

M200

USA

USE AND INSTALLATION UTILISATION ET INSTALLATION

Translation of the original instructions Traduction du manuel d'origine





Code 711-205-000 (rev. 2224)



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

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



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

User ID: guest PW: Entr@nc3











- 1 Main switch
- 2 4 keys pushbutton
- 3 6 keys pushbutton
- 4 Graphical display
- 6 Pump pressure gauge
- 8 Hot-water outlet
- 9 Steam pipe
- 9a Turbosteam pipe (*)
- **11** Filter holder
- **12** Hot-water key
- **13** Turbosteam selector (*)
- 15 Tray
- 20 Steam supply knob
- 23 Cup warmer
- TSb Selection touch screen

The components - * - are applied only in some product configurations



FR LÉGENDE

- 1 Interrupteur général
- 2 Clavier 4 touches
- 3 Clavier 6 touches
- 4 Ecran graphique
- 6 Manomètre pompe
- 8 Sortie eau chaude
- 9 Buse vapeur
- 9a Buse Turbosteam (*)
- 11 Porte-filtre
- 12 Touche eau chaude
- **13** Sélecteur Turbosteam (*)
- 15 Bac d'égouttement
- 20 Robinet de débit du vapeur
- 23 Chauffe-tasses
- TSb Écran tactile de sélection

Les composants accompagnés d'un * ne sont montés que dans certaines configurations de produit.



M200

	P _{max}	T _{max}	Type of machine Type de machine	2 groups 2 groupes	3 groups 3 groupes	4 groups 4 groupes
	[bar] [psi]	[°C] [°F]	Fluid - Fluide	Сар	acity - Capacité	[L]
Service boiler	2	133	water/steam	7		
Chaudière	29	271	eau/vapeur			
Coffee boiler	15	160	water	0.60	0.60	0.60
Chauffe-eau, café	218	320	eau	x 2	x 3	x 4





	**		*
pos. 1	75 (2.95)	pos. 1	110 (4.33)
pos. 2	115 (4.5)	pos. 2	150 (5.9)
pos. 3	140 (5.5)	pos. 3	175 (6.88)

DIMENSIONI / DIMENSIONS					
2 gr. 3 gr. 4 gr.					
	mm	887	1087	1287	
-	inches	34.9	42.8	50.6	
14	mm	859	1059	1259	
LI	inches	33.8	41.7	49.6	
12	mm	740	940	1140	
LZ	inches	29.1	37	44.9	
Peso netto	Kg	70	92	105	
Net weight	pounds	154	203	231	

Symbols - Symboles



WARNING: Electrical Hazard - ATTENTION: danger électrique

WARNING: Trapping Hazard, Take Care with Hands - ATTENTION: danger d'écrasement des mains



WARNING: Hot surface - ATTENTION: Surface chaude

Generic warning - Avertissement générique

Environmental protection - Sauvegarde de l'environnement



These pages of the manual are for the use of the worker operating the machine. Ces pages du manuel sont destinées à l'opérateur.



These pages in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff. Ces pages du manuel sont réservés au personnel technique qualifié et autorisé.



Index

Page

1.	General rules2
2.1	Transport and handling3
2.2	Installation rules5
3.	Electrical installation rules6
4.	Water installation rules6
5.	Installation check-up7
6.	Rules for the worker operating the machine 8
7.	Caution9
8.	Maintenance and repairs9
9.	Decommissioning the machine10

USE

10.	Daily operation11
	Programming/menu access 12
	User alert (only automatic push-button strip) 13
	Lighting
	Coffee unit symbols (only automatic push-button strip)14
11.	Description of display symbols15
12.	Changing the water in the boiler16
13.	Cup warmer (where applicable) 16
14.	Dispensing coffee for "Touchscreen" and "Automatic push-button strip" versions 18
15.	Switching off the boiler (only on "GTI" machines)19
16.	Machine customisation (can be activated by the TECHNICAL staff). 20
	Machine configuration20
	Machine customisation21
	FLUSH
	Control of the flow21
	BDS - Barista Drive System
17.	Hot water dispensing 22
18.	Steam dispensing23
C	CUSTOMER PROGRAMMING (TOUCH SCREEN)
19.	Touchscreen programming flow chart for customers
	Service time menu

Service time menu	25
Language selection	26
Counters	26
Programming measures function	27
Programming measurements using the "self-learning" function	28

Page

Economy	29
Wash	29
Turbosteam	31
Milk (versions with Turbo Milk)	31
Cup Warmer	31
Coffee boiler temperature	32
Changing the water in the boiler	32

CUSTOMER PROGRAMMING (AUTOMATIC PUSH-BUTTON STRIP)

20.	programming flow chart for customers	33
	How to access programming:	33
	Setting the clock	
	Cup warmer	34
	Coffee-selection key menu	34
	Key menu	34
	Coffee doses	35
	Test panel	35
	Hot-water-selection key menu	37
	Programming measurements using the "self-learning" function	37
	Wash	38
	Lights	38
	Data menu	39
	Customer parameters	40
	Language selection	40
	Service time menu	41
	Date and time	41
21	Cleaning and maintenance	40
2	Group versions	
	Group versions Coffee circuit	43 43
	Group versions Coffee circuit Sequential washing	43 43 43 44
	Group versions Coffee circuit Sequential washing Simultaneous washing	42 43 43 44 46
	Group versions Coffee circuit Sequential washing Simultaneous washing Single washing	42 43 43 43 44 44 46 48
	Group versions Coffee circuit Sequential washing Simultaneous washing Single washing Changing the water in the boiler	42 43 43 43 44 46 46 48 50
	Group versions Coffee circuit Sequential washing Simultaneous washing Single washing Changing the water in the boiler Cleaning filter holders	42 43 43 44 44 46 48 50 50
	Group versions Coffee circuit Sequential washing Simultaneous washing Single washing Changing the water in the boiler Cleaning filter holders Manual/automatic steam nozzles	42 43 43 44 44 46 48 50 50 50 51
	Group versions Coffee circuit Sequential washing Simultaneous washing Single washing Changing the water in the boiler Cleaning filter holders Manual/automatic steam nozzles Steam and hot-water dispensing pipes	42 43 43 44 46 48 50 50 50 51 52
	Group versions Coffee circuit Sequential washing Simultaneous washing Single washing Changing the water in the boiler Cleaning filter holders Manual/automatic steam nozzles Steam and hot-water dispensing pipes Grille and drip basin	42 43 43 44 46 46 50 50 50 51 52 52
	Group versions Coffee circuit Sequential washing Simultaneous washing Single washing Changing the water in the boiler Cleaning filter holders Manual/automatic steam nozzles Steam and hot-water dispensing pipes Grille and drip basin Draining tray	42 43 43 44 46 48 50 50 50 51 52 52 52 52
	Group versions Coffee circuit Sequential washing Simultaneous washing Single washing Changing the water in the boiler Cleaning filter holders Manual/automatic steam nozzles Steam and hot-water dispensing pipes Grille and drip basin Draining tray Bodywork	42 43 43 44 46 48 50 50 50 51 52 52 52 52 52 52
22.	Group versions Coffee circuit Sequential washing Simultaneous washing Single washing Changing the water in the boiler Changing the water in the boiler Cleaning filter holders Manual/automatic steam nozzles Manual/automatic steam nozzles Steam and hot-water dispensing pipes Grille and drip basin Draining tray Bodywork Defects - Malfunctions	42 43 43 44 46 48 50 50 50 50 51 52 52 52 52 52 52 52 52 52 52 52 52
22.	Group versions Coffee circuit Sequential washing Simultaneous washing Single washing Changing the water in the boiler Changing the water in the boiler Cleaning filter holders Manual/automatic steam nozzles Steam and hot-water dispensing pipes Grille and drip basin Draining tray Bodywork Defects - Malfunctions Explicit messages	42 43 43 44 46 48 50 50 50 51 52 52 52 52 52 52 52 52 53
22.	Group versions Coffee circuit Sequential washing Simultaneous washing Single washing Changing the water in the boiler Cleaning filter holders Manual/automatic steam nozzles Steam and hot-water dispensing pipes Grille and drip basin Draining tray Bodywork Defects - Malfunctions Explicit messages	42 43 43 44 46 48 50 50 50 51 52 52 52 52 52 52 52 52 52 52 52 52 52







Please read the warnings and rules in this User's Manual carefully before using or handling the machine in any way because they provide important information regarding safety and hygiene when operating the machine. Keep this booklet handy for easy reference.

- The appliance was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups. Any other use is considered irregular.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that know the risks attached to using the machine.
- The machine is for professional use only.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, except in the case of supervision or instruction on use of the appliance by a person responsible for their safety. Children must be supervised at all times to ensure that they do not play with the machine. Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws.
- Never leave the appliance unattended, while it is in use.
- The appliance must not be used outdoors.
- If the appliance is stored in rooms where the temperature can drop below the freezing point, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the appliance with jets of water.
- Noise: assessed acoustic pressure level 84.4 dB(A) ± 2.5 dB.
- If the power-supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the appliance.







WARNING

Installation, dismantling, and adjustments must only be performed by qualified and authorized technicians.

Carefully read the warnings and rules in this manual because they provide important information regarding safe installation, use and maintenance of the machine.

Keep this booklet handy for easy reference.

2.1 Transport and handling

Packaging

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

Checks on receipt

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

Advice for disposal of packaging



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

Handling



Staff responsible for moving the appliance must be aware of the risks in moving heavy loads.

