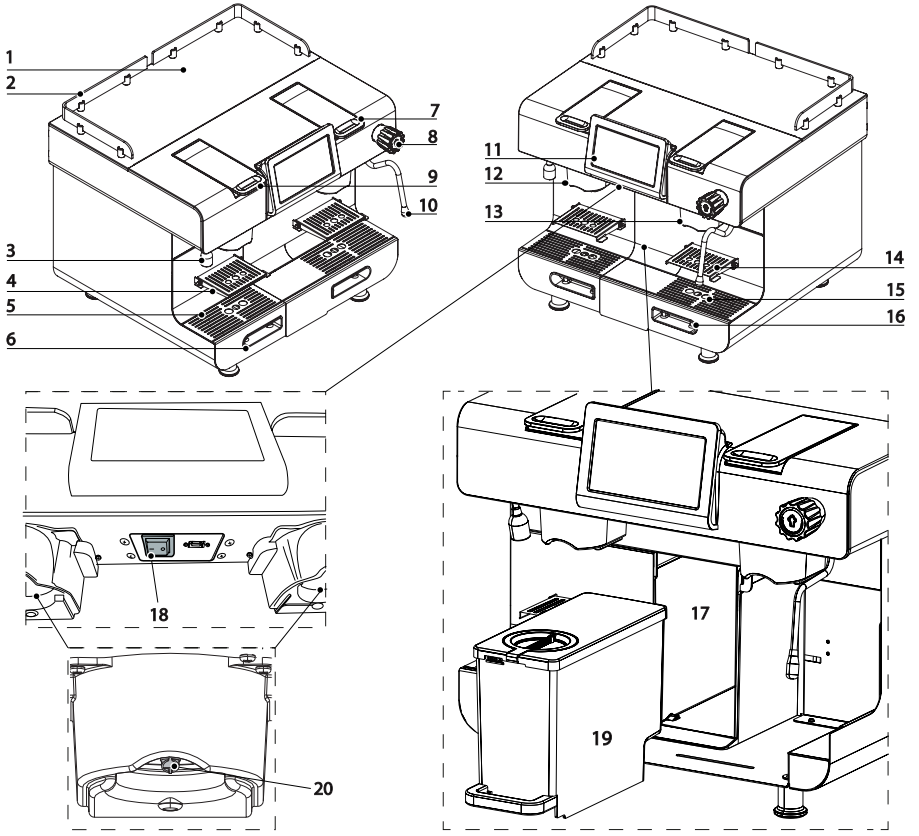
MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

CE

ATTENTION : Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine.

FR

PIÈCES PRINCIPALES



1	Plaque repose tasses
2	Ailettes antichute de tasses
3	Buse de distribution d'eau chaude
4	Grille repose tasses inclinable (côté gauche)
5	Grille d'égouttement et repose tasses hautes (côté gauche)
6	Bac d'égouttement et à capsules (côté gauche)
7	Porte de chargement des capsules (côté droit)
8	Bouton de distribution de vapeur
9	Porte de chargement des capsules (côté gauche)
10	Buse de distribution de vapeur

11	Bandeau de commande/afficheur
12	Buse de distribution du café (côté gauche)
13	Buse de distribution du café (côté droit)
14	Grille repose tasses inclinable (côté droit)
15	Grille d'égouttement et repose tasses hautes (côté droit)
16	Bac d'égouttement et à capsules (côté droit)
17	Logement du réservoir à eau
18	Interrupteur général
19	Réservoir à eau
20	Buse de distribution simple

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ Utilisation prévue

⚠ Pour un usage professionnel.

⚠ L'appareil de type professionnel ne peut être installé à l'extérieur, ni dans des locaux où la température est inférieure à 2°C ou supérieure à 32°C ainsi que dans des lieux particulièrement humides ou poussiéreux.

⚠ L'appareil ne convient pas pour être installé dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.

⚠ S'assurer que l'appareil soit installé sur une surface plane et suffisamment adéquate pour en supporter le poids (voir la section « Données techniques »), ayant soin de respecter une zone libre autour de la machine.

⚠ Il est interdit de : utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.

⚠ L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où le personnel qualifié peut le surveiller.

⚠ Cette machine peut être utilisée par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou bien sans expérience et aux compétences insuffisantes, pourvu qu'ils soient sous la supervision d'une personne responsable ou qu'ils aient été formés à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers éventuels.

⚠ Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil.

⚠ Le nettoyage et l'entretien de l'appareil chez l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants hors du contrôle d'un adulte.

⚠ Alimentation du secteur

⚠ La machine doit être branchée sur la ligne d'alimentation en énergie électrique par le gérant, en fonction des caractéristiques de celle-ci.

⚠ Câble d'alimentation

⚠ Ne jamais utiliser la machine si le câble d'alimentation est défectueux.

⚠ Signaler tout de suite au gérant si le câble et/ou la fiche sont défectueux.

⚠ Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes vives ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile.

⚠ Ne pas transporter ou tirer la machine par son câble. Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher, les mains et les pieds mouillés. Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

⚠ Protection des autres personnes

⚠ S'assurer qu'aucun enfant n'a la possibilité de jouer avec la machine et/ou avec les composants de l'emballage.

⚠ Ne pas diriger le jet d'eau chaude et/ou de vapeur vers soi et/ou d'autres personnes.

⚠ Ne pas toucher directement la buse de l'eau chaude avec les mains. Se servir toujours des poignées ou des boutons prévus à cet effet.

⚠ Danger de brûlures

⚠ Ne pas toucher la buse de l'eau chaude et/ou la buse de distribution du café/produit.

⚠ Éviter de toucher la buse de distribution de vapeur à mains nues lorsqu'elle fonctionne ou vient d'être utilisée.

⚠ En cas d'incendie

⚠ En cas d'incendie, utiliser des extincteurs au dioxyde de carbone (CO_2). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

⚠ Espace pour l'utilisation et l'entretien

⚠ L'installation de la machine doit être effectuée par le gérant conformément aux consignes de sécurité prévues pour l'installation de la machine.

⚠ Le déplacement de la machine ne doit être effectué que par le gérant.

⚠ Ne pas utiliser la machine en plein air.

⚠ Ne pas installer la machine dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.

⚠ Ne pas placer la machine à proximité d'une flamme nue et/ou d'objets incandescents : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

⚠ Ne pas utiliser la machine dans un endroit pouvant atteindre des valeurs égales et/ou inférieures à 2°C ou bien supérieures à 32°C ; en pareil cas, avertir le gérant pour effectuer un contrôle de sécurité.

⚠ L'appareil doit être installé sur une surface horizontale.

⚠ La machine ne doit être installée que dans des endroits où du personnel qualifié peut la contrôler.

⚠ Nettoyage

⚠ Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de placer l'interrupteur général sur OFF (0). Ôter la fiche de la prise de courant. En outre, attendre que la machine se refroidisse.

⚠ Ne jamais plonger la machine dans l'eau !

⚠ Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.

⚠ Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau.

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

⚠ Rangement de la machine

⚠ Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise. Ranger la machine dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

⚠ Réparations / Entretien

⚠ En cas de pannes ou de défectuosités, réelles ou présumées, après une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise et avertir le plus rapidement possible le gérant ou un technicien spécialisé.

⚠ Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.

⚠ Seul le gérant et/ou le technicien peuvent effectuer les interventions et les réparations.

⚠ L'accès à la zone de service est limité aux personnes qui connaissent la machine et ont l'expérience - notamment en matière de sécurité et d'hygiène - nécessaire à l'utiliser.

TABLE DES MATIÈRES

PI&EGRAVE;CES PRINCIPALES 125
1 INTRODUCTION AU MANUEL 133
1.1 AVANT-PROPOS 133
1.2 SYMBOLES UTILISÉS 134
2 INFORMATIONS SUR L'APPAREIL 135
2.1 INFORMATIONS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN 135
2.2 DESCRIPTION ET USAGE PRÉVU 135
2.3 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL 136
2.4 DONNÉES TECHNIQUES 137
3 SÉCURITÉ 139
3.1 AVANT-PROPOS 139
3.2 CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ 139
3.3 QUALITÉS REQUISES DES OPÉRATEURS 140
3.4 RISQUES RÉSIDUELS 140
4 MANUTENTION ET STOCKAGE 141
4.1 DÉCHARGEMENT ET MANUTENTION 141
4.2 STOCKAGE 141
5 INSTALLATION 142
5.1 AVERTISSEMENTS 142
5.2 DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT 143
5.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE 144
6 DESCRIPTION DES COMMANDES 146
6.1 INTERRUPTEUR GÉNÉRAL 146
6.2 BANDEAU DE COMMANDE 146
6.3 DESCRIPTION DES TOUCHES EN PHASE DE FONCTIONNEMENT DE ROUTINE 147
6.4 POIGNÉE VAPEUR 147
7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHE 148
7.1 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU 148
7.2 MISE EN MARCHE / ARRÊT DE LA MACHINE 149
7.3 PREMIÈRE UTILISATION - APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ 150
7.4 UTILISATION DE L'APPAREIL 151
8 MENU DE PROGRAMMATION ET D'ENTRETIEN 152
8.1 ACCÈS AU MENU DE PROGRAMMATION ET D'ENTRETIEN 152
8.2 FONCTIONS DU MENU PRINCIPAL 153
8.3 FONCTIONS DU MENU RAPIDE 155
8.4 DESCRIPTION DES TOUCHES EN PHASE DE PROGRAMMATION ET D'ENTRETIEN 156
8.5 ACCÈS AU MENU UTILISATEUR 156
8.6 STRUCTURE DES MENUS DE PROGRAMMATION ET D'ENTRETIEN 158
8.7 DESCRIPTION DES MESSAGES DES MENUS DE PROGRAMMATION ET D'ENTRETIEN 159
9 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION 164
9.1 CHAUFFAGE 164
9.2 RÉGLAGE DES TABLETTES ET POSITIONNEMENT DES TASSES 164
9.3 CHARGEMENT DES CAPSULES 165
9.4 DISTRIBUTION DE CAFÉ 167
9.5 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE 167
9.6 DISTRIBUTION DE VAPEUR 168
9.7 VIDAGE DES BACS D'ÉGOUTTEMENT ET À CAPSULES 168
10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 171
10.1 NOTES GÉNÉRALES POUR LE BON FONCTIONNEMENT 171
10.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE ROUTINE 172
10.3 ENTRETIEN CURATIF 180
11 DÉPANNAGE 181
11.1 ACCÈS AU LOG DES ERREURS 181
11.2 SIGNALISATIONS 182
11.3 PROBLÈMES - CAUSES - REMÈDES 183
12 STOCKAGE - ÉLIMINATION 184
12.1 REPOSITIONNEMENT DANS UN ENDROIT DIFFÉRENT 184
12.2 INACTIVITÉ ET STOCKAGE 184
13 INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE 185

1 INTRODUCTION AU MANUEL

1.1 Avant-propos

☞ Le présent manuel fait partie intégrante de la machine et doit être lu avec attention afin de l'utiliser correctement et en totale conformité avec les prescriptions de sécurité.

☞ Ce manuel contient les informations techniques nécessaires pour utiliser, installer, nettoyer et entretenir la machine.

☞ Avant d'effectuer une opération quelconque, consulter ce manuel.

Fabricant : SaGa Coffee S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

Cet article a été produit par SaGa Coffee S.p.A. et distribué sous sa propre responsabilité. La société SaGa Coffee S.p.A. garantit le produit.

☞ Ce manuel doit être soigneusement conservé et doit toujours accompagner la machine pendant toute sa vie opérationnelle, également quand elle change de propriétaire.

☞ En cas de perte ou de détérioration de ce manuel, il est possible d'en obtenir un nouvel exemplaire en le demandant au Fabricant ou au service technique, en signalant les données indiquées sur la plaquette d'identification située sur la partie arrière de la machine.

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

1.2 Symboles utilisés

Le présent manuel contient plusieurs types d'avertissements servant à indiquer un danger ou le niveau de compétence requis.

À côté du symbole, un message indique les procédures d'emploi ou comportementales à suivre et fournit des informations utiles pour le bon fonctionnement de la machine.

Attention

Ce symbole est utilisé pour souligner un risque possible pour les opérateurs lors de l'emploi, du remplissage et de l'entretien de la machine.

Interdiction

Ce symbole est utilisé pour mettre en évidence des actions ou des opérations qu'on ne doit pas effectuer.

Important

Ce symbole est utilisé pour signaler les opérations qui, si correctement exécutées, préservent le bon fonctionnement de la machine.

Suggestions

Ce symbole est utilisé pour indiquer les procédures alternatives permettant d'accélérer les opérations de programmation et/ou d'entretien.

Utilisateur

Ce symbole est utilisé pour indiquer l'utilisateur de la machine. L'utilisateur n'est autorisé à effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien.

Personne préposée au remplissage

Ce symbole est utilisé pour indiquer les opérations qui peuvent être effectuées par le personnel préposé exclusivement au remplissage et au nettoyage de la machine.

La personne préposée au remplissage ne peut effectuer aucune opération de compétence du Technicien d'Entretien.

