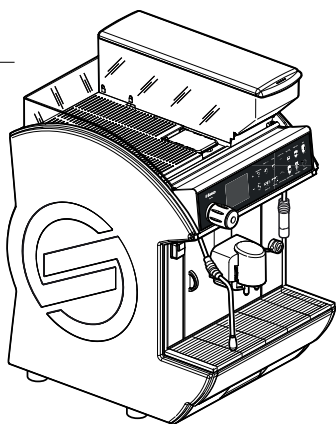
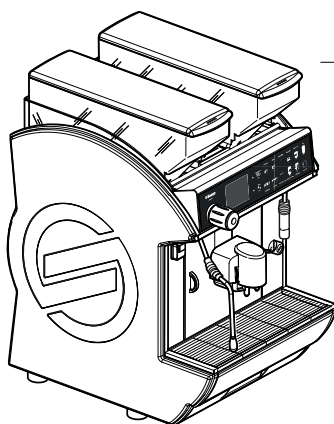


Automatic Machine for Espresso Coffee

IDEA RST



Type: CAP020/A/B



Type: CAP020B 2M

IT

UK

FR

DE

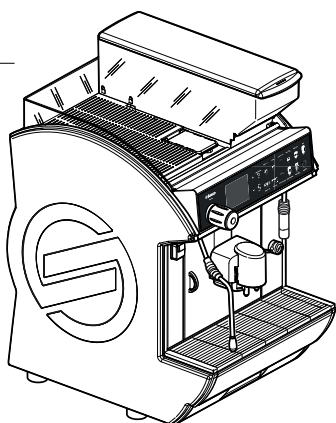
OPERATION AND MAINTENANCE



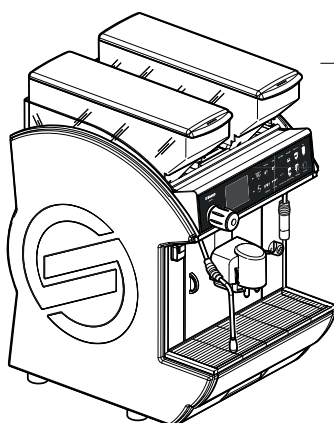
ITALIANO	3
ENGLISH	59
FRANÇAIS	115
DEUTSCH	171

Macchina automatica per caffè espresso

IDEA RST



Type: CAP020/A/B



Type: CAP020B 2M

CE

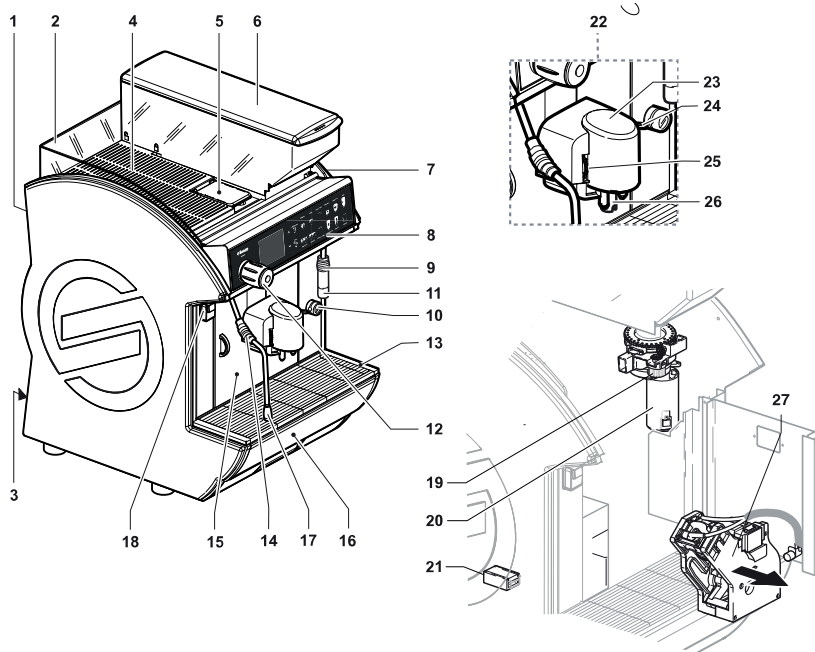
ATTENZIONE: Il presente manuale di istruzione è destinato esclusivamente a personale con adeguata specializzazione.

USO E MANUTENZIONE

IT

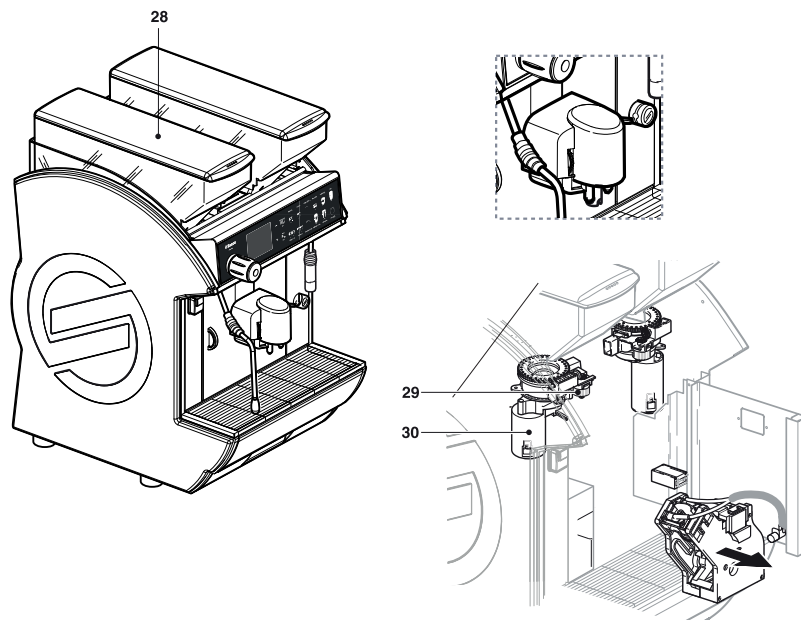
PARTI PRINCIPALI

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



1	Pannello sinistro	15	Sportello
2	Vetrinetta	16	Cassetto raccogli fondi
3	Pannello posteriore	17	Tubo erogatore vapore (escluso allestimento COFFEE)
4	Piano scaldatasse	18	Interruttore generale
5	Sportello caffè premacinato (escluso allest. CAPPUCCINO USA)		"I" Funzioni elettriche abilitate - Macchina attivata - Lampada spia, luminosa.
6	Contenitore caffè in grani destro		"O" Funzioni elettriche disabilitate - Macchina spenta - Spia del tasto "I", spenta.
7	Pannello destro	19	Pomello di regolazione macinatura destro
8	Pannello comandi	20	Gruppo macinacaffè destro
9	Protezione in gomma	21	Contaimpulsu meccanico
10	Pinza blocca tubo (allestimento CAPPUCCINO)		Visualizza il numero di erogazioni che la macchina ha effettuato.
11	Tubo erogatore acqua calda (escluso allest. COFFEE)	22	Gruppo erogatore caffè
12	Rubinetto erogazione vapore (escluso allest. COFFEE)	23	Copertura per gruppo erogatore
	Senso orario: getto vapore aperto	24	Regolazione crema latte (allest. CAPPUCCINO)
	Senso antiorario: getto vapore chiuso	25	Regolazione temperatura (allest. CAPPUCCINO)
13	Vasca raccogli gocce	26	Erogatore latte (allestimento CAPPUCCINO)
14	Gommino antiscottatura tubo vapore	27	Gruppo caffè

Mod. DUO



28	Contenitore caffè in grani sinistro
29	Pomello di regolazione macinatura sinistro
30	Gruppo macinacaffè sinistro

NORME DI SICUREZZA

- ⚠ Solo per uso professionale.
- ⚠ L'apparecchio di tipo professionale non può essere installato in ambienti esterni, evitare di ubicarlo in locali dove la temperatura sia inferiore a 2°C o superiore a 32°C e in luoghi particolarmente umidi o polverosi.
- ⚠ L'apparecchio non è adatto all'installazione in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.
- ⚠ Verificare che l'apparecchio sia installato su una superficie piana adatta a sostenerne il peso (vedere il paragrafo "Dati tecnici") e avendo cura di rispettare una zona libera di almeno 30 cm intorno alla macchina.
- ⚠ È vietato: utilizzare getti d'acqua per la pulizia.
- ⚠ L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi ove esso può essere supervisionato da personale qualificato.
- ⚠ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età maggiore di 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, se sono controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e tale da comprendere i rischi coinvolti.
- ⚠ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⚠ La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura non deve essere fatta da bambini senza supervisione.


- ⚠ Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete idrica consultare e rispettare tutte le normative nazionali applicabili.
- ⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o dal personale adeguatamente qualificato al fine di evitare qualsiasi rischio.
- ⚠ L'installazione di un dispositivo a corrente residua (RCD) con una corrente differenziale nominale non superiore a 30 mA è consigliabile.
- ⚠ Collegare l'apparecchio ad una condotta di distribuzione d'acqua potabile avente una pressione compresa tra 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 e 8 bar) vedere dati nella targhetta.
- ⚠ In caso di sostituzioni dei tubi di carico, il nuovo set di tubi in dotazione all'apparecchio deve essere utilizzato e il vecchio set di tubi non dovrà essere riutilizzato.
- ⚠ L'accesso alle parti interne è limitato alle persone che hanno conoscenza ed esperienza dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- ⚠ Non effettuare la pulizia interna della macchina con tensione o la spina inserita e comunque non utilizzare getti d'acqua o detersivi.


SOMMARIO


PARTI PRINCIPALI	4		
1 INTRODUZIONE AL MANUALE	9		
1.1 PREMESSA	9		
1.2 SIMBOLOGIA UTILIZZATA	11		
2 INFORMAZIONI SULL'APPARECCHIO	12		
2.1 INFORMAZIONI PER L'UTILIZZATORE	12		
2.2 DESTINAZIONE D'USO DELL'APPARECCHIO	12		
2.3 IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO	13		
2.4 DATI TECNICI	14		
3 SICUREZZA	15		
3.1 PREMESSA	15		
3.2 NORME GENERALI DI SICUREZZA	15		
3.3 REQUISITI DEGLI OPERATORI	16		
3.4 DISPOSITIVI DI SICUREZZA	17		
3.5 RISCHI RESIDUI	17		
4 MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO	18		
4.1 SCARICO E MOVIMENTAZIONE	18		
4.2 STOCCAGGIO	18		
5 INSTALLAZIONE	19		
5.1 AVVERTENZE	19		
5.2 DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO	20		
5.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA	21		
5.4 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	22		
6 DESCRIZIONE COMANDI	24		
6.1 COMANDI	24		
7 RIFORNIMENTI E MESSA IN SERVIZIO	27		
7.1 RIFORNIMENTO CAFFÈ IN GRANI	27		
7.2 RIFORNIMENTO CAFFÈ PREMACINATO	27		
7.3 REGOLAZIONE DELLA CREMA	27		
7.4 REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA	28		
7.5 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA	28		
7.6 PRIMA ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO	29		
7.7 LAVAGGIO PARTI A CONTATTO CON ALIMENTI	29		
7.8 USO DELL'APPARECCHIO	29		
8 MENU DI PROGRAMMAZIONE E DI MANUTENZIONE	30		
8.1 DESCRIZIONE TASTI FASI DI PROGRAMMAZIONE	30		
8.2 MENU DI PROGRAMMAZIONE	31		
9 FUNZIONAMENTO ED USO	41		
9.1 STATI DELLA MACCHINA	41		
9.2 ACCENSIONE MANUALE	41		
9.3 ACCENSIONE AUTOMATICA PROGRAMMATA	42		
9.4 ACCENSIONE TEMPORANEA DA STANDBY	42		
9.5 SELEZIONE DELLE BEVANDE	42		
9.6 VAPORE	45		
9.7 PROGRAMMAZIONE TASTI EROGAZIONE	46		
9.8 MESSAGGI SUL DISPLAY	46		
9.9 SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA	47		
10 PULIZIA E MANUTENZIONE	48		
10.1 NOTE GENERALI PER IL BUON FUNZIONAMENTO	48		
10.2 PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA	49		
10.3 MANUTENZIONE STRAORDINARIA	53		
11 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (TROUBLESHOOTING)	56		
12 IMMAGAZZINAMENTO - SMALTIMENTO	57		
12.1 RIPOSIZIONAMENTO IN ALTRO LUOGO	57		
		12.2 INATTIVITÀ ED IMMAGAZZINAMENTO	57
		13 ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA	58


I INTRODUZIONE AL MANUALE







I.1 Premessa

 Il presente manuale è parte integrante della macchina e dovrà quindi essere conservato in luogo noto, facilmente accessibile, in buone condizioni, per tutta la vita operativa della macchina (compresi gli eventuali passaggi di proprietà). Il suo fine, è la trasmissione delle informazioni necessarie all'uso competente e sicuro della macchina stessa.

 In caso di smarrimento o deterioramento della presente pubblicazione, richiederne una copia ad un Centro di Assistenza Autorizzato, specificando il modello e l'anno di costruzione.

 I Centri di Assistenza Autorizzati, sono inoltre disponibili per ogni chiarimento tecnico, informazioni sul funzionamento, assistenza tecnica e fornitura di parti di ricambio.

 Gli argomenti trattati, sono destinati, in via esclusiva, all'utilizzo della macchina in condizioni di sicurezza per le persone, la macchina e l'ambiente, interpretando un'elementare diagnostica dei guasti e delle condizioni di funzionamento anomalo, compiendo semplici operazioni di verifica e manutenzione, nel massimo rispetto delle prescrizioni oggetto delle pagine a seguire e delle Norme di Sicurezza e Salute vigenti.

-  Prima di ogni intervento leggere con la massima attenzione ed accertarsi di avere ben compreso il contenuto della presente pubblicazione.
-  L'impiego della macchina da più utilizzatori (singolarmente), prevede l'assoluta necessità di prendere attentamente in esame il manuale istruzioni, da parte di ognuno di essi.
-  Il Costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche e migliorie ai modelli in oggetto, senza l'obbligo di fornire alcun preavviso.
-  Per esigenze particolari rivolgersi al Distributore o all'Importatore (se presente) della propria Nazione oppure al Costruttore.
-  Tutti i diritti della presente pubblicazione, sono riservati alla Ditta Saga Coffee S.p.A.. Riproduzioni o divulgazioni anche parziali, che non siano stati debitamente autorizzate per iscritto, sono assolutamente vietate.
-  Consultare sempre questa pubblicazione prima di compiere qualsiasi operazione.

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

Questo articolo è stato prodotto da SaGa Coffee S.p.A. e commercializzato sotto la sua responsabilità. La SaGa Coffee S.p.A. è il garante del prodotto stesso. Saeco è un marchio registrato di Koninklijke Philips N.V., il cui uso è consentito da una licenza rilasciata da Koninklijke Philips N.V.

I.2 Simbologia utilizzata

La suddetta pubblicazione contiene diversi tipi d'avvertenze allo scopo di evidenziare i vari livelli di pericolo o di competenze.

A completamento del simbolo è riportato un messaggio che spiega le procedure e fornisce informazioni utili.

Attenzione

Informazioni riguardanti la sicurezza dell'utilizzatore e l'integrità della macchina.

Divieto

È utilizzato per evidenziare azioni/operazioni che non si devono eseguire.

Importante

Richiama l'attenzione su argomento di particolare importanza.

Macchina spenta

Operazioni da effettuare con alimentazione di energia elettrica sezionata.

Utilizzatore


Interventi di competenza dell'utilizzatore della macchina.

Manutentore Tecnico

Operazioni di esclusiva competenza di personale preposto alla manutenzione straordinaria ed alle riparazioni.

2 INFORMAZIONI SULL'APPARECCHIO

2.1 Informazioni per l'utilizzatore

 L'apparecchio deve essere installato in luogo illuminato, riparato, asciutto e su un piano di lavoro in grado di sopportarne il peso.

Per garantire il corretto funzionamento e la sua affidabilità nel tempo, consigliamo quanto segue:

- temperatura ambiente: da +2°C a +32°C;
- umidità massima consentita: 80% (non condensata).

Per particolari tipologie d'installazione, non previste in questa pubblicazione, rivolgersi al rivenditore, all'importatore della propria nazione o, nel caso non siano raggiungibili, al Costruttore stesso.

Per eventuali necessità rivolgersi al Distributore o all'Importatore della propria Nazione oppure al Costruttore nel caso non sia presente alcun importatore.

Il servizio di assistenza clienti del Costruttore è disponibile per chiarimenti riguardanti dubbi sul corretto funzionamento.

In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio Assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile.

Il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO si rende disponibile per qualsiasi chiarimento ed informazione riguardanti il funzionamento dell'apparecchio e per esaudire richieste di fornitura di ricambi o di assistenza tecnica.

Il Costruttore si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche all'apparecchio senza alcun preavviso.

Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono riservati al Costruttore.


Il Manutentore Tecnico è tenuto alla conoscenza ed al rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico, delle avvertenze di sicurezza contenute in questo manuale in modo tale che le operazioni di installazione, messa in funzione, utilizzo e manutenzione possano essere svolte in condizioni di sicurezza.


2.2 Destinazione d'uso dell'apparecchio


Le macchine oggetto del presente manuale, sono state progettate, realizzate e protette per l'erogazione automatica (programmabile) di bevande:

- a base di caffè in grani macinato all'istante;
- a base di caffè premacinato (esclusi allestimenti DUO e AMERICA);
- a base di latte e caffè in grani macinato all'istante (allestimenti CAPPUCCINO e CAPPUCCINO USA).
- acqua calda e vapore acqueo (escluso allestimento COFFEE) per la preparazione ed il riscaldamento di bevande.
- latte caldo (allestimenti CAPPUCCINO e CAPPUCCINO USA).

Ogni altro utilizzo, è da considerarsi uso improprio e quindi pericoloso.

 Non introdurre all'interno dell'apparecchio prodotti potenzialmente pericolosi per effetto di temperature non adeguate.

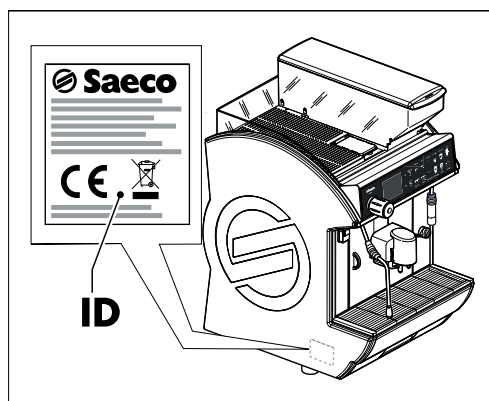
 Nel caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia, il Costruttore declina ogni responsabilità per danni causati alle persone e/o cose.

 È inoltre considerato uso improprio:

- qualsiasi utilizzo differente da quello previsto e/o con tecniche diverse da quelle indicate in questa pubblicazione;
- qualsiasi intervento sull'apparecchio che sia in contrasto con le indicazioni riportate in questa pubblicazione;
- qualsiasi manomissione a componenti e/o dispositivi di sicurezza non preventivamente autorizzati dalla ditta Costruttrice e comunque eseguita da personale non autorizzato a tali operazioni;
- qualsiasi ubicazione dell'apparecchio non prevista in questo manuale.


2.3 Identificazione dell'apparecchio


L'apparecchio è identificato dal nome del modello e dal numero di matricola rilevabili sull'apposita targhetta.




Sulla targhetta sono riportati i seguenti dati:

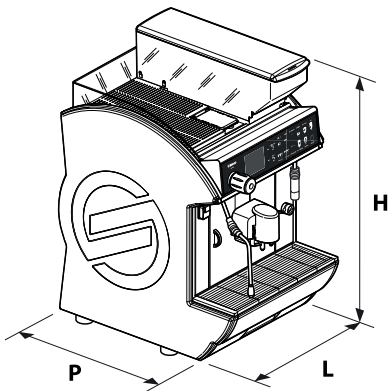
- nome del Costruttore;
- marcature di conformità;
- modello;
- N° di matricola;
- anno e mese di fabbricazione;
- tensione di alimentazione (V);
- frequenza di alimentazione (Hz);
- potenza elettrica assorbita (W);
- numero fasi della linea elettrica (PH);
- pressione ammessa nella rete idrica (MPa);
- codice apparecchio

 È assolutamente vietato manomettere o modificare la targhetta dati.

 Per qualsiasi richiesta presso il servizio tecnico, far sempre riferimento a tale targhetta, riportando i dati specifici impressi sulla stessa.

 Nelle eventuali richieste ai Centri Assistenza Autorizzati, indicare modello e numero di matricola.

2.4 Dati Tecnici

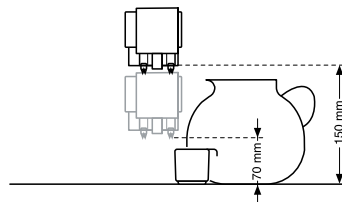
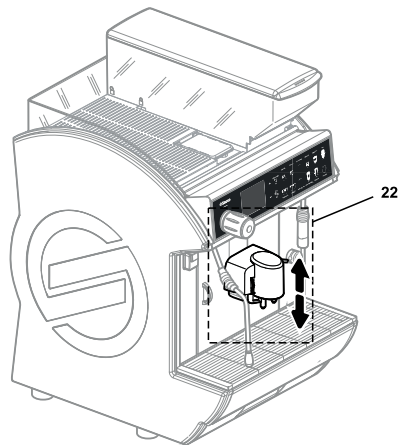


Dimensioni (l x h x p)		410 x 695 x 550 mm
Tensione di alimentazione		220-240 V 50-60 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione		1.500 mm
Potenza Assorbita	Mod. LUXE	vedere targhetta dati
	Mod. COFFEE	vedere targhetta dati
	Mod. CAPPUCCINO	vedere targhetta dati
	Mod. DUO	vedere targhetta dati
	Mod. CAPPUCCINO USA	vedere targhetta dati
Pressione della rete idrica		vedere targhetta dati pressione
Livello di pressione sonora ponderata A		inferiore a 70 dB
Peso	Mod. LUXE	53 kg
	Mod. COFFEE	45 kg
	Mod. CAPPUCCINO	54 kg
	Mod. DUO	58,5 kg
	Mod. CAPPUCCINO USA	54 kg
Capacità contenitore caffè		2 kg

NOTA

Le macchine sono programmabili per i dosaggi di ogni tipo di erogazione. La maggior parte dei componenti elettrici, è alimentata a 24 Vdc.

Gruppo erogatore caffè

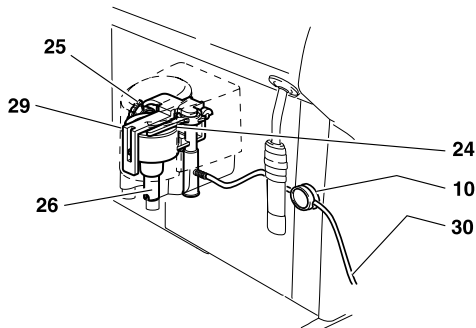


22 Gruppo erogatore caffè

La posizione di questo gruppo può essere modificata in funzione dell'altezza del recipiente utilizzato. E' infatti possibile posizionare in alto o in basso l'erogatore.

Si possono così ottenere diverse altezze di erogazione.

Gruppo Cappuccinatore



Il gruppo cappuccinatore è composto da:

- 10 pinza blocca tubo
- 24 regolazione della qualità della crema
- 25 Regolazione della temperatura
- 26 erogatore latte
- 29 Cappuccinatore
- 30 tubo di aspirazione latte

3 SICUREZZA

3.1 Premessa

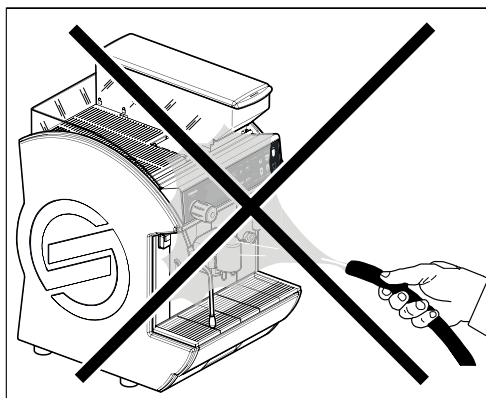
In ottemperanza alle norme e direttive vigenti, la SaGa Coffee ha costituito presso i propri stabilimenti un fascicolo tecnico relativo all'apparecchio Idea RST, recependo in fase di progetto, le normative indicate di seguito:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - 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 Norme generali di sicurezza

È vietato:

- rendere inattive le sicurezze installate sull'apparecchio;
- intervenire sull'apparecchio per operazioni di manutenzione, senza prima aver staccato il cavo di alimentazione elettrica;
- installare l'apparecchio all'esterno. È opportuno situarlo in locali asciutti dove la temperatura non possa scendere mai sotto ai 2°C al fine di prevenire il congelamento;
- usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati nel contratto di vendita e nella suddetta pubblicazione;
- collegare elettricamente l'apparecchio facendo uso di prese multiple o adattatori;
- utilizzare getti d'acqua per la pulizia.





È obbligatorio:


- verificare la conformità della linea elettrica di alimentazione;
- utilizzare parti di ricambio originali;
- leggere attentamente le istruzioni riportate nella seguente pubblicazione e nelle documentazioni allegate;
- utilizzare i dispositivi di protezione individuale durante le operazioni di installazione, collaudo e manutenzione.
- Utilizzare un set nuovo di guarnizioni ogni qualvolta la macchina viene scollegata e ricollegata all'impianto idrico.


Precauzioni atte a prevenire errori umani:


- sensibilizzare gli operatori alle problematiche della sicurezza;
- manipolare l'apparecchio, imballato e disimballato, in condizioni di sicurezza;
- conoscere in modo approfondito le procedure di installazione, il suo funzionamento e i suoi limiti;
- smantellare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e nel rispetto delle norme vigenti a tutela della salute dei lavoratori e dell'ambiente.

 Per evitare che residui di lavorazioni meccaniche possano venire a contatto con le bevande, erogare prima della messa in funzione definitiva del distributore circa 0.5l di acqua per ogni percorso erogazione. Solo dopo questa operazione potranno essere consumate le bevande erogate.

 L'apparecchio non è adatto all'installazione in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.

 L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi ove esso può essere supervisionato da personale qualificato.

 In caso di guasto o cattivo funzionamento, rivolgersi esclusivamente al personale qualificato del servizio tecnico.


 Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati a persone o cose conseguenti all'inosservanza delle norme di sicurezza descritte in questo punto.

3.3 Requisiti degli operatori

Ai fini della sicurezza sono distinti due addetti con diversi requisiti:


Utilizzatore

Persona addetta alla sola conduzione e al presidio dell'apparecchio. All'utilizzatore è permesso: la messa in funzione dell'apparecchio, la regolazione dei parametri di lavoro, l'arresto dell'apparecchio, il rifornimento, lo svuotamento delle vasche e la pulizia esterna dell'apparecchio. Qualora rilevi malfunzionamenti dell'apparecchio deve richiedere l'intervento del Manutentore tecnico.


 E' vietato all'utilizzatore eseguire operazioni che nella presente pubblicazione vengono indicate di responsabilità del manutentore tecnico.

Manutentore Tecnico

Persona addetta alle operazioni di installazione, regolazione, messa a punto e, più in generale, alla manutenzione dell'apparecchio.

 L'accesso alle parti interne è limitato alle persone che hanno conoscenza ed esperienza dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.

3.4 Dispositivi di sicurezza

 Le macchine oggetto della presente pubblicazione, sono realizzate in conformità alle specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protette in tutte le parti potenzialmente pericolose.


- Eventuali sovrappressioni nell'impianto idrico preposto alla produzione di vapore e di acqua calda, vengono intercettate da n° 3 valvole di sicurezza.
- Un termostato impedisce surriscaldamenti delle caldaie.
- La posizione del cassetto raccogliacqua e dello sportello (vedi paragrafo "Parti Principali"), è controllata da n° 2 microinterruttori che determinano l'arresto del funzionamento della macchina se uno dei componenti non è posizionato correttamente (sul display apparirà l'indicazione del componente fuori posto).
- Un contaimpulsi elettronico ed uno meccanico, memorizzano il numero di erogazioni prodotte e consentono la programmazione della manutenzione ordinaria.


Tubi erogatori vapore ed acqua calda

(Escluso allestimento COFFEE)


- I tubi erogatori di vapore ed acqua calda sono dotati di apposite protezioni in gomma per afferrarli ed orientarli anche se surriscaldati (vedi paragrafo "Parti Principali").


3.5 Rischi residui


 Non utilizzare contenitori che non siano realizzati in materiale "per alimenti".

 Le caratteristiche costruttive delle macchine, oggetto della presente pubblicazione, non consentono di proteggere l'utilizzatore dal getto diretto di vapore o acqua calda (escluso allestimento COFFEE).

 Pericolo di ustioni.

 Nell'erogazione di acqua calda e di vapore, non dirigere i getti verso terzi o verso se stessi.


 Impugnare il tubo, esclusivamente sulle rispettive protezioni anti-ustioni.

 Se il piano scaldatazze è attivato, la superficie dello stesso può essere calda.

4 MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO

4.1 Scarico e movimentazione

Lo scarico dal mezzo di trasporto e la movimentazione dell'apparecchio devono essere effettuati solo da personale competente e con l'utilizzo di mezzi idonei al carico da movimentare.

 L'apparecchio deve rimanere sempre in posizione verticale.

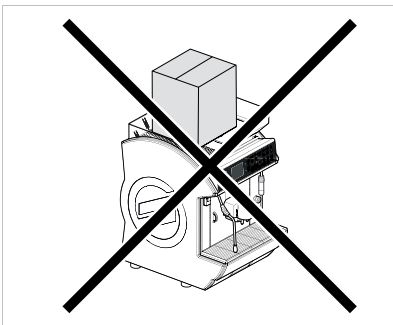
 Evitare di:

- trascinare l'apparecchio;
- rovesciare o coricare l'apparecchio durante il trasporto e la movimentazione;
- dare scossoni all'apparecchio;
- lasciare l'apparecchio esposto alle intemperie o giacente in luoghi umidi o vicino a fonti di calore.

4.2 Stoccaggio


Nel caso in cui l'apparecchio non venga installato in tempi brevi, ma dovrà essere immagazzinato per un tempo prolungato, lo stoccaggio dovrà avvenire in ambiente riparato, consono alle seguenti disposizioni:

- l'apparecchio imballato deve essere immagazzinato in un ambiente chiuso, asciutto e ad una temperatura compresa tra 1°C e 40°C;
- non sovrapporre apparecchiature o scatole sopra all'apparecchio;
- in ogni caso è buona norma proteggere l'apparecchio da eventuali depositi di polvere o altro.




5 INSTALLAZIONE


5.1 Avvertenze


 L'apparecchio non può essere installato in ambienti esterni, evitare di installarlo in locali dove la temperatura sia inferiore a +2°C o superiore a 32°C e in luoghi particolarmente umidi o polverosi. Inoltre non può essere installato in locali dove siano utilizzati getti di acqua per la pulizia e in luoghi con pericoli di esplosione o di incendi.

Prima di procedere al disimballaggio, occorre verificare che il luogo di installazione sia conforme alle seguenti specifiche:

- il punto di collegamento (presa elettrica o interruttore onnipolare) deve essere situato in un luogo facilmente raggiungibile dall'utilizzatore, per sconnettere la macchina dalla linea elettrica, in caso di necessità;
- la tensione della presa di corrente deve corrispondere a quella indicata nella targhetta d'identificazione.
- il piano di appoggio NON deve avere una pendenza superiore a 2°;

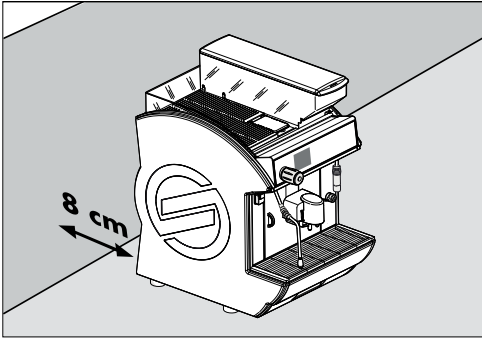
 Verificare che il piano preposto all'installazione della macchina, sia di dimensioni e robustezza adeguate a sostenere in sicurezza, la macchina stessa.

 Per un corretto uso ergonomico della macchina, si consiglia di installare l'apparecchio al di sopra di un piano di lavoro posto ad una altezza non inferiore ad 1 mt.

 L'apparecchio deve essere installato su una superficie orizzontale.

L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi ove il suo impiego e il suo mantenimento sono riservati a personale qualificato.

Qualora l'apparecchio debba essere posizionato in prossimità di una parete, è necessario lasciare uno spazio di almeno 8 cm tra lo schienale ed il muro per lasciare libera la griglia di espulsione aria posizionata sullo schienale stesso.



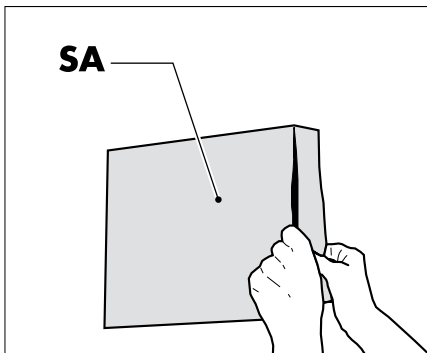
5.2 Disimballo e posizionamento

Al ricevimento dell'apparecchio accertarsi che non abbia subito danni durante il trasporto o che l'imballaggio non sia stato manomesso, con conseguente asportazione di parti dall'interno.

Qualora si dovesse constatare la presenza di danni di qualsiasi natura è necessario contestarli al trasportatore ed avvertire immediatamente o l'importatore o il rivenditore. Nel caso questi non siano presenti nella propria nazione, contattare direttamente la ditta costruttrice.

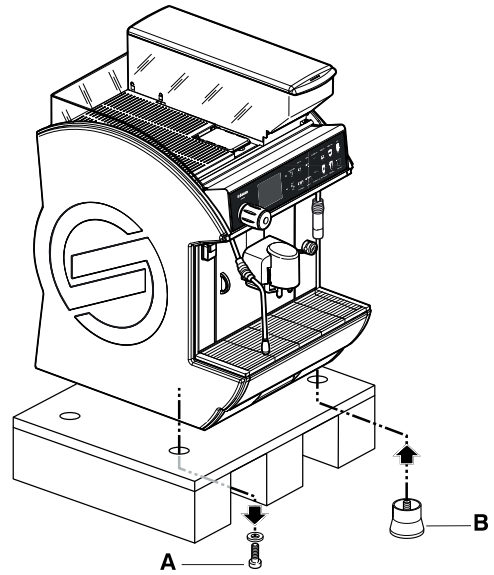
In dotazione all'apparecchio viene fornita una busta, denominata "SCATOLA ACCESSORI", che contiene i seguenti oggetti:

- Libretto di istruzioni.
- Viti e lamiere varie.



SA Scatola accessori

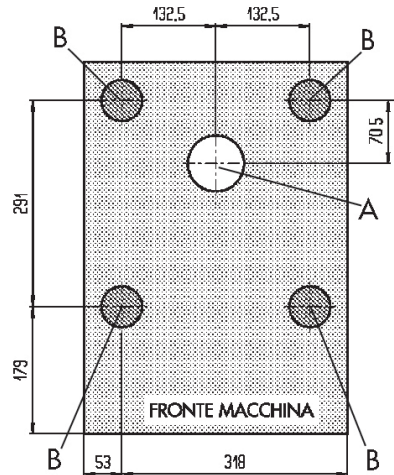
Sollevarlo il bancale in modo tale da poter togliere le viti di fissaggio. Avvitare i 4 piedini di sostegno.



A Viti di fissaggio
B piedini di sostegno

Verificare che il piano su cui va appoggiato l'apparecchio sia stabile.

Praticare sul piano un foro di $\varnothing 100$ mm.



A foro di $\varnothing 100$ mm
B posizione ottimale dei piedi regolabili

Posizionare in modo definitivo la macchina sul piano di appoggio.

Installare l'apparecchio sul piano e livellarlo regolando in altezza i piedi registrabili.

5.3 Collegamento alla rete idrica

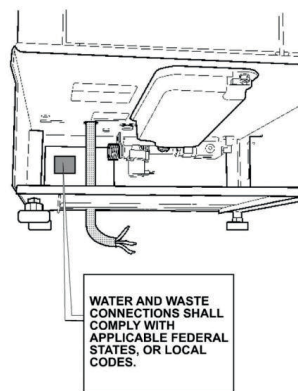
Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete idrica consultare e rispettare tutte le normative nazionali applicabili.

Accertarsi che la rete di distribuzione idrica sia di acqua potabile con pressione comprese tra 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 e 8 bar).

La durezza dell'acqua non deve mai essere inferiore a 8°F.

E' opportuno alimentare la macchina con acqua trattata con un dispositivo di decalcificazione, soprattutto in caso di acqua ad alto contenuto di sali di calcio e magnesio (acqua dura).

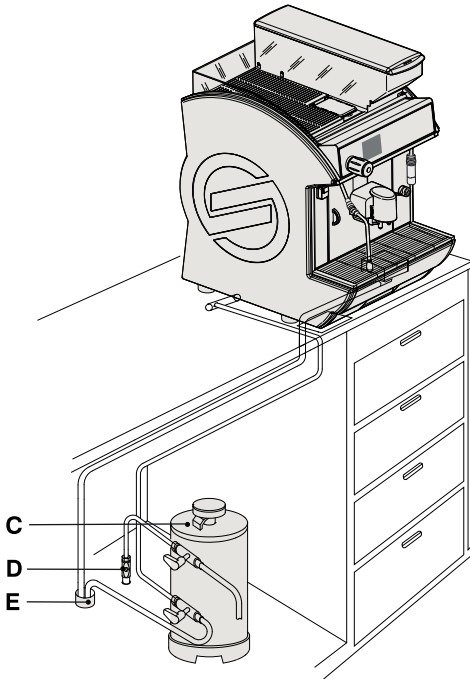
Prima di allacciare il depuratore alla macchina, effettuare un lavaggio finchè l'acqua non si presenti limpida, procedere quindi al collegamento del depuratore alla macchina.



Il tubo della rete idrica deve essere certificato secondo lo standard IEC 61770.

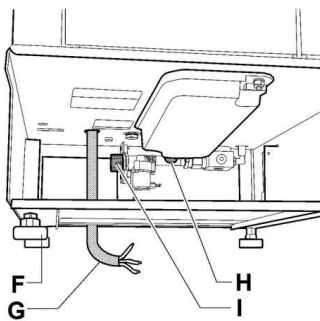
Nel caso in cui la macchina debba essere riposizionata in altro luogo occorre sostituire il complesso di raccordo vecchio con uno nuovo (tubo di collegamento alla rete idrica).

- Collegare alla rete idrica il depuratore.



- C** Depuratore
- D** Rete idrica
- E** Condotto di scarico

- Collegare un tubo di scarico al raccordo e fissarlo con fascetta a cremagliera.
- Collegare (esclusivamente con tubo e raccordi realizzati in materiale "per alimenti") la macchina alla rete di distribuzione acqua potabile, tramite il raccordo.



- H** raccordo di scarico
- I** raccordo di distribuzione
- G** cavo di alimentazione elettrica
- F** piedini di sostegno

- Inserire i tubi di scarico e carico nel foro apposito (vedi capitolo "Disimballo e posizionamento").


5.4 Collegamento alla rete elettrica


⚠ È cura del Manutentore Tecnico, responsabile dell'installazione dell'apparecchio, accertarsi che:


- l'impianto di alimentazione elettrica sia rispondente alle norme vigenti di sicurezza;
- la tensione di alimentazione sia corrispondente a quella indicata nella targhetta dati.

⚠ In caso di dubbi, non procedere all'installazione e richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato ed abilitato a svolgere queste mansioni.


⚠ Accertarsi inoltre che, l'impianto elettrico a cui viene allacciato l'apparecchio, abbia le caratteristiche per sopportare il carico massimo richiesto ed indicato sulla targhetta dati.

 Verificare che la spina del cavo di alimentazione sia facilmente accessibile anche dopo l'installazione.

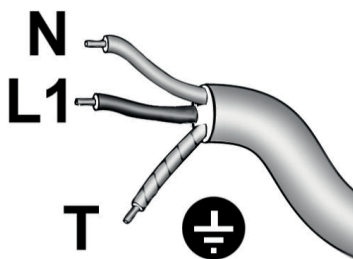
 Il punto di collegamento (presa elettrica o interruttore onnipolare) deve essere situato in un luogo facilmente raggiungibile dall'utilizzatore, per sconnettere l'apparecchio, quando è necessario, dalla linea elettrica.

 In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, esso deve essere sostituito dal manutentore tecnico.

- Inserire il cavo di alimentazione elettrica nel foro apposito (vedi capitolo "Disimballo e posizionamento").
- Collegare l'apparecchio alla linea elettrica tramite il cavo di alimentazione.


 Verificare che i cavi elettrici dell'impianto siano proporzionati all'assorbimento della macchina.


- Cavo di alimentazione tipo H05VVf sezione 3x2,5 mm²



N Neutro - Blu
L1 Fase - Marrone
T Terra - Giallo/verde

- Collegamento della spina a linea elettrica bifase 400 V2N~

 In funzione delle norme vigenti nel Paese di utilizzo della macchina, il cavo di collegamento alla linea elettrica, deve essere predisposto o con un interruttore onnipolare (con apertura minima dei contatti di 3 mm), o con una spina conforme alle norme stesse.

 L'interruttore onnipolare deve essere adeguato all'assorbimento della macchina ed in grado di intercettare tutte le polarità della tensione.

6 DESCRIZIONE COMANDI

6.1 Comandi

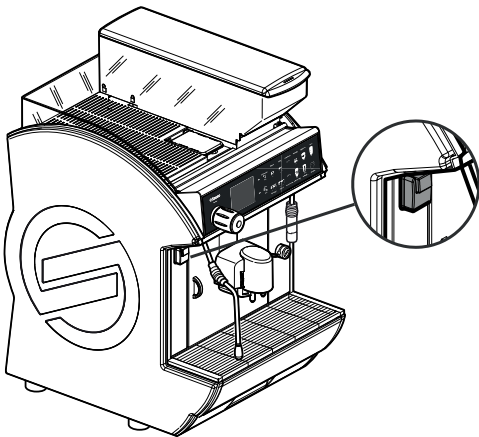
Sull'apparecchio sono presenti i seguenti comandi:

- Interruttore generale
- Pannello comandi

6.1.1 Interruttore generale

Con macchina collegata alla rete elettrica e l'interruttore onnipolare è in posizione "I" agendo sull'interruttore generale si possono avere le seguenti situazioni:

- Interruttore generale in posizione "0" il pannello comandi è spento.
- Interruttore generale in posizione "I" il pannello comandi è acceso.



⚠ L'interruttore generale in posizione "0" non garantisce l'assenza di corrente all'interno della macchina.

⚠ Per qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione all'interno della macchina scollegare la stessa dalla rete elettrica mettendo l'interruttore onnipolare in posizione "0".

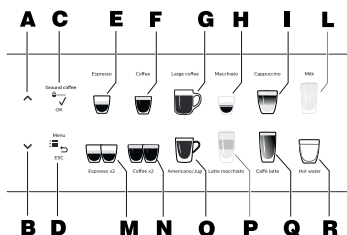
6.1.2 Pannello comandi

Il pannello comandi è composto da una tastiera reattiva al tocco ed un display che visualizza i messaggi durante la fase di normale funzionamento, durante la fase di programmazione e di manutenzione.

👉 La funzione di alcuni tasti cambia al variare della fase (ordinaria di erogazione o di programmazione) in cui si trova l'apparecchio.



6.1.3 Descrizione tasti in fase di normale funzionamento




Premendo questi tasti vengono erogate le bevande programmate o eseguite le funzioni richieste.

TASTO		TASTO	
A	Pulsante selezione SU	G	Large coffee / Ice Americano
B	Pulsante selezione GIU / PowerSteam	O	Americano Jug (1)
C	Caffè Premacinato / OK	H	macchiato (3)
D	Menù	P	Latte Macchiato (3)
E	Espresso	I	Cappuccino (3)
M	Espresso x2	Q	Caffè Latte (3)
F	Coffee	L	Latte caldo (3)
N	Coffee x2	R	Acqua Calda (1)

- (1) Sequenza di più tasti descritta al capitolo "Selezione delle bevande"
- (2) Funzioni descritte al capitolo "Tasto Ok"
- (3) Bevande composte da latte e caffè in ogni possibile combinazione.

Per attivare impostazioni diverse da quelle di default occorre rivolgersi ad un centro d'assistenza autorizzato.

 Alla consegna, le macchine sono programmate su valori standard.

6.1.3.1 Tasto OK

Premendo il tasto OK si seleziona il caffè premacinato oppure il contenitore chicchi a seconda della versione della macchina. (escluso mod. Duo)

Ground coffee



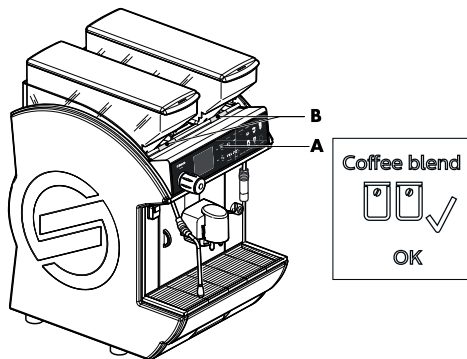
6.1.3.2 Selezione del contenitore

(solo mod. DUO)

La versione Duo è dotata di 2 contenitori caffè e di 2 macinacaffè.

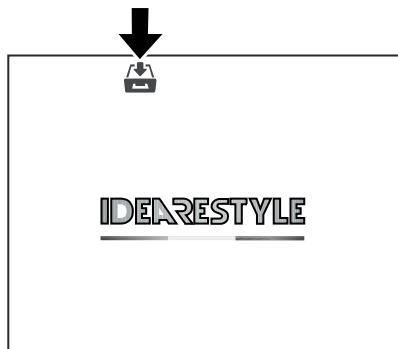
Questo permette il raddoppio dei prodotti erogabili o di inserire una qualità diversa di prodotti.


Per selezionare un contenitore si deve agire sul pulsante.



- A pulsante selezione contenitore
B spia contenitore selezionato

Il display indica, tramite una icona illuminata, il contenitore attivo.



 La selezione manuale del contenitore è nulla nel caso di erogazione di bevanda con contenitore preimpostato.

6.1.3.3 Funzione lancia vapore automatica

(solo nei modelli con lancia vapore automatica)

Per attivare il vapore tramite lancia vapore automatica, premere il tasto mostrato in figura per 2 secondi.

L'erogazione del vapore si bloccherà automaticamente al raggiungimento della temperatura preimpostata.

E' possibile terminare l'erogazione del vapore in qualsiasi momento premendo nuovamente il tasto.

Power steam



La temperatura di fine erogazione vapore può essere impostata tramite il menù **Settaggio Bevande 19. Autosteam**. In alternativa la temperatura di fine erogazione può essere impostata posizionando la lancia vapore immersa nel latte o acqua da riscaldare e tenendo premuto il tasto mostrato in figura fino al raggiungimento della temperatura desiderata. La temperatura raggiunta al momento del rilascio del tasto verrà memorizzata per le erogazioni di vapore successive.

Quando la funzione **Auto Steam** è attiva, nel display compare l'icona come mostrato in figura.


La stessa icona lampeggia durante la programmazione della temperatura.



7 RIFORNIMENTI E MESSA IN SERVIZIO

7.1 Rifornamento caffè in grani


- Togliere il coperchio del contenitore.
- Versare il caffè in grani all'interno del contenitore.
- Rimettere il coperchio sul contenitore.

 Verificare che il caffè non contenga corpi estranei potenzialmente dannosi per le macine.


Nella versione "DUO" l'apparecchio è dotato di due contenitori caffè; è quindi possibile inserire due diverse qualità di caffè.

7.2 Rifornamento caffè premacinato

(escluso mod. Cappuccino USA)

 Questa operazione può essere effettuata solo con la macchina accesa.

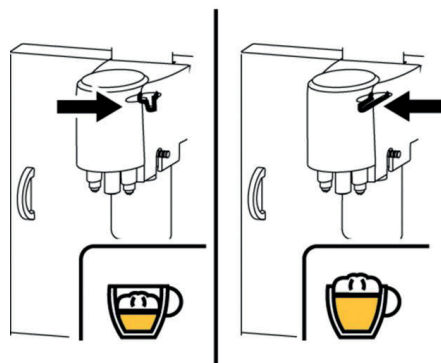
- Premere il tasto "Ground Coffee"
- Aprire lo sportellino caffè premacinato e versare al massimo 7 grammi di polvere.
- Chiudere lo sportellino
- Selezionare la bevanda da erogare

 Non tutte le bevande sono erogabili con la dose di caffè premacinato. Per le combinazioni disponibili consultare la tabella erogazioni al capitolo FUNZIONAMENTO ED USO.


7.3 Regolazione della crema

La quantità di crema nelle bevande è proporzionale all'intervento sulla leva di regolazione.

- Ruotando la leva verso destra, si ottiene una maggiore quantità di crema.
- Ruotando la leva verso sinistra, si ottiene una minore quantità di crema.

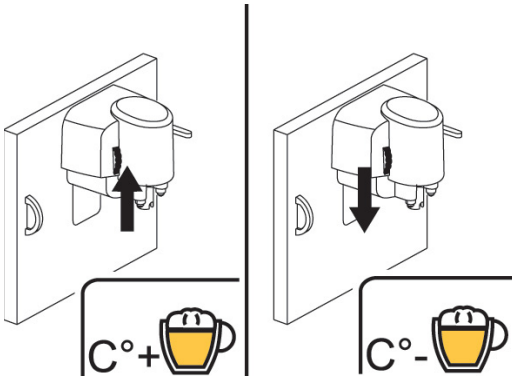


7.4 Regolazione della temperatura


 Il latte da utilizzare per il Cappuccinatore deve essere mantenuto e riposto in un apparecchio refrigerante ad una temperatura che non superi i 4° C, e non deve essere lasciato inutilizzato, fuori del frigorifero, per un periodo superiore a 30 minuti.


La temperatura del latte è proporzionale all'intervento sulla leva di regolazione.


- Ruotando la leva verso l'alto, si ottiene una temperatura più alta.
- Ruotando la leva verso il basso, si ottiene una temperatura più bassa.



7.5 Regolazione del grado di macinatura

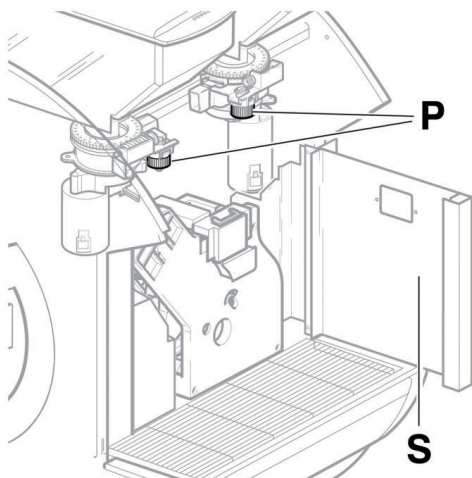
 A prescindere dalla miscela di caffè, una macinatura molto fine (indice su valori bassi) aumenta la densità, la crema della bevanda e il suo tempo di erogazione, viceversa una macinatura grossa (indice su valori alti) ne diminuisce la densità, la crema, nonché il tempo di erogazione.

 Non ruotare, in senso antiorario, a fine corsa il pomello; la manovra provoca il serraggio delle macine con conseguente blocco della macchina.

 In caso di bloccaggio delle macine, dovuto a corpi estranei nella miscela di caffè e conseguente bloccaggio della macchina (sul display apparirà: "errore macina") rivolgersi ad un Centro di Assistenza Autorizzato.

La macinatura viene impostata in fabbrica, su valori standard, ma è possibile modificarla come segue:

- Aprire lo sportello, ruotare il pomello in senso antiorario per rendere più fine la macinatura (l'indice si sposta su un valore basso), oppure in senso orario per renderla più grossa (l'indice si sposta su un valore alto). Per la regolazione utilizzare la chiave di 10 mm presente negli accessori.