Move the appliance carefully, using, where possible, the correct lifting equipment (fork lift, for example).

English







The forks of the forklift must fit into the hatched area shown:



If moving the appliance by hand, make sure:

- enough people are available for the task, depending on the appliance weight and how difficult it is to handle;

- to always use the necessary safety equipment (shoes/gloves).

The machine has, in its original packaging, two handles for lifting (**A**) which are already inserted in specific places.

Use these handles for the initial move as shown in the diagram. Then, remove them and use them for any moving in the future.







English

Positioning of the cup holder tray



2.2 Installation Rules

- Before plugging in the appliance, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical and water systems.
- Check the condition of the power-supply cord; if it is damaged it must be replaced.
- Completely unwind the power-supply cable.
- The coffee machine should sit on a flat, stable surface at least 1 inch (20 mm) from walls and from the counter. Keep in mind that the highest surface on the machine (the cup-warmer tray) sits at a height of at least 47 inches (1.2 meters). Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 50°F and 89.6°F (10° and 32°C).
- An electrical outlet, water connections, and a drain with siphon must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the appliance outdoors.
- Do not install or use the machine in potentially explosive environments.
- Do not install the machine in the presence of flammable substances.





3. Electrical Installation Rules

Prior to installation, make sure there is a circuit breaker installed with a distance between the contacts that allows for complete disconnection when there is a category III overload and that provides protection against current leakage equal to 30 mA. The circuit breaker must be installed on the power-supply in compliance with installation rules.

If the power-supply is not working properly, the appliance can cause transitory voltage drops.

The electrical safety of this appliance is only ensured when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the electrical safety laws in force. This fundamental safety requirement must be verified. If in doubt, request that a qualified electrician inspect the system. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system on the electrical supply.

Do not use adaptors, multiple plugs, and/or extension cords.

Check that the type of connection and voltage correspond with the information on the nameplate: see *illustrations chapter*, *Figure 1*.

For machines with a single-phase connection: see *illustrations chapter, Figure 2*.

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

These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference when the equipment is operated in a commercial environment.

This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instruction manual, may cause harmful interference to radio communications.

Operation of this equipment in a residential area is likely to cause harmful interference in which case the user will be required to correct the interference at his own expense.

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

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

Check on the machine's water inlet that the pH and chloride values comply with current law.

If the values do not fall within the limits, an appropriate water-treatment device must be added (respecting the local laws and compatible with the machine).

If the machine uses water with a hardness exceeding 8 °f (4.5 °d), a specific maintenance plan must be implemented according to the hardness detected and machine usage.

WARNING

Only use the supplied parts for installation. If other parts are installed, they must be new (unused pipes and gaskets for the water connection) and they must be permitted for contact with water suitable for human consumption (according to local laws in force).

WATER CONNECTIONS

Place the appliance on a flat surface and stabilize it by adjusting and securing the feet.

Hook up the water connections as shown in the *Illustrations chapter, Figure 3*, respecting the hygiene, water safety, and anti-pollution laws in the country of installation.

Note: If the water pressure can rise above 87 psi (6 bar), install a pressure reducer set at 29÷43 psi (2÷3 bar). See *Illustrations chapter, Figure 4*.

Water draining tube: place the end of the water draining tube in a drain with a siphon for inspection and cleaning.

IMPORTANT: The curves of the water-draining tube must NOT bend as shown in *Illustrations chapter, Figure 5*.

ATTENTION: This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction.







5. Installation Check-up



WARNING: AFTER INSTALLATION, CHECK IF THE MACHINE IS WORKING PROPERLY (see Installation Module C).

WATER CONNECTIONS

• No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

- Boiler and operating pressures are normal.
- The pressure gauge is working properly.
- The self-levelling device is working properly.
- The expansion valves are working properly



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

GROUPS

- Hook up the filter holders to the groups (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

HOT WATER

• Continuously dispense hot water (using the appropriate button) until at least 5 litres of water have been used.

STEAM (also with Turbosteam)

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







6. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START



WARNING: BEFORE YOU START OPERATING THE MACHINE, WASH THE INTERNAL COMPONENTS FOLLOWING THE INSTRUCTIONS INDICATED BELOW.

THESE STEPS MUST BE REPEATED AT LEAST ONCE A DAY AND WHEN THE MACHINE HAS NOT BEEN OPERATED FOR MORE THAN 8 HOURS.

Groups

- Hook up the filter holders to the groups (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

Hot Water

• Run the water replacement as indicated in the section "Changing the water in the boiler".

Steam (also with Turbosteam)

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

DURING OPERATION

Steam dispensing (also with Turbosteam)

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

Coffee dispensing

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

Hot water dispensing

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

Cleaning the coffee circuits

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





7. Caution



Danger of burns

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

GENERAL

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

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

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

Danger of Burns

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

Cup-warmer tray

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

Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warmer

tray.

LACIMBALI

No other objects shall be placed on the cupwarmer tray.

WARNING: Hot surface

ACHTUNG: Heisse Oberfläche

ATTENZIONE: Superficie calda

ATTENTION: Surface chaude



MACHINE CLOSE-DOWN

When the machine is left unattended for a prolonged period (for example

out of hours), carry out the following steps:

- Clean as indicated in the dedicated chapter;
- Remove the plug or turn off the main offon switch;
- Close the water tap.

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

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

8. Maintenance and Repairs

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



WARNING

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

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

WARNING

After maintenance, perform the installation CHECK-UP as indicated in the specific section of the user's manual.

If the power-supply cord is damaged, switch off the machine and request a replacement from the service centre.



To ensure safety during operation, it is absolutely necessary to:

- follow all the manufacturer's instructions;
- have qualified and authorized technicians periodically check that all safety devices are intact and functioning properly (the first inspection within three years of purchase and every year after that).

For California only

WARNING: Consuming beverages that have been prepared in this machine will expose you to lead, a chemical known to the State of California to cause birth defects and other reproductive harm.







9. Decomissioning the machine

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste.

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



Suitable differentiated waste disposal so that the machine can then be recycled, treated and disposed of in an

environmentally friendly manner contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health, and encourages the reuse and/or recycling of the materials from which the machine is made.

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

ENVIRONMENTAL INFORMATION

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

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



Location of the battery







10. Daily operation



"Before setting the machine to work, make sure that: • the main electric power switch is on;

• the mains water tap has been turned on".



to the groups. The machine is ready to work when the display indicates the working pressure:



(only automatic push-button strip)

AUTOMATIC SWITCH OFF / SWITCH ON

The machine can be set to switch off and switch on at programmed times. Refer to the "*Service Time Menu*" section to set the switch-on time "*ON time*" and switch-off time "*OFF time*".

When service times are pre-set, the machine will switch itself off automatically at the selected time. While it is shutting down automatically, the message below will be shown on the display:

20 S eptember Wednesday 1	2019 5:15:04
MACHINE OF	F
(19) ₩ 19	<u></u> д.

Note: when the machine is operating in automatic on/ off mode, do not use the backlit main switch to switch off the machine. If this happens, the machine will not be able to switch on again automatically.

The machine will switch itself on automatically at the selected time.

The screens shown on the display and the operations carried out by the machine will be as described in the **"MANUAL START UP**" section.



SWITCHING OFF WITH ENERGY SAVING mode

While it is shutting down, the machine's ENERGY SAVING mode can be activated.

With this mode in operation, the machine's heating element is not completely disabled and allows the boiler pressure to remain at 2.9 psi (0.2 bar).

NOTE. If the day after turning off in energy saving mode is set as a "day off", the machine turns off completely for 24 hours, and returns to maintaining 2.9 psi (0.2 bar) pressure in the boiler at the end of the closed day.

Refer to the "Service Time Menu" section to activate this mode.

ENERGY SAVING MODE

ENERGY SAVING mode can also be activated manually, by holding down the ▶ button for a few seconds, then holding the ◀ button down for about 8 seconds. During this phase:

- If the boiler pressure is set at a value exceeding 17 psi (1.2 bar), the pressure is lowered to 12 psi (0.8 bar);
- If the boiler pressure is set at a value below 17 psi (1.2 bar), the pressure is lowered by 6 psi (0.4 bar) below the set value.

Press any dispensing button to exit ENERGY SAVING mode and return to the machine work phase.



FORCED SWITCH ON

Press one of the coffee dispensing keys to force the machine to switch on.

Note: Forcing the machine on does not change the programmed on/off times.

Note: At this point the machine will remain on until the next switch off time is reached.

To immediately return the machine to programmed switchoff mode, switch it off and on again using the backlit main switch.

Programming / menu access Automatic push-button strip

To begin programming, press the ► key; the message below will appear on the display:

* CUSTOMER PROG. CUP-WARMER
KEY MENU
WATER
SELF LEARNING
WASHES
AA- 121



Touchscreen



Access is possible by pressing the **bird** key (only on the right-hand unit in the "coffee dispensing" menu). The icon turns different colours:

YELLOW: display message requiring user intervention (for example wash request, etc.).



WHITE: normal operating mode.







User alert (only "automatic push-button strip")

Note: if there is an alert, the flashing **icon** will appear IN WHITE, informing the user of the need for intervention (e.g. wash requests, etc).



Lighting

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

Automatic push-button strip

* CUSTOMER PROG.	
LIGHTS	
DATA MENU	-
CUSTOMER PARAMETE	ERS
AA_ PSI	Λl
	ււթ

the following message will appear on the display:





This menu allows adjustment of the machine lights. Specifically:

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

Set the values using the \blacktriangle and \triangledown keys.