Technicien d'Entretien

Ce symbole est utilisé pour signaler les opérations de compétence exclusive du personnel spécialisé préposé à l'entretien.

2 INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

2.1 Informations pour le Technicien d'Entretien

☞ L'appareil doit être installé dans un endroit bien éclairé, abrité, sec et sur un plan de travail suffisamment solide pour en supporter le poids.

Pour garantir son fonctionnement correct et sa fiabilité dans le temps, nous conseillons ce qui suit :

- température ambiante : de +2°C à +32°C ;
- humidité maximale admise : 80% (sans condensation).

Pour toute typologie d'installation particulière, non prévue dans ce manuel, adressez-vous au revendeur, à l'importateur de votre pays ou, au cas où vous ne pourriez pas les contacter, au Fabricant lui-même.

Le service technique est à votre disposition pour tout éclaircissement et information concernant le fonctionnement correct de l'appareil et pour satisfaire aux exigences de pièces de rechange ou d'assistance technique.

Le Technicien d'Entretien est tenu de connaître et de suivre, du point de vue technique, les avertissements de sécurité contenus dans ce manuel de sorte que les opérations d'installation, de mise en marche, d'utilisation et d'entretien puissent être effectuées dans des conditions de sécurité.

Il est tout à fait du ressort du Technicien d'Entretien de confier les clés d'accès à l'intérieur de l'appareil à un autre opérateur (Personne préposée au remplissage), étant bien entendu que la responsabilité de toute intervention reste du Technicien d'Entretien.

Ce manuel fait partie intégrante de la fourniture de l'appareil et doit toujours pouvoir être consulté avant toute intervention sur ce dernier.

2.2 Description et usage prévu

Cette machine à café permet d'obtenir la distribution automatique de :

- café et café expresso préparés exclusivement avec des capsules NESPRESSO* et ESPRESSO POINT* compatibles, selon le modèle.
- eau chaude et vapeur, utiles pour préparer ou réchauffer des boissons ou des aliments chauds.

La machine, au design élégant, a été conçue pour son utilisation dans des établissements commerciaux (ex. hôtels) et professionnels (bars, restaurants).
Tout autre usage est à considérer comme étant impropre et donc dangereux.

☞ Tout usage impropre de l'appareil entraîne immédiatement l'annulation de la garantie et relève le Fabricant de toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et/ou aux choses.

☞ Par usage impropre on entend également :

- tout usage autre que celui prévu et/ou avec des techniques différentes de celles indiquées dans ce manuel ;
- toute intervention sur la machine qui ne respecte pas les instructions reportées dans ce manuel ;
- toute manipulation des composants et/ou des dispositifs de sécurité non préalablement autorisée par le Fabricant et, quoiqu'il en soit, effectuée par du personnel non autorisé à exécuter de telles opérations ;
- l'installation de la machine dans un endroit extérieur.

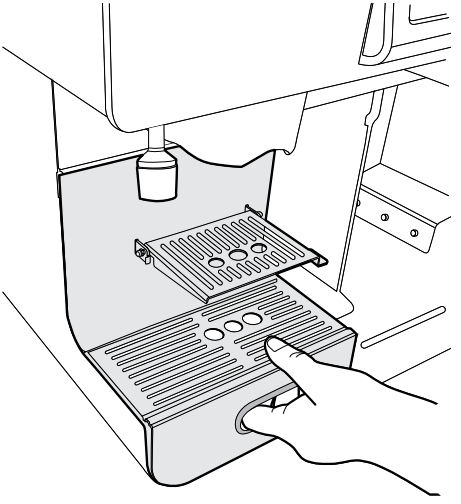
Dans ces cas, les frais de réparation de la machine seront à la charge de l'utilisateur.

* Les marques NESPRESSO et ESPRESSO POINT ne sont pas de propriété Saga Coffee S.p.A. ou d'autres sociétés affiliées.

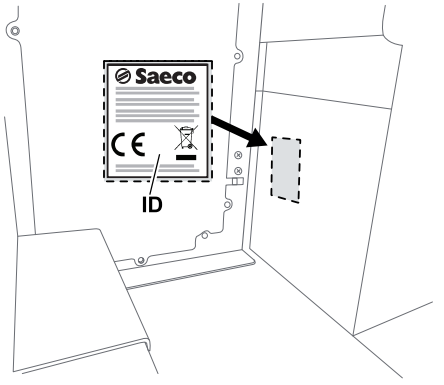
2.3 Identification de l'appareil

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

Pour la lire, il faut extraire le bac situé du côté gauche de la façade de la machine.



La plaque est apposée du côté inférieur droit du logement.



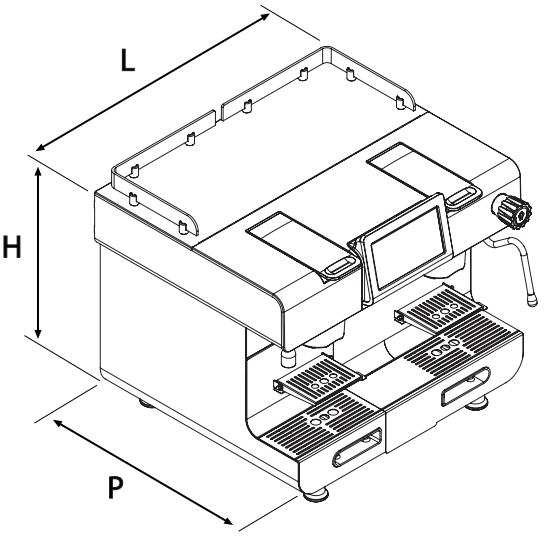
Celle-ci reporte les informations suivantes :

- nom du Fabricant ;
- marques de conformité ;
- modèle ;
- numéro de série ;
- année et mois de fabrication ;
- tension d'alimentation (V) ;
- fréquence d'alimentation (Hz) ;
- puissance électrique absorbée (W) ;
- code appareil
- pression maximales 22 bars

Il est strictement interdit d'altérer ou de modifier la plaque signalétique.

Pour toute demande au service technique, se référer toujours à cette plaque, en indiquant les informations spécifiques qui y sont imprimées.

2.4 Données Techniques

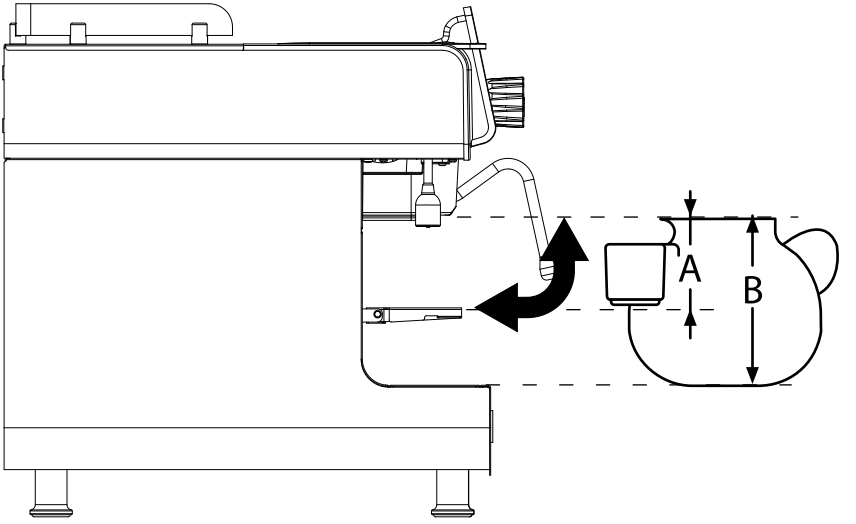


Dimensions (l x h x p)	550x490x490 mm	
Poids	35 kg	
Matériau du corps de la machine	Acier/plastique	
Puissance Nominale	voir la plaque signalétique	
Tension d'alimentation	voir la plaque signalétique	
Longueur du câble d'alimentation	2,5 m	
Capacité de la version NESPRESSO*	Réservoir à eau	4 litres
	Bac à capsules usagées de droite	60 capsules
	Bac à capsules usagées de gauche	60 capsules
Capacité de la version ESPRESSO POINT*	Réservoir à eau	4 litres
	Bac à capsules usagées de droite	50 capsules
	Bac à capsules usagées de gauche	50 capsules
Type de capsules	NESPRESSO* and ESPRESSO POINT* capsules compatibles	
Bandeau de commande	En façade	
Niveau de pression acoustique pondérée A	inférieur à 70 dB	
Pression de la pompe	Max 1,9MPA (19,0 bar)	

Sous réserve de modifications de construction et d'exécution dues au progrès technologique.
Machine conforme à la Directive Européenne 2014/30/UE.

* Les marques NESPRESSO et ESPRESSO POINT ne sont pas de propriété Saga Coffee S.p.A. ou d'autres sociétés affiliées.

Réglage des grilles repose tasses



A 77 mm
B 152 mm

Il est possible de modifier la position des grilles repose tasses situées en dessous des buses de distribution de café en fonction de la hauteur du récipient utilisé.
Il est, en effet, possible de les incliner vers le haut.
Différentes hauteurs de distribution peuvent ainsi être réglées.

3 SÉCURITÉ

3.1 Avant-propos

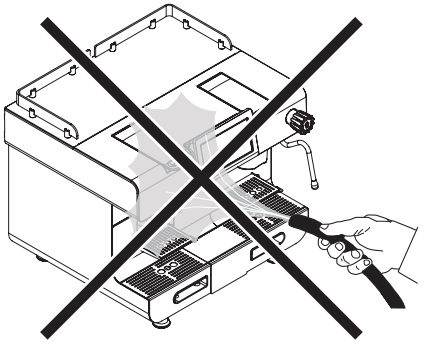
Conformément aux normes et aux directives en vigueur, le fabricant a constitué, auprès de ses établissements, un dossier technique relatif à l'appareil, en accueillant les réglementations indiquées ci-dessous lors de la conception :

- EN 55014-1
- EN 6100-3-2
- EN 61000-3-3
- EN 55014-2
- EN 60335-2-75
- EN 60335-1

3.2 Consignes générales de sécurité

⛔ Il est interdit de :

- altérer ou désactiver les systèmes de sécurité installés sur l'appareil ;
- intervenir sur l'appareil pour effectuer des opérations d'entretien, sans avoir préalablement débranché le câble d'alimentation électrique ;
- installer l'appareil à l'extérieur. Il est opportun de le loger dans un lieu sec où la température ne puisse pas descendre au-dessous de 2°C, afin d'en prévenir la congélation ;
- utiliser l'appareil pour des buts différents de ceux qui sont indiqués dans le contrat de vente et dans ce manuel ;
- brancher l'appareil en utilisant des multiprises ou des adaptateurs ;
- utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.



Il est obligatoire de :

- vérifier la conformité de la ligne d'alimentation électrique ;
- utiliser des pièces de rechange originales ;
- lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel et dans les annexes ;
- utiliser les dispositifs de protection individuelle pendant les opérations d'installation, d'essai et d'entretien.

Précautions pour prévenir les erreurs humaines :

- sensibiliser les opérateurs au niveau des problèmes de la sécurité ;
- manipuler l'appareil, emballé et déballé, en toute sécurité ;
- connaître de façon approfondie les procédures d'installation, son fonctionnement et ses limites ;
- démanteler l'appareil en toute sécurité et dans le respect des réglementations en vigueur en matière de protection de la santé des travailleurs et de l'environnement.

⚠ Pour prévenir tout contact accidentel entre les éventuels résidus de travail mécanique et les boissons, distribuer environ 0.5 l d'eau pour chaque parcours de distribution avant la mise en service définitive du distributeur. Les boissons distribuées ne pourront être consommées qu'après cette opération.

⚠ En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne s'adresser qu'au personnel qualifié du service technique.

☞ Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages causés à des personnes ou à des choses suite à l'inobservance des consignes de sécurité décrites ci-dessus.

3.3 Qualités requises des opérateurs

Pour des raisons de sécurité, il faut distinguer deux types d'opérateurs qui ont des compétences différentes :

Utilisateur

L'utilisateur n'a pas en aucun cas le droit d'accéder aux parties internes de l'appareil.

Technicien d'Entretien

C'est la seule personne autorisée à intervenir, à activer les procédures de programmation et à effectuer les réglages, la mise au point et l'entretien.

⚠ L'accès au parties internes est réservé aux personnes ayant les connaissance et l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

3.4 Risques résiduels

⚠ Le logement de distribution ne dispose pas de protections qui empêchent le contact accidentel des mains avec le café ou l'eau chaude.

⚠ Risque de brûlure des mains si on les met dans le logement pendant la distribution de la boisson.

☞ Avant de distribuer une boisson, vérifier que la précédente a été prélevée et donc que le support du gobelet est libre.

4 MANUTENTION ET STOCKAGE

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

4.1 Déchargement et manutention

Le déchargement du moyen de transport et la manutention de l'appareil doivent uniquement être effectués par du personnel compétent et à l'aide de moyens adaptés à la charge à manutentionner.

⚠ L'appareil doit toujours rester en position verticale.