- P** Pomello di regolazione
S Sportello

7.6 Prima accensione dell'apparecchio

- Verificare che i componenti asportabili siano presenti e che lo sportello sia chiuso.

In caso contrario, all'accensione della macchina, sul display apparirà l'indicazione del componente fuori posto.

- Eseguire i rifornimenti (come da istruzioni riportate nei punti precedenti) e collegare la spina dell'apparecchio alla rete elettrica (vedi paragrafo "Collegamento alla rete elettrica").
- Ruotare l'interruttore onnipolare su "I".
- Accendere la macchina tramite l'interruttore generale.

Sul display appare: "IN RISCALDAMENTO ATTENDERE". Terminata la fase di riscaldamento sul display appare: "PRONTO PER L'USO".

- Posizionare l'erogatore in modo da ottenere l'altezza adeguata ai recipienti utilizzati.
- Posizionare uno o due recipienti sotto l'erogatore.
- Premere il pulsante corrispondente al tipo di bevanda prescelta.

Nonostante tutti i pulsanti siano programmati già all'origine, su valori standard, occorre controllare che la bevanda ottenuta corrisponda alle caratteristiche desiderate.

Diversamente bisogna procedere alla programmazione dei pulsanti erogazione (capitolo "Programmazione tasti erogazione").

7.7 Lavaggio parti a contatto con alimenti


Effettuare il lavaggio di tutte quelle parti dell'apparecchio che sono a contatto con alimenti.


- Lavarsi accuratamente le mani.
- Preparare una soluzione disinfettante antibatterica a base di cloro (prodotti reperibili presso negozi farmaceutici) seguendo le concentrazioni riportate sul prodotto stesso.
- Rimuovere tutti i contenitori prodotti dall'apparecchio.
- Rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti. Immergere tutto nella soluzione precedentemente preparata.

7.8 Uso dell'apparecchio

Le procedure di selezione delle bevande sono riportate nel capitolo "Funzionamento ed uso".


8 MENU DI PROGRAMMAZIONE E DI MANUTENZIONE

 Questo capitolo descrive come impostare o modificare i parametri di programmazione dell'apparecchio.

 È quindi opportuno leggerlo con attenzione, intervenendo solamente dopo aver compreso l'esatta sequenza delle operazioni da compiere.

8.1 Descrizione tasti fasi di programmazione

Per navigare all'interno dei menu dell'apparecchio si utilizzano i tasti descritti in seguito.

 Durante la programmazione, i tasti che seguono assumono una funzione diversa da quella che hanno normalmente durante l'uso della macchina.



Alcune funzioni prevedono la programmazione anche di uno o più dati (già programmati su valori standard).

TASTO	Descrizione	FUNZIONE
1	Up	Passare alla voce precedente all'interno dello stesso livello di programmazione; Incrementare il valore di un dato da modificare.
2	Down	Passare alla voce successiva all'interno dello stesso livello di programmazione; Ridurre il valore del dato da modificare.
3	OK	Passare da un livello del menu al successivo; Preparare un dato alla modifica; Confermare un dato o una funzione.
4	Menù/Esc	Entrare nel menu di programmazione; Confermare le modifiche e risalire al livello precedente del menu fino all'uscita dallo stesso.

Per intervenire sui valori dei dati da riprogrammare occorre:

- Selezionare la funzione.
- Confermare la funzione con il tasto "OK".

Il cursore si posiziona sotto al valore da modificare.

- Azionare i tasti "Up" o "Down" per variarne il valore.
- Confermare il dato modificato con il tasto "OK" o "Esc".

8.2 Menu di programmazione

La struttura del menu di programmazione è riportata nel punto "Struttura del menu di programmazione".

Nel punto "Descrizione messaggi del menu di programmazione" si descrivono tutte le voci presenti nel menu di programmazione.

8.2.1 Accesso al menu di programmazione

Per entrare nel menu di programmazione si deve premere il tasto in figura



Compariranno le voci elencate nella tabella sottostante:

N° VOCE	VOCE MENU	Password di accesso
1	SETTAGGIO GENERALE	Password Utente
2	Settaggio bevande	Password Utente
3	Manutenzione	Password Utente
4	Technical	Password Tecnico
5	MENU' LAVAGGIO	Accesso libero
6	PROGRAMMAZIONE LATTE	Password Utente
7	Test menu	Password Tecnico

A fianco di ciascuna voce compare il tipo di password che è necessario inserire per accedervi.

Inserire la Password premendo i tasti UP o DOWN per selezionare un numero.

Premere OK per confermare e passare alla casella successiva.

Premere ESC per confermare e uscire.

Una volta inserita la password, questa rimane attiva per 5 minuti dall'uscita dal menù.

Lo spegnimento della macchina richiede nuovamente l'inserimento password in caso di accesso al menù.

8.2.2 Struttura del menu di programmazione

SETTAGGIO GENERALE	
N° VOCE	VOCE MENU
1	Lingua
	ITALIANO
	DEUTSCH
	ENGLISH
	FRANÇAIS
	ESPAGNOL
	PORTUGUES
	NEDERLANDS
	한국어
	Polski
2	PIANO SCALDATAZZE %
	0...100%
3	Orologio
3.1.	Ora
3.2.	Data
3.3.	FORMATO
4	Orari On/Off
4.1.	ACCENSIONE AUTOMATICA
	Dis.
	Att.
4.2.	ORARIO ON 1
4.3.	ORARIO OFF 1
4.4.	ORARIO ON 2
4.5.	ORARIO OFF 2
4.6.	ORARIO ON 3
4.7.	ORARIO OFF 3
4.8.	ORARIO ON 4
4.9.	ORARIO OFF 4
5	Retroill. Display
	20...100%
6	MESSAGGI
6.1.	MESSAGGIO DI MANUTENZIONE
6.2.	MESSAGGIO DI DECALCIFICAZIONE
	Password Utente
Settaggio bevande	
N° VOCE	VOCE MENU
1	Espresso
1.1.	DOSE MACINATURA
	Bassa
	Standard
	Alta
1.2	DOSE ACQUA
	27...2702
2	Espresso x2
2.1.	DOSE MACINATURA
	Bassa
	Standard
	Alta
2.2.	DOSE ACQUA
	27...2702
3	Caffè
3.1.	DOSE MACINATURA

	Bassa
	Standard
	Alta
3.2.	DOSE ACQUA
	27...2702
4	Coffee x2
4.1.	DOSE MACINATURA
	Bassa
	Standard
	Alta
4.2.	DOSE ACQUA
	27...2702
5	LARGE COFFEE
5.1.	DOSE MACINATURA
	Bassa
	Standard
	Alta
5.2.	DOSE ACQUA
	27...2702
6	AMERICANO/JUG
6.1.	DOSE MACINATURA
	Bassa
	Standard
	Alta
6.2.	DOSE ACQUA
	27...2702
7	macchiato
7.1.	DOSE MACINATURA
	Bassa
	Standard
	Alta
7.2.	DOSE ACQUA
	27...2702
7.3.	QUANTITA' LATTE
	3...180
8	Latte Macchiato
8.1.	DOSE MACINATURA
	Bassa
	Standard
	Alta
8.2.	DOSE ACQUA
	27...2702
8.3.	QUANTITA' LATTE
	3...180
9	Cappuccino
9.1.	DOSE MACINATURA
	Bassa
	Standard
	Alta
9.2.	DOSE ACQUA
	27...2702
9.3.	QUANTITA' LATTE
	3...180
10	Caffè Latte
10.1.	DOSE MACINATURA
	Bassa
	Standard
	Alta
10.2.	DOSE ACQUA

	27...2702
10.3.	QUANTITA' LATTE
	3...180
11	milk
11.1.	DOSE MACINATURA
	Bassa
	Standard
	Alta
11.2.	DOSE ACQUA
	27...2702
11.3.	QUANTITA' LATTE
	3...180
12	FLAT WHITE
12.1.	DOSE MACINATURA
	Bassa
	Standard
	Alta
12.2.	DOSE ACQUA
	27...2702
12.3.	QUANTITA' LATTE
	3...180
13	HOT WATER
13.1.	DOSE ACQUA
	24...2487
14	Temperatura
14.1.	Caffè'
	Bassa
	Standard
	Alta
14.2.	PRIMO CAFFÈ
	Bassa
	Standard
	Alta
15	Preinfusione
	Off
	BREVE
	LUNGA
16	Prog. Acqua calda
	Dis.
	Att.
17	TASTO LATTE
	Dis.
	Att.
18	Miscelaz. Acqua calda
	Dis.
	Att.
19	Power Steam
	20...100
Manutenzione	
N° VOCE	VOCE MENU
1	Lavaggio cappucc.
2	LAVAGGIO GRUPPO
3	LAVAGGIO EROGATORE
3.1.	Abilita lavaggio
	Dis.
	Att.
3.2.	Ritardo lavaggio
	10...240
4	FILTRO ADDOLCITORE
4.1.	SOGLIA ALLARME

4.2.	SOGLIA STOP
4.3.	CONTATORE ATTUALE
5	Contatori
5.1.	TOTALE CAFFE'
5.2.	TOTALE ACQUA
Technical	
MENU' LAVAGGIO	
N° VOCE	VOCE MENU
1	Lavaggio Cappuccinat.
2	LAVAGGIO EROGATORE
3	LAVAGGIO GRUPPO
PROGRAMMAZIONE LATTE	
Test menu	

8.2.3 Descrizione messaggi del menu di programmazione

SETTAGGIO GENERALE		
N° VOCE	VISORE	Descrizione
1	Lingua	Azionando "OK" dal menu "LINGUA" si può accedere alla selezione della stessa.
	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANÇAIS	
	ESPAGNOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
	한국어 Polski	
2	PIANO SCALDATAZZE %	(escluso Mod.DUO)
	0....100%	Questa funzione consente di attivare il piano scaldatazze regolandolo da 0 a 100% a step di 10.
3	Orologio	Funzione che consente di impostare l'orologio ed il datario della macchina.
3.1.	Ora	
3.2.	Data	
3.3.	FORMATO	dd.mm.yyyy oppure mm.dd.yyyy
4	Orari On/Off	Funzione che consente di programmare gli orari di accensione e spegnimento automatici della macchina nell'arco di tutta la settimana.
4.1.	ACCENSIONE AUTOMATICA	Attiva e disattiva l'accensione automatica
	Dis.	
	Att.	LMMGVSD ora minuto
4.2.	ORARIO ON 1	Confermare "ORARI ON/OFF" e spostarsi con il tasto "Down" e "Up" sui giorni della settimana, ora o minuto.
4.3.	ORARIO OFF 1	Posizionato il cursore sui giorni della settimana premere OK per entrare in modifica.
4.4.	ORARIO ON 2	Premere il tasto "Down" e "Up" per selezionare il giorno da modificare.
4.5.	ORARIO OFF 2	Premere il tasto OK per attivare (lettera del giorno sottolineata) o disattivare (lettera non sottolineata) il giorno.
4.6.	ORARIO ON 3	Premere il tasto "Menu/ESC" per confermare e uscire dalla modifica dei giorni della settimana.
4.7.	ORARIO OFF 3	Posizionato il cursore su ore o minuti premere OK per entrare in modifica.
4.8.	ORARIO ON 4	Premere il tasto "Down" e "Up" per modificare il valore.
4.9.	ORARIO OFF 4	Premere il tasto "Menu/ESC" o "OK" per confermare e uscire dalla modifica dei giorni della settimana.
5	Retroill. Display	
	20....100%	Questa funzione consente di regolare la retroilluminazione del display da 20 a 100%.
6	MESSAGGI	Permette di editare il numero di telefono da contattare.
6.1.	MESSAGGIO DI MANUTENZIONE	Premere OK per entrare nel messaggio. Premere i tasti UP o DOWN per selezionare un numero o lo spazio. Premere OK per confermare e passare alla casella successiva.
6.2.	MESSAGGIO DI DECALCIFICAZIONE	Premere ESC per confermare e uscire.
7	Password Utente	Permette di modificare la password dell'utente. La password predefinita è 0000
		Premere i tasti UP o DOWN per selezionare un numero del codice. Premere OK per confermare e passare alla casella successiva. Premere ESC per confermare e uscire. In caso di password dimenticata contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
Settaggio bevande		
N° VOCE	VISORE	Descrizione

SETTAGGIO GENERALE		
1	Espresso	Per ogni bevanda è possibile modificare la quantità di acqua e di caffè macinato utilizzato nell'erogazione e programmata in fase di installazione. Confermando "BASSA" o "ALTA", la dose viene ridotta di 1 gr o incrementata di 1 gr. Confermando "STANDARD", la dose utilizzata nell'erogazione è quella programmata dal Manutentore Tecnico.
1.1.	DOSE MACINATURA	
	Bassa	
	Standard	
	Alta	
1.2	DOSE ACQUA	
	27...2702	
2	Espresso x2	
2.1.	DOSE MACINATURA	
	Bassa	
	Standard	
	Alta	
2.2.	DOSE ACQUA	
	27...2702	
3	Caffè	
3.1.	DOSE MACINATURA	
	Bassa	
	Standard	
	Alta	
3.2.	DOSE ACQUA	
	27...2702	
4	Coffee x2	
4.1.	DOSE MACINATURA	
	Bassa	
	Standard	
	Alta	
4.2.	DOSE ACQUA	
	27...2702	
5	LARGE COFFEE	
5.1.	DOSE MACINATURA	
	Bassa	
	Standard	
	Alta	
5.2.	DOSE ACQUA	
	27...2702	
6	AMERICANO/JUG	
6.1.	DOSE MACINATURA	
	Bassa	
	Standard	
	Alta	
6.2.	DOSE ACQUA	
	27...2702	
7	macchiato	Per le bevande composte di caffè e latte, è possibile modificare la quantità di latte da utilizzare nell'erogazione
7.1.	DOSE MACINATURA	
	Bassa	
	Standard	
	Alta	
7.2.	DOSE ACQUA	
	27...2702	
7.3.	QUANTITA' LATTE	
	3...180	
8	Latte Macchiato	
8.1.	DOSE MACINATURA	

SETTAGGIO GENERALE		
	Bassa	
	Standard	
	Alta	
8.2.	DOSE ACQUA	
	27...2702	
8.3.	QUANTITA' LATTE	
	3...180	
9	Cappuccino	
9.1.	DOSE MACINATURA	
	Bassa	
	Standard	
	Alta	
9.2.	DOSE ACQUA	
	27...2702	
9.3.	QUANTITA' LATTE	
	3...180	
10	Caffè Latte	
10.1.	DOSE MACINATURA	
	Bassa	
	Standard	
	Alta	
10.2.	DOSE ACQUA	
	27...2702	
10.3.	QUANTITA' LATTE	
	3...180	
11	milk	
11.1.	DOSE MACINATURA	
	Bassa	
	Standard	
	Alta	
11.2.	DOSE ACQUA	
	27...2702	
11.3.	QUANTITA' LATTE	
	3...180	
12	FLAT WHITE	
12.1.	DOSE MACINATURA	
	Bassa	
	Standard	
	Alta	
12.2.	DOSE ACQUA	
	27...2702	
12.3.	QUANTITA' LATTE	
	3...180	
13	HOT WATER	
13.1.	DOSE ACQUA	
	24...2487	
14	Temperatura	Per ogni erogazione di caffè, è possibile modificare la temperatura dell'acqua utilizzata nell'erogazione e programmata in fase di installazione. Confermando "BASSA" tale temperatura viene ridotta di 3°C. Confermando "ALTA" la temperatura aumenta di 3 °C. Confermando "STANDARD" la temperatura è quella programmata dal Manutentore Tecnico.
14.1.	Caffè'	
	Bassa	
	Standard	
	Alta	
14.2.	PRIMO CAFFÈ	NOTA La temperatura "primo caffè" viene utilizzata per la prima erogazione all'accensione della macchina.
	Bassa	
	Standard	
	Alta	

SETTAGGIO GENERALE		
15	Preinfusione	Questa funzione, consente di effettuare una breve pausa nella prima fase di erogazione. Questo può migliorare la qualità del caffè che ha modo, durante la pausa, di "infondersi" con la prima parte di acqua ricevuta. Confermando:
	Off	"OFF", non viene eseguita alcuna preinfusione.
	BREVE	"BREVE", si ottiene la "preinfusione" programmata dal Manutentore Tecnico.
	LUNGA	"LUNGA", si ottiene la "preinfusione" aumentata di 1 sec.
16	Prog. Acqua calda	Con questa funzione è possibile modificare la funzionalità del tasto acqua calda.
	Dis.	"DISATTIVATA", premendo il tasto l'acqua calda viene erogata in continuo fino alla nuova pressione del tasto.
	Att.	"ATTIVATA", premendo il tasto l'acqua viene erogata secondo le dosi e le modalità pre-impostate.
17	TASTO LATTE	Con questa funzione è possibile modificare la funzionalità del tasto Latte caldo.
	Dis.	"DISATTIVATA", premendo il tasto il latte caldo viene erogato in continuo fino alla nuova pressione del tasto.
	Att.	"ATTIVATA", premendo il tasto il latte caldo viene erogato secondo le dosi pre-impostate.
18	Miscelaz. Acqua calda	Durante l'erogazione dei vari tipi di bevande, la macchina aggiunge una certa quantità di acqua calda, in base alla programmazione effettuata. Confermando:
	Dis.	"DISATTIVATA", alla bevanda NON viene aggiunta acqua calda.
	Att.	"ATTIVATA", la miscelazione viene effettuata NOTA A funzione disattivata, i valori programmati restano invariati e riutilizzabili alla riattivazione.
19	Power Steam	E' possibile impostare la temperatura di fine erogazione vapore.
	20...100	
Manutenzione		
N° VOCE	VISORE	Descrizione
1.	Lavaggio cappucc.	Funzione che consente l'erogazione di una quantità di vapore per evitare la formazione di sedimenti nel cappuccinatore.
2.	LAVAGGIO GRUPPO	Funzione che consente di eseguire il lavaggio del gruppo caffè utilizzando le apposite pastiglie

SETTAGGIO GENERALE		
	seguire istruzioni	(per informazioni sulle pastiglie rivolgersi ad un Centro di Assistenza Autorizzato). Procedura: Il processo inizia da "LAVAGGIO GRUPPO" Premere il tasto "Enter"; sul display "INSERIRE PASTIGLIA GRUPPO" Rimuovere il gruppo caffè; sul display "INSERIRE IL GRUPPO" Inserire la pastiglia all'interno del gruppo caffè e reinserire il gruppo; sul display "CHIUDERE SPORTELLLO" Chiudere lo sportello; sul display "LAVAGGIO IN CORSO" La macchina inizia il ciclo di lavaggio, al termine del quale sul display appare "TOGLIERE IL GRUPPO E LAVARE IN ACQUA" Rimuovere il gruppo caffè; sul display "INSERIRE IL GRUPPO" Lavare il gruppo in acqua corrente. Reinserire il gruppo caffè; sul display "CHIUDERE SPORTELLLO" Chiudere lo sportello; sul display "LAVAGGIO COMPLETATO PREMERE OK" Premere il tasto "OK" per uscire definitivamente dal menu e rendere la macchina pronta all'uso
3.	LAVAGGIO EROGATORE	Funzione che consente l'erogazione di una minima quantità di acqua calda (circa 5cc) per evitare la formazione di sedimenti nell'erogatore caffè. Tale lavaggio viene effettuato automaticamente dopo il tempo programmato (20 - 240 minuti) dall'ultima erogazione.
3.1.	Abilita lavaggio	Confermando:
	Dis.	"DISATTIVA" : la macchina non esegue alcun lavaggio
	Att.	"ATTIVA" : la macchina esegue il lavaggio.
3.2.	Ritardo lavaggio	Imposta il ritardo del lavaggio erogatore dalla ultima erogazione.
	10...240	
4.	FILTRO ADDOLCITORE	La segnalazione di "Decalcificazione" è da intendersi per la manutenzione dei dispositivi decalcificanti (addolcitori a resine o altro). L'installatore o l'agenzia incaricata di effettuare la manutenzione del dispositivo di decalcificazione può programmare
4.1.	SOGLIA ALLARME	la quantità di acqua alla quale è indispensabile effettuare la rigenerazione dei sistemi. Attenzione! In caso di impiego di sistemi a resine ioniche è estremamente importante effettuare la giusta manutenzione
4.2.	SOGLIA STOP	in quanto l'impiego di resine esauste può rendere l'acqua trattata non potabile. La segnalazione "DECALCIFICAZIONE" appare sia quando la macchina segnala la richiesta di decalcificazione, che quando si blocca definitivamente.
4.3.	CONTATORE ATTUALE	Nell'ultimo caso la segnalazione " DECALCIFICAZIONE " appare insieme al "Messaggio di decalcificazione"
5.	Contatori	Sono due funzioni che rappresentano l'una il totale dei cicli di erogazione di caffè e l'altra il totale dei cicli di erogazione di acqua calda.
5.1.	TOTALE CAFFÈ	Nel caso in cui la dosatura automatica dell'acqua calda sia disabilitata (vedi funzione "Prog.acqua calda") verrà conteggiato un ciclo per ogni azionamento dell'elettrovalvola.
5.2.	TOTALE ACQUA	NOTA: Entrambe le funzioni sono solo di consultazione in quanto non sono azzerabili.

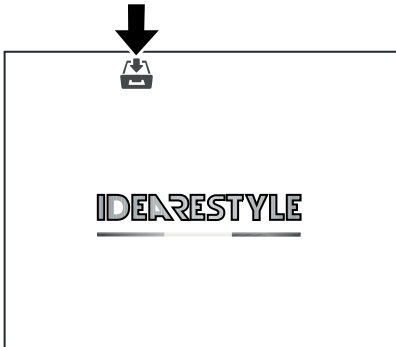
SETTAGGIO GENERALE		
Technical		
MENU' LAVAGGIO		
N° VOCE	VISORE	Descrizione
1.	Lavaggio cappucc.	Funzione che consente l'erogazione di una quantità di vapore per evitare la formazione di sedimenti nel cappuccinatore.
2.	LAVAGGIO EROGATORE	Funzione che consente l'erogazione di una minima quantità di acqua calda (circa 5cc) per evitare la formazione di sedimenti nell'erogatore caffè.
3.	LAVAGGIO GRUPPO	Funzione che consente di eseguire il lavaggio del gruppo caffè utilizzando le apposite pastiglie
	seguire istruzioni	(per informazioni sulle pastiglie rivolgersi ad un Centro di Assistenza Autorizzato). Procedura: Il processo inizia da "LAVAGGIO GRUPPO" Premere il tasto "Enter"; sul display "INSERIRE PASTIGLIA GRUPPO" Rimuovere il gruppo caffè; sul display "INSERIRE IL GRUPPO" Inserire la pastiglia all'interno del gruppo caffè e reinserire il gruppo; sul display "CHIUDERE SPORTELLO" Chiudere lo sportello; sul display "LAVAGGIO IN CORSO" La macchina inizia il ciclo di lavaggio, al termine del quale sul display appare "TOGLIERE IL GRUPPO E LAVARE IN ACQUA" Rimuovere il gruppo caffè; sul display "INSERIRE IL GRUPPO" Lavare il gruppo in acqua corrente. Reinserire il gruppo caffè; sul display "CHIUDERE SPORTELLO" Chiudere lo sportello; sul display "LAVAGGIO COMPLETATO PREMERE OK" Premere il tasto "OK" per uscire definitivamente dal menu e rendere la macchina pronta all'uso
PROGRAMMAZIONE LATTE		
N° VOCE	VISORE	Descrizione
1.	PROGRAMMAZIONE LATTE	Permette di memorizzare la quantità di latte tramite la pressione prolungata del tasto bevanda. (vedere paragrafo "PROGRAMMAZIONE LATTE")
Test menu		

8.2.4 PROGRAMMAZIONE LATTE


"PROGRAMMAZIONE LATTE" è un comando diretto che permette di programmare e memorizzare la quantità di latte per la bevanda scelta.


Selezionare "PROGRAMMAZIONE LATTE"	Sul display appare l'icona di programmazione (1)
Premere e tenere premuto il pulsante relativo alla bevanda da programmare	La macchina comincia ad erogare solo latte
Rilasciare il pulsante della bevanda scelta non appena si è raggiunta la quantità di latte desiderata	La macchina finisce di erogare il latte.
La programmazione è terminata	Alla successiva erogazione della bevanda scelta, verrà erogata la quantità di latte programmata.


(1) Durante la programmazione latte, appare sul display l'icona come mostrato in figura.




9 FUNZIONAMENTO ED USO

 Prima di utilizzare la macchina è necessario aver letto attentamente la presente pubblicazione ed aver acquisito una buona conoscenza generale della macchina stessa.

 Dopo un periodo di inattività dell'apparecchio è consigliabile rileggere, prima di riutilizzarlo, il paragrafo "Primo utilizzo - Dopo un lungo periodo d'inutilizzo".

 Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età maggiore di 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, se sono controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e tale da comprendere i rischi coinvolti.

 I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura non deve essere fatta da bambini senza supervisione.

9.1 Stati della macchina

In relazione all'alimentazione elettrica la macchina può risultare come segue:

Spenta ed isolata elettricamente

- Interruttore generale e interruttore onnipolare in posizione "0" (o spina disinserita).
- E' attiva esclusivamente la memoria di mantenimento dei dati programmati.

Accesa

- Interruttore generale e interruttore onnipolare in posizione "I" (o spina inserita).
- Sono attive tutte le funzioni ed il display è acceso.

In standby (macchina spenta ma non isolata elettricamente)

- Interruttore generale in posizione "I".
- Sono attive le funzioni "ACCENSIONE AUTOM.", "ANTICONGELAMENTO", se selezionate, e "Orologio", nonché il display e la memoria di mantenimento dei dati programmati.
- La retroilluminazione del display è spenta.

9.2 Accensione manuale

Questo tipo di avvio è necessario quando la macchina si trova nello stato di "spenta ed isolata elettricamente". Occorre procedere come descritto nel paragrafo "Prima accensione dell'apparecchio".

9.3 Accensione automatica programmata

E' possibile quando la macchina è in "STANDBY" ed è attiva la funzione "ACCENSIONE AUTOM.".

L'accensione della macchina avviene all'orario programmato.

9.4 Accensione temporanea da standby

Ground coffee



Avvio manuale con la macchina in "STANDBY".


Si ottiene mantenendo premuto per 3 secondi il pulsante in figura.

La macchina ritornerà automaticamente in "STANDBY" dopo 30 minuti dall'ultima operazione se ancora all'interno dell'orario standby programmato.

9.5 Selezione delle bevande

Le condizioni necessarie per poter selezionare una bevanda sono:

- dopo l'accensione l'apparecchio ha raggiunto la temperatura impostata. In caso contrario il display visualizza il messaggio "IN RISCALDAMENTO";
- non sono presenti condizioni di errore che impediscono l'erogazione delle bevande. In caso contrario il display visualizza il messaggio d'errore ;
- la bevanda scelta è abilitata. In caso contrario la tastiera mostra l'icona bevanda spenta;

 Durante l'erogazione di una bevanda:

- il display mostra l'icona della bevanda in erogazione.

Premere il tasto corrispondente alla bevanda richiesta.

 I tasti erogazione vanno premuti per circa 1 sec.

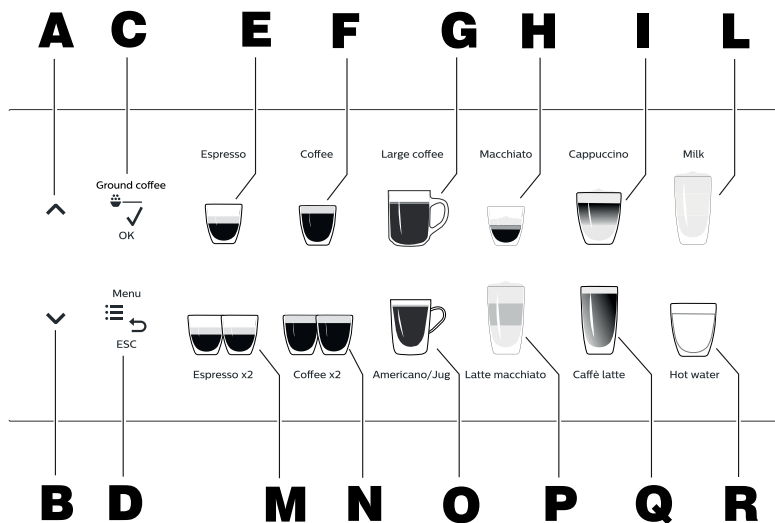


TABELLA EROGAZIONI

Erogazione	Sequenza tasti	Q.tà	Livello	Descrizione
Caffè Erogazioni ottenute con caffè macinato all'istante	E	1	basso	Alla consegna, le macchine sono programmate su valori standard.
	M	2	basso	
	F	1	alto	
	N	2	alto	
Caffè Premacinato Erogazione ottenuta utilizzando dosi di caffè premacinato	C + E	1	basso	Queste erogazioni, sono programmabili soltanto per dosi singola di caffè premacinato ed introdotte all'istante. Dopo aver premuto 1 volta il tasto C, introdurre una dose di caffè attraverso lo sportello caffè premacinato. Selezionare la bevanda disponibile nelle combinazioni con caffè premacinato.
	C + F	1	alto	
	C + G	1		
	C + H	1		
	C + I	1		
	C + P	1		
	C + Q	1		
Caffè in caraffa Erogazione ottenuta automaticamente con più erogazioni di caffè	O (1÷8 volte), OK		1÷8	Si possono programmare fino a 8 erogazioni nello stesso recipiente (max Lt 2,5). Per fare ciò premere più volte il tasto O e successivamente il tasto OK. Il display visualizza il numero di dosi programmate. Dopo l'erogazione di Lt. 2,5, attendere 2 minuti prima di richiedere una nuova erogazione.
Large coffee / Ice Americano (Korea) Bevanda composta da caffè a cui può essere aggiunta acqua calda (Large coffee) o acqua fredda (ICE Americano)	G		1	La quantità di acqua e caffè è impostata nel menu programmazione. Tuttavia è possibile bloccare a piacimento l'erogazione dell'acqua e/o del caffè premendo il tasto G durante l'erogazione dell'ingrediente da bloccare.


TABELLA EROGAZIONI


Caffè Macchiato Erogazione ottenuta con caffè macinato più una piccola dose di latte	(*), H	(*)	Bevanda composta da caffè macinato all'istante, alla quale viene aggiunta una piccola dose di latte caldo.
Latte Macchiato Erogazione ottenuta con latte caldo più una piccola dose di caffè macinato	(*), P	(*)	Bevanda composta da latte caldo e caffè macinato all'istante.
Cappuccino Erogazione ottenuta con latte caldo più una dose di caffè macinato	(*), I	(*)	Bevanda composta da caffè macinato all'istante e latte caldo.
Caffè Latte Erogazione ottenuta con caffè macinato e una dose di latte	(*), Q	(*)	Bevanda composta da caffè macinato all'istante e latte caldo.
Latte caldo Erogazione ottenuta utilizzando latte	(*), L	(*)	
Acqua Calda (Escluso allestimento COFFEE) Erogazione ottenuta utilizzando acqua	R (1÷8 volte), OK	1÷8	Si possono programmare fino a 8 erogazioni nello stesso recipiente (max Lt 1). Per fare ciò premere più volte il tasto R e successivamente il tasto OK. Il display visualizza il numero di dosi programmate.


Note:


Le definizioni "alto = lungo" e "basso = corto", indicano i due diversi livelli di erogazione.

(*) = vedi capitolo "Programmazione Latte"

 Nonostante tutti i pulsanti siano programmati già all'origine, su valori standard, occorre controllare che la bevanda ottenuta corrisponda alle caratteristiche desiderate.

 Diversamente bisogna procedere alla programmazione dei pulsanti erogazione (capitolo "Programmazione tasti erogazione").


 Se durante la fase di erogazione si verificano delle condizioni anomale (guasti o mancanze di prodotti), sul display viene visualizzato il messaggio che fornisce le indicazioni sulle cause che hanno provocato il blocco.

 I messaggi e le segnalazioni particolari sono riportati nel capitolo "Risoluzione problemi - Troubleshooting".

9.6 Vapore

(Escluso allestimento COFFEE)

- Immergere il tubo erogatore vapore nella bevanda da riscaldare.
- Ruotare in senso antiorario il rubinetto erogazione vapore. Raggiunta la temperatura desiderata, richiudere il rubinetto (in senso orario).

 Dopo ogni utilizzo, ripulire con panno/spugna (umido e pulito) il tubo del vapore, dai residui della bevanda riscaldata precedentemente.

- (*) Preventivamente ad ogni erogazione, inserire il tubo di aspirazione all'interno del contenitore del latte.
- (**) Regolare la quantità di crema (vedi paragrafo "Regolazione della crema").

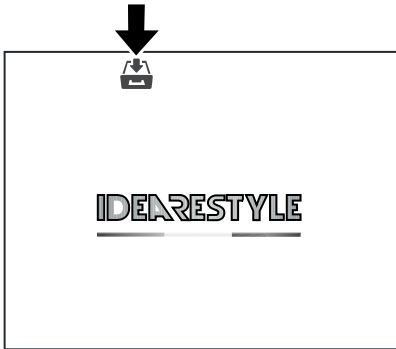
9.7 Programmazione tasti erogazione

Le quantità di bevande associate ai rispettivi tasti possono essere programmate direttamente dalla tastiera.

Per programmare e riprogrammare i tasti seguire le seguenti istruzioni:

Quantità di caffè:

- Accendere la macchina e predisporla all'uso.
- Posizionare il recipiente sotto l'erogatore specifico.
- Premere e mantenere premuto il tasto della bevanda caffè da programmare
- Sul display appare l'icona programmazione, come mostrato in figura;



- Rilasciare il tasto, per memorizzare la dose erogata.

Quantità di latte:

La voce "PROGRAMMAZIONE LATTE" è un comando all'interno del menu di programmazione.

Consultare il capitolo 8 al paragrafo 8.2.6.

9.8 Messaggi sul display



Di seguito è riportato un elenco di allarmi (oltre a quelli già trattati) visualizzabili sul display e le condizioni di macchina, che li determinano.

STANDBY

Macchina spenta (con l'interruttore generale in posizione "I") con la funzione di accensione/spengimento automatico abilitata (vedi paragrafo "Descrizione messaggi del menu di programmazione").

CARICARE CIRCUITO

Appare quando la macchina, durante l'erogazione di una qualsiasi bevanda, rileva la mancanza di acqua nelle caldaie. Dopo aver verificato la presenza dell'acqua nella rete di distribuzione, premere il tasto "Up", fino a quando esce regolarmente acqua dal tubo erogatore e dall'erogatore caffè. Nella versione COFFEE l'acqua esce solo dall'erogatore caffè.

VUOTARE FONDI

Appare quando il cassetto raccoglifondi è quasi pieno (la macchina ha eseguito il numero programmato di erogazioni).

Si possono comunque eseguire alcune ulteriori erogazioni.

FUORI SERVIZIO - VUOTARE FONDI

Il cassetto raccoglifondi è completamente pieno (la macchina ha eseguito il numero programmato di erogazioni).

La macchina è in blocco e non si possono eseguire più erogazioni finché il cassetto non viene vuotato.

CHIUDERE SPORTELLO

Lo sportello non è chiuso correttamente.

INSERIRE IL CASSETTO

Il cassetto raccoglifondi non è inserito correttamente.

INSERIRE IL GRUPPO

Il gruppo caffè non è inserito correttamente.

ERRORE GRUPPO

Il gruppo caffè esegue, in modo non corretto, il proprio ciclo di lavoro; spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

ERRORE POMPA 1-2 o 3-4

Una delle pompe ha subito un'avaria. La macchina continua a funzionare ma è necessario chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

ERRORE SENSORE I 2

Appare quando un sensore di temperatura ha subito un'avaria. Spegnerla macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

ERRORE TEMPER.

Appare quando una delle resistenze delle caldaie ha subito un'avaria. Spegnerla macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Allarme filtro

La macchina necessita di questo intervento dopo aver eseguito il numero programmato di erogazioni. La manutenzione dell'addolcitore è a carico dell'utente mentre la sostituzione della cartuccia è a carico del CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Gli interventi sono stabiliti da cicli di lavoro della macchina, programmabili dal manutentore tecnico.

MANUTENZIONE

Appare quando la macchina necessita di manutenzione e dopo aver eseguito il numero programmato di erogazioni. Spegnerla macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Gli interventi di manutenzione sono stabiliti da cicli di lavoro della macchina, programmabili dal manutentore tecnico.

9.9 Spegnimento della macchina**Spegnimento automatico programmato**

E' possibile quando è attiva la funzione di "accensione autom." ed è stata effettuata la programmazione di "orari on/off".



All'ora programmata la macchina si pone in "standby".

Spegnimento manuale





Questo tipo di spegnimento è necessario quando non è attiva la funzione di "accensione autom."

Si ottiene ponendo sia l'interruttore generale sia l'interruttore onnipolare in posizione "0" o estraendo la spina.

10 PULIZIA E MANUTENZIONE

-  Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione e/o pulizia, spegnere l'apparecchio ponendo gli interruttori in posizione "OFF", sconnettere l'alimentazione elettrica sfilando la spina ed attendere il raffreddamento dell'apparecchio.
-  In caso di anomalie di funzionamento spegnere immediatamente l'apparecchio, sconnettere l'alimentazione elettrica sfilando la spina e contattare il centro di assistenza più vicino.

10.1 Note generali per il buon funzionamento

-  I componenti non smontabili e l'apparecchio stesso vanno puliti, quando non specificato diversamente, solo con acqua fredda o tiepida, utilizzando panni umidi e spugne non abrasive.
-  Non eseguire alcun intervento di pulizia con la macchina in "standby".
-  Non utilizzare getti di acqua diretta.
-  Non utilizzare getti di acqua diretta ma strizzare il panno inumidito o la spugna prima di utilizzarlo sull'apparecchio.

Tutte le parti da pulire sono facilmente accessibili e non richiedono l'utilizzo di attrezzi.

Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore e garantiscono il rispetto delle normali norme igieniche.

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio è consigliabile attenersi alle disposizioni ed alle tempistiche indicate nel "PIANO DI MANUTENZIONE".

Quando il Cappuccinatore (allestimento CAPPUCINO) rimane inutilizzato per un periodo superiore ad 1 ora, occorre eseguire un ciclo di pulizia delle tubazioni, prima del suo riutilizzo (vedi capitolo "Pulizia del cappuccinatore").

10.2 Pulizia e manutenzione ordinaria

- ⚠ Tutti i componenti devono essere lavati esclusivamente con acqua tiepida e senza l'utilizzo di detersivi o solventi che potrebbero modificarne la forma e la funzionalità.
- ⊖ I componenti smontabili non possono essere lavati nella lavastoviglie.
- ⊖ Non pulire le parti elettriche con panni bagnati e/o con detersivi sgrassanti. Eliminare i residui di polvere con un getto di aria compressa asciutta o con un panno antistatico.

10.2.1 Piano di manutenzione

COMPONENTE DA PULIRE	Manutenzione	A	B	C	D
Erogatore caffè	Vedi paragrafo "Pulizia erogatore caffè".	x	-	-	-
Gruppo caffè	Vedi paragrafo "Pulizia gruppo caffè".	x	-	-	-
Vaschetta raccogli-gocce e relativa griglia	Vedi paragrafo "Pulizia vaschetta raccogli-gocce e relativa griglia".	x	-	-	-
Cassetto fondi	Vedi paragrafo "Pulizia cassetto fondi".	x	-	-	-
Tubi erogatori vapore ed acqua calda	Vedi paragrafo "Pulizia tubi erogatori vapore ed acqua calda".	x	-	-	-
Cappuccinatore	Vedi paragrafo "Pulizia cappuccinatore".	x	-	-	-
Piano scaldatasse	Vedi paragrafo "Pulizia piano scaldatasse".	-	x	-	-
Contentore caffè in grani	Vedi paragrafo "Pulizia contenitori".	-	x	-	-

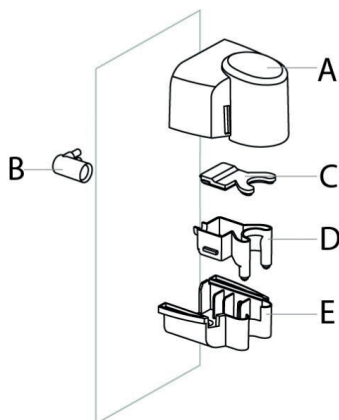
- A** Ogni giorno
B Ogni settimana
C Ogni rifornimento
D Ogni mese

10.2.2 Pulizia erogatore caffè

10.2.2.1 Pulizia manuale erogatore caffè

Si possono rimuovere:

- la protezione superiore dell'erogatore, tirandola a sè;
- la protezione inferiore dell'erogatore, svitando il pomello inferiore;
- l'erogatore caffè, tirandolo a sè;
- il raccordo caffè, ruotandolo di circa 90°.




- A** protezione superiore
B raccordo caffè
C-D Erogatore caffè
E protezione inferiore

10.2.2.2 Pulizia automatica erogatore caffè

La procedura è riportata al capitolo "Descrizione messaggi del menu di programmazione", voce "LAVAGGIO EROGATORE".

10.2.3 Pulizia gruppo caffè

10.2.3.1 Pulizia manuale del gruppo caffè

 Esaurire il caffè in grani, prima di eseguire la pulizia.

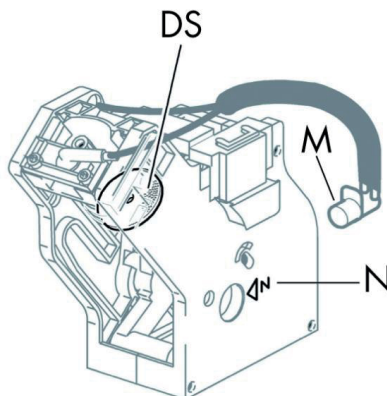
Il gruppo va pulito periodicamente con le apposite pastiglie.

- Estrarre il gruppo caffè afferandolo per l'apposita maniglia e premendo il pulsante contrassegnato dall'indicazione "PRESS".

- Lavare con abbondante acqua tiepida.

Non usare detersivi.

- Raschiare moderatamente la doccia superiore con un cucchiaino in materiale plastico.



- DS** Doccia Superiore
M Maniglia
N Posizione base

10.2.3.2 Pulizia automatica del gruppo caffè

La procedura è riportata al capitolo "Descrizione messaggi del menu di programmazione", voce "LAVAGGIO GRUPPO".

10.2.4 Pulizia vaschetta raccogliogocce e relativa griglia

Sfilare la vasca raccogliogocce dalla macchina e lavarla in acqua corrente, con particolare cura per la griglia.

10.2.5 Pulizia cassetto fondi

Lavare in acqua corrente il cassetto raccoglifondi dopo aver rimosso la vasca raccogliogocce e averlo sfilato dalla propria sede.

10.2.6 Pulizia tubi erogatori vapore ed acqua calda

(Escluso allestimento COFFEE)

Pulire i tubi con un panno umido non abrasivo. In caso di otturazione degli ugelli la parte terminale degli erogatori può essere svitata e gli ugelli riaperti con uno spillo.

10.2.7 Pulizia piano scaldatazze

Pulire il piano scaldatazze con un panno umido non abrasivo.

10.2.8 Pulizia contenitori


Per pulire il contenitore di caffè in grani occorre:


- Chiudere la paratia del contenitore caffè.
- erogare alcuni caffè di prova in modo tale da svuotare il macinacaffè dai grani;
- Rimuovere le viti dal contenitore mediante l'attrezzo in dotazione.
- sfilare verso l'alto il contenitore e rimuovere i residui dei grani mediante un aspiratore;
- lavare l'interno del contenitore ed asciugarlo accuratamente prima di rimontarlo.


Per pulire un contenitore dei prodotti solubili occorre:

- estrarre il contenitore;
- lavare l'interno del contenitore ed asciugarlo accuratamente prima di rimontarlo;

10.2.9 Pulizia del cappuccinatore

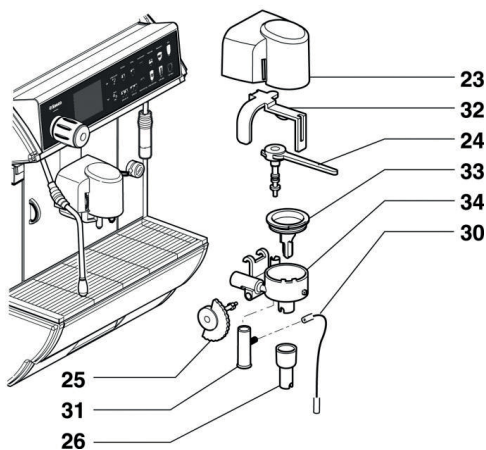
 Non eseguire alcuna operazione di pulizia del cappuccinatore quando la macchina si trova in "STANDBY".

 La pulizia va eseguita ogni qualvolta si utilizzi il CAPPUCINATORE, per evitare la solidificazione dei depositi.

 Tutti i componenti smontabili debbono essere lavati e sciacquati in acqua corrente.

Per pulire singolarmente gli elementi del gruppo cappuccinatore occorre sfilare:

- la protezione superiore, tirandola a sè;
- estrarre il cappuccinatore, tirandolo a sè;
- la forcella;
- la leva regolazione crema;
- la leva regolazione temperatura;
- il tappo corpo cappuccinatore;
- il raccordo di collegamento dal tubo di aspirazione al corpo cappuccinatore;
- l'erogatore latte;
- il tubo aspirazione latte.



- 23 protezione superiore
- 24 Leva regolazione crema
- 25 Leva regolazione temperatura
- 26 erogatore latte
- 29 Cappuccinatore
- 30 Tubo aspirazione latte
- 31 raccordo
- 32 forcella
- 33 Tappo corpo cappuccinatore

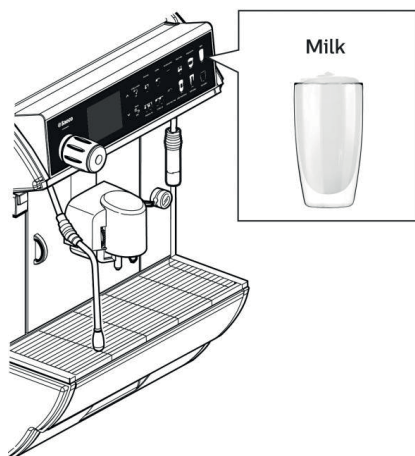
Ciclo di pulizia delle tubazioni

Per eseguire un ciclo di pulizia delle tubazioni, occorre:

- immergere il tubo di aspirazione latte in un contenitore con acqua

 L'acqua non deve essere calda.

- premere il tasto in figura



- attendere la fine dell'erogazione dell'acqua.

10.3 Manutenzione straordinaria

Fanno parte della manutenzione straordinaria, tutti gli interventi di riparazione e sostituzione di parti.

Sono quindi di esclusiva competenza del Manutentore Tecnico.

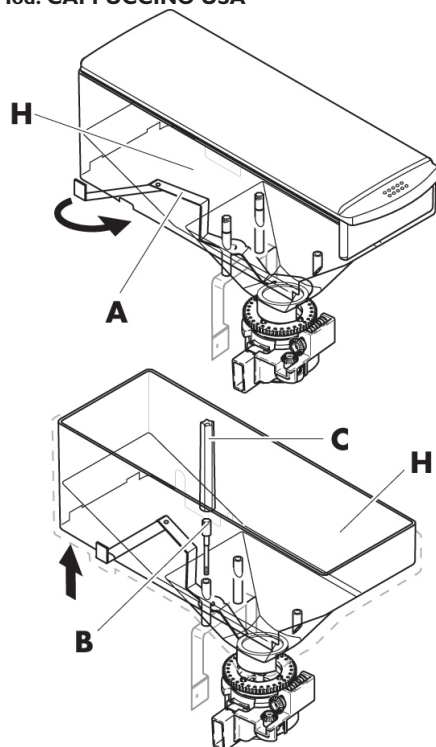
10.3.1 Blocco del macinacaffè

- Un corpo estraneo nel caffè in grani, può provocare il blocco delle macine con conseguente bloccaggio della macchina, evidenziato dal messaggio "ERRORE MACINA" (sul display).
- In questo caso, è necessario aprire il macinacaffè e rimuovere il corpo estraneo.

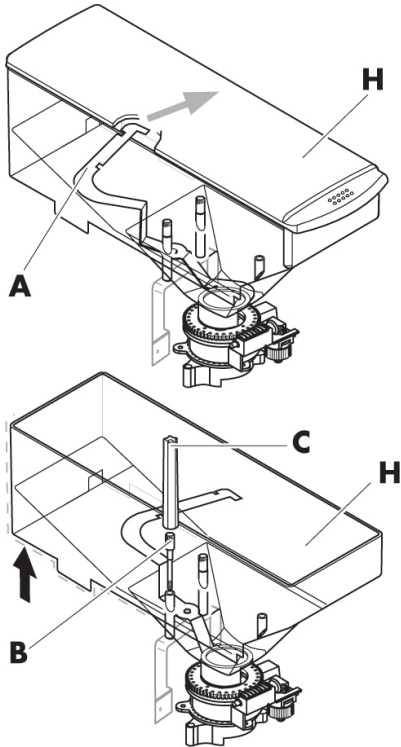
10.3.1.1 Smontaggio/montaggio del macinacaffè

- Chiudere la paratia del contenitore caffè.
- Rimuovere le viti dal contenitore mediante l'attrezzo in dotazione. Sfilare il contenitore dalla macchina estraendolo verso l'alto.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA

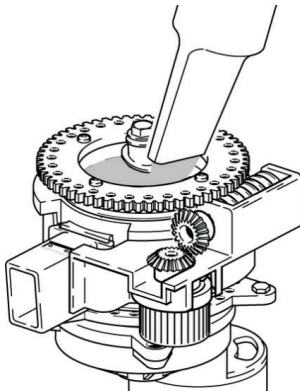


Mod. DUO

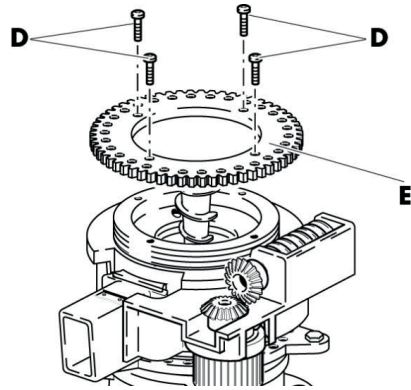


- A** paratia
- B** viti
- C** attrezzo in dotazione
- H** contenitore caffè

- Tramite un aspirapolvere, rimuovere i grani di caffè all'ingresso del macinacaffè.




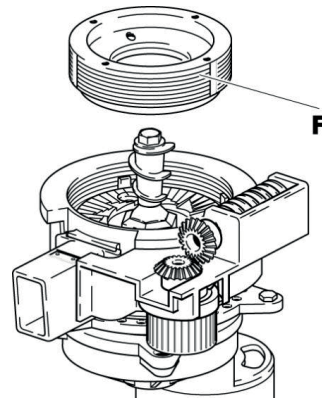
- Rimuovere le viti.
- Rimuovere la ruota dentata.



- D** viti
- E** ruota dentata

- Svitare e rimuovere la ghiera di regolazione e pulire entrambe le macine con l'ausilio di un aspirapolvere e di un pennello.


 Verificare lo stato di usura delle macine. In caso di danni evidenti, sostituirle.

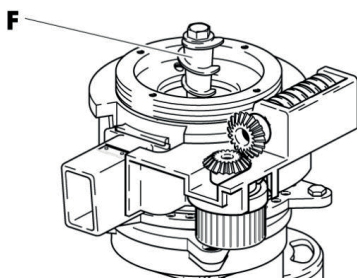


- F** ghiera di regolazione


Per il rimontaggio del macinacaffè, procedere come segue:

- Avvitare a fine corsa, la ghiera di regolazione, quindi allentarla di 1/2 giro.

 L'allentamento di 1/2 giro della ghiera di regolazione, è fondamentale per evitare il blocco ed il danneggiamento delle macine.