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

The rear lighting is not adjustable, and the only options are on (the lighting comes on when the machine is started up) or **OFF.**

NOTE. Continuous lighting (24 hours a day, 7 days a week) can be activated using the \blacktriangle and ∇ keys.

Use the \blacktriangle and \triangledown keys to position the cursor (black line) on the desired line and then press the \blacktriangleright key.

4.4	
۱ 💆 ۱	

Englis









Coffee unit symbols (only automatic push-button strip)









Description of display symbols 11.

WATER LEVEL



This symbol indicates the boiler water level. During the loading phase, the bottom part of the

icon blinks. When the optimum level is reached, the symbol

looks like this:

HEATING ELEMENT



This symbol indicates that the heating element is activated and functioning; a thicker luminous flow passing through the heating element shows the electric heating is on.

When the boiler pressure reaches the set value,





18

This indicates that the boiler heating element has been disabled.



Note: the customer cannot switch on or switch off the electric heating.

When the on/off function is programmed, the electric heating takes place automatically.

BOILER PRESSURE

This symbol indicates the boiler pressure value.

DF 18 If the icon is pressed, the pressure gauge will be displayed analogically. This will be shown on the display:





Press again the icon regular display mode.



to return to the

CUP WARMER



These symbols indicate the power currently selected for the cup warmer.

WI-FI



This symbol appears on the display when the Wi-Fi module is in the machine.

BLUETOOTH

These symbols refer to Bluetooth communication:

Bluetooth module on the machine;

- the white icon on blue background indicates that the machine is communicating with a Bluetooth grinder/dispenser.

the white icon indicates the presence of the

USB



This symbol appears on the display when a USB pen drive is connected.

SD



This icon indicates the presence of a microSD memory card in the CPU board of the machine.

PAYMENT SYSTEMS

This icon indicates that the machine is connected to a payment system interface and is configured to work with it. Dispensing is therefore possible subject to approval by the payment system.

- the red icon indicates that the cash system has denied the transaction;
 - the blue icon indicates that the cash system has approved the transaction.

CONTROL OF THE FLOW (ONLY IF IN USE)

When this animated icon appears it means that it is necessary to adjust the grinder/dispenser to tighten or loosen the grinder, in order to return the coffee dose to the correct parameters.

The icons that are shown are:



means that the grinder needs to be loosened. (flow of coffee is lower than the reference).



means that the grinder needs to be tightened. (flow of coffee is greater than the reference).

Note. The number next to the icon (1 or 2) indicates the grinder/dispenser that must be adjusted.

The icon appears on the display instead of the level symbol.







12. Changing the water in the boiler

Automatic push-button strip

To begin programming, press the ► key; the message below will appear on the display:



* CUSTOMER PROG.
CUP-WARMER
KEY MENU
WATER
SELF LEARNING
WASHES

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



Use the \blacktriangle and \triangledown keys to position the cursor (black line) on the **Change** line and then press the \triangleright key.



The water in the boiler must be changed at least once a day.

The water in the boiler can also be changed by holding one of the water buttons down for a few seconds. **NOTE:** the "*WATER CHANGE*" function can be programmed for a set time by the technical personnel. In this case, the request message appears at the time set and the water change cycle cannot be interrupted. More information on the function are provided in the chapter "**CUSTOMER PROGRAMMING / Wash**".

13. Cup Warmer (where applicable)



CAUTION: do not cover the cup warmer tray with any type of cloth.

The machines have a cup-warmer tray for stocking the cups. Only place cups and glasses used with the coffee machine on the cup tray. **No other objects must be placed on the tray.**

Thoroughly drain the cups before placing them on the tray.

Note: The heating of the cup-warmer tray is deactivated during the automatic switch-off phase.

The condition in effect at the time when the machine was switched off will be restored the next time the machine automatically switches on.

By activating the ECONOMY mode, the cup-warmer is automatically set to Level 1.



Touchscreen





Automatic push-button strip







Touchscreen









Do not remove the filter

holder before the coffee

dispensing has completed.

14. Dispensing coffee using the Touchscreen and Automatic push-button strip

Preliminary operations

Unhook the filter holder and empty grounds from the previous coffee. Fill the filter holder with one dose of ground coffee (for the 1-cup filter holder with conical filter) or two doses of ground coffee (for the 2-cup filter holder with cylindrical filter).

Press the ground coffee into the filter holder evenly by means of the coffee press of the grinder or the press supplied with the machine.

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

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







15. Boiler shut off











16. Machine customisation (can be activated by the TECHNICAL staff)

Machine configuration

Automatic push-button strip

The machine is available in two configurations:



- GTI.





Touchscreen

The machine can be adjusted with various configurations with dispensing and "flush" buttons set-up as desired.







Machine customisation

In addition, the keys of each dispenser group can be represented with different colours:



FLUSH

FLUSH

An additional functionality, which can be activated by the technical staff, is the FLUSH key in the lower part of the display of every coffee dispenser group.

The FLUSH icon makes it possible to briefly operate the "group rinse" before inserting the filter holder.



Control of the flow

The control of the flow monitors the flow of coffee compared to the corresponding reference flow set by the technician. When this system is active, should it be necessary, the machine notifies the user that adjustment needs to be made to the grinder/dispenser to tighten or loosen the grinding, in order to return the coffee dose to the correct parameters.

The user is notified by an animated icon which appears on the services display instead of the level symbol.

When the icon appears for the first time, a buzzer will sound.

The icons that are shown are:



means that the grinder needs to be loosened. (flow of coffee is lower than the reference).



means that the grinder needs to be tightened. (flow of coffee is greater than the reference).

Note. The number next to the icon (1 or 2) indicates the grinder/dispenser that must be adjusted.

After adjusting the grinder/dispenser, the icon disappears automatically when the flow returns within the set limits. It may be necessary to dispense a few times to achieve this.





Automatic push-button strip





BDS (Barista Driving System)

The BDS System is composed of a coffee machine and by one or two motorised grinder-dispensers connected via Bluetooth.

Every dispensing button on the machine can be configured based on the type of recipe and the relative grinderdispensers.

The purpose of the BDS System is to guide the user in coffee grinding and dispensing operations, making the operations simple and intuitive.

Activation and configuration of the system is carried out by technical staff.

OPERATING LOGIC

The grinder/dispenser recognises the filter holder and sends a signal to the machine that enables the coffee keys making the operations easy and user-friendly.

The barman positions the filter holder associated with a mixture. The grinder/dispenser recognises the type of filter holder dispensing the correct quantity of ground coffee and at the same time signals the machine which selection to enable for the preparation of the beverage.

At this point, the barista only needs to attach the filter holder and press the activated key to dispense.



Automatic push-button strip

17. Hot water dispensing

Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices to move the water and steam nozzles.

Hot water dispensing is controlled by the economiser, which allows the hot water from the boiler to be mixed with cold water from the mains, moderating its temperature.

This system therefore allows improved water quality and greater safety for the operator.

After positioning an appropriate container under the dispensing nozzle (8), water can be dispensed:



The programmed dose of hot water will be dispensed from the nozzle; it will stop automatically.

NOTE:

- when using the dosed buttons, dispensing can be interrupted at any time by pressing the button previously selected again.





The hot water buttons can be accessed from the shortcut on the service menu











18. Steam dispensing



Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices to move the water and steam nozzles.

Heating milk for cappuccino

General instructions

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

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

Dispensing with the Turbosteam selector (13) (where applicable)

Machines equipped with the Turbosteam (STOP STEAM) dispensing system "*stop dispensing steam once a specified temperature is reached*" for rapid heating and milk frothing. The Turbosteam keys have different functions based on the following configuration:







Insert the steam dispensing wand (9) in a suitable container. Turn the steam knob (20) anticlockwise to start dispensing and clockwise to stop it.

Cleaning of steam nozzles



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







Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices (**A**) to move the water and steam nozzles.

Completely immerse the steam nozzle (9) into the container with the beverage to be heated and push the steam control lever (20) upwards into the most appropriate position. Wait until the liquid has reached the desired temperature or emulsion level, then lower the steam command lever to stop the issue of steam.



Cleaning of steam nozzles



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





CUSTOMER PROGRAMMING (TOUCH SCREEN)

19. Touchscreen programming flow chart for customers





AUTOMATIC SWITCH OFF / SWITCH ON

The machine can be set to switch off and switch on at programmed times.

During the machine off phase, the display light is dimmed.

Note: When the machine is working in the automatic on/off function do not use the main power switch (1) to switch off the machine. If this happens, the machine will not be able to switch on again automatically.

FORCED SWITCH ON

Push any dispensing key to turn on.

- Note: Forcing the machine on does not change the programmed on/off times.
- Note: At this point the machine will remain on until the next switch off time is reached.

To immediately return the machine to programmed switch off time, switch it off and on again using the main power switch (1).

Service time menu



Access the service hours menu by pressing the icon



Return to the previous menu or exit the programming

menu by pressing the icon

These parameters can be configured: **USE** - timed switch-on/switch-off: YES, NO, Eco (during the switch-off phase, the machine's heating element is not completely disabled and allows the boiler pressure to remain at 2.9 psi -0.2 bar).

ON - (switch-on time); OFF - (switch-off time); CLOSED - (day of closure).





HOUR, MINUTES, STYLE - (24:00 or AM/PM).







Press the icon



Language selection

Francais Deutsch

Neder

Lang

*

English

Portug

Monu

Italiano

Espanol

Q

Water C

Recipe Economy

(i)

ų





Press the icon of the desired language.