⛔ Éviter de :

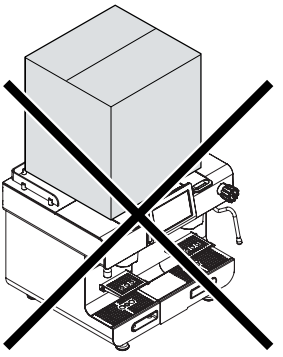
- traîner l'appareil ;
- renverser ou coucher l'appareil pendant le transport et la manutention ;
- secouer l'appareil ;
- soulever l'appareil au moyen de cordes ou d'une grue ;
- exposer l'appareil aux intempéries ou de le placer dans des endroits humides ou à proximité de sources de chaleur.

4.2 Stockage

La machine est emballée dans des cartons en polystyrène expansé.

Si l'appareil n'est pas installé tout de suite, il devra être stocké dans un local abrité et conforme aux dispositions suivantes :

- l'appareil emballé devra être stocké dans un endroit fermé, sec et à une température comprise entre 1 °C et 40°C ;
- humidité maximale inférieure à 90 % (sans condensation) ;
- ne pas superposer d'équipements ou de boîtes sur l'appareil ;
- il est de toute façon bon de protéger l'appareil contre d'éventuels dépôts de poussière ou autres.



⚠ Étant donné le poids total, il est interdit de superposer plus de trois machines. La machine doit être stockée dans son emballage d'origine dans des lieux NON humides et/ou poussiéreux.

5 INSTALLATION

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

5.1 Avertissements

⚠ L'appareil ne peut pas être installé à l'extérieur et il faut éviter de le placer dans des locaux où la température est inférieure à 2 °C ou supérieure à 32 °C ainsi que dans des lieux particulièrement humides ou poussiéreux. En outre il ne doit pas être installé dans des lieux où le nettoyage se fait par des jets d'eau ou dans des lieux présentant des risques d'explosion ou d'incendie.

Avant de déballer, il faut vérifier que le lieu d'installation soit conforme aux caractéristiques suivantes :

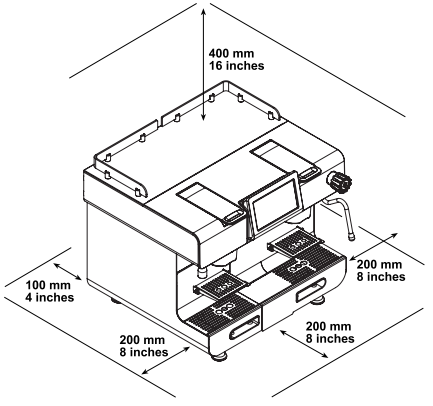
- le point de branchement de l'électricité (prise électrique) doit se trouver dans un endroit facilement accessible et à une distance de maximum 1,2 mètres ;
- L'inclinaison du plan d'appui NE doit PAS dépasser 2° ;
- la tension de la prise électrique doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette d'identification.

⚠ L'appareil doit être installé sur une surface horizontale.

⚠ L'utilisateur doit pouvoir accéder à la machine et à la prise de courant sans aucune contrainte : il doit pouvoir quitter immédiatement les lieux en cas de nécessité. Il faut donc laisser tout autour de la machine et devant la prise un espace suffisant pour pouvoir y accéder librement.

Le dessin ci-dessous indique l'espace nécessaire pour pouvoir accéder librement :

- au clavier situé dans la partie frontale ;
- aux groupes pour une réparation de panne.



⚠ La présence de champs magnétiques ou la proximité avec des machines électriques qui peuvent générer des perturbations sont à l'origine d'erreurs de fonctionnement de la commande électronique de la machine. Avec des températures proches de 0°C, il peut y avoir un risque de gel des parties internes contenant de l'eau. Ne pas utiliser la machine dans de telles conditions.

5.2 Déballage et positionnement

S'assurer, lors de la réception de l'appareil, que celui-ci n'a subi aucun dommage pendant le transport, que l'emballage n'a pas été manipulé et qu'il ne manque donc pas de pièces à l'intérieur de l'emballage. En cas de constatation de dommages de n'importe quelle nature, il faut les contester au transporteur et informer immédiatement la société importatrice ou bien le revendeur. Si ces derniers ne se trouvent pas dans le pays de l'utilisateur, contacter directement le fabricant.

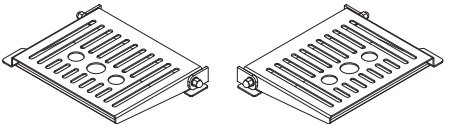
Liste des accessoires fournis

Mode d'emploi : mode d'emploi de la machine.

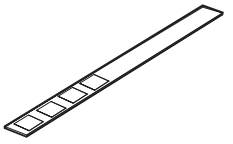
Câble électrique : permet le raccordement de la machine au réseau électrique.

Filtre à eau « Intenza+ » : élimine le goût désagréable pouvant être présent dans l'eau et fait baisser la dureté de l'eau, tout en permettant une utilisation plus performante de la machine.

Grille repose tasses inclinable, adaptée à 2 petites tasses : 2 grilles d'appui.

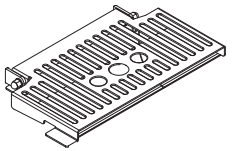


Test de dureté de l'eau : test rapide pour vérifier la dureté effective de l'eau utilisée pour la distribution des boissons ; ce test est très important pour définir la dureté de l'eau à sélectionner sur la machine.



Liste des accessoires en option

Grille repose tasses inclinable, adaptée à 2 tasses : 1 grille d'appui.



L'utilisation de la grille 2 tasses est une alternative à l'utilisation de l'une des grilles 2 petites tasses.
Le montage des grilles est rapide et leur utilisation est facultative.

5.3 Raccordement au réseau électrique

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

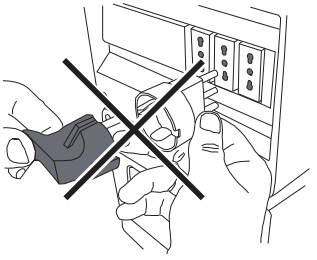
⚠ L'appareil est prévu pour fonctionner à l'électricité avec une tension monophasée de 230-240 V~. L'appareil doit être branché à un circuit d'alimentation électrique ayant une impédance (Z) maximale de 0,298 ohm.

⚠ Le Technicien d'Entretien chargé de l'installation de l'appareil devra s'assurer que :

- l'installation d'alimentation est conforme aux consignes de sécurité en vigueur ;
- la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.

⚠ En cas de doutes, ne pas procéder à l'installation et faire contrôler l'installation de façon approfondie par du personnel qualifié et autorisé à effectuer ces tâches.

⛔ Ne pas utiliser d'adaptateurs ou de multiprises.



⚠ D'après les normes en vigueur dans votre Pays, le câble de connexion à la ligne électrique doit être doté soit d'un interrupteur omnipolaire (avec ouverture minimum des contacts de 3 mm), soit d'une fiche conforme.

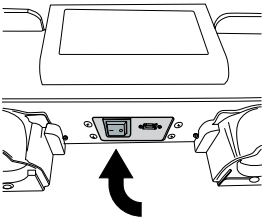
⚠ L'interrupteur omnipolaire doit être adapté à l'absorption de la machine et capable d'intercepter toutes les polarités de la tension.

☞ Contrôler que la fiche du câble d'alimentation est facilement accessible, même après l'installation.

6 DESCRIPTION DES COMMANDES

6.1 Interrupteur général

Il est installé sur la façade de la machine, entre les deux buses de distribution, en dessous du bandeau de commande.



En position « I », la machine s'allume (activation fonctions électriques). En position « O », la machine s'éteint (désactivation fonctions électriques).

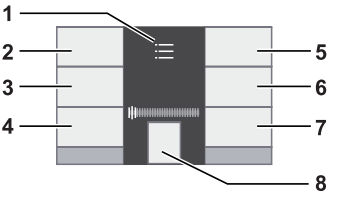
6.2 Bandeau de commande

Le bandeau de commande est composé d'un clavier tactile, divisé en deux parties spéculaires, séparées par un corps central.. La partie de gauche agit sur le côté gauche de la machine (groupe 1) et celle de droite sur le côté droit (groupe 2), avec des fonctions totalement identiques. La distribution peut avoir lieu simultanément du côté droit et du côté gauche. La clavier sert aussi d'afficheur : il est en mesure d'afficher des messages qui se superposent à la zone des touches, lors des phases de fonctionnement de routine, de programmation et d'entretien.

☞ Chaque touche a une double fonction selon l'état de l'appareil (fonctionnement ou programmation de routine).

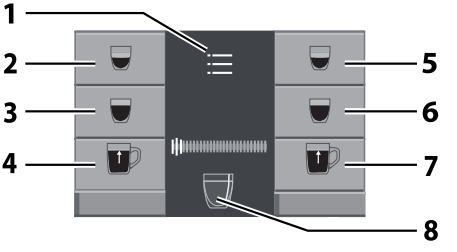
☞ La fonction de chaque touche change au fur et à mesure que la phase où l'appareil se trouve (ordinaire de distribution ou de programmation) change.

☞ Ce chapitre décrit les touches lors du fonctionnement de routine.



Touches « soft touch » et leurs fonctions			Remarques
1		Touche « MENU »	Elle permet d'accéder au menu de fonctionnement.
2 & 5		Touche « EXPRESSO »	Elles sont situées sur la première page.
3 & 6		Touche « COFFEE »	
4 & 7		Touche « MANUAL BREWING »	
8		Touche « EAU CHAUDE »	

Exemple sur l'image qui suit :



6.3 Description des touches en phase de fonctionnement de routine

1 Touche « MENU »
Appuyer sur cette touche pour accéder aux menus de programmation et d'entretien.

2 & 5 Touche « EXPRESSO »
Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café expresso.

3 & 6 Touche « Coffee »
Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café allongé.

4 & 7 Touche « Manual Brewing »
Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un produit café ; ainsi, l'utilisateur peut régler la hauteur du produit.
Appuyer à nouveau sur la touche pour terminer la distribution en cours.

8 Touche « EAU CHAUDE »
Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution de l'eau chaude.

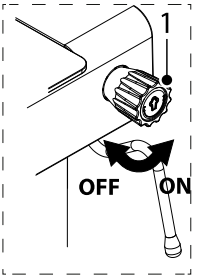
6.4 Poignée vapeur

⚠ L'eau chaude et la vapeur peuvent provoquer des brûlures !

- **Ne saisir la buse de vapeur que par la protection contre les brûlures.**
- **Bien introduire la buse de distribution d'eau chaude / vapeur à l'intérieur du récipient choisi.**
- **Veiller à ce que l'eau ne déborde pas hors du récipient.**

La machine est dotée d'une poignée vapeur, située sur la partie avant droite de la machine.

- tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir le robinet ;
- tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer le robinet.



1 Bouton de distribution de vapeur

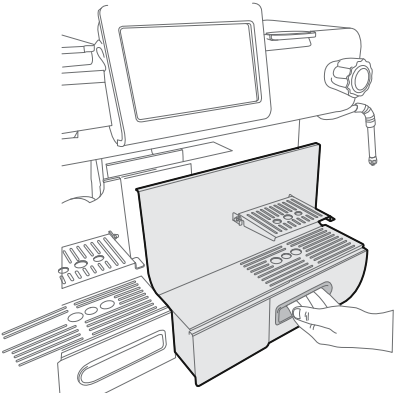
Pour distribuer de l'eau chaude, appuyer sur la touche centrale de l'afficheur.

7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHE

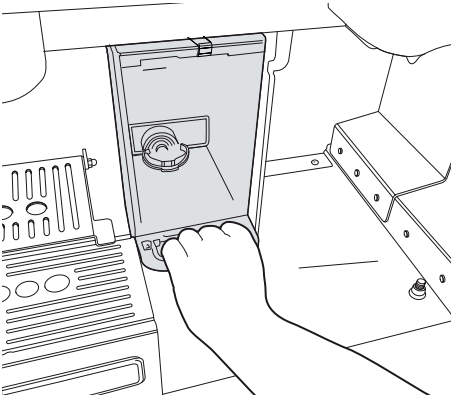
7.1 Remplissage du réservoir à eau

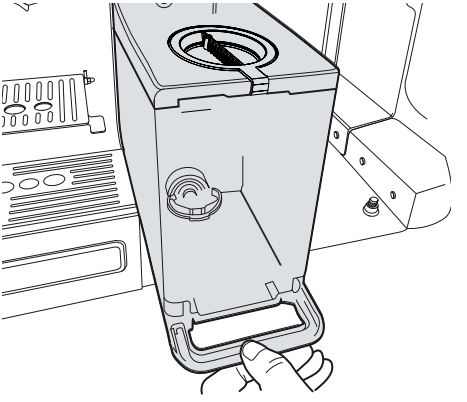
⚠ Si la machine n'a jamais été utilisée, laver avec soin le réservoir à eau. Le réservoir doit être rempli à nouveau avec de l'eau fraîche potable uniquement. L'eau chaude, l'eau gazeuse ou tout autre liquide peuvent endommager la machine.

Retirer le bac d'égouttement et à capsules, situé du côté droit de la machine, afin d'avoir accès au logement du réservoir à eau.