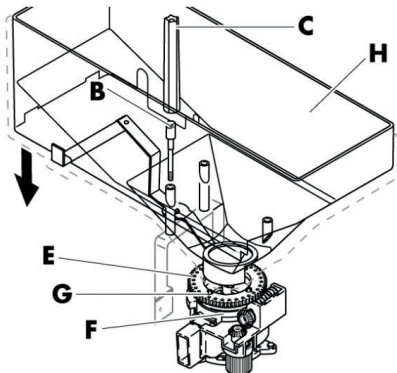


- Riposizionare la ruota dentata e bloccarla serrando le viti.
- Riposizionare il contenitore caffè.

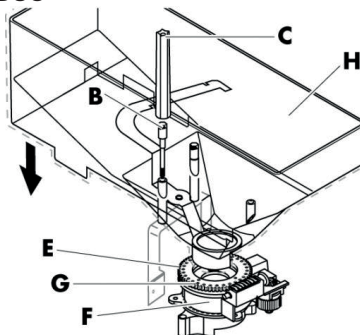
 Prestare attenzione al posizionamento della guarnizione che deve entrare correttamente nella ruota dentata e nella ghiera.

- Fissare il contenitore serrando le viti con l'attrezzo.


Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



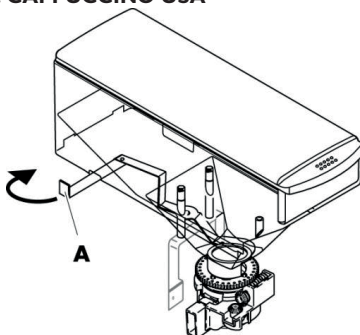
Mod. DUO



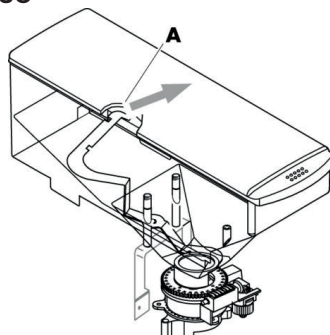
- Aprire la paratia.

 Per riprendere il normale impiego della macchina è necessario eseguire nuovamente la regolazione della macinatura.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



Mod. DUO






A paratia

II RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (TROUBLESHOOTING)

Di seguito sono elencate alcune eventuali anomalie di funzionamento della macchina.

Quando nella casella "Note / Interventi suggeriti" appare il simbolo del Manutentore Tecnico, l'intervento deve essere eseguito dal Manutentore Tecnico.

Inconveniente	Causa	Note / Interventi suggeriti
La macchina non si accende	Manca tensione	Verificare:
		che la spina sia collegata
		che l'interruttore onnipolare (se presente) sia acceso
		i fusibili dell'impianto elettrico
	le connessioni elettriche	
Nel display appare: "Cassetto fondi pieno"	Il contenitore fondi è pieno	Vuotare il contenitore raccoglifondi e reinserirlo correttamente
Errore macina	Il macina caffè è bloccato	Pulire il macinacaffè (vedere paragrafo "Blocco del macinacaffè")
		
Al posto del caffè esce soltanto acqua	E' stato premuto il tasto di selezione caffè premacinato senza introdurre il caffè in polvere nell'apposito vano	Introdurre la dose di caffè nel vano e ripetere il ciclo
Non esce acqua o vapore	E' intasato il foro del tubo vapore/acqua calda	Pulirlo con un ago sottile
Il caffè fuoriesce troppo rapidamente	La macinatura è troppo grossa	Regolarla su un grado più fine
Il caffè fuoriesce troppo lentamente	La macinatura è troppo fine	Regolarla su un grado più grosso
Il caffè non è caldo a sufficienza	La tazza non è preriscaldata	Preriscaldare la tazza sul piano scaldatozze
	La macchina non ha ancora raggiunto la giusta temperatura	Attendere il raggiungimento della temperatura ottimale
Il caffè ha poca crema	La miscela non è adatta, il caffè non è fresco di torrefazione, la polvere di caffè macinata è macinata troppo fine o troppo grossa	Cambiare miscela di caffè o verificarne il grado di macinatura (se premacinata)
La macchina impiega troppo tempo per riscaldarsi, la portata dell'acqua è limitata	Il circuito della macchina è intasato dal calcare	Decalcificare la macchina
		
Il gruppo erogatore non può essere estratto	Il gruppo erogatore caffè non è nella sua posizione base	Spegnere e riaccendere la macchina per mezzo dell'interruttore generale
Il gruppo erogatore non può essere inserito	Il gruppo erogatore caffè non è nella sua posizione base	Ruotare manualmente il gruppo fino a portarlo nella posizione base, facendo coincidere il riferimento sull'albero con la freccia
Il cappuccinatore non eroga latte	Temperatura del latte d'utilizzo non sufficientemente fredda (vedi avvertenze)	Muovere la leva della regolazione temperatura verso il basso
	E' finito il latte nel contenitore	Riempire il contenitore di latte

12 IMMAGAZZINAMENTO - SMALTIMENTO

12.1 Riposizionamento in altro luogo

Nel caso in cui l'apparecchio debba essere riposizionato in un altro luogo, occorre:

- scollegare l'apparecchio dalle reti di alimentazione;
- provvedere alla pulizia generale dell'apparecchio come indicato nel capitolo "Pulizia e manutenzione";
- riportare i vari componenti al loro posto e chiudere gli sportelli;
- Sollevare e posizionare l'apparecchio nel luogo di assegnazione.

12.2 Inattività ed immagazzinamento

Qualora l'apparecchio debba essere immagazzinato o reso inattivo per un lungo periodo, è necessario eseguire le stesse operazioni descritte nel punto "Riposizionamento in altro luogo", quindi occorre:

- avvolgere l'apparecchio in un telo per proteggerlo dalla polvere e dall'umidità;
- verificare che l'apparecchio sia in un luogo adatto (la temperatura non deve essere inferiore a 1°C) avendo cura di non appoggiarci sopra cartoni o apparecchiature.

13 ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

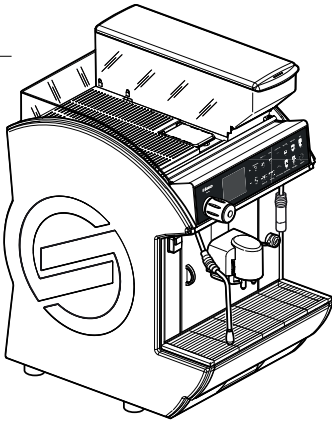
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

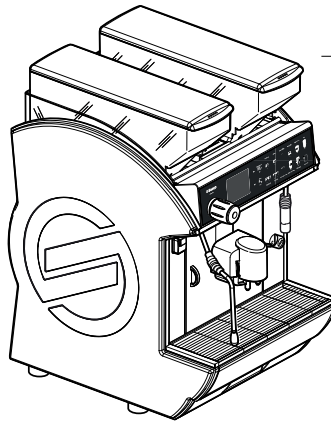
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Automatic Machine for Espresso Coffee

IDEA RST



Type: CAP020/A/B

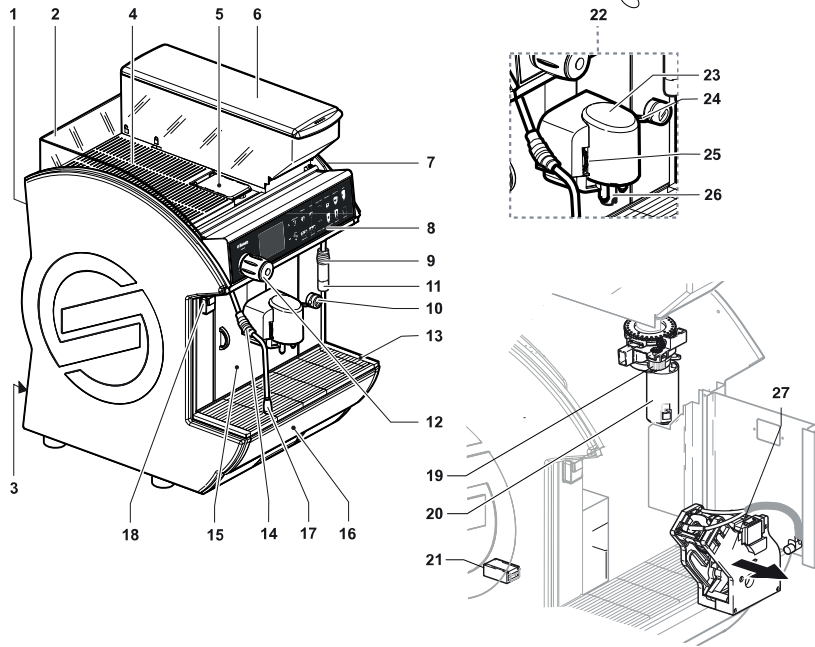


Type: CAP020B 2M

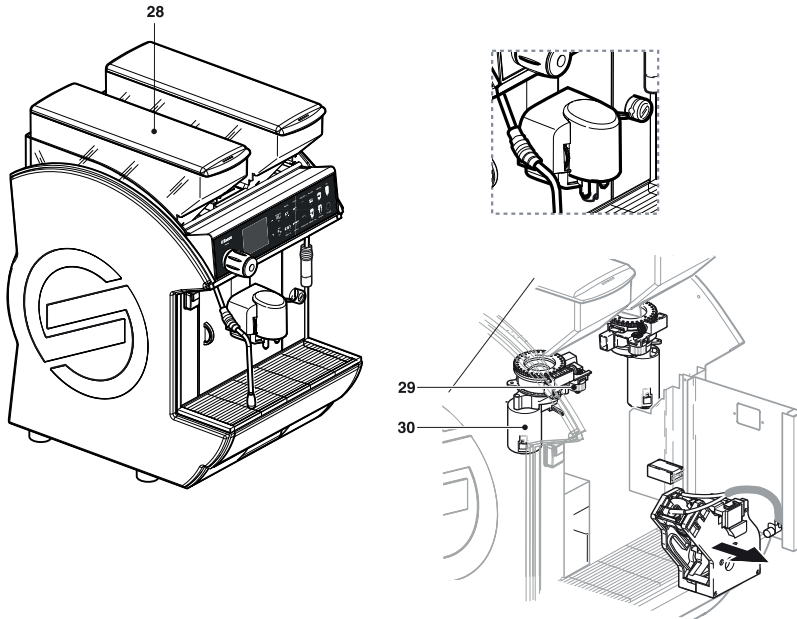
CE

MAIN PARTS

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



1	Left panel	15	Door
2	Cup shield	16	Coffee grounds drawer
3	Rear panel	17	Steam wand (except for COFFEE set-up)
4	Cup warming surface	18	Power button
5	Pre-ground coffee door (except for CAPPUCCINO USA set-up)		"I" Electrical functions enabled - Machine on - Indicator light on.
6	Right coffee bean hopper		"O" Electrical functions disabled - Machine off - "I" button indicator light off.
7	Right panel	19	Right grinder adjustment knob
8	Control panel	20	Right coffee grinder group
9	Rubber grip	21	Mechanical pulse counter
10	Hose clamp (CAPPUCCINO set-up)		It displays the number of beverages brewed by the machine.
11	Hot water wand (except for COFFEE set-up)	22	Brew group
12	Steam dispensing knob (except for COFFEE set-up)	23	Brew group cover
	Clockwise: Steam jet open	24	Milk froth adjustment (CAPPUCCINO set-up)
	Counter-clockwise: Steam jet closed	25	Temperature adjustment (CAPPUCCINO set-up)
13	Drip tray	26	Milk dispensing spout (CAPPUCCINO set-up)
14	Anti-scald steam wand rubber	27	Brew group

Mod. DUO

28	Left coffee bean hopper
29	Left grinder adjustment knob
30	Left coffee grinder group

SAFETY INSTRUCTIONS

- ⚠ For professional use only.
- ⚠ The professional appliance cannot be installed outdoors. Do not place it in areas where the temperature is lower than 2°C or higher than 32°C and in particularly humid or dusty places.
- ⚠ Do not install the appliance in a location where water jets may be used.
- ⚠ Make sure the appliance is installed on a flat surface capable of bearing its weight (see section “Technical Specifications”) and make sure to leave a clear area of at least 30 cm around the machine.
- ⚠ It is forbidden to: use jets of water for cleaning operations.
- ⚠ Only install the appliance in places where it can be supervised by qualified personnel.
- ⚠ The use by children older than 8 years or by persons with reduced physical, mental or sensory abilities or with lack of experience and skills is allowed, provided that they are supervised or instructed on how to use the appliance correctly and that they understand the hazards involved.
- ⚠ Children must not play with the appliance.
- ⚠ Children must not carry out any cleaning and maintenance operations without being monitored.


- ⚠ Before connecting the appliance to the water mains, please read and follow the applicable regulations in force in your country.
- ⚠ In case of filling tube replacement, use the new set of tubes supplied with the appliance. Do not use the old set anymore.
- ⚠ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service centre or by adequately qualified personnel in order to avoid any risks.
- ⚠ Access to the internal area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- ⚠ It is recommended the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual current not exceeding 30 mA.
- ⚠ Never clean the internal area of the machine with power supply on or with the plug connected. In any event do not use water jets or detergents.
- ⚠ Connect the appliance to a drinking water main with pressure between 0.15 MPA and 0.8 MPA (1.5 and 8 bar); see data on the data plate.


CONTENTS


MAIN PARTS	60		
1 INTRODUCTION TO THE MANUAL	65		
1.1 PREAMBLE	65		
1.2 ICONS USED	67		
2 INFORMATION ABOUT THE APPLIANCE	68		
2.1 INFORMATION FOR THE USER	68		
2.2 INTENDED USE OF THE APPLIANCE	68		
2.3 APPLIANCE IDENTIFICATION	69		
2.4 TECHNICAL SPECIFICATIONS	70		
3 SAFETY	71		
3.1 PREAMBLE	71		
3.2 GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	71		
3.3 OPERATOR REQUIREMENTS	72		
3.4 SAFETY DEVICES	73		
3.5 RESIDUAL RISKS	73		
4 HANDLING AND STORAGE	74		
4.1 UNLOADING AND HANDLING	74		
4.2 STORAGE	74		
5 INSTALLATION	75		
5.1 CAUTIONS	75		
5.2 UNPACKING AND POSITIONING	76		
5.3 CONNECTION TO THE WATER NETWORK	77		
5.4 CONNECTION TO THE ELECTRIC NETWORK	78		
6 DESCRIPTION OF CONTROLS	80		
6.1 CONTROLS	80		
7 SUPPLY AND START UP	83		
7.1 COFFEE BEAN SUPPLY	83		
7.2 REFILLING WITH PRE-GROUND COFFEE	83		
7.3 CREMA ADJUSTMENT	83		
7.4 TEMPERATURE ADJUSTMENT	84		
7.5 COFFEE GRIND ADJUSTMENT	84		
7.6 FIRST APPLIANCE START-UP	85		
7.7 WASHING THE PARTS COMING INTO CONTACT WITH FOOD	85		
7.8 USING THE APPLIANCE	85		
8 PROGRAMMING AND MAINTENANCE MENU	86		
8.1 DESCRIPTION OF BUTTONS FOR PROGRAMMING PHASES	86		
8.2 PROGRAMMING MENU	87		
9 OPERATION AND USE	97		
9.1 MACHINE STATUSES	97		
9.2 MANUAL START-UP	97		
9.3 PROGRAMMED AUTOMATIC START-UP	98		
9.4 STAND-BY TEMPORARY START-UP	98		
9.5 BEVERAGE SELECTION	98		
9.6 STEAM	101		
9.7 BREW BUTTONS PROGRAMMING	102		
9.8 DISPLAY MESSAGES	102		
9.9 SWITCHING OFF THE MACHINE	103		
10 CLEANING AND MAINTENANCE	104		
10.1 GENERAL NOTES FOR CORRECT OPERATION	104		
10.2 CLEANING AND SCHEDULED MAINTENANCE	105		
10.3 UNSCHEDULED MAINTENANCE	109		
11 TROUBLESHOOTING	112		
12 STORAGE - DISPOSAL	113		
12.1 LOCATION CHANGE	113		
		12.2 INACTIVITY AND STORAGE	113
		13 INSTRUCTIONS FOR END OF OPERATIONAL LIFE DISPOSAL	114


I INTRODUCTION TO THE MANUAL







I.1 Preamble

 This manual is an integral part of this machine and it must be kept in a known and easily accessible place, in good conditions, throughout the whole service life of the machine (including any transfer of ownership). Its purpose is to provide all the necessary information for a correct and safe use of the machine.

 In case of loss or deterioration of this manual, contact the Authorised Service Centre for a copy, specifying the model and the construction year of the machine.

 The Authorised Service Centres are also available for any technical explanation, information on its operation, technical assistance and spare parts supply.

 The content of the manual is exclusively meant to guarantee the use of the machine in the safest way for the users, the machine and the environment. It allows an easy troubleshooting of its faults and anomalous operating conditions by performing simple checks and servicing in compliance with the instructions given in the following pages and with the Health and Safety instructions in force.

-  Carefully read this manual and make sure to have clearly understood its content before performing any operation.
 -  Each single user of the machine must carefully read the instruction manual.
 -  The Manufacturer reserves the right to modify and improve the described models, without any prior notice.
 -  For any particular needs, contact the Distributor, your Country Importer (if any) or the Manufacturer.
-  All the rights of this manual are reserved to Saga Coffee S.p.A. Any copy or even partial disclosure, not expressly authorised in writing, are absolutely forbidden.
 -  Always refer to this manual before carrying out any operation.

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

This product has been manufactured by SaGa Coffee S.p.A. and sold under its own responsibility. SaGa Coffee S.p.A. is the guarantor of the product. Saeco is a registered trademark of Koninklijke Philips N.V. and its use is licensed by Koninklijke Philips N.V.

1.2 Icons Used

Various kinds of warnings are contained in this manual to highlight the different hazard or competence levels.

Each icon is followed by a message that describes the procedure and provides useful information.

Warning

Information about user safety and machine integrity.

Prohibition

It is used to highlight actions/operations not to be performed.

Important

It draws attention on a particularly important subject.

Machine off

Operations to be done with power supply off.

User


Operations to be carried out by the machine user.

Maintenance technician

Operations to be carried out exclusively by the personnel responsible for unscheduled maintenance and repairs.

2 INFORMATION ABOUT THE APPLIANCE

2.1 Information for the User

 The appliance must be installed in a well-lit, sheltered and dry place and on a table suitable to bear its weight.

To ensure its correct operation and reliability over time, comply with the following recommendations:

- ambient temperature: from +2°C to +32°C;
- maximum humidity allowed: 80% (non-condensed).

For special installations, not covered by this manual, please contact the dealer or the local importer. If this is not possible, please contact the Manufacturer.

For any particular need contact the Distributor or your Country Importer. If this is not possible, contact the Manufacturer.

The Manufacturer customer service is available to clarify any doubts concerning the correct operation of the appliance.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the Manufacturer or by its Service Centre, or alternatively, by a person with similar qualifications.

The AUTHORISED SERVICE CENTRE is available for any explanation or information regarding the correct operation of the appliance and to satisfy any request for spare parts supply or technical assistance.

The Manufacturer reserves the right to make any modifications to the appliance without prior notice.

All rights of reproduction of this manual are reserved to the Manufacturer.


The Maintenance Technician must carefully read and observe the safety warnings contained in this manual to ensure that installation, start-up, use and maintenance operations are performed in complete safety.


2.2 Intended Use of the Appliance

The machines described in this manual have been designed, manufactured and protected to automatically brew (in a programmable way) the following beverages:

- instantly-ground coffee bean-based;
- pre-ground coffee-based (except for DUO and AMERICA set-up);
- milk and instantly-ground coffee bean-based (CAPPUCCINO and CAPPUCCINO USA set-up).
- hot water and steam (except for COFFEE set-up) for beverage preparation and heating.
- hot milk (CAPPUCCINO and CAPPUCCINO USA set-up).

Using the machine for any other purpose is considered dangerous and as a misuse.

 Do not place inside the appliance any product that may become dangerous as a result of unsuitable temperatures.

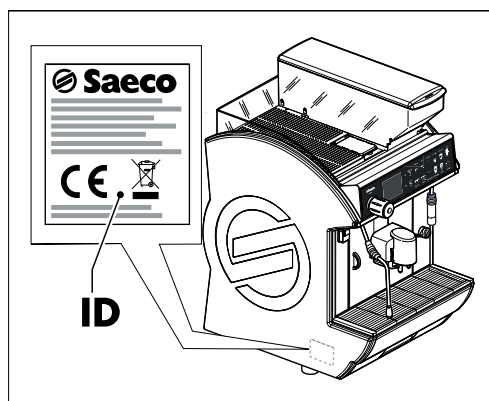
 Misuse voids all forms of warranty, releasing the Manufacturer from any responsibility for damage to property and/or personal injury.

 The following are also considered misuse:

- any use other than the intended use and/or employing methods other than those described in this manual;
- any operation on the appliance in breach of the instructions provided in this manual;
- any tampering with parts and/or safety devices not previously authorised by the Manufacturer and performed by unauthorised personnel;
- placing the appliance anywhere else than as indicated in this manual.


2.3 Appliance Identification


The appliance is identified by the model name and serial number shown on the special plate.




The plate contains the following data:

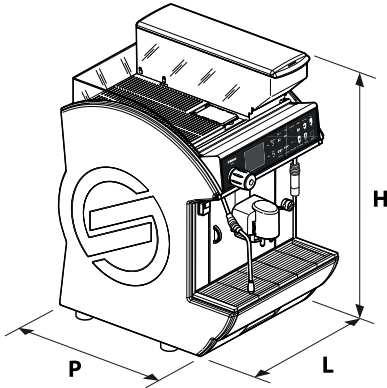
- name of the Manufacturer;
- marks of conformity;
- model;
- serial number;
- year and month of manufacture;
- supply voltage (V);
- supply frequency (Hz);
- electrical power consumption (W);
- number of phases of the power supply (PH);
- pressure allowed in the water network (MPa);
- appliance code.

 It is strictly forbidden to tamper with or modify the data plate.

 When contacting the technical service, always refer to this plate by indicating the technical data shown on it.

 When getting in touch with the authorised service centres, please indicate the model and serial number.

2.4 Technical Specifications

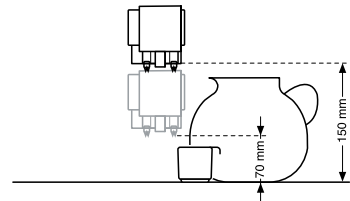
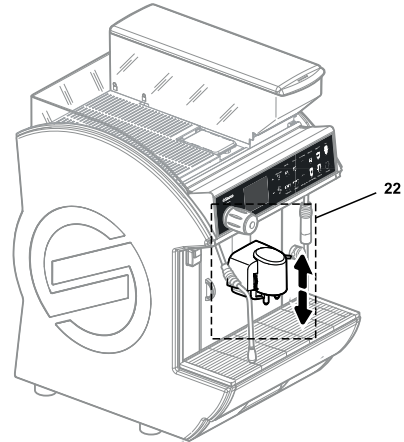


Size (w x h x d)		410 x 695 x 550 mm
Supply Voltage		220-240 V 50-60 Hz
Power cord length		1,500 mm
Power consumpt	Mod. LUXE	See the data plate
	Mod. COFFEE	See the data plate
	Mod. CAPPUCCINO	See the data plate
	Mod. DUO	See the data plate
	Mod. CAPPUCCINO USA	See the data plate
Water network pressure		See the pressure data plate
A-weighted sound pressure level		less than 70 dB
Weight	Mod. LUXE	53 kg
	Mod. COFFEE	45 kg
	Mod. CAPPUCCINO	54 kg
	Mod. DUO	58,5 kg
	Mod. CAPPUCCINO USA	54 kg
Coffee bean hopper capacity		2 kg

NOTE

The machines can be pre-set for every single type of brewing. Most electric parts are powered by 24 V DC.

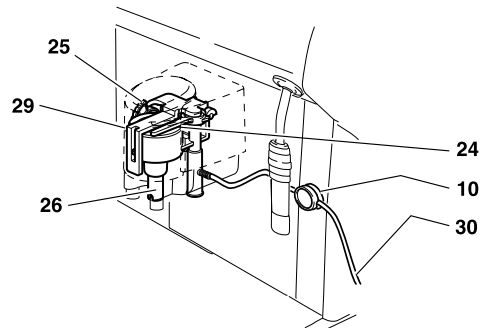
Brew group



22 Brew group

The position of this group can be adjusted according to the height of the container used. It is possible to move the dispensing spout in the high or low position. Thus, many brewing heights can be obtained.

Cappuccinatore Group



The Cappuccinatore group is made up of:

- 10 hose clamp
- 24 crema quality adjustment
- 25 Temperature Adjustment
- 26 milk dispensing spout
- 29 Cappuccinatore
- 30 milk suction tube

3 SAFETY

3.1 Preamble

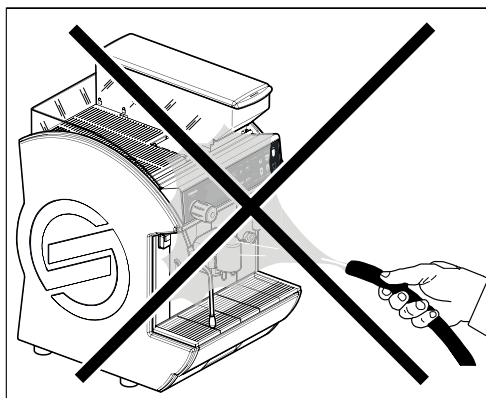
In accordance with the applicable standards and regulations, SaGa Coffee has prepared a technical file relating to the Idea RST appliance at its premises, acknowledging the following standards in the design stage:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - 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 General Safety Instructions

It is forbidden to:

- disable the safety devices installed on the appliance;
- service the machine prior to unplugging the power cord;
- install the appliance outdoors. It is advisable to place it in a dry place where the temperature does not drop below 2°C, in order to prevent any possible freezing;
- use the appliance for purposes other than those indicated in the sale contract and in this manual;
- electrically connect the appliance using multi-sockets or adapters;
- use jets of water for cleaning operations.





It is mandatory to:


- check conformity of the power supply;
- use original spare parts;
- carefully read the instructions contained in this manual and in the attached documents;
- use personal protective equipment when performing installation, testing and maintenance operations.
- Use a new gasket kit each time you disconnect and connect the machine again to the water system.


Precautionary measures to prevent human errors:


- make the operator aware of safety issues;
- handle the appliance, either packaged or unpackaged, in complete safety;
- deeply know the installation procedures, its correct operation and its limits;
- dismantle the appliance in complete safety, in accordance with the workers' health and environmental protection regulations in force.

 To prevent machining residues from coming into contact with the beverages, dispense about 0.5 l of water for each dispensing path before definitely starting the machine. The dispensed beverages can be drunk only after performing this operation.

 Do not install the appliance in a location where water jets may be used.

 Only install the appliance in places where it can be supervised by qualified personnel.

 In case of failure or malfunctioning, please refer only to the qualified personnel of the technical service.


 The manufacturer is not liable for damage to persons or property resulting from failure to follow the safety instructions provided in this section.

3.3 Operator Requirements

Two operators with different skills are required in order to guarantee the appliance's safety:


User

Person in charge of using and attending the appliance. The user is allowed to: start the appliance, adjust the operating parameters, stop the appliance, refill the appliance, empty the trays and clean the outside of the appliance. On detection of appliance malfunctions, the user must request the assistance of the Maintenance Technician.


 The user is not allowed to carry out operations indicated in this manual as competence of the Maintenance Technician.

Maintenance technician

Person in charge of installation, adjustment, set-up and, in general, maintenance operations on the appliance.

 Access to the internal area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.

3.4 Safety devices

 The machines described in this manual have been manufactured in compliance with the relevant European Regulations in force and all its potentially dangerous parts can be thus considered safe.


- Any overpressure in the water system that produces steam and hot water is detected by 3 safety valves.
- A thermostat avoids boilers overheating.
- The position of the coffee grounds drawer and of the door (see section "Main Parts"), is controlled by two microswitches that stop the machine if one component is not properly placed (the display will show the component out of place).
- An electrical pulse counter and a mechanical one store the number of beverages brewed and allow programming the scheduled maintenance.


Hot water and steam dispensing spouts

(Except for COFFEE set-up)


- Hot water and steam dispensing spouts are equipped with special rubber grips so that they can be grabbed and adjusted even when hot (see section "Main Parts").


3.5 Residual Risks


 Only use containers made of materials that are suitable "for food".

 The technical specifications of the machines described in this manual do not protect the user from direct steam or hot water jets (except for COFFEE set-up).

 Danger of burning.

 When dispensing hot water and steam, do not turn the jets towards other people or yourselves.


 Hold the wand using only the relevant anti-burn protections.

 If the cup warming surface is activated, its surface may be hot.

4 HANDLING AND STORAGE

4.1 Unloading and Handling

Unloading from the transport vehicle and handling operations of the appliance must be carried out by qualified personnel only and using suitable equipment.

 The appliance must always be kept in upright position.

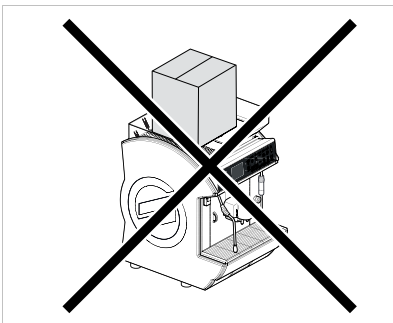
 Do not:

- drag the appliance;
- overturn or lay down the appliance during transport and handling;
- shake the appliance;
- leave the appliance exposed to bad weather, in humid areas or close to heat sources.

4.2 Storage


If the appliance is not installed within a short time, but is to be stored for a long time, it shall be kept in a sheltered place according to the following instructions:

- the packaged appliance shall be stored in a closed, dry area at a temperature between 1°C and 40°C;
- do not put other appliances or boxes on the appliance;
- in any case, it is good practice to protect the appliance from possible deposits of dust or other substances.




5 INSTALLATION


5.1 Cautions


 The appliance cannot be installed in external areas. Avoid installing it in areas where the temperature is lower than +2°C or higher than 32°C and in particularly humid or dusty places. It should neither be installed in places where water jets are used for cleaning operations nor where there is a risk of fire or explosion.

Make sure that the installation place is compatible with the following specifications, before unpacking the appliance:

- the electric socket or the all-pole switch which the appliance is connected to must be easily accessible for the user, so that the user will easily disconnect the machine from the electric mains when necessary;
- the socket voltage must correspond to that indicated on the appliance data plate.
- the gradient of the supporting surface should NOT exceed 2°;

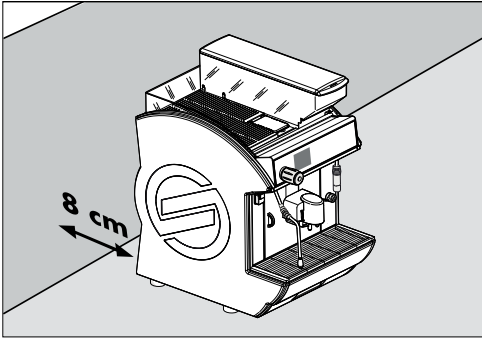
 Check that the size and strength of the surface where the machine is installed are appropriate to safely bear it.

 For a correct and ergonomic use of the machine, it is recommended to install it onto a surface which is at least 1 m high.

 The appliance must be installed on a horizontal surface.

The appliance must only be installed in places where it can be used and serviced by qualified staff only.

If the appliance needs to be positioned close to a wall, it is necessary to leave a space of at least 8 cm between the appliance's back and the wall, in order to make sure that the air outlet grill at the back of the appliance is unobstructed.



5.2 Unpacking and Positioning

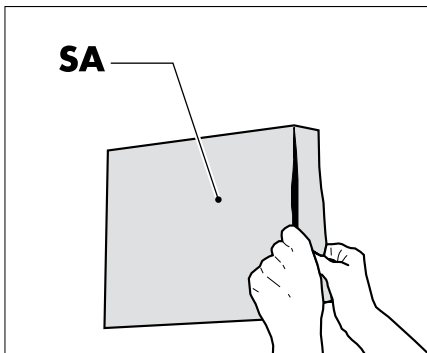
On receipt of the appliance, make sure that it has not suffered any damage during transport or that the packaging has not been unduly opened with consequent stealing of the components contained in it.

If damage of any kind is found, the courier must be informed and notice must be immediately given to the importer or to the seller.

If these are not in the purchaser's country, please contact the manufacturing company directly.

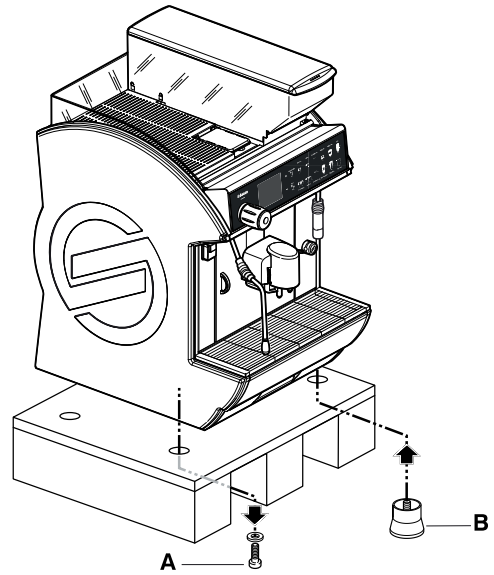
A bag called "ACCESSORY BOX" is supplied with the appliance. It contains the following items:

- Instruction manual.
- Screws and plates.



SA Accessory box

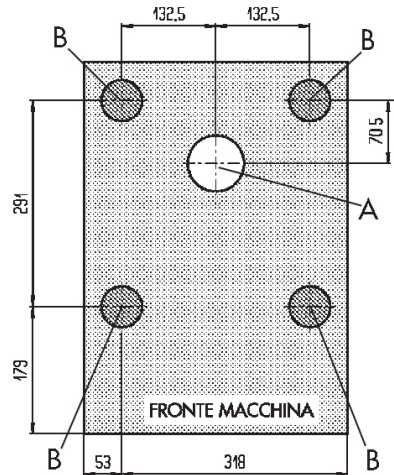
Lift the pallet in order to remove the fixing screws. Screw the 4 supporting feet.



- A** Fixing screws
- B** supporting feet

Check that the surface where the appliance shall be positioned is steady.

Drill a hole with a 100 mm Ø on the surface.





- A** 100 mm Ø hole
- B** Ideal position of the adjustable feet

Definitely place the machine on the supporting surface.


Install the appliance on the surface and level it by adjusting the height of the feet.


5.3 Connection to the Water Network

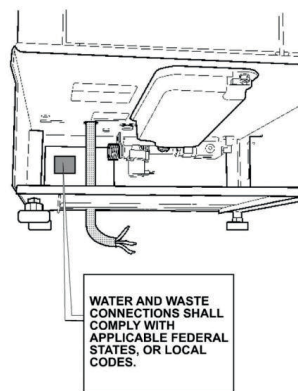
 Before connecting the appliance to the water mains, please read and follow the applicable regulations in force in your country.

 Make sure the water mains provides drinking water, with pressure ranging between 0.15 MPA and 0.8 MPA (1.5 and 8 bars).


 Water hardness should not be lower than 8°F.

 The machine should be supplied with water treated with a descaling device, particularly in case of water with high content of calcium and magnesium salts (hard water).

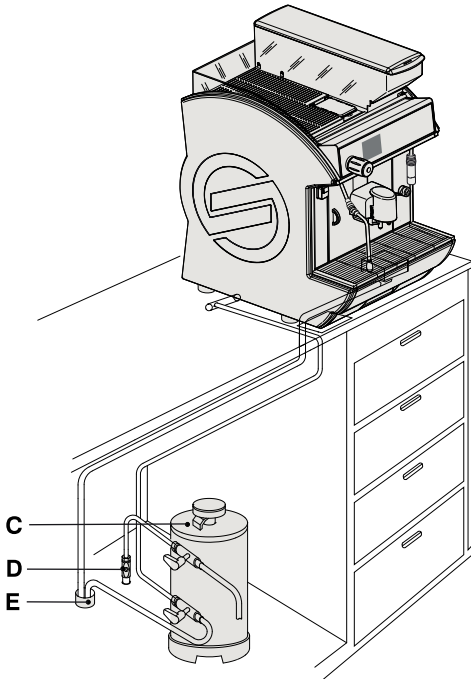
 Before connecting the water filter to the machine, perform a wash cycle until the water is clear. Then connect the water filter to the machine.



 The water network hose must be certified according to the IEC 61770 standard.

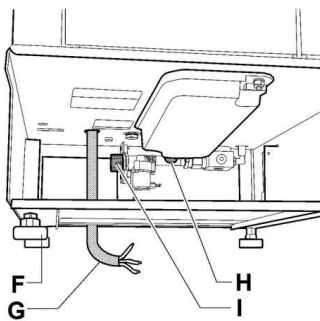
 In case you need to move the machine to a different place, the old fitting unit must be replaced with a new one (water network connecting hose).

- Connect the filter to the water network.



- C** Water filter
D Water Net
E Drain pipe


- Connect a drain pipe to the fitting and fix it with a serrated clamp.
- Connect the machine to the drinking water network through the fitting (using tube and fitting made of materials suitable for food).




- H** Drain fitting
I Dispensing fitting
G electric power cord
F supporting feet


- Insert the drain and filling pipes into the proper hole (see chapter "Unpacking and Positioning").


5.4 Connection to the Electric Network


 The Maintenance Technician, who is in charge of the appliance's installation, shall make sure that:


- the power supply system complies with the safety instructions in force;
- the voltage corresponds to that indicated on the appliance data plate.

 In case of doubt, do not proceed with the installation and ask qualified and authorised personnel to accurately check the system.


 Also make sure that the electrical system the appliance is connected to has the capacity to bear the max load required, as indicated on the data plate.

 Make sure that the power cord plug is easily reachable after installation.

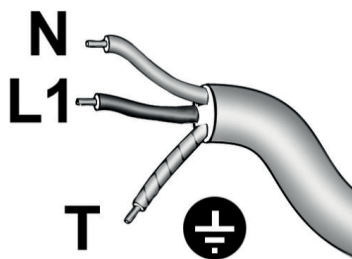
 The electric socket or the all-pole switch which the appliance is connected to must be easily accessible for the user, so that the user will easily disconnect the appliance from the electric mains when necessary.

 If damaged, the power cord must be replaced by the Maintenance Technician only.

- Insert the electric power cord into the proper hole (see chapter "Unpacking and Positioning").
- Connect the appliance to the mains by means of the power cord.


 Check that the electrical cables of the system are proportioned to machine input.


- Power cord type H05VVf section 3x2,5 mm²



N Neutral – Blue
L1 Phase – Brown
T Ground – Yellow/green

- Connection of the two phase power supply plug 400 V 2 N~

 Depending on the regulations in force in the Country where the machine is being used, the cable connecting to the power supply has to be pre-set or equipped with an all-pole switch (with a minimum contact opening of 3 mm), or with a plug complying with the same regulations.

 The all-pole switch must be suitable for machine input and be able to detect all voltage polarities.

6 DESCRIPTION OF CONTROLS

6.1 Controls

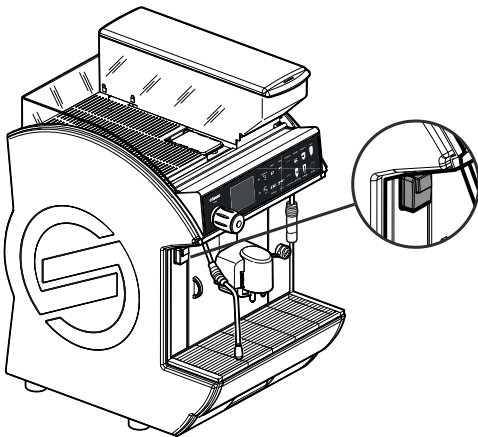
The appliance is equipped with the following controls:

- Power button
- Control panel

6.1.1 Power button

When the machine is connected to the electric network and the all-pole switch is set to "I", the following situations may happen when operating the power button:

- Power button set to "0", the control panel is off.
- Power button set to "I", the control panel is on.



⚠ The fact that the power button is set to "0" does not represent a guarantee that the machine is not powered.

⚠ When performing any kind of cleaning or maintenance operations inside the machine, disconnect it from the mains and set the all-pole switch to "0".

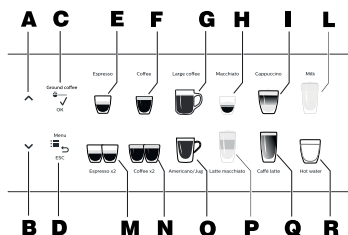
6.1.2 Control panel

The control panel comprises a touch keypad and a display showing messages during normal operation, programming and maintenance phase.

👉 The function of some buttons changes according to the appliance phase (ordinary dispensing or programming mode) change.



6.1.3 Button Description during Normal Operation



Press these buttons to dispense the programmed beverages or to perform the required operations.


BUTTON		BUTTON	
A	Selection button UP	G	Large coffee / Ice Americano (1)
B	Selection button DOWN / PowerSteam	O	Americano Jug (1)
C	Pre-ground Coffee / OK (1)(2)	H	macchiato (3)
D	Menu	P	Latte Macchiato (3)
E	Espresso	I	Cappuccino (3)
M	Espresso x2	Q	Caffè Latte (3)
F	Coffee	L	Hot Milk (3)
N	Coffee x2	R	Hot Water (1)

(1) Button sequence described at chapter "Beverage Selection"

(2) Functions described at chapter "Ok Button"

(3) Beverages with milk and coffee (any possible combination).

Please contact an authorised service centre to activate settings other than the default ones.

 The machines are delivered with factory standard settings.

6.1.3.1 OK Button

Press the OK button to select the pre-ground coffee or the coffee bean hopper according to the machine version. (except for DUO model)

Ground coffee



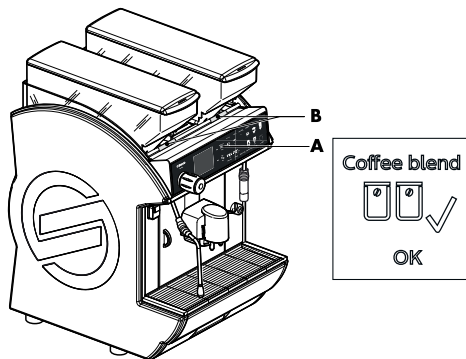
6.1.3.2 Container Selection

(for DUO model only)

The Duo version is equipped with 2 coffee bean hoppers and 2 coffee grinders.

This allows you to double the products that can be dispensed or insert a different product quality.

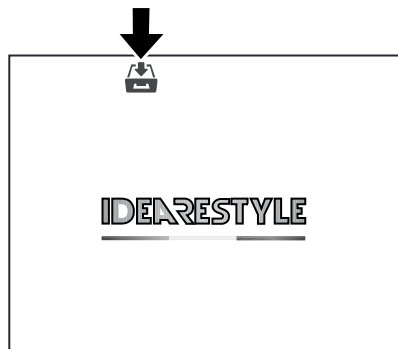
Press the button to select a container.




A container selection button

B selected container indicator light

The display shows - by means of a lit icon - the active container.



 In case of beverage dispensing with a preset container, the manual selection of the container is not valid.

6.1.3.3 Automatic steam wand function

(for models with automatic steam wand only)

Press the button shown in the figure for 2 seconds to activate the steam by means of the automatic steam wand. Steam dispensing will automatically stop when the pre-set temperature is reached.

Steam dispensing can be stopped at any time by pressing the button again.

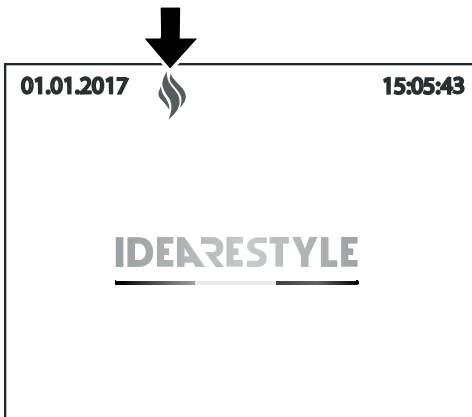
Power steam



The temperature for steam dispensing end can be set through the Beverages Setup menu 19. Autosteam. As an alternative, the dispensing end temperature can be set by immersing the steam wand in milk or in water to be heated, and by pressing and holding pressed the button shown in the figure until the desired temperature is reached. The temperature reached when the button is released will be stored for the following steam dispensing cycles.

When the Auto Steam function is active, the display shows the icon as shown in the figure.


The same icon flashes while programming temperature.



7 SUPPLY AND START UP

7.1 Coffee Bean Supply


- Remove the container cover.
- Pour the coffee beans into the hopper.
- Put the cover back on the container.

 Check that there are no foreign bodies in the coffee which could damage the grinders.


The “DUO” version of the appliance is equipped with two coffee bean hoppers, which means that two different types of coffee quality can be used.

7.2 Refilling with Pre-ground Coffee

(except for Cappuccino USA model)

 This operation can only be performed with the machine switched on.

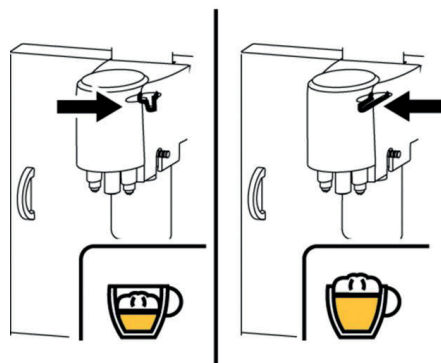
- Press the “Ground Coffee” button
- Open the pre-ground coffee door and pour no more than 7 grams of powder.
- Close the door
- Select the beverage to be dispensed

 It is not possible to dispense all beverages with the dose of pre-ground coffee. Refer to the dispensing table at chapter OPERATION AND USE for the available combinations.


7.3 Crema Adjustment

Crema quantity in beverages depends on the adjustment of the adjusting lever.

- By turning the lever rightwards, a greater quantity of crema is obtained.
- By turning the lever leftwards, a smaller quantity of crema is obtained.

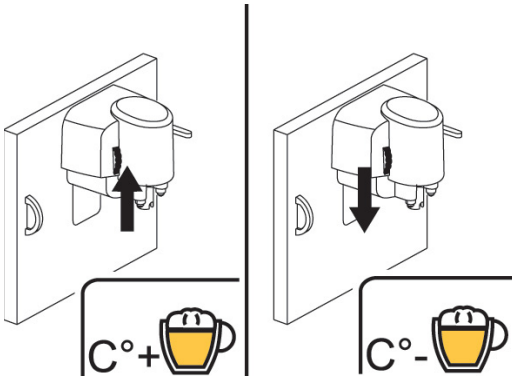


7.4 Temperature Adjustment


 The milk to be used for the Cappuccinatore must be stored in a fridge at a temperature not higher than 4° C. If not used, do not leave it outside the fridge for more than 30 minutes.


Milk temperature depends on the adjustment of the adjusting lever.


- By turning the lever upwards, the temperature will increase.
- By turning the lever downwards, the temperature will decrease.



7.5 Coffee Grind Adjustment

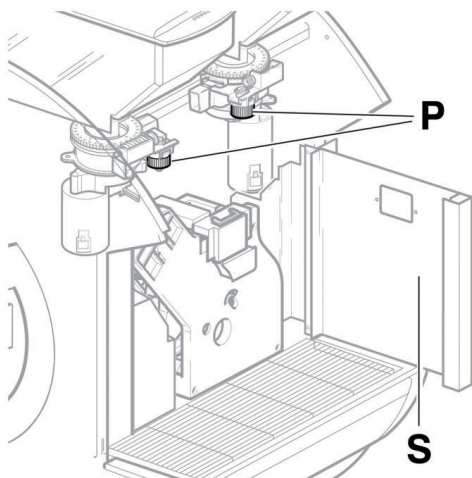
 Regardless of the coffee blend, a very fine grind (notch on low values) increases the density, the crema quantity and the brewing time of the beverage. On the contrary, a coarse grind (notch on high values) decreases the density, the crema and the brewing time.

 Do not turn the knob counter-clockwise to the limit stop. This operation causes the grinders tightening and the consequent machine block.

 In case a foreign body in the coffee blend causes the grinders block and, subsequently, the block of the machine (the display will show: "Grinder error"), contact an Authorised Service Centre.

The grinding is pre-set by the manufacturer on standard values, but it can be changed with the following procedure:

- Open the door, rotate the knob counter-clockwise to set a finer grind (the notch moves on a lower value), or clockwise to set a coarser grind (the notch moves to a higher value). Use the 10 mm wrench supplied as an accessory to perform adjustment.



- P** Adjustment knob
S Door

7.6 First Appliance Start-up

- Check if the removable components are correctly placed and if the door is closed.

Otherwise, when the machine is switched-on, the display will indicate which component is in the wrong position.

- Refill the appliance (follow the instructions above) and connect the plug to the electric network (see section "Connection to the Electric Network").
- Turn the all-pole switch to "I".
- Switch on the machine by means of the power button.

The message "HEATING WAIT" will be displayed. Once the warm-up phase is over, the display will show: "READY FOR USE".

- Adjust the dispensing spout so as to obtain the suitable height for the containers used.
- Place one or two containers under the dispensing spout.
- Press the button corresponding to the beverage selected.

Although all buttons are previously programmed on standard values, check if the dispensed beverage has the desired features.

If not, brew buttons must be reprogrammed (see chapter "Brew Buttons Programming").

7.7 Washing the Parts coming into Contact with Food


Wash all appliance parts coming into contact with food.


- Thoroughly wash your hands.
- Prepare a chlorine-based, antibacterial disinfecting solution (the products can be purchased at the chemist's) following the concentrations indicated on the product.
- Remove all product containers from the appliance.
- Remove the container lids and product chutes. Immerse all these parts in the previously prepared solution.

7.8 Using the Appliance

The beverage selection modes are indicated in chapter "Operation and Use".


8 PROGRAMMING AND MAINTENANCE MENU

 This chapter contains instructions on how to set and change the programming parameters of the appliance.

 Therefore it is necessary to carefully read it and to understand the exact sequence of operations before performing them.

8.1 Description of Buttons for Programming Phases

Use the buttons described below to scroll the appliance menus.

 During programming the following buttons have a different function than the one they usually have during machine use.



Some functions also enable to program one or more data (already programmed on standard values).

BUTTON	Description	FUNCTION
1	Up	Go back to the previous option inside the same programming level; Increase the value of a datum to be changed.
2	Down	Go on to the following option inside the same programming level; Decrease the value of the datum to be changed.
3	OK	Move from a menu level to another one; Prepare a datum for the change; Confirm a datum or a function.
4	Menu/Esc	Enter the programming menu; Confirm the changes and go back to the previous menu level until exiting the menu.

To adjust the data values to be re-programmed:

- Select the function.
- Confirm the function with the "OK" button.

The cursor moves under the value to be changed.

- Press the "Up" or "Down" buttons to change its value.
- Confirm the modified datum with the "OK" or "Esc" button.

8.2 Programming Menu

The structure of the programming menu is indicated in section "Structure of the Programming Menu".

The section "Description of Messages in the Programming Menu" describes all the items in the programming menu.

8.2.1 Access to the Programming Menu

Press the button shown in the figure to enter the programming menu



The options listed in the table below will be displayed:

OPTION NO.	MENU ITEM	Login password
1	GENERAL SETTING	User Password
2	Beverage set-up	User Password
3	Maintenance	User Password
4	Technical	Technician's PW
5	WASHING MENU	Free access
6	MILK PROGRAMMING	User Password
7	Test menu	Technician's PW

Next to each option is displayed the type of password that must be entered in order to access it.

Enter the Password by pressing the UP or DOWN buttons to select a number.

Press OK to confirm and move on to the following box.

Press ESC to confirm and exit.

Once the password has been entered, it remains active for 5 minutes after exiting the menu.

If you switch off the machine, it will be necessary to enter the password again in case you want to enter the menu.