3a		Marcin Itala	Deviation					
In the <i>Counters</i> are:	T	1110	Courts area					
Coffee Group (number of coffee-based beverages);		Coffees Group 1	15	Repet				
Water - (number of times that water was dispensed);		Coffees Group 2	22	Reset				
Steam TS - (number of times that steam was dispensed using the Turbosteam selector on position TS 1);		Coffees Group 3	13	Reset				
Steam + Air - (number of times that steam and air were dispensed using the Turbosteam selector, positions TS 2-4);		Coffees Group 4		Reset				
Hot milk - (number of times hot milk was dispensed);								
Cold milk - (number of times cold milk was dispensed);	and arrows.							
Total Coffee - (total number of coffee-based beverages).								

3b

In the Selection Counters menu, the parameters relative to the individual keys are the ones that are counted.



Example of counter selection of a Example of counter selection of water coffee group

5	Menu Info	Counters	
	1/2	23	Reset
	2	15	Reset
	3	20	Reset
	4	18	Reset

doses







Programming measures function



COFFEE:

Press the icon	Press one of the Group 1 Group 2 Group 3 Water (example Group 3).
The icons of the programmable keys are shown on the services display; the numbers relative to each key appear on the group display. The Key makes it possible to program water doses with the SELF- LEARNING function (see specific paragraph).	Menu Recipe Group 3 Dose 120 Dose 120 By pressing one of the coffee keys (e.g. key 1), the relative water dose is shown on the services display and the icon of the key in question remains highlighted on the group display.
5 By pressing the icon, the dispensing starts and the following screen appears on the services display:	The parameters displayed are: Dv : Volumetric meter incremental counter tG : dispensing time TB : instant coffee boiler temperature RB : % activation coffee boiler heating element P : service boiler pressure Liv : service boiler water level; % level signal Rc : service boiler heating element Evc : Boiler-water-supply solenoid valve TV : Turbosteam wand steam temperature

WATER







These parameters can be configured: **SET...** - to set the dispensing time; **%** - to set the water temperature.







Programming measures using the "SELF-LEARNING" function

Englis



Hook the filter holder with the dose of ground coffee to the group.



Press one of the coffee groups (example Group 3).

5)



and the buzzer indicate the SELF-LEARNING phase.

(4)

display.



Place the cup or cups underneath the filter holder nozzles.

The numbers relative to each key appear on the group



Push the button to be programmed (e.g. key 1): the icon of the key in question remains selected on the display.

When the desired level is reached in the cup or cups, press the key again.

Continue with any additional programming of the coffee buttons.



The doses entered with the self-learning function can be corrected manually using the +/- keys.

Afterwards, confirm the values by pressing the

icon.




Economy







In "ENERGY SAVING" mode the display light is dimmed.

- A message will appear on the display. During this phase:
- If the boiler pressure is set at a value exceeding 17 psi (1.2 bar), the pressure is lowered to 12 psi (0.8 bar);

If the boiler pressure is set at a value below 17 psi (1.2 bar), the pressure is lowered by 6 psi (0.4 bar) below the set value.

Press any dispensing key to exit the ECONOMY mode and return to the machine work phase.

Wash





This menu makes it possible to set the times requests appear for the water change in the boiler, the coffee circuit wash, and the milk circuit wash. Select which of the following times to set:





Change the time depending on your requirements and confirm with the icon.

The new time appears under the kine icon.





Turbosteam



1	200			Q 2	Menu	Steam			3	Me	nu Steam TURBO	13
	97	i) 🕺	24		<u></u>			4			T STOP STEAM	60
	SA I		Will a		- We C					1	EMULSION LEVEL	30
Press	Wash the icon	am Heat	Boiler T. W	fator C Pr	ess one of	the Turbo	osteam	icons.	Pr	ress the	e parameter to	be modified.
4	Menu Sti	TOP STEAM	т + р эк	1	Menu Br	sem TURBO 1 ULSION LEVEL 30 DI	+ ĸ	2	Set th "-" ico Confir ok using	ne desir ons. om the or exit the ico	ed values usin data inserted and leave the n	ng the "+" and using the icon previous data

Milk (versions with Turbo Milk)









Coffee boiler temperature







CUSTOMER PROGRAMMING (AUTOMATIC PUSH-BUTTON STRIP)

20. Automatic push-button strip programming flow chart for customers



How to access programming:

Note: only if the "Customer Prog." option is set to "YES":

To begin programming, press the ► key; the message below will appear on the display:





Use the \blacktriangle and \bigtriangledown keys to position the cursor (black line) on the desired line and then press the \triangleright key. Always use the \blacktriangle and \bigtriangledown keys to alter values. At this point, there are 2 options:

1) Confirm the changes by pressing "OK".

2) Exit the menu, leaving the data unchanged, by pressing <.





Setting the clock:

Use the keys \blacktriangle and ∇ to set the clock.

The time increases (or decreases) by one minute with each press.

Hold one of the buttons (\blacktriangle or ∇) for more than 10 seconds, indication of the minutes is set and the minutes increase (or decrease).

While setting the time, the second counter remains set on "00".











CAUTION: do not cover the cup warmer tray with any type of cloth.

The machines have a cup-warmer tray (23) for stocking the cups.

Only place cups and glasses used with the coffee machine on the cup tray. **No other objects must be placed on the tray.**

Thoroughly drain the cups before placing them on the tray.

Note: The heating of the cup-warmer tray (23) is deactivated during the automatic switch-off phase.

The condition in effect at the time when the machine was switched off will be restored the next time the machine automatically switches on.

When ENERGY SAVING mode is activated, the cup warmer is automatically set to level 1.





KEY MENU - COFFEE SELECTION

To begin programming, press the ► key; the message below will appear on the display:

- no symbol = OFF



Use the \blacktriangle and \triangledown keys to position the cursor (black line) on the desired line and then press the \triangleright key.

English







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



Each group is controlled by a push-button strip, which allows the desired dose for each key to be recorded. The coffee selection settings that can be changed are:

- dose (volumetric dispensing device pulses).
- (time for pre-infusion and wetting).

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

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



Changing the dose:



2 <u>TEST PANEL</u>

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

)) V TB	0	1	2	50		S t F	T G	R	0 B	2	[[[80	S	
P Si]2	K	р () ()						RE		 		F		

The parameters displayed are:

- Dv: Volumetric meter incremental counter
- tG: dispensing time
- TB: instant coffee boiler temperature
- **RB**: % activation coffee boiler heating element **P**: boiler pressure
- Rc: service boiler heating element
- SL: water level in the boiler
- Evc: Boiler-water-supply solenoid valve







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

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

*KEY MENU	+
Туре	Brewing
dose	250g
Blooming 030g	30"
Pouring	N4 I
Dispense time	3'00" 🕇
> 🖾	<

- dose (total in grams of water making the beverage).
- **Blooming** (water in grams for the Blooming phase, to be dispensed in the set time.
- *In the example, 30 grams of water will be dispensed in 30 seconds).*
- **Pouring** (number of times water is dispensed, excluding the Blooming phase, to prepare the beverage. *In the example: 4 times*).
- **Dispensing time** (time required to prepare the beverage. *(in the example: 3 minutes and 00 seconds).*

The example presents the factory configuration:

250-gram beverage **(250g)** prepared in 3 minutes **((3'00'')**. Of the 250 grams total, 30 grams **(030g)** is dispensed in 30 seconds **(30'')** during the Blooming phase. The remaining 220 grams is added in 4 phases **(N 4)**, in the remaining 2 minutes and 30 seconds: 3 minutes total **(3'00'')** - less 30 seconds of Blooming **((30'')**.



The keys can also be assigned the following functions:

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





KEY MENU - HOT WATER SELECTION



1 Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (black line) on the desired line and then press the ▶ key.



2

The programmable keys SET... appear on the display



3

If the \blacktriangleright key is pressed again, the settings menu below will appear on the display:



The hot water selection settings that can be changed are:

Water-dispensing time (water-dispensing time).
Temperature (water temperature).

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

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

PROGRAMMING MEASURES USING THE "SELF-LEARNING" FUNCTION



3) Coffee doses

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



During this phase, the value of the pulses of the volumetric dispensing device (at the top right-hand side of the display ^(*)) increases. When the button is released, the value reached is recorded and appears under the key programmed.

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

Once completed, confirm the changes made and exit the menu by pressing the "**OK**" key.







Use the \blacktriangle and \triangledown keys to position the cursor (black line) on the desired line and then press the \triangleright key.



For cleaning methods, please see the chapter "*Cleaning and maintenance*"

LIGHTS

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

Use the \blacktriangle and ∇ keys to position the cursor (black line) on the desired line and then press the \triangleright key.



the following message will appear on the display:





This menu allows adjustment of the machine lights. Specifically:

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

Set the values using the \blacktriangle and \triangledown keys.

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

The rear lighting is not adjustable, and the only options are on (the lighting comes on when the machine is started up) or **OFF.**

NOTE. Continuous lighting (24 hours a day, 7 days a week) can be activated using the \blacktriangle and \checkmark keys.















Press the \blacktriangleright key and position the cursor (dark line) on the desired line using the \blacktriangle and \checkmark keys. They display will show the following message:



To access the "Customer parameters" panel, press the ► key. The following message will appear on the display:

* CUSTOMER PARAMETERS SERVICE TIME ITALIANO	6 + •
FRANCAIS DEUTSCH	Ľ
	£

LANGUAGE SELECTION

To view the messages on the display in a different language, after entering the "Customer parameters" section, move the cursor to the desired language by pressing the \blacktriangle or \checkmark keys and then pressing the \blacktriangleright key. The machine will restart with messages in the new language selected.