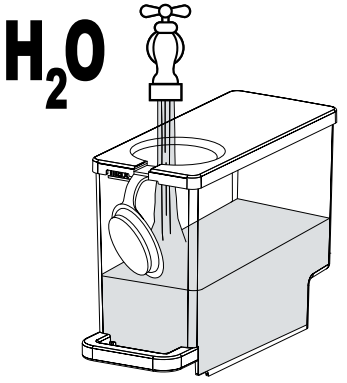
Soulever et retirer le réservoir en utilisant la poignée prévue à cet effet.





Enlever le bouchon du couvercle du réservoir.

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



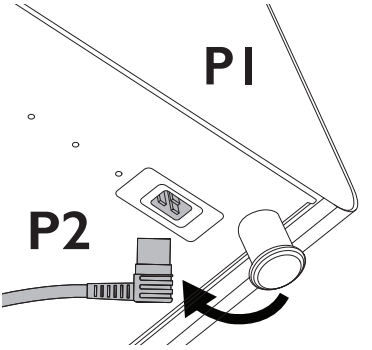
☞ Afin d'éviter toute contamination bactériologique, n'utiliser que des gants stériles à usage unique pour effectuer les opérations de remplissage du réservoir à eau.

Replacer le couvercle et introduire à nouveau le réservoir dans son logement.

Replacer et fermer le bac d'égouttement et à capsules.

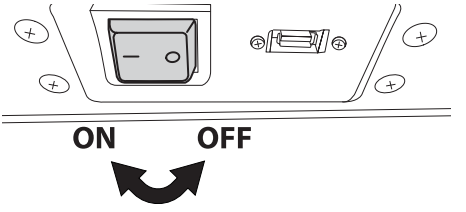
7.2 Mise en marche / Arrêt de la machine

S'assurer que le câble d'alimentation soit bien inséré dans le connecteur à cuvette placé sur le fond de la machine, comme le montre la figure.



P1 Panneau arrière
P2 Panneau inférieur

La mise en marche et l'arrêt de la machine sont effectués au moyen du bouton positionné dans la partie avant de la machine.
Il se trouve entre les deux groupes de distribution, en dessous du bandeau de commande.



0 Arrêt
I Mise en marche

7.3 Première utilisation - Après une longue période d'inactivité

- Procéder aux remplissages (en suivant les instructions indiquées aux point précédents).
- Brancher la fiche de l'appareil au réseau électrique (voir point « Raccordement au réseau électrique »).
- Effectuer un rinçage des circuits de la façon spécifiée ci-après.

Ces simples opérations vous permettront de distribuer toujours un café excellent.

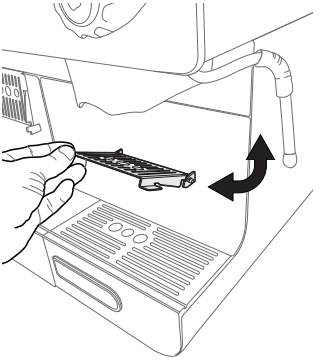
Pour mettre la machine en marche, il suffit d'appuyer sur la touche indiquée au chapitre « Mise en marche/arrêt de la machine ».

Phase de rinçage des circuits

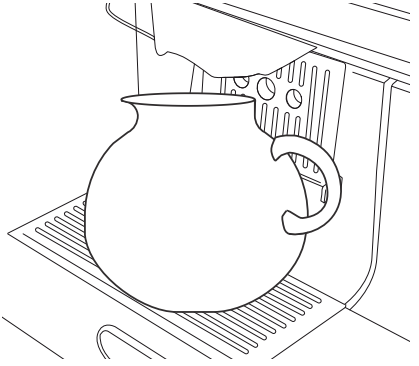
La machine est dotée de tablettes repose tasses inclinables, qui permettent de l'adapter à l'utilisation de tasses grandes et/ou de verres à lait noisette.

Pour chaque côté de la machine :

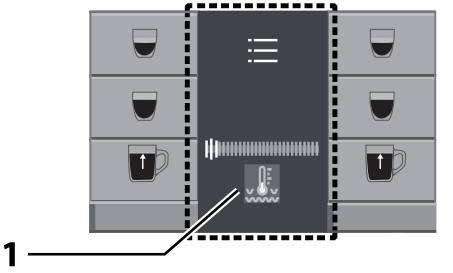
- Si elle est installée, incliner la tablette vers le haut.



- Placer un récipient suffisamment grand sous la buse de distribution du café.



- Attendre que la phase de préchauffage se termine.

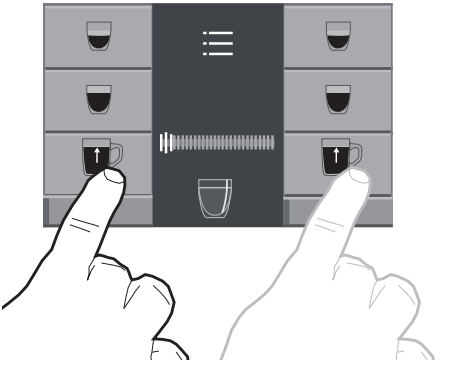


1 Machine en phase de chauffage

Lorsque les messages sur l'afficheur disparaissent et que les touches deviennent plus nettes, cela signifie que la machine est prête pour la distribution.

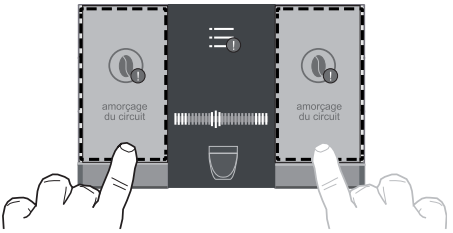
Au niveau de la buse de distribution du café sous laquelle le récipient a été placé :

- Ouvrir et fermer la porte de chargement des capsules et, sans introduire la capsule, appuyer sur la touche « FREE » du côté choisi, pour commencer la distribution.



- Lorsque de l'eau commence à sortir de la buse de distribution, appuyer à nouveau sur la même touche « FREE » pour terminer la distribution.

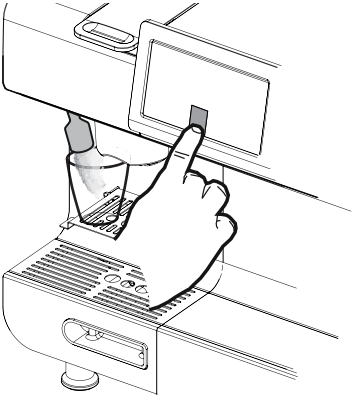
- Si la machine ne détecte pas la présence d'eau dans les circuits, le message de demande d'amorçage du circuit apparaît : appuyer sur l'image et attendre la fin de la procédure automatique.



Répéter la phase de rinçage des circuits de l'autre côté de la machine, afin que le rinçage ait lieu tant à droite qu'à gauche, puis continuer.

⚠ L'eau chaude et la vapeur peuvent provoquer des brûlures ! Respecter les AVERTISSEMENTS et les instructions décrites dans le chapitre « Poignée vapeur ».

- Distribuer un verre d'eau en appuyant sur la touche sur l'afficheur correspondante.



- Ouvrir le robinet de la vapeur pendant 20 secondes environ.

Une fois la distribution d'eau chaude terminée, vider le récipient. Remplir à nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX.

La machine est prête à l'emploi.

7.4 Utilisation de l'appareil

☞ Avant d'utiliser la machine, il est indispensable d'avoir lu attentivement ce mode d'emploi et d'avoir une bonne connaissance générale de la machine elle-même.

☞ Après une période de non-utilisation de l'appareil, il est conseillé de relire la section « Première mise en marche après une longue période d'inutilisation », avant de l'utiliser à nouveau.

Les procédures de sélection des boissons sont indiquées au chapitre « Fonctionnement et utilisation ».

8 MENU DE PROGRAMMATION ET D'ENTRETIEN

☞ Ce chapitre explique comment régler ou modifier les paramètres de programmation de l'appareil.

☞ Il est conseillé de le lire attentivement et de n'intervenir qu'après avoir compris la séquence exacte des opérations à effectuer.

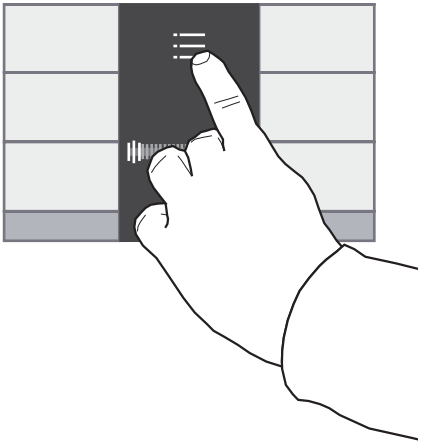
⚠ Toutes les opérations décrites dans ce chapitre sont de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux consignes en vigueur en matière de sécurité.

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

8.1 Accès au menu de programmation et d'entretien

Les activités de programmation et d'entretien de la machine sont organisées en plusieurs menus.

Pour accéder aux menus, il faut appuyer sur la touche « MENU ».

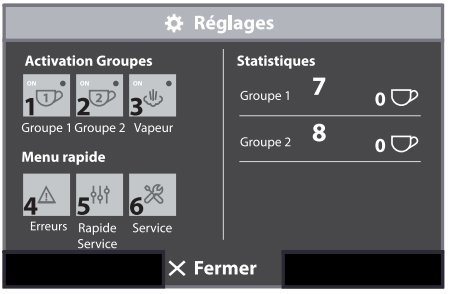


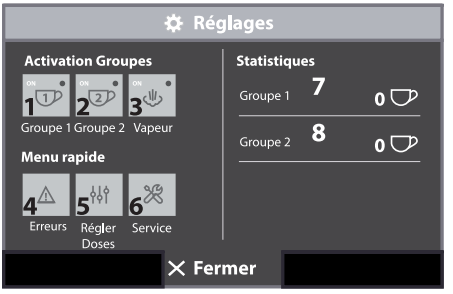
Le menu « RÉGLAGES » permet de poursuivre les opérations de réglage de certains paramètres et/ou de programmation et entretien utilisateur, de la façon spécifiée ci-après.

8.2 Fonctions du menu principal

Le menu principal « RÉGLAGES » comprend deux parties :

- À droite, le résumé des distributions effectuées.
- À gauche, la liste des fonctions disponibles.





L'option Quick service s'affiche si l'option Yes (default) du para. « Menu Quick service » est activée.

Les touches 1, 2 et 3 agissent directement, alors que les touches 4, 5 et 6 composent le menu suivant.

Le tableau ci-dessous résume les fonctions de chaque touche :

TOUCHE		Objet	Section	FONCTION	Description
1		Groupe 1	ACTIVATION GROUPES	Active/désactive les groupes de distribution	La touche agit directement sur le groupe de distribution du café 1, situé du côté gauche de la machine. À chaque pression de la touche, le groupe est activé/désactivé : On = groupe activé Off = groupe désactivé
2		Groupe 2			La touche agit directement sur le groupe de distribution du café 2, situé du côté droit de la machine. À chaque pression de la touche, le groupe est activé/désactivé : On = groupe activé Off = groupe désactivé
3		Vapeur			La touche agit directement sur les deux groupes vapeur et eau chaude. À chaque pression de la touche, le groupe est activé/désactivé : On = groupe activé Off = groupe désactivé
4		Erreurs	MENU RAPIDE	Accès rapide	Accès au log des erreurs
5		Quick service*			Accès direct à la configuration de certains paramètres de base (dose d'eau, temps d'infusion, etc.), détartrage, remplacement du filtre, lavages
		Régler doses			Accès direct au réglage de certains paramètres de base (dose d'eau, temps d'infusion,etc.)
6		SERVICE			Accès au menu de programmation et d'entretien

Les positions 7 et 8 de l'écran indiquent des données de lecture seule :

TOUCHE		Objet	Section	FONCTION	Description
7		Groupe 1	Statistiques	Affichage Cafés distribués	Affiche le nombre de cafés distribués pour le Groupe 1
8		Groupe 2			Affiche le nombre de cafés distribués pour le Groupe 2

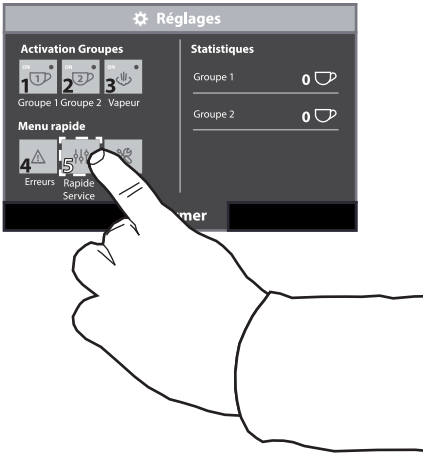
(*) L'option s'affiche si l'option Yes (default) du para. « Menu Quick service » est activée.