8.2.2 Structure of the Programming Menu

GENERAL SETTING	
OPTION NO.	MENU ITEM
1	Language
	ITALIANO
	DEUTSCH
	ENGLISH
	FRANÇAIS
	ESPAÑOL
	PORTUGUES
	NEDERLANDS
	한국어
	Polski
2	CUP WARMING SURFACE %
	0...100%
3	Clock
3.1.	Time
3.2.	Date
3.3.	FORMAT
4	On/Off time
4.1.	Automatic start-up
	Deact.
	Act.
4.2.	ON TIME 1
4.3.	OFF TIME 1
4.4.	ON TIME 2
4.5.	OFF TIME 2
4.6.	ON TIME 3
4.7.	OFF TIME 3
4.8.	ON TIME 4
4.9.	OFF TIME 4
5	Display Backlight
	20...100%
6	MESSAGES
6.1.	SERVICE MESSAGE
6.2.	DESCALING MESSAGE
7	User Password
Beverage set-up	
OPTION NO.	MENU ITEM
1	Espresso
1.1.	GRINDER SETTING
	Low
	Standard
	High
1.2	WATER QUANTITY
	27...2702
2	Espresso x2
2.1.	GRINDER SETTING
	Low
	Standard
	High
2.2.	WATER QUANTITY
	27...2702
3	Coffee
3.1.	GRINDER SETTING

	Low
	Standard
	High
3.2.	WATER QUANTITY
	27...2702
4	Coffee x2
4.1.	GRINDER SETTING
	Low
	Standard
	High
4.2.	WATER QUANTITY
	27...2702
5	LARGE COFFEE
5.1.	GRINDER SETTING
	Low
	Standard
	High
5.2.	WATER QUANTITY
	27...2702
6	AMERICANO/JUG
6.1.	GRINDER SETTING
	Low
	Standard
	High
6.2.	WATER QUANTITY
	27...2702
7	macchiato
7.1.	GRINDER SETTING
	Low
	Standard
	High
7.2.	WATER QUANTITY
	27...2702
7.3.	MILK QUANTITY
	3...180
8	Latte Macchiato
8.1.	GRINDER SETTING
	Low
	Standard
	High
8.2.	WATER QUANTITY
	27...2702
8.3.	MILK QUANTITY
	3...180
9	Cappuccino
9.1.	GRINDER SETTING
	Low
	Standard
	High
9.2.	WATER QUANTITY
	27...2702
9.3.	MILK QUANTITY
	3...180
10	Caffè Latte
10.1.	GRINDER SETTING
	Low
	Standard
	High
10.2.	WATER QUANTITY

	27...2702
10.3.	MILK QUANTITY
	3...180
11	milk
11.1.	GRINDER SETTING
	Low
	Standard
	High
11.2.	WATER QUANTITY
	27...2702
11.3.	MILK QUANTITY
	3...180
12	FLAT WHITE
12.1.	GRINDER SETTING
	Low
	Standard
	High
12.2.	WATER QUANTITY
	27...2702
12.3.	MILK QUANTITY
	3...180
13	HOT WATER
13.1.	WATER QUANTITY
	24...2487
14	Temperature
14.1.	Coffee
	Low
	Standard
	High
14.2.	FIRST COFFEE
	Low
	Standard
	High
15	Prebrewing
	Off
	SHORT
	LONG
16	Hot Water programm.
	Deact.
	Act.
17	MILK BUTTON
	Deact.
	Act.
18	Hot Water mixing
	Deact.
	Act.
19	Power Steam
	20...100
Maintenance	
OPTION NO.	MENU ITEM
1	Cappuccinatore Rinsing
2	GROUP RINSING
3	CLEAN BREWING UNIT
3.1.	Cleaning enabling
	Deact.
	Act.
3.2.	Cleaning delay
	10...240
4	WATER FILTER
4.1.	ALARM THRESHOLD

4.2.	STOP THRESHOLD
4.3.	ACTUAL COUNTER
5	Counters
5.1.	TOTAL COFFEE
5.2.	TOTAL WATER
Technical	
WASHING MENU	
OPTION NO.	MENU ITEM
1	Cappuccinatore Rinsing
2	CLEAN BREWING UNIT
3	GROUP RINSING
MILK PROGRAMMING	
Test menu	

8.2.3 Description of Messages in the Programming Menu

GENERAL SETTING		
OPTION NO.	DISPLAY	Description
1	Language	Press "OK" from the "LANGUAGE" menu to select the language.
	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANÇAIS	
	ESPAGNOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
	한국어	
	Polski	
2	CUP WARMING SURFACE %	(except for DUO model)
	0....100%	This function allows you to activate the cup warming surface by adjusting it from 0 to 100% at intervals of 10.
3	Clock	This function allows setting the machine clock and calendar.
3.1.	Time	
3.2.	Date	
3.3.	FORMAT	dd.mm.yyyy or mm.dd.yyyy
4	On/Off time	This function allows programming the automatic switch on and off times of the machine over a whole week.
4.1.	Automatic start-up	It activates and deactivates the automatic switch on
	Deact.	
	Act.	MTWTFSS hour minute
4.2.	ON TIME 1	Confirm "ON/OFF TIME" and use the "Down" and "Up" button to move on the days of the week hour and minute.
4.3.	OFF TIME 1	Once the cursor is positioned on the days of the week, press OK to enter the edit mode.
4.4.	ON TIME 2	Press the "Down" and "Up" button to select the day to be changed.
4.5.	OFF TIME 2	Press the OK button to activate (day letter underlined) or deactivate (letter not underlined) the day.
4.6.	ON TIME 3	Press the "Menu/ESC" button to confirm and quit the edit mode for the days of the week.
4.7.	OFF TIME 3	Once the cursor is positioned on the hours or minutes, press OK to enter the edit
4.8.	ON TIME 4	Press the "Down" and "Up" button to edit the value.
4.9.	OFF TIME 4	Press the "Menu/ESC" or "OK" button to confirm and quit the edit mode for the days of the week.
5	Display Backlight	
	20....100%	This function allows you to adjust the display backlighting from 20 to 100%.
6	MESSAGES	It allows to change the phone number to contact.
6.1.	SERVICE MESSAGE	Press OK to enter the message. Press the UP or DOWN buttons to select a number or the space. Press OK to confirm and move on to the following box.
6.2.	DESCALING MESSAGE	Press ESC to confirm and exit.
7	User Password	It allows changing the user password. The pre-set password is 0000
		Press the UP or DOWN buttons to select a code number. Press OK to confirm and move on to the following box. Press ESC to confirm and exit. Contact the authorised service centre in case you forgot the password.
Beverage set-up		
OPTION NO.	DISPLAY	Description

GENERAL SETTING		
1	Espresso	<p>The quantity of water and ground coffee used during the dispensing process and programmed upon installation can be changed for each beverage.</p> <p>By selecting "LOW" or "HIGH", the dose is decreased or increased by 1 g.</p> <p>By confirming "STANDARD", the dose used during the dispensing process is the one programmed by the Maintenance Technician.</p>
1.1.	GRINDER SETTING	
	Low	
	Standard	
	High	
1.2.	WATER QUANTITY	
	27...2702	
2	Espresso x2	
2.1.	GRINDER SETTING	
	Low	
	Standard	
	High	
2.2.	WATER QUANTITY	
	27...2702	
3	Coffee	
3.1.	GRINDER SETTING	
	Low	
	Standard	
	High	
3.2.	WATER QUANTITY	
	27...2702	
4	Coffee x2	
4.1.	GRINDER SETTING	
	Low	
	Standard	
	High	
4.2.	WATER QUANTITY	
	27...2702	
5	LARGE COFFEE	
5.1.	GRINDER SETTING	
	Low	
	Standard	
	High	
5.2.	WATER QUANTITY	
	27...2702	
6	AMERICANO/JUG	
6.1.	GRINDER SETTING	
	Low	
	Standard	
	High	
6.2.	WATER QUANTITY	
	27...2702	
7	macchiato	<p>For beverages with coffee and milk it is possible to change the quantity of milk to be used during the dispensing process</p>
7.1.	GRINDER SETTING	
	Low	
	Standard	
	High	
7.2.	WATER QUANTITY	
	27...2702	
7.3.	MILK QUANTITY	
	3...180	
8	Latte Macchiato	
8.1.	GRINDER SETTING	

GENERAL SETTING		
	Low	
	Standard	
	High	
8.2.	WATER QUANTITY	
	27...2702	
8.3.	MILK QUANTITY	
	3...180	
9	Cappuccino	
9.1.	GRINDER SETTING	
	Low	
	Standard	
	High	
9.2.	WATER QUANTITY	
	27...2702	
9.3.	MILK QUANTITY	
	3...180	
10	Caffè Latte	
10.1.	GRINDER SETTING	
	Low	
	Standard	
	High	
10.2.	WATER QUANTITY	
	27...2702	
10.3.	MILK QUANTITY	
	3...180	
11	milk	
11.1.	GRINDER SETTING	
	Low	
	Standard	
	High	
11.2.	WATER QUANTITY	
	27...2702	
11.3.	MILK QUANTITY	
	3...180	
12	FLAT WHITE	
12.1.	GRINDER SETTING	
	Low	
	Standard	
	High	
12.2.	WATER QUANTITY	
	27...2702	
12.3.	MILK QUANTITY	
	3...180	
13	HOT WATER	
13.1.	WATER QUANTITY	
	24...2487	
14	Temperature	For each coffee brewed, it is possible to change the temperature of the water used during brewing and programmed during the installation phase.
14.1.	Coffee	By selecting "LOW" the temperature decreases by 3°C. By selecting "HIGH" the temperature increases by 3°C. By selecting "STANDARD" the temperature will be the one programmed by the Maintenance Technician.
	Low	
	Standard	
	High	
14.2.	FIRST COFFEE	NOTE The temperature "first coffee" is used at the first brewing process, when the machine is switched on.
	Low	
	Standard	
	High	

GENERAL SETTING		
15	Prebrewing	This function allows a short break during the first brewing phase. This can improve the quality of the coffee which, "blends" with the first part of water received during the break. By confirming:
	Off	"OFF", pre-brewing is not performed.
	SHORT	"SHORT", the "pre-brewing" programmed by the Maintenance Technician is performed.
	LONG	"LONG", the "pre-brewing" is extended by 1 sec.
16	Hot Water programm.	This function allows changing the functioning of the hot water button.
	Deact.	"OFF"; by pressing the button, hot water is continuously dispensed until the button is pressed again.
	Act.	"ON"; by pressing the button, hot water is dispensed according to the pre-set doses and modes.
17	MILK BUTTON	This function allows changing the functioning of the hot milk button.
	Deact.	"OFF"; by pressing the button, hot milk is continuously dispensed until the button is pressed again.
	Act.	"ON"; by pressing the button, hot milk is dispensed according to the pre-set doses and modes.
18	Hot Water mixing	While the different types of beverages are dispensed, the machine adds a certain amount of hot water, according to the set programming. By confirming:
	Deact.	"OFF", NO hot water is added to the beverage.
	Act.	"ON", the mixing is performed NOTE If the function is disabled the programmed values remain unchanged and can be used again when the function is re-activated.
19	Power Steam	The steam dispensing end temperature can be set.
	20...100	
Maintenance		
OPTION NO.	DISPLAY	Description
1.	Cappuccinatore Rinsing	This function allows dispensing a quantity of steam to avoid the building up of deposits in the Cappuccinatore.
2.	GROUP RINSING	This function allows to wash the brew group by using the special tablets

GENERAL SETTING		
	follow instructions	<p>(contact an authorised service centre for detailed information on the tablets).</p> <p>Procedure: The process starts from "GROUP RINSING" Press the "Enter" button; the display shows "PUT THE TABLET INTO THE GROUP" Remove the brew group; the display shows "INS. BREW GROUP" Insert the tablet into the brew group and put the brew group back in its place; the display shows "CLOSE SERV. DOOR" Close the door; the display shows "RINSING" The machine starts performing a wash cycle. When the cycle is complete the display shows "REMOVE THE GROUP AND RINSE IT WITH WATER" Remove the brew group; the display shows "INS. BREW GROUP" Wash the group under running water. Put the brew group back into place; the display shows "CLOSE SERV. DOOR" Close the door; the display shows "RINSING COMPLETED PRESS OK" Press the "OK" button to definitely quit the menu so that the machine is ready for use</p>
3.	CLEAN BREWING UNIT	<p>This function allows dispensing a minimum quantity of hot water (about 5 cc) to avoid the building up of deposits in the coffee dispensing spout. The wash cycle is performed automatically after the programmed time (20 - 240 minutes) from the last dispensing</p>
3.1.	Cleaning enabling	By confirming:
	Deact.	"DEACTIVATE": the machine does not perform the wash cycle
	Act.	"ACTIVATE": the machine performs the wash cycle.
3.2.	Cleaning delay	It sets the delay time of the dispensing spout wash from the last dispensing.
	10...240	
4.	WATER FILTER	<p>The "Descaling" warning is intended for the maintenance of the descaling devices (resin softeners or others). The installer or the company in charge of servicing the descaling device can program</p>
4.1.	ALARM THRESHOLD	<p>the quantity of water necessary to perform the system regeneration.</p> <p>Warning! In case ion-resin systems are used, it is extremely important to perform a proper maintenance</p>
4.2.	STOP THRESHOLD	<p>since used resins can cause the treated water to become not-drinking.</p> <p>The "DESCALING" warning is shown both when the machine indicates that descaling is required, and when it blocks definitely.</p>
4.3.	ACTUAL COUNTER	In the last case the "DESCALING" warning is shown together with the "Descaling message"
5.	Counters	These two functions represent respectively the total of the coffee brewing cycles and the total of the hot water dispensing cycles
5.1.	TOTAL COFFEE	If the automatic dosing of hot water is disabled (see function "Hot water program"), a cycle for each activation of the solenoid valve will be counted.
5.2.	TOTAL WATER	NOTE: Both functions are for reference purpose only and cannot be reset.

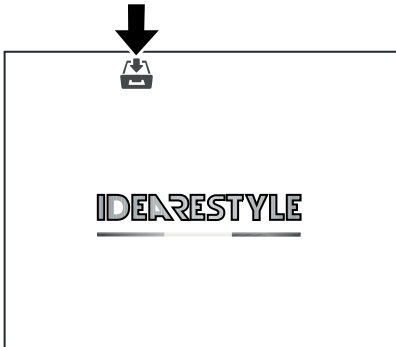
GENERAL SETTING		
Technical		
WASHING MENU		
OPTION NO.	DISPLAY	Description
1.	Cappuccinatore Rinsing	This function allows dispensing a quantity of steam to avoid the building up of deposits in the Cappuccinatore.
2.	CLEAN BREWING UNIT	This function allows dispensing a minimum quantity of hot water (about 5 cc) to avoid the building up of deposits in the coffee dispensing spout.
3.	GROUP RINSING	This function allows to wash the brew group by using the special tablets
	follow instructions	<p>(contact an authorised service centre for detailed information on the tablets).</p> <p>Procedure: The process starts from "GROUP RINSING" Press the "Enter" button; the display shows "PUT THE TABLET INTO THE GROUP" Remove the brew group; the display shows "INS. BREW GROUP" Insert the tablet into the brew group and put the brew group back in its place; the display shows "CLOSE SERV. DOOR" Close the door; the display shows "RINSING" The machine starts performing a wash cycle. When the cycle is complete the display shows "REMOVE THE GROUP AND RINSE IT WITH WATER" Remove the brew group; the display shows "INS. BREW GROUP" Wash the group under running water. Put the brew group back into place; the display shows "CLOSE SERV. DOOR" Close the door; the display shows "RINSING COMPLETED PRESS OK" Press the "OK" button to definitely quit the menu so that the machine is ready for use</p>
MILK PROGRAMMING		
OPTION NO.	DISPLAY	Description
1.	MILK PROGRAMMING	It allows storing the quantity of milk by pressing the beverage button for a long time. (See section "MILK PROGRAMMING")
Test menu		

8.2.4 MILK PROGRAMMING


“MILK PROGRAMMING” is a direct control allowing to program and store the milk quantity for the beverage chosen.


Select “MILK PROGRAMMING”	The display shows the programming icon (I)
Press and hold the button corresponding to the beverage to be programmed	The machine starts dispensing milk only
Release the button corresponding to the beverage chosen as soon as the desired amount of milk is reached	The machine will stop dispensing milk.
Programming is complete	The next time you dispense the selected beverage the programmed quantity of milk will be dispensed.


(I) During milk programming the icon shown in the figure is displayed.




9 OPERATION AND USE

 Before using the machine, read this manual carefully and make sure users are familiar with the machine.

 Children must not play with the appliance. Children must not carry out any cleaning and maintenance operations without being monitored.

 After the machine has not been used for a certain time, it is recommended to read section “First Use - Use after a Long Period of Inactivity” again, before using the module again.

 The use by children older than 8 years or by persons with reduced physical, mental or sensory abilities or with lack of experience and skills is allowed, provided that they are supervised or instructed on how to use the appliance correctly and that they understand the hazards involved.

9.1 Machine Statuses

With regard to the power supply, the machine can have the following statuses:

Off and electrically insulated

- Power button and all-pole switch is set to “0” (or plug disconnected).
- Only the memory for the programmed data storing is active.

On

- Power button and all-pole switch is set to “1” (or plug connected).
- All the functions are active and the display is on.

In standby mode (machine switched off but not electrically insulated)

- Power button is set to “1”.
- The following functions are active: “AUTOMATIC START-UP”, “ANTIFREEZING”, if selected, and “Clock”, as well as the display and the memory for the programmed data storing.
- The display backlighting is off.

9.2 Manual Start-up

This start-up is necessary when the machine is in the “off and electrically insulated” status. Proceed as explained in section “First Appliance Start-up”.

9.3 Programmed Automatic Start-up

This start-up is possible when the machine is in “STANDBY” mode and the function “AUTOMATIC START-UP” is active. The machine will switch-on at the programmed time.

9.4 Stand-by Temporary Start-up

Ground coffee



Manual switching-on when the machine in “STANDBY” mode. This is possible by pressing the button shown in the figure for 3 seconds.

The machine will automatically go back to the “STANDBY” mode after 30 minutes from the last operation, if still within the programmed standby time.

9.5 Beverage Selection

The conditions necessary to select a beverage are the following:

- the appliance has reached the set temperature after the start-up. Otherwise, the display will show the message “HEATING”;
- There is no error condition that prevents brewing beverages. Otherwise, the display will show the error message;
- the selected beverage is enabled. Otherwise, the keypad shows the beverage off icon;

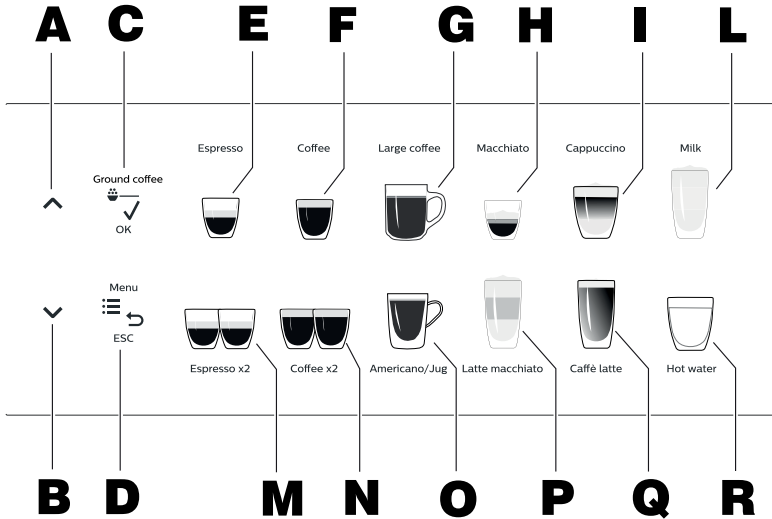


When dispensing a beverage:

- The display shows the dispensing beverage icon.

Press the button corresponding to the beverage required.

 Press brew buttons for approx. 1 second.




BREWING TABLE				
Brewing	Button sequence	Q.ty	Level	Description
Coffee Brewing obtained from instantly-ground coffee	E	1	low	The machines are delivered with factory standard settings.
	M	2	low	
	F	1	high	
	N	2	high	
Pre-ground Coffee Brewing obtained from pre-ground coffee doses	C + E	1	low	This kinds of brewing are programmed for a single-dose of pre-ground coffee only and are instantly introduced. After pressing button C once, insert one coffee dose through the pre-ground coffee door.
	C + F	1	high	
	C + G	1		Select the beverage available in the combinations with pre-ground coffee.
	C + H	1		
	C + I	1		
	C + P	1		
	C + Q	1		
Coffee in carafe Automatic brewing with several coffee brewing cycles	O (1-8 times), OK		1÷8	Up to 8 brewing cycles can be programmed in the same container (max 2.5 litres). To do this, press the O button several times. Then press the OK button. The number of programmed doses will be displayed. After brewing 2.5 litre, wait 2 minutes before requesting a new brewing.
Large coffee / Ice Americano Beverage with coffee to which hot water (Large coffee) or cold water (ICE Americano) can be added	G		1	The amount of water and coffee is set in the programming menu. However, it is possible to lock the water and/or coffee dispensing to your taste by pressing the G key during the dispensing cycle of the ingredient to be blocked.


BREWING TABLE			
Coffee with a dash of milk Brewing obtained from ground coffee and a small milk dose	(*), H	(*)	This beverage consists in instantly ground coffee and a small dose of hot milk.
Latte Macchiato Brewing obtained from hot milk and a small dose of ground coffee	(*), P	(*)	This beverage consists of hot milk and instantly ground coffee.
Cappuccino Brewing obtained from hot milk and one dose of ground coffee	(*), l	(*)	This beverage consists of instantly ground coffee and hot milk.
Caffè Latte Brewing obtained from ground coffee and a dose of milk	(*), Q	(*)	This beverage consists of instantly ground coffee and hot milk.
Hot Milk Brewing obtained from milk	(*), L	(*)	
Hot Water (Except for COFFEE set-up) Brewing obtained using water	R (1-8 times), OK	1 ÷ 8	Up to 8 brewing cycles can be programmed in the same container (max 1 litre). To do this, press the R button several times. Then press the OK button. The number of programmed doses will be displayed.


Notes:


The definitions “high = long” and “low = short”, mean two different levels of brewing.

(*) = see chapter “Milk Programming”

 Although all buttons are previously programmed on standard values, check if the dispensed beverage has the desired features.

 If not, brew buttons must be reprogrammed (see chapter “Brew Buttons Programming”).


 If an anomalous condition occurs during the brewing phase, e.g. a fault or a product shortage, a message indicating the causes of the block will be displayed.

 Special messages and signals are indicated in chapter “Troubleshooting”.

9.6 Steam

(Except for COFFEE set-up)

- Immerse the steam wand into the beverage to be heated.
- Turn the steam dispensing knob counter-clockwise. Once the required temperature is reached, close the knob (clockwise).

 After each use, clean the steam wand with a damp, clean cloth/sponge from any residues of the previously heated beverage.

(*) Before any brewing cycles, insert the suction tube inside the milk container.

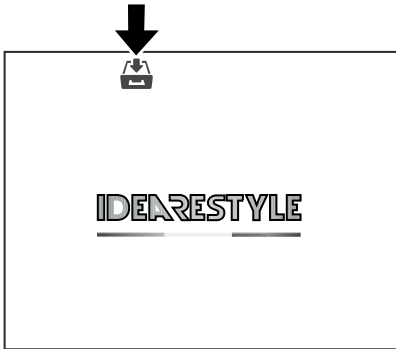
(**) Adjust the crema quantity (see section “Crema Adjustment”).

9.7 Brew Buttons Programming

The beverage quantities associated to the corresponding buttons, can be directly programmed through the keypad. To program and re-program the buttons, follow the instructions below:

Coffee quantity:

- Switch on the machine and set it up for use.
- Place the container under the specific dispensing spout.
- Press and hold the button corresponding to the coffee beverage to be programmed
- The display shows the programming icon, as shown in the figure;




- Release the button to store the dispensed dose.

Milk quantity:

The option "MILK PROGRAMMING" is a control inside the programming menu. Refer to chapter 8, section 8.2.6.

9.8 Display Messages

 A list of alarms (in addition to those explained before) that can be displayed and the relative machine conditions is given below.

STANDBY

The machine is switched off (the power button is set to "I") and the automatic switching-on/off function is enabled (see section "Description of Messages in the Programming Menu").

LOAD THE CIRCUIT

This message is displayed when the machine detects no water in the boilers during a beverage dispensing cycle. After checking if there is actually water in the water network, press the "Up" button (in the COFFEE version), until water comes out regularly from the wand and from the coffee dispensing spout. In the COFFEE version water comes out from the coffee dispensing spout only.

EMPTY GROUNDS

It is displayed when the coffee grounds drawer is almost full (the machine has performed the programmed number of brewing cycles).

Anyway, more brewing cycles can be performed.

OUT OF SERVICE – EMPTY GROUNDS

The coffee grounds drawer is completely full (the machine has performed the programmed number of dispensing cycles).

The machine is blocked and no more dispensing cycles can be performed until the drawer is emptied.

CLOSE SERV. DOOR

The door is not properly closed.

INS. GROUND DRAWER

The coffee grounds drawer is not properly inserted.

INS. BREW GROUP

The brew group is not properly inserted.

BREW GROUP ERROR

The brew group does not work properly; switch off the machine and contact the AUTHORISED SERVICE CENTRE.

PUMP ERROR 1-2 or 3-4

One of the pumps is faulty. The machine is still working but it is necessary to contact the AUTHORISED SERVICE CENTRE.

SENSOR ERROR 1 2

It is displayed when there is a faulty temperature sensor. Switch off the machine and contact the AUTHORISED SERVICE CENTRE.

TEMPER. ERROR

It is displayed when one of the boiler heating elements is faulty. Switch the machine off and contact the AUTHORISED SERVICE CENTRE.

Filter alarm

The machine needs this intervention after performing the programmed number of dispensing cycles. The softener maintenance is at the user's expenses, while the cartridge replacement is at the AUTHORISED SERVICE CENTRE expenses.

Interventions are set according to the machine working cycles and can be programmed by the maintenance technician.

MAINTENANCE

It is displayed when the machine needs maintenance and after performing the programmed number of dispensing cycles. Switch off the machine and contact the AUTHORISED SERVICE CENTRE.

Maintenance interventions are set according to the machine working cycles and can be programmed by the maintenance technician.

9.9 Switching Off the Machine

Programmed automatic switching-off

This is possible when the function "Automatic start-up" is active and the function "On/Off time" has been programmed.








The machine goes in "Standby" mode at the programmed time.

Manual switching-off

This switching-off is necessary when the function "Automatic start-up" is not active.

It can be obtained by setting both the power button and the all-pole switch to "0" or by disconnecting the plug.

10 CLEANING AND MAINTENANCE

-  Before performing any maintenance and/or cleaning operation, turn off the appliance by setting the switches to the "OFF" position. Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket and wait for the appliance to cool down.
-  The Manufacturer is not liable for damage or malfunctions caused by a wrong or lack of maintenance.
-  Never perform any cleaning operation when the machine is in "standby" mode.
-  Do not use direct water jets.
-  In case of faults, immediately turn off the appliance, disconnect it from the power supply by removing the plug from the socket and contact the nearest service centre.
- 10.1 General Notes for Correct Operation**
-  Non-removable components and the machine itself must be cleaned, when not differently specified, only by using cold or lukewarm water, with a non-abrasive sponge and a damp cloth.
-  Never use direct water jets. Wring the damp cloth or the sponge before using it to clean the appliance.


All parts requiring cleaning are easily accessible, so no tools are needed.


Periodic maintenance and cleaning will keep the appliance in good working conditions for a longer time and ensure compliance with basic hygienic standards.


Follow the instructions and timing indicated in the "MAINTENANCE SCHEDULE" to ensure correct operation of the appliance.

If the Cappuccinatore (CAPPUCCINO set-up) is not used for more than an hour, carry out a cleaning cycle of the spouts before re-using it (see chapter "Cleaning the Cappuccinatore").

10.2 Cleaning and Scheduled Maintenance

-  All parts must be washed with lukewarm water only and without using detergents or solvents that could change their shape or performance.

-  All removable parts cannot be washed in the dishwasher.

-  Do not clean the electric parts with wet cloths and/or with degreasing detergents. Remove any dust residues with a jet of dry compressed air or with an antistatic cloth.

10.2.1 Maintenance Schedule

COMPONENTS TO BE CLEANED	Maintenance	A	B	C	D
Coffee dispensing spout	See section "Cleaning the Coffee Dispensing Spout".	x	-	-	-
Brew group	See section "Cleaning the Brew Group".	x	-	-	-
Drip tray and grill	See section "Cleaning the Drip Tray and Relative Grill".	x	-	-	-
Coffee grounds drawer	See section "Cleaning the Coffee Grounds Drawer".	x	-	-	-
Hot water and steam dispensing spouts	See section "Cleaning the Steam and Hot Water Wands".	x	-	-	-
Cappuccinatore	See section "Cleaning the Cappuccinatore".	x	-	-	-
Cup warming surface	See section "Cleaning the Cup Warming Surface".	-	x	-	-
Coffee bean hopper	See section "Cleaning the Containers".	-	x	-	-

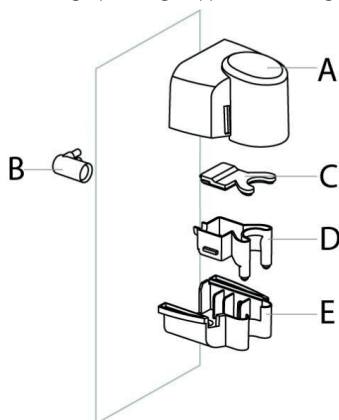
- A** Daily
- B** Weekly
- C** At each supply
- D** Every month

10.2.2 Cleaning the Coffee Dispensing Spout

10.2.2.1 Manual Coffee Dispensing Spout Cleaning

The following parts can be removed:

- the upper protection cover of the dispensing spout, by pulling it outwards;
- the lower protection cover of the dispensing spout, by unscrewing the lower knob;
- the coffee dispensing spout, by pulling it outwards;
- the coffee fitting, by turning it approx. of 90 degrees.




- A** upper protection cover
B coffee fitting
C-D Coffee dispensing spout
E lower protection cover

10.2.2.2 Automatic Coffee Dispensing Spout Cleaning

The procedure is explained in chapter "Description of Messages in the Programming Menu", option "DISPENSER RINSING".

10.2.3 Brew group cleaning

10.2.3.1 Manual Cleaning of the Brew Group

 Cleaning must be carried with no coffee beans in the machine.

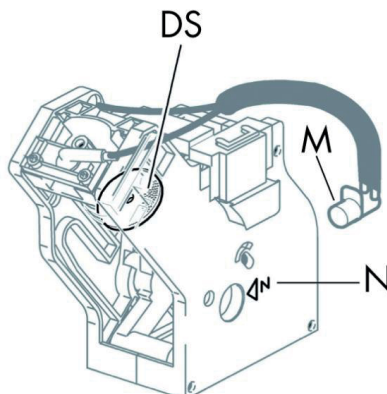
Clean the brew group periodically, using the special tablets.

- Remove the brew group by pulling the appropriate handle and pressing the button marked by "PRESS".

- Wash with lukewarm water.

Do not use detergents.

- Delicately scrape the upper screen with a plastic spoon.



- DS** Upper screen
M Handle
N Neutral position

10.2.3.2 Automatic Cleaning of the Brew Group

The procedure is explained in chapter "Description of Messages in the Programming Menu", option "GROUP RINSING".

10.2.4 Cleaning the Drip Tray and Relative Grill

Remove the drip tray from the machine and wash it under running water, paying particular attention to the grill.

10.2.5 Cleaning the Coffee Grounds Drawer

Remove the drip tray, remove the coffee grounds drawer and wash it under running water.

10.2.6 Cleaning the Steam and Hot Water Wands

(Except for COFFEE set-up)

Clean the spouts with a soft damp cloth.

If the nozzles are clogged, the final section of the dispensing spouts can be unscrewed and a pin can be used to free the nozzles.

10.2.7 Cleaning the Cup Warming Surface

Use a non-abrasive damp cloth to clean the cup warming surface.

10.2.8 Cleaning the Containers


To clean the coffee bean hopper, follow the procedure below:


- Close the coffee bean hopper partition.
- Brew a few coffee cups as a test, to remove the coffee beans from the coffee grinder;
- Remove the screws from the container by using the tool supplied.
- Lift up the container and remove the bean residues using an aspirator;
- Wash the inside of the container and dry it carefully before reassembling it.


To clean an instant products container, follow the instructions below:

- remove the container;
- wash the inside of the container and dry it carefully before reassembling it;

10.2.9 Cleaning of the Cappuccinatore

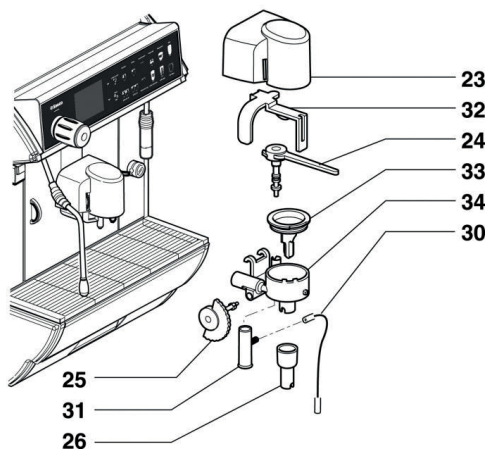
 Never clean the Cappuccinatore when the machine is in “STANDBY” mode.

 The CAPPUCCINATORE must be cleaned every time it is used, to avoid the solidification of deposits.

 All the removable parts must be washed and rinsed under running water.

To clean each part of the Cappuccinatore group separately, remove:

- the top protection cover, by pulling it outwards;
- remove the Cappuccinatore, by pulling it outwards;
- the fork;
- the crema adjusting lever;
- the temperature adjusting lever;
- the Cappuccinatore body cap;
- the fitting connecting the suction tube to the body of the Cappuccinatore;
- the milk dispensing spout;
- the milk suction hose.



- 23 upper protection cover
- 24 Crema adjusting lever
- 25 Temperature adjusting lever
- 26 milk dispensing spout
- 29 Cappuccinatore
- 30 Milk suction hose
- 31 fitting
- 32 fork
- 33 Cappuccinatore body cap

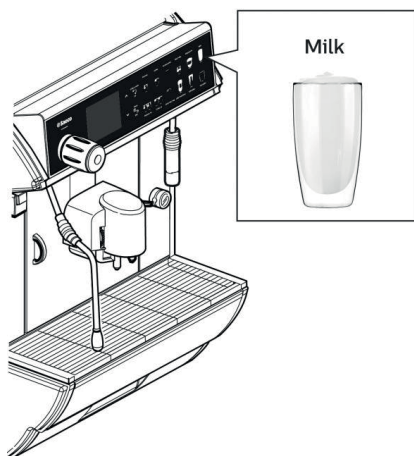
Cleaning Cycle of the Tubes

To perform a cleaning cycle of the tubes, follow the instructions below:

- immerse the milk suction tube into a container with water

 Do not use hot water.

- press the button shown in the figure



- wait until the water has been dispensed.

10.3 Unscheduled maintenance

Unscheduled maintenance includes every part repair or replacement, that can only be performed by the Maintenance Technician.

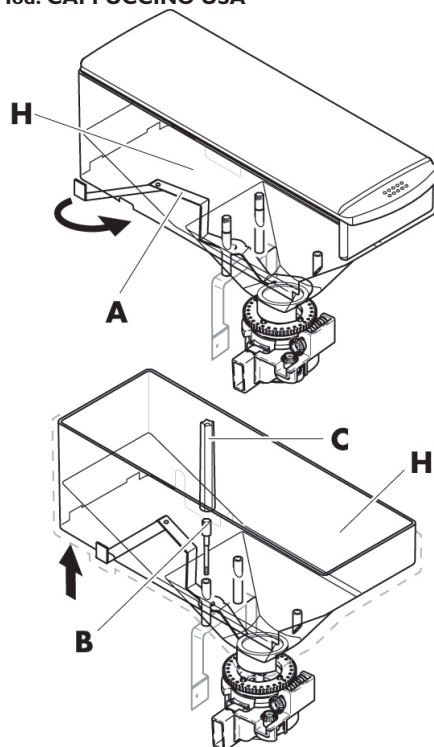
10.3.1 Coffee Grinder Block

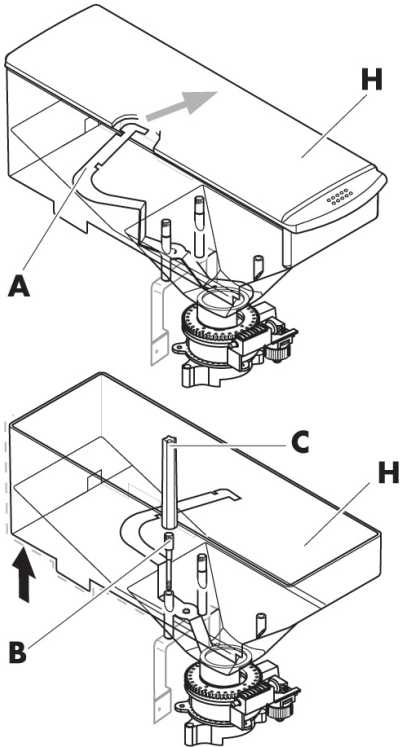
- A foreign body among the coffee beans can cause the grinders block and, subsequently, the machine block; the message "GRINDER ERROR" is displayed.
- In this case open the coffee grinder and remove the foreign body.

10.3.1.1 Coffee Grinder Assembly/Disassembly

- Close the coffee bean hopper partition.
- Remove the screws from the container by using the tool supplied. Remove the container from the machine by pulling it upwards.

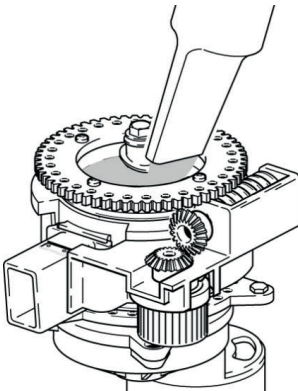
Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



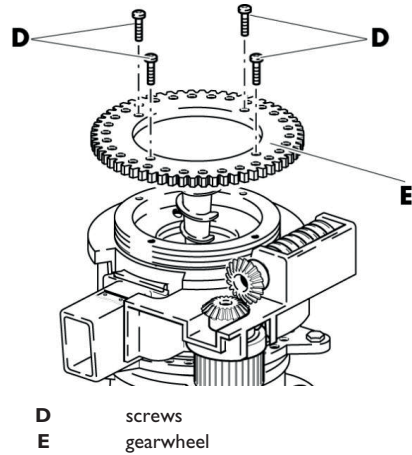
Mod. DUO

- A** partition
- B** screws
- C** supplied tool
- H** coffee bean hopper


- Remove the coffee beans on the coffee grinder top with a vacuum cleaner.

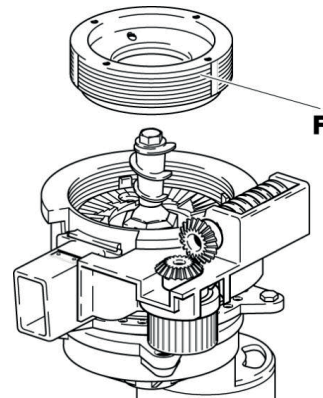


- Remove the screws.
- Remove the gearwheel.



- Unscrew and remove the adjustment ring nut and clean both grinders with a vacuum cleaner and a brush.


 Check the grinders wear. In case of clear damages, replace them.

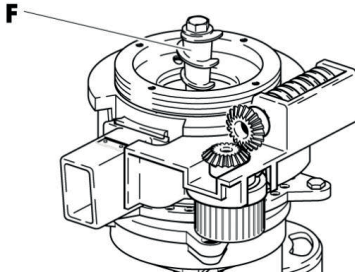


- F** adjustment ring nut


Follow the instructions below, to re-assemble the coffee grinder:

- Screw the adjustment ring nut until the limit stop, then loosen it by 1/2 turn.

 This 1/2 turn loosening of the ring nut is necessary to avoid grinders block and damage.

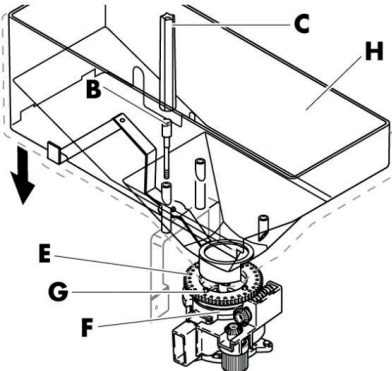


- Put the gearwheel back in its position and fix it by tightening the screws.
- Put the coffee bean hopper back in its position.

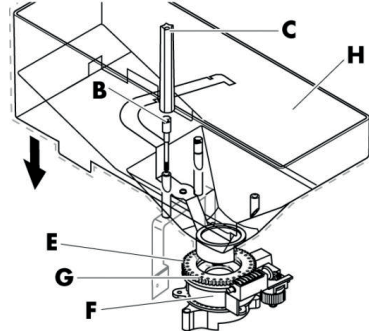
 Make sure to place the gasket properly. It has to correctly engage with the gearwheel and the ring nut.

- Fix the container by tightening the screws with the appropriate tool.


Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



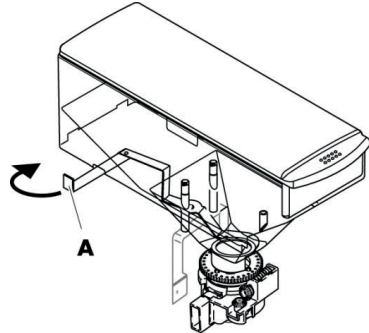
Mod. DUO



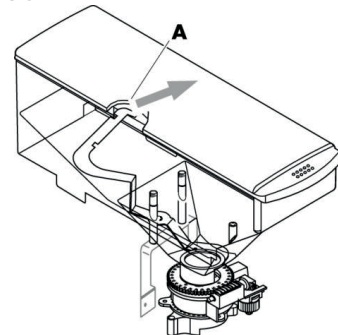
- Open the partition.

 Before re-starting the machine, it is necessary to adjust the grinding again.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



Mod. DUO





A partition

II TROUBLESHOOTING

A list of the possible machine faults is given below.

The icon of the Maintenance Technician in the “Notes / Recommended Intervention” box means that the operation must be carried out by the Maintenance Technician only.

Fault	Cause	Notes / Recommended Intervention
The machine does not switch on	No voltage	Check:
		if the plug is connected
		if the all-pole switch (if any) is on
		the fuses of the electrical system
the electric connections		
The display shows: “Coffee grounds drawer full”	The Coffee grounds drawer is full	Empty the coffee grounds drawer and place it back properly
Grinder error	The coffee grinder is blocked	Clean the coffee grinder (see section “Coffee Grinder Block”) 
Only water is dispensed instead of coffee	The button for pre-ground coffee selection has been pressed but ground coffee has not been added into the relative container	Place the coffee dose in the container and restart the cycle
No water or steam is dispensed	The steam/hot water wand hole is clogged	Clean it with a thin needle
Coffee flows out too quickly	The grind is too coarse	Set a finer grind
Coffee flows out too slowly	The grind is too fine	Set a coarser grind
Coffee is not hot enough	The cup has not been preheated	Preheat the cup on the cup warming surface
	The machine has not yet reached the right temperature	Wait for the machine to reach the ideal temperature
Coffee does not have enough crema	The coffee blend is unsuitable, coffee is not freshly roasted, the coffee powder has been ground too finely or too coarsely	Change the coffee blend or check its grind setting (if pre-ground)
The machine requires too much time to warm up, the water quantity is reduced	The machine circuit is clogged by limescale	Descale the machine 
The brew group does not come out	The brew group is not in the neutral position	Switch the machine on and off by using the power button
The brew group cannot be inserted	The brew group is not in the neutral position	Manually turn the group until it is in the neutral position, matching the reference mark placed on the shaft with the arrow
The Cappuccinatore does not dispense milk	The milk used is not cold enough (see warnings)	Move the temperature adjusting lever downwards
	There is no more milk in the container	Fill the container with milk

12 STORAGE - DISPOSAL

12.1 Location Change

Should the machine be placed in a different location, it is necessary to:

- disconnect the appliance from the supply network;
- carry out the general cleaning of the appliance as indicated in chapter "Cleaning and Maintenance";
- put the parts back into place and close the doors;
- Lift and position the appliance in the assigned location.

12.2 Inactivity and Storage

If the appliance needs to be stored or remains inactive for a long period, carry out the same operations as described in section "Location Change", therefore:

- wrap the appliance with a cloth to protect it from dust and humidity;
- make sure that the appliance is installed in a suitable place (temperature must be lower than 1°C) and be careful not to put cartons or appliances on it.

INSTRUCTIONS FOR END OF OPERATIONAL LIFE DISPOSAL



INFORMATION TO THE USER

in compliance with art. 13 of the Italian Legislative Decree dated 25 July 2005, no. 151 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as waste disposal".

The crossed-out wheeled bin icon on the appliance or its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its operational life.

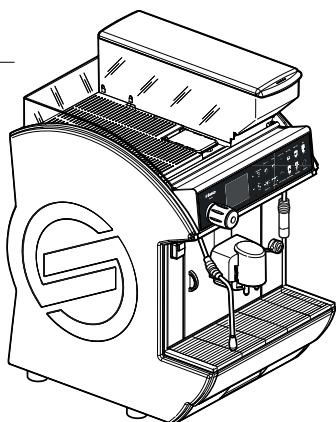
Separate collection of the appliance at the end of its operational life is organised and managed by the manufacturer. Therefore, for an appropriate disposal, the user must contact the manufacturer and observe its separate collection management adopted for this appliance at the end of its operational life.

Separating this product for subsequent recycling, treatment and environmental-friendly disposal will help prevent potential environmental and health risks, and allow the materials which make up the appliance to be re-used and/or recycled.

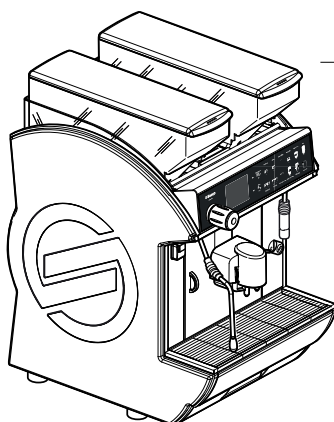
Specific administrative sanctions provided for by current regulations will be applied for illicit disposal of the product by the user.

Machine automatique à expresso

IDEA RST



Type: CAP020/A/B



Type: CAP020B 2M

CE

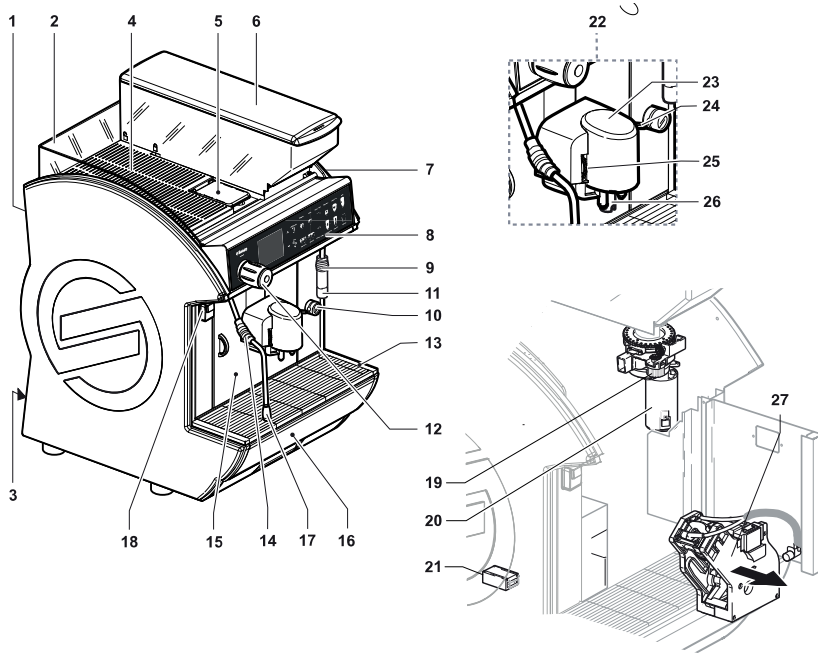
ATTENTION : Ce manuel d'instructions est destiné uniquement au personnel spécialisé.

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

FR

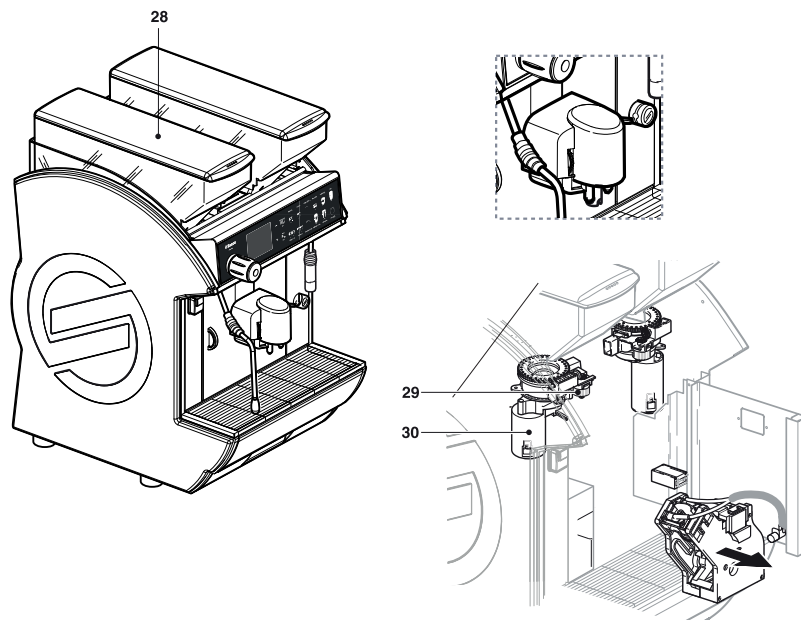
PIÈCES PRINCIPALES

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



1	Panneau gauche	15	Volet
2	Protection	16	Tiroir à marc
3	Panneau arrière	17	Buse de distribution de la vapeur (équipement COFFEE exclu)
4	Pl. chauffe-tasses	18	Interrupteur général « I » : Fonctions électriques activées - Machine activée - Lampe voyant, lumineuse. « O » : Fonctions électriques désactivées - Machine éteinte - Voyant de la touche « I », éteint.
5	Trappe pour café pré moulu (équip. CAPPUCCINO USA exclu)	19	Bouton de réglage de la mouture droit
6	Réservoir à café en grains droit	20	Groupe du moulin à café droit
7	Panneau droit	21	Compteur mécanique d'impulsions Affiche le nombre de distributions effectuées par la machine.
8	Bandeau de commande	22	Groupe de distribution du café
9	Protecteur en caoutchouc	23	Couverture pour groupe de distribution de café
10	Pince bloque-tuyaux (équipement CAPPUCCINO)	24	Réglage crème lait (équip. CAPPUCCINO)
11	Buse de distribution de l'eau chaude (équipement COFFEE exclu)	25	Réglage température (équip. CAPPUCCINO)
12	Robinet de distribution de la vapeur (équipement COFFEE exclu) Sens des aiguilles d'une montre : buse de distribution vapeur ouverte	26	Distributeur de lait (équipement CAPPUCCINO)
	Sens inverse des aiguilles d'une montre : buse de distribution vapeur fermée	27	Groupe de distribution du café
13	Bac d'égouttement		
14	Protection anti-brûlure en caoutchouc de la buse de vapeur		

Mod. DUO



28	Réservoir à café en grains gauche
----	-----------------------------------

29	Bouton de réglage de la mouture gauche
----	--

30	Groupe du moulin à café gauche
----	--------------------------------

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ⚠ Uniquement usage profess.
- ⚠ L'appareil de type professionnel ne peut être installé à l'extérieur ni dans des locaux où la température est inférieure à 2 °C ou supérieure à 32 °C, ainsi que dans des lieux particulièrement humides ou poussiéreux.
- ⚠ N'installez pas l'appareil dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.
- ⚠ S'assurer que l'appareil soit installé sur une surface plane et suffisamment solide pour en supporter le poids (voir la section « Données techniques »), ayant soin de respecter une zone libre de 30 cm environ autour de la machine.
- ⚠ Il est interdit de : utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.
- ⚠ L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où le personnel qualifié peut le surveiller.
- ⚠ 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.


