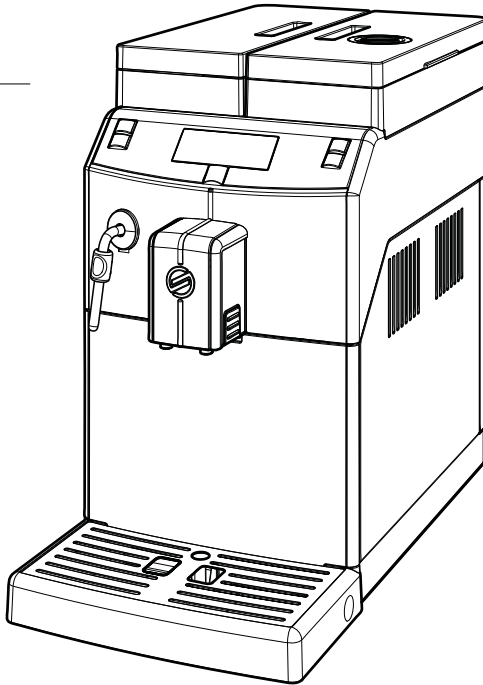




Machine automatique à expresso et boissons chaudes

# Lirika



Type: SUPO41E

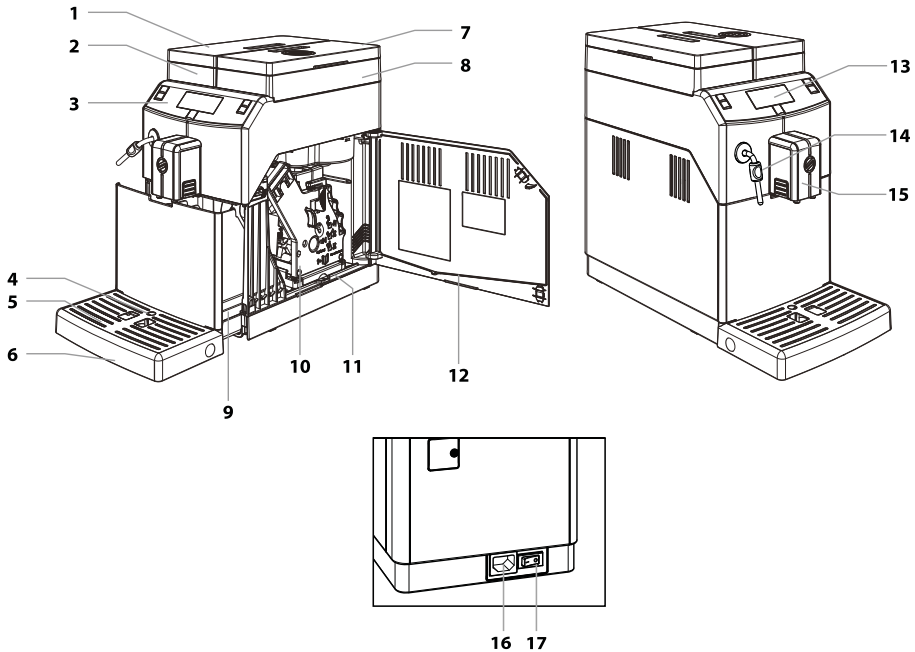


ATTENTION : Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine.

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN


FR

## PIÈCES PRINCIPALES



1	Couvercle du réservoir à eau
2	Réservoir à eau
3	Bandeau de commande
4	Flotteur bac d'égouttement plein
5	Grille repose tasses
6	Bac d'égouttement
7	Couvercle du réservoir à café en grains
8	Réservoir à café en grains
9	Tiroir à marc

10	Groupe de distribution du café
11	Tiroir à café
12	Porte d'accès au logement de service
13	Afficheur
14	Buse de distribution d'eau chaude / vapeur
15	Buse de distribution du café
16	Connecteur à cuvette
17	Interrupteur ON/OFF

 La légende des composants comprend tous les modèles de machine ; vérifiez quel est le modèle qui correspond à votre machine. Certaines fonctions pourraient ne pas être disponibles.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ⚠ Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! L'eau chaude et la vapeur peuvent provoquer des brûlures !**
- ⚠ Utilisation prévue**
- ⚠ Cette machine à été conçue pour être utilisée dans des bureaux et des collectivités de petites dimensions.
- ⚠ 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.

### ⚠ **En cas d'incendie**


⚠ En cas d'incendie, utiliser des extincteurs au dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>). 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 une température égale et/ou inférieure à 2°C ou bien supérieure 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.


## **Utilisation du lait**

 En ce qui concerne l'utilisation et la conservation du lait, s'en tenir aux indications figurant sur l'emballage d'origine du producteur.


 La société décline toute responsabilité en cas d'utilisation de lait n'étant pas propre à la consommation humaine.


 Le lait, de par sa nature, doit être conservé au froid puisqu'une température élevée provoque son acidification ; c'est pourquoi il faut nettoyer le Cappuccinatore après chaque utilisation, comme indiqué dans le manuel.


## **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 défauts, réelles ou présumées, après une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise et avvertir 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


<b>PIÈCES PRINCIPALES</b>	<b>2</b>		
<b>1 INTRODUCTION AU MANUEL</b>	<b>9</b>		
1.1 AVANT-PROPOS	9		
1.2 SYMBOLES UTILISÉS	10		
<b>2 INFORMATIONS SUR L'APPAREIL</b>	<b>11</b>		
2.1 INFORMATIONS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN	11		
2.2 DESCRIPTION ET USAGE PRÉVU	11		
2.3 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	12		
2.4 DONNÉES TECHNIQUES	13		
<b>3 SÉCURITÉ</b>	<b>14</b>		
3.1 AVANT-PROPOS	14		
3.2 CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	14		
3.3 QUALITÉS REQUISES DES OPÉRATEURS	15		
3.4 RISQUES RÉSIDUELS	15		
<b>4 MANUTENTION ET STOCKAGE</b>	<b>17</b>		
4.1 DÉCHARGEMENT ET MANUTENTION	17		
4.2 STOCKAGE	17		
<b>5 INSTALLATION</b>	<b>18</b>		
5.1 AVERTISSEMENTS	18		
5.2 DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT	19		
5.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	20		
<b>6 DESCRIPTION DES COMMANDES</b>	<b>22</b>		
6.1 INTERRUPTEUR GÉNÉRAL	22		
6.2 AFFICHEUR	22		
6.3 CLAVIER	22		
6.4 DESCRIPTION DES TOUCHES EN PHASE DE FONCTIONNEMENT DE ROUTINE	22		
<b>7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHÉ</b>	<b>23</b>		
7.1 MÉLANGES DE CAFÉ	23		
7.2 REMPLISSAGE DE CAFÉ EN GRAINS	23		
7.3 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU	24		
7.4 MESURE ET RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	25		
7.5 FILTRE À EAU « INTENZA+ »	25		
7.6 RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE	27		
7.7 RÉGLAGE DE LA BUSE DE DISTRIBUTION DU CAFÉ	28		
7.8 MISE EN MARCHÉ / ARRÊT DE LA MACHINE	29		
7.9 PREMIÈRE UTILISATION - APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ	29		
7.10 LAVAGE DES PARTIES EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES	31		
7.11 UTILISATION DE L'APPAREIL	31		
<b>8 MENU DE PROGRAMMATION</b>	<b>32</b>		
8.1 DESCRIPTION DES TOUCHES EN PHASE DE PROGRAMMATION	32		
8.2 PROGRAMMATION DU GÉRANT	33		
<b>9 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION</b>	<b>40</b>		
9.1 MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	40		
9.2 CHAUFFAGE ET RINÇAGE	41		
9.3 CYCLE DE RINÇAGE / AUTO-NETTOYAGE	41		
9.4 AMIE DE L'ENVIRONNEMENT : STAND-BY	42		
9.5 DISTRIBUTION DE CAFÉ	42		
9.6 RÉGLAGE DE LA LONGUEUR DU CAFÉ	43		
9.7 DISTRIBUTION DE VAPEUR	44		
9.8 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	45		
9.9 UTILISATION DE LA MACHINE AVEC CRÉDITS	46		
		9.10 VIDAGE DU TIROIR À MARC	46
		<b>10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>48</b>
		10.1 NOTES GÉNÉRALES POUR LE BON FONCTIONNEMENT	48
		10.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE ROUTINE	49
		<b>11 DÉPANNAGE</b>	<b>57</b>
		11.1 SIGNALISATIONS	57
		11.2 PROBLÈMES - CAUSES - REMÈDES	59
		<b>12 STOCKAGE - ÉLIMINATION</b>	<b>61</b>
		12.1 REPOSITIONNEMENT DANS UN ENDROIT DIFFÉRENT	61
		12.2 INACTIVITÉ ET STOCKAGE	61
		<b>13 INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE</b>	<b>62</b>




# I INTRODUCTION AU MANUEL


## I.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.

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. Saeco est une marque enregistrée de Koninklijke Philips N.V., dont l'utilisation est permise en vertu d'une licence octroyée par Koninklijke Philips N.V.

 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.

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

## 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 avec du café en grains moulu instantanément ;
- boissons chaudes grâce à l'eau chaude et/ou la vapeur distribuée par la buse de distribution prévue à cet effet.

Au design élégant, le corps de la machine a été conçu pour l'utilisation dans des bureaux, des commerces et des collectivités de petites dimensions.

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.

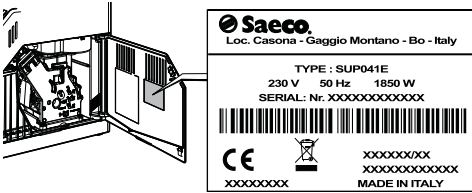
 Par usage impropre on entend également :

- 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 en plein air de la machine.

Dans ces cas, la réparation de la machine sera à la charge de l'utilisateur.


## 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.



Celle-ci reporte les informations suivantes :

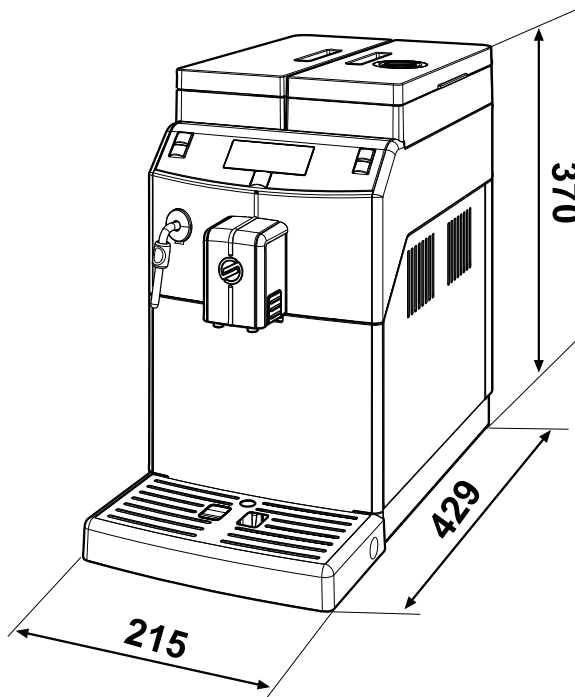
- nom du fabricant ;
- marques de conformité ;
- modèle ;
- numéro de série ;
- année et mois de fabrication ;
- tension d'alimentation (V) ;
- fréquence d'alimentation (Hz) ;
- puissance électrique absorbée (W) ;
- code appareil

 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)	215 x 370 x 429 mm
Poids	8 kg (env.)
Matériau du corps de la machine	Métal - Thermoplastique
Puissance Nominale	voir la plaque signalétique
Tension d'alimentation	voir la plaque signalétique
Longueur du câble d'alimentation	l 200 mm (env.)
Capacité	Réservoir à eau 2,5 litres (env.) Tiroir à marc 15 marcs
Bandeau de commande	En façade
Niveau de pression acoustique pondérée A	inférieur à 70 dB
Pression de la pompe	Max 1,5MPa (15,0 bars)
Conditions de fonctionnement	Température minimum: supérieure à 10°C Température maximum: inférieure à 40°C Humidité maximale: inférieure à 95%
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression chaudière Thermostat de sécurité



Sous réserve de modifications de construction et d'exécution dues au progrès technologique.