* CUSTOMER PARAMETERS SERVICE TIME			
ITALIANO			
ENGLISH			
FRANCAIS			
DEUTSCH	÷		
	7		



SERVICE TIME MENU

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



The parameters that can be set on the service time menu are:

- time ON (switch-on time);
- time OFF (switch-off time);
- closed (closing day);

General indications

If there are no closing days, set "closing" to "none".

If you do not wish to use the automatic on/off function and prefer to switch the machine on and off manually, set "time ON" and "time OFF" to the same time (e.g.

time ON	22:00
time OFF	22:00

- **Energy Saving.** (activate/deactivate the Energy-Saving function: YES/NO);
- **Night ON** (start time of evening drinks prices, only with a connected payment system);
- **Night OFF** (stop time of evening drinks prices, only with a connected payment system);

- Washing (programmable washing time);

It is a programmable washing time; at the time set the display will show "*PERFORM COFFEE WASH*".

When it is required, it provides for the execution of a wash (simultaneous or sequential), in the ways described in the paragraph "Cleaning operations".

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

- position the cursor above the line WASH;
- press the ► key;
- change the value, using the \blacktriangle and \blacktriangledown keys;
- press the $"\ensuremath{\mathsf{OK}}"$ key to confirm the information.

To not activate this wash set OFF at the time. OFF is displayed pressing the $\mathbf{\nabla}$ key when the time indicated is "00:00".

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

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

- Change (time-programmable water change);

The "*Water Change*" function with time request is set by the technical personnel who can also enable or disable the "block" function.

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

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

To change the time proceed as follows:

- position the cursor above the line Water Change;
- press the ▶ key;
- change the value, using the \blacktriangle and \blacktriangledown keys;
- press the "OK" key to confirm the information.

DATE AND TIME

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

* DATE AND	A DATE AND TIME						
Year	19	Î					
Month	09 S	ET					
Date	20 V	VED					
Hour	17	•					
Minutes	12	Ĩ					
		μ.					

Move the cursor (dark line) to the item to be modified, using the \blacktriangle and \blacktriangledown keys, then press the \blacktriangleright key. They cursor will change to \rightarrow and the value can be selected again using the \blacktriangle and \blacktriangledown keys.

Once the operation is complete, press the "OK" key to confirm.

Note: the cursor becomes a dark line again. Repeat the previous instructions to modify the other parameters.









21. Cleaning and maintenance

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

GENERAL OVERVIEW OF CLEANING INTERVALS							
	EVERY USE	DAILY	WEEKLY	WHEN NECESSARY OR REQUESTED VIA SW	TOOLS TO USE		
COFFEE CIRCUIT					 brush (1) rubber disk (2) detergent powder (3) 		
COFFEE GROUPS		\checkmark			• brush (1)		
BOILER WATER CHANGE		\checkmark		\checkmark			
FILTER HOLDER		\checkmark			container (4)detergent powder (3)sponge (5)		
STEAM PIPE	\checkmark	\checkmark			• container (4) • sponge (5)		
AUTOMATIC STEAM PIPE	\checkmark	\checkmark			• container (4) • sponge (5)		
WATER PIPE		\checkmark			• sponge (5)		
GRILLE AND BASIN		\checkmark			• sponge (5)		
DRAINING TRAY					• container (4) • sponge (5)		
BODYWORK		\checkmark		\checkmark	• soft cloth (6)		
COFFEE DISPENSER GROUP SHOWER (SPURGE)							
MILK CIRCUIT		\checkmark			liquid detergentwashing tray		
TOUCH SCREEN					 microfibre cloth 		
CUP TRAY SURFACE					• sponge (5)		



See the relevant sections on the following pages for details about cleaning.





Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.

CLEANING THE COFFEE CIRCUIT

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

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

GROUP VERSIONS

COFFEE CIRCUIT

ATTENTION, SCALDING HAZARD: during the wash cycles, hot water and steam will exit from the delivery spout. Do not place hands or other body parts near it until the wash cycle has finished.

If prompted by the machine *"EXECUTE COFFEE WASHING"* will appear on the display.

This request will continue to appear for one hour or until the wash cycle is performed.

The coffee circuit can be washed in different ways:

- <u>sequential</u>: each group is washed separately and in sequence. It is therefore possible to continue using the groups not involved in the washing process;
- **<u>simultaneous</u>**: all groups are washed at the same time.

Note: The simultaneous washing mode lasts 7 minutes. The single washing mode lasts 7 minutes for each coffee dispenser group.

A third type of washing cycle can also be carried out:

• <u>single</u>: The washing cycle can be made on a specific group without having to wash the remaining ones. Groups not involved in the washing cycle can still be used during that time.

Note: The single washing cycle cannot be carried out if prompted by the machine.

NOTE: a buzzer reminds the user of the wash cycles that require attention.

Note: Once the wash cycle is underway, it CANNOT be stopped, even if the machine is switched off.

If there is a power failure, when power is returned the message "*EXECUTE WASHING*" will be displayed. Complete the cleaning operations as described previously.

Note: If no wash-cycle messages appear and the machine is used frequently, a wash cycle can be performed at any time:



Automatic push-button strip

Press the key:



Use the \blacktriangle and \triangledown keys to position the cursor (black line) on the desired line and then press the \blacktriangleright key.



IT IS possible to exit the washing selection panel by pressing the \blacktriangleleft key.

Wash cycles performed without being prompted by the machine can be interrupted by switching the machine off and back on again.

Programmed wash cycles that are not carried out will be saved by the machine.

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

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

To perform the washing cycles, follow the steps on the next pages.





SEQUENTIAL WASHING

Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.

Touchscreen



Englis

Do not remove the filter holder during dispensing.







Automatic push-button strip







Touchscreen



SIMULTANEOUS WASHING

Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.



Do not remove the filter holder during dispensing.







Automatic push-button strip





Do not remove the filter holder during dispensing.



Touchscreen



<u>SINGLE WASHING:</u> Cannot be carried out if prompted by the machine. Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.



Do not remove the filter holder during dispensing.



The washing cycle is complete after the rinsing phase. Repeat these steps for the groups you want to wash.





Automatic push-button strip



Do not remove the filter holder during dispensing.







CHANGING THE WATER IN THE BOILER - Procedure to carry out at least once a day

Touchscreen







The following message will be displayed: "WATER CHANGE". The water from the boiler will drain from the hot-water nozzle (60 - 70% ca. of the total capacity).

Dispensing will stop automatically. After the procedure, the machine will return to its normal functions and the boiler will be refilled with fresh water.

Automatic push-button strip

Keep the hot water dispensing key (**12**) pressed down for approximately 5 seconds.

The display will show the message "*WATER CHANGE...%*", and the water from the boiler will drain from the hot water nozzle (**8**) (approx. 60 - 70% of total capacity). Dispensing will stop automatically.

After the procedure, the machine will return to its normal functions and the boiler will be refilled with fresh water.



3

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



Pour one litre of hot water (122÷176°F; 50÷80°C) and 10 g of detergent powder, equal to two teaspoons, in a suitable container that is neither aluminium nor iron.



Remove the filters from the filter holders.



Soak the filters and the filter holders in this solution for at least 15 minutes. **NOTE!** Only immerse the metal parts.



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

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



IANUAL/AUTOMATIC STEAM NOZZLES - Procedure to follow at the end of the working day







TEAM AND HOT-WATER DISPENSING PIPES - This operation must be carried out at the end of each working day

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



DO NOT use abrasive products.

To clean the inside of the steam nozzles, follow these steps: Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



NOTE: the procedures described below can also be carried out when the machine is switched off.

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

- 1. Remove the grille from the basin.
- 2. Rinse the grilles and basin under running water.



DRAINING TRAY

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

Pour about a litre of hot water into the draining tray to remove any discharge residues.



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

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

Note: Do not spray liquids into the panel slots.

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









22. Defects - Malfunctions

Direct action by the customer

Before calling service personnel, to avoid unnecessary expense, check whether the machine problem corresponds to one of the cases listed below.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not work and the display (Ts) is blank.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the main power switch (1).
Leaking from the filter holder rim (11).	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse. Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter holder (11) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge basin hole blocked.	Clean. Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open the taps. Wait until water is available or call a plumber.
The automatic level-control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.

Explicit messages

Touchscreen

MESSAGE	CAUSE: when displayed	SOLUTION
Machine cold, please wait	This message will appear on the display if any dispensing icon is pressed until the service boiler pressure falls below the pre-set working pressure.	When the service boiler reaches the pre-set pressure, the message automatically disappears.
Carry out maintenance	This message is displayed when the machine requires maintenance. To temporarily eliminate the message, press the icon to access the programming menu: CARRY OUT MAINTENANCE CARRY OUT MAINTENANCE NANCE and press the icon to cancel out the message:	Contact an authorised technician. The message will be displayed until the maintenance is performed. Note: the need to carry out maintenance is recorded by the machine.
	The message will appear the next time the machine is switched on with the main switch.	