- ⚠ Avant d'effectuer la connexion de l'appareil au réseau de distribution d'eau, conformez-vous aux réglementations nationales applicables.
- ⚠ En cas de remplacement des tuyaux de remplissage, vous devez utiliser le nouveau kit de tuyaux fourni avec l'appareil et non le vieux kit.
- ⚠ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service d'assistance ou par du personnel suffisamment qualifié afin d'éviter tout risque.
- ⚠ 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.
- ⚠ Il est recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant différentiel nominal au plus égal à 30 mA.
- ⚠ N'effectuez pas le nettoyage interne si la machine est allumée ou la fiche est branchée. N'utilisez jamais de jets d'eau ou de détergents.
- ⚠ Raccordez l'appareil à une conduite de distribution d'eau potable ayant une pression comprise entre 0,15 MPa et 0,8 MPa (1,5 et 8 bars), voir les données sur la plaquette.


TABLE DES MATIÈRES


PIÈCES PRINCIPALES	116	11 DÉPANNAGE	168
1 INTRODUCTION AU MANUEL	121	12 STOCKAGE - ÉLIMINATION	169
1.1 AVANT-PROPOS	121	12.1 REPOSITIONNEMENT DANS UN ENDROIT DIFFÉRENT	169
1.2 SYMBOLES UTILISÉS	123	12.2 INACTIVITÉ ET STOCKAGE	169
2 INFORMATIONS SUR L'APPAREIL	124	13 INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE	170
2.1 INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR	124		
2.2 UTILISATION PRÉVUE DE L'APPAREIL	124		
2.3 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	125		
2.4 DONNÉES TECHNIQUES	126		
3 SÉCURITÉ	127		
3.1 AVANT-PROPOS	127		
3.2 CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	127		
3.3 QUALITÉS REQUISES DES OPÉRATEURS	128		
3.4 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	129		
3.5 RISQUES RÉSIDUELS	129		
4 MANUTENTION ET STOCKAGE	130		
4.1 DÉCHARGEMENT ET MANUTENTION	130		
4.2 STOCKAGE	130		
5 INSTALLATION	131		
5.1 AVERTISSEMENTS	131		
5.2 DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT	132		
5.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU	133		
5.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	134		
6 DESCRIPTION DES COMMANDES	136		
6.1 COMMANDES	136		
7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHÉ	139		
7.1 REMPLISSAGE DE CAFÉ EN GRAINS	139		
7.2 REMPLISSAGE DE CAFÉ PRÉMOULU	139		
7.3 RÉGLAGE DE LA CRÈME	139		
7.4 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	140		
7.5 RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE	140		
7.6 PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL	141		
7.7 LAVAGE DES PARTIES EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES	141		
7.8 UTILISATION DE L'APPAREIL	141		
8 MENU DE PROGRAMMATION ET D'ENTRETIEN	142		
8.1 DESCRIPTION DES TOUCHES DE PROGRAMMATION	142		
8.2 MENU DE PROGRAMMATION	143		
9 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION	153		
9.1 ÉTATS DE LA MACHINE	153		
9.2 MISE EN MARCHÉ MANUEL	153		
9.3 MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE PROGRAMMÉE	154		
9.4 MISE EN MARCHÉ MOMENTANÉE À PARTIR DE LA VEILLE	154		
9.5 SÉLECTION DES BOISSONS	154		
9.6 VAPEUR	157		
9.7 PROGRAMMATION DES TOUCHES DE DISTRIBUTION	158		
9.8 MESSAGES AFFICHÉS	158		
9.9 ARRÊT DE LA MACHINE	159		
10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	160		
10.1 NOTES GÉNÉRALES POUR LE BON FONCTIONNEMENT	160		
10.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE ROUTINE	161		
10.3 ENTRETIEN CURATIF	165		


I INTRODUCTION AU MANUEL


I.1 Avant-propos


 Ce manuel fait partie intégrante de la machine et il est donc à garder en bonnes conditions, dans un endroit facilement accessible pendant toute la vie opérationnelle de la machine (compte tenu des passages de propriété aussi). L'objectif de ce manuel est de transmettre les informations nécessaires pour l'utilisation correcte et en toute sécurité de la machine.


 En cas de perte ou de détérioration de ce manuel, s'adresser à un Centre d'Assistance Agréé, afin d'en demander une copie, et préciser le modèle et l'année de fabrication de la machine.


 Les Centres d'Assistance Agréés sont également disponibles pour tout renseignement concernant les aspects techniques, le fonctionnement, l'assistance technique et les pièces de rechange.

 Les sujets traités dans ce manuel sont exclusivement valables pour l'utilisation de la machine en conditions de sécurité pour les personnes, la machine et l'environnement, ils permettent d'interpréter un simple diagnostic des dommages et des conditions de dysfonctionnement, d'effectuer des simples opérations de contrôle et entretien, dans le respect absolu des prescriptions indiquées dans les pages suivantes et des Consignes de Sécurité et de Santé en vigueur.


 Avant d'effectuer toute intervention, lire attentivement le manuel et s'assurer d'en avoir bien compris le contenu.


 Si la machine est utilisée (individuellement) par plusieurs utilisateurs, il faut absolument que chacun d'entre eux connaisse en détail le mode d'emploi.

 Tous les droits de ce manuel sont réservés à la société Saga Coffee S.p.A. La reproduction ou la diffusion même en partie sans autorisation écrite sont interdites.

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

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

 Le Constructeur se réserve le droit de modifier ou d'introduire des améliorations de la machine sans aucun préavis.

 Pour toutes exigences particulières, s'adresser au Distributeur ou à l'Importateur (si présent) de son pays ou bien au Constructeur de la machine.

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.

1.2 Symboles utilisés

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

Le symbole est complété par un message expliquant les procédures et fournissant des informations utiles.

Attention

Informations concernant la sécurité de l'utilisateur et l'intégrité de la machine.

Interdiction

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

Important

Éveille l'attention sur un sujet particulièrement important.

Machine éteinte

Opérations à effectuer avec l'alimentation électrique coupée.

Utilisateur


Opérations relevant des compétences de l'utilisateur de la machine.

Technicien d'Entretien

Opérations relevant exclusivement des compétences du personnel préposé à l'entretien curatif et aux réparations.

2 INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

2.1 Informations pour l'utilisateur

 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.

Pour toute exigence contacter le Distributeur ou l'Importateur de son propre Pays, ou bien le Constructeur si aucun Importateur n'existe.

Le service clients du Constructeur est disponible pour tout éclaircissement concernant le fonctionnement correct de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son Service d'Assistance Technique ou par une personne ayant une qualification analogue.

Le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ est disponible pour tout éclaircissement et renseignement concernant le fonctionnement de l'appareil et pour satisfaire toute demande de fourniture de pièces de rechange ou d'assistance technique.

Le Constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification sans avis préalable.

Tous les droits de reproduction de ce manuel sont réservés au Constructeur.


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.


2.2 Utilisation prévue de l'appareil

Les machines présentées dans ce manuel ont été conçues, réalisées et protégées pour la distribution automatique (programmable) :

- de boissons à base de café en grains moulu sur l'instant ;
- de boissons à base de café prémoulu (équipements DUO et AMERICA exclus) ;
- de boissons à base lait et de café en grains moulu sur l'instant (équipements CAPPUCCINO et CAPPUCCINO USA).
- d'eau chaude et de vapeur d'eau (équipement COFFEE exclu) pour la préparation et le chauffage de boissons ;
- lait chaud (équipement CAPPUCCINO et CAPPUCCINO USA).

Tout autre usage est à considérer comme étant impropre et donc dangereux.

 Il est interdit d'introduire dans l'appareil des produits potentiellement dangereux, à cause de températures non adéquates.

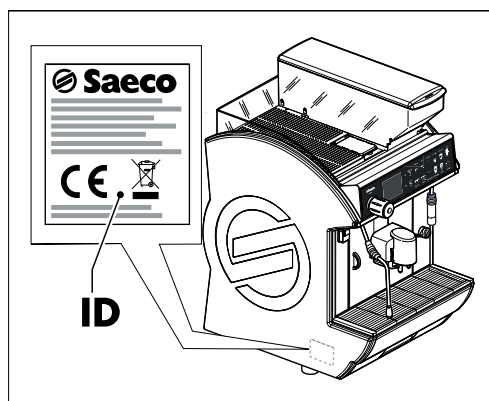
 Tout usage impropre de l'appareil entraîne immédiatement l'annulation de la garantie et relève le Fabricant de toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et/ou aux choses.

 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 l'appareil qui n'est pas conforme aux indications contenues dans cette publication ;
- 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 ;
- Tout emplacement de l'appareil non prévu par ce manuel.


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 :

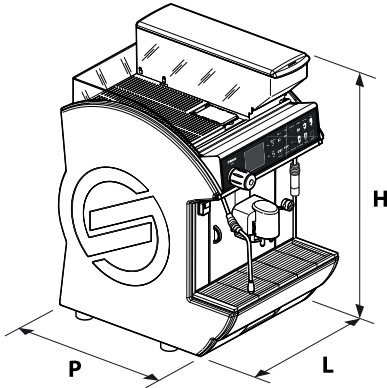
- nom du Fabricant ;
- marques de conformité ;
- modèle ;
- numéro de série ;
- année et mois de fabrication ;
- tension d'alimentation (V) ;
- fréquence d'alimentation (Hz) ;
- puissance électrique absorbée (W) ;
- nombre des phases de la ligne électrique (PH) ;
- pression admissible dans le réseau de distribution d'eau (MPa) ;
- 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.

 Si l'on doit faire appel à un centre d'assistance agréé, indiquer le modèle et le numéro de série.

2.4 Données Techniques

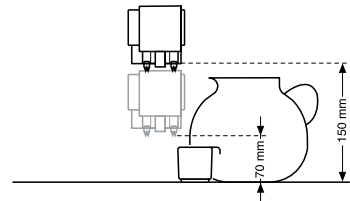
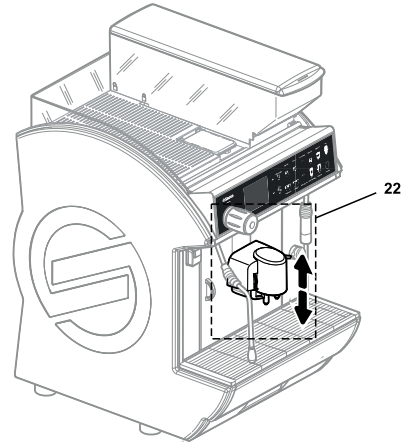


Dimensions (l x h x p)		410 x 695 x 550 mm
Tension d'alimentation		220-240 V 50-60 Hz
Longueur du câble d'alimentation		1 500 mm
Puissance absorbée	Mod. LUXE	voir la plaque signalétique
	Mod. COFFEE	voir la plaque signalétique
	Mod. CAPPUCCINO	voir la plaque signalétique
	Mod. DUO	voir la plaque signalétique
	Mod. CAPPUCCINO USA	voir la plaque signalétique
Pression du réseau de distribution d'eau		voir la plaquette des données pression
Niveau de pression acoustique pondérée A		inférieure à 70 dB
Poids	Mod. LUXE	53 kg
	Mod. COFFEE	45 kg
	Mod. CAPPUCCINO	54 kg
	Mod. DUO	58,5 kg
	Mod. CAPPUCCINO USA	54 kg
Capacité réservoir à café		2 kg

REMARQUE

Les machines sont programmables pour tout type de dosage de distribution. La plupart des composants électriques est alimentée à 24 Vdc.

Groupe de distribution du café



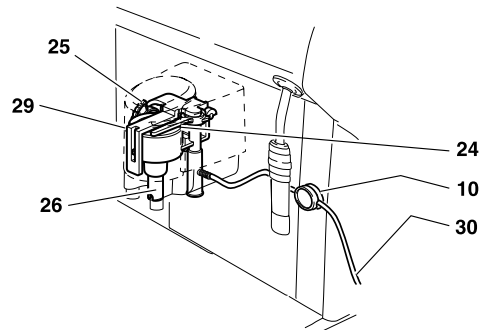
22 Groupe de distribution du café

La position de ce groupe peut être modifiée en fonction de la hauteur du récipient utilisé.

Il est possible de positionner la buse de distribution en haut ou en bas.

Différentes hauteurs de distribution peuvent ainsi être réglées.

Groupe Cappuccinatore



Le groupe Cappuccinatore se compose de :

- 10 pince bloque-tuyaux
- 24 réglage de la qualité de la crème
- 25 Réglage de la température
- 26 buse de distribution du lait
- 29 Cappuccinatore
- 30 tuyau d'aspiration de lait

3 SÉCURITÉ

3.1 Avant-propos

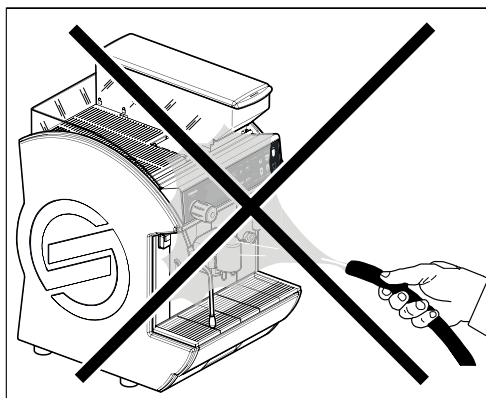
Conformément aux normes et aux directives en vigueur, SaGa Coffee a constitué, auprès de ses établissements, un dossier technique relatif à l'appareil Idea RST, en accueillant les réglementations indiquées ci-dessous lors de la conception :

- | | |
|----------------|-----------------|
| - 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 :

- désactiver les dispositifs 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.
- Utiliser un nouveau kit de joints chaque fois que la machine est débranchée et ensuite branchée de nouveau sur le système hydrique.


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.

 N'installez pas l'appareil dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.

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

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


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

3.3 Qualités requises des opérateurs

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


Utilisateur

Personne préposée uniquement à l'utilisation et à la surveillance de l'appareil. L'utilisateur est autorisé à effectuer : la mise en marche de l'appareil, le réglage des paramètres de travail, l'arrêt de l'appareil, le remplissage, la vidange du bac de récupération et le nettoyage extérieur de l'appareil. S'il constate des dysfonctionnements de l'appareil, il doit faire appel au Technicien d'entretien.


 L'utilisateur n'est pas autorisé à effectuer les opérations qui, selon le présent mode d'emploi, relèvent de la responsabilité du technicien d'entretien.

Technicien d'Entretien

Personne préposée aux opérations d'installation, de réglage, de mise au point et, plus généralement, à l'entretien de l'appareil.

 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.

3.4 Dispositifs de sécurité

 Les machines présentées dans ce manuel ont été réalisées en conformité avec les Réglementations Européennes en vigueur et sont munies des protections correspondantes pour les parties potentiellement dangereuses.


- Les éventuelles surpressions dans l'installation de distribution d'eau destinée à la production de vapeur et d'eau chaude, sont interceptées par n° 3 valves de sécurité.
- Un thermostat empêche la surchauffe des chaudières.
- La position du tiroir à marcs et du volet (voir la section « Parties Principales »), est contrôlée par 2 microinterrupteurs qui arrêtent la machine si un composant n'est pas correctement positionné (l'écran affiche l'indication du composant positionné incorrectement).
- Un compteur d'impulsions électronique et un compteur d'impulsions mécanique mémorisent le nombre des distributions et permettent la programmation de l'entretien de routine.

Buses de distribution de vapeur et eau chaude (Équipement COFFEE exclu)


- Les buses de distribution de vapeur et d'eau chaude sont munies de protections spéciales en caoutchouc afin de pouvoir les saisir et les orienter en cas de surchauffe (voir la section « Parties Principales »).


3.5 Risques résiduels


 Utiliser exclusivement des récipients fabriqués avec des matériaux « pour aliments ».

 Les caractéristiques de fabrication des machines présentés dans ce manuel ne permettent pas de protéger l'utilisateur du jet direct de vapeur ou d'eau chaude (équipement COFFEE exclu).

 Danger de brûlures.

 Au cours de la distribution d'eau chaude et de vapeur, ne pas orienter les jets vers soi-même ou d'autres personnes.


 Saisir le tuyau seulement au niveau des protections anti-brûlures correspondantes.

 Si la plaque chauffe-tasses est allumée, sa surface pourrait être chaude.

4 MANUTENTION ET STOCKAGE

4.1 Déchargement et manutention

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

 L'appareil doit toujours rester en position verticale.

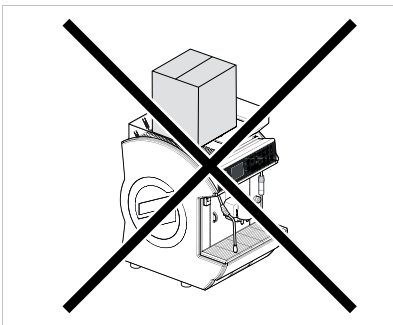
 Éviter de :

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

4.2 Stockage


Si l'appareil n'est pas installé dans de brefs délais et s'il doit être stocké pendant une période de temps prolongée, le stockage devra se faire 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 ;
- 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.




5 INSTALLATION


5.1 Avertissements

 L'appareil ne peut être installé à l'extérieur, ni dans des locaux où la température est inférieure à +2°C ou supérieure à 32°C ainsi que dans des lieux particulièrement humides ou poussiéreux. 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 connexion (prise électrique ou interrupteur omnipolaire) doit se trouver dans un endroit facilement accessible par l'utilisateur de manière à ce qu'il puisse débrancher la machine de la ligne d'alimentation électrique en cas de nécessité ;
- la tension de la prise électrique doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette d'identification.
- L'inclinaison du plan d'appui NE doit PAS dépasser 2° ;

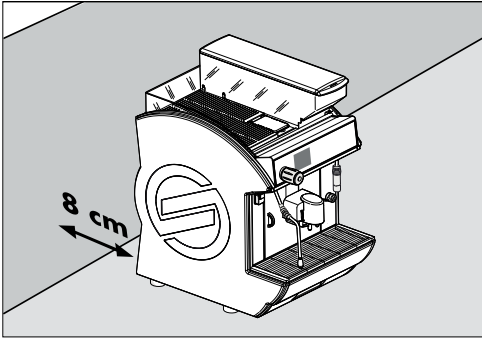
 S'assurer que le plan destiné à l'installation de la machine ait des dimensions et une robustesse adéquates à soutenir la machine en toute sécurité.

 Pour une utilisation ergonomique de la machine, on conseille d'installer l'appareil sur une surface de travail située à une hauteur minimum de 1 m.

 L'appareil doit être installé sur une surface horizontale.

L'appareil ne doit être installé que dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à du personnel qualifié.

Au cas où l'appareil serait placé auprès d'un mur, laisser un espace de 8 cm minimum entre le dos de l'appareil et le mur, afin de dégager la grille d'évacuation de l'air positionnée sur le dos de l'appareil.



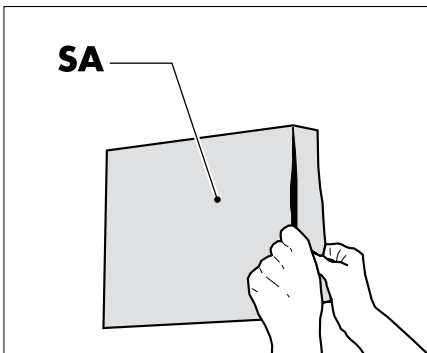
5.2 Déballage et positionnement

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.

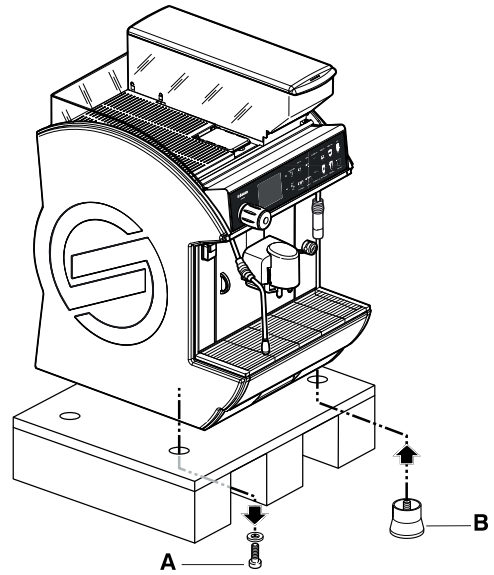
Une enveloppe appelée « BOÎTE À ACCESSOIRES » est fournie avec l'appareil. Elle contient les objets suivants :

- Notice d'instructions.
- Différentes vis et tôles.



SA Boîte à accessoires

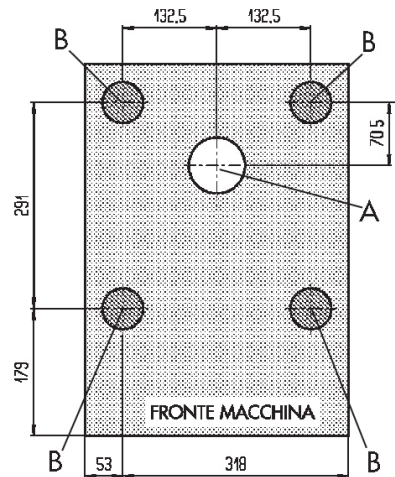
Soulever la palette de façon à pouvoir enlever les vis de fixation. Visser les 4 pieds de support.



- A** Vis de fixation
- B** pieds de support

Vérifier que la surface où l'appareil va être installé est stable.

Faire un trou de Ø 100 mm sur la table.



- A** trou de Ø 100 mm
- B** position optimale des pieds réglables

Positionner définitivement la machine sur le plan d'appui.

Installer l'appareil sur le plan et le mettre à niveau en agissant sur les pieds réglables en hauteur.

5.3 Raccordement au réseau de distribution d'eau

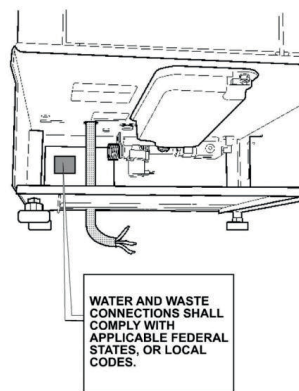
Avant d'effectuer la connexion de l'appareil au réseau de distribution d'eau, conformez-vous aux réglementations nationales applicables.

Vérifiez que le réseau de distribution de l'eau est : de l'eau potable avec pression comprise entre 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 et 8 bars).

La dureté de l'eau ne doit jamais être inférieure à 8 °F.

Nous conseillons d'alimenter la machine en eau traitée par un dispositif détartrant, surtout en cas d'eau à contenu élevé de sels de calcium et magnésium (eau dure).

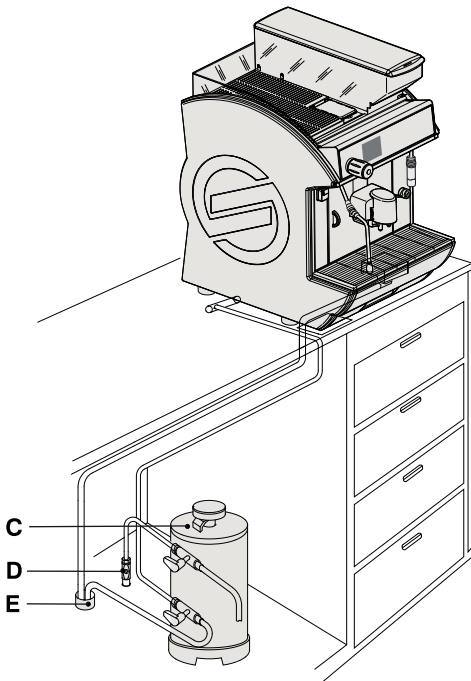
Avant de brancher l'adoucisseur d'eau à la machine, effectuez un lavage jusqu'à ce que l'eau soit limpide. Procédez ensuite au branchement de l'adoucisseur d'eau à l'appareil.



Le tuyau d'alimentation d'eau doit être certifié selon la norme IEC 61770.

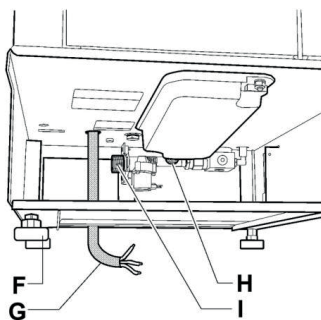
Si la machine doit être placée dans un autre endroit il faut remplacer l'ensemble de raccordement avec un nouveau (tuyau de raccordement au réseau de distribution d'eau).

- Brancher l'adoucisseur d'eau sur le réseau de distribution d'eau.



- C** Adouciss.
- D** Réseau de Distrib. d'Eau
- E** Conduite de vidange

- Brancher un tuyau de vidange au raccord et le fixer avec le collier à crémaillère.
- Connecter (seulement avec tuyau et raccords réalisés en matériel convenable « pour aliments ») la machine au réseau de distribution d'eau potable au moyen du raccord.



- H** raccord de vidange
- I** raccord de distribution
- G** cordon d'alimentation électrique
- F** pieds de support

- Insérer les tuyaux de vidange et de remplissage dans le trou désigné (voir le chapitre « Déballage et emplacement »).


5.4 Raccordement au réseau électrique


⚠ 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.


⚠ S'assurer par ailleurs que l'installation électrique à laquelle est branché l'appareil possède les caractéristiques adéquates pour supporter la charge maximale demandée et indiquée sur la plaque signalétique.

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

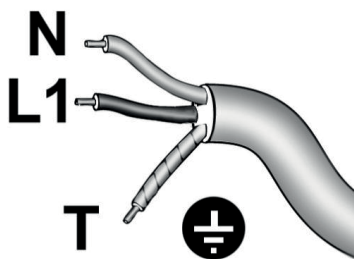
 Le point de connexion (prise électrique ou interrupteur omnipolaire) doit se trouver dans un endroit facilement accessible par l'utilisateur de manière à ce qu'il puisse débrancher l'appareil de la ligne d'alimentation électrique en cas de nécessité.

 En cas d'endommagement, le cordon d'alimentation doit être remplacé par le technicien d'entretien.

- Introduire le cordon d'alimentation électrique dans le trou désigné (voir le chapitre « Déballage et emplacement »).
- Brancher l'appareil à la ligne électrique à l'aide du cordon d'alimentation.


 Vérifier que les câbles électriques de l'installation soient proportionnels avec l'absorption de la machine.


- Cordon d'alimentation type H05VVF section 3x2,5 mm²



N	Neutre - Bleu
L1	Phase - Marron
T	Terre - Jaune/vert

- Raccordement de la fiche à la ligne électrique biphasée à 400 V2N~

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

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

6 DESCRIPTION DES COMMANDES

6.1 Commandes

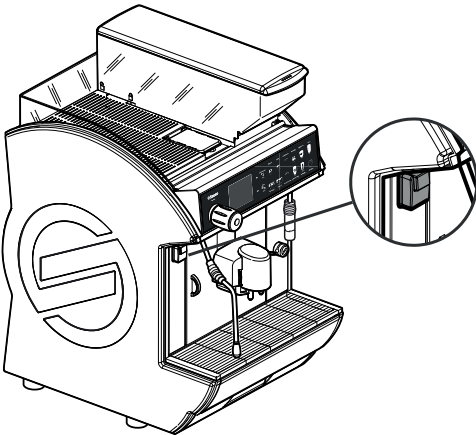
L'appareil est équipé des commandes suivantes :

- Interrupteur général
- Bandeau de commande

6.1.1 Interrupteur général

Lorsque la machine est branchée au réseau électrique et l'interrupteur omnipolaire est en position « I », en actionnant l'interrupteur général les situations suivantes peuvent se produire :

- Interrupteur général en position « 0 » le bandeau de commande est éteint.
- Interrupteur général en position « I » le bandeau de commande est allumé.



⚠ L'interrupteur général en position « 0 » ne garantit pas l'absence de courant à l'intérieur de la machine.

⚠ Pour toute intervention de nettoyage ou d'entretien à l'intérieur de la machine, il faut la débrancher du réseau électrique en plaçant l'interrupteur omnipolaire en position « 0 ».

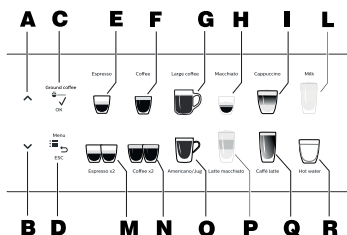
6.1.2 Bandeau de commande

Le bandeau de commande se compose d'un panneau tactile et d'un afficheur sur lequel s'affichent les messages pendant la phase de fonctionnement normal et pendant la phase de programmation et d'entretien.

👉 La fonction de certaines touches change à mesure que la phase, dans laquelle l'appareil se trouve, varie (phase ordinaire de distribution ou de programmation).



6.1.3 Description des touches en phase de fonctionnement de routine



Appuyer sur ces touches pour distribuer les boissons programmées ou pour exécuter les fonctions souhaitées.

TOUCHE		TOUCHE	
A	Bouton de sélection HAUT	G	Large coffee / Ice Americano
B	Bouton de sélection BAS / PowerSteam	O	Americano Jug (1)
C	Café prémoulu / OK (1)(2)	H	macchiato (3)
D	Menu	P	Latte Macchiato (3)
E	Espresso	I	Cappuccino (3)
M	Espresso x2	Q	Caffè Latte (3)
F	Coffee	L	Lait Chaud (3)
N	Coffee x2	R	Eau chaude (1)

- (1) Séquence de plusieurs touches décrite au chapitre « Sélection des boissons »
- (2) Fonctions décrites au chapitre « Touche OK »
- (3) Boissons préparées avec du lait et du café dans toutes combinaisons possibles.

Pour changer les réglages par défaut s'adresser à un centre d'assistance agréé.

Lors de la livraison, les machines sont programmées par défaut.

6.1.3.1 Touche OK

Appuyer sur la touche OK pour sélectionner le café prémoulu ou le réservoir à café en grains, selon la version de la machine (mod. DUO exclu).

Ground coffee



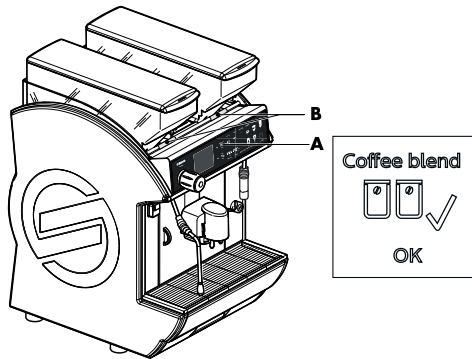
6.1.3.2 Sélection des réservoir

(uniquement pour modèle DUO)

La version Duo est équipée de 2 réservoirs à café et de deux moulins à café.

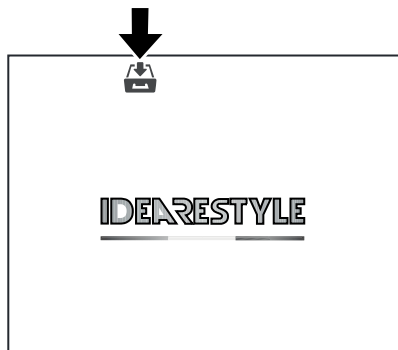
Cela permet de doubler la quantité de produit distribuable ou bien d'insérer deux produits de différente qualité.

Appuyer sur ce bouton pour sélectionner un réservoir.



- A touche pour sélectionner un réservoir
- B voyant réservoir sélectionné

Sur l'afficheur, une icône s'allume confirmant le réservoir activé.



La sélection manuelle du récipient est annulée lors de la distribution d'une boisson avec un récipient pré-régulé.

6.1.3.3 Fonction lance vapeur automatique

(uniquement modèles avec lance vapeur automatique)

Pour activer la vapeur à l'aide de la lance vapeur automatique, appuyer sur la touche dans la figure pendant 2 secondes.

La distribution de la vapeur s'arrête automatiquement dès que la température présélectionnée est atteinte.

La distribution de la vapeur peut être interrompue à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche.

Power steam



La température de fin de distribution de la vapeur peut être réglée à l'aide du menu de configuration des boissons 19. Autosteam. Il est également possible de régler la température de fin de distribution en positionnant la lance vapeur immergée dans le lait ou dans l'eau à chauffer et en gardant la touche enfoncée, comme le montre la figure, jusqu'à ce que la température souhaitée est atteinte. La température atteinte lorsqu'on relâche la touche est mémorisée pour les distributions de vapeur suivantes.

Lorsque la fonction Auto Steam est activée, l'icône indiquée dans la figure ci-dessous est affichée.


Cette même icône clignote pendant que le réglage de la température est en cours.



7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHÉ

7.1 Remplissage de café en grains


- Enlever le couvercle du réservoir.
- Verser le café en grains à l'intérieur du réservoir.
- Mettre à nouveau le couvercle sur le réservoir.

 S'assurer que dans le mélange de café il n'y ait pas de corps étrangers qui pourraient éventuellement endommager les meules.


L'appareil en version « DUO » est équipé de deux réservoirs à café ; il est donc possible d'introduire deux qualités différentes de café.

7.2 Remplissage de café prémoulu

(mod. Cappuccino USA exclu)

 Cette opération peut être effectuée uniquement lorsque la machine est sous tension.

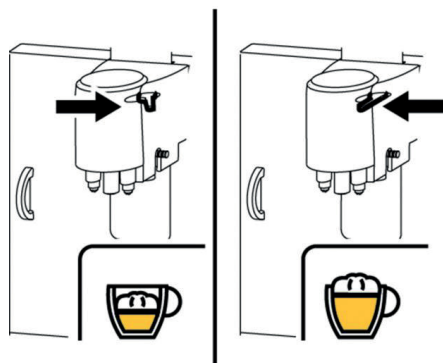
- Appuyer sur la touche « Ground Coffee ».
- Ouvrir la trappe pour café prémoulu et verser 7 grammes de poudre au maximum.
- Fermer la trappe.
- Sélectionner la boisson à distribuer.

 Les boissons ne peuvent pas toutes être distribuées avec la dose de café prémoulu. Pour connaître les combinaisons disponibles voir le Tableau distributions au chapitre FONCTIONNEMENT ET UTILISATION.


7.3 Réglage de la crème

La quantité de la crème est déterminée par l'actionnement du levier de réglage.

- En tournant le levier vers la droite, on obtient une quantité majeure de crème.
- En tournant le levier vers la gauche, on obtient une quantité mineure de crème.

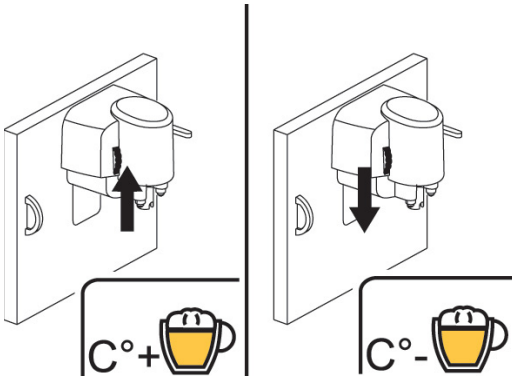


7.4 Réglage de la température


 Le lait à utiliser avec le Cappuccinatore doit être conservé au réfrigérateur à une température non supérieure à 4° C ; il ne doit pas rester hors du réfrigérateur pendant plus de 30 minutes.


La température du lait est déterminée par l'actionnement du levier de réglage.


- Tourner le levier vers le haut pour augmenter la température.
- Tourner le levier vers le bas pour réduire la température.



7.5 Réglage du degré de mouture

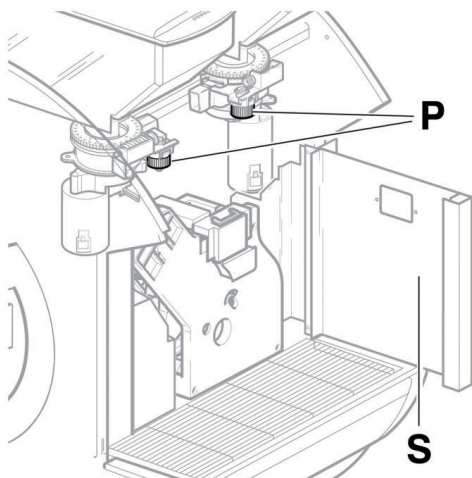
 Indépendamment du mélange de café, une mouture très fine (index sur des valeurs basses) augmente la densité, la crème de la boisson et son temps de distribution, vice versa une mouture grosse (index sur des valeurs élevées) en fait diminuer la densité, la crème et le temps de distribution.

 À la fin de la course, ne pas tourner la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, car cette opération provoque le verrouillage des meules et par conséquent le blocage de la machine.

 En cas de blocage des meules dû à la présence de corps étrangers dans le mélange de café, et par conséquent blocage de la machine (l'écran affiche : « erreur meule »), s'adresser à un Centre d'Assistance Agréé.

La mouture est réglée à l'usine sur des valeurs standard, mais il est possible de la modifier en suivant les instructions suivantes :

- Ouvrir le volet, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour rendre la mouture plus fine (l'index se déplace sur une valeur basse) ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour la rendre plus grosse (l'index se déplace sur une valeur haute). Pour effectuer le réglage, utiliser la clé de 10 mm fournie avec les accessoires.



- P** Bouton de réglage
S Volet

7.6 Première mise en marche de l'appareil

- S'assurer que les composants amovibles soient présents et que le volet soit fermé.

Dans le cas contraire, lors de la mise en marche de la machine l'indication du composant qui n'est pas en place va s'afficher.

- Effectuer les remplissages (suivant les instructions indiquées aux points précédents) et brancher la fiche de l'appareil au réseau électrique (voir la section « Raccordement au réseau électrique »).
- Tourner l'interrupteur omnipolaire sur « I ».
- Allumer la machine avec l'interrupteur général.

L'écran affiche : « CHAUFFAGE EN COURS - ATTENDRE ». Une fois que la phase de chauffage est terminée, le message : « MACHINE PRÊTE » s'affiche.

- Positionner la buse de distribution de sorte que sa hauteur soit adéquate aux récipients employés.
- Positionner un ou deux récipients sous la buse de distribution.
- Appuyer sur la touche correspondant au type de boisson choisie.

Même si toutes les touches sont déjà programmées par défaut, il faut vérifier si la boisson obtenue correspond aux caractéristiques souhaitées.

Dans le cas contraire il faut effectuer la programmation des touches de distribution (voir le chapitre « Programmation des touches de distribution »).

7.7 Lavage des parties en contact avec les produits alimentaires


Laver toutes les parties de l'appareil 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.

7.8 Utilisation de l'appareil

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


8 MENU DE PROGRAMMATION ET D'ENTRETIEN

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

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

8.1 Description des touches de programmation

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

 Au cours de la programmation, les touches suivantes ont une fonction différente que pendant l'utilisation normale de la machine.



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

TOUCHE	Description	FONCTION
1	Up	Passer à l'option précédente dans le même niveau de programmation ; Augmenter la valeur d'une donnée à modifier.
2	Down	Passer à l'option suivante dans le même niveau de programmation ; Diminuer la valeur de la donnée à modifier.
3	OK	Quitter un niveau du menu et passer au niveau suivant ; Préparer une donnée pour la modifier ; Confirmer une donnée ou une fonction.
4	Menu/ESC	Accéder au menu de programmation ; Confirmer les modifications et retourner au niveau précédent du menu jusqu'à le quitter.

Pour modifier les valeurs des données à reprogrammer il faut :

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

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

- Presser les touches « Up » ou « Down » pour de changer la valeur.
- Confirmer la donnée modifiée par la touche « OK » ou « ESC ».

8.2 Menu de programmation

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

Pour accéder au menu de programmation appuyer sur la touche montrée dans la figure.



Les options dans le tableau ci-dessous vont s'afficher :

N° OPT.	OPTION MENU	Mot de passe d'accès
1	RÉGLAGES GÉNÉRAUX	Mot de passe utilisateur
2	Configuration des boissons	Mot de passe utilisateur
3	Entretien	Mot de passe utilisateur
4	Technique	Mot de passe Tech.
5	MENU LAVAGE	Accès libre
6	PROGRAMMATION LAIT	Mot de passe utilisateur
7	Menu essai	Mot de passe Tech.

À côté de chaque option est indiqué le type du mot de passe à saisir pour y accéder.

Saisir le mot de passe en appuyant sur les touches UP et DOWN pour sélectionner un numéro.

Appuyer sur OK pour confirmer et passer à la case suivante.

Appuyer sur ESC pour confirmer et quitter.

Une fois que le mot de passe est saisi, il reste activé pendant 5 minutes après avoir quitté le menu.

Si la machine a été éteinte, pour accéder de nouveau au menu il faut encore une fois saisir le mot de passe.

8.2.2 Structure du menu de programmation

RÉGLAGES GÉNÉRAUX	
N° OPT.	OPTION MENU
1	Langue
	ITALIANO
	DEUTSCH
	ENGLISH
	FRANÇAIS
	ESPAGNOL
	PORTUGUES
	NEDERLANDS
	한국어
	Polski
2	PLAQUE CHAUFFE-TASSES %
	0...100%
3	Horloge
3.1.	Heure
3.2.	Date
3.3.	FORMAT HEURE
4	Horaires On/Off
4.1.	MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE
	Dés.
	Act.
4.2.	HORAIRE ON 1
4.3.	HORAIRE OFF 1
4.4.	HORAIRE ON 2
4.5.	HORAIRE OFF 2
4.6.	HORAIRE ON 3
4.7.	HORAIRE OFF 3
4.8.	HORAIRE ON 4
4.9.	HORAIRE OFF 4
5	Rétro-illumination afficheur
	20...100%
6	MESSAGES
6.1.	MESSAGE D'ENTRETIEN
6.2.	MESSAGE DE DÉTARTRAGE
7	Mot de passe utilisateur
	Configuration des boissons
N° OPT.	OPTION MENU
1	Espresso
1.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
1.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
2	Espresso x2
2.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
2.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
3	Café
3.1.	DOSE DE MOUTURE

	Basse
	Standard
	Élevée
3.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
4	Coffee x2
4.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
4.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
5	LARGE COFFEE
5.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
5.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
6	AMERICANO/JUG
6.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
6.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
7	macchiato
7.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
7.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
7.3.	QUANTITÉ LAIT
	3...180
8	Latte Macchiato
8.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
8.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
8.3.	QUANTITÉ LAIT
	3...180
9	Cappuccino
9.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
9.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
9.3.	QUANTITÉ LAIT
	3...180
10	Café Latte
10.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
10.2.	QUANTITÉ EAU

	27...2702
10.3.	QUANTITÉ LAIT
	3...180
11	milk
11.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
11.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
11.3.	QUANTITÉ LAIT
	3...180
12	FLAT WHITE
12.1.	DOSE DE MOUTURE
	Basse
	Standard
	Élevée
12.2.	QUANTITÉ EAU
	27...2702
12.3.	QUANTITÉ LAIT
	3...180
13	HOT WATER
13.1.	QUANTITÉ EAU
	24...2487
14	Température
14.1.	Café
	Basse
	Standard
	Élevée
14.2.	PREMIER CAFÉ
	Basse
	Standard
	Élevée
15	Préinfusion
	Off
	BRÈVE
	LONGUE
16	Prog. eau chaude
	Dés.
	Act.
17	TOUCHE LAIT
	Dés.
	Act.
18	Mélange eau chaude
	Dés.
	Act.
19	Power Steam
	20...100
Entretien	
N° OPT.	OPTION MENU
1	Lavage Cappuccinatore
2	LAVAGE GROUPE
3	LAVAGE BUSE DE DISTRIBUT.
3.1.	Valider lavage
	Dés.
	Act.
3.2.	Retard lavage
	10...240
4	FILTRE ADOUCISSEUR
4.1.	VALEUR LIMITE ALARME

4.2.	VALEUR LIMITE ARRÊT
4.3.	COMPTEUR ACTUEL
5	Compteurs
5.1.	TOTAL CAFÉ
5.2.	TOTAL EAU
Technique	
MENU LAVAGE	
N° OPT.	OPTION MENU
1	Lavage Cappuccinatore
2	LAVAGE BUSE DE DISTRIBUT.
3	LAVAGE GROUPE
PROGRAMMATION LAIT	
Menu essai	

8.2.3 Description des messages du menu de programmation

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
N° OPT.	INDICATEUR	Description
1	Langue	Activer « OK » dans le menu « LANGUE » pour accéder à la sélection de la langue.
	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANÇAIS	
	ESPAGNOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
	한국어	
	Polski	
2	PLAQUE CHAUFFE-TASSES %	(Mod. DUO exclu)
	0....100%	Cette fonction permet d'activer la plaque chauffe-tasses en la réglant de 0 à 100 % par des intervalles de 10 secondes.
3	Horloge	Cette fonction permet de régler l'horloge et la date de la machine.
3.1.	Heure	
3.2.	Date	
3.3.	FORMAT HEURE	dd.mm.yyyy ou mm.dd.yyyy
4	Horaires On/Off	Cette fonction permet de programmer les horaires de mise en marche et d'arrêt automatiques de la machine pendant toute la semaine.
4.1.	MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE	Active et désactive la mise en marche automatique.
	Dés.	
	Act.	LMMJVSJ heure minute
4.2.	HORAIRE ON 1	Confirmer « HORAIRES ON/OFF » et avec la touche « Down » et « Up » se déplacer sur les jours de la semaine, l'heure ou la minute.
4.3.	HORAIRE OFF 1	Placer le curseur sur les jours de la semaine et presser OK pour activer le mode de modification.
4.4.	HORAIRE ON 2	Appuyer sur la touche « Down » et « Up » pour sélectionner le jour à modifier.
4.5.	HORAIRE OFF 2	Appuyer sur la touche OK pour activer (lettre indiquant le jour soulignée) ou désactiver (lettre non soulignée) le jour.
4.6.	HORAIRE ON 3	Appuyer sur la touche « Menu/ESC » pour confirmer et quitter le mode de modification des jours de la semaine.
4.7.	HORAIRE OFF 3	Après avoir placé le curseur sur les heures ou les minutes presser OK pour activer le mode de modification.
4.8.	HORAIRE ON 4	Appuyer sur la touche « Down » et « Up » pour modifier la valeur.
4.9.	HORAIRE OFF 4	Appuyer sur la touche « Menu/ESC » ou « OK » pour confirmer et quitter le mode de modification des jours de la semaine.
5	Rétro-illumination afficheur	
	20....100%	Cette fonction permet de régler la rétro-illumination de l'afficheur entre 20 et 100 %.
6	MESSAGES	Permet d'éditer le numéro de téléphone à contacter.
6.1.	MESSAGE D'ENTRETIEN	Presser OK pour accéder au message. Appuyer sur les touches UP ou DOWN pour sélectionner un numéro ou l'espace. Appuyer sur OK pour confirmer et passer à la case suivante.
6.2.	MESSAGE DE DÉTARTRAGE	Appuyer sur ESC pour confirmer et quitter.
7	Mot de passe utilisateur	Permet de modifier le mot de passe de l'utilisateur. Le mot de passe par défaut est 0000.
		Appuyer sur les touches UP ou DOWN pour sélectionner un numéro du code. Appuyer sur OK pour confirmer et passer à la case suivante. Appuyer sur ESC pour confirmer et quitter. Au cas où le mot de passe aurait été oublié, contacter le Centre d'Assistance Agréé.
Configuration des boissons		
N° OPT.	INDICATEUR	Description

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
1	Espresso	Pour chacune des boissons il est possible de modifier la quantité d'eau et de café moulu utilisé pendant la distribution telle qu'elle a été réglée lors de l'installation. Confirmer « BASSE » ou « HAUTE », afin de réduire ou d'augmenter la dose d'un gramme. Confirmer « STANDARD », afin d'utiliser en phase de distribution la dose programmée par le technicien d'entretien.
1.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
1.2	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
2	Espresso x2	
2.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
2.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
3	Café	
3.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
3.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
4	Coffee x2	
4.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
4.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
5	LARGE COFFEE	
5.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
5.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
6	AMERICANO/JUG	
6.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
6.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
7	macchiato	Pour les boissons à base de café et de lait il est possible de modifier la quantité de lait à utiliser pendant la distribution.
7.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
7.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
7.3.	QUANTITÉ LAIT	
	3...180	
8	Latte Macchiato	
8.1.	DOSE DE MOUTURE	

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
8.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
8.3.	QUANTITÉ LAIT	
	3...180	
9	Cappuccino	
9.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
9.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
9.3.	QUANTITÉ LAIT	
	3...180	
10	Caffè Latte	
10.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
10.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
10.3.	QUANTITÉ LAIT	
	3...180	
11	milk	
11.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
11.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
11.3.	QUANTITÉ LAIT	
	3...180	
12	FLAT WHITE	
12.1.	DOSE DE MOUTURE	
	Basse	
	Standard	
	Élevée	
12.2.	QUANTITÉ EAU	
	27...2702	
12.3.	QUANTITÉ LAIT	
	3...180	
13	HOT WATER	
13.1.	QUANTITÉ EAU	
	24...2487	
14	Température	Pour chaque distribution de café, il est possible de modifier la température de l'eau utilisée en phase de distribution et programmée en phase d'installation.
14.1.	Café	Confirmer « BASSE » : la température est réduite de 3°C. Confirmer « HAUTE » : la température augmente de 3°C.
	Basse	Confirmer « STANDARD », afin d'utiliser la température programmée par le Technicien d'entretien.
	Standard	
	Élevée	
14.2.	PREMIER CAFÉ	REMARQUE
	Basse	La température « premier café » est utilisée pour la première distribution
	Standard	lors de la mise en marche de la machine.
	Élevée	

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
15	Préinfusion	Cette fonction permet d'effectuer une petite pause pendant la première phase de distribution. Cela peut améliorer la qualité du café qui, pendant la pause, « se mêle » avec la première partie d'eau reçue. Confirmer:
	Off	« OFF », pour que la préinfusion ne soit pas effectuée.
	BRÈVE	« BRÈVE », pour effectuer la « préinfusion » programmée par le Technicien d'entretien.
	LONGUE	« LONGUE », pour effectuer la « préinfusion » augmentée d'une seconde.
16	Prog. eau chaude	Cette fonction permet de modifier la fonctionnalité de la touche eau chaude.
	Dés.	« DÉSACTIVÉE », si on appuie sur cette touche l'eau chaude est distribuée de façon continue jusqu'à une nouvelle pression de la touche.
	Act.	« ACTIVÉE », si on appuie sur cette touche l'eau est distribuée dans les doses et selon les modes pré-configurés.
17	TOUCHE LAIT	Cette fonction permet de modifier la fonctionnalité de la touche Lait chaud.
	Dés.	« DÉSACTIVÉE », si on appuie sur cette touche le lait chaud est distribué de façon continue jusqu'à une nouvelle pression de la touche.
	Act.	« ACTIVÉE », si on appuie sur cette touche le lait chaud est distribué dans les doses pré-configurées.
18	Mélange eau chaude	Pendant la distribution des différents types de boissons, la machine ajoute une quantité d'eau chaude en fonction de la programmation effectuée. Confirmer:
	Dés.	« DÉSACTIVÉE », AUCUN rajout d'eau chaude à la boisson.
	Act.	« ACTIVÉE », le mélange est effectué. REMARQUE Si la fonction est désactivée, les valeurs programmées restent inchangées et réutilisables lors de la réactivation.
19	Power Steam	Il est possible de régler la température de fin distribution de vapeur.
	20...100	
Entretien		
N° OPT.	INDICATEUR	Description
1.	Lavage Cappuccinatore	Fonction qui permet de distribuer une certaine quantité de vapeur pour prévenir la formation de sédiments dans le Cappuccinatore.
2.	LAVAGE GROUPE	Fonction qui permet d'effectuer le lavage du groupe de distribution du café avec les pastilles prévues à cet effet.

RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
	suivre les instructions	<p>(pour toutes informations sur le pastilles contacter un Centre D'Assistance Agréé).</p> <p>Démarche :</p> <p>la procédure commence à partir de « LAVAGE GROUPE »</p> <p>Appuyer sur la touche « Entrer » ;</p> <p>le message « INTRODUIRE PASTILLE DANS LE GROUPE » s'affiche</p> <p>Enlever le groupe de distribution du café ;</p> <p>le message « INTRODUIRE LE GROUPE » s'affiche</p> <p>Introduire la pastille dans le groupe de distribution du café et réintroduire le groupe ;</p> <p>le message « FERMER LE VOLET » s'affiche</p> <p>Fermer le volet ;</p> <p>le message « LAVAGE EN COURS » s'affiche</p> <p>La machine commence le cycle de lavage ; une fois qu'il est terminé le message « ENLEVER LE GROUPE ET RINCER AVEC DE L'EAU » s'affiche.</p> <p>Enlever le groupe de distribution du café ;</p> <p>le message « INTRODUIRE LE GROUPE » s'affiche</p> <p>Laver le groupe à l'eau courante.</p> <p>Réintroduire le groupe de distribution du café ;</p> <p>le message « FERMER LE VOLET » s'affiche</p> <p>Fermer le volet ;</p> <p>le message « LAVAGE TERMINÉ PRESSER OK » s'affiche.</p> <p>Appuyer sur la touche « OK » pour quitter définitivement le menu : la machine est alors prête pour être utilisée</p>
3.	LAVAGE BUSE DE DISTRIBUT.	<p>Fonction qui permet de distribuer une quantité minimum d'eau chaude (5 cc environ) pour prévenir la formation de sédiments dans la buse de distribution du café.</p> <p>Ce lavage est effectué automatiquement une fois que le temps configuré (20 - 240 minutes) après la dernière distribution s'est écoulé.</p>
3.1.	Valider lavage	Confirmer :
	Dés.	« DÉACTIVÉE » : la machine n'effectue pas le lavage.
	Act.	« ACTIVÉE » : la machine effectue le lavage.
3.2.	Retard lavage	Configure le retard du lavage de la buse de distribution après la dernière distribution.
	10...240	
4.	FILTRE ADOUCISSEUR	<p>L'indication de « Détartrage » s'entend pour l'entretien des dispositifs détartrants (adoucisseurs à résines ou autres).</p> <p>L'installateur ou le service chargé de l'entretien du dispositif de détartrage peut configurer</p>
4.1.	VALEUR LIMITE ALARME	<p>la quantité d'eau après laquelle il est indispensable de régénérer les systèmes.</p> <p>Attention ! Si on utilise des systèmes aux résines ioniques il est extrêmement important d'effectuer un entretien correct.</p>
4.2.	VALEUR LIMITE ARRÊT	<p>car l'utilisation de résines épuisées peut rendre l'eau traitée non potable.</p> <p>L'indication de « DÉTARTRAGE » s'affiche lorsque la machine signale qu'il faut détartrer</p> <p>aussi bien que lorsqu'elle se bloque définitivement.</p>
4.3.	COMPTEUR ACTUEL	Dans ce dernier cas l'indication de « DÉTARTRAGE » s'affiche en même temps que le « Message de détartrage ».
5.	Compteurs	Ces deux fonctions représentent respectivement le nombre total des cycles de distribution de café et le nombre total des cycles de distribution d'eau chaude.
5.1.	TOTAL CAFÉ	<p>Au cas où le dosage automatique de l'eau chaude ait été désactivé (voir fonction « Prog eau chaude »),</p> <p>un cycle pour chaque activation de l'électrovanne sera calculé.</p>
5.2.	TOTAL EAU	<p>REMARQUE :</p> <p>On ne peut pas remettre les deux fonctions à zéro, et donc on ne peut que les consulter.</p>

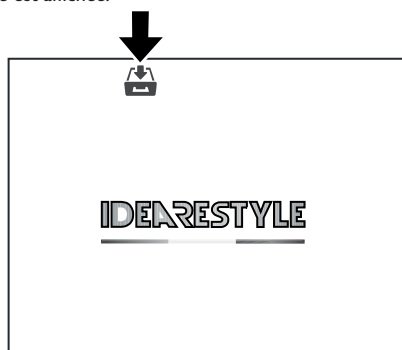
RÉGLAGES GÉNÉRAUX		
Technique		
MENU LAVAGE		
N° OPT.	INDICATEUR	Description
1.	Lavage Cappuccinatore	Fonction qui permet de distribuer une certaine quantité de vapeur pour prévenir la formation de sédiments dans le Cappuccinatore.
2.	LAVAGE BUSE DE DISTRIBUT.	Fonction qui permet de distribuer une quantité minimum d'eau chaude (5 cc environ) pour prévenir la formation de sédiments dans la buse de distribution du café.
3.	LAVAGE GROUPE	Fonction qui permet d'effectuer le lavage du groupe de distribution du café avec les pastilles prévues à cet effet.
	suivre les instructions	<p>(pour toutes informations sur les pastilles contacter un Centre D'Assistance Agréé).</p> <p>Démarche :</p> <p>la procédure commence à partir de « LAVAGE GROUPE »</p> <p>Appuyer sur la touche « Entrer » ;</p> <p>le message « INTRODUIRE PASTILLE DANS LE GROUPE » s'affiche</p> <p>Enlever le groupe de distribution du café ;</p> <p>le message « INTRODUIRE LE GROUPE » s'affiche</p> <p>Introduire la pastille dans le groupe de distribution du café et réintroduire le groupe ;</p> <p>le message « FERMER LE VOLET » s'affiche</p> <p>Fermer le volet ;</p> <p>le message « LAVAGE EN COURS » s'affiche</p> <p>La machine commence le cycle de lavage ; une fois qu'il est terminé le message « ENLEVER LE GROUPE ET RINCER AVEC DE L'EAU » s'affiche.</p> <p>Enlever le groupe de distribution du café ;</p> <p>le message « INTRODUIRE LE GROUPE » s'affiche</p> <p>Laver le groupe à l'eau courante.</p> <p>Réintroduire le groupe de distribution du café ;</p> <p>le message « FERMER LE VOLET » s'affiche</p> <p>Fermer le volet ;</p> <p>le message « LAVAGE TERMINÉ PRESSER OK » s'affiche</p> <p>Appuyer sur la touche « OK » pour quitter définitivement le menu : la machine est alors prête pour être utilisée</p>
PROGRAMMATION LAIT		
N° OPT.	INDICATEUR	Description
1.	PROGRAMMATION LAIT	Permet de sauvegarder dans la mémoire la quantité de lait par une pression prolongée de la touche boisson. (voir la section « PROGRAMMATION LAIT »).
Menu essai		

8.2.4 PROGRAMMATION LAIT


« PROGRAMMATION LAIT » est une commande directe qui permet de configurer et de sauvegarder dans la mémoire la quantité de lait pour une boisson sélectionnée.


Sélectionner « PROGRAMMATION LAIT »	L'icône de programmation s'affiche (1)
Presser le bouton correspondant à la boisson à programmer et le garder pressé	La machine commence à ne distribuer que du lait
Relâcher le bouton de la boisson sélectionnée dès que la quantité de lait souhaitée est atteinte	La machine arrête la distribution de lait.
La programmation est achevée	La prochaine fois que la boisson sélectionnée sera distribuée, la quantité de lait programmée sera distribuée.


(1) Durant la programmation lait, l'icône montrée dans la figure est affichée.




9 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

 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.

 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.

9.1 États de la machine

En ce qui concerne l'alimentation électrique de la machine, cette dernière peut être :

Éteinte et isolée électriquement

- Interrupteur général et interrupteur omnipolaire sur la position « 0 » (ou fiche débranchée).
- Seule la mémoire de conservation des données configurées est active.

En marche

- Interrupteur général et interrupteur omnipolaire sur la position « I » (ou fiche branchée).
- Toutes les fonctions sont actives et l'afficheur est allumé.

En standby (machine éteinte mais pas isolée électriquement)

- Interrupteur général sur la position « I ».
- Fonctions activées : « MISE EN MARCHÉ AUTOM. », « ANTICONGÉLATION » (si sélectionnées), et « HORLOGE », ainsi que l'afficheur et la mémoire de stockage des données programmées.
- La rétro-illumination de l'afficheur est éteinte.

9.2 Mise en marche manuel

Ce type de mise en marche est nécessaire lorsque la machine est « éteinte et isolée électriquement ». Il faut suivre les instructions à la section « Première mise en marche de l'appareil ».

9.3 Mise en marche automatique programmée

Elle est possible si la machine est en « STANDBY » et si la fonction « MISE EN MARCHÉ AUTOM. » est activée.

La machine se met en marche à l'heure programmée.

9.4 Mise en marche momentanée à partir de la veille

Ground coffee



Mise en marche manuelle avec la machine en « STANDBY ».

Pour ce faire, garder le bouton montré dans la figure pressé pendant 3 secondes.

La machine revient automatiquement à l'état de « STANDBY » après 30 minutes depuis la dernière opération, si elle est encore dans l'horaire de veille configuré.

9.5 Sélection des boissons

Les conditions nécessaires pour pouvoir sélectionner une boisson sont les suivantes :

- après la mise en marche, l'appareil a atteint la température présélectionnée. Dans le cas contraire, l'afficheur visualise le message « CHAUFFAGE EN COURS » ;
- il n'y a pas de conditions d'erreur empêchant la distribution des boissons. Dans le cas contraire, le message d'erreur s'affiche ;
- la boisson choisie est validée. Dans le cas contraire, l'icône de la boisson sur le panneau est éteinte ;



Pendant la distribution d'une boisson :

- l'icône de la boisson en cours de distribution est affichée.

Appuyer sur la touche relative à la boisson choisie.

 Les touches de distribution doivent être pressés pendant 1 seconde environ.

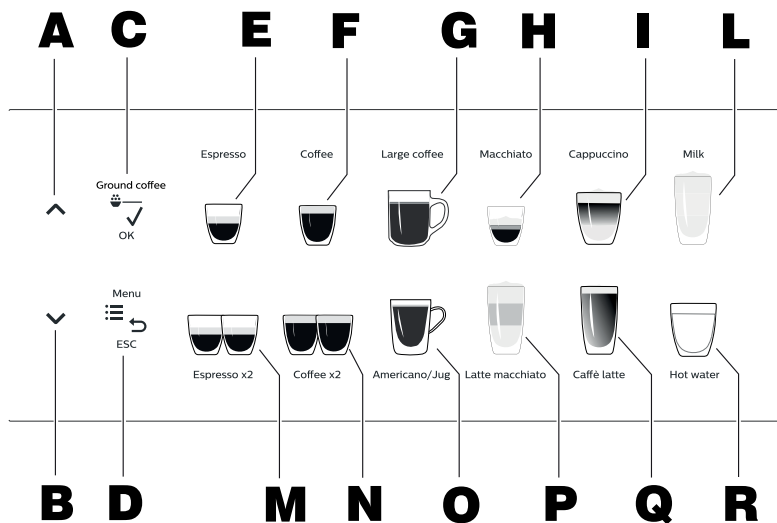



TABLEAU DISTRIBUTIONS				
Distribution	Séquence des touches	Q.té	Niveau	Description
Café Distributions obtenues avec du café moulu sur l'instant	E	1	bas	Lors de la livraison, les machines sont programmées par défaut.
	M	2	bas	
	F	1	haut	
	N	2	haut	
Café Prémoulu Distribution obtenue en utilisant des doses de café prémoulu	C + E	1	bas	Ces distributions ne sont programmables que pour la dose simple de café prémoulu insérée sur l'instant.
	C + F	1	haut	Après avoir pressé une fois la touche C, introduire une dose de café dans la trappe pour café prémoulu.
	C + G	1		Sélectionner la boisson disponible dans les combinaisons avec café prémoulu.
	C + H	1		
	C + I	1		
	C + P	1		
	C + Q	1		
Café en carafe Distribution obtenue automatiquement par plusieurs distributions de café	O (1+8 fois), OK	1+8		Il est possible de programmer jusqu'à 8 distributions dans le même récipient (2,5 l au maximum). Pour ce faire, presser plusieurs fois la touche O et ensuite la touche OK. L'afficheur visualise le nombre de doses programmées. Après la distribution de 2,5 l attendre deux minutes avant de demander une autre distribution.
Large coffee / Ice Americano Boisson à base de café à laquelle on peut ajouter de l'eau chaude (Large coffee) ou de l'eau froide (ICE Americano)	G	1		La quantité d'eau et de café est réglée dans le menu de programmation. Toutefois, il est possible d'arrêter la distribution d'eau et/ou du café à volonté, en appuyant sur la touche G lors de la distribution de l'ingrédient à arrêter.


TABLEAU DISTRIBUTIONS			
Café Macchiato Distribution obtenue avec du café moulu en ajoutant une petite dose de lait	(*), H	(*)	Boisson à base de café moulu sur l'instant, en ajoutant une petite dose de lait chaud.
Latte Macchiato Distribution obtenue avec du lait chaud en ajoutant une petite dose de café moulu	(*), P	(*)	Boisson à base de lait chaud et de café moulu sur l'instant.
Cappuccino Distribution obtenue avec du lait chaud en ajoutant une dose de café moulu	(*), I	(*)	Boisson à base de café moulu sur l'instant et de lait chaud.
Caffè Latte Distribution obtenue avec du café moulu et une dose de lait	(*), Q	(*)	Boisson à base de café moulu sur l'instant et de lait chaud.
Lait Chaud Distribution obtenue en utilisant du lait	(*), L	(*)	
Eau chaude (Équipement COFFEE exclu) Distribution obtenue en utilisant de l'eau	R (1÷8 fois), OK	1÷8	Il est possible de programmer jusqu'à 8 distributions dans le même récipient (1 l au maximum). Pour ce faire, presser plusieurs fois la touche R et ensuite la touche OK. L'afficheur visualise le nombre de doses programmées.


Remarques :


Les définitions : « haut = allongé » et « bas = serré » indiquent les deux niveaux différents de distribution.

(*) = voir le chapitre « Programmation lait »

 Même si toutes les touches sont déjà programmées par défaut, il faut vérifier si la boisson obtenue correspond aux caractéristiques souhaitées.

 Dans le cas contraire il faut effectuer la programmation des touches de distribution (voir le chapitre « Programmation des touches de distribution »).


 Au cas où pendant la phase de distribution quelques anomalies devraient se vérifier (pannes ou manque de produits), sur l'afficheur apparaît le message qui fournit les indications sur les causes qui ont provoqué l'arrêt.

 Les messages ainsi que les signalisations particulières sont indiqués au chapitre « Dépannage ».

9.6 Vapeur

(Équipement COFFEE exclu)

- Introduire la buse de distribution de vapeur dans la boisson à réchauffer.
- Tourner le robinet de distribution de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Une fois que la température souhaitée est atteinte, refermer le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

(*) En guise de prévention, avant chaque distribution introduire le tuyau d'aspiration à l'intérieur du réservoir à lait.

(**) Régler la quantité de crème (voir la section « Réglage de la crème »).

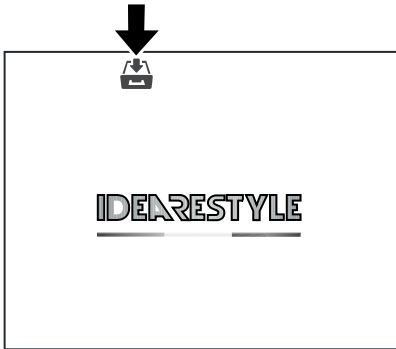
9.7 Programmation des touches de distribution

Les quantités de boissons associées aux touches correspondantes peuvent être programmées directement à partir du clavier.

Pour programmer et reprogrammer les touches, s'en tenir aux instructions suivantes :

Quantité de café :

- Allumer la machine et la préparer pour l'utilisation.
- Positionner le récipient sous la buse de distribution correspondante.
- Presser le bouton correspondant à la boisson café à programmer et le garder pressé
- L'icône de programmation s'affiche, ainsi que le montre la figure.



- Relâcher la touche afin de mémoriser la dose distribuée.

Quantité de lait :

L'option « PROGRAMMATION LAIT » est une commande du menu de programmation. Consulter le chapitre 8 à la section 8.2.6.

9.8 Messages affichés



Ci-dessous est fournie une liste des alarmes (en plus de ceux dont on a déjà traité) affichables sur l'afficheur et les conditions correspondantes de la machine.

STANDBY

Machine éteinte (avec l'interrupteur général sur la position « I ») avec la fonction mise en marche/arrêt automatiques activée (voir la section « Description des messages du menu de programmation »).

CHARGER CIRCUIT

Affiché lorsque, pendant la distribution d'une boisson quelconque, la machine détecte le manque d'eau dans les chaudières.

Après avoir vérifié la présence d'eau dans le réseau de distribution, appuyer sur la touche « Up » (dans la version COFFEE), tant que l'eau sort régulièrement de la buse de distribution et de la buse de distribution du café. Dans la version «COFFEE» l'eau ne sort que de la buse de distribution du café.

VIDER LES MARCS

S'affiche lorsque le tiroir à marc est presque rempli (la machine a effectué le nombre programmé de distributions).

Il est quand même possible d'effectuer quelques distributions ultérieures.

HORS DE SERVICE - VIDER LES MARCS

Le tiroir à marc est complètement rempli (la machine a effectué le nombre programmé de distributions).

La machine est bloquée et aucune distribution n'est plus possible tant que le tiroir n'est vidé.

FERMER LE VOLET

Le volet n'est pas fermé correctement.

INTRODUIRE LE TIROIR

Le tiroir à marc n'est pas introduit correctement.

INTRODUIRE LE GROUPE

Le groupe de distribution du café n'est pas introduit correctement.

ERREUR GROUPE

Le groupe de distribution du café effectuée de manière incorrecte son cycle de travail ; éteindre donc la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

ERREUR POMPE 1-2 ou 3-4

Une des pompe est en panne. La machine fonctionne toujours mais il est nécessaire de contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

ERREUR SENSEUR 1 2

Il s'affiche lorsque un capteur de température est endommagé. Éteindre la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

ERREUR TEMPÉR.

Il s'affiche lorsque une résistance des chaudière est endommagée. Éteindre la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

Alarme filtre

La machine requiert cette intervention après avoir effectué le nombre programmé de distributions. L'entretien de l'adoucisseur est à la charge de l'utilisateur, alors que le remplacement de la cartouche est à la charge du CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

Les interventions dépendent des cycles de travail de la machine et peuvent être configurées par le technicien d'entretien.

ENTRETIEN

Il s'affiche lorsque la machine a besoin d'un entretien et après qu'elle a effectué le nombre programmé de distributions. Éteindre la machine et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.

Les interventions d'entretien sont établies par des cycles de travail de la machine et sont programmables par le Technicien d'entretien.

9.9 Arrêt de la machine**Arrêt automatique programmé**

Cette fonction est possible lorsque la fonction « mise en marche autom. » est activée et la programmation des « Horaires on/off » a été effectuée.







À l'heure programmée la machine passe en « standby ».

Arrêt manuel

Ce type d'arrêt est nécessaire lorsque la fonction « mise en marche autom. » n'est pas activée.

À cette fin, il faut régler l'interrupteur général et l'interrupteur omnipolaire sur la position « 0 » ou bien retirer la fiche.

10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

-  Avant d'effectuer toute opération d'entretien et/ou de nettoyage, éteignez l'appareil en positionnant les interrupteurs sur « OFF », coupez l'alimentation électrique en débranchant la fiche et attendez que l'appareil refroidisse.
-  En cas d'anomalies de fonctionnement, éteignez immédiatement l'appareil, coupez l'alimentation en retirant la fiche et contactez le centre d'assistance le plus proche.
- 10.1 Notes générales pour le bon fonctionnement**
-  À moins qu'il n'en soit spécifié autrement, les parties fixes et l'appareil doivent être nettoyés uniquement avec de l'eau froide ou tiède, en utilisant des éponges non abrasives et des chiffons humides.
-  N'effectuer aucune opération de nettoyage si la machine est en « standby ».
-  N'utilisez pas de jets d'eau directs.
-  N'utilisez pas de jets d'eau directs, mais essorez le chiffon humidifié ou l'éponge avant de l'utiliser sur l'appareil.


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


Un entretien et un nettoyage réguliers préservent et maintiennent l'appareil 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 ».

Quand le Cappuccinatore (équipement CAPPUCINO) reste inutilisé pendant une période supérieure à 1 heure, il faut effectuer un cycle de nettoyage des tuyaux avant toute nouvelle utilisation (voir le chapitre « Nettoyage du Cappuccinatore »).

10.2 Nettoyage et entretien de routine

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

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

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

10.2.1 Plan d'entretien

COMPOSANT À NETTOYER	Entretien	A	B	C	D
Buse de distribution du café	Voir la section « Nettoyage buse de distribution du café ».	x	-	-	-
Groupe de distribution du café	Voir la section « Nettoyage du groupe de distribution du café ».	x	-	-	-
Bac et grille d'égouttement	Voir la section « Nettoyage bac et grille d'égouttement ».	x	-	-	-
Tiroir à marc	Voir la section « Nettoyage tiroir à marc ».	x	-	-	-
Buses de distribution de vapeur et eau chaude	Voir la section « Nettoyage buses de distribution de vapeur et eau chaude ».	x	-	-	-
Cappuccinatore	Voir la section « Nettoyage Cappuccinatore ».	x	-	-	-
Pl. chauffe-tasses	Voir la section « Nettoyage de la plaque chauffe-tasses ».	-	x	-	-
Réservoir à café en grains	Voir la section « Nettoyage des réservoirs ».	-	x	-	-

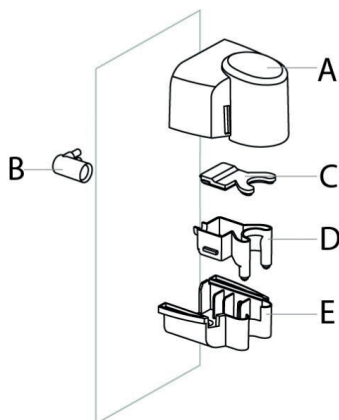
- A** Chaque jour
- B** Toutes les semaines
- C** Lors de chaque remplissage
- D** Tous les mois

10.2.2 Nettoyage buse de distribution du café

10.2.2.1 Nettoyage manuel buse de distribution du café

Il est possible d'enlever :

- la protection supérieure de la buse de distribution, en la tirant vers soi-même ;
- la protection inférieure de la buse de distribution, en desserrant le bouton inférieur ;
- la buse de distribution du café, en la tirant vers soi-même ;
- le raccord café, en le tournant de 90° environ.



- A** protection supérieure
B raccord café
C-D Buse de distribution du café
E protection inférieure

10.2.2.2 Nettoyage automatique buse de distribution du café

La procédure est décrite au chapitre « Description des messages du menu de programmation », option « LAVAGE BUSE DE DISTRIBUTION ».

10.2.3 Nettoyage du groupe de distribution du café

10.2.3.1 Nettoyage manuel du groupe de distribution du café

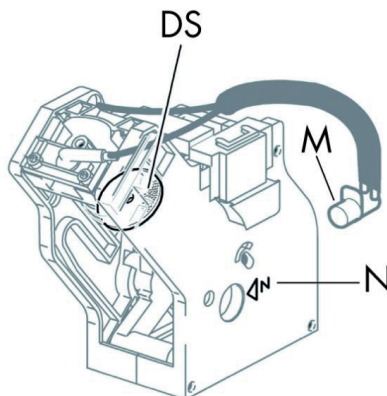
 Terminer le café en grains avant d'effectuer le nettoyage.

Le nettoyage du groupe s'effectue périodiquement avec les pastilles prévues à cet effet.

- Retirer le groupe de distribution du café en le saisissant par la poignée adéquate et en appuyant sur la touche marquée « PRESS ».
- Laver avec beaucoup d'eau tiède.

Ne pas utiliser de détergents.

- Gratter avec modération le filtre supérieur avec une petite cuillère en plastique.



- DS** Filtre supérieur
M Levier
N Position de base

10.2.3.2 Nettoyage automatique du groupe de distribution du café

La procédure est décrite au chapitre « Description des messages du menu de programmation », option « LAVAGE GROUPE ».

10.2.4 Nettoyage bac et grille d'égouttement

Enlever le bac d'égouttement de la machine et le laver à l'eau courante en ayant soin de ne pas abîmer la grille.

10.2.5 Nettoyage tiroir à marc

Laver à l'eau courante le tiroir à marc après avoir enlevé le bac d'égouttement de son logement.

10.2.6 Nettoyage buses de distribution de vapeur et eau chaude

(Équipement COFFEE exclu)

Nettoyer tuyaux avec chiffon humide non abrasif.

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

10.2.7 Nettoyage de la plaque chauffe-tasses

Nettoyer la plaque chauffe-tasses avec un chiffon humide non abrasif.

10.2.8 Nettoyage des réservoirs


Pour nettoyer le réservoir à café en grains il faut :


- Fermer la cloison du réservoir à café ;
- distribuer quelques cafés d'essai de sorte à vider le moulin à café des grains ;
- enlever les vis du réservoir à l'aide de l'outil fourni ;
- extraire le réservoir vers le haut et enlever les résidus des grains à l'aide d'un aspirateur ;
- laver l'intérieur du réservoir et le sécher avec soin avant de le remonter.


Pour nettoyer un bac des produits solubles il faut :

- extraire le réservoir ;
- laver l'intérieur du réservoir et le sécher avec soin avant de le remonter.

10.2.9 Nettoyage du Cappuccinatore

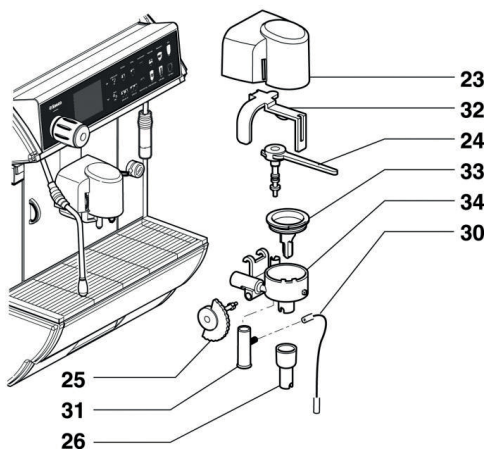
 N'effectuer aucune opération de nettoyage du Cappuccinatore si la machine est en « STANDBY ».

 Le nettoyage est à effectuer lors de chaque utilisation du CAPPUCCINATORE, pour éviter la solidification des dépôts.

 Tous les composants démontables doivent être lavés et rincés à l'eau courante.

Pour nettoyer séparément les éléments du groupe Cappuccinatore, il faut enlever :

- la protection supérieure en la tirant vers soi-même ;
- extraire le Cappuccinatore en le tirant vers soi-même ;
- la fourchette ;
- le levier de réglage de la crème ;
- le levier de réglage de la température ;
- le bouchon du corps du Cappuccinatore ;
- le raccord de raccordement du tuyau d'aspiration au corps du Cappuccinatore ;
- la buse de distribution du lait ;
- le tuyau d'aspiration du lait.



- 23 protection supérieure
- 24 Levier de réglage de la crème
- 25 Levier de réglage de la température
- 26 buse de distribution du lait
- 29 Cappuccinatore
- 30 Tuyau d'aspiration du lait
- 31 raccord
- 32 fourchette
- 33 Bouchon du corps du Cappuccinatore

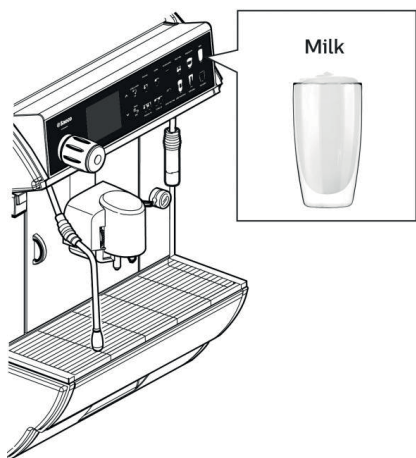
Cycle de nettoyage des tuyaux

Pour exécuter un cycle de nettoyage des tuyaux il faut :

- introduire le tuyau d'aspiration du lait dans un récipient avec de l'eau

⚠ L'eau ne doit pas être chaude.

- appuyer sur la touche indiquée dans la figure



- attendre que la distribution de l'eau soit terminée.

10.3 Entretien curatif

Toutes les réparations et les remplacements de composants font partie de l'entretien curatif.

Ces opérations doivent être exécut. seulem. par le Tec. d'entr.

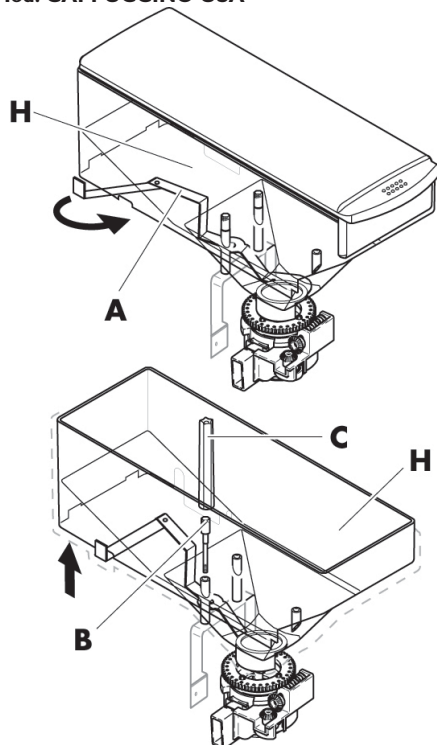
10.3.1 Blocage du moulin à café

- La présence d'un corps étranger dans le café en grains peut provoquer le blocage des meules et par conséquent le blocage de la machine : le message « ERREUR MEULE » s'affiche.
- Dans ce cas-là, il est nécessaire d'ouvrir le moulin à café et d'enlever le corps étranger.

10.3.1.1 Démontage/montage du moulin à café

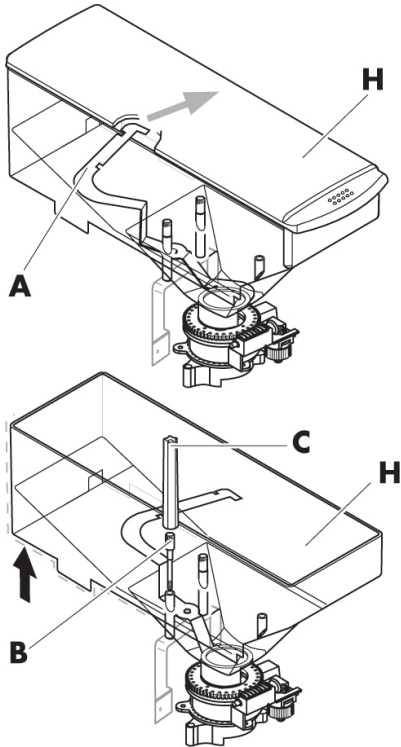
- Fermer le cloison du réservoir à café ;
- Enlever les vis du réservoir à l'aide de l'outil fourni. Retirer le réservoir de la machine en le tirant vers le haut.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



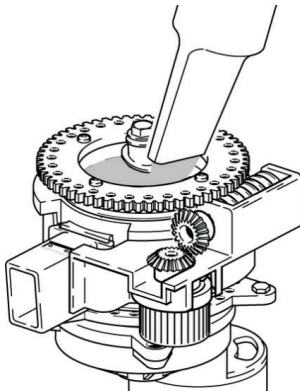
10

Mod. DUO

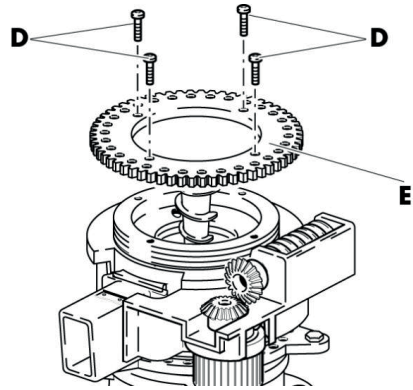


- A** cloison
- B** vis
- C** outil fourni
- H** réservoir à café

- À l'aide d'un aspirateur, enlever les grains de café de l'entrée du moulin à café.




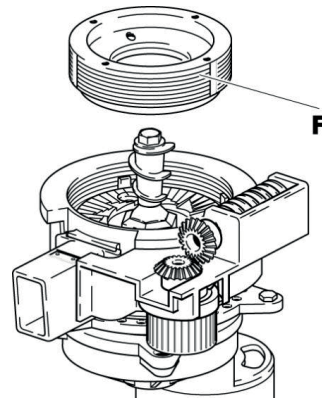
- Enlever les vis.
- Enlever la roue dentée.



- D** vis
- E** roue dentée

- Dévisser et ôter la bague de réglage et nettoyer les deux meules à l'aide d'un aspirateur et d'un pinceau.


 Vérifier l'état d'usure des meules. Remplacer les meules si elles sont endommagées.

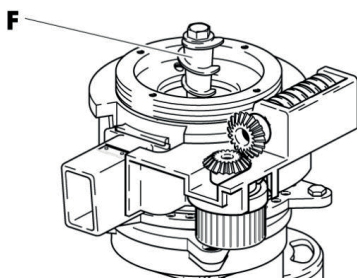


- F** bague de réglage


Pour réassembler le moulin à café, s'en tenir aux instructions suivantes :

- Visser à la fin de course la bague de réglage et donc la desserrer d'un demi tour.

 Le desserrage d'un demi tour de la bague de réglage est fondamental, afin d'éviter le blocage et l'endommagement des meules.

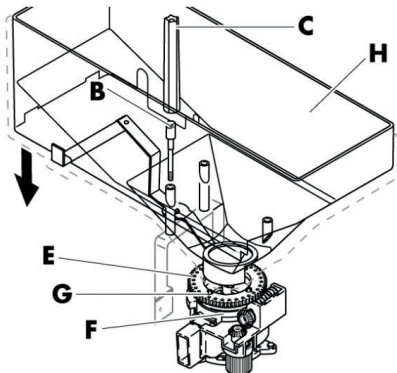


- Repositionner la roue dentée et la bloquer en serrant les vis.
- Repositionner le réservoir à café.

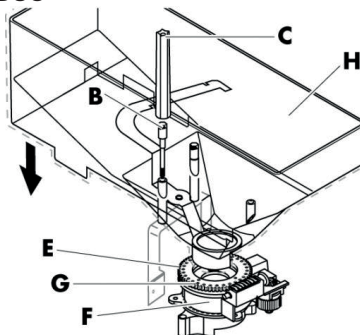
 Faire attention au positionnement de la garniture : elle doit entrer correctement dans la roue dentée et dans la bague.

- Fixer le réservoir en serrant les vis au moyen de l'outil.


Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



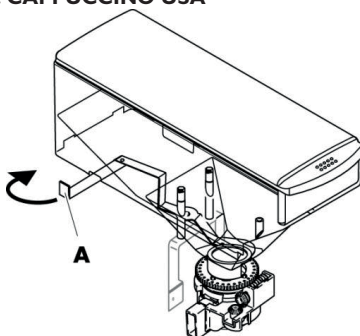
Mod. DUO



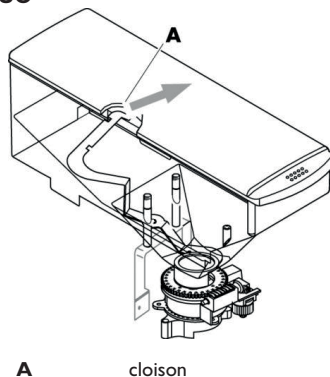
- Ouvrir la cloison.

 Pour que la machine puisse recommencer à fonctionner régulièrement, il est nécessaire de régler de nouveau la mouture.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



Mod. DUO





A cloison

II DÉPANNAGE

Ci de suite sont indiquées les anomalies éventuelles de fonctionnement de la machine.

Si la case « Remarques / Interventions suggérées » contient le symbole du Technicien d'entretien, cela signifie que l'intervention doit être effectuée par le Technicien d'entretien.

Problème	Cause	Remarques / Interventions suggérées
La machine ne s'allume pas	Tension absente	S'assurer :
		que la fiche soit branchée
		que l'interrupteur omnipolaire (si présent) soit allumé
		contrôler les fusibles de l'installation électrique
	vérifier les connexions électriques	
L'écran affiche : « Tiroir a marc rempli »	Le tiroir à marc est rempli	Vider le tiroir à marc et le remettre en place correctement
Erreur meule	Le moulin à café est bloqué	Nettoyer le moulin à café (voir la section « Blocage du moulin à café »)
		
À la place du café, ne sort que de l'eau	On a pressé la touche de sélection café prémoulu sans avoir rempli le compartiment à café en poudre	Introduire la dose de café dans le compartiment et répéter le cycle
Ni eau ni vapeur ne sortent	Le trou de la buse de vapeur/eau chaude est engorgé	Le nettoyer avec une aiguille très fine
Le café coule trop rapidement	La mouture est trop grosse	La régler sur un degré plus fin
Le café coule trop lentement	La mouture est trop fine	Le régler sur un degré plus grossier
Le café n'est pas assez chaud	La tasse n'est pas préchauffée	Préchauffer la tasse sur la plaque chauffe-tasses
	La machine n'a pas encore atteint la température idéale	Attendre que la machine atteigne la température optimale
Le café ne mousse pas	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais, la poudre de café moulue est trop fine ou trop grosse	Changer de mélange de café ou contrôler le degré de mouture (si prémoulu)
La machine se chauffe trop lentement, le débit d'eau est limité	Le circuit de la machine est bouché par le calcaire	Détartrer la machine
Le groupe de distribution ne peut pas être démonté	Le groupe de distribution du café ne se trouve pas dans sa position correcte	Mettre la machine hors circuit et la remettre en marche avec l'interrupteur général
Le groupe de distribution de café ne peut pas être introduit	Le groupe de distribution du café ne se trouve pas dans sa position correcte	Tourner manuellement le groupe jusqu'à ce qu'il se trouve dans la position base, en faisant correspondre la référence sur l'arbre avec la flèche
Le Cappuccinatore ne distribue pas de lait	La température du lait à employer n'est pas assez basse (voir avertissements)	Tourner le levier de réglage de la température vers le bas
	Le conteneur du lait est vide	Remplir le réservoir à lait

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 au lieu d'attribution.

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, concernant la réduction de l'utilisation de 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 utile, ce produit doit être traité séparément des autres déchets.

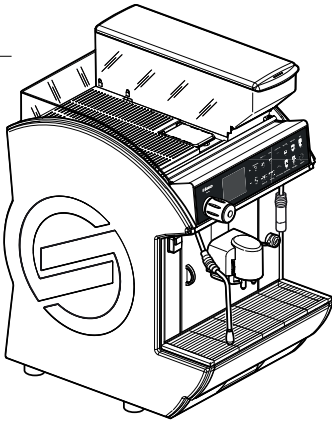
La collecte sélective de cet appareil à la fin de sa vie utile est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui veut se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que ce dernier a adopté pour permettre la collecte sélective de l'appareil qui arrive à la fin de sa vie utile.

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

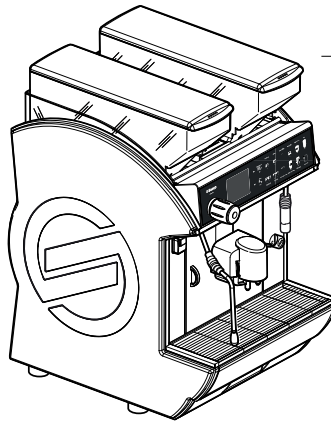
L'élimination abusive du produit de la part de son détenteur implique l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

Automatische Espressomaschine

IDEA RST



Type: CAP020/A/B



Type: CAP020B 2M

CE

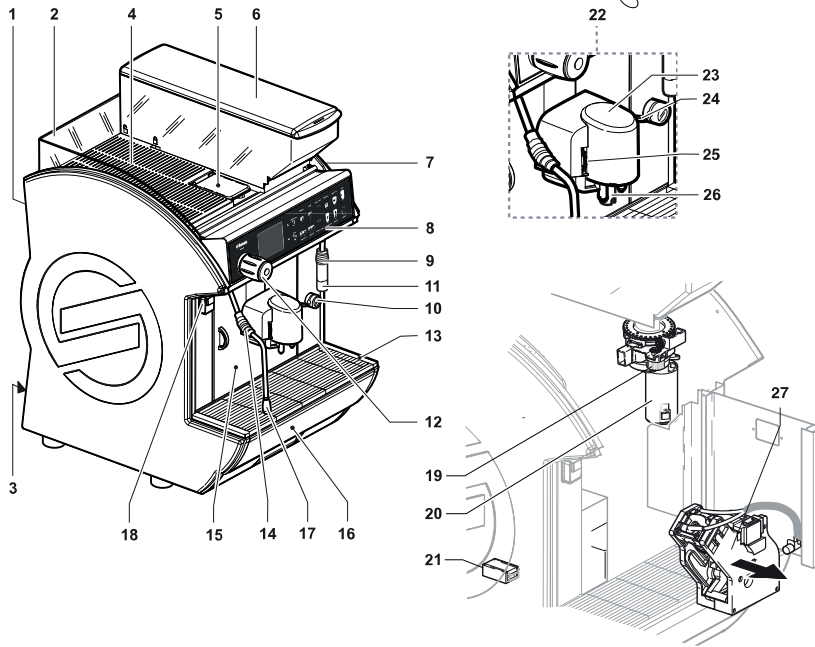
ACHTUNG: Die vorliegende Bedienungsanleitung ist ausschließlich für Personal mit entsprechender Fachausbildung bestimmt.

BEDIENUNG UND WARTUNG

DE

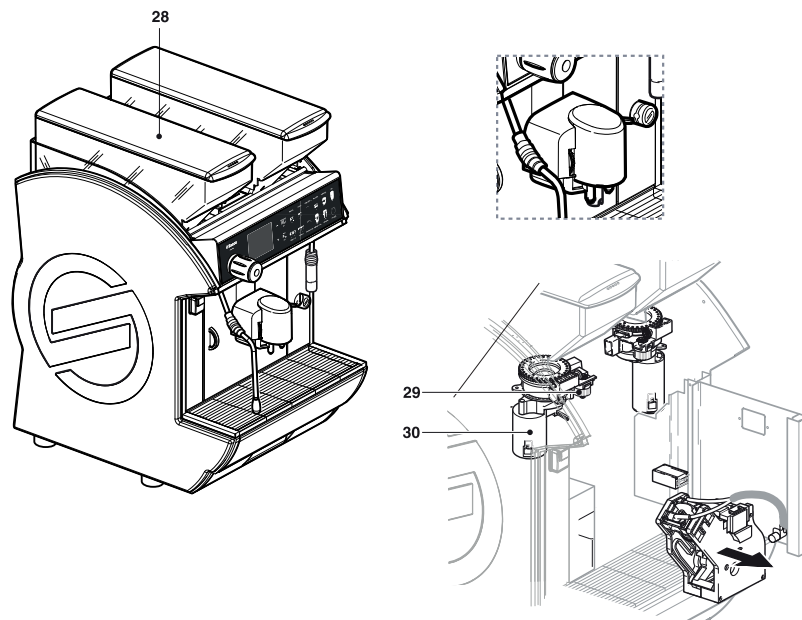
HAUPTBESTANDTEILE

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



1	Linke Seitenwand	15	Tür
2	Tassenabdeckung	16	Kaffeesatzbehälter
3	Rückwand	17	Dampfdüse (fehlt beim Modell COFFEE)
4	Tassenwärmer	18	Hauptschalter "I" - Elektrische Funktionen freigegeben - Maschine eingeschaltet - Kontrolllampe leuchtet. "O" - Elektrische Funktionen gesperrt - Maschine ausgeschaltet - Kontrolllampe der Taste "I" leuchtet nicht.
5	Klappe für vorgemahlene Kaffee (fehlt beim Modell CAPPUCCINO USA)	19	Rechter Drehknopf für Mahlgrad
6	Rechter Kaffeebohnenbehälter	20	Rechtes Mahlwerk
7	Rechte Seitenwand	21	Mechanischer Impulzzähler Zeigt die Anzahl der von der Maschine durchgeführten Ausgaben an.
8	Bedienfeld	22	Kaffeeauslauf
9	Gummischutz	23	Abdeckung der Brühgruppe
10	Schlauchklemme (Modell CAPPUCCINO)	24	Einstellung des Milchschaums (Modell CAPPUCCINO)
11	Heißwasserdüse (fehlt beim Modell COFFEE)	25	Einstellung Temperatur (Modell CAPPUCCINO)
12	Dampfausgaberegler (fehlt beim Modell COFFEE) Uhrzeigersinn: Dampfstrahl offen Gegenuhzeigersinn: Dampfstrahl geschlossen	26	Milchauslauf (Modell CAPPUCCINO)
13	Abtropfschale	27	Brühgruppe
14	Verbrennungsschutzgummi Dampfdüse		

Mod. DUO



28	Linker Kaffeebohnenbehälter
29	Linker Drehknopf für Mahlgrad
30	Linkes Mahlwerk

SICHERHEITSHINWEISE

- ⚠ Nur für gewerbliche Nutzung.
- ⚠ Das Gerät für gewerbliche Nutzung darf weder im Freien noch in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter 2 °C oder über 32 °C liegt, noch in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder hoher Staubkonzentration.
- ⚠ Das Gerät ist nicht für die Installation in Bereich geeignet, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.
- ⚠ Sicherstellen, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche aufgestellt wird, deren Tragfähigkeit für sein Gewicht ausgelegt ist (siehe Abschnitt "Technische Daten"). Dabei sollte ein Freiraum von mindestens 30 cm rund um die Maschine verbleiben.
- ⚠ Folgendes ist untersagt: Verwendung eines Wasserstrahls für die Reinigung.
- ⚠ Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen es von qualifiziertem Personal überwacht werden kann.
- ⚠ Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult oder dabei überwacht werden, und die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren verstehen.
- ⚠ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⚠ Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.




- ⚠ Beim Anschluss des Geräts an das Wassernetz sollten alle anwendbaren nationalen Vorschriften bekannt sein und eingehalten werden.
- ⚠ Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder von einer Person mit entsprechenden Fachkenntnissen ausgetauscht werden, damit allfällige Gefahren vermieden werden.
- ⚠ Es wird empfohlen, eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) zu installieren, deren Differentialstrom-Nennwert nicht über 30 mA liegt.
- ⚠ Das Gerät an ein Verteilnetz für Trinkwasser mit einem Druck zwischen 0,15 MPa - 0,8 MPa (1,5 und 8 bar) anschließen, siehe Daten auf dem Typenschild.
- ⚠ Bei einem Austausch der Zuflussschläuche muss das mit dem Gerät mitgelieferte Schlauch-Set verwendet werden. Das gebrauchte und alte Schlauch-Set darf nicht wiederverwendet werden.
- ⚠ Der Zugang zu den internen Teilen des Geräts ist nur auf Personen mit entsprechenden Kenntnissen und Erfahrung beschränkt. Dies betrifft insbesondere die Sicherheit und Hygiene.
- ⚠ Das Innere der Maschine nicht bei anliegender Spannung oder eingestecktem Stecker reinigen. Keine Wasserstrahlen oder Reinigungsmittel verwenden.







INHALT

HAUPTBESTANDTEILE	172	I2 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG	225
I EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS	177	12.1 NEUAUFSTELLUNG AN EINEM ANDEREN ORT	225
1.1 VORWORT	177	12.2 NICHTBENUTZUNG UND EINLAGERUNG	225
1.2 VERWENDETE SYMBOLE	179	I3 HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG	226
2 INFORMATIONEN ZUM GERÄT	180		
2.1 INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER	180		
2.2 VERWENDUNGSZWECK DES GERÄTES	180		
2.3 KENNZEICHNUNG DES GERÄTS	181		
2.4 TECHNISCHE DATEN	182		
3 SICHERHEIT	183		
3.1 VORWORT	183		
3.2 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	183		
3.3 ANFORDERUNGEN AN DEN BEDIENER	184		
3.4 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	185		
3.5 RESTRIKTIKEN	185		
4 VERSETZUNG UND LAGERUNG	186		
4.1 ABLADEN UND BEWEGUNG	186		
4.2 LAGERUNG	186		
5 INBETRIEBNAHME	187		
5.1 HINWEISE	187		
5.2 AUSPACKEN UND AUFSTELLUNG	188		
5.3 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ	189		
5.4 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ	190		
6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	192		
6.1 BEDIENELEMENTE	192		
7 BEFÜLLEN UND INBETRIEBNAHME	195		
7.1 BEFÜLLEN MIT KAFFEEBOHNEN	195		
7.2 BEFÜLLEN MIT VORGEMAHLENEM KAFFEE	195		
7.3 EINSTELLUNG DER CREMA	195		
7.4 EINSTELLUNG DER TEMPERATUR	196		
7.5 EINSTELLUNG DES MAHLGRADS	196		
7.6 ERSTE EINSCHALTUNG DES GERÄTS	197		
7.7 REINIGUNG DER TEILE, DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN	197		
7.8 BETRIEB DES GERÄTS	197		
8 PROGRAMM- UND WARTUNGSMENÜ	198		
8.1 BESCHREIBUNG DER TASTEN FÜR DIE PROGRAMMIERPHASEN	198		
8.2 PROGRAMMMENÜ	199		
9 BETRIEB UND VERWENDUNG	209		
9.1 ZUSTÄNDE DER MASCHINE	209		
9.2 MANUELLE EINSCHALTUNG	209		
9.3 AUTOMATISCHE, PROGRAMMIERTE EINSCHALTUNG	210		
9.4 ZEITWEILIGE EINSCHALTUNG AUS STANDBY	210		
9.5 ANWAHL DER GETRÄNKE	210		
9.6 DAMPF	213		
9.7 PROGRAMMIERUNG DER AUSGABETASTEN	214		
9.8 DISPLAYANZEIGEN	214		
9.9 AUSSCHALTUNG DER MASCHINE	215		
10 REINIGUNG UND WARTUNG	216		
10.1 ALLGEMEINE HINWEISE FÜR EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB	216		
10.2 REINIGUNG UND PLANMÄßIGE WARTUNG	217		
10.3 AUßERPLANMÄßIGE WARTUNG	221		
11 PROBLEMLÖSUNG	224		

I EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS

I.1 Vorwort

-  Dieses Handbuch ist Bestandteil der Maschine und muss daher während der gesamten Betriebslebensdauer der Maschine (auch im Fall eines Besitzerwechsels) sorgfältig an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Zweck des Handbuchs ist die Vermittlung der für eine kompetente und sichere Verwendung der Maschine notwendigen Informationen.
-  Sollte das Handbuch verloren gehen oder beschädigt werden, ist unter Angabe des Modells und des Herstellungsjahres eine Kopie beim Kundendienst anzufordern.
-  Der Kundendienst steht außerdem für alle technischen Erklärungen, Informationen zum Betrieb, den technischen Kundendienst und die Lieferung von Ersatzteilen zur Verfügung.
-  Die behandelten Themen dienen ausschließlich der sowohl für die Personen, als auch für die Maschine und die Umgebung sicheren Verwendung der Maschine. Sie helfen bei der einfachen Diagnose von Störungen und anomalen Betriebsbedingungen, bei der Durchführung einfacher Kontroll- und Wartungsarbeiten unter strikter Einhaltung der auf den nächsten Seiten angeführten Bestimmungen und geltenden Vorschriften zu Sicherheit und Gesundheit.

-  Vor jedem Eingriff den Inhalt dieser Ausgabe aufmerksam lesen und sicherstellen, dass dieser auch richtig verstanden wurde.
-  Wird die Maschine von mehreren Personen (einzeln) verwendet, muss jeder von ihnen das Handbuch genauestens lesen.
-  Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen und Verbesserungen an den betreffenden Modellen durchzuführen.
-  Wenden Sie sich im Bedarfsfall an den Händler oder Importeur Ihres Landes (wenn vorhanden) bzw. direkt an den Hersteller.
-  Die Firma Saga Coffee S.p.A. behält sich alle Rechte der vorliegenden Ausgabe vor. Reproduktionen oder die Verbreitung der gesamten Veröffentlichung oder Teilen dieser sind strikt verboten, soweit keine ausdrückliche schriftliche Genehmigung hierzu vorliegt.
-  Vor der Ausführung von Arbeitsvorgängen aller Art sollten diese Unterlagen stets gelesen werden.

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

Dieser Artikel wurde von SaGa Coffee S.p.A. hergestellt und unter seiner Verantwortung vertrieben. SaGa Coffee S.p.A. garantiert für dieses Produkt. Saeco ist ein eingetragener Handelsname von Koninklijke Philips N.V., dessen Verwendung mit einer von Koninklijke Philips N.V. erteilten Lizenz zulässig ist.

1.2 Verwendete Symbole

Das oben genannte Handbuch enthält verschiedene Hinweisarten, um die verschiedenen Gefahren- oder Zuständigkeitsstufen zu kennzeichnen.

Das Symbol wird mit einer Meldung aufgeführt, die die Vorgehensw. erklärt und alle nützlichen Hinweise liefert.

Achtung

Informationen zur Sicherheit des Benutzers und der Unversehrtheit der Maschine.

Verbot

Verwendung für die Hervorhebung von Maßnahmen/Vorgängen, die nicht ausgeführt werden dürfen.