## 3 SÉCURITÉ

### 3.1 Avant-propos

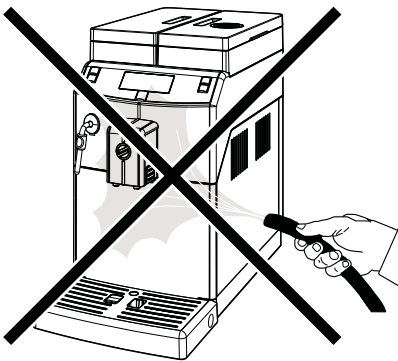
Conformément aux normes et aux directives en vigueur, SaGa Coffee a constitué, auprès de ses établissements, un dossier technique relatif à l'appareil LIRIKA, en accueillant les réglementations indiquées ci-dessous lors de la conception :

- |                |                 |
|----------------|-----------------|
| - EN 55014     | - EN 61000-4-4  |
| - EN 6100-3-2  | - EN 61000-4-5  |
| - EN 61000-3-3 | - EN 61000-4-11 |
| - EN 61000-4-2 | - EN 60335-2-75 |
| - EN 61000-4-3 | - 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 ;
- démonter 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.
-  La Personne préposée au remplissage ne peut pas effectuer les opérations qui, selon ce manuel, sont de compétence du Technicien d'Entretien.
-  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 aux parties internes est réservé aux personnes ayant les connaissances et l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

### 3.3 Qualités requises des opérateurs

Pour des raisons de sécurité, il faut distinguer trois 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.


#### Personne préposée au remplissage

Le Technicien d'entretien confie la clé qui permet d'avoir accès aux parties internes de l'appareil à la personne chargée de remplir les produits, d'en nettoyer la partie externe, de le mettre en marche et de l'arrêter.

### 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 :

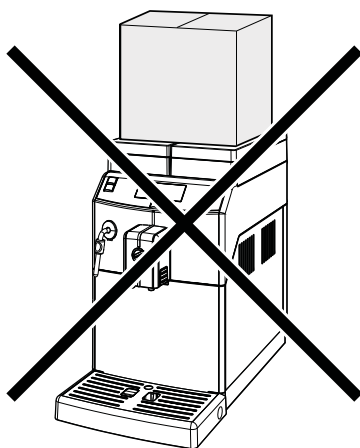
- traîner l'appareil ;
- renverser ou coucher l'appareil pendant le transport et la manutention ;
- secouer l'appareil ;
- soulever l'appareil au moyen de cordes ou d'une grue ;
- exposer l'appareil aux intempéries ou de le placer dans des endroits humides ou à proximité de sources de chaleur.

### 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 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 débiller, il faut vérifier que le lieu d'installation soit conforme aux caractéristiques suivantes :**

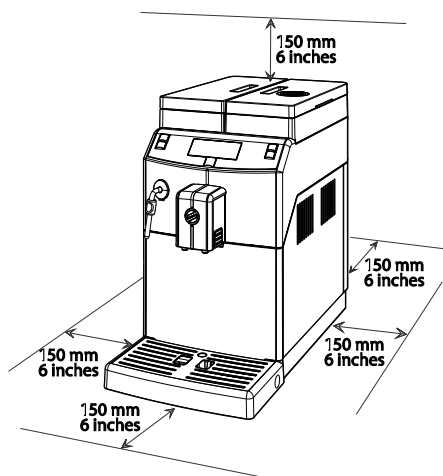
- le point de branchement de l'électricité (prise électrique) doit se trouver dans un endroit facilement accessible et à une distance de maximum 1,2 mètres ;
- le plan d'appui NE doit pas dépasser l'inclinaison de 2° ;
- la tension de la prise électrique doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette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

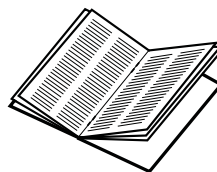
## 5.2 Déballage et positionnement

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.

Une enveloppe contenant des accessoires est fournie avec la machine.

### Liste des accessoires fournis

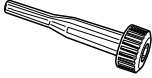
Mode d'emploi : mode d'emploi de la machine.



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

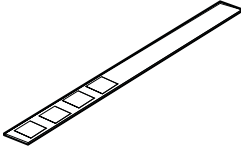


**Clé de réglage du moulin à café** : permet le réglage du moulin à café.

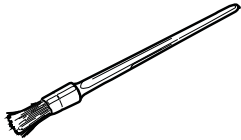


### Liste des accessoires en option

**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.



**Pinceau de nettoyage** : pour éliminer la poudre de café du logement de service.



**Graisse lubrifiante** : permet le graissage périodique du groupe de distribution du café.



**Solution détartrante** : permet d'éliminer le calcaire s'étant accumulé dans le circuit d'eau comme conséquence normale de l'utilisation.



**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.



## 5.3 Raccordement au réseau électrique

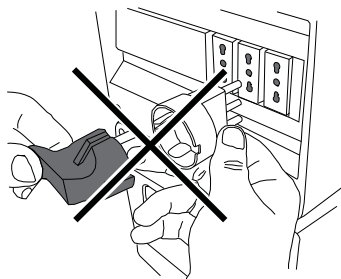
**⚠** Cette opération ne peut être effectuée que par un technicien spécialisé ou par le gérant.

**⚠** 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.



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

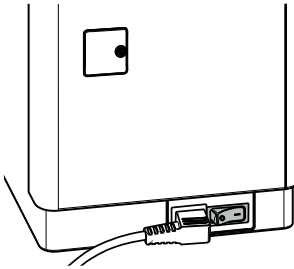
## 6 DESCRIPTION DES COMMANDES

### 6.1 Interrupteur général

Il est situé à l'arrière de la machine en bas à gauche.

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


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




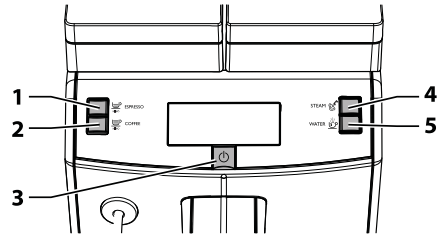
### 6.2 Afficheur

L'afficheur indique les messages pendant les phases de fonctionnement de routine, de programmation et d'entretien.

### 6.3 Clavier

 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.

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



1	Touche « Espresso »
2	Touche « Café »
3	Touche « Stand-by »
4	Touche « Vapeur »
5	Touche « Eau chaude »

### 6.4 Description des touches en phase de fonctionnement de routine

#### Touche « Espresso »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café espresso.

#### Touche « Café »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café.

#### Touche « Stand-by »

Appuyer sur cette touche pour activer le mode Stand-By de la machine.

#### Touche « Vapeur »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution de vapeur.


#### Touche « Eau chaude »

Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'eau chaude.

## 7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHÉ


### 7.1 Mélanges de café

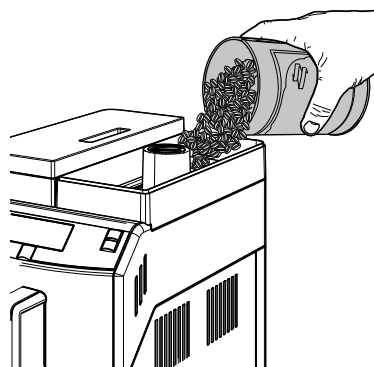
- Il est conseillé d'utiliser du café frais, non onctueux et à mouture moyenne.
- Utiliser un mélange pour café expresso.
- Utiliser des mélanges spéciales pour machines à café expresso afin d'obtenir un espresso fort et aromatique.
- Conserver le café au frais, dans un réservoir étanche.

 Le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent selon les normes du pays où la machine est utilisée.

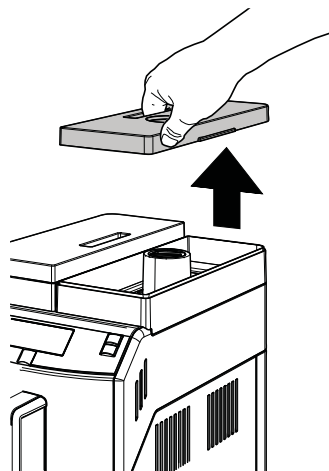
### 7.2 Remplissage de café en grains


Verser le café en grains à l'intérieur du réservoir.


 Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre pourrait endommager la machine.



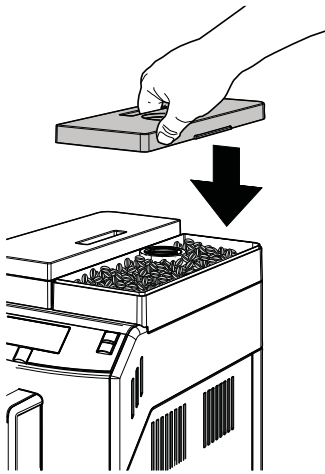
Enlever le couvercle du réservoir à café.




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

 Si le réservoir à eau n'est pas en place, vérifier qu'aucun grain de café ne tombe dans la zone du réservoir. Le cas échéant les enlever pour éviter tout problème de fonctionnement.

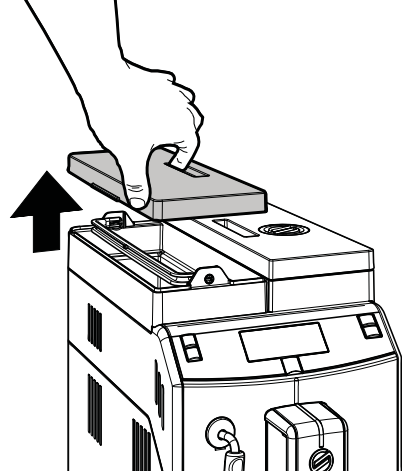
Remettre le couvercle sur le réservoir à café.



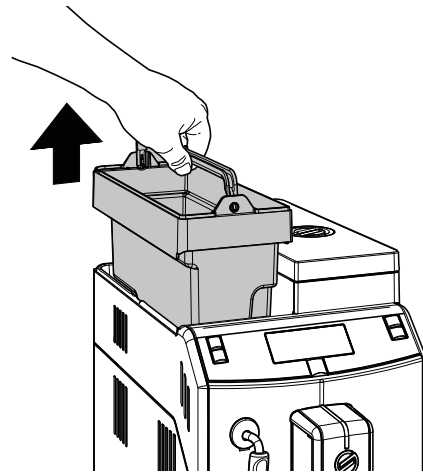
### 7.3 Remplissage du réservoir à eau

 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.

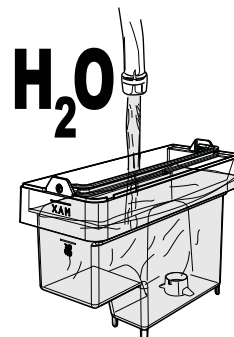
Retirer le couvercle du réservoir à eau.




Retirer le réservoir ; le soulever par la poignée prévue à cet effet et installée à l'intérieur.



Rincer le réservoir et le remplir d'eau fraîche ; ne pas dépasser le niveau (MAX) indiqué sur le réservoir.






 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.

Réinsérer le réservoir dans son logement et replacer le couvercle.

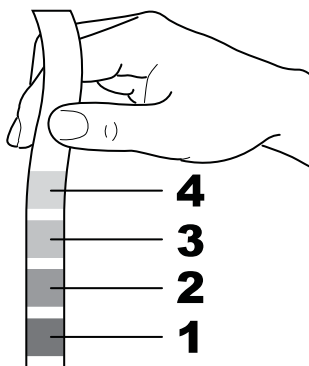
### 7.4 Mesure et réglage de la dureté de l'eau

La mesure de la dureté de l'eau est très importante afin de gérer correctement le filtre « INTENZA+ » et la fréquence de détartrage de la machine.

Immerger dans l'eau la bande de test de dureté de l'eau pendant une seconde.

 Le test n'est valable que pour une mesure.

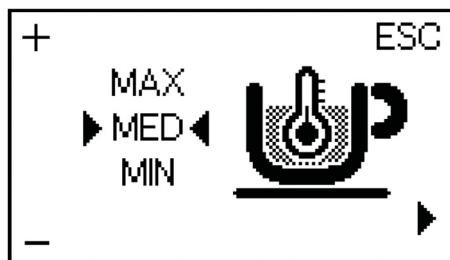
Vérifier combien de carrés changent de couleur et consulter le tableau.