8.3 Fonctions du menu rapide

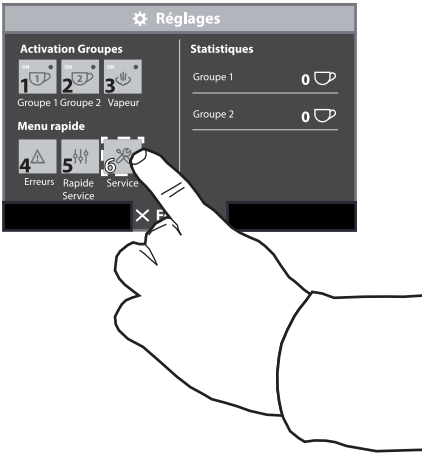
Le menu rapide « MENU RAPIDE » permet :

- d'appuyer sur la touche « ERREURS » pour accéder au log des erreurs.

- d'appuyer sur la touche « SERVICE RAPIDE » pour accéder au menu de réglage rapide.



- d'appuyer sur la touche « SERVICE » pour accéder au menu de programmation et d'entretien.



REMARQUE :
La numérotation se réfère au tableau figurant au chapitre précédent.

8.4 Description des touches en phase de programmation et d'entretien

Pour parcourir les menus de l'appareil, utiliser les touches indiquées ci-après.

En phase de programmation, réglage rapide et entretien, les touches ont une fonction différente de celle qu'elles exercent en phase d'utilisation de la machine.

Consulter le tableau suivant :

TOUCHE		FONCTION	
1		Up	Passer à l'option précédente dans le même niveau de programmation ; Augmenter la valeur d'une donnée à modifier.
2		OK	Quitter un niveau du menu et passer au niveau suivant ; Préparer une donnée pour la modifier ; Confirmer une donnée ou une fonction.
3		Esc Fermer	Passer d'un niveau du menu au niveau précédent ; Retourner au niveau précédent du menu jusqu'à la sortie de celui-ci.
4		Down	Passer à l'option suivante dans le même niveau de programmation ; Diminuer la valeur de la donnée à modifier.

Certaines fonctions permettent de programmer une ou plusieurs données (déjà programmées sur des valeurs par défaut).

Pour modifier les valeurs des données à reprogrammer il faut :

- Sélectionner la fonction.
- Confirmer la fonction par la touche « OK ».

Le curseur va se placer au-dessous de la valeur à modifier.

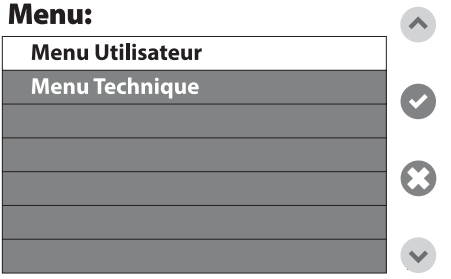
- Presser les touches « Up » ou « Down » pour de changer la valeur.
- Confirmer la donnée modifiée en appuyant sur la touche « OK », ou bien quitter sans confirmer la modification en appuyant sur la touche « Esc ».

REMARQUE : Les touches peuvent avoir une couleur, une forme et un fond légèrement différents, en fonction des pages-écrans, sans que leur signification change pour autant.

8.5 Accès au menu utilisateur

L'accès à la machine est conçu pour être libre et modifiable.

- Sélectionner l'option « Menu Utilisateur » dans le menu de programmation et d'entretien.



- Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

Accès protégé avec mot de passe

Le mot de passe d'usine correspond à « 0000 » et représente un accès libre, sans mot de passe.

Si l'on souhaite protéger l'accès au menu utilisateur avec un mot de passe :

- Pour configurer le MOT DE PASSE, se reporter à la section « Configuration du mot de passe » où on illustre la procédure à suivre.
- À chaque nouvelle connexion il faudra entrer le mot de passe réglé.

- Entrer le mot de passe courant.

⚠ Le MOT DE PASSE n'est pas demandé s'il est réglé sur la valeur 0000.

☞ Le mot de passe n'étant pas saisi dans les 4 secondes qui suivent, la machine revient à la page-écran précédente.

☞ Si vous avez oublié le MOT DE PASSE, il est possible de le remettre à zéro à travers un code PUK. Le code PUK est à demander au service d'assistance technique, qui vous guidera dans la procédure à suivre.

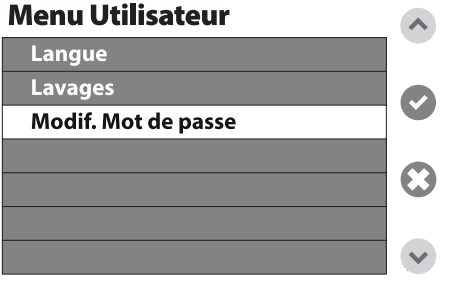
8.5.1 Configuration du mot de passe

Il est possible de régler deux mots de passe différents pour accéder au menus utilisateur et technique de la machine.

⚠ Uniquement le technicien d'entretien peut changer le mot de passe pour accéder au Menu Technique, préréglé en usine.

Pour configurer le MOT DE PASSE du menu utilisateur, procéder comme suit :

- Accéder à la programmation de la machine comme indiqué dans les sections précédents.
- Appuyer sur la touche « Down » pour faire défiler le menu, jusqu'à sélectionner l'option « Modif. Mot de passe » :



- Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au sous-menu de l'option sélectionnée.

- Entrer le mot de passe courant.

- Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

- Entrer le nouveau mot de passe.
- Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

- Entrer le mot de passe à nouveau pour confirmer.
- Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

Le nouveau mot de passe correspond au mot de passe courant.

8.6 Structure des menus de programmation et d'entretien

Ces menus permettent de gérer certains paramètres de fonctionnement de la machine.

Les principales options du menu de réglage rapide sont les suivantes :

MENU RAPIDE		
N. OPTION	OPTION MENU	
1	Erreurs	
1.1	Error log	
2	Quick service* / Régl. doses	
2.1	Régler Doses	(*)
2.2	Détartrage	(*)
2.3	Remplacement Filtre	(*)
2.4	Lavages	(*)
3	SERVICE	

☞ La structure de l'option « Quick service » dépend du paramètre « Menu Quick Service » présent à l'intérieur du menu réservé au technicien.

(*) L'option s'affiche si l'option Yes (default) du para. « Menu Quick service » est activée.

Les principales options du menu de service sont les suivantes :

MENU SERVICE	
N. OPTION	OPTION MENU
1	Menu Utilisateur
1.1	Langue
1.2	Lavages
1.3	Modif. Mot de passe
2	Menu Technique

⚠ Le Menu Technicien est uniquement accessible par le technicien d'entretien, qui peut y accéder par un profil protégé avec mot de passe.

8.7 Description des messages des menus de programmation et d'entretien

Messages du menu de réglage rapide :

MENU RAPIDE			
N. OPTION	OPTION MENU	Description	Par défaut
1	Erreurs		
1.1	Error log	Affiche les 10 derniers messages	
2	Quick service** / Régl. doses		
2.1	Régler Doses	Permet de configurer les paramètres des composants boissons	default = visible (**)
2.1.1	Groupe 1		
2.1.1.1	Expresso		
2.1.1.1.1		Phase distribution : Pré-infusion (…cm3), Pause (…s), Distribution (…cm3)	
	Eau	Total eau à la sortie de la pompe et introduite dans le groupe.	default 35 capsules NESPRESSO* default 30 capsules ESPRESSO POINT*
	0…250	[cc]	
	Retard Infusion	eau à utiliser pour pré-infusion	par défaut 0
	0…50	[cc]	
	Pause Infusion	pause de pré-infusion	par défaut 0
	0…99	[s]	
2.1.1.2	Coffee		
2.1.1.2.1		Phase distribution : Pré-infusion (…cm3), Pause (…s), Distribution (…cm3)	
	Eau	Total eau à la sortie de la pompe et introduite dans le groupe.	default 60 capsules NESPRESSO* default 45 capsules ESPRESSO POINT*
	0…250	[cc]	
	Retard Infusion	eau à utiliser pour pré-infusion	par défaut 0
	0…50	[cc]	
	Pause Infusion	pause de pré-infusion	par défaut 0
	0…99	[s]	
2.1.1.3	Manual Brewing		
2.1.1.3.1		Phase distribution : Pré-infusion (…cm3), Pause (…s), Distribution (…cm3)	
	Eau	Total eau à la sortie de la pompe et introduite dans le groupe.	default 120 capsules NESPRESSO* default 80 capsules ESPRESSO POINT*
	0…250	[cc]	
	Retard Infusion	eau à utiliser pour pré-infusion	par défaut 0
	0…50	[cc]	
	Pause Infusion	pause de pré-infusion	par défaut 0
	0…99	[s]	
2.1.2	Groupe 2		
2.1.2.1	Expresso		
2.1.2.1.1		Phase distribution : Pré-infusion (…cm3), Pause (…s), Distribution (…cm3)	
	Eau	Total eau à la sortie de la pompe et introduite dans le groupe.	default 35 capsules NESPRESSO* default 30 capsules ESPRESSO POINT*
	0…250	[cc]	
	Retard Infusion	eau à utiliser pour pré-infusion	par défaut 0

MENU RAPIDE			
	0…50	[cc]	
	Pause Infusion	pause de pré-infusion	par défaut 0
	0…99	[s]	
2.1.2.2	Coffee		
2.1.2.2.1		Phase distribution : Pré-infusion (…cm3), Pause (…s), Distribution (…cm3)	
	Eau	Total eau à la sortie de la pompe et introduite dans le groupe.	default 60 capsules NESPRESSO* default 45 capsules ESPRESSO POINT*
	0…250	[cc]	
	Retard Infusion	eau à utiliser pour pré-infusion	par défaut 0
	0…50	[cc]	
	Pause Infusion	pause de pré-infusion	par défaut 0
	0…99	[s]	
2.1.2.3	Manual Brewing		
2.1.2.3.1		Phase distribution : Pré-infusion (…cm3), Pause (…s), Distribution (…cm3)	
	Eau	Total eau à la sortie de la pompe et introduite dans le groupe.	default 120 capsules NESPRESSO* default 80 capsules ESPRESSO POINT*
	0…250	[cc]	
	Retard Infusion	eau à utiliser pour pré-infusion	par défaut 0
	0…50	[cc]	
	Pause Infusion	pause de pré-infusion	par défaut 0
	0…99	[s]	
2.1.3	Groupe H2o/Vap		
2.1.3.1	Vapeur		
	Timeout Distribution	Temps maximum de distribution.	default 0.0
	0,0…60,0	[s]	
2.1.3.2	Eau chaude		
2.1.3.2.1	Eau chaude		
	Timeout Distribution	Temps max de distribution si fonctionnement à interrupteur activé. Utilise électrovanne.	default 10.0
	0,0…60,0	[s]	
2.1.3.2.2	Temps de retard pompe	Retard mise en marche pompe chaudière services pendant la distribution d'eau	par défaut 0
	0…30	[s]	
2.2	**Détartrage**	Affichable si le menu Quick Service est activé	default = visible (**)
2.2.1	Oui/Non	le cycle de détartrage démarre	
2.3	**Remplacement Filtre**	Affichable si le menu Quick Service est activé - affichage seulement	
2.3.1	Prochaine action dans : …. L	[l]	
2.4	**Lavages**	Affichable si le menu Quick Service est activé - affichage seulement	
2.4.1	Prochaine action dans : …. Coffee	[# café]	
3	**SERVICE**	**Consulter le tableau suivant « MENU SERVICE ».**	

*** Les marques NESPRESSO et ESPRESSO POINT ne sont pas de propriété Saga Coffee S.p.A. ou d'autres sociétés affiliées.**

☞ La structure de l'option « Quick service » dépend du paramètre « Menu Quick Service » présent à l'intérieur du menu réservé au technicien.