Wichtig

Lenkt die Aufmerksamkeit auf ein besonders wichtiges Thema.

Maschine ausgeschaltet

Für diesen Vorgang ist die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.

Bediener


Eingriffe durch den Benutzer der Maschine.

Wartungstechniker

Arbeiten, die ausschließlich vom für die außerplanmäßige Wartung und Reparaturen zuständigen Personal durchgeführt werden dürfen.

2 INFORMATIONEN ZUM GERÄT

2.1 Informationen für den Benutzer

 Das Gerät muss in einem beleuchteten, geschützten und trockenen Raum und auf einer für sein Gewicht geeigneten Arbeitsfläche installiert werden.

Um den störungsfreien Betrieb und seine langfristige Zuverlässigkeit zu gewährleisten, wird die Einhaltung folgender Werte empfohlen:

- Raumtemperaturen: zwischen +2°C und +32°C;
- maximale zulässige Feuchtigkeit: 80% (nicht kondensiert).

Für besondere, in diesem Handbuch nicht vorgesehene Installationstypologien wenden Sie sich bitte an den Händler, den Importeur Ihres Landes oder, für den Fall, dass diese nicht erreichbar sind, direkt an den Hersteller.

Wenn nötig, wenden Sie sich an den Händler oder an den Importeur Ihres Landes oder an den Hersteller, falls es keinen Importeur gibt.

Der Kundendienst des Herstellers steht für Informationen für den ordnungsgemäßen Betrieb zur Verfügung.

Im Falle von Schäden des Netzkabels muss dieses vom Hersteller, vom technischen Kundendienst oder von Personal mit einer entsprechenden Qualifikation ersetzt werden.

Der KUNDENDIENST steht für alle Erklärungen und Informationen, die den Betrieb des Gerätes betreffen, sowie für die Lieferung von Ersatzteilen und für den technischen Kundendienst zur Verfügung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Gerät ohne vorherige Benachrichtigung zu ändern.

Alle Rechte zur Vervielfältigung dieser Betriebsanleitung sind dem Hersteller vorbehalten.


Der Wartungstechniker ist dazu angehalten, die Sicherheitshinweise in diesem Handbuch zu kennen und sie in technischer Hinsicht uneingeschränkt zu beachten, so dass die Installation, Inbetriebnahme, der Gebrauch und die Wartung unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden können.


2.2 Verwendungszweck des Gerätes


Die in diesem Handbuch beschriebenen Maschinen wurden für die automatische (programmierbare) Ausgabe folgender Getränke entwickelt, hergestellt und geschützt:

- Getränke aus frisch gemahlenem Bohnenkaffee;
- Getränke aus vorgemahlenem Kaffee (nicht für Modelle DUO und AMERICA);
- Getränke aus Milch und frisch gemahlenem Bohnenkaffee (Modell CAPPUCCINO und CAPPUCCINO USA).
- Heißwasser und Wasserdampf (nicht für Modell COFFEE) für die Zubereitung und Erwärmung von Getränken;
- heiße Milch (Modelle CAPPUCCINO und CAPPUCCINO USA).

Jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß zu betrachten und birgt somit Gefahren.

 Keine aufgrund
ungeeigneter
Temperaturen potentiell
gefährlichen Produkte in
das Gerät einfüllen.

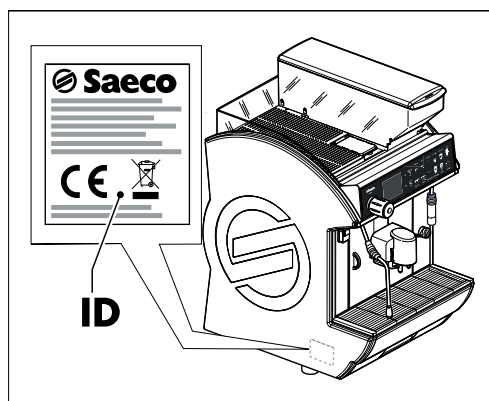
 Im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs erlischt jede Form der Garantie und der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- bzw. Sachschäden ab.

 Als unsachgemäßer Gebrauch gilt:

- jeder Einsatz, der vom vorgesehenen abweicht bzw. der Einsatz von Techniken, die von den in diesem Handbuch beschriebenen abweichen;
- Eingriffe aller Art auf dem Gerät, die im Gegensatz zu den nachfolgenden Anweisungen stehen;
- jede Veränderung an den Bestandteilen bzw. jede Veränderung an den Sicherheitsvorrichtungen, die nicht zuvor von der Herstellerfirma genehmigt bzw. die von unbefugtem Personal ausgeführt wird;
- jeder Standort des Geräts, der nicht in dieser Anleitung vorgesehen ist.


2.3 Kennzeichnung des Geräts


Das Gerät ist mit dem Namen des Modells und der Seriennummer auf dem Typenschild gekennzeichnet.




Dem Datenschild sind folgende Angaben zu entnehmen:

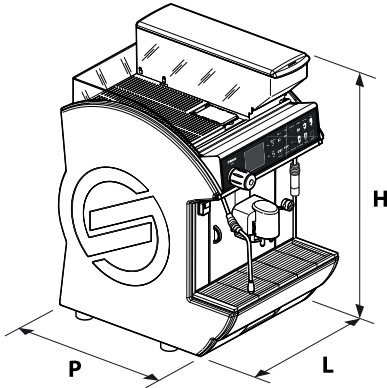
- Name des Herstellers;
- Konformitätskennzeichnungen;
- Modell;
- Seriennummer;
- Herstellungsjahr/-monat;
- Versorgungsspannung (V);
- Versorgungsfrequenz (Hz);
- Stromverbrauch (W);
- Phasenzahl der elektrischen Leitung (PH);
- Zulässiger Druck im Wassernetz (MPa);
- Gerätecode

 Es ist strikt verboten, das Datenschild zu beschädigen oder zu verändern.

 Bei Anfragen an den technischen Kundendienst muss stets auf dieses Datenschild Bezug genommen werden und dabei sind die darauf eingprägten spezifischen Daten der Maschine anzugeben.

 Im Fall von Anfragen an die autorisierten Kundendienststellen immer das Modell und die Seriennummer angeben.

2.4 Technische Daten

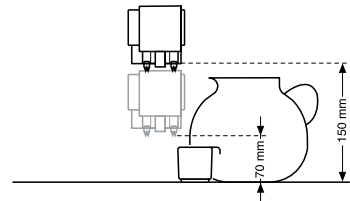
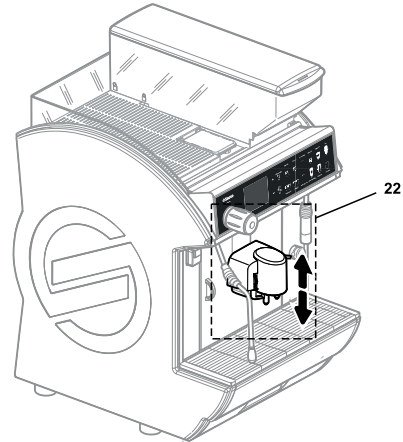


Abmessungen (L x H x B)		410 x 695 x 550 mm
Versorgungsspannung		220-240 V 50-60 Hz
Länge Netzkabel		1500 mm
Lösungsfähigkeit	Mod. LUXE	siehe Datenschild
	Mod. COFFEE	siehe Datenschild
	Mod. CAPPUCCINO	siehe Datenschild
	Mod. DUO	siehe Datenschild
	Mod. CAPPUCCINO USA	siehe Datenschild
Druck im Wassernetz		Siehe Druckdaten-Typenschild
A-bewerteter Schalldruckpegel		unter 70 dB
Gewicht	Mod. LUXE	53 kg
	Mod. COFFEE	45 kg
	Mod. CAPPUCCINO	54 kg
	Mod. DUO	58,5 kg
	Mod. CAPPUCCINO USA	54 kg
Fassungsvermögen des Kaffeebehälters		2 kg

HINWEIS

Bei den Maschinen können die Dosierungen für jede Ausgabe programmiert werden. Die Mehrheit der elektrischen Komponenten wird mit 24 V Gleichstrom versorgt.

Kaffeeauslauf

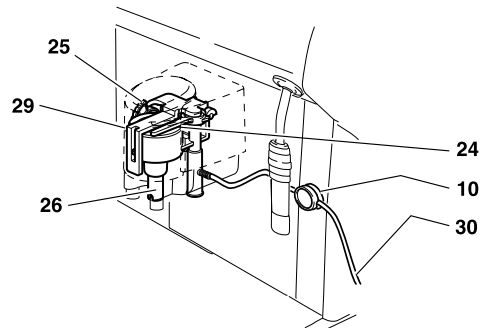


22 Kaffeeauslauf

Die Position dieser Gruppe kann je nach Höhe des verwendeten Behälters geändert werden. Der Auslauf kann oben oder unten positioniert werden.

Auf diese Weise erreicht man unterschiedliche Ausgabehöhen.

Cappuccinatore



Der Cappuccinatore besteht aus:

- 10 Schlauchklemme
- 24 Einstellung der Crema-Qualität
- 25 Einstellung der Temperatur
- 26 Milchauslauf
- 29 Cappuccinatore
- 30 Milchansaugschlauch

3 SICHERHEIT

3.1 Vorwort

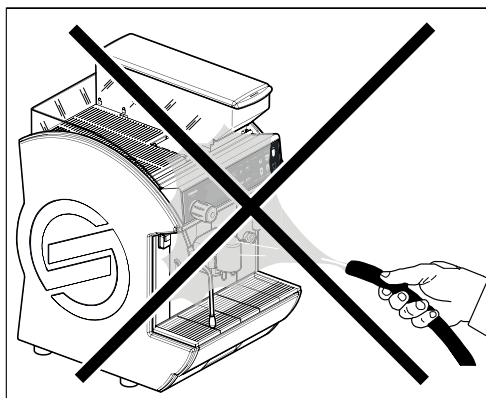
Gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien hat SaGa Coffee betriebsintern eine technische Dokumentation für das Gerät Idea RST erstellt und während der Projektphase die nachstehenden Normen umgesetzt:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - 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 Allgemeine Sicherheitshinweise

Folgendes ist untersagt:

- die auf dem Gerät eingebauten Sicherheitsvorrichtungen auszuschalten;
- Am Gerät Wartungsarbeiten vorzunehmen, ohne zuvor das Netzkabel gezogen zu haben;
- Die Installation des Geräts im Freien. Es sollte in trockenen Räumen stehen, in denen die Temperatur keinesfalls unter 2°C absinkt, damit keine Frostgefahr besteht;
- Das Gerät für andere Zwecke als die im Kaufvertrag und in oben genannter Dokumentation beschriebenen zu verwenden;
- Das Gerät unter Einsatz von Vielfachsteckdosen oder Adaptern elektrisch anzuschließen;
- Verwendung eines Wasserstrahls für die Reinigung.





Folgendes ist Pflicht:


- die Konformität der Stromversorgungsleitung zu überprüfen;
- Originalersatzteile zu verwenden;
- die Anleitungen in folgender Dokumentation und in den Anhängen aufmerksam zu lesen;
- bei Installations-, Prüfungs- und Wartungsarbeiten die persönlichen Schutzausrüstungen zu benutzen.
- Jedes Mal, wenn die Maschine von der Wasseranlage abgenommen und erneut angeschlossen wird, sollte ein neuer Dichtungssatz verwendet werden.


Maßnahmen zur Vermeidung menschlicher Fehler:


- die Bediener auf die Sicherheitsproblematik hinweisen;
- das Gerät immer, ob verpackt oder ausgepackt, unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften handhaben;
- sich mit den Installationsvorgängen, der Betriebsweise und den Grenzen der Maschine bestens vertraut machen;
- die Außerbetriebnahme des Geräts unter Beachtung der Sicherheitsanforderungen und der geltenden Vorschriften hinsichtlich der Unfallverhütungs- und der Umweltschutzvorschriften.

 Vor der definitiven Inbetriebnahme des Automaten ca. 0,5l Wasser für jeden Ausgabeweg ausgeben, um zu vermeiden, dass Bearbeitungsrückstände mit den Getränken in Berührung kommen. Die ausgegebenen Getränke dürfen erst nach Durchführung dieses Vorgangs konsumiert werden.

 Das Gerät ist nicht für die Installation in Bereichen geeignet, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.

 Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen es von qualifiziertem Personal überwacht werden kann.

 Bei Ausfall oder Fehlfunktion, wenden Sie sich bitte ausschließlich an qualifiziertes Personal des technischen Kundendienstes.


 Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- bzw. Sachschäden ab, die auf die Nichtbeachtung der unter diesem Punkt beschriebenen Sicherheitshinweise zurückzuführen sind.

3.3 Anforderungen an den Bediener

Aus Sicherheitsgründen erfolgt eine Einteilung in zwei Zuständigkeitsbereiche mit unterschiedlichen Kompetenzen:


Bediener

Person, die ausschließlich für die Bedienung und die Kontrolle des Gerätes zuständig ist. Der Benutzer darf: das Gerät in Betrieb nehmen, die Betriebsparameter einstellen, das Gerät abschalten, befüllen, Behälter leeren und das Gerät von außen reinigen. Sollte der Benutzer Betriebsstörungen am Gerät feststellen, so hat er den Eingriff eines Wartungstechnikers anzufordern.


 Der Benutzer darf keine Arbeiten ausführen, die in dieser Betriebsanleitung unter die Verantwortung des Wartungstechnikers fallen.

Wartungstechniker

Fachmann, der für die Aufstellung, Einstellung, Regulierung und Wartung des Geräts im Allgemeinen zuständig ist.

 Der Zugang zu den internen Teilen des Geräts ist nur auf Personen mit entsprechenden Kenntnissen und Erfahrung beschränkt. Dies betrifft insbesondere die Sicherheit und Hygiene.

3.4 Sicherheitsvorrichtungen


 Die Maschinen, auf die sich die vorliegende Veröffentlichung bezieht, wurden in Übereinstimmung mit den spezifischen geltenden europäischen Normen hergestellt und verfügen daher über einen Schutz aller potentiell gefährlichen Teile.


- Ein eventuell herrschender Überdruck in der Wasseranlage für die Herstellung von Dampf und Heißwasser wird von 3 Sicherheitsventilen abgefangen.
- Ein Thermostat verhindert die Überhitzung der Durchlauferhitzer.
- Die Position des Kaffeesatzbehälters und der Tür (siehe Abschnitt "Hauptbestandteile") wird von 2 Mikroschaltern überwacht, die den Betriebsstopp der Maschine auslösen, wenn eine der Komponenten nicht korrekt positioniert ist (auf dem Display erscheint die Meldung der nicht korrekten Position).
- Ein elektronischer und ein mechanischer Impulszähler speichern die Anzahl der durchgeführten Ausgaben und ermöglichen die Programmierung der planmäßigen Wartung.

Dampf- und Heißwasserdüse (Fehlt beim Modell COFFEE)


- Das Dampf- und die Heißwasserdüse sind mit einem Verbrennungsschutz aus Gummi ausgestattet, damit sie auch im heißen Zustand angefasst und bewegt werden können (siehe Abschnitt "Hauptbestandteile").


3.5 Restrisiken


 Es sollten ausschließlich Behälter aus für Lebensmittel geeignetem Material verwendet werden.

 Die baulichen Eigenschaften der im vorliegenden Handbuch beschriebenen Maschinen ermöglichen keinen Schutz des Bedieners vor dem direkten Dampf- oder Heißwasserstrahl (Fehlt beim Modell COFFEE).

 Verbrennungsgefahr.

 Während der Dampf-/Heißwasserausgabe den Strahl nicht auf Dritte oder sich selbst richten.


 Die Düse nur an der mit dem Gummischutz versehenen Stelle anfassen.

 Ist die beheizte Tassenabstellfläche eingeschaltet, kann deren Fläche heiß sein.

4 VERSETZUNG UND LAGERUNG

4.1 Abladen und Bewegung

Das Abladen vom Transportfahrzeug und die Versetzung des Geräts dürfen ausschließlich durch kompetentes Personal unter Verwendung der für die zu versetzende Last geeigneten Mittel durchgeführt werden.

 Das Gerät muss stets in vertikaler Position gehalten werden.

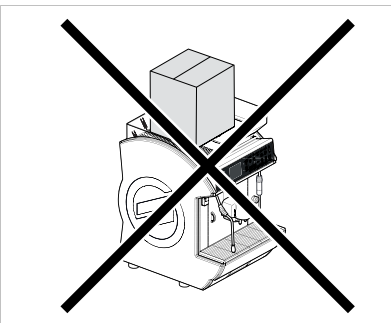
 Zu vermeiden sind:

- Ziehen des Geräts über den Boden;
- Kippen oder Legen des Geräts bei Transport und Versetzung;
- Erschütterungen und Stöße am Gerät;
- das Gerät sollte nicht Witterungseinflüssen ausgesetzt oder an feuchten Orten bzw. in der Nähe einer Wärmequelle gelagert werden.

4.2 Lagerung


Sollte das Gerät nicht innerhalb kurzer Zeit installiert, sondern für längere Zeit eingelagert werden, so ist es in einem geschützten Raum aufzubewahren, der folgende Anforderungen erfüllt:

- Das verpackte Gerät sollte in einem trockenen und geschlossenen Raum bei einer Temperatur zwischen 1°C und 40°C eingelagert werden;
- keine anderen Geräte oder Kartons auf dem Gerät stapeln;
- in jedem Fall ist es empfehlenswert, das Gerät vor eventuellen Staubablagerungen oder ähnlichem zu schützen.




5 INBETRIEBNAHME


5.1 Hinweise


 Das Gerät darf nicht in Außenbereichen aufgestellt werden. Es sollte nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter +2°C oder über 32°C liegt und die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder eine hohe Staubkonzentration aufweisen. Darüber hinaus darf es nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen Reinigungsvorgänge mit Einsatz eines Wasserstrahls ausgeführt werden, und in Räumen, bei denen Explosions- oder Brandgefahren herrschen.

Bevor das Gerät ausgepackt wird, ist zu prüfen, ob der Aufstellungsort folgende Bedingungen erfüllt:

- Der Anschlusspunkt (Steckdose oder allpoliger Netzschalter) muss sich in einer vom Benutzer leicht erreichbaren Position befinden, damit die Maschine im Bedarfsfall vom Stromnetz abgenommen werden kann;
- Die Spannung der Steckdose muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- Die Abstellfläche darf NICHT mehr als 2° Neigung haben;

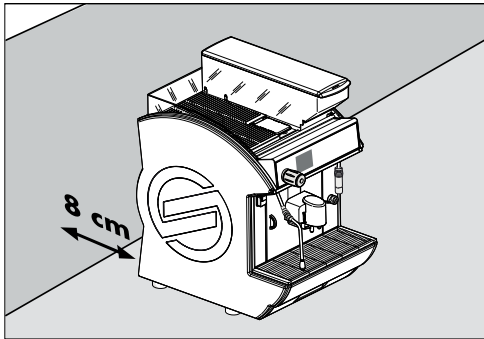
 Sicherstellen, dass die Fläche, auf der die Maschine aufgestellt wird, ausreichend groß und tragfähig ist, um die Maschine sicher aufstellen zu können.

 Für eine ergonomisch korrekte Bedienung der Maschine wird empfohlen, das Gerät auf einer mindestens 1 m hohen Arbeitsfläche aufzustellen.

 Das Gerät muss auf einer horizontalen Oberfläche installiert werden.

Das Gerät darf nur an Orten aufgestellt werden, an dem es nur von qualifiziertem Personal verwendet und gewartet werden kann.

Soll das Gerät in Wandnähe aufgestellt werden, so muss die Rückwand des Geräts zur Wand einen Abstand von mindestens 8 cm aufweisen, damit das Lüftungsgitter an der Rückwand des Automaten frei bleibt.



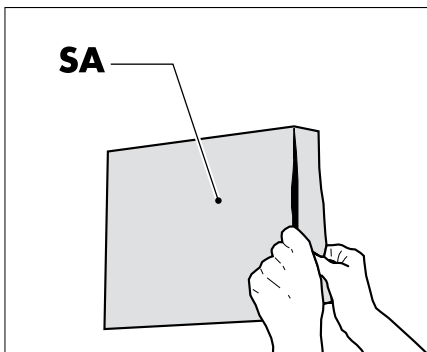
5.2 Auspacken und Aufstellung

Bei Ankunft des Geräts sollte sichergestellt werden, dass dieses während des Transports keine Schäden erlitten hat und dass die Verpackung nicht geöffnet und eventuell Teile herausgenommen wurden.

Sollten irgendwelche Schäden festgestellt werden, so sind diese umgehend gegenüber dem Frachtführer zu beanstanden und entweder dem Importeur oder dem Händler zu melden. Falls letztere sich nicht in Ihrem Land befinden, dann nehmen Sie direkt mit der Herstellerfirma Kontakt auf.

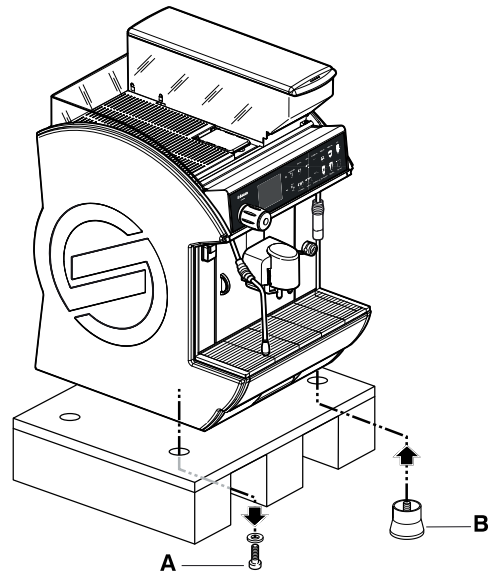
Mit dem Gerät wird ein Beutel, die so genannte "ZUBEHÖR-BOX", mit dem folgenden Inhalt geliefert:

- Bedienungsanleitung,
- Schrauben und verschiedene Blechteile.



SA Zubehör-Box

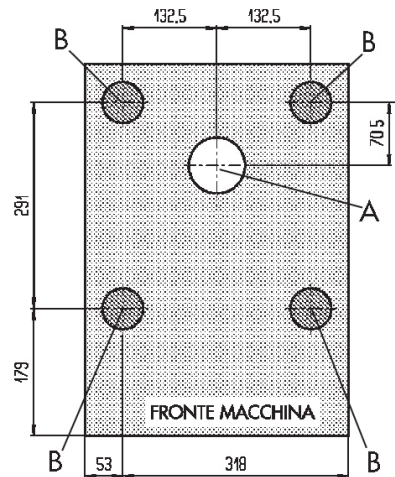
Die Palette so anheben, dass die Befestigungsschrauben abgeschraubt werden können. Die 4 Stützfüße anschrauben.



- A Befestigungsschrauben
- B Stützfüße

Kontrollieren, ob die Fläche, auf der das Gerät aufgestellt wird, stabil ist.

Eine Öffnung mit einem Durchmesser von 100 mm in die Abstellfläche bohren.



- A Öffnung Ø von 100 mm
- B optimale Position der einstellbaren Füße

Die Maschine endgültig auf der Abstellfläche positionieren.

Das Gerät auf der Fläche aufstellen. Durch die Einstellung der einstellbaren Füße wird das Gerät auf die richtige Höhe ausgerichtet.

5.3 Anschluss an das Wassernetz

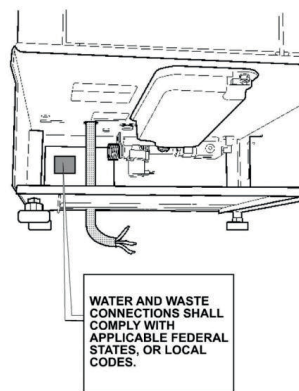
Beim Anschluss des Geräts an das Wassernetz sollten alle anwendbaren nationalen Vorschriften bekannt sein und eingehalten werden.

Sicherstellen, dass das Netz der Wasserversorgung Trinkwasser mit einem Druck zw. 0,15 MPa - 0,8 MPa (1,5 und 8 bar) bereitstellt.

Die Wasserhärte darf keinesfalls unter 4,49 °d liegen.

Es rät sich, die Maschine mit Wasser zu versorgen, das zuvor mit einer Vorrichtung entkalkt wurde. Dies gilt vor allem für Wasser mit hohem Kalzium- und Magnesiumgehalt (hartes Wasser).

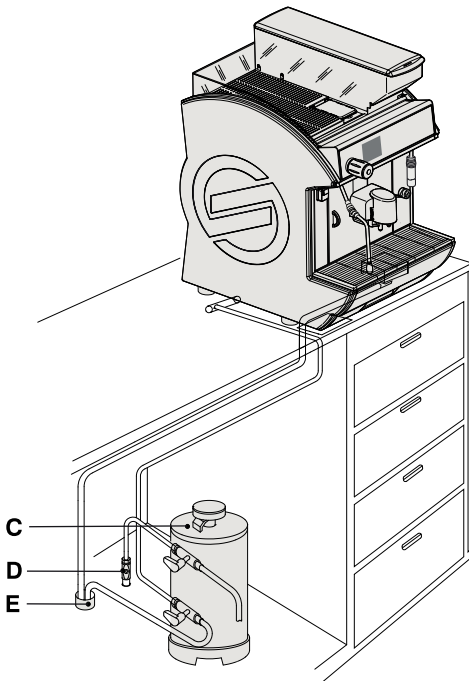
Vor dem Anschließen des Entkalkers an die Maschine eine Reinigung durchführen, bis das Wasser klar austritt. Den Entkalker erst danach an die Maschine anschließen.



Der Schlauch des Wasseranschlusses muss gemäß des Standards IEC 61770 zertifiziert sein.

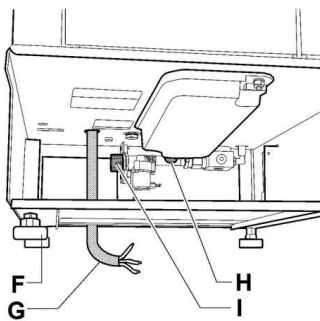
Sollte die Maschine an einen anderen Ort gestellt werden, ist die alte Anschlussgruppe durch eine neue zu ersetzen (Verbindungsschlauch zum Anschluss an das Wassernetz).

- Den Entkalker an das Wassernetz anschließen.



- C** Entkalker
D Wassernetz
E Abflussleitung

- Einen Abflussschlauch an die Verschraubung schließen und mit einer Zahnschelle befestigen.
- Die Maschine mit der Verschraubung an das Trinkwassernetz anschließen (dazu ausschließlich einen Schlauch und Verbindungsstücke aus lebensmittelechtem Material verwenden).



- H** Abflussanschluss
I Verteileranschluss
G Netzkabel
F Stützfüße

- Die Abflussschläuche durch die entsprechende Öffnung führen (siehe Kapitel "Auspacken und Aufstellung").


5.4 Anschluss an das Stromnetz


⚠ Der für die Installation des Geräts verantwortliche Wartungstechniker muss sicherstellen, dass:


- das Stromnetz den einschlägigen Sicherheitsvorschriften entspricht;
- die Netzspannung der auf dem Datenschild angegebenen Spannung entspricht.

⚠ In Zweifelsfällen noch keine Installation vornehmen und die Anlage von qualifiziertem und dazu befugtem Personal akkurat kontrollieren lassen.


⚠ Darüber hinaus sollte sichergestellt werden, dass die elektrische Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, über die entsprechenden Eigenschaften verfügt und für die erforderliche und auf dem Datenschild angegebene maximale Belastung ausgelegt ist.

 Überprüfen, ob der Stecker des Netzkabels auch nach der Aufstellung noch leicht erreichbar ist.

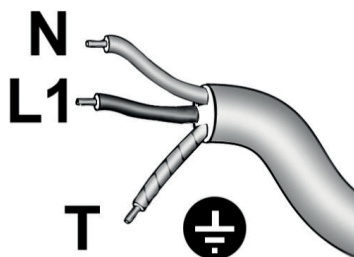
 Der Anschlusspunkt (Steckdose oder allpoliger Netzschalter) muss sich in einer vom Benutzer leicht erreichbaren Position befinden, damit das Gerät im Bedarfsfall vom Stromnetz abgenommen werden kann.

 Im Fall einer Beschädigung des Netzkabels muss dieses vom Wartungstechniker ausgetauscht werden.

- Das Netzkabel durch die entsprechende Öffnung führen (siehe Kapitel "Auspacken und Aufstellung").
- Das Gerät mit dem Netzkabel an das Stromnetz anschließen.


 Sicherstellen, dass die elektrischen Kabel der Anlage für die Stromaufnahme der Maschine ausgelegt sind.


- Netzkabel Typ H05VVf Querschnitt 3 x 2,5 mm²



N	Nullleiter - Blau
L1	Phase - Braun
T	Masse - Gelb/grün

- Anschluss des Steckers an eine Zweiphasenleitung 400 V2N~

 Je nach den im Benutzerland der Maschine geltenden Bestimmungen muss das Kabel für den Anschluss an die Stromleit. entweder mit einem allpoligen Netzschalter (mit einer Kontaktöffnung von min. 3 mm) oder mit einem den Vorschriften entsprechenden Stecker ausgestattet sein.

 Der allpolige Netzschalter muss für die Leistungsaufnahme der Maschine geeignet und in der Lage sein, alle Spannungspolaritäten abzufangen.

6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

6.1 Bedienelemente

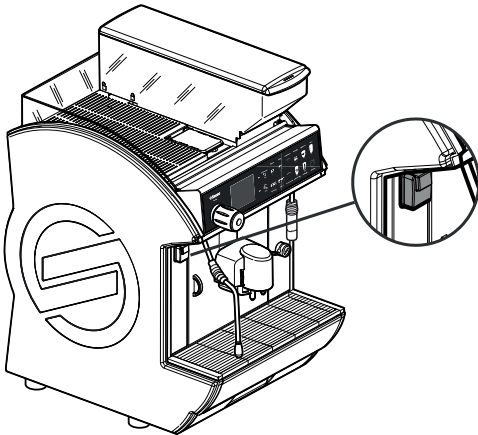
Auf dem Gerät sind folgende Bedienelemente vorhanden:

- Hauptschalter
- Bedienfeld

6.1.1 Hauptschalter

Mit an das Stromnetz angeschlossener Maschine und allpoligem Netzschalter in Position "I" können bei Betätigung des Hauptschalters folgende Situationen eintreten:

- Der Hauptschalter befindet sich in der Position "0", das Bedienfeld ist ausgeschaltet.
- Der Hauptschalter befindet sich in der Position "I", das Bedienfeld ist eingeschaltet.



⚠ Der Hauptschalter in Position "0" ist keine Garantie dafür, dass kein Strom in der Maschine vorliegt.

⚠ Für alle Reinigungs- oder Wartungseingriffe in der Maschine, muss diese vom Stromnetz abgenommen werden, indem der allpolige Netzschalter auf die Position "0" gesetzt wird.

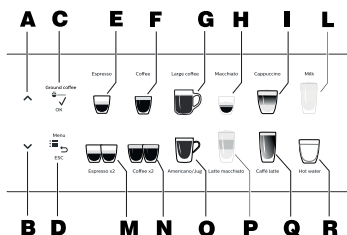
6.1.2 Bedienfeld

Das Bedienfeld besteht aus einer Touch-Tastatur und einem Display, das während dem normalen Betrieb, sowie während der Programmier- und Wartungsphase die entsprechenden Meldungen anzeigt.

👉 Die Funktion einiger Tasten ist je nach der Phase (planmäßige Ausgabe- oder Programmierphase), in der sich das Gerät befindet, unterschiedlich.



6.1.3 Beschreibung der Tasten in der Phase des normalen Betriebs



Durch Druck dieser Tasten werden die programmierten Getränke ausgegeben oder die angeforderten Funktionen ausgeführt.

TASTE		TASTE	
A	Anwahltaste UP	G	Large coffee/ice Americano
B	Anwahltaste DOWN/PowerSteam	O	Americano Jug (1)
C	Vorgemahlener Kaffee/OK (1)(2)	H	macchiato (3)
D	Menü	P	Latte Macchiato (3)
E	Espresso	I	Cappuccino (3)
M	Espresso x2	Q	Caffè Latte (3)
F	Coffee	L	Heiße Milch (3)
N	Coffee x2	R	Heißwasser (1)

- (1) Beschreibung der Abfolge mehrerer Tasten im Kapitel "Auswahl der Getränke"
- (2) Beschreibung der Funktionen im Kapitel "Taste OK"
- (3) Getränke aus Milch und Kaffee in jeder möglichen Kombination.

Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle, um Einstellungen zu aktivieren, die von den Default-Einstellungen abweichen.

Bei der Lieferung sind die Maschinen auf Standardwerte programmiert.

6.1.3.1 Taste OK

Mit Druck der Taste OK wird je nach Maschinenversion der vorgemahlene Kaffee oder der Bohnenbehälter angewählt (nicht bei Mod. Duo).

Ground coffee

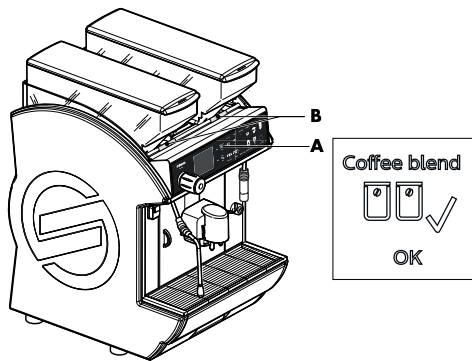


6.1.3.2 Anwahl des Behälters

(nur Modell DUO)

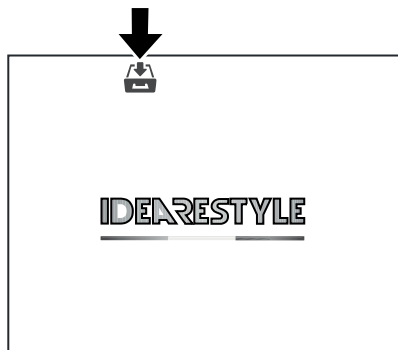
Die Version Duo ist mit 2 Kaffeebehältern und 2 Mahlwerken ausgestattet.

Dadurch kann die Anzahl der auszugebenden Produkte verdoppelt oder eine weitere Produktart hinzugefügt werden. Für die Anwahl eines Behälters muss die entsprechende Taste gedrückt werden.



- A Taste Anwahl Behälter
- B Kontrolllampe angewählter Behälter

Das Display zeigt mit einem aufleuchtenden Symbol den angewählten Behälter an.



Die manuelle Auswahl des Behälters ist ungültig im Fall von Getränkeausgabe mit voreingestelltem Behälter.

6.1.3.3 Funktion Automatische Dampfdüse

(nur bei den Modellen mit automatischer Dampfdüse)

Für die Aktivierung des Dampfs über die automatische Dampfdüse muss die in der Abbildung gezeigte Taste für 2 Sekunden gedrückt werden.

Die Dampfausgabe wird bei Erreichen der voreingestellten Temperatur automatisch gesperrt.

Die Ausgabe des Dampfs kann jederzeit durch erneuten Druck der Taste abgebrochen werden.

Power steam



Die Temperatur für die Beendigung der Dampfausgabe kann über das Menü Getränke-Setup 19. Autosteam eingestellt werden. Alternativ dazu kann die Temperatur für die Beendigung der Ausgabe eingestellt werden, indem die Dampfdüse in die zu erwärmende Milch oder das Wasser eingetaucht und die in der Abbildung gezeigte Taste gedrückt wird, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird. Die Temperatur, die beim Loslassen der Taste erreicht wurde, wird für die nachfolgenden Dampfausgaben gespeichert.


Ist die Funktion Auto Steam aktiv, wird auf dem Display das in der Abbildung gezeigte Symbol angezeigt. Dieses Symbol blinkt auch während der Programmierung der Temperatur.



7 BEFÜLLEN UND INBETRIEBNAHME

7.1 Befüllen mit Kaffeebohnen


- Den Deckel des Behälters entfernen.
- Die Kaffeebohnen in den Behälter füllen.
- Den Deckel wieder auf den Behälter setzen.

 Sicherstellen, dass der Kaffee keine für die Maschine potentiell gefährlichen Fremdkörper enthält.


In der Version "DUO" ist das Gerät mit zwei Kaffeebehältern ausgestattet, es können folglich zwei verschiedene Kaffeemarken eingefüllt werden.

7.2 Befüllen mit vorgemahlenem Kaffee

(fehlt beim Mod. Cappuccino USA)

 Dieser Vorgang darf nur bei eingeschalteter Maschine ausgeführt werden.

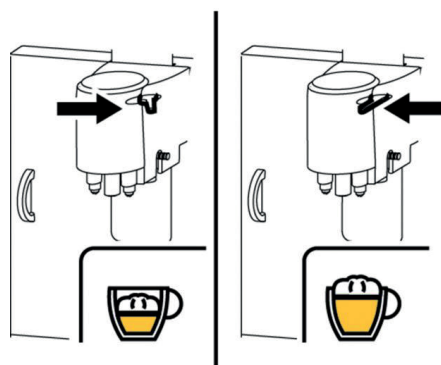
- Die Taste "Ground Coffee" drücken.
- Die Klappe für vorgemahlenen Kaffee öffnen und maximal 7 Gramm Kaffeepulver einfüllen.
- Die Klappe schließen.
- Das auszugebende Getränk anwählen.

 Nicht alle Getränke können mit der vorgemahlene Kaffeeportion ausgegeben werden. Die Ausgabetabelle im Kapitel BETRIEB UND BEDIENUNG führt die vorhandenen Kombinationen auf.

7.3 Einstellung der Crema

Die Menge der Crema ändert sich proportional zur Einstellung des Regulierhebels.

- Bei Drehung des Hebels nach rechts wird eine größere Crema-Menge ausgegeben.
- Bei Drehung des Hebels nach links wird eine geringere Crema-Menge ausgegeben.

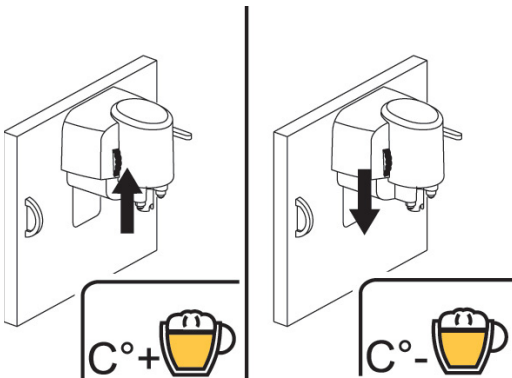


7.4 Einstellung der Temperatur

⚠ Die für den Cappuccinatore verwendete Milch sollte in einem Kühlgerät bei einer Temperatur von maximal 4°C aufbewahrt werden. Sie sollte nicht länger als 30 Minuten unbenutzt außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt werden.

Die Temperatur der Milch ändert sich proportional zur Einstellung des Regulierhebels.

- Bei Drehung des Hebels nach oben wird eine höhere Temperatur ausgegeben.
- Bei Drehung des Hebels nach unten wird eine niedrigere Temperatur ausgegeben.



7.5 Einstellung des Mahlgrads

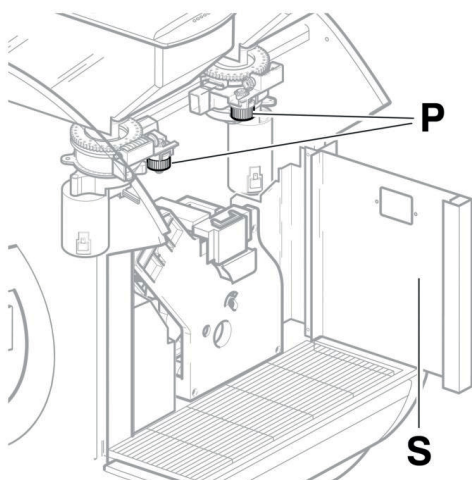
☞ Unabhängig von der Kaffeemischung erhöht ein sehr feiner Mahlgrad (Anzeige auf niedrigen Werten) die Dichte, die Crema-Menge im Getränk und die Ausgabedauer, während ein grober Mahlgrad (Anzeige auf hohen Werten) die Dichte, die Crema-Menge und die Ausgabezeit reduziert.

⚠ Den Einstellgriff nicht bis zum Anschlag im Gegenuhrzeigersinn drehen, da diese Bewegung zum Anzug der Mahlwerke und zur anschließenden Blockierung der Maschine führt.

⚠ Bei einer Blockierung der Mahlwerke und in der Folge der Maschine aufgrund von Fremdkörpern in der Kaffeemischung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (auf dem Display wird: "Mahlwerkfehler" angezeigt).

Der Mahlgrad wird bereits im Werk auf Standardwerte eingestellt, er kann aber wie folgt geändert werden:

- Die Tür öffnen, den Knopf im Gegenuhrzeigersinn drehen, um einen feineren Mahlgrad einzustellen (die Anzeige zeigt einen niedrigen Wert an). Wird dieser im Uhrzeigersinn gedreht, wird ein größerer Mahlgrad eingestellt (die Anzeige zeigt einen höheren Wert an). Für die Einstellung wird der 10 mm-Schlüssel aus dem Zubehör verwendet.



P Drehknopf
S Tür

7.6 Erste Einschaltung des Geräts

- Überprüfen, ob die herausnehmbaren Teile vorhanden sind und ob die Tür geschlossen ist.

Im gegenteiligen Fall erscheint beim Einschalten der Maschine auf dem Display ein Hinweis auf das Teil, das nicht korrekt positioniert ist.

- Den Automaten befüllen (siehe Hinweise unter den vorhergehenden Abschnitten) und den Stecker des Geräts an das Stromnetz anschließen (siehe Abschnitt "Anschluss an das Stromnetz").
- Den allpoligen Netzschalter auf "I" drehen.
- Die Maschine mit dem Hauptschalter einschalten.

Auf dem Display erscheint: "AUFHEIZEN LÄUFT BITTE WARTEN". Während der Aufheizphase wird folgendes auf dem Display angezeigt: "BETRIEBSBEREIT".

- Den Auslauf so positionieren, dass er die richtige Höhe für die benutzten Behälter aufweist.
- Ein oder zwei Behälter unter den Auslauf stellen.
- Die dem gewünschten Getränk entsprechende Taste drücken.

Obwohl alle Tasten bereits im Werk auf Standardwerte programmiert wurden, muss kontrolliert werden, ob das zubereitete Getränk den gewünschten Eigenschaften entspricht.

Im gegenteiligen Fall müssen die Ausgabetasten programmiert werden (siehe Kapitel "Programmierung der Ausgabetasten").

7.7 Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen


Alle Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen.


- Die Hände gründlich waschen.
- Eine desinfizierende, antibakterielle Lösung auf Chlorbasis (in Apotheken erhältlich) in der auf der Packung angegebenen Konzentration vorbereiten.
- Entfernen Sie alle Produktbehälter aus dem Gerät.
- Die Deckel und die Produktrutschen von den Behältern abnehmen. Nachfolgend alle Teile in die vorbereitete Desinfektionslösung eintauchen.

7.8 Betrieb des Geräts

Die Vorgänge für die Auswahl der Getränke werden im Kapitel "Betrieb und Verwendung" aufgeführt.


8 PROGRAMM- UND WARTUNGSMENÜ

 Dieses Kapitel beschreibt, wie Programmierungsparameter des Geräts eingestellt oder geändert werden können.

 Daher ist dieser Punkt aufmerksam zu lesen. Erst wenn die genaue Abfolge der auszuführenden Vorgänge verstanden ist, dürfen die Eingriffe ausgeführt werden.

8.1 Beschreibung der Tasten für die Programmierphasen

Um sich in den Menüs des Geräts zu bewegen, werden die im folgenden beschriebenen Tasten benutzt.

 Während der Programmierung kommt den folgenden Tasten eine andere Funktion zu, als während des normalen Betriebs der Maschine.



Bei einigen Funktionen können auch ein oder mehrere Daten programmiert werden (bereits auf Standardwerte programmiert).

TASTE	Beschreibung	FUNKTION
1	Up	Zum vorherigen Punkt auf derselben Programmierstufe zurückkehren; Den Wert der zu ändernden Daten erhöhen.
2	Down	Zum nächsten Punkt auf derselben Programmierstufe weitergehen; Den Wert der zu ändernden Daten verkleinern.
3	OK	Von einer Menüebene zur nächsten wechseln; Eine Datenangabe auf die Änderung vorbereiten; Eine Datenangabe oder eine Funktion bestätigen.
4	Menü/Esc	Das Programmmenü öffnen; Die Änderungen bestätigen und zur vorigen Menüebene zurückkehren, bis das Menü verlassen wird.

Zum Ändern der Werte der neu zu programmierenden Daten:

- Die Funktion wählen.
- Die Funktion mit der Taste „OK“ bestätigen.

Der Cursor positioniert sich unter dem zu ändernden Wert.

- Die Tasten „Up“ oder „Down“ drücken, um den Wert zu ändern.
- Den geänderten Wert mit der Taste "OK" oder "Esc" bestätigen.

8.2 Programmmenü

Der Aufbau des Programmmenü wird unter dem Punkt "Aufbau des Programmmenü" aufgeführt.

Unter dem Punkt "Beschreibung der Meldungen des Programmmenü" werden alle im Programmmenü vorhandenen Optionen aufgeführt.

8.2.1 Zugang zum Programmmenü

Für die Öffnung des Programmmenü muss die in der Abbildung gezeigte Taste gedrückt werden.



Die in der Tabelle gelisteten Einträge werden angezeigt:

NR.OPT	MENÜOPTION	Login-Passwort
1	ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN	Benutzer-Passwort
2	GetränkeEinstellung	Benutzer-Passwort
3	Wartung	Benutzer-Passwort
4	Technisch	Technik-Passwort
5	REINIGUNGSMENÜ	Freier Zugang
6	PROGRAMMIERUNG MILCH	Benutzer-Passwort
7	Testmenü	Technik-Passwort

Neben jedem Eintrag erscheint der Passworttyp, der für den Zugang erforderlich ist.

Das Passwort eingeben, indem die Taste UP oder DOWN für die Anwahl einer Zahl gedrückt werden.

Zur Bestätigung OK drücken und das nächste Feld anwählen.

Zur Bestätigung ESC drücken und die Funktion verlassen.

Nach Eingabe des Passwortes bleibt dieses für 5 Minuten nach dem Verlassen des Menüs aktiv.

Nach der Ausschaltung der Maschine ist für den Zugriff auf das Menü erneut die Eingabe des Passwortes erforderlich.