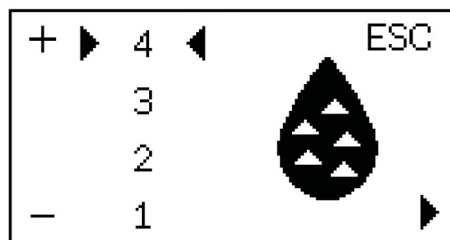
Les numéros correspondent aux réglages que l'on retrouve dans le réglage de la machine illustré ci-dessous.


1	DURETÉ 1 (très douce)
2	DURETÉ 2 (douce)
3	DURETÉ 3 (moyenne)
4	DURETÉ 4 (dure)

Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu de programmation ».



Appuyer sur la touche « Eau chaude » jusqu'à ce que le menu suivant s'affiche :




 La machine est fournie avec un réglage standard satisfaisant la plupart des utilisations.


Appuyer sur la touche « Espresso » pour augmenter la valeur ou sur la touche « Café » pour diminuer la valeur. Appuyer sur la touche « Eau chaude » pour confirmer la modification sélectionnée.

Après avoir réglé la dureté de l'eau, installer le filtre (Intenza+) comme indiqué à la section suivante. Ensuite, quitter la programmation comme indiqué à la section « Description des touches en phase de programmation ».

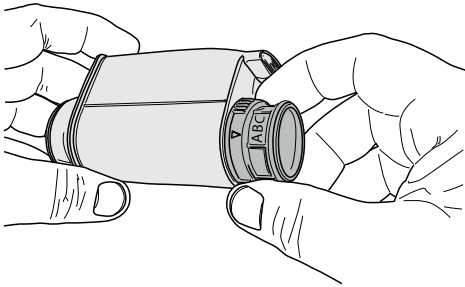
### 7.5 Filtre à eau « INTENZA+ »

L'eau est un composant fondamental de chaque café expresso et il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle. C'est pourquoi toutes les machines Saeco peuvent être équipées du filtre INTENZA+. Le filtre est facile à utiliser et sa technologie de pointe prévient efficacement la formation du calcaire. La qualité de l'eau sera toujours optimale, pour conférer à votre café expresso un arôme plus intense.

 Le filtre anticalcaire doit être remplacé lorsque la machine le signale. Avant d'effectuer le détartrage, le filtre anticalcaire doit être enlevé du réservoir à eau.

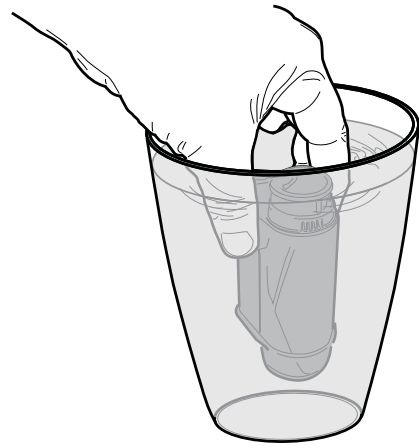
 La mesure de la dureté de l'eau est très importante afin de gérer correctement le filtre à eau « INTENZA+ » et la fréquence de détartrage de la machine.

Enlever le filtre à eau « INTENZA+ » de son emballage. Régler le filtre sur la base des mesures effectuées pour le réglage de la dureté de l'eau. Utiliser le test de dureté de l'eau fourni avec la machine. Régler l'« Intenza Aroma System » comme il est spécifié sur l'emballage du filtre (voir la section « Mesure et réglage de la dureté de l'eau »).

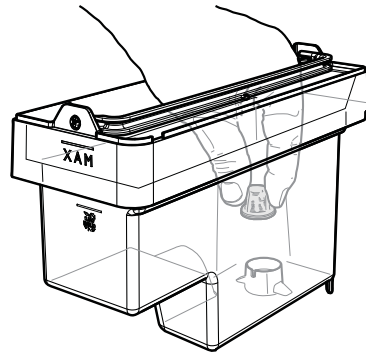


<b>A</b>	Eau douce
<b>B</b>	Eau dure (standard)
<b>C</b>	Eau très dure

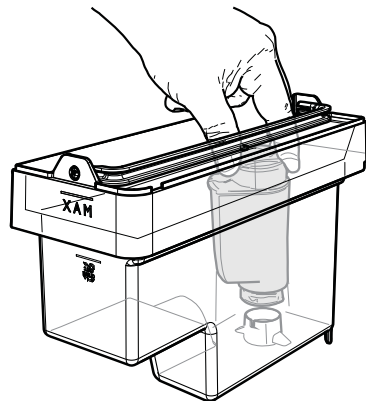
Plonger le filtre à eau « INTENZA+ » verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) et pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



Retirer le réservoir de la machine et le vider. Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.

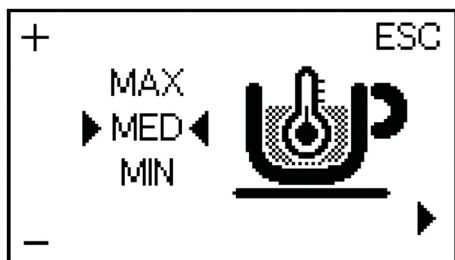


Introduire le filtre dans le réservoir vide. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le réintroduire dans la machine.

Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu de programmation ».



Appuyer sur la touche « Eau chaude » jusqu'à ce que le menu suivant s'affiche :



Appuyer sur la touche « Espresso » pour sélectionner « ON » et appuyer ensuite sur la touche « Eau chaude » pour confirmer. Quitter le menu de programmation et distribuer environ la moitié du réservoir à eau pour activer le filtre. Remplir à nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche potable.

### 7.5.1 Remplacement du filtre à eau « Intenza+ »

Si le filtre est déjà installé et que la machine signale qu'il doit être remplacé, procéder comme il est décrit précédemment.

Lors de l'accès à la page de programmation, l'option « RESET » sera aussi présente.



Sélectionner cette option pour remettre l'alarme à zéro.


### 7.5.2 Enlèvement du filtre à eau « Intenza+ »


Si le filtre est installé dans la machine et que vous souhaitez l'enlever, il faut accéder à la page de programmation et sélectionner l'option « OFF ».



 Il est important d'installer de nouveau le filtre blanc enlevé pendant l'installation du filtre à eau « INTENZA+ ».

### 7.6 Réglage du degré de mouture

 Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains. Il est interdit d'introduire des substances autres que du café en grains.

 Le moulin à café contient des composants en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire les doigts et/ou d'autres objets.

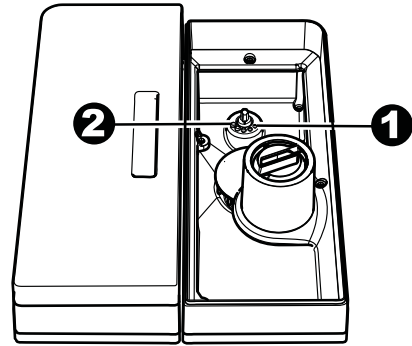
⚠ Étindre la machine en appuyant sur la touche ON/OFF et débrancher la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café.

⚠ Tourner le bouton de réglage de la mouture situé à l'intérieur du réservoir à café en grains seulement lorsque le moulin à café en céramique est en fonction.

Les repères indiquent le degré de mouture réglé ;

il est possible de régler des degrés différents de mouture avec les références suivantes :

- 1 - Mouture Fine
- 2 - Mouture Grosse



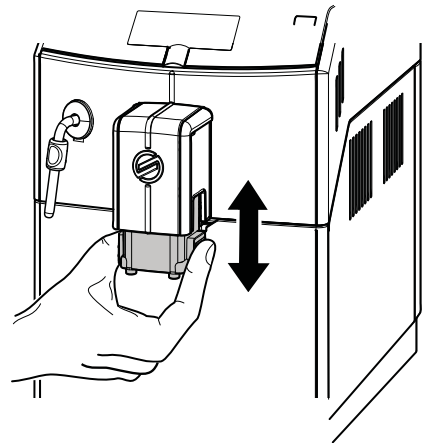
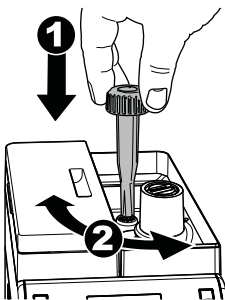
## 7.7 Réglage de la buse de distribution du café

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

La buse de distribution peut être réglée en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous souhaitez utiliser.

Il est possible d'effectuer ce réglage en appuyant et en tournant le bouton de réglage de la mouture placé à l'intérieur du réservoir à café en grains en utilisant la clé de réglage du moulin à café fournie pour le réglage de la mouture.

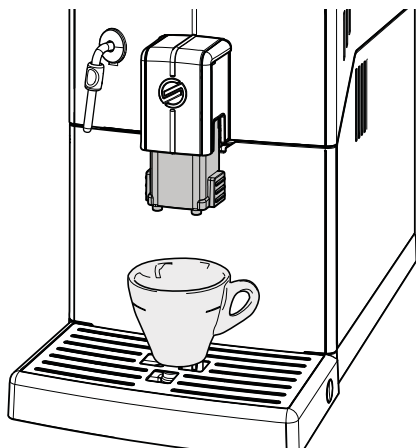
Appuyer et tourner le bouton de réglage de la mouture d'un cran à la fois. La différence de goût sera perceptible après la distribution de 2 ou 3 cafés.



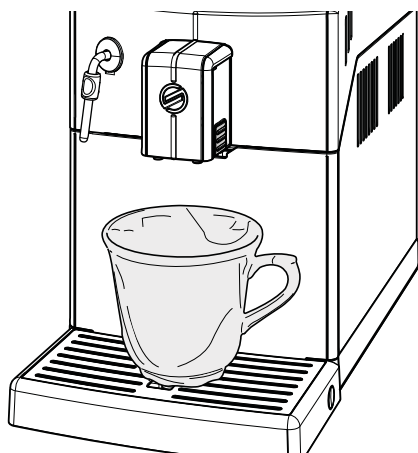
Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser la buse de distribution manuellement.

Les positions recommandées sont indiquées :

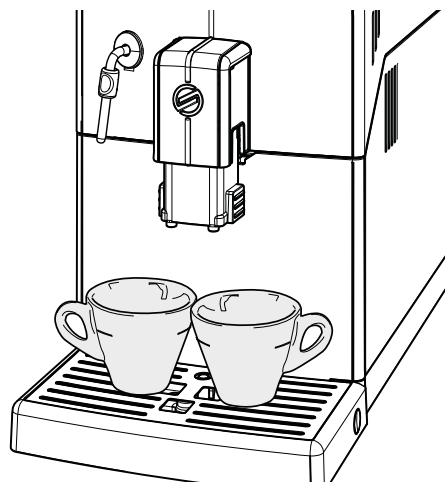
- Pour utiliser de petites tasses ;



- Pour utiliser de grandes tasses et/ou de gobelets pour le lait noisette.

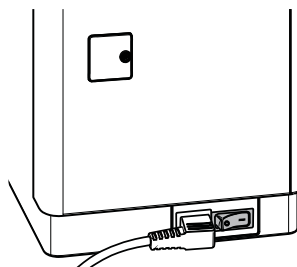


Il est possible de placer deux tasses/petites tasses sous la buse pour la distribution de deux cafés en même temps.



## 7.8 Mise en marche / Arrêt de la machine

La mise en marche et l'arrêt de la machine sont effectuées au moyen du bouton positionné dans la partie arrière de la machine.



## 7.9 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 »).

Pour un café expresso optimal : rincer le circuit de café si la machine est utilisée pour la première fois ou après une longue période d'inactivité.

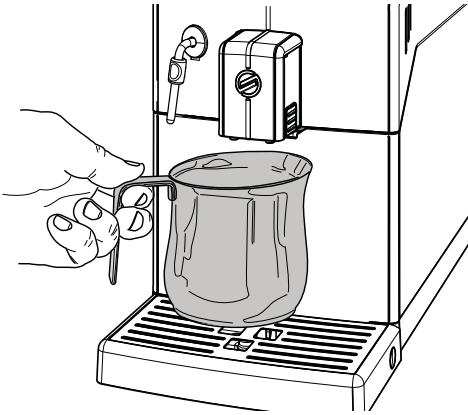
Ces simples opérations vous permettront de distribuer toujours un café excellent.