Carry out softner regeneration	This message is displayed when the softener resins need to be regenerated. (See water softener maintenance instructions).	Once softener regeneration has been completed, push the icon to access the programming menu:
		and press the icon in to cancel out the message:
Change water filter	This message is displayed when the machine requires the substitution of the water filter. To temporarily eliminate the message, press the icon to access the programming menu: WATER FILTER REPLACEMENT PLACEMENT and press the icon to cancel out the message:	Contact an authorised technician. The message will be displayed until the filter has been replaced. Note: the need to replace the filter is recorded by the machine.
	The message will appear again at regular intervals.	
Machine off	This message is displayed when the machine has been programmed to switch on and off automatically. The message indicates that the machine is switched off and is in stand-by status.	Refer to the "Service time menu" section to see how to program the machine to switch on and off automatically. Push any dispensing key to turn it on.
Energy saving mode	This message is displayed when the machine is in ECONOMY mode.	Press any dispensing key to exit the ECONOMY mode and return to the machine work phase.
Messages about washing		Please consult the "Cleaning and maintenance" section of this manual.







Automatic push-button strip

MESSAGE	CAUSE: when displayed	SOLUTION
Machine cold, please wait	This message will appear on the display if any dispensing icon is pressed until the service boiler pressure falls below the pre-set working pressure.	When the service boiler reaches the pre- set pressure, the message automatically disappears.
Carry out maintenance	This message is displayed when the machine requires maintenance. To temporarily remove the message, press the ▶ key, then keep the ◀ key pressed down for around 8 seconds. The message will appear the next time the machine is switched on with the main switch.	Contact an authorised technician. The message will be displayed until the maintenance is performed.
Carry out softner regeneration	This message is displayed when the softener resins need to be regenerated. (See water softener maintenance instructions).	Once softner regeneration has occurred, press the ► key then keep the ◀ key pressed down for around 8 seconds to remove the message.
Change water filter	This message is displayed when the machine requires the substitution of the water filter. To temporarily remove the message, press the ► key, then keep the ◀ key pressed down for around 8 seconds. The message will appear again at regular intervals.	Contact an authorised technician. The message will be displayed until the filter has been replaced. Note: the need to replace the filter is recorded by the machine.
Machine off	This message is displayed when the machine has been programmed to switch on and off automatically. The message indicates that the machine is switched off and is in stand-by status.	To programme the machine to switch on and off automatically, see the "Customer parameters" section of the manual. Press any dispensing key to force the machine to switch on.
Energy saving mode	This message is displayed when the machine is in ENERGY SAVING mode.	Press any dispensing key to exit ENERGY SAVING mode and return to the machine work phase
Messages about washing		Please consult the "Cleaning and maintenance" section of this manual.



This page is intentionally left blank.



Index

Page

1.	Consignes générales 2
2.1	Transport et manutention 3
2.2	Consignes d'installation5
3.	Consignes électriques d'installation 6
4.	Consignes hydrauliques d'installation6
5.	Vérification de l'installation7
6.	Consignes pour l'opérateur8
7.	Avertissements9
8.	Entretien et réparations9
9.	Mise hors service définitive10

UTILISATION

10.	Mise en marche quotidienne de la machine 11 Accès à la programmation / menu
	de commande automatique uniquement)
	Symboles groupe café (tableau de commande automatique uniquement)
11.	Description des symboles s'affichant sur l'écran15
12.	Changement de l'eau de la chaudière
13.	Chauffe-tasses (si prévu)16
14.	Distribution de café version « Écran tactile » et « Tableau de commande automatique » 18
15.	Arrêt du chauffe-eau (uniquement sur machines « GTI »)19
16.	Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE) 20
	Configuration de la machine
	Personnalisation de la machine21
	Contrôle du débit
	Système BDS - Barista Driving System
17.	Distribution eau chaude
18.	Distribution de vapeur 23
	PROGRAMMATION CLIENT (ÉCRAN TACTILE)
19.	Flux de programmation client Écran tactile25
	Menu horaire de service25
	Sélection de la langue26
	Compteurs26
	Programmation des doses27

Economy	29
Lavages	29
Turbosteam	31
Lait (versions avec Turbo Milk)	31
Chauffe-tasses	31
Températures chauffe-eau café	32
Changement de l'eau de la chaudière	32

PROGRAMMATION CLIENT (TABLEAU DE COMMANDE AUTOMATIQUE)

20.	Flux de programmation client « Tableau de commande automatique »	33
	Comment accéder à la programmation :	33
	Réglage de l'horloge	33
	Chauffe-tasses	34
	Menu touche sélection café	34
	Sélectionner touche	34
	Doses café	35
	Tableau test	35
	Menu touche - sélection eau chaude	37
	Programmation des doses avec la fonction d'« auto-apprentissage »	37
	Lavage	38
	Éclairage	38
	Menu données	39
	Paramètre client	40
	Sélection de la langue	40
	Menu horaire de service4	41
	Date et heure	41
21.	Nettoyage et entretien4	12
21.	Nettoyage et entretien4 Groupes Versions4	12 43
21.	Nettoyage et entretien	42 43 43
21.	Nettoyage et entretien	12 43 43 44
21.	Nettoyage et entretien	42 43 43 44 46
21.	Nettoyage et entretien	42 43 43 44 46 48
21.	Nettoyage et entretien	42 43 43 44 46 48 50
21.	Nettoyage et entretien 4 Groupes Versions 4 Circuit café 4 Lavage séquentiel 4 Lavage simultané 4 Lavage simultané 4 Changement de l'eau de la chaudière 5 Nettoyage des porte-filtres 5	42 43 43 44 46 48 50 50
21.	Nettoyage et entretien	42 43 44 46 48 50 50 51
21.	Nettoyage et entretien	12 43 43 44 46 48 50 50 51
21.	Nettoyage et entretien	12 43 43 43 44 46 48 50 50 51 52 52
21.	Nettoyage et entretien	12 43 43 44 46 48 50 50 51 52 52 52
21.	Nettoyage et entretien	12 43 43 44 46 48 50 50 51 52 52 53
21.	Nettoyage et entretien	12 43 43 44 46 48 50 51 52 52 53 53
21.	Nettoyage et entretien	42 43 43 44 46 48 50 51 52 52 53 53 53
21.	Nettoyage et entretien	42 43 43 44 46 48 50 51 52 52 53 53 VII

Page







1. Consignes générales

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

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer du café expresso et des boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par des personnes formées à cet effet et informées sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
 Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent avec l'appareil.
 L'utilisation par des mineurs, avec ou sans la supervision d'un adulte, ne doit pas être contraire aux réglementations locales régissant les relations de travail.

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement.

- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est conservé dans des endroits où la température peut descendre en dessous du point de congélation, toujours vider la chaudière et les tuyaux de circulation d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau.
- Bruit : niveau de pression acoustique pondérée : 84,4 dB(A) ± 2,5 dB.
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger ; le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.







ATTENTION

L'installation, le démontage et les réglages doivent être effectués exclusivement par le personnel technique qualifié et autorisé.

Lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le présent manuel car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

2.1 Transport et manutention

Emballage

- La machine est conditionnée dans un emballage en carton robuste avec des protections internes adéquates. Les symboles conventionnels figurant sur l'emballage fournissent des instructions à observer pendant la manutention et le stockage de l'appareil.
- Effectuer le transport selon les instructions figurant sur l'emballage : déplacer le colis avec la prudence qui s'impose et éviter tout choc.
- Ne pas exposer l'emballage aux éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).

Contrôles à la réception

- À la réception de l'appareil, vérifier l'exactitude et la conformité des documents de transport (voir étiquettes emballage).
- Vérifier que l'emballage d'origine n'est pas endommagé.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité éventuellement présents.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger.

Instructions pour l'élimination de l'emballage



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

Manutention



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

Manipuler l'appareil avec la plus grande attention, en utilisant, si possible, un engin de levage adéquat (type chariot élévateur).







Les fourches du chariot élévateur doivent être insérées dans la zone indiquée en pointillé



En cas de manutention manuelle, s'assurer :

- le nombre de personnes doit être adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil ;

- toujours utiliser les dispositifs de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).

La machine comporte dans son emballage d'origine deux poignées de levage (A) déjà insérées dans les emplacements correspondants.

Utiliser les poignées pour la manutention initiale comme indiqué sur l'illustration, puis les retirer et les réutiliser pour les manutentions suivantes..







Français

Positionnement du bac repose-tasses



2.2. Consignes d'installation

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique et de l'eau.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation ; s'il est endommagé, le remplacer.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 1 pouce (20 mm) des murs et de la surface d'appui ; de plus, elle doit être installée en veillant à ce que la surface d'appui plus haute (plateau chauffe-tasses) soit à une hauteur non inférieure à 47 pouces (1,2 m). Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 50°F et 89.6°F (10°C et 32°C).
- Les branchements d'alimentation (électricité et eau) et le système d'évacuation de l'eau doté d'un siphon doivent se trouver à proximité.
- Ne pas installer dans des pièces (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas installer ou utiliser l'appareil dans des environnements potentiellement explosifs.
- Ne pas installer l'appareil en présence de substances inflammables.





3. Consignes électriques d'installation

Au moment de l'installation, prévoir un dispositif qui assure l'interruption du raccordement au réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant une interruption totale dans les conditions de surtension III et une protection contre le courant de fuite avec une valeur de 30mA. Ce dispositif d'interruption doit être prévu dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

Dans des conditions d'alimentation défavorables, l'appareil peut causer des chutes de tension transitoires. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque celui-ci est correctement relié à une installation efficace de mise à la terre comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il faut vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, demander à ce que le personnel qualifié effectue un contrôle méticuleux de l'installation. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par le manque de mise à la terre de l'installation.