8.2.2 Aufbau des Programmmenüs

ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN	
NR. OPT	MENÜOPTION
1	Sprache
	ITALIANO
	DEUTSCH
	ENGLISH
	FRANÇAIS
	ESPAÑOL
	PORTUGUES
	NEDERLANDS
	한국어
	Polski
2	BEHEIZTE TASSENABSTELLFLÄCHE %
	0...100%
3	Uhr
3.1.	Uhrzeit
3.2.	Dat.
3.3.	FORMAT
4	Zeiten on/off
4.1.	AUTOMATISCHE EINSCHALTUNG
	Aus.
	Akt.
4.2.	ZEIT ON 1
4.3.	ZEIT OFF 1
4.4.	ZEIT ON 2
4.5.	ZEIT OFF 2
4.6.	ZEIT ON 3
4.7.	ZEIT OFF 3
4.8.	ZEIT ON 4
4.9.	ZEIT OFF 4
5	Hintergrundbel. Display
	20...100%
6	MELDUNGEN
6.1.	WARTUNGSMELDUNG
6.2.	ENTKALKUNGSMELDUNG
7	Benutzer-Passwort
GetränkeEinstellung	
NR. OPT	MENÜOPTION
1	Espresso
1.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
1.2.	WASSERMENGE
	27...2702
2	Espresso x2
2.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
2.2.	WASSERMENGE
	27...2702
3	Kaffee
3.1.	MAHLMENGE

	Niedrig
	Standard
	Hoch
3.2.	WASSERMENGE
	27...2702
4	Coffee x2
4.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
4.2.	WASSERMENGE
	27...2702
5	LARGE COFFEE
5.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
5.2.	WASSERMENGE
	27...2702
6	AMERICANO/JUG
6.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
6.2.	WASSERMENGE
	27...2702
7	macchiato
7.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
7.2.	WASSERMENGE
	27...2702
7.3.	MILCHMENGE
	3...180
8	Latte Macchiato
8.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
8.2.	WASSERMENGE
	27...2702
8.3.	MILCHMENGE
	3...180
9	Cappuccino
9.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
9.2.	WASSERMENGE
	27...2702
9.3.	MILCHMENGE
	3...180
10	Caffè Latte
10.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
10.2.	WASSERMENGE

	27...2702
10.3.	MILCHMENGE
	3...180
11	MILK
11.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
11.2.	WASSERMENGE
	27...2702
11.3.	MILCHMENGE
	3...180
12	FLAT WHITE
12.1.	MAHLMENGE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
12.2.	WASSERMENGE
	27...2702
12.3.	MILCHMENGE
	3...180
13	HOT WATER
13.1.	WASSERMENGE
	24...2487
14	Temperatur
14.1.	Kaffee
	Niedrig
	Standard
	Hoch
14.2.	ERSTER KAFFEE
	Niedrig
	Standard
	Hoch
15	Vorbrüfung
	Off
	KURZ
	LANG
16	Progr. Heißwasser
	Aus.
	Akt.
17	MILCHTASTE
	Aus.
	Akt.
18	Mischung Heißwasser
	Aus.
	Akt.
19	Power Steam
	20...100
Wartung	
NR. OPT	MENÜOPTION
1	Reinigung Cappuccinatore
2	REINIGUNG BRÜHGRUPPE
3	REINIGUNG DES AUSLAUFS
3.1.	Reinigung einschalten
	Aus.
	Akt.
3.2.	Verzögerung Reinigung
	10...240
4	ENTHÄRTUNGSFILTER
4.1.	ALARMSCHWELLE

4.2.	STOPPSCHWELLE
4.3.	AKTUELLER ZÄHLER
5	Zähler
5.1.	GESAMTANZAHL KAFFEE
5.2.	GESAMTANZAHL WASSER
Technisch REINIGUNGSMENÜ	
NR. OPT	MENÜOPTION
1	Reinigung Cappuccinatore
2	REINIGUNG DES AUSLAUFS
3	REINIGUNG BRÜHGRUPPE
PROGRAMMIERUNG MILCH Testmenü	

8.2.3 Beschreibung der Meldungen des Programmmenüs

ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN		
NR OPT	ANZEIGE	Beschreibung
1	Sprache	Wird im Menü "SPRACHE" "OK" eingestellt, kann die Sprache angewählt werden.
	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANÇAIS	
	ESPAGNOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
한국어		
Polski		
2	BEHEIZTE TASSENABSTELLFLÄCHE%	(fehlt beim Mod. DUO)
	0....100%	Mit dieser Funktion kann die beheizte Tassenabstellfläche eingeschaltet und von 0-100% in 10-Sekunden-Schritten eingestellt werden.
3	Uhr	Mit dieser Funktion können Uhrzeit und Datum der Maschine eingestellt werden.
3.1.	Uhrzeit	
3.2.	Dat.	
3.3.	FORMAT	dd.mm.yyyy oder dd.mm.yyyy
4	Zeiten on/off	Funktion, die die Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltzeiten der Maschine während der gesamten Woche ermöglicht.
4.1.	AUTOMATISCHE EINSCHALTUNG	Ein- und Ausschaltung der automatischen Einschaltung.
	Aus.	
	Akt.	
4.2.	ZEIT ON 1	MDMDFSS Stunde Minute "ZEITEN ON/OFF" bestätigen und mit der Taste „Down“ und "Up" die Wochentage, die Stunde oder die Minute anwählen.
4.3.	ZEIT OFF 1	Nachdem der Cursor auf den Wochentagen positioniert wurde, OK drücken, um die Angabe ändern zu können.
4.4.	ZEIT ON 2	Die Taste "Down" und "Up" drücken, um den zu ändernden Tag anzuwählen.
4.5.	ZEIT OFF 2	Die Taste OK drücken, um den Tag zu aktivieren (Buchstabe des Tages unterstrichen) oder zu deaktivieren (Buchstabe nicht unterstrichen).
4.6.	ZEIT ON 3	Die Taste "Menü/ESC" drücken, um zu bestätigen und die Änderung der Wochentage zu verlassen.
4.7.	ZEIT OFF 3	Nachdem der Cursor auf den Stunden oder Minuten positioniert wurde, OK drücken, um die Angabe ändern zu können.
4.8.	ZEIT ON 4	Die Taste "Down" und "Up" drücken, um den Wert zu ändern.
4.9.	ZEIT OFF 4	Die Taste "Menü/ESC" oder "OK" drücken, um zu bestätigen und die Änderung der Wochentage zu verlassen.
5	Hintergrundbel. Display	
	20....100%	Mit dieser Funktion kann die Hintergrundbeleuchtung des Displays zwischen 20 und 100% eingestellt werden.
6	MELDUNGEN	Ermöglicht die Eingabe der anzurufenden Telefonnummer.
6.1.	WARTUNGSMELDUNG	OK drücken, um die Meldung zu öffnen. Die Tasten UP oder DOWN drücken, um eine Zahl oder die Leertaste anzuwählen. Zur Bestätigung OK drücken und das nächste Feld anwählen.
6.2.	ENTKALKUNGSMELDUNG	Zur Bestätigung ESC drücken und die Funktion verlassen.
7	Benutzer-Passwort	Ermöglicht die Änderung des Benutzerpassworts. Das voreingestellte Passwort lautet 0000.
		Die Tasten UP oder DOWN drücken, um eine Nummer des Codes anzuwählen. Zur Bestätigung OK drücken und das nächste Feld anwählen. Zur Bestätigung ESC drücken und die Funktion verlassen. Wurde das Passwort vergessen, sollte der Kundendienst kontaktiert werden.
GetränkeEinstellung		
NR OPT	ANZEIGE	Beschreibung

ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN		
1	Espresso	Für jedes Getränk kann die Menge des Wassers und des gemahlene Kaffees geändert werden, die bei der Ausgabe verwendet und bei der Installation programmiert wird. Wird "TIEF" oder "HOCH" bestätigt, wird die Portion um 1 g reduziert oder erhöht. Wird "STANDARD" bestätigt, wird die vom Wartungstechniker programmierte Portion für die Ausgabe verwendet.
1.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
1.2	WASSERMENGE	
	27...2702	
2	Espresso x2	
2.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
2.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
3	Kaffee	
3.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
3.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
4	Coffee x2	
4.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
4.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
5	LARGE COFFEE	
5.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
5.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
6	AMERICANO/JUG	
6.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
6.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
7	macchiato	Für Getränke, die aus Kaffee und Milch bestehen, kann die für die Ausgabe verwendete Milchmenge geändert werden.
7.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
7.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
7.3.	MILCHMENGE	
	3...180	
8	Latte Macchiato	
8.1.	MAHLMENGE	

ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN		
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
8.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
8.3.	MILCHMENGE	
	3...180	
9	Cappuccino	
9.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
9.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
9.3.	MILCHMENGE	
	3...180	
10	Caffè Latte	
10.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
10.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
10.3.	MILCHMENGE	
	3...180	
11	MILK	
11.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
11.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
11.3.	MILCHMENGE	
	3...180	
12	FLAT WHITE	
12.1.	MAHLMENGE	
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
12.2.	WASSERMENGE	
	27...2702	
12.3.	MILCHMENGE	
	3...180	
13	HOT WATER	
13.1.	WASSERMENGE	
	24...2487	
14	Temperatur	Für jede Ausgabe von Kaffee kann die Wassertemperatur, die für die Ausgabe verwendet wird und die im Zuge der Aufstellung der Maschine programmiert wurde, geändert werden.
14.1.	Kaffee	Wird "TIEF" bestätigt, wird die Temperatur um 3°C reduziert. Wird "HOCH" bestätigt, wird die Temperatur um 3°C erhöht. Wird "STANDARD" bestätigt, wird die vom Wartungstechniker programmierte Temperatur verwendet.
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	
14.2.	ERSTER KAFFEE	HINWEIS Die Temperatur "erster Kaffee" wird für die erste Ausgabe nach dem Einschalten der Maschine verwendet.
	Niedrig	
	Standard	
	Hoch	

ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN		
15	Vorbrüfung	Diese Funktion ermöglicht die Einlegung einer kurzen Pause während der ersten Ausgabephase. Dies bewirkt eine Verbesserung der Kaffequalität, weil der Kaffee während der Pause in der ersten Menge Wasser "ziehen" kann. Bestätigung:
	Off	"OFF", es wird keine Vorbrüfung durchgeführt.
	KURZ	Wird "KURZ" bestätigt, entspricht der Vorbrühvorgang der vom Wartungstechniker programmierten Dauer.
	LANG	Wird "LANG" bestätigt, wird der Vorbrühvorgang um 1 Sekunde verlängert.
16	Progr. Heißwasser	Mit dieser Funktion kann die Funktion der Heißwassertaste geändert werden.
	Aus.	"DEAKTIVERT", durch Druck der Taste wird das heiße Wasser kontinuierlich bis zum erneuten Druck der Taste ausgegeben.
	Akt.	"AKTIVERT", durch Druck der Taste wird das Wasser mit den voreingestellten Menge und Modalitäten ausgegeben.
17	MILCHTASTE	Mit dieser Funktion kann die Funktion der Taste für die heiße Milch geändert werden.
	Aus.	"DEAKTIVERT", durch Druck der Taste wird die heiße Milch kontinuierlich bis zum erneuten Druck der Taste ausgegeben.
	Akt.	"AKTIVERT", durch Druck der Taste wird die heiße Milch in den voreingestellten Mengen ausgegeben.
18	Mischung Heißwasser	Während der Ausgabe der verschiedenen Getränke fügt die Maschine je nach Programmierung eine bestimmte Menge Heißwasser zu. Bestätigung:
	Aus.	Wird "AUS" bestätigt, wird dem Getränk KEIN Heißwasser zugefügt.
	Akt.	Wird "EIN" bestätigt, erfolgt die Mischung. HINWEIS Bei ausgeschalteter Funktion bleiben die programmierten Werte unverändert und können bei der erneuten Aktivierung wieder verwendet werden.
19	Power Steam	Es besteht die Möglichkeit, die Temperatur für die Beendigung der Dampfabgabe einzustellen.
	20... 100	
Wartung		
NR OPT	ANZEIGE	Beschreibung
1.	Reinigung Cappuccinatore	Diese Funktion erlaubt die Ausgabe einer bestimmten Dampfmenge, um die Bildung von Ablagerungen im Cappuccinatore zu vermeiden.
2.	REINIGUNG BRÜHGRUPPE	Diese Funktion erlaubt die Ausführung der Reinigung der Brühgruppe unter Verwendung der entsprechenden Tablette.

ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN		
	Anleitung befolgen	(Informationen zu den Tabletten erhalten Sie beim Kundendienst). Vorgehensweise: Der Prozess beginnt mit "REINIGUNG BRÜHGRUPPE" Die Taste "Enter" drücken; auf dem Display "TABLETTE IN BRÜHGRUPPE GEBEN" Die Brühgruppe abnehmen; auf dem Display "BRÜHGRUPPE EINSETZEN" Die Tablette in die Brühgruppe einlegen und diese wieder einsetzen; auf dem Display "TÜR SCHLIESSEN" Die Tür schließen; auf dem Display "REINIGUNG LÄUFT" Die Maschine beginnt den Reinigungszyklus. Ist dieser beendet wird auf dem Display folgendes angezeigt: "BRÜHGRUPPE ENTFERNEN UND WASCHEN". Die Brühgruppe abnehmen; auf dem Display "BRÜHGRUPPE EINSETZEN" Die Gruppe unter laufendem Wasser waschen. Die Brühgruppe wieder einsetzen; auf dem Display "TÜR SCHLIESSEN" Die Tür schließen; auf dem Display "REINIGUNG BEEENDET OK DRÜCKEN". Die Taste "OK" drücken, um das Menü endgültig zu verlassen. Damit ist die Maschine nun betriebsbereit.
3.	REINIGUNG DES AUSLAUFS	Funktion, die die Ausgabe einer Mindestmenge an heißem Wasser (ca. 5 cc) ermöglicht, um die Bildung von Ablagerungen im Kaffeeauslauf zu vermeiden. Diese Reinigung wird automatisch nach dem programmierten Zeitraum (20 - 240 Minuten) nach der letzten Ausgabe durchgeführt.
3.1.	Reinigung einschalten	Bestätigung:
	Aus.	"DEAKTIVERT"; Die Maschine führt keine Reinigung durch.
	Akt.	"AKTIVERT"; Die Maschine führt die Reinigung durch.
3.2.	Verzögerung Reinigung 10...240	Einstellung der Verzögerung der Reinigung des Auslaufs nach der letzten Ausgabe.
4.	ENTHÄRTUNGSFILTER	Die Anzeige "Entkalken" bezieht sich auf die Wartung der Entkalkungseinrichtungen (Harzentkalker oder andere). Der mit der Wartung der Entkalkungseinrichtungen beauftragte Installateur oder die entsprechende Firma kann
4.1.	ALARMSCHWELLE	die Wassermenge programmieren, nach deren Ausgabe die Regeneration der Systeme zwingend ausgeführt werden muss. Achtung! Werden Systeme mit ionischen Harzen verwendet, ist die richtige Wartung äußerst wichtig.
4.2.	STOPPSCHWELLE	da die Verwendung von verbrauchten Harzen dazu führen kann, dass das aufbereitete Wasser nicht trinkbar ist. Die Anzeige "ENTKALKTEN" wird angezeigt, wenn die Maschine darauf hinweist, dass das Entkalken vorgenommen werden muss, und wenn sie endgültig gesperrt wird.
4.3.	AKTUELLER ZÄHLER	In letzterem Fall wird die Anzeige "ENTKALKTEN" gemeinsam mit der "Entkalkungsmeldung" angezeigt.
5.	Zähler	Eine dieser beiden Funktionen stellt die Gesamtanzahl der Kaffeeausgabezyklen und die andere die Gesamtanzahl der Ausgabezyklen von heißem Wasser dar.
5.1.	GESAMTANZAHL KAFFEE	Sollte die automatische Portionierung des heißen Wassers ausgeschaltet sein (siehe Funktion "Prog-Heißwasser"), wird für jede Einschaltung des Elektroventils ein Zyklus gezählt.
5.2.	GESAMTANZAHL WASSER	HINWEIS: Beide Funktionen dienen nur der Information, sie können nicht zurückgestellt werden.

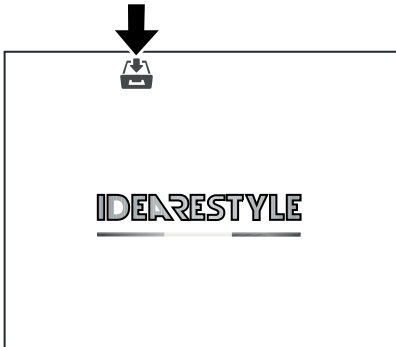
ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN		
Technisch		
REINIGUNGSMENÜ		
NR OPT	ANZEIGE	Beschreibung
1.	Reinigung Cappuccinatore	Diese Funktion erlaubt die Ausgabe einer bestimmten Dampfmenge, um die Bildung von Ablagerungen im Cappuccinatore zu vermeiden.
2.	REINIGUNG DES AUSLAUFS	Funktion, die die Ausgabe einer Mindestmenge an heißem Wasser (ca. 5 cc) ermöglicht, um die Bildung von Ablagerungen im Kaffeeauslauf zu vermeiden.
3.	REINIGUNG BRÜHGRUPPE	Diese Funktion erlaubt die Ausführung der Reinigung der Brühgruppe unter Verwendung der entsprechenden Tablette.
	Anleitung befolgen	<p>(Informationen zu den Tabletten erhalten Sie beim Kundendienst).</p> <p>Vorgehensweise: Der Prozess beginnt mit "REINIGUNG BRÜHGRUPPE" Die Taste "Enter" drücken; auf dem Display "TABLETTE IN BRÜHGRUPPE GEBEN" Die Brühgruppe abnehmen; auf dem Display "BRÜHGRUPPE EINSETZEN" Die Tablette in die Brühgruppe einlegen und diese wieder einsetzen; auf dem Display "TÜR SCHLIESSEN" Die Tür schließen; auf dem Display "REINIGUNG LÄUFT" Die Maschine beginnt den Reinigungszyklus. Ist dieser beendet wird auf dem Display folgendes angezeigt: "BRÜHGRUPPE ENTFERNEN UND WASCHEN". Die Brühgruppe abnehmen; auf dem Display "BRÜHGRUPPE EINSETZEN" Die Gruppe unter laufendem Wasser waschen. Die Brühgruppe wieder einsetzen; auf dem Display "TÜR SCHLIESSEN" Die Tür schließen; auf dem Display "REINIGUNG BEENDET OK DRÜCKEN". Die Taste "OK" drücken, um das Menü endgültig zu verlassen. Damit ist die Maschine nun betriebsbereit.</p>
PROGRAMMIERUNG MILCH		
NR OPT	ANZEIGE	Beschreibung
1.	PROGRAMMIERUNG MILCH	Für die Speicherung der Milchmenge mit dem langen Druck der Getränke Taste. (siehe Abschnitt "PROGRAMMIERUNG MILCH").
Testmenü		

8.2.4 PROGRAMMIERUNG MILCH


"PROGRAMMIERUNG MILCH" ist eine direkter Bedienungsbehehl für die Programmierung und Speicherung der Milchmenge für das jeweilige Getränk.


"PROGRAMMIERUNG MILCH" anwählen	Das Display zeigt das Programmierungssymbol (I) an
Die Taste für das zu programmierende Getränk gedrückt halten	Die Maschine beginnt die Ausgabe von Milch
Die Taste des gewählten Getränks loslassen, sowie die gewünschte Milchmenge erreicht ist	Die Maschine beendet die Milchausgabe.
Die Programmierung ist beendet.	Bei der nächsten Ausgabe des gewählten Getränks wird die programmierte Milchmenge ausgegeben.


(I) Während der Programmierung der Milch wird auf dem Display das in der Abbildung gezeigte Symbol angezeigt.




9 BETRIEB UND VERWENDUNG

 Vor der Benutzung der Maschine ist dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, und die Funktionen der Maschine sollten dem Bediener vertraut sein.

 Nach einer längeren Nichtbenutzung des Geräts sollte vor der erneuten Inbetriebnahme der vorhergehende Abschnitt "Erste Inbetriebnahme - Benutzung nach längerer Nichtbenutzung" nochmals gelesen werden.

 Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult oder dabei überwacht werden, und die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren verstehen.

 Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.

9.1 Zustände der Maschine

In Bezug auf die Stromversorgung kann sich die Maschine in folgenden Zuständen befinden:

Ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt

- Hauptschalter und allpoliger Netzschalter auf "0" (oder Stecker gezogen).
- Es ist nur der Sicherungsspeicher der programmierten Daten aktiv.

Eingeschaltet

- Hauptschalter und allpoliger Netzschalter auf "I" (Stecker eingesteckt).
- Alle Funktionen sind aktiv und das Display ist eingeschaltet.

Standby (Maschine ausgeschaltet, aber nicht vom Stromnetz getrennt)

- Hauptschalter auf "I".
- Wurden die Funktionen "AUTOMAT. EINSCHALTUNG", "FROSTSICHERUNG" gewählt, sind sie aktiv, ebenso die "UHRZEIT", das Display und der Sicherungsspeicher der programmierten Daten.
- Die Hintergrundbeleuchtung des Displays ist ausgeschaltet.

9.2 Manuelle Einschaltung

Diese Einschaltung ist zu wählen, wenn sich die Maschine im Zustand "ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt" befindet. Die Hinweise im Abschnitt "Erste Einschaltung des Geräts" müssen beachtet werden.

9.3 Automatische, programmierte Einschaltung

Diese Einschaltung ist möglich, wenn sich die Maschine im Zustand "STANDBY" befindet und die Funktion "AUTOMAT. EINSCHALTUNG" aktiv ist.

Die Einschaltung der Maschine erfolgt zur programmierten Uhrzeit.

9.4 Zeitweilige Einschaltung aus Standby

Ground coffee



Manuelle Einschaltung, wenn sich die Maschine im Zustand "STANDBY" befindet.

Diese erfolgt, wenn die in der Abbildung gezeigte Taste für 3 Sekunden gedrückt wird.

Die Maschine kehrt 30 Minuten nach dem letzten Vorgang automatisch in "STANDBY" zurück, wenn sie sich noch innerhalb des programmierten Standby-Zeitraums befindet.

9.5 Anwahl der Getränke

Dies sind die Voraussetzungen für die Auswahl eines Getränks:

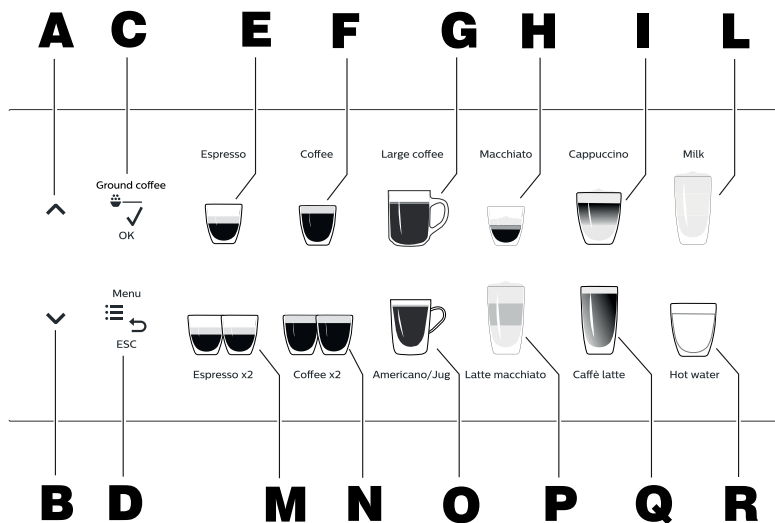
- nach dem Einschalten hat das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht. Andernfalls erscheint auf dem Display die Meldung "AUFHEIZEN LÄUFT";
- Es liegen keine Fehlerbedingungen vor, die die Getränkeausgabe verhindern. Andernfalls erscheint auf dem Display eine Fehlermeldung;
- Das gewählte Getränk ist freigegeben. Im gegenteiligen Fall zeigt die Tastatur das ausgeschaltete Getränkesymbol;

 Während der Ausgabe eines Getränks:

- Das Display zeigt das Symbol des gerade ausgegebenen Getränks an.

Die dem gewünschten Getränk entsprechende Taste drücken.

 Die Ausgabetasten müssen für ca. 1 Sek. gedrückt werden.




AUSGABETABELLE				
Ausgabe	Tastenabfolge	Menge	Ausgabemenge	Beschreibung
Kaffee Ausgaben aus frisch gemahlenem Kaffee	E	1	tief	Bei der Lieferung sind die Maschinen auf Standardwerte programmiert.
	M	2	tief	
	F	1	hoch	
	N	2	hoch	
Vorgemahlener Kaffee Ausgabe unter Verwendung einer Portion vorgemahlenem Kaffees	C + E	1	tief	Diese Ausgaben sind nur für Einzelportionen unter Verwendung vorgemahlenen und zum Zeitpunkt der Zubereitung eingefüllten Kaffees programmierbar. Nachdem die Taste C einmal gedrückt wurde, über die Klappe für vorgemahlenen Kaffee eine Kaffeeportion einfüllen. Das in der Kombinationen mit vorgemahlenem Kaffee verfügbare Getränk auswählen.
	C + F	1	hoch	
	C + G	1		
	C + H	1		
	C + I	1		
	C + P	1		
	C + Q	1		
Kaffee in der Karaffe Automatische Ausgabe mit mehreren Kaffeeausgaben	O (1÷8 Mal), OK	1÷8		Es können bis zu 8 Ausgaben in denselben Behälter programmiert werden (max: 2,5 l). Hierfür werden die Taste O und nachfolgend die Taste OK gedrückt. Auf dem Display wird die Anzahl der programmierten Portionen angezeigt. Nach der Ausgabe von 2,5 Litern 2 Minuten warten, bevor eine neue Ausgabe erfolgen kann.
Large coffee/Ice Americano Getränk aus Kaffee, bei dem heißes Wasser (Large coffee) oder kaltes Wasser (ICE Americano) hinzugefügt werden kann	G	1		Die Menge des Wassers und des Kaffees wird im Programmiermenü eingestellt. Jedoch ist es möglich die Ausgabe von Wasser und/oder von Kaffee nach Belieben zu stoppen, indem die Taste G während der Ausgabe der zu stoppenden Zutat gedrückt wird.


AUSGABETABELLE			
Kaffee Macchiato Ausgabe mit gemahlenem Kaffee mit einer kleinen Portion Milch	(*), H	(*)	Getränk aus frisch gemahlenem Kaffee, dem eine kleine Portion heißer Milch zugefügt wird.
Latte Macchiato Ausgabe mit heißer Milch und einer kleinen Portion gemahlenem Kaffee	(*), P	(*)	Getränk aus heißer Milch und frisch gemahlenem Kaffee.
Cappuccino Ausgabe mit heißer Milch und einer Portion gemahlenem Kaffee	(*), I	(*)	Getränk aus frisch gemahlenem Kaffee und heißer Milch.
Caffè Latte Ausgabe mit gemahlenem Kaffee mit einer Portion Milch	(*), Q	(*)	Getränk aus frisch gemahlenem Kaffee und heißer Milch.
Heiße Milch Ausgabe unter Verwendung von Milch	(*), L	(*)	
Heißwasser (Fehlt beim Modell COFFEE) Ausgabe mit Wasser	R (1 ÷ 8 Mal), OK	1 ÷ 8	Es können bis zu 8 Ausgaben in denselben Behälter programmiert werden (max: 1 l). Hierfür werden die Taste R und nachfolgend die Taste OK gedrückt. Auf dem Display wird die Anzahl der programmierten Portionen angezeigt.


Hinweise:


Die Bezeichnungen "hoch = groß" und "tief = klein", beziehen sich auf die zwei unterschiedlichen Ausgabemengen.

(*) = siehe Kapitel "Programmierung Milch"

 Obwohl alle Tasten bereits im Werk auf Standardwerte programmiert wurden, muss kontrolliert werden, ob das zubereitete Getränk den gewünschten Eigenschaften entspricht.

 Im gegenteiligen Fall müssen die Ausgabetasten programmiert werden (siehe Kapitel "Programmierung der Ausgabetasten").


 Sollten während der Ausgabephase abnormale Zustände eintreten (Störungen oder Fehlen von Produkten), werden auf Display die Informationen zu den Ursachen angezeigt, die die Sperre ausgelöst haben.

 Die Meldungen und die speziellen Anzeigen werden im Kapitel "Problemlösung - Troubleshooting" aufgeführt.

9.6 Dampf

(Fehlt beim Modell COFFEE)

- Die Dampfdüse in das zu erwärmende Getränk tauchen.
- Den Dampfausgaberegler im Gegenuhrzeigersinn drehen. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur das Ventil schließen (im Uhrzeigersinn drehen).

 Die Dampfdüse nach jeder Verwendung mit einem Tuch oder Schwamm (feucht und sauber) reinigen, um die Reste des erwärmten Getränks zu entfernen.

(*) Vor jeder Ausgabe den Ansaugschlauch in den Milchbehälter stecken.

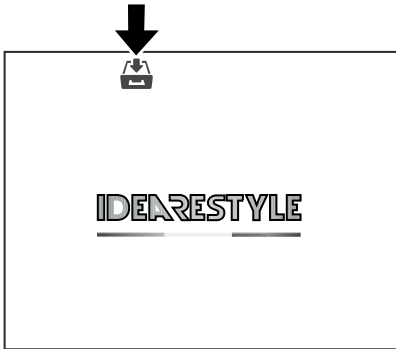
(**) Die Crema-Menge mit der Nadel einstellen (siehe Abschnitt "Einstellung der Crema").

9.7 Programmierung der Ausgabetasten

Die Ausgabemenge der den einzelnen Tasten zugeordneten Getränke kann direkt über das Bedienfeld programmiert werden. Die Tasten werden wie folgt programmiert oder umprogrammiert:

Kaffeemenge:

- Die Maschine einschalten und gebrauchsfertig machen.
- Den Behälter unter den entsprechenden Auslauf stellen.
- Die Taste für das zu programmierende Kaffeetränk gedrückt halten.
- Das Display zeigt das Programmierungssymbol an, wie in der Abbildung gezeigt.




- Die Taste loslassen, um die ausgegebene Portion zu speichern.

Milchmenge:

Bei der Option "PROGRAMMIERUNG MILCH" handelt es sich um einen Bedienungsbehl im Programmmenü. Siehe hierzu Kapitel 8, Abschnitt 8.2.6.

9.8 Displayanzeigen

 Es folgt eine Auflistung der Alarme (zusätzlich zu den bereits behandelten), die auf dem Display angezeigt werden, sowie der Umstände, durch die sie ausgelöst werden.

STANDBY

Maschine ausgeschaltet (Hauptschalter auf "I") und die Funktion der automatischen Ein- und Ausschaltung ist aktiviert (siehe Abschnitt "Beschreibung der Meldungen des Programmmenüs").

ENTLÜFTUNG DES SYSTEMS

Wird angezeigt, wenn während der Ausgabe eines beliebigen Getränks festgestellt wird, dass sich in den Durchlauferhitzern kein Wasser befindet.

Nachdem sichergestellt worden ist, dass im Verteilernetz Wasser vorhanden ist, die Taste "Up" (beim Modell COFFEE) drücken, bis ein gleichmäßiger Wasserstrahl aus der Heißwasserdüse und aus dem Kaffeeauslauf austritt. Beim Modell "COFFEE" tritt das Wasser nur aus dem Auslauf aus.

SATZBEHÄLTER LEEREN

Erscheint wenn der Kaffeesatzbehälter fast voll ist (die Maschine hat die programmierte Anzahl von Ausgaben erreicht).

Es können aber weitere Ausgaben erfolgen.

AUSSER BETRIEB - SATZBEHÄLTER LEEREN

Der Kaffeesatzbehälter ist ganz voll (die Maschine hat die programmierte Anzahl von Ausgaben erreicht).

Der Maschinenbetrieb ist gesperrt und solange der Behälter nicht geleert wird, können keine weiteren Ausgaben erfolgen.

TÜR SCHLIESSEN

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.

SATZBEHÄLTER EINSETZEN

Der Kaffeesatzbehälter wurde nicht richtig eingesetzt.

BRÜHGRUPPE EINSETZEN

Die Brühgruppe wurde nicht richtig eingesetzt.

BRÜHGRUPPENFEHLER

Die Brühgruppe führt ihren Arbeitszyklus nicht korrekt durch; die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

PUMPENFEHLER 1-2 oder 3-4

Bei einer der Pumpen liegt ein Defekt vor. Die Maschine kann weiterhin betrieben werden, es muss jedoch der KUNDENDIENST gerufen werden.

SENSORFEHLER 1 2

Wird angezeigt, wenn ein Temperatursensor defekt ist. Die Maschine ausschalten und den KUNDENDIENST rufen.

TEMPERATURFEHLER

Wird angezeigt, wenn einer der Widerstände der Durchlauferhitzer defekt ist. Die Maschine ausschalten und den KUNDENDIENST rufen.

Alarm Filter

Die Maschine erfordert diesen Eingriff nach der Ausführung der programmierten Anzahl von Ausgaben. Die Wartung des Enthärtungsfilters muss vom Betreiber vorgenommen werden, während der Austausch des Einsatzes durch den KUNDENDIENST durchgeführt wird. Die Eingriffe hängen von den Betriebszyklen der Maschine ab, die vom Wartungstechniker eingestellt werden können.

WARTUNG

Erscheint wenn die Maschine gewartet werden muss bzw. nach einer programmierten Anzahl von Ausgaben. Die Maschine ausschalten und den Kundendienst rufen.

Die Wartungsintervalle werden von einer bestimmten Anzahl von Betriebszyklen der Maschine bestimmt, die vom Wartungstechniker programmiert werden.


9.9 Ausschaltung der Maschine**Programmierte automatische Ausschaltung**

Diese Ausschaltung ist möglich, wenn die Funktion "Automat. Einschaltung" aktiv ist und die Programmierung der "Zeiten on/off" durchgeführt wurde. Zum programmierten Zeitpunkt schaltet die Maschine in den Zustand "Standby" um.

Manuelle Ausschaltung

Auf diese Weise ist die Maschine auszuschalten, wenn die Funktion "Automat. Einschaltung" nicht aktiv ist. Dazu den Hauptschalter oder den allpoligen Netzschalter auf "0" stellen oder den Netzstecker ziehen.

10 REINIGUNG UND WARTUNG

-  Das Gerät vor Reinigungs- u./o. Wartungsarbeiten gleich welcher Art ausschalten, indem die Schalter in die Position „OFF“ gestellt werden, die Stromversorgung durch Ziehen des Netzsteckers unterbrechen und die Abkühlung des Geräts abwarten.
-  Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Funktionsstörungen, die auf eine nicht ordnungsgemäße oder mangelhafte Wartung zurückzuführen sind.
-  Keine Reinigungsarbeiten durchführen, wenn sich die Maschine im Zustand "Standby" befindet.
-  Keine Wasserstr. auf d. Masch. richten.
-  Bei Betriebsstörungen das Gerät unverzüglich ausgeschaltet und durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung trennen. Wenden Sie sich an die nächstgelegene Kundendienststelle.
- 10.1 Allgemeine Hinweise für einen einwandfreien Betrieb**
-  Falls nicht anders angegeben, dürfen die nicht abnehmbaren Bestandteile und das Gerät selbst ausschließlich mit kaltem oder lauwarmem Wasser und feuchten Tüchern und nicht scheuernden Schwämmen gereinigt werden.
-  Keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten. Das feuchte Tuch oder den Schwamm vor Benutzung am Gerät auswringen.




Alle zu reinigenden Bestandteile sind leicht und ohne die Hilfe von Werkzeug zugänglich.

Die regelmäßige Reinigung und Wartung verlängern die Lebensdauer des Geräts und gewährleisten die Einhaltung der normalen Hygienevorschriften.

Für einen einwandfreien Betrieb des Geräts empfehlen wir die Einhaltung der Bestimmungen und Zeitangaben des "WARTUNGSPANS".

Wird mit dem Cappuccinatore (Modell CAPPUCINO) länger als 1 Stunde keine Milch aufgeschäumt, muss vor der nächsten Produktausgabe ein Reinigungszyklus desselben durchgeführt werden (siehe Kapitel "Reinigung des Cappuccinatore").

10.2 Reinigung und planmäßige Wartung

-  Alle Bestandteile dürfen nur mit lauwarmem Wasser und ohne Verwendung von Reinigungs- oder Lösungsmitteln, die ihre Form oder Funktionstüchtigkeit verändern könnten, gereinigt werden.
-  Die abnehmbaren Bestandteile dürfen nicht im Geschirrspüler gewaschen werden.
-  Die elektrischen Teile nicht mit feuchten Tüchern bzw. fettlösenden Reinigungsmitteln säubern. Pulverreste mit einem trockenen Druckluftstrahl oder mit einem antistatischen Tuch entfernen.

10.2.1 Wartungsplan

ZU REINIGENDER TEIL	Wartung	A	B	C	D
Kaffeeauslauf	Siehe Abschnitt "Reinigung Kaffeeauslauf".	x	-	-	-
Brühgruppe	Siehe Abschnitt "Reinigung Brühgruppe".	x	-	-	-
Abtropfschale und entsprechender Rost	Siehe Abschnitt "Reinigung Abtropfschale und entsprechender Rost".	x	-	-	-
Kaffeersatzbehälter	Siehe Abschnitt "Reinigung Kaffeersatzbehälter".	x	-	-	-
Dampf- und Heißwasserdüse	Siehe Abschnitt "Reinigung Dampf- und Heißwasserdüse".	x	-	-	-
Cappuccinatoren	Siehe Abschnitt "Reinigung Cappuccinatoren".	x	-	-	-
Tassenwärmer	Siehe Abschnitt "Reinigung der beheizten Tassenabstellfläche".	-	x	-	-
Kaffeebohnenbehälter	Siehe Abschnitt "Reinigung Behälter".	-	x	-	-

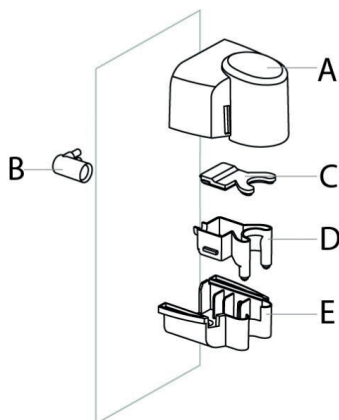
- A** Jeden Tag
B Jede Woche
C Bei jeder Befüllung
D Jeden Monat

10.2.2 Reinigung Kaffeeauslauf

10.2.2.1 Manuelle Reinigung Kaffeeauslauf

Es können entfernt werden:

- die obere Schutzabdeckung des Auslaufs durch Herausziehen;
- die untere Schutzabdeckung des Auslaufs durch Lösen des unteren Griffs;
- der Kaffeeauslauf durch Herausziehen;
- der Kaffeeanschluss durch Drehen um ca. 90°.



- A** obere Schutzabdeckung
B Kaffeeanschluss
C-D Kaffeeauslauf
E untere Schutzabdeckung

10.2.2.2 Automatische Reinigung Kaffeeauslauf

Die Vorgehensweise wird im Kapitel "Beschreibung der Meldungen des Programmenüs", Punkt "REINIGUNG AUSLAUF" beschrieben.

10.2.3 Reinigung der Brühgruppe

10.2.3.1 Manuelle Reinigung der Brühgruppe

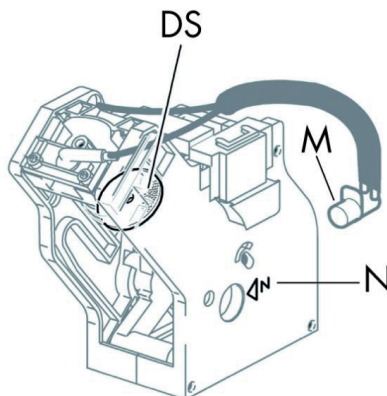
 Vor der Reinigung die Kaffeebohnen verbrauchen.

Die Gruppe wird regelmäßig mit den entsprechenden Tabletten gereinigt.

- Die Brühgruppe am Griff anfassen, die mit "PRESS" gekennzeichnete Taste drücken und die Brühgruppe herausziehen.
- Mit reichlich lauwarmem Wasser spülen.

Keine Reinigungsmittel dazu benutzen.

- Das obere Sieb leicht mit einem Kunststofföfel abkratzen.



- DS** Oberes Sieb
M Griff
N Grundstellung

10.2.3.2 Automatische Reinigung der Brühgruppe

Die Vorgehensweise wird im Kapitel "Beschreibung der Meldungen des Programmenüs" im Punkt "REINIGUNG BRÜHGRUPPE" beschrieben.

10.2.4 Reinigung Abtropfschale und entsprechender Rost

Die Abtropfschale aus der Maschine nehmen und unter laufendem Wasser spülen. Den Rost besonders sorgfältig reinigen.

10.2.5 Reinigung Kaffeesatzbehälter

Die Abtropfschale herausnehmen, den Kaffeesatzbehälter herausziehen und unter laufendem Wasser reinigen.

10.2.6 Reinigung Dampf- und Heißwasserdüse

(Fehlt beim Modell COFFEE)

Röhren mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Sollten die Düsen verstopft sein, die Endstücke der Ausläufe abmontieren und die Düsen mit einer Nadel öffnen.

10.2.7 Reinigung der beheizten Tassenabstellfläche

Die beheizte Tassenabstellfläche mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

10.2.8 Reinigung der Behälter


Zur Reinigung des Kaffeebohnenbehälters wie folgt vorgehen:


- Die Abdeckung des Kaffeebehälters schließen;
- einige Testkaffees ausgeben, damit alle Kaffeebohnen aus dem Mahlwerk entleert werden;
- Die Schrauben mit dem mitgelieferten Werkzeug vom Behälter entfernen;
- den Behälter nach oben herausziehen und Kaffeebohnenrückstände mit einem Sauger entfernen;
- das Innere des Behälters auswaschen und sorgfältig abtrocknen, bevor er wieder eingebaut wird.


Für die Reinigung des Behälters der Instantprodukte:

- den Behälter herausnehmen;
- das Innere des Behälters auswaschen und sorgfältig abtrocknen, bevor er wieder eingebaut wird.

10.2.9 Reinigung des Cappuccinatore

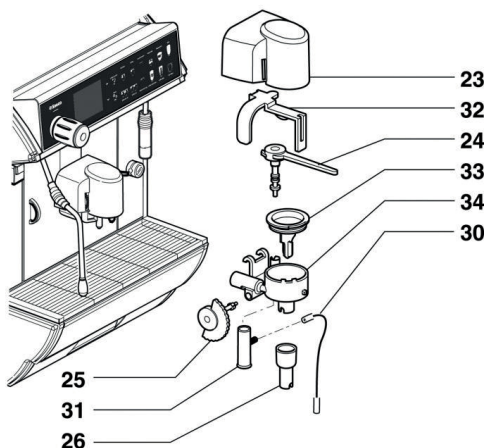
 Den Cappuccinatore nicht reinigen, wenn sich die Maschine im Zustand "STANDBY" befindet.

 Den CAPPUCCINATORE nach jeder Benutzung reinigen, um zu vermeiden, dass sich die Rückstände erhärten.

 Alle abnehmbaren Teile müssen unter laufendem Wasser gereinigt und gespült werden.

Um die Komponenten des Cappuccinatore einzeln reinigen zu können, müssen folgende Teile abgenommen werden:

- die obere Schutzabdeckung durch Herausziehen;
- den Cappuccinatore zu sich heranziehen;
- die Gabel;
- den Hebel zur Crema-Regulierung;
- den Hebel zur Temperaturregelung;
- die Gehäuseabdeckung des Cappuccinatore;
- den Anschluss der Verbindung zwischen Ansaugschlauch und Cappuccinatore-Gehäuse;
- der Milchauslauf;
- den Milchanauschlauch.



- 23 obere Schutzabdeckung
- 24 Hebel zur Crema-Regulierung
- 25 Hebel zur Temperaturregulation
- 26 Milchauslauf
- 29 Cappuccinatore
- 30 Milchansaugschlauch
- 31 Anschluss
- 32 Gabel
- 33 Gehäuseabdeckung des Cappuccinators

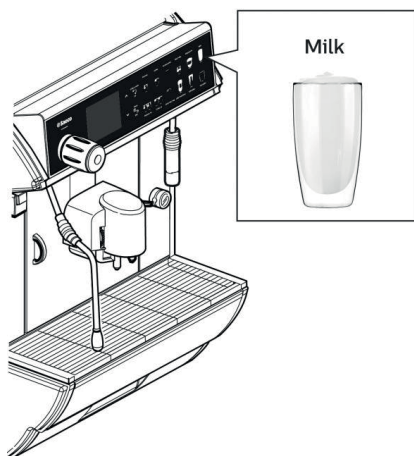
Reinigungszyklen der Schläuche

Für die Ausführung eines Reinigungszyklus der Leitungen wie nachfolgend beschrieben vorgehen:

- Den Milchansaugschlauch in einen Behälter mit Wasser tauchen

 Das Wasser darf nicht heiß sein.

- die in der Abbildung gezeigte Taste drücken



- Warten, bis kein Wasser mehr ausfließt.

10.3 Außerplanmäßige Wartung

Zur außerplanmäßigen Wartung gehören alle Reparaturarbeiten und der Austausch von Teilen. Sie liegen aussch. in der Kompetenz des Wartungstechnikers.

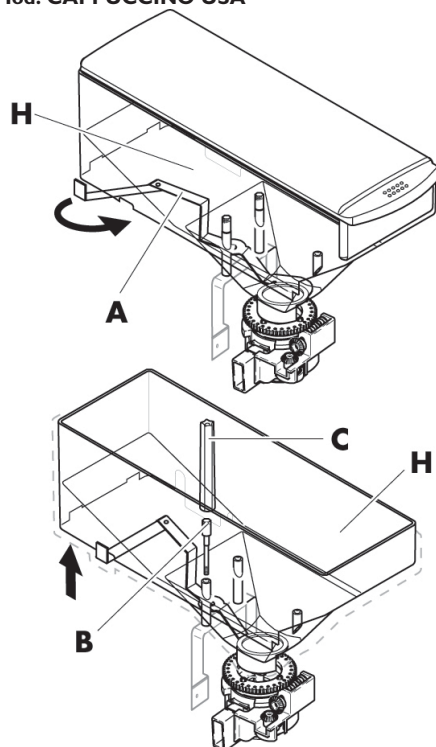
10.3.1 Mahlwerkblockierung

- Fremdkörper zwischen den Kaffeebohnen können zu einer Blockierung des Mahlwerks und in der Folge zur Sperre des Maschinenbetriebs führen. Dies wird von der Meldung "MAHLWERKFEHLER" (auf dem Display) angezeigt.
- In diesem Fall müssen das Mahlwerk geöffnet und der Fremdkörper entfernt werden.

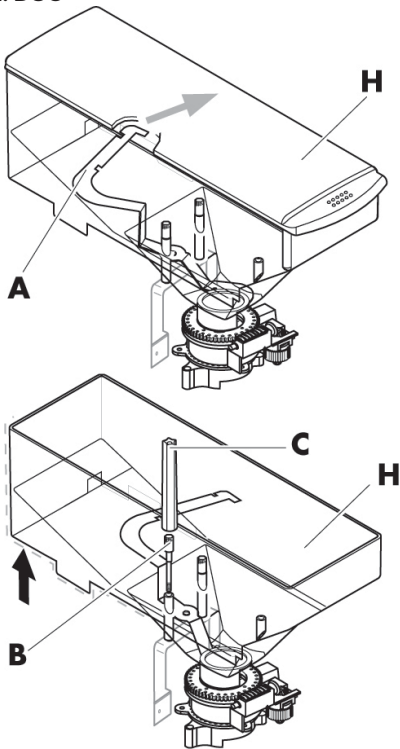
10.3.1.1 Ein- und Ausbauen des Mahlwerks

- Die Abdeckung des Kaffeebehälters schließen;
- Die Schrauben mit dem mitgelieferten Werkzeug vom Behälter entfernen. Den Behälter nach oben aus der Maschine ziehen.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA

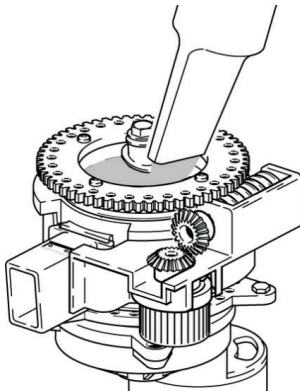


Mod. DUO

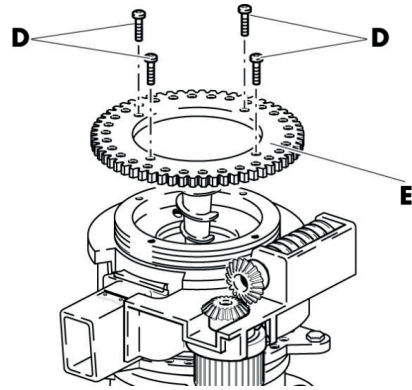


- A** Abdeckung
- B** Schrauben
- C** Werkzeug
- H** Bohnenbehälter

- Die Kaffeebohnen am Eingang des Mahlwerks mit einem Staubsauger aufsaugen.




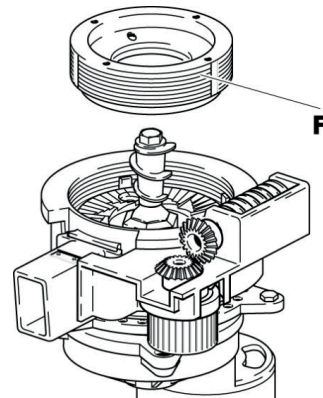
- Die Schrauben entfernen.
- Das Zahnrad entfernen.



- D** Schrauben
- E** Zahnrad

- Die Einstellmutter aufschrauben und entfernen und beide Mahlwerke mit einem Staubsauger und einem Pinsel reinigen.


 Den Verschleißzustand der Mahlwerke überprüfen und diese im Fall sichtbarer Beschädigungen austauschen.

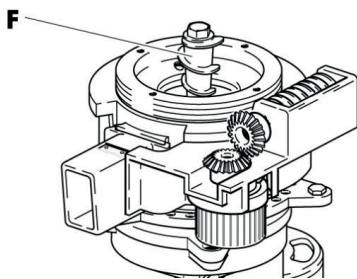


- F** Einstellmutter


Das Mahlwerk wie folgt wieder einbauen:

- Die Einstellmutter bis zum Anschlag festschrauben und dann eine 1/2 Umdrehung weit lockern.

 Die Lockerung der Einstellmutter um 1/2 Umdrehung ist unbedingt notwendig, um eine Blockierung und Beschädigung der Mahlwerke zu vermeiden.

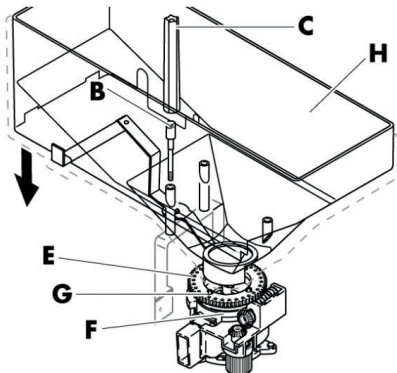


- Das Zahnrad wieder anbringen und die Schrauben festziehen.
- Den Bohnenbehälter wieder an seinen Platz zurücksetzen.

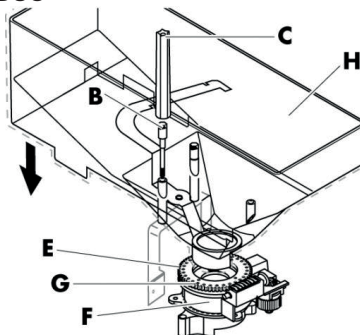
 Dabei auf die Position der Dichtung achten: sie muss sich korrekt ins Zahnrad und in die Mutter einfügen.

- Den Behälter befestigen, indem die Schrauben mit dem Werkzeug festgezogen werden.


Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



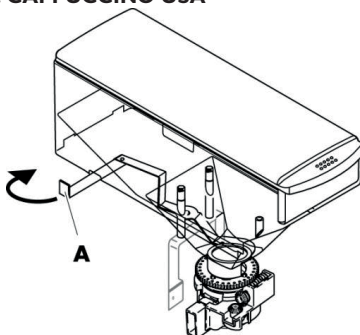
Mod. DUO



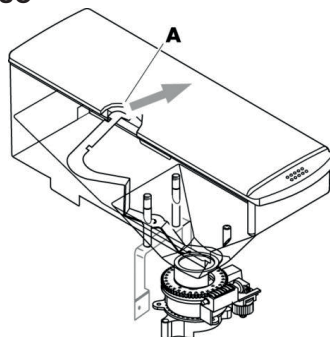
- Die Abdeckung öffnen.

 Um den normalen Betrieb der Maschine wieder aufnehmen zu können, muss der Mahlgrad neu eingestellt werden.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



Mod. DUO






A Abdeckung

II PROBLEMLÖSUNG

Es folgt eine Auflistung einiger evtl. auftretender Funktionsstörungen der Maschine.

Erscheint in der Spalte "Hinweise/Empfohlene Eingriffe" das Symbol "Wartungstechniker", muss der Eingriff vom Wartungstechniker durchgeführt werden.

Funktionsstörung	Urs.	Hinweise/Empfohlene Eingriffe	
Masch. schaltet nicht ein	Keine Spannung vorhanden	Folgendes überprüfen:	
		ob der Stecker ans Stromnetz angeschlossen ist	
		ob der allpolige Netzschalter (wenn vorhanden) eingeschaltet ist	
		ob die Sicherungen der elektrischen Anlage intakt sind	
	den Zustand der elektrischen Anschlüsse kontrollieren		
Auf dem Display erscheint: "Satzbehälter voll"	Der Kaffeesatzbehälter ist voll	Den Kaffeesatzbehälter leeren und wieder korrekt einsetzen	
Mahlwerkfehler	Das Mahlwerk ist blockiert	Das Mahlwerk reinigen (Abs. "Mahlwerkblockierung")	
Anstelle des Kaffees fließt nur Wasser aus	Es wurde die Anwahltaaste für vorgemahlene Kaffee gedrückt, jedoch kein Pulverkaffee in den entsprechenden Behälter gefüllt	Eine Portion Kaffee in den Behälter geben und den Zyklus wiederholen	
Es tritt weder Wasser noch Dampf aus	Die Öffnung der Dampf-/Heißwasserdüse ist verstopft	Mit einer dünnen Nadel reinigen	
Der Kaffee fließt zu schnell aus	Der Mahlgrad ist zu grob	Den Mahlgrad um einen Grad feiner stellen	
Der Kaffee fließt zu langsam aus	Der Mahlgrad ist zu fein	Der Mahlgrad um einen Grad gröber stellen	
Der Kaffee ist nicht heiß genug	Die Tasse wurde nicht vorgewärmt	Die Tasse auf der beheizten Tassenabstellfläche vorwärmen	
	Die Maschine hat die richtige Temperatur noch nicht erreicht	Das Erreichen der optimalen Temperatur abwarten	
Der Kaffee hat wenig Crema	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu fein oder zu grob gemahlen	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad kontrollieren (wenn vorgemahlen)	
Die Maschine braucht zu lange für die Erwärmung, die Wasserdurchlaufmenge ist gering	Der Maschinenkreislauf ist verkalkt	Die Maschine entkalken	
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden	Die Brühgruppe befindet sich nicht in ihrer Grundstellung	Die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten	
Die Brühgruppe kann nicht eingesetzt werden	Die Brühgruppe befindet sich nicht in ihrer Grundstellung	Die Brühgruppe mit der Hand drehen, bis sie sich in ihrer Grundstellung befindet; der Bezugspunkt auf der Welle muss mit dem Pfeil übereinstimmen	
Der Cappuccinatore gibt keine Milch aus	Die Temperatur der zu benutzenden Milch ist nicht ausreichend niedrig (siehe Hinweise)	Den Hebel für die Temperatureinstellung nach unten drehen	
	Es ist keine Milch mehr im Behälter	Den Milchbehälter füllen	

12 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG

12.1 Neuaufstellung an einem anderen Ort

Zur Aufstellung des Geräts an einer anderen Stelle wie folgt vorgehen:

- das Gerät von allen Versorgungsnetzen trennen;
- die allgemeine Reinigung des Geräts vornehmen, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben;
- alle Bestandteile wieder montieren und die Türen schließen;
- Heben und stellen Sie das Gerät an der dafür vorgesehenen Stelle auf.

12.2 Nichtbenutzung und Einlagerung

Soll das Gerät eingelagert oder für einen längeren Zeitraum außer Betrieb genommen werden, so müssen die unter dem Punkt "Neuaufstellung an einem anderen Ort" beschriebenen Vorgänge ausgeführt werden:

- das Gerät in eine Plane hüllen, um es vor Staub und Feuchtigkeit zu schützen;
- das Gerät an einem geeigneten Ort abstellen (die Temperatur darf nicht unter 1°C liegen). Keine Kartons oder Ausrüstungen auf dem Automaten ablegen.

13 HINWEISE FÜR DIE ENTSORGUNG



BENUTZERINFORMATION

gemäß Art. 13 der italienischen Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, hinsichtlich der Verringerung des Einsatzes von Gefahrenstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie zur Abfallentsorgung“.

Das Symbol mit dem durchgestrichenen Mülleimer auf dem Gerät oder auf seiner Verpackung gibt an, dass das Produkt zum Ende seines Betriebslebens getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

Die Wertstofftrennung dieses Geräts am Ende seines Betriebslebens wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der das Gerät der Entsorgung zuführen möchte, muss sich daher an den Hersteller wenden und den Vorgaben folgen, die dieser für die Wertstofftrennung von Altgeräten umsetzt.

Die geeignete Entsorgung über die Wertstofftrennung und die Zuführung des außer Betrieb genommenen Geräts in das Recycling sowie die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung tragen zur Vermeidung von möglichen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei und ermöglichen die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die ungesetzliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer zieht die Verhängung von Verwaltungsstrafen gemäß der geltenden Gesetzgebung nach sich.