Ces instructions doivent être suivies :

- Lors du premier démarrage ;
- Lorsque la machine reste inactive pendant une longue période (pendant plus de 2 semaines).

### 7.9.1 Lors du premier démarrage

Pour mettre en marche la machine, il suffit d'appuyer sur la touche « Stand by ». Le bandeau de commande indique qu'il faut amorcer le circuit. Positionner un grand récipient sous la buse de distribution.



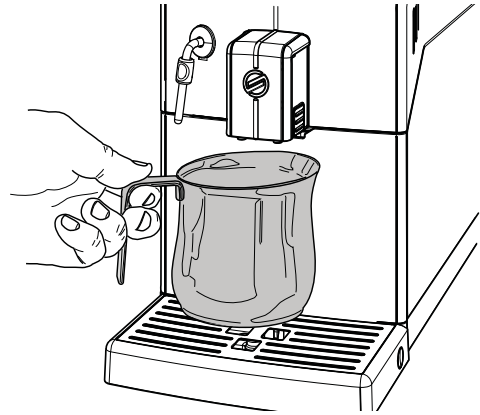
La machine démarre automatiquement le cycle d'amorçage du circuit.



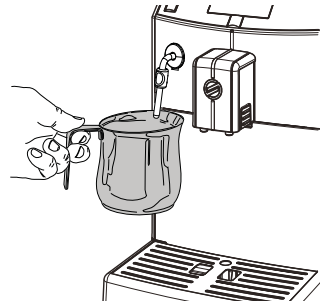
Elle effectuera ensuite le réchauffement et le cycle de rinçage comme il est décrit dans la section « Chauffage et rinçage ».

### 7.9.2 Après une période d'inactivité

Vider le réservoir à eau, le laver, le rincer et le remplir d'eau fraîche (voir section « Remplissage du réservoir à eau »). Positionner un grand récipient sous la buse de distribution.



Appuyer sur la touche « Café » pour démarrer la distribution. La machine distribue un café depuis la buse de distribution ; attendre la fin de la distribution et vider le récipient. Répéter les distributions 3 fois. Insérer un récipient sous la buse de distribution d'eau chaude / de vapeur.



Appuyer sur la touche « Eau chaude » et démarrer la distribution d'EAU CHAUDE. Distribuer de l'eau jusqu'à l'affichage du symbole de manque d'eau.



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.


## 7.10 Lavage des parties en contact avec les produits alimentaires

Effectuer le lavage des parties du distributeur qui sont en contact avec les produits alimentaires.

- Se laver soigneusement les mains.
- Préparer une solution désinfectante à base de chlore (produits disponibles en pharmacie) en observant les concentrations indiquées pour le produit utilisé.
- Enlever tous les réservoirs de produits du distributeur.
- Enlever les couvercles et les toboggans de sortie des réservoirs. Immerger le tout dans la solution préalablement préparée.


## 7.11 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

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

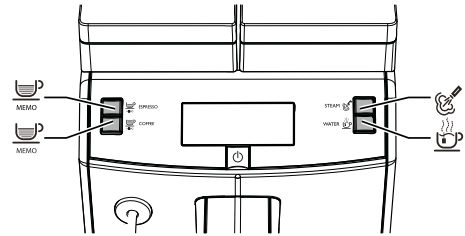
 Il est conseillé de le lire attentivement et de n'intervenir qu'après avoir compris la séquence exacte des opérations à effectuer.





 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 Description des touches en phase de programmation

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



 MEMO	 MEMO		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

#### Touche 1 : Espresso

Permet de changer les réglages lorsqu'ils sont visibles.  
(+) augmente la valeur

#### Touche 2 : Café

Permet de changer les réglages lorsqu'ils sont visibles.  
(-) diminue la valeur

#### Touche 3 : Vapeur

Permet de quitter sans modifier le paramètre édité ou sélectionné.  
Appuyer plusieurs fois pour quitter la programmation.

#### Touche 4 : Eau Chaude

Permet de :  
1 faire défiler les pages du menu ;  
2 confirmer le paramètre/la valeur modifié (e).



## 8.2 Programmation du gérant

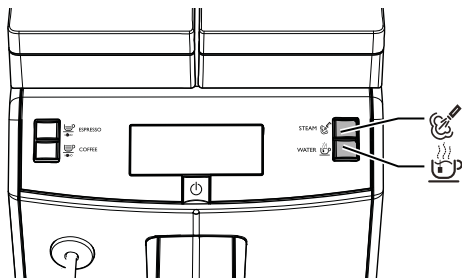
La structure du menu de programmation est indiquée à la section « Structure du menu de programmation ».

La section « Description des messages du menu de programmation » décrit les articles présents dans le menu de programmation.

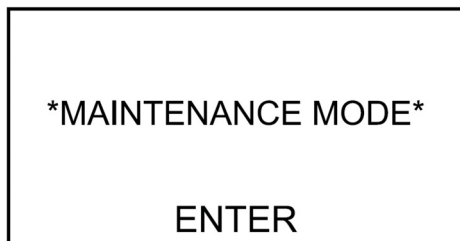
### 8.2.1 Accès au menu de programmation

Effectuer les opérations ci-dessous pour accéder à la programmation de la machine.

Lorsque la machine est en marche, garder les deux touches « Vapeur » et « Eau chaude » appuyées en même temps pendant 7 secondes.



La page-écran suivante s'affiche :




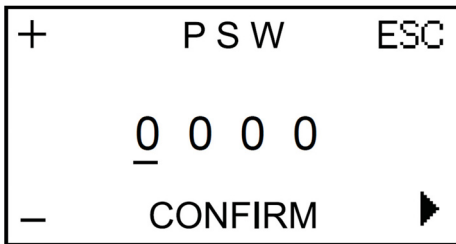
Appuyer sur la touche « Stand By » pour accéder à la programmation.

Par cette procédure, on accède au menu de programmation uniquement lorsque la machine a atteint la température de fonctionnement ; pour l'exécution de certains programmes (par ex. : DÉTARTRAGE), la machine gère automatiquement la procédure en se réchauffant en fonction des réglages du fabricant.

Après 3 minutes d'inactivité, la machine quitte la programmation et se remet en mode de fonctionnement de routine.

⚠ Les menus doivent être protégés par un MOT DE PASSE.


 Le MOT DE PASSE n'est pas demandé s'il est réglé sur la valeur par défaut (0000). Il doit être modifié au cours de la première mise en service de la machine, de manière à empêcher l'accès aux personnes non autorisées. Après l'avoir changé, saisir le mot de passe chaque fois que l'image suivante s'affiche à l'écran :



Pour configurer le MOT DE PASSE, se reporter à la section « Configuration du mot de passe » où on illustre la procédure à suivre.

**Pour introduire le mot de passe :**

- Appuyer sur la touche « Espresso » ou sur la touche « Café » pour sélectionner le numéro souhaité.
- Appuyer sur la touche « Eau chaude » pour passer à la suite (arrivé au dernier, le système repart du premier).
- Répéter les étapes jusqu'à l'insertion du mot de passe programmé.
- Appuyer sur la touche « Stand By » pour confirmer et accéder à la programmation de la machine.

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


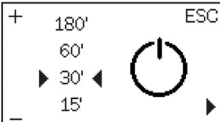
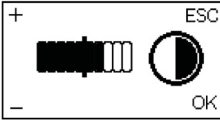
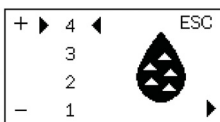
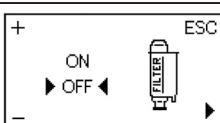

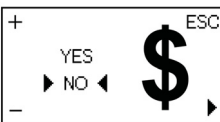
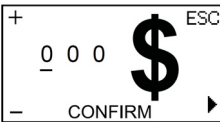
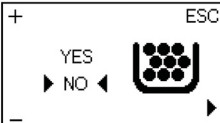
### 8.2.2 Structure du menu de programmation

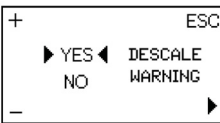
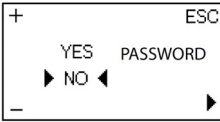
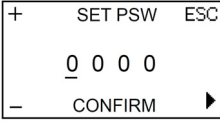
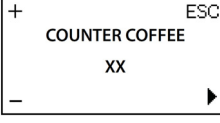
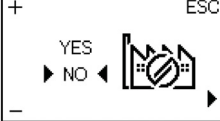
Ce menu permet de gérer certains réglages de fonctionnement de la machine.

Les articles principaux qui constituent le menu de programmation sont :

OPTION MENU
Température du café
Minuterie (stand-by)
Contraste
DURETÉ EAU
Filtre à eau « INTENZA+ »
Cycle de détartrage
GESTION DES CRÉDITS
Chargement des crédits
Alarme marcs
Descalce Warning
Mot de passe
Configuration du mot de passe
Compteurs café
Réglages d'usine

### 8.2.3 Description des messages du menu de programmation

INDICATEUR	OPTION MENU	Description
	Température du café	Cette fonction permet de régler la température de distribution du café.
	Minuterie (stand-by)	Cette fonction permet de régler le temps de passage au mode stand-by après la dernière distribution. REMARQUE : si la valeur « OFF » est sélectionnée, cette fonction est désactivée et la machine reste toujours active.
	Contraste	Cette fonction permet de régler le contraste de l'afficheur pour un affichage optimal des messages.
	DURETÉ EAU	Cette fonction permet d'effectuer les réglages en fonction de la dureté de l'eau de la région de l'utilisateur. 1 = eau très douce 2 = eau douce 3 = eau dure 4 = eau très dure Pour plus de détails, consulter le chapitre « Mesure et réglage de la dureté de l'eau ».
	Filtre à eau « INTENZA+ »	Cette fonction permet de gérer le filtre à eau « INTENZA+ ». Pour plus de détails, consulter le chapitre concernant le traitement du filtre.
	Cycle de détartrage	Cette fonction permet d'effectuer le cycle de détartrage.
	GESTION DES CRÉDITS	Cette fonction permet d'activer la gestion des crédits.
	Chargement des crédits	Cette fonction permet d'effectuer le chargement des crédits. REMARQUE : Cette fonction est visible uniquement si la fonction « Gestion des crédits » est sur « YES » et on peut y accéder au moyen de la touche « Stand By ».
	Alarme marcs	Cette fonction permet de valider/invalider l'alarme fournie à l'utilisateur pour vider le tiroir à marc. REMARQUE : Si l'alarme est invalidée, il peut y avoir des problèmes de fonctionnement dans la machine parce que les marcs peuvent bloquer le groupe de distribution du café.

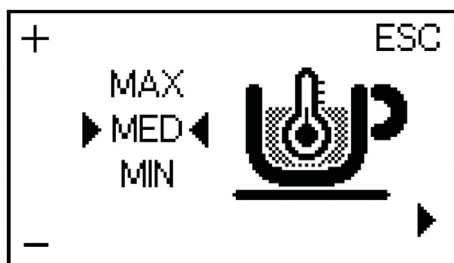
INDICATEUR	OPTION MENU	Description
	Descale Warning	Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le signal d'alarme pour l'exécution du détartrage. Tout dommage causé par défaut de détartrage n'est pas couvert par la garantie.
	Mot de passe	Cette fonction permet d'activer le mot de passe pour l'accès à la programmation de la machine.
	Configuration du mot de passe	Cette fonction permet d'effectuer la modification du mot de passe pour l'accès à la programmation de la machine. REMARQUE : Cette fonction est visible uniquement si la fonction « Mot de Passe » est sur « YES » et on peut y accéder au moyen de la touche « Stand By ».
	Compteurs café	Cette fonction permet de vérifier le nombre de cafés distribués par la machine ; ce nombre est visible où le sigle (XX) s'affiche. Le nombre ne peut pas être remis à zéro.
	Réglages d'usine	Cette fonction permet de rétablir les réglages d'usine en cas de fonctionnement irrégulier.