** L'option s'affiche si l'option Yes (default) du para. « Menu Quick service » est activée.

Messages du menu de service :

MENU SERVICE			
N.OPTION	OPTION MENU	Description	Par défaut
1	Menu Utilisateur		
1.1	Langue	Choix de la langue à utiliser	
1.1.1	ENGLISH		
1.1.2	FRANÇAIS		
1.1.3	ESPANOL		
1.1.4	ITALIANO		Par défaut
1.1.5	NEDERLANDS		
1.1.6	DEUTSCH		
1.1.7	Dansk		
1.1.8	Norsk		
1.1.9	Svenska		
1.1.10	Suomalainen		
1.2	Lavages	Cycle automatique. Suivre les instructions sur l'afficheur	
1.2.1	Lavage des Groupes Espresso		
1.2.1.1	Exécuter	Distribution d'eau chaude pendant 60 s	
	Oui/Non		
1.2.1.2	Valider signalisation	activation de la signalisation de demande d'exécution lavages	
	Oui/Non		
1.2.1.3	Nombre de cydes par Lavage	Nombre de distributions après lesquelles afficher la signalisation	par défaut 0
	0…500		[# café]
1.3	Modif. Mot de passe		
1.3.1	0…9999	Passage en 3 phases : 1- saisie du mot de passe actuel 2- saisie du nouveau mot de passe 3- confirmation du nouveau mot de passe	0 : Pas de mot de passe/ suppression mot de passe
2	Menu Technique	Menu réservé au technicien	

MENU RAPIDE			
N. OPTION	OPTION MENU	Description	Par défaut
1	Erreurs		
1.1	Error log	Affiche les 10 derniers messages	
2	Quick service** / Régl. doses		
2.1	Régler Doses	Permet de configurer les paramètres des composants boissons	default = visible (**)
2.1.1	Groupe 1		
2.1.1.1	Expresso		
2.1.1.1.1		Phase distribution : Pré-infusion (…cm3), Pause (…s), Distribution (…cm3)	
	Eau	Total eau à la sortie de la pompe et introduite dans le groupe.	default 35 capsules NESPRESSO* default 30 capsules ESPRESSO POINT*
	0…250	[cc]	
	Retard Infusion	eau à utiliser pour pré-infusion	par défaut 0
	0…50	[cc]	
	Pause Infusion	pause de pré-infusion	par défaut 0
	0…99	[s]	
2.1.1.2	Coffee		
2.1.1.2.1		Phase distribution : Pré-infusion (…cm3), Pause (…s), Distribution (…cm3)	
	Eau	Total eau à la sortie de la pompe et introduite dans le groupe.	default 60 capsules NESPRESSO* default 45 capsules ESPRESSO POINT*
	0…250	[cc]	
	Retard Infusion	eau à utiliser pour pré-infusion	par défaut 0
	0…50	[cc]	
	Pause Infusion	pause de pré-infusion	par défaut 0
	0…99	[s]	
2.1.1.3	Manual Brewing		
2.1.1.3.1		Phase distribution : Pré-infusion (…cm3), Pause (…s), Distribution (…cm3)	
	Eau	Total eau à la sortie de la pompe et introduite dans le groupe.	default 120 capsules NESPRESSO* default 80 capsules ESPRESSO POINT*
	0…250	[cc]	
	Retard Infusion	eau à utiliser pour pré-infusion	par défaut 0
	0…50	[cc]	
	Pause Infusion	pause de pré-infusion	par défaut 0
	0…99	[s]	
2.1.2	Groupe 2		
2.1.2.1	Expresso		
2.1.2.1.1		Phase distribution : Pré-infusion (…cm3), Pause (…s), Distribution (…cm3)	
	Eau	Total eau à la sortie de la pompe et introduite dans le groupe.	default 35 capsules NESPRESSO* default 30 capsules ESPRESSO POINT*
	0…250	[cc]	
	Retard Infusion	eau à utiliser pour pré-infusion	par défaut 0
	0…50	[cc]	
	Pause Infusion	pause de pré-infusion	par défaut 0
	0…99	[s]	
2.1.2.2	Coffee		

MENU RAPIDE			
2.1.2.2.1		Phase distribution : Pré-infusion (…cm3), Pause (…s), Distribution (…cm3)	
	Eau	Total eau à la sortie de la pompe et introduite dans le groupe.	default 60 capsules NESPRESSO* default 45 capsules ESPRESSO POINT*
	0…250	[cc]	
	Retard Infusion	eau à utiliser pour pré-infusion	par défaut 0
	0…50	[cc]	
	Pause Infusion	pause de pré-infusion	par défaut 0
	0…99	[s]	
2.1.2.3	Manual Brewing		
2.1.2.3.1		Phase distribution : Pré-infusion (…cm3), Pause (…s), Distribution (…cm3)	
	Eau	Total eau à la sortie de la pompe et introduite dans le groupe.	default 120 capsules NESPRESSO* default 80 capsules ESPRESSO POINT*
	0…250	[cc]	
	Retard Infusion	eau à utiliser pour pré-infusion	par défaut 0
	0…50	[cc]	
	Pause Infusion	pause de pré-infusion	par défaut 0
	0…99	[s]	
2.1.3	Groupe H2o/Vap		
2.1.3.1	Vapeur		
	Timeout Distribution	Temps maximum de distribution.	default 0.0
	0,0…60,0	[s]	
2.1.3.2	Eau chaude		
2.1.3.2.1	Eau chaude		
	Timeout Distribution	Temps max de distribution si fonctionnement à interrupteur activé. Utilise électrovanne.	default 10.0
	0,0…60,0	[s]	
2.1.3.2.2	Temps de retard pompe	Retard mise en marche pompe chaudière services pendant la distribution d'eau	par défaut 0
	0…30	[s]	
2.2	**Détartrage**	Affichable si le menu Quick Service est activé	default = visible (**)
2.2.1	Oui/Non	le cycle de détartrage démarre	
2.3	**Remplacement Filtre**	Affichable si le menu Quick Service est activé - affichage seulement	
2.3.1	Prochaine action dans : …. L	[l]	
2.4	**Lavages**	Affichable si le menu Quick Service est activé - affichage seulement	
2.4.1	Prochaine action dans : …. Coffee	[# café]	
3	**SERVICE**	**Consulter le tableau suivant « MENU SERVICE ».**	

9 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

☞ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou n'ayant aucune expérience ou connaissance, pourvu qu'ils soient sous la supervision d'une personne responsable et qu'ils aient été formés à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers éventuels.

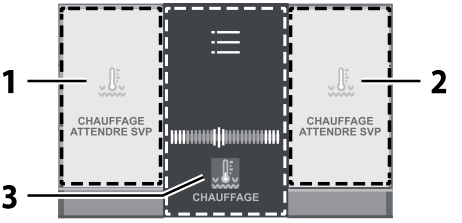
☞ Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants hors du contrôle d'un adulte.

☞ Pour des raisons d'hygiène, après une période prolongée de non-utilisation, il est conseillé de rincer soigneusement le circuit.

9.1 Chauffage

Le message indiquant la situation de machine en phase de chauffage peut apparaître en plusieurs endroits du bandeau.

Ci-après, l'indication des trois zones potentiellement concernées.



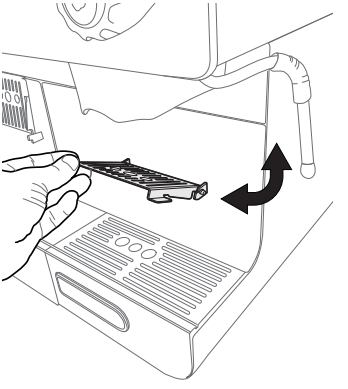
1 Groupe 1 en mode chauffage
2 Groupe 2 en mode chauffage
3 Machine en phase de chauffage

9.2 Réglage des tablettes et positionnement des tasses

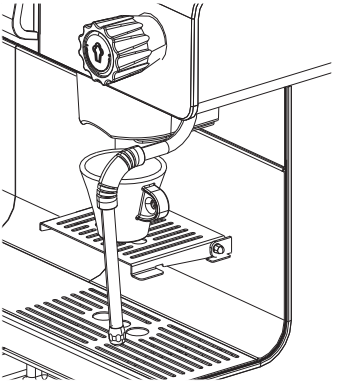
Avec cette machine à café vous pouvez utiliser la plupart des grandes/petites tasses disponibles dans le commerce.

La machine est dotée de tablettes repose tasses inclinables, qui permettent de l'adapter à l'utilisation de tasses grandes et/ou de verres à lait noisette.

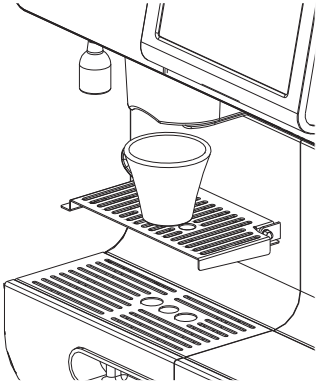
Pour effectuer le réglage, lever ou baisser manuellement la tablette, de droite ou de gauche.



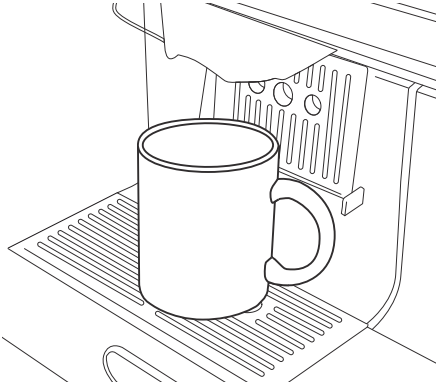
• Pour utiliser de petites tasses ;



• Pour utiliser de grandes tasses (grille grande en option).



• Pour utiliser des tasses mug, des verres à lait noisette ou des carafes.



9.3 Chargement des capsules

⚠ Pour distribuer les produits souhaités, n'utiliser que des capsules NESPRESSO* et ESPRESSO POINT* compatibles, selon le modèle.

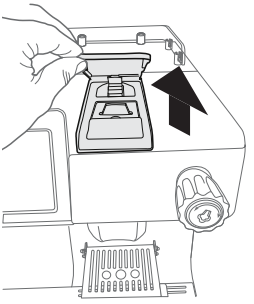
⛔ L'utilisation de capsules non compatibles NESPRESSO* et ESPRESSO POINT*, de café en grains, café moulu et/ou lyophilisé est interdite.

⚠ Les capsules fournies, utilisées pour le fonctionnement de la machine, sont à usage unique ; elles doivent être utilisées pour un seul cycle de distribution.

⛔ Il est interdit d'utiliser plusieurs fois la même capsule pour la distribution de deux ou plusieurs produits.

Pour insérer la capsule ouvrir la porte de chargement et la pousser vers le haut jusqu'à la butée.

⚠ Ne pas forcer au-delà de la course établie.



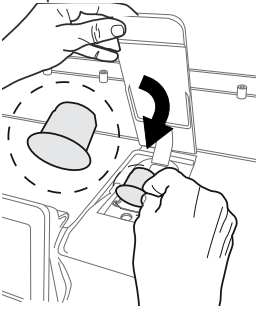
Prendre à la main une capsule et la déposer dans le logement prévu.

⛔ Il est interdit d'introduire ses doigts ou tous autres objets à l'intérieur de la porte de chargement, si ce n'est pas une capsule NESPRESSO* et ESPRESSO POINT* compatible.

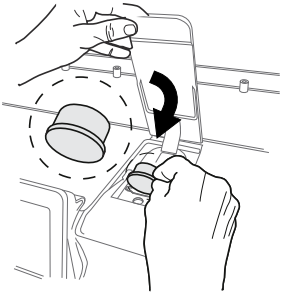
Orientation capsules

⚠ La capsule doit être insérée comme le montre la figure.

Orientation des capsules NESPRESSO*



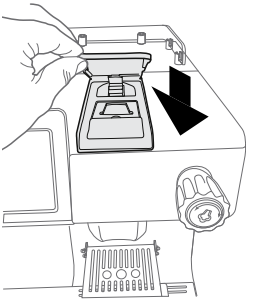
Orientation de la capsule ESPRESSO POINT*



☞ La capsule doit être déposée dans son logement sans l'aide d'autres instruments.

☞ Une fois qu'elle est dans son logement, la capsule ne peut plus être retirée.

Quand la capsule est bien en place, fermer la porte.



⚠ Si on rencontre une certaine difficulté quand on ferme la porte, vérifier la position de la capsule.

La capsule est maintenant en place : la machine demande à l'utilisateur de choisir la boisson souhaitée.

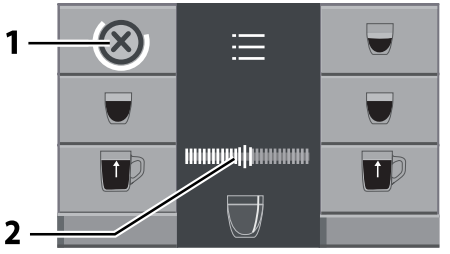
* Les marques NESPRESSO et ESPRESSO POINT ne sont pas de propriété Saga Coffee S.p.A. ou d'autres sociétés affiliées.

9.4 Distribution de café

Avant de distribuer le café, il faut que :
- la machine soit approvisionnée en eau et prête à l'emploi (cycle de chauffage effectué) ;
- la capsule soit correctement introduite ;
- une petite tasse et/ou une tasse adaptée à la sélection du produit souhaité soit placée au-dessous de la buse de distribution.

Sur le bandeau de commande, appuyer ensuite sur la touche souhaitée, en tenant du fait que :
- les touches « EXPRESSO », « COFFEE » et « MANUAL BREWING » peuvent distribuer un seul café, qui peut être serré, allongé ou de toute autre longueur souhaitée.

Un cercle animé apparaît sur la touche sélectionnée pour indiquer la distribution en cours.



1 Touche animée = boisson en cours de distribution
2 Barre pression machine

La distribution de la boisson s'arrête automatiquement dès que le niveau prédéfini est atteint.
Il est cependant possible d'appuyer à nouveau sur la touche pour terminer la distribution à tout moment. Le symbole « X » qui apparaît à l'intérieur de la touche sélectionnée a précisément cette signification.

Pour les cafés de type « MANUAL BREWING », il faut appuyer à nouveau sur la touche pour arrêter la distribution à la hauteur souhaitée.

Pour plus de détails sur les types de touches/cafés et sur la navigation à l'intérieur du bandeau de commande, consulter le chapitre « Description des commandes ».

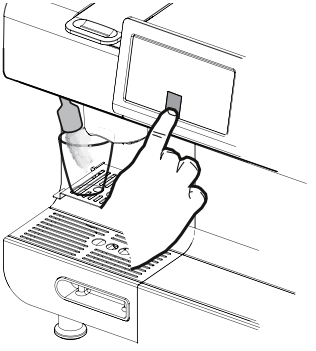
9.5 Distribution d'eau chaude

⚠ Danger de brûlures ! Au début de la distribution, des jets d'eau chaude et/ou de vapeur peuvent gicler du bec.