Ne pas utiliser d'adaptateurs, de prises multiples et /ou rallonges.

De plus, vérifier que le type de branchement et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaque signalétique : voir <u>chapitre illustrations figure 1</u>.

Pour les machines avec couplage monophasé : voir chapitre illustrations figure 2.

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

Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles lorsque l'équipement est utilisé dans un environnement commercial.

Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instruction, celui-ci peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Le fonctionnement de cet équipement dans une zone résidentielle est susceptible de provoquer des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur sera tenu de corriger les interférences à ses propres frais.

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

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

Contrôler que les valeurs du pH et des chlorures sont conformes aux lois en vigueur au point d'entrée de l'eau sur la machine.

Si les valeurs relevées n'entrent pas dans les limites indiquées, il faut introduire un dispositif de traitement de l'eau approprié (qui respecte les normes locales en vigueur et compatibles avec l'appareil).

Au cas où il faudrait alimenter la machine avec de l'eau d'une dureté supérieure à 8 °f (4,5 °d), pour le bon fonctionnement de la machine, appliquer un plan d'entretien spécifique en fonction de la valeur de dureté relevée et de la modalité d'utilisation.

CONSIGNES

Pour l'installation, utiliser exclusivement les composants fournis ; si l'on doit utiliser d'autres composants, employer exclusivement des composants neufs (tuyaux et joints pour le raccordement au réseau d'eau qui n'ont jamais été utilisés auparavant) et adaptés au contact avec l'eau pour la consommation humaine (selon les normes locales en vigueur).

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

Placer l'appareil parfaitement à l'horizontale en agissant sur les pieds, puis fixer les pieds.

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué dans le <u>chapitre illustrations figure 3</u>, en respectant les normes d'hygiène, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

N. B. : si la pression de réseau dépasse 87 psi (6 bars), installer un réducteur de pression calibré à 29÷43 psi (2÷3 bars)
 : voir <u>chapitre illustrations figure 4</u>.

Tuyau d'évacuation : mettre une extrémité du tuyau d'évacuation dans un puisard doté de siphon pour l'inspection et le nettoyage.

IMPORTANT : le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé, comme indiqué dans le chapitre illustrations figure 5.

ATTENTION: This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction. (ATTENTION: Cet équipement doit être installé avec une protection anti-refoulement adéquate conformément aux codes de plomberie fédéraux, de l'État ou locaux applicables).







5. Vérification de l'installation



ATTENTION : UNE FOIS L'INSTALLATION TERMINÉE, VÉRIFIER LES CONDITIONS DE BON FONCTIONNEMENT (voir formulaire C d'installation).

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

Absence de fuites au niveau des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

- Pression de la chaudière et pression de service conformes aux valeurs normales
- Fonctionnement correct du contrôle de pression
- Fonctionnement correct du niveau automatique
- Fonctionnement correct des soupapes d'expansion



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

GROUPES

- Fixer les porte-filtres aux groupes (sans café).
- Effectuer des distributions pendant une minute environ, pour chaque groupe.

EAU CHAUDE

 Distribuer de façon répétée de l'eau chaude (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litre d'eau.

VAPEUR (même avec Turbosteam)

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







6. Consignes pour l'opérateur

DÉMARRAGE ACTIVITÉ

ATTENTION : AVANT D'UTILISER LA MACHINE, LAVER LES COMPOSANTS
INTERNES EN SUIVANT LES CONSIGNES CI-DESSOUS.
CES OPÉRATIONS DOIVENT ÊTRE RÉPÉTÉES LORSQUE LA MACHINE NE DISTRI-BUE PAS DE BOISSONS PENDANT PLUS DE 8 HEURES ET EN TOUT ÉTAT DE CAU-SE AU MOINS UNE FOIS PAR JOUR.

Groupes

- Fixer les porte-filtres aux groupes (sans café).
- Effectuer des distributions pendant une minute environ, pour chaque groupe.

Eau chaude

• Effectuer le changement de l'eau comme indiqué au paragraphe « Changement de l'eau de la chaudière ».

Vapeur (même avec Turbosteam)

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

AU COURS DE L'ACTIVITÉ

Distribution de vapeur (même avec Turbosteam)

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

Distribution de café

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

Distribution d'eau chaude

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

Nettoyage du circuit café

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






7. Avertissements



Danger de brûlures

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

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

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

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

Danger de brûlures

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

Plateau chauffe-tasses

Ne poser sur le plateau chauffe-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le fonctionnement de la machine à café.

Laisser égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plateau chauffe-tasses. Ne pas placer d'autres objets sur le plateau

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

chauffe-tasses.



INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ En cas de non-utilisation prolongée de la machine (par exemple, durant

la fermeture de l'établissement), effectuer les opérations suivantes :

- effectuer le nettoyage comme indiqué dans le chapitre correspondant ;
- débrancher la fiche de la prise de courant, ou débrancher l'interrupteur principal ;
- fermer le robinet d'alimentation en eau. N.B. : pour les machines sur lesquelles il est possible de programmer l'allumage et l'arrêt à des heures précises, les alimentations ne doivent rester actives que si la fonction est insérée.

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

8. Entretien et réparations

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



ATTENTION

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

ATTENTION

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

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

ATTENTION

Après les opérations d'entretien, effectuer les VÉRIFICATIONS d'installation illustrées à la section correspondante du manuel d'utilisation. En cas de dommage au câble de branchement électrique, éteindre la machine et demander une pièce de rechange au SAV.



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

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

Pour la Californie uniquement

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







9. Mise hors service définitive

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

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



Le tri sélectif, qui permet de recycler, de traiter et d'éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement, contribue à

éviter tout effet négatif sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux de composant le produit.

L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

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

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



Emplacement de la pile







10. Mise en marche quotidienne de la machine



- « Avant de démarrer la machine, s'assurer que :
- l'interrupteur principal de l'alimentation électrique est branché ;
- le robinet principal d'alimentation en eau est ouvert ».



En attendant que la machine soit prête à l'emploi, insérer les porte-filtres dans les groupes.

La machine est prête à l'emploi dès que la pression de fonctionnement apparaît à l'écran :



(tableau de commande automatique uniquement)

EXTINCTION / ALLUMAGE AUTOMATIQUE

La machine peut être réglée pour s'éteindre et s'allumer à des horaires programmés ; consulter le chapitre « *Menu horaire de service* » pour régler l'heure d'allumage « *heure ON* » et l'heure d'extinction « *heure OFF* ».

Lorsque l'horaire de service est prédéfini, la machine s'éteint automatiquement à l'heure programmée. Pendant la phase d'extinction automatique, l'écran affiche le message suivant :

20 septembre mercredi	2019 15:15:04
MACHINE ÉTE	INTE
■ ₩ 19	<u></u> д.

N.B. : quand la machine fonctionne avec allumage/ extinction automatique, ne pas utiliser l'interrupteur lumineux général pour éteindre la machine, car dans cette condition, l'allumage automatique n'est pas possible.

La machine s'allume automatiquement à l'heure programmée.

Les affichages apparaissant à l'écran et les opérations exécutées par la machine correspondent à ce qui est décrit dans le paragraphe « **ALLUMAGE MANUEL** ».



EXTINCTION AVEC ENERGY SAVING

Pendant la phase d'extinction, la machine peut être réglée sur la modalité ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

En activant cette fonction, la résistance de la machine n'est pas complètement désactivée et permet de maintenir la pression dans la chaudière à une valeur de 2.9 psi (0.2 bar).

REMARQUE. Si le jour suivant l'extinction à faible consommation énergétique est paramétré comme jour de fermeture, la machine s'éteint complètement pendant 24 heures, avec retour au maintien de la pression 2.9 psi (0.2 bar) dans la chaudière à la fin de la journée de fermeture.

Consulter le chapitre « *Menu horaire de service* » pour paramétrer cette fonction.

MODALITÉ ENERGY SAVING

La fonction ÉCONOMIE D'ÉNERGIE peut également être activée manuellement en appuyant pendant quelques secondes sur la touche
puis maintenir la touche
enfoncée pendant environ 8 secondes.

Au cours de cette phase :

- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur supérieure à 17 psi (1.2 bar), la pression est abaissée à 12 psi (0.8 bar);
- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur inférieure à 17 psi (1.2 bar), la pression est réduite de 6 psi (0.4 bar) par rapport à la valeur programmée.

Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour sortir du mode ÉCONOMIE D'ÉNERGIE et revenir à la phase de travail de la machine.



ALLUMAGE FORCÉ

Appuyer sur une des touches de distribution de café pour forcer l'allumage.

- N.B. : le forçage de l'allumage ne modifie pas les horaires d'allumage/extinction programmés.
- N.B. : la machine restera allumée jusqu'à l'heure d'extinction programmée.

Pour la ramener immédiatement à la condition d'extinction programmée, il faut éteindre et rallumer la machine au moyen de l'interrupteur lumineux général.

Accès à la programmation / menu Tableau de commande automatique

Pour accéder à la programmation, appuyer sur la touche ▶ ; l'écran affiche le message suivant :

* PROG. CLIENT CHAUFFE-TASSES
MENU TOUCHE
EAU
APPRENTISSAGE DOSES
LAVAGE
■ A A 19



Écran tactile

L'accès est effectué avec la touche (présente uniquement sur le groupe de droite dans le menu « distribution de café »). L'icône peut être de différentes couleurs :



couleur BLANCHE : fonctionnement normal ;

couleur JAUNE : message sur l'écran qui requiert l'intervention de l'utilisateur (par exemple, demandes de lavage, etc.).



couleur ROUGE : message d'erreur.