### 8.2.4 Configuration du mot de passe

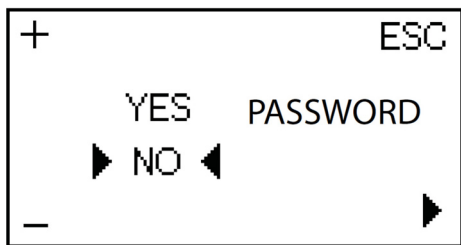
Le MOT DE PASSE doit être configuré par le gérant pour prévenir l'accès de personnes non autorisées qui pourraient modifier les réglages de la machine et causer des dysfonctionnements.

Pour configurer le MOT DE PASSE, procéder comme suit :

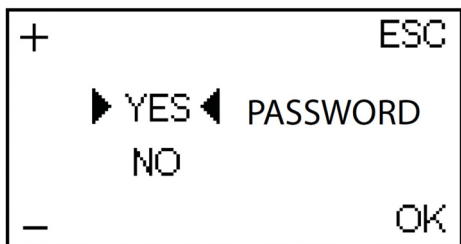
Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accés au menu de programmation ».



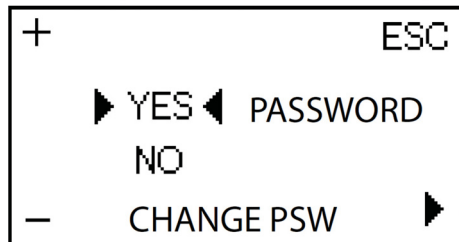
Appuyer sur la touche « Eau chaude » jusqu'à ce que le menu suivant s'affiche :



Appuyer sur la touche « Espresso » ou sur la touche « Café » pour sélectionner l'option « YES ».

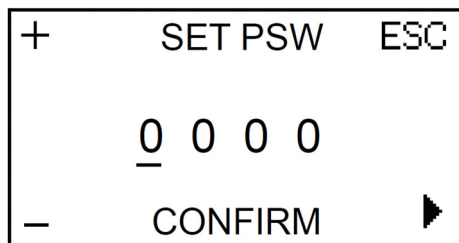


Appuyer sur la touche « Eau chaude » pour confirmer.



L'option « CHANGE PSW » s'affiche, permettant de sélectionner le mot de passe.

Appuyer sur la touche « Stand By » pour confirmer et accéder à la programmation du mot de passe.




Pour introduire le mot de passe :

Appuyer sur la touche « Espresso » ou sur la touche « Café » pour sélectionner le numéro souhaité.

Appuyer sur la touche « Eau chaude » pour passer à la suite (arrivé au dernier, le système repart du premier).

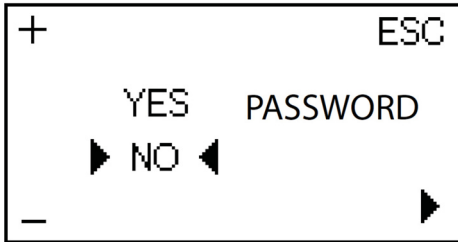
Répéter les étapes jusqu'à l'insertion du mot de passe programmé.

Appuyer sur la touche « Stand By » pour confirmer le mot de passe et quitter le menu.

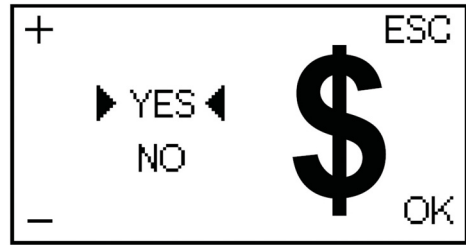
 Il est possible de sortir de la modification à tout moment sans mémoriser les valeurs réglées en appuyant sur la touche « Vapeur ».



Si dans le menu « PASSWORD » l'option « NO » est reprogrammée, le mot de passe mémorisé sera supprimé.



Appuyer sur la touche « Espresso » ou sur la touche « Café » pour sélectionner l'option « YES ».



Appuyer sur la touche « Eau chaude » pour confirmer.



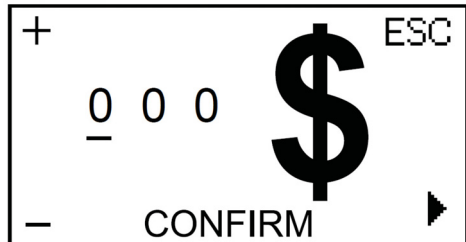
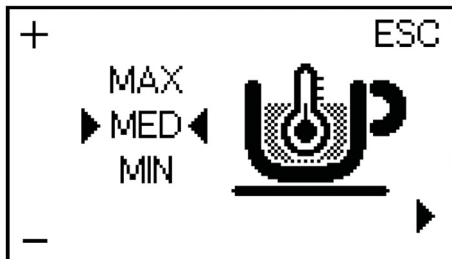
### 8.2.5 Configuration des Crédits

Pour contrôler les ventes il est possible de régler les crédits. Pour configurer les crédits, procéder comme suit :

Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu de programmation ».

L'option « SET CREDITS » s'affiche, permettant de sélectionner manuellement le nombre de crédits.

Appuyer sur la touche « Stand By » pour confirmer et accéder au chargement des crédits.

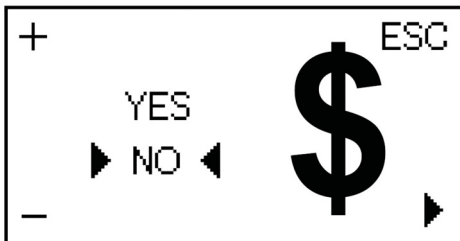


Appuyer sur la touche « Eau chaude » jusqu'à ce que le menu suivant s'affiche :

Pour charger les crédits :

Appuyer sur la touche « Espresso » ou sur la touche « Eau chaude » pour sélectionner le numéro souhaité.


Appuyer sur la touche « Eau chaude » pour passer à la suite (arrivé au dernier, le système repart du premier).

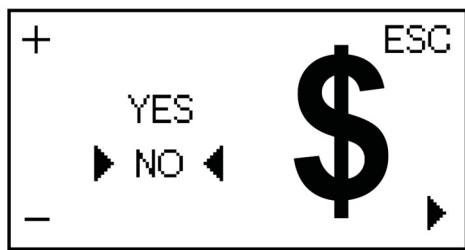


Répéter les étapes jusqu'à l'insertion des crédits souhaités.


Il est possible de sortir de la modification à tout moment sans mémoriser les valeurs réglées en appuyant sur la touche « Vapeur ».


Appuyer sur la touche « Stand By » pour confirmer le nombre de crédits et sortir du menu.


 Si dans le menu « GESTION DES CRÉDITS », l'option « NO » est reprogrammée, les crédits chargés resteront donc en mémoire même s'ils ne sont pas comptés pendant les distributions de café.




## 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.

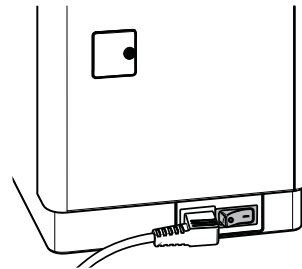
 Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants hors du contrôle d'un adulte.

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


### 9.1 Mise en marche de la machine

 Le raccordement au réseau électrique doit être effectué exclusivement par le gérant !

Avant de mettre en marche la machine, vérifier si la fiche est correctement branchée sur la prise de courant. Pour mettre en marche la machine, mettre sur « I » l'interrupteur général situé sur la partie arrière de la machine.



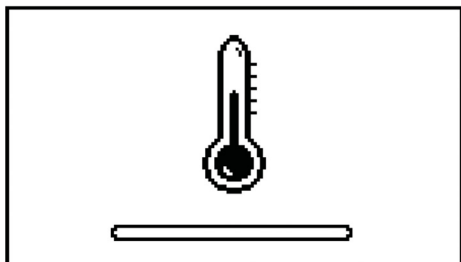
Après avoir effectué le cycle de contrôle, la machine se met en Stand-by ; au cours de cette phase la touche « Stand by » clignote. Pour mettre en marche la machine, il suffit d'appuyer sur la touche « Stand-by ».


 Une fois le chauffage terminé, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes, au cours duquel une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine.



## 9.2 Chauffage et rinçage


À la mise en marche, la machine commence la phase de chauffage ; attendre que cette phase soit terminée.



 La barre avance et indique que la machine est en train d'effectuer le chauffage du système.

Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes.




 La barre avance et indique que la machine est en train d'effectuer le cycle de rinçage du système.

Une petite quantité d'eau est distribuée par la buse de distribution du café. Attendre que le cycle soit terminé.

Pour arrêter le cycle, appuyer sur la touche « Espresso ».

La machine est maintenant prête à l'emploi.



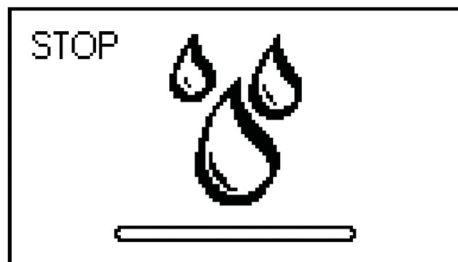
 Si la machine est utilisée pour la première fois ou qu'elle est restée inactive pendant une longue période, contacter le Gérant pour qu'il s'occupe de la mise en service.

## 9.3 Cycle de rinçage / auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits de café internes avec de l'eau fraîche. Ce cycle n'est effectué qu'à la fin du réchauffage dans les cas suivants :

- Lors de la mise en marche de la machine, quand la chaudière est froide ;
- Après avoir amorcé le circuit, quand la chaudière froide ;
- Pendant la phase de préparation du Stand-by (si au moins un produit café a été distribué) ;
- Pendant la phase d'arrêt après avoir appuyé sur la touche « Stand by » (si au moins un produit café a été distribué).


Une petite quantité d'eau est distribuée, qui rince et réchauffe tous les composants ; au cours de cette phase ce symbole apparaît.




Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « Espresso ».

## 9.4 Amie de l'environnement : Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. Après 30 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.

 Pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué. Le temps peut être programmé au besoin (contacter le gérant).

Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche « Stand by » (si l'interrupteur général est sur « I ») ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

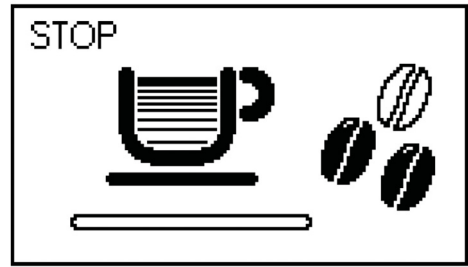
 Si nécessaire cette fonction peut être désactivée par le gérant.

## 9.5 Distribution de café

Pour distribuer le café il faut appuyer et relâcher : la touche « Espresso » pour distribuer un café expresso ; le symbole suivant apparaît sur l'afficheur ;




ou la touche « Café » pour distribuer un café ; le symbole suivant apparaît sur l'afficheur ;



Ensuite, le cycle de distribution démarre :

Pour distribuer 1 café, appuyer une seule fois sur la touche souhaitée.

Pour distribuer 2 cafés, appuyer 2 fois de suite sur la touche souhaitée.


 Pour la distribution de 2 cafés, la machine moule et dose automatiquement la bonne quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine ; cette option est indiquée sur l'afficheur par le symbole avec 2 tasses.






Après avoir terminé le cycle de pré-infusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution du café.

La distribution de café s'interrompt automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est cependant possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche « Espresso ».

 La distribution ne peut pas être interrompue pendant le cycle de pré-infusion.

 La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café expresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût intense du café.

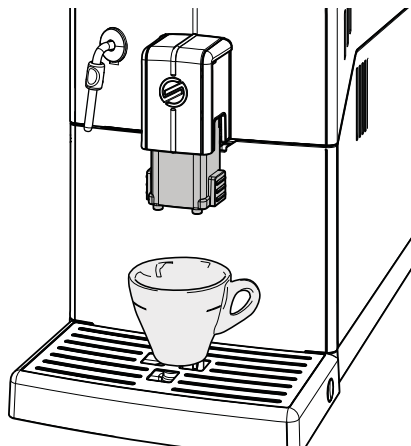
## 9.6 Réglage de la longueur du café

La machine permet de régler la quantité de café distribuée selon vos goûts personnels et selon les dimensions de vos grandes ou petites tasses.