⚠ La buse d'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

Avant de distribuer de l'eau chaude, il faut :
- la machine soit approvisionnée en eau et prête à l'emploi (cycle de chauffage effectué) ;
- qu'un récipient approprié soit placé sous la buse de distribution.

⚠ Bien introduire la buse de distribution d'eau chaude à l'intérieur du récipient choisi.



Pour distribuer de l'eau chaude, appuyer sur la touche centrale de l'afficheur.
En quelques instants, l'eau chaude sort de la buse.

⚠ Veiller à ce que l'eau ne déborde pas hors du récipient.

Une fois la dose souhaitée atteinte, appuyer à nouveau sur la touche « Eau chaude » pour arrêter la distribution.

9.6 Distribution de vapeur

⚠ Danger de brûlures ! Au début de la distribution, des jets d'eau chaude et/ou de vapeur peuvent gicler du bec.

⚠ Ne saisir la buse de vapeur que par la protection contre les brûlures.

Avant de distribuer de la vapeur, il faut :
- la machine soit approvisionnée en eau et prête à l'emploi (cycle de chauffage effectué) ;
- qu'un récipient approprié soit placé sous la buse de distribution.

⚠ Bien introduire la buse de distribution de vapeur à l'intérieur du récipient choisi.

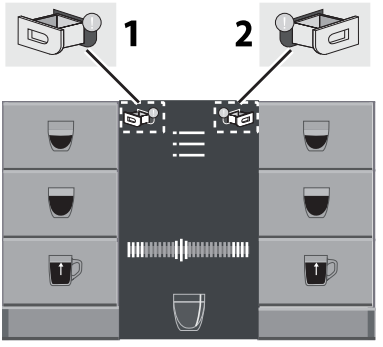
Introduire la buse de distribution de vapeur dans la boisson/aliment à réchauffer.
Ouvrir le robinet vapeur comme indiqué au chapitre « Boutons eau chaude et vapeur ».
Une fois la température souhaitée atteinte, refermer le robinet.

☞ Après chaque utilisation, nettoyer la buse de vapeur des résidus laissés par la boisson/aliment chauffé précédemment à l'aide d'un chiffon/d'une éponge propre et humide.

9.7 Vidage des bacs d'égouttement et à capsules

La machine signale lorsque le bac à capsules a atteint sa capacité maximum.
Les signalisations apparaissent sur le cadran du bandeau correspondant au bac concerné.

Le premier message signale à l'utilisateur que le bac à capsules doit être vidé mais la machine peut encore distribuer du café.
Cela peut se produire d'un côté ou des deux côtés, indépendamment.



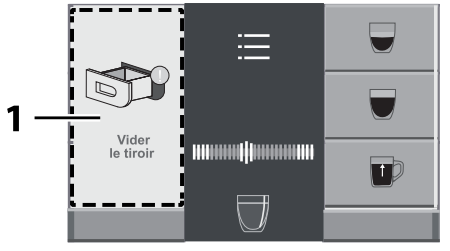
1 Problème dans le bac à capsules de gauche (groupe 1)

2 Problème dans le bac à capsules de droite (groupe 2)

Si le bac à capsules usagées n'est pas vidé, après quelques cycles de distribution de café la machine se bloque.

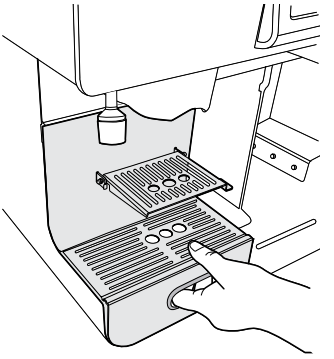
Cela peut se produire d'un côté ou des deux côtés, indépendamment.

Dans l'exemple suivant, le blocage est dû au bac de gauche.



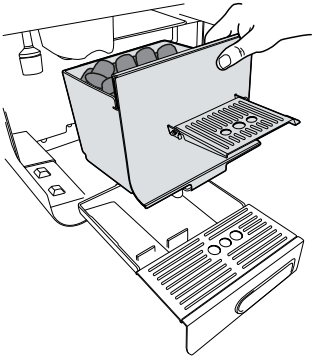
⚠ Dans ce cas, la machine ne permet pas la distribution du café.

Extraire le bac correspondant de la machine.

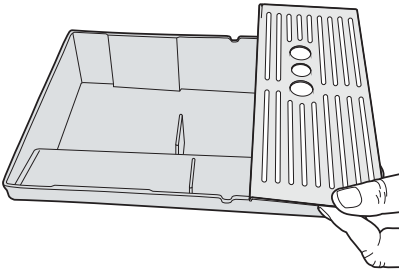


Pour éviter tout écoulement accidentel, faire attention au moment de manipuler les bacs.
Extraire le bac à capsules du bac d'égouttement.

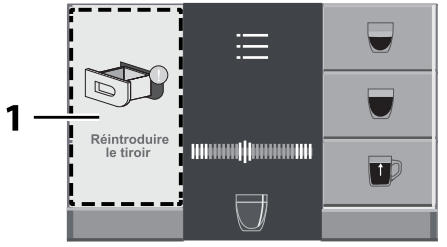
Vider le bac à capsules et jeter les capsules usagées dans un conteneur approprié.



Avec précaution, vider le bac d'égouttement.



Uniquement lorsque sur l'afficheur apparaît :



Réinsérer le bac à capsules dans le bac d'égouttement et replacer l'ensemble dans la machine.

La machine est prête à distribuer du café.

En cas de blocage dû au bac de droite, agir de la même façon.

10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Avant d'effectuer toute opération de nettoyage et/ou d'entretien, débrancher le câble d'alimentation électrique de la prise de courant.

⚠ Le Fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages ou problèmes de fonctionnement causés par un entretien mauvais ou insuffisant.

⚠ Pour prévenir les phénomènes d'oxydation à l'intérieur de l'appareil, ne pas utiliser de pastilles à base de chlore.

10.1 Notes générales pour le bon fonctionnement

⚠ À moins qu'il n'en soit spécifié autrement, les parties fixes et l'appareil doivent être nettoyés uniquement avec de l'eau froide ou tiède, en utilisant des éponges non abrasives et des chiffons humides.

⛔ Ne pas diriger de jets d'eau sur les composants et/ou sur l'appareil.

Un entretien et un nettoyage réguliers préservent et maintiennent la machine en bon état de fonctionnement plus longtemps et garantissent le respect des normes d'hygiène.

Afin de garantir le correct fonctionnement de l'appareil, il est conseillé de suivre les instructions et les délais indiqués dans le « PLAN D'ENTRETIEN ».

10.2 Nettoyage et entretien de routine

☞ Toutes les parties à nettoyer sont facilement accessibles ; il ne faut employer aucun outil.

⚠ Les différents composants ne doivent être lavés qu'à l'eau tiède, sans utiliser de détergent ni de solvant qui pourraient en modifier la forme et la fonctionnalité.

⛔ Les composants démontables ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

⛔ Ne pas nettoyer les parties électriques à l'aide de chiffons mouillés et/ou avec des détergents dégraissants. Éliminer les résidus de poudre avec un jet d'air comprimé et sec ou avec un chiffon antistatique.

10.2.1 Plan d'entretien

Composants à nettoyer	Entretien	A	B	C	D
Buses de distribution de café (côté droit et gauche)	Voir section « Nettoyage automatique des buses de distribution de café »	oui	oui	-	-
Buses pour double distribution (côté droit et gauche)	Voir section « Nettoyage manuel des composants »	oui	oui	-	-
Bacs d'égouttement et à capsules (côté droit et gauche)		oui	oui	-	-
Buse de distribution d'eau		oui	oui	-	-
Buse de distribution de vapeur		oui	oui	-	-
Grilles et tablettes (côté droit et gauche)		oui	oui	-	-
Réservoir à eau		oui	oui	oui	-
Détartrage	Voir la section « Détartrage »	-	-	-	oui

A Chaque jour
B Au besoin
C Lorsqu'on remplit le réservoir à eau ou hebdomadairement
D Lorsque cela est indiqué

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

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

10.2.2 Nettoyage manuel des composants

Nettoyer la plaque chauffe-tasses et la partie extérieure de la machine avec un chiffon humide non abrasif, et essuyer.

Pour chaque côté de la machine :
- Nettoyer soigneusement tous les bacs, de la façon indiquée ci-après.
- Ôter les tablettes et les laver soigneusement à l'eau courante.
- Nettoyer les buses avec un chiffon humide non abrasif.
- Nettoyer les buses avec un chiffon humide non abrasif.
- Nettoyer le logement de chargement des capsules, comme indiqué ci-dessous.

En cas d'obturation des buses, leur partie finale peut être dévissée et les buses ouvertes avec une épingle.

Nettoyage des bacs d'égouttement et à capsules

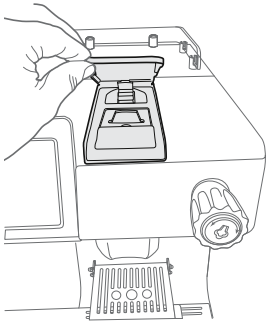
Le bac à capsules doit être vidé et nettoyé chaque fois que la machine le signale. De toute façon, il est conseillé de le vider quotidiennement.

Pour éviter tout écoulement accidentel, faire attention au moment de manipuler les bacs.

Nettoyage du logement de chargement à capsules

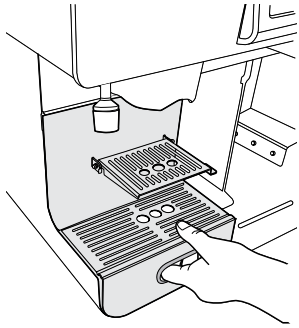
- Vérifier l'état du logement de chargement à capsules et, le cas échéant, le nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau.

⚠ Ne pas utiliser des produits d'entretien pour nettoyer le logement : il pourrait être difficile de l'éliminer complètement.

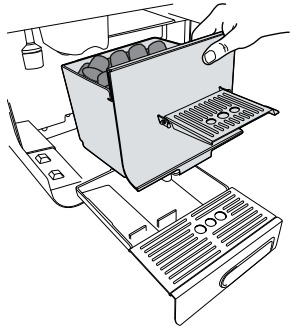


- Vérifier si la porte de chargement s'ouvre sans effort.

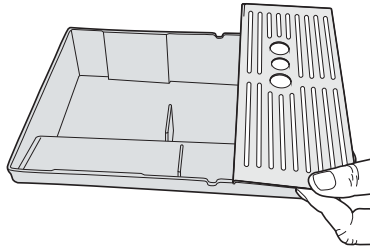
Nettoyage côté gauche :
- Ouvrir le bac d'égouttement et à capsules.



- Ôter le bac à capsules de son logement, le vider et le laver à l'eau courante.

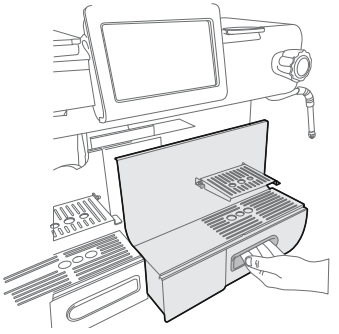


- Laver le bac d'égouttement à l'eau courante, avec un soin particulier pour la grille.

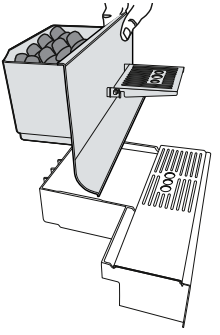


Nettoyage côté droit :

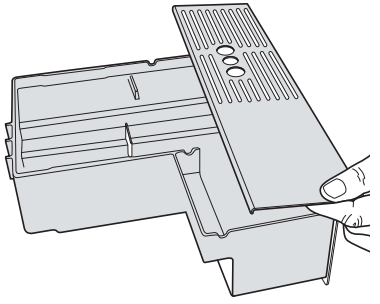
• Ouvrir le bac d'égouttement et à capsules.



• Ôter le bac à capsules de son logement, le vider et le laver à l'eau courante.



• Laver le bac d'égouttement à l'eau courante, avec un soin particulier pour la grille.



Nettoyage du réservoir à eau

Suivre les instructions du chapitre « Remplissage du réservoir à eau », en faisant précéder la phase de rinçage d'une phase de lavage avec un détergent non abrasif.

☞ Une fois les phases de lavage, rinçage et séchage terminées, replacer correctement les composants retirés.

10.2.3 Nettoyage automatique des buses de distribution de café

À la fréquence indiquée au chapitre « Plan d'entretien», il faut effectuer le cycle de nettoyage automatique.
Il est disponible dans le menu « SERVICE » pour chacun des deux groupes de distribution de café.

Dans le menu « SERVICE «, accéder au menu « Utilisateur » et, en suivant l'option « Lavages », effectuer la séquence d'opérations « Lavage des Groupes Espresso ».

☞ Pour accéder à l'option « Lavages », consulter le chapitre « MENU DE PROGRAMMATION ET D'ENTRETIEN ».