Chaque fois qu'on appuie sur les touches « Espresso » ou « Café », la machine distribue une quantité programmée de café. Une distribution est associée à chaque touche ; ce qui se produit de façon indépendante.

La procédure suivante indique comment programmer la touche « Espresso ».

Positionner une petite tasse sous la buse de distribution.



Garder la touche « Espresso » enfoncée jusqu'à ce que le symbole « MEMO » s'affiche, relâcher ensuite la touche. La machine est maintenant en mode « programmation dose à distribuer ».




La machine commence à distribuer le café.



Quand le symbole « STOP » apparaît, appuyer sur la touche « Espresso » dès que la quantité de café souhaitée est atteinte.


La touche « Espresso » est à présent programmée ; à chaque pression, la machine distribue la même quantité d'expresso que l'on vient de programmer.

 Suivre la même procédure pour la programmation de la touche « Café ».

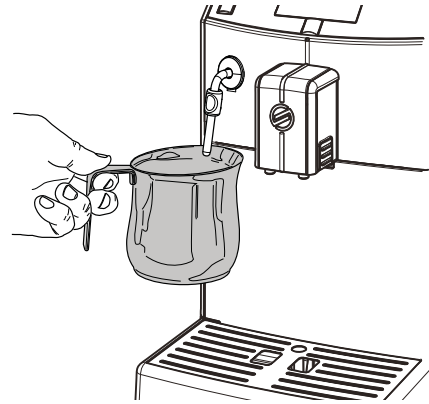
Toujours utiliser la touche « Espresso » pour interrompre la distribution du café une fois atteinte la quantité souhaitée, même pendant la programmation de la touche « Café ».

## 9.7 Distribution de vapeur

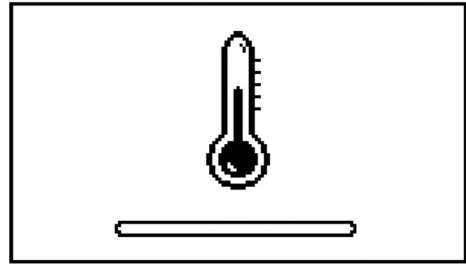
La machine permet de distribuer la vapeur de manière rapide en appuyant seulement sur une touche.

 Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse pour la distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées. Éviter de le toucher directement avec les mains. Utiliser uniquement la poignée protectrice spécifique.

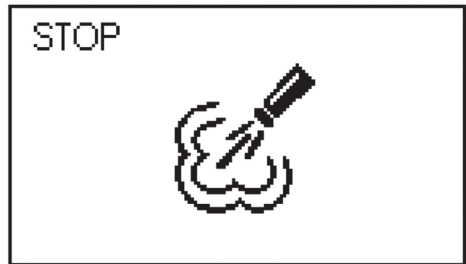
Insérer un récipient sous la buse de distribution d'eau chaude / de vapeur.



Appuyer sur la touche « Vapeur ». La machine nécessite une certaine durée de préchauffage.





Une fois le préchauffage terminé, la machine commence à distribuer la vapeur.



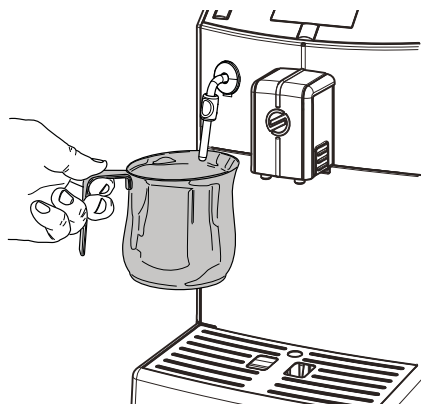
Dans cette phase, chauffer la boisson jusqu'à la température souhaitée.

Pour terminer la distribution de la vapeur, appuyer sur la touche « Espresso ».


 Tout de suite après avoir utilisé la vapeur, procéder au nettoyage avec un chiffon humide.

 Une fois que la distribution de la vapeur est terminée, la machine est prête à distribuer du café ou de l'eau chaude.

Insérer un récipient sous la buse de distribution d'eau chaude / de vapeur.

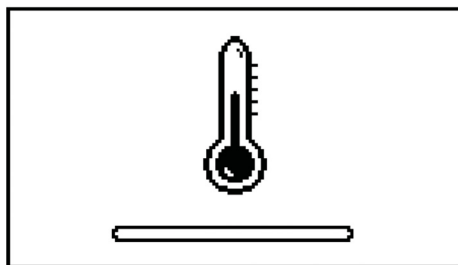


## 9.8 Distribution d'eau chaude

 Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse pour la distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées. Éviter de le toucher directement avec les mains. Utiliser uniquement la poignée protectrice spécifique.

Appuyer sur la touche « Eau chaude » pour démarrer la distribution d'eau chaude.

La machine nécessite une certaine durée de préchauffage.




Une fois le préchauffage terminé, la machine commence à distribuer de l'eau chaude.



Pour terminer la distribution d'eau chaude, appuyer sur la touche « Espresso ». À la fin de la distribution, retirer le réservoir d'eau chaude.

## 9.9 Utilisation de la machine avec crédits

 Ce fonctionnement peut être validé et invalidé par le gérant du service.

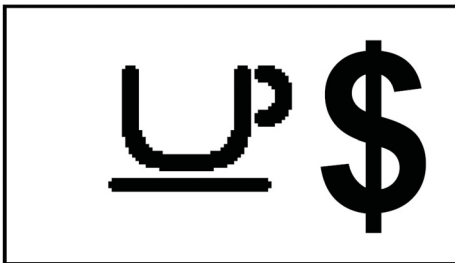
La machine permet de gérer la distribution du café selon la logique des crédits ; elle permet la distribution d'un nombre de cafés correspondant aux crédits insérés par le gérant.


Lorsque les crédits sont épuisés, il ne sera plus possible de distribuer du café.



Lorsqu'il reste moins de 31 crédits dans la machine, le symbole « \$ » apparaît. Dans ce cas, pour distribuer le café, il faut prévenir le gérant pour la restauration des crédits.


Lorsque les crédits sont épuisés, le symbole suivant apparaît sur l'afficheur et la machine bloque la distribution de café.



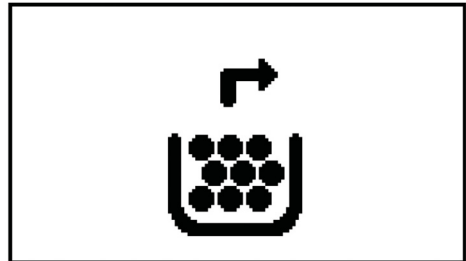
 La distribution d'eau chaude et de vapeur n'est pas gérée au moyen des crédits, et elle est toujours possible tant qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

Chaque gérant décide de façon autonome comment gérer le réglage des crédits et la recharge de ceux-ci pour permettre l'utilisation de la machine.

## 9.10 Vidage du tiroir à marc

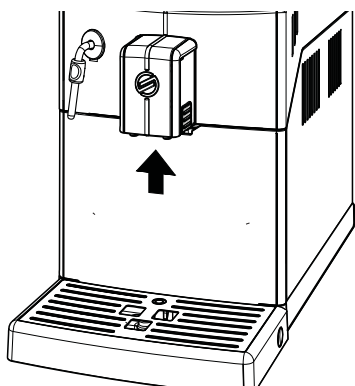
 Cette opération doit être effectuée avec la machine en marche.

La machine signale lorsque le tiroir à marc a atteint sa capacité maximum.

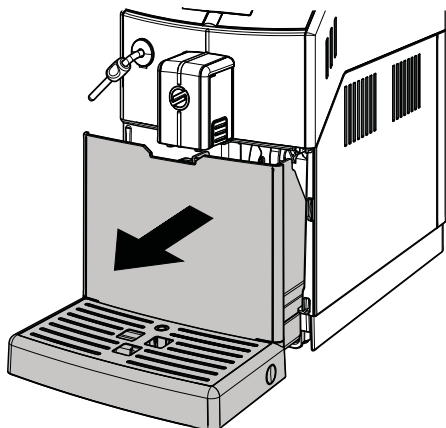


Dans ce cas, la machine ne permet pas la distribution du café. Pour pouvoir distribuer du café, il est obligatoire de vider le tiroir à marc en éliminant le café usagé.

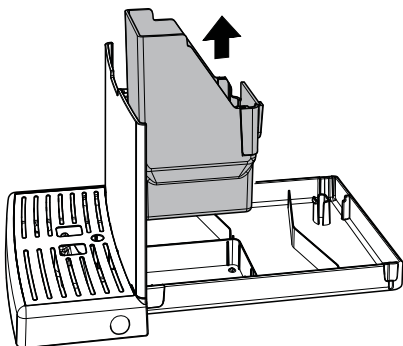
S'assurer que la buse de distribution du café est dirigée vers le haut.



Tourner la buse de distribution vapeur/eau chaude vers la gauche. Extraire le bac d'égouttement.

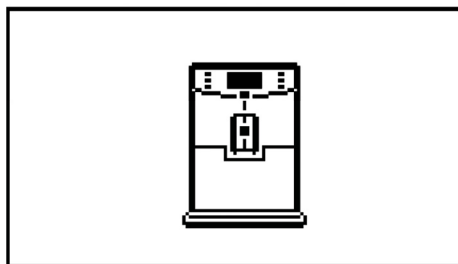
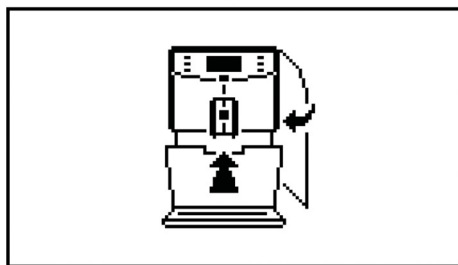


Retirer le tiroir et vider le marc de café dans un récipient approprié.



Il est conseillé de vider également le bac d'égouttement (voir section « Nettoyage du bac d'égouttement »).

Uniquement lorsque les symboles apparaissent en séquence sur l'afficheur :




On peut insérer le tiroir à marc dans la machine.


Après avoir inséré le tiroir, l'afficheur montre le symbole :




La machine est maintenant prête à distribuer du café.


## 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

 A 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 différentes parties ne doivent être lavées qu'à l'eau tiède, sans utiliser de détergent ni de solvant qui pourraient en modifier la forme et la fonctionnalité.

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

 Ne pas nettoyer les parties électriques susmentionnées 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


Opérations à effectuer	A	B	C
Vidage et nettoyage du tiroir à marc	oui	-	-
Nettoyage du réservoir à eau	-	oui	-
Nettoyage du groupe de distribution du café	-	oui	-
Lubrification du groupe de distribution du café	-	-	oui
Nettoyage du réservoir à café	-	-	oui
Détartrage	oui	-	-

**A** Lorsqu'indiqué

**B** Toutes les semaines


**C** Tous les mois ou toutes les 500 distributions

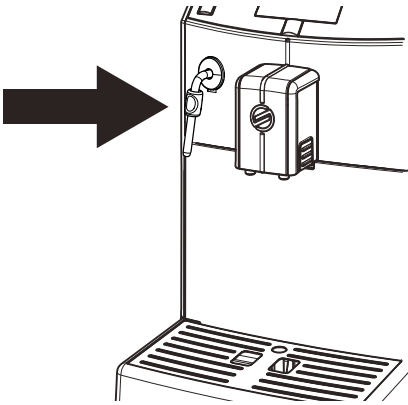
 Le nettoyage de la machine et de ses composants doit être effectué une fois par semaine.

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

### 10.2.2 Nettoyage buse de distribution d'eau chaude / vapeur

L'extérieur de la buse de distribution de l'eau chaude doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation et au moins une fois par semaine.

 Avant de procéder, veiller à ce que la buse soit froide : Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.



### 10.2.3 Nettoyer le tiroir à marc

Le tiroir à marc doit être vidé et nettoyé chaque fois que la machine le signale. Pour effectuer cette opération, voir la section « Vidage du tiroir à marc ».

### 10.2.4 Nettoyage du bac d'égouttement

Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée même lorsque le flotteur se soulève. Retirer le bac d'égouttement et le tiroir à marc comme il est décrit dans la section « Vidage du tiroir à marc ».

Vider le bac d'égouttement et le laver.

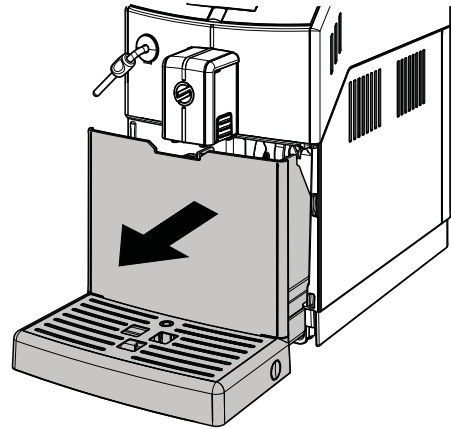
Insérer de nouveau le tiroir à marc et insérer le bac dans la machine.

### 10.2.5 Nettoyage du groupe de distribution du café

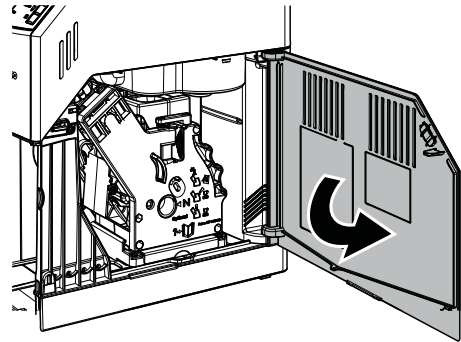
Nettoyer le groupe de distribution du café chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.

Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur dans la position « O » et débrancher la fiche de la prise de courant.

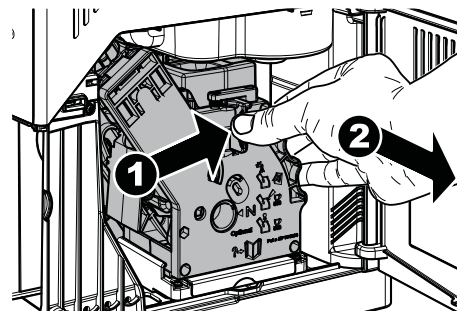
Enlever le bac d'égouttement et le tiroir à marc.



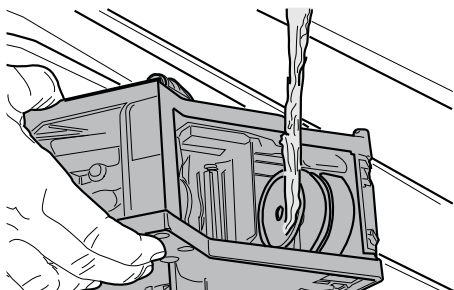
Ouvrir le volet de service.



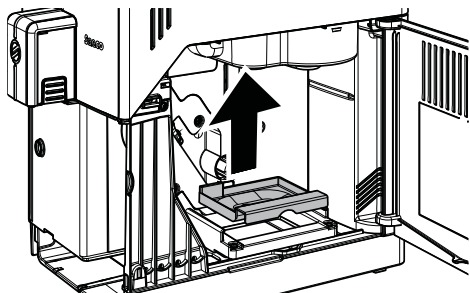
Enlever le groupe de distribution du café en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le groupe de distribution du café qu'à l'eau tiède, sans détergent.



Laver le groupe de distribution du café à l'eau tiède ; laver le filtre supérieur soigneusement. Avant d'introduire le groupe de distribution du café dans son logement, vérifier qu'il n'y a pas d'eau dans la chambre d'infusion.

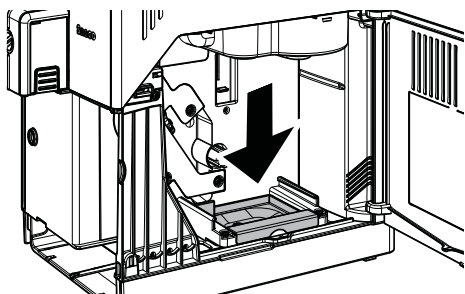



Enlever le tiroir à café et le laver soigneusement.



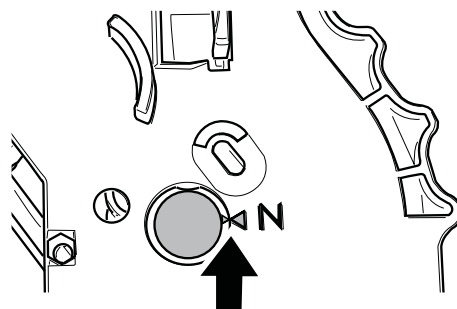
Nettoyer le logement interne de la machine avec un chiffon humide.

Insérer le tiroir à café dans le logement prévu à cet effet et s'assurer qu'il est positionné correctement.



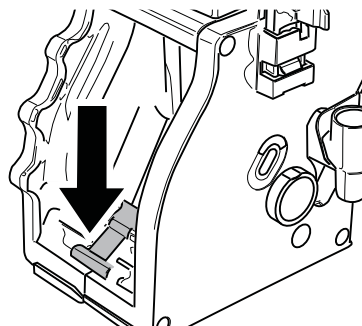
 Si le tiroir à café n'est pas positionné correctement, le groupe de distribution du café pourrait ne pas pouvoir être inséré dans la machine.

S'assurer que le groupe de distribution du café est en position de repos ; Les deux repères doivent coïncider.

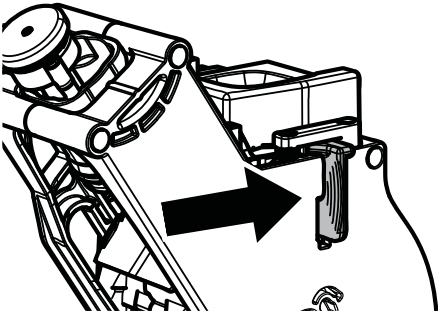


Dans le cas contraire, effectuer l'opération décrite ci-dessous :

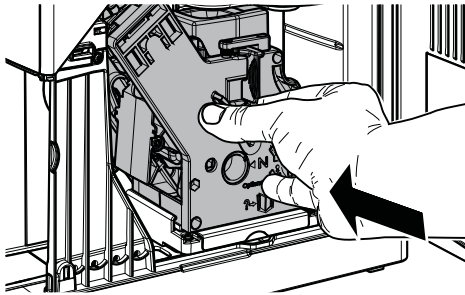
S'assurer que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution du café.



S'assurer que le crochet pour le blocage du groupe de distribution du café est dans la bonne position ; pour ce faire, appuyer fermement sur la touche « PUSH ».



Introduire à nouveau le groupe de distribution du café dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».



Introduire le tiroir à marc et le bac d'égouttement. Fermer le volet de service.

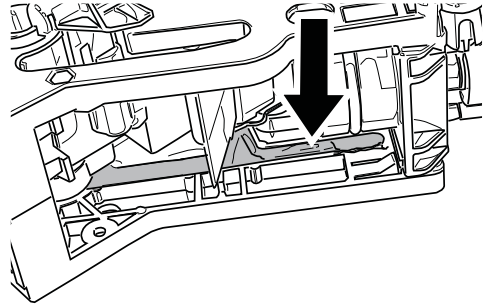
### 10.2.6 Lubrification du groupe de distribution du café

Lubrifier le groupe de distribution du café après 500 tasses de café environ ou une fois par mois.

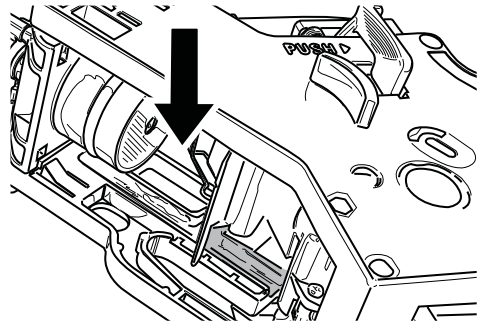
La graisse de lubrification pour le groupe de distribution du café ainsi que l'ensemble « Service Kit » peuvent être achetés chez votre revendeur local ou auprès des centres d'assistance agréés.

Avant de lubrifier le groupe de distribution du café, le nettoyer à l'eau courante comme indiqué au chapitre « Nettoyage du groupe de distribution du café ».

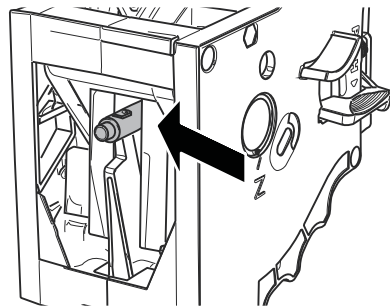
Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec de la graisse Saeco.

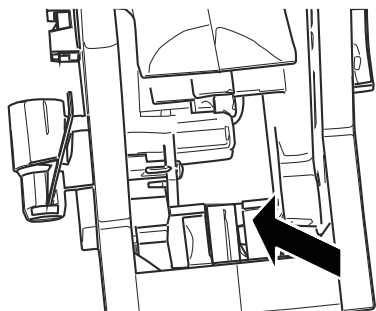


Appliquer la graisse uniformément sur les deux convoyeurs latéraux.



Lubrifier l'arbre aussi.





Introduire à nouveau le groupe de distribution du café dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».


Introduire le tiroir à marc et le bac d'égouttement. Fermer le volet de service.

### 10.2.7 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 de votre appareil.


L'électronique avancée vous montre sur l'afficheur de la machine (par des symboles faciles) le moment où il faut exécuter le détartrage. Il suffira de suivre les instructions ci-dessous.

 Si le signal d'alarme est désactivé, la machine ne prévient pas l'utilisateur. Tout dommage causé pour ne pas avoir effectué le cycle de détartrage n'est pas couvert par la garantie.


Il faut effectuer cette opération avant que la machine ne fonctionne plus pour une négligence évidente de l'entretien.

Utiliser uniquement le produit détartrant Saeco. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.


La solution détartrante et l'ensemble « Maintenance Kit » peuvent être achetés chez votre revendeur local ou auprès des centres d'assistance agréés.

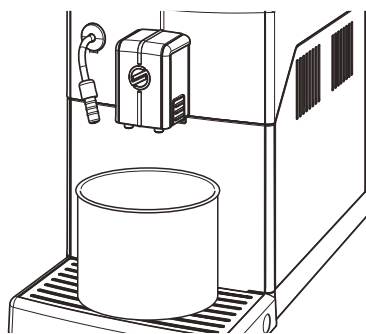
 Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

Mettre en marche la machine par la touche ON/OFF. Attendre que la machine ait terminé le rinçage et le chauffage.

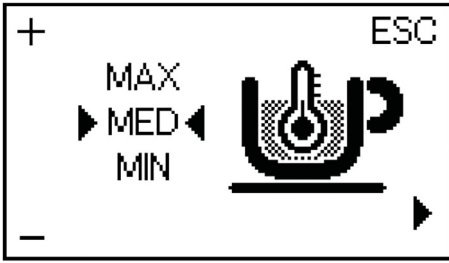
 Retirer le filtre « Intenza » avant d'introduire la solution détartrante.

Placer un récipient suffisamment grand au-dessous de la buse de l'eau chaude / de la vapeur et un autre au-dessous la buse de distribution du café.

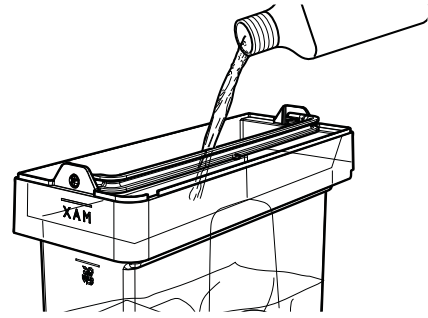
 La capacité du récipient doit être d'au moins 1,5 litres.



Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu de programmation ».