Toute la séquence est détaillée au chapitre « Description des messages du menu de programmation », dans les « Messages du menu de service ».

10.2.4 Détartrage

Le calcaire est naturellement présent dans l'eau utilisée pour le fonctionnement de la machine. Il doit être enlevé régulièrement car il peut boucher le circuit de l'eau et du café.

La machine est en mesure d'informer l'utilisateur dès que le détartrage devient nécessaire.
La signalisation apparaît lorsque :

- le paramètre qui active l'avis est actif ;
- le compteur des litres d'eau distribués a atteint la limite paramétrée : la valeur limite dépend de la dureté de l'eau.

La valeur de dureté doit être paramétrée manuellement. Tous les détails sont fournis dans le chapitre « Mesurage et réglage de la dureté de l'eau ».

Lorsque le détartrage est nécessaire, le symbole de détartrage avec un point d'exclamation apparaît sur l'écran.

La signalisation ne bloque toutefois pas le fonctionnement.

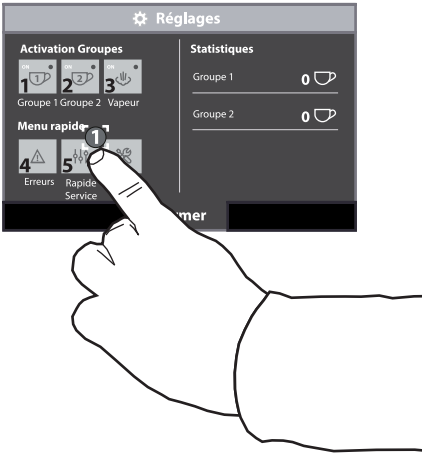
Effectuer cette opération avant l'arrêt pour panne de l'appareil, afin d'éviter que la réparation ne soit pas couverte par la garantie.

☞ La procédure ne peut être activée qu'à partir du menu de configuration rapide.

Détartrage depuis le menu rapide

- Suivre les instructions du chapitre « Menu de programmation » pour accéder au menu de réglage rapide « Quick Service ». La description des touches figure dans le chapitre « Fonctions du menu principal ».

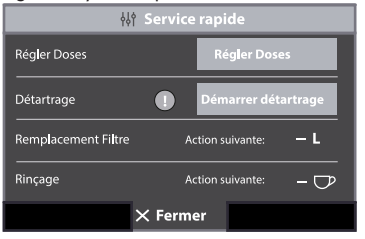
- d'appuyer sur la touche « SERVICE RAPIDE » pour accéder au menu de réglage rapide.



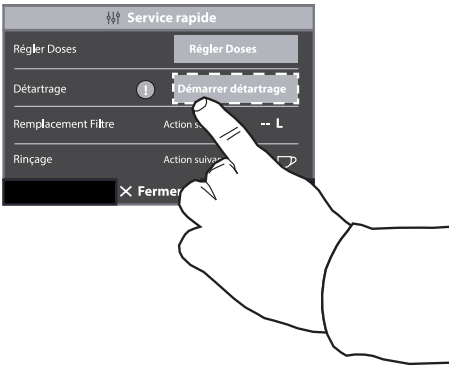
Le nombre affiché sur la touche Quick Service représente le nombre total des messages actifs.

- **Si dans le menu « Quick Service » apparaît la rubrique « Détartrage » :**

Au niveau de la rubrique « Détartrage » apparait l'avis de détartrage au moyen d'un point d'exclamation.



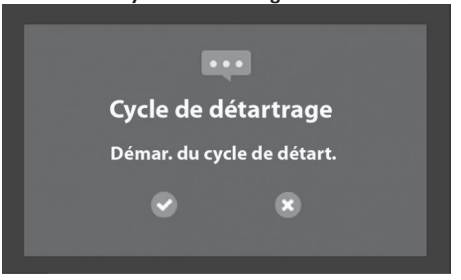
- Appuyer sur la touche « Démarrage détartrage » pour confirmer.



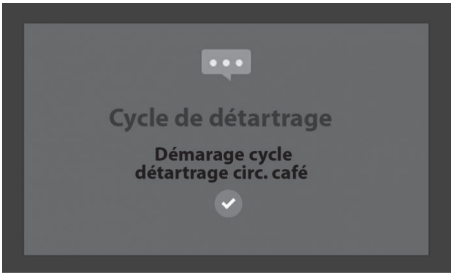
- Suivre la procédure guidée, tel que cela est indiqué à la section suivante « Exécution du cycle de détartrage ».

- **Le cas échéant, si à l'intérieur du menu « Quick Service » n'apparaît pas la rubrique « Détartrage », celle-ci devra être activée par le technicien :**

Exécution du cycle de détartrage



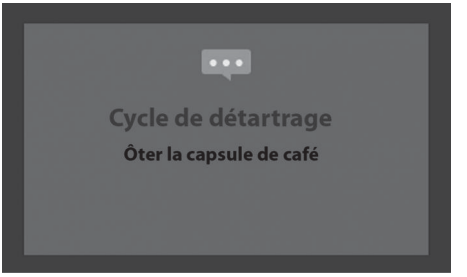
- Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



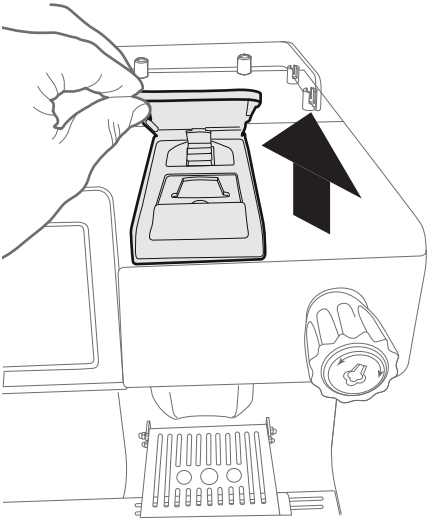
⚠ À la confirmation suivante, le cycle ne peut plus être interrompu.

- Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

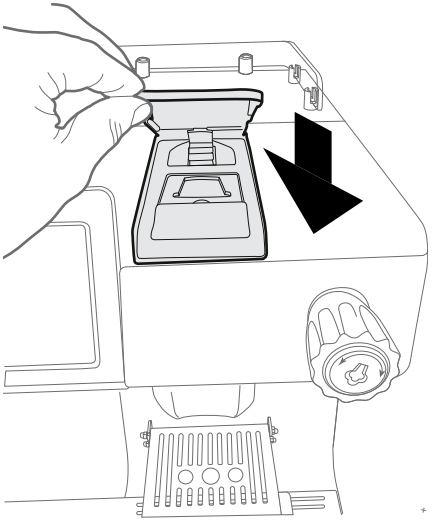
- Suivre les instructions sur l'afficheur.



- Soulever les deux leviers des logements des capsules.

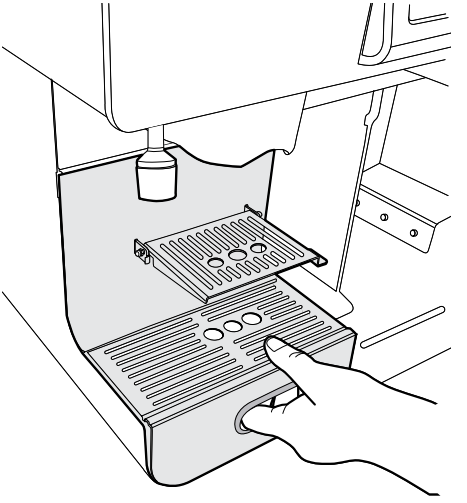


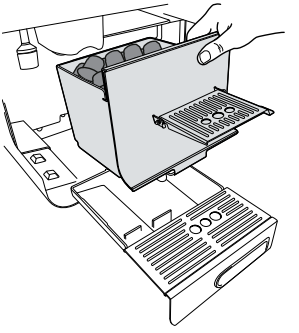
- Puis les baisser.

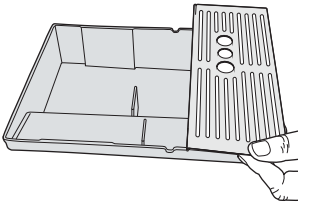


- Retirer et vider les tiroirs d'égouttement et de collecte des capsules.

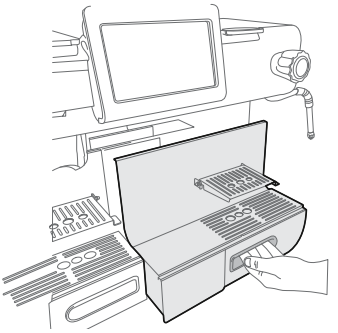
• Côté gauche :

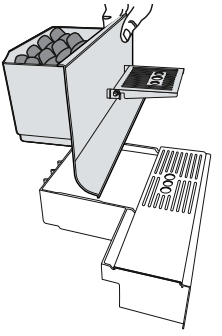


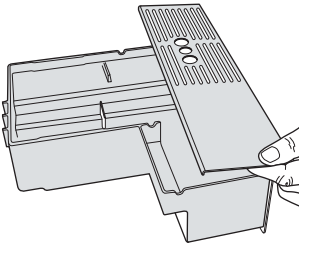




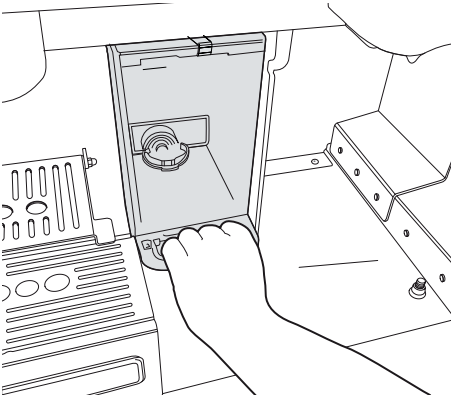
• Côté droit :

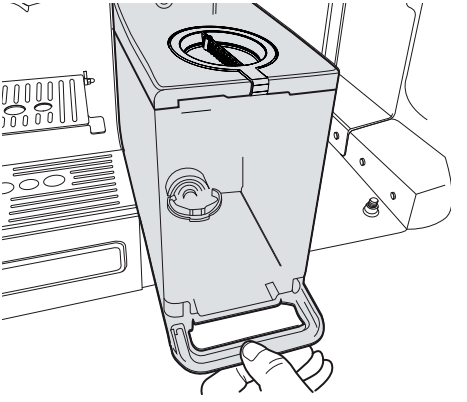






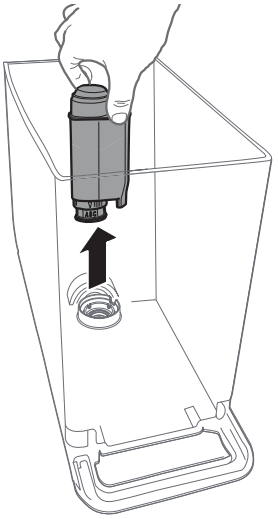
- Retirer le réservoir de la machine.





- Enlever le couvercle du réservoir à eau et le vider.

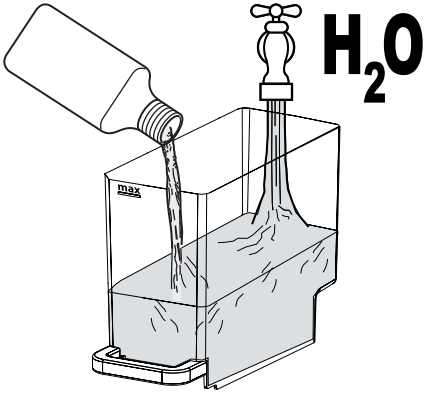
⚠ Retirer le filtre anticalcaire avant d'introduire la solution détartrante.



⚠ Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

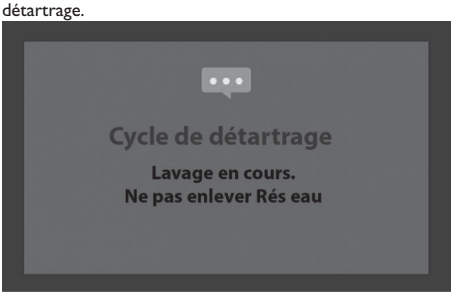
Utiliser la solution détartrante et l'ensemble « Maintenance Kit » qui sont disponibles chez votre revendeur local ou auprès des centres d'assistance agréés.

- Verser 250 ml de solution détartrante et 750 ml d'eau dans le réservoir à eau.



- Insérer des récipients de grande capacité sous les tuyaux d'eau chaude/vapeur et sous les distributeurs de café.
- Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer le démarrage du cycle de détartrage.
- Refermer le couvercle et remettre en place tous les éléments retirés, en agissant selon l'ordre inverse des passages.

La machine continue automatiquement le cycle de détartrage.



⚠ Le cycle ne doit pas être interrompu.

⚠ Ne pas boire la solution détartrante.

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

- Répéter les opérations d'extraction des tiroirs et du réservoir.
- Bien rincer le réservoir.
- Remplir à nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX.
- Vider les récipients utilisés pour recueillir les liquides lors du détartrage.
- Vider les bacs d'égouttement et les replacer dans leur position.