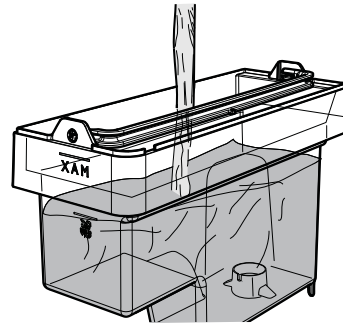
Appuyer sur la touche « Eau chaude » jusqu'à ce que le menu suivant s'affiche :



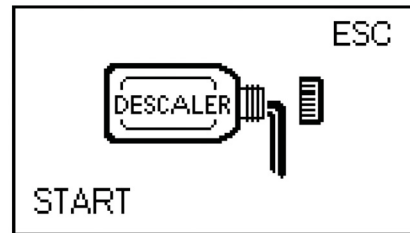
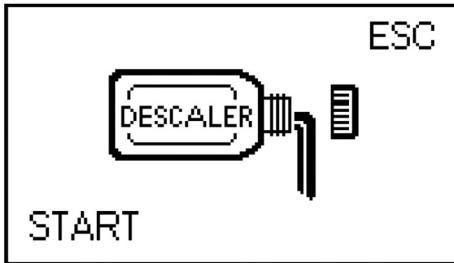
Remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau indiqué par le symbole « CALC CLEAN ».




Appuyer sur la touche « Espresso » pour démarrer le cycle de DÉTARTRAGE.

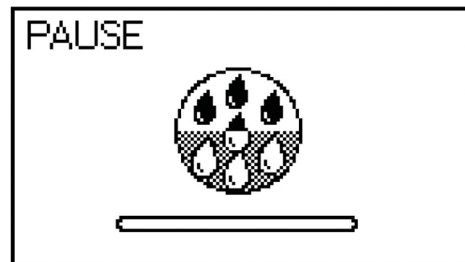


Réintroduire le réservoir dans la machine. Vider complètement le bac d'égouttement et le réinsérer dans la machine (Voir section « Nettoyage du bac d'égouttement »).




 Appuyer sur la touche « Vapeur » pour quitter. Il est possible de quitter le cycle en tout cas ; voir le chapitre « Interruption du cycle de détartrage ».

Appuyer sur la touche « Café ».



Verser tout le contenu de la bouteille de détartrant concentré Saeco dans le réservoir à eau de l'appareil.

 Si l'on ne dispose pas d'un tel récipient, mettre sur pause le cycle en appuyant sur la touche « Espresso », vider le récipient, le replacer dans la machine et redémarrer le cycle en appuyant sur la touche « Espresso ».

La machine démarre la distribution de la solution détartrante par intervalles (la barre indique la progression du cycle). Lorsque la solution à l'intérieur du réservoir est terminée, la machine demande de vider et de rincer le réservoir par de l'eau fraîche potable.



Vider les récipients utilisés pour récupérer le liquide sortant de la machine.


Rincer soigneusement le réservoir et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau « CALC CLEAN ».

Vider complètement le bac d'égouttement et le réinsérer.

Insérer un récipient suffisamment grand sous la buse d'eau chaude / vapeur et un autre sous la buse de distribution du café. Introduire le réservoir dans la machine.




Appuyer sur la touche « Espresso » pour effectuer le cycle de rinçage.

 Le cycle de rinçage peut être interrompu en appuyant sur la touche « Espresso » ; pour redémarrer le cycle, appuyer sur la touche « Espresso ». Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période.

Lorsque l'eau nécessaire pour le rinçage a été totalement distribuée, la machine affiche ce symbole.



Appuyer sur la touche « Vapeur » pour quitter le cycle de détartrage.

 Le cycle de rinçage lave le circuit avec une quantité d'eau programmée pour garantir un rendement optimal de la machine. Si le réservoir n'est pas rempli jusqu'au niveau CALC CLEAN, la machine peut demander l'exécution de deux cycles ou plus en affichant la page-écran suivante.





Une fois le cycle de rinçage terminé, la machine effectue l'amorçage du circuit, le cycle de chauffage et de rinçage pour la distribution des produits.

Vider les récipients utilisés pour récupérer le liquide sortant de la machine.

Vider le bac d'égouttement et le replacer dans sa position.

La machine est prête à l'emploi.

 La solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le fabricant et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée.

 Une fois le cycle de détartrage effectué, procéder au lavage du groupe de distribution du café comme indiqué à la section « Nettoyage du groupe de distribution du café » du chapitre « Nettoyage et entretien ».

## 10.2.8 Interruption du cycle de détartrage

Une fois le cycle de détartrage démarré, il faut le compléter en évitant d'éteindre la machine.

Si la machine se bloque, il est possible de quitter le cycle en appuyant sur la touche ON/OFF.

Dans ce cas-là, vider le réservoir à eau, le rincer soigneusement et le remplir jusqu'au niveau « CALC CLEAN ».

Suivre les instructions de la section « Après une période d'inactivité » avant de procéder à la distribution des boissons.

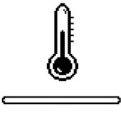








Si le cycle n'a pas été terminé, la machine continuera à demander d'effectuer un nouveau cycle de détartrage dès que possible.










## II DÉPANNAGE

### II.1 Signalisations

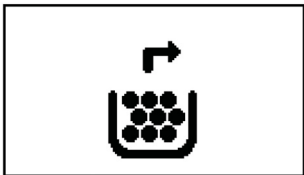
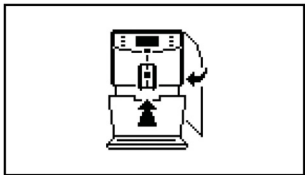
Ce chapitre décrit tous les messages destinés à l'utilisateur et les actions possibles et/ou obligatoires que l'utilisateur doit effectuer.

Signaux d'avertissement	Comment rétablir le message
	Machine en phase de chauffage pour la distribution de boissons ou d'eau chaude.
STOP 	Machine en phase de rinçage. Attendre que la machine ait terminé le cycle.
 	La machine demande de remplacer le filtre à eau « Intenza » par un nouveau. Contacter le gérant.
	Groupe de distribution du café en phase de rétablissement suite à la remise à zéro de la machine.
	Remplir le réservoir avec du café en grains et redémarrer le cycle.
	La machine est en train d'effectuer un cycle d'amorçage du circuit.
	La machine a épuisé les crédits. Dans ce cas, seules l'eau chaude et la vapeur peuvent être distribuées. Pour distribuer le café, contacter le gérant pour la restauration des crédits.
	La machine nécessite un cycle de détartrage. Avec ce message, on peut continuer à utiliser la machine mais l'on risque d'en compromettre le bon fonctionnement. Nous vous rappelons que tout endommagement causé par défaut de détartrage n'est pas couvert par la garantie. Contacter le gérant.


Signaux d'alarme	Comment rétablir le message
 	<p>Insérer le bac d'égouttement et le tiroir à marc dans la machine, puis fermer le volet de service.</p>
	<p>Remplir le réservoir à café en grains.            Cette icône apparaît pendant 5 minutes à partir du moment où la machine reconnaît d'avoir épuisé le café à moudre.            Lorsque ce temps est écoulé, le message « Remplir le réservoir avec du café en grains et redémarrer le cycle » s'affiche. (Voir les Signaux d'avertissement (Jaune)).</p>
	<p>Le groupe de distribution du café doit être inséré dans la machine.</p>
	<p>Vider le tiroir à marc.</p>
	<p>Remplir le réservoir à eau.</p>
 Exx	<p>Éteindre la machine.            La rallumer après 30 secondes.            Essayer 2 ou 3 fois.            Si la signalisation s'affiche à nouveau, contacter le gérant et communiquer le code mis en évidence sur l'afficheur.</p>


## 11.2 Problèmes - Causes - Remèdes

Le tableau suivant montre les causes d'erreur ou d'alarme possibles qui peuvent entraîner le blocage total ou partiel de l'appareil.

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas raccordée au réseau électrique. L'interrupteur ON/OFF est sur la position « 0 ».	Raccorder la machine au réseau électrique. Mettre l'interrupteur ON/OFF sur « 1 ».
Le bac d'égouttement se remplit même si on ne décharge pas l'eau.	Parfois, la machine décharge l'eau automatiquement dans le bac d'égouttement pour gérer le rinçage des circuits et pour garantir un fonctionnement optimal.	Ce comportement est considéré comme normal.
La machine affiche toujours le symbole rouge .  	Le tiroir à marc a été vidé lorsque la machine était à l'arrêt.	Le tiroir à marc doit toujours être vidé quand la machine est allumée. Attendre jusqu'à ce que le symbole s'affiche   avant de réinsérer le tiroir.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides. La température de la boisson est réglée sur BASSE dans le menu de programmation.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude. S'assurer que la température est réglée sur NORMALE ou ÉLEVÉE dans le menu de programmation.
La machine ne distribue ni de l'eau chaude ni de la vapeur.	Le trou de la buse de vapeur / eau chaude est engorgé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. Vérifier si la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.
Le café ne mousse pas (voir remarque).	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il est trop grossier.	Changer le mélange de café ou régler le degré de mouture comme indiqué au chapitre « Réglage du moulin à café ».
La machine se chauffe trop lentement ou la quantité d'eau distribuée est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartre la machine.
Impossible de retirer le groupe de distribution du café.	Le groupe de distribution du café n'est pas dans la bonne position.	Mettre en marche la machine. Fermer le volet de service. Le groupe de distribution du café revient automatiquement dans sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré.	Retirer le tiroir à marc avant d'enlever le groupe de distribution du café.

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine moule les grains de café, mais le café ne sort pas (voir remarque)	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (chapitre « Première utilisation - après une longue période d'inactivité »).
	Le groupe de distribution du café est sale.	Nettoyer le groupe de distribution (chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution du café »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Amorcer le circuit (chapitre « Première utilisation - après une longue période d'inactivité »).
	Cela peut se produire lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés.
	La buse de distribution est sale.	Nettoyer la buse de distribution.
Le café est trop aqueux (voir remarque).	Cela peut se produire lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés.
Le café coule lentement (voir remarque).	Le café est trop fin.	Changer le mélange de café ou régler le degré de mouture comme indiqué au chapitre « Réglage du degré de mouture ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Amorcer le circuit (chapitre « Première utilisation - après une longue période d'inactivité »).
	Le groupe de distribution du café est sale.	Nettoyer le groupe de distribution du café (chapitre « Nettoyage du groupe de distribution du café »).
Le café coule hors de la buse de distribution.	La buse de distribution est bouchée.	Nettoyer la buse de distribution et ses trous.

 Ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation.

 Pour tout problème non cité dans le tableau ou lorsque les solutions suggérées ne résolvent pas le problème, prière de contacter notre call center.

## 12 STOCKAGE - ÉLIMINATION

### 12.1 Repositionnement dans un endroit différent

Si l'appareil doit être repositionné dans un autre endroit, il faut :

- débrancher l'appareil des réseaux d'alimentation ;
- effectuer le nettoyage général de l'appareil comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien » ;
- réinsérer tous les composants et fermer les volets ;
- soulever et positionner l'appareil dans l'endroit établi suivant les instructions fournies à la section « Déballage et positionnement ».

### 12.2 Inactivité et stockage

Au cas où l'appareil doit être stocké ou inactivé pendant une longue période, il est nécessaire d'effectuer les mêmes opérations indiquées à la section « Repositionnement dans un endroit différent » et donc il faudra :

- envelopper l'appareil dans un drap pour le protéger de la poussière et de l'humidité ;
- s'assurer que l'appareil se trouve dans un endroit approprié (la température ne doit pas être inférieure à 1°C) ayant soin de ne pas superposer des cartons ou des équipements.

## 13 INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE



### INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif Italien n° 151 du 25 juillet 2005, « Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation des substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets ».

Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil ou sur son emballage indique qu'à la fin de son cycle de vie, ce produit doit être traité séparément des autres déchets.

La récolte sélective de cet appareil à la fin de sa vie utile est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur voulant se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système qu'il a adopté pour permettre la récolte sélective de l'appareil à la fin de sa vie utile.

La collecte sélective visant à l'envoi du vieil appareil dans un centre spécialisé en recyclage, traitement et élimination de ce type de déchets permet de sauvegarder l'environnement et contribue à éviter les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé des personnes et à favoriser le recyclage et/ou la réutilisation des matériaux dont l'appareil est constitué.

L'élimination abusive du produit de la part de son détenteur implique l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