Information à l'attention de l'utilisateur (tableau de commande automatique uniquement)

Remarque : en cas d'avertissement, l'icône clignotante

de couleur BLANCHE s'affiche pour demander l'intervention de l'utilisateur (par exemple, demandes de lavage, etc.).



Éclairage

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

Tableau de commande automatique

Placer le curseur (ligne foncée) sur la ligne désirée en utilisant les touches \blacktriangle et ∇ , puis appuyer sur la touche \triangleright .



l'écran affiche le message suivant :





Ce menu permet de régler les lumières de la machine. Notamment :

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

Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches \blacktriangle et $\mathbf{\nabla}$.

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

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

REMARQUE. Les touches \blacktriangle et ∇ permettent d'activer l'éclairage permanent, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.







Appuyer sur l'icône de programmation



Symboles groupe café (tableau de commande automatique uniquement)



201°



Indication température chauffe-eau.



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



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

barre indiquant la progression totale de l'opération.



Cette icône apparaît lors de l'allumage du chauffe-eau café et indique la phase de chauffage pour atteindre la température définie.



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







11.

NIVEAU



Ce symbole indique le niveau d'eau dans la chaudière.

Description des symboles s'affichant sur l'écran

Durant la phase de chargement, la partie inférieure de l'icône s'affiche de façon alternée.

Quand le niveau optimal est atteint, le symbole







RÉSISTANCE



Ce symbole indique que la résistance est active et en marche ; la présence du chauffage électrique est indiquée par un flux lumineux d'une plus grande épaisseur qui traverse la résistance.

Quand la pression de la chaudière atteint la valeur

définie, l'icône s'affiche ainsi



Ce symbole indique que la résistance chaudière est désactivée.



N.B.: l'utilisateur ne peut pas activer/ désactiver le chauffage électrique.

Avec la fonction d'allumage/extinction réglée, l'activation du chauffage électrique est automatique.

PRESSION CHAUDIÈRE

18

Ce symbole indique la valeur de la pression de la chaudière. DE

18 En appuyant sur l'icône il est possible de visionner le manomètre en mode analogique ; sur l'écran s'affiche :





Appuver à nouveau sur l'icône pour revenir à l'affichage classique de l'écran.

CHAUFFE-TASSES



Ces symboles indiquent la puissance actuellement sélectionnée par le chauffetasses.

WIFI



Ce symbole apparaît sur l'écran lorsque la machine est équipée du module Wi-Fi.

BLUETOOTH

Ces symboles se réfèrent à la communication Bluetooth :

- l'icône blanche indique la présence du module Bluetooth sur la machine ;
 - l'icône blanche sur fond bleu indique que la machine communique avec un moulin-doseur Bluetooth.

USB









USB est branchée.

SD



Cette icône indique la présence d'une mémoire micro SD dans la carte CPU de la machine.

SYSTÈMES DE PAIEMENT

La présence de cette icône indique que la machine est connectée à une interface pour les systèmes de paiement et configurée pour travailler avec l'interface.

Les distributions sont donc possibles avec le consentement du système de paiement.

- l'icône rouge indique l'absence d'activation par le système de caisse ;
 - l'icône bleue indique l'activation par le système de caisse.

CONTRÔLE DU DÉBIT (UNIQUEMENT S'IL EST ACTIF)

Quand cette icône animée apparaît, il faut intervenir sur le moulin-doseur pour affiner ou grossir la mouture, afin de ramener la dose café dans les paramètres corrects. Les icônes représentées sont les suivantes :



indique qu'il faut grossir la mouture. (flux de café inférieur à celui de référence).



indique qu'il faut affiner la mouture (flux de café supérieur à celui de référence).

Remarque. Le numéro à côté de l'icône (1 ou 2) indique le moulin-doseur sur lequel il faut agir.

L'icône apparaît sur l'écran à la place du symbole du niveau.







12. Changement de l'eau de la chaudière

Tableau de commande automatique

Pour accéder à la programmation, appuyer sur la touche ▶ ; l'écran affiche le message suivant :



En appuyant sur la touche ► après avoir placé le curseur sur la ligne « horaire de service », l'écran affiche :

*HORAIRE SERVICE +						
DATE ET HEUF	RE 🔒					
heure ON	03:00					
heure OFF	03:00					
fermé	aucune 🛯					
Energy Saving.	OUI 🛽					
EIS 400 19	<u></u>					

Placer le curseur (ligne foncée) sur la ligne **C.** eau en utilisant les touches \blacktriangle et ∇ , puis appuyer sur la touche \triangleright .



Le changement d'eau de la chaudière doit être effectué au moins une fois par jour. Le changement d'eau de la chaudière peut également être activé en maintenant enfoncé pendant quelques secondes une des touches de l'eau. **REMARQUE** : la fonction « *CHANGEMENT D'EAU* » peut être programmée par le personnel technique : dans ce cas, à l'heure

prévue, le message de demande apparaît et le cycle de changement d'eau ne peut pas être interrompu. Pour plus d'informations sur la fonction, voir chapitre « **PROGRAMMATION DU CLIENT / Lavages** ».

13. Chauffe-tasses (si prévu)

fonctionne de nouveau normalement et la chaudière se remplira avec de



l'eau propre.

ATTENTION : ne pas couvrir le plateau chauffetasses avec des chiffons.

Les machines sont dotées d'un plateau repose-tasses pour stocker les petites tasses.

Placer sur le plateau repose-tasses uniquement les petites tasses, les tasses et les verres pour le service de la machine à café ; **il est interdit de placer d'autres objets sur cette surface**.

Laisser égoutter soigneusement les tasses avant de les placer sur le repose-tasses.

N.B. : pendant la phase d'arrêt automatique, le chauffage du plateau chauffe-tasses sera désactivé.

Lors de la mise en marche automatique successive, la condition laissée au moment de l'arrêt sera rétablie.

En activant la modalité ECONOMY, le chauffe-tasses se règle automatiquement sur le niveau 1.



Écran tactile



1



Tableau de commande automatique





2)

Q

Eco

C. Eau

27.22

Recette

U L

Boi

(i)

Infor

Langue

15

Appuyer sur l'icône

5



Appuyer sur l'icône souhaitée pour modifier la puissance du chauffetasses et sur l'icône **()** pour retourner au menu précédent.







14. Distribution de café depuis l'« Écran tactile » et le « Tableau de commande automatique »

Opérations préliminaires

Décrocher le porte-filtre, vider le marc dans le bac à marc et le remplir avec une dose de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 1 tasse avec filtre conique ou deux doses de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 2 tasses avec filtre cylindrique.

Presser le café d'une façon uniforme en utilisant le tasseur monté sur le moulin ou le disque tasseur livré.

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

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



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







15. Extinction du chauffe-eau

	Écran tactile	
1 201°F 201°F Constant of the second state	2 Appuyer sur l'écran du chauffe-eau au niveau de l'indication 🍎. Remarque : si l'opération n'est pas effectuée dans un délai de quelques secondes, le chauffe-eau reprend son fonctionnement normal.	3 Le chauffe-eau du groupe est désactivé; appuyer sur n'importe quel point de l'écran pour revenir au fonctionnement normal.
	Tableau de commande automatique	
1 201°F Concession 201°F Concession C	2 Contraction of the second se	3 Après 60 secondes, s'il n'est pas utilisé, le groupe café est désactivé et l'écran s'éteint. Appuyer 2 fois de suite sur n'importe quelle touche (O O O O) pour revenir au fonctionnement normal.

19 FR







16. Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE)

Configuration de la machine

Tableau de commande automatique

La machine est disponible en 2 configurations :

- A ;
- GTI.





Écran tactile

La machine peut être configurée selon différentes configurations avec des touches de distribution et « flush » disposées selon les préférences de l'utilisateur.







Personnalisation de la machine

De plus, les touches de chaque groupe de distribution peuvent être représentées par différentes couleurs :



FLUSH

Une autre fonctionnalité, activable par le personnel technique, est la touche FLUSH , présente dans la partie basse de l'écran de chaque groupe de distribution.

L'icône FLUSH permet de distribuer une petite quantité d'eau de « rinçage groupe » avant d'accrocher le porte-filtre.



Contrôle du débit

Le contrôle du débit permet de surveiller le flux de café comparé au flux de référence réglé par le technicien. Quand ce système est actif, la machine signale le cas échéant à l'utilisateur qu'il doit intervenir sur le moulindoseur pour affiner ou grossir la mouture, afin de ramener la dose de café dans les paramètres corrects.

L'utilisateur est averti par une icône animée sur l'écran services qui s'affiche à la place du symbole du niveau.

Quand l'icône apparaît la première fois, un signal sonore retentit.

Les icônes représentées sont les suivantes :



indique qu'il faut grossir la mouture. (flux de café inférieur à celui de référence).



indique qu'il faut affiner la mouture (flux de café supérieur à celui de référence).

Remarque. Le numéro à côté de l'icône (1 ou 2) indique le moulin-doseur sur lequel il faut agir.

Après avoir réglé le moulin-doseur, l'icône disparaît automatiquement quand le flux se situe dans les limites établies. À cette fin, quelques distributions pourraient s'avérer nécessaires.





Tableau de commande automatique





Système BDS - Barista Driving System

Le système BDS est composé d'une machine à café et d'un ou deux moulins-doseurs motorisés connectés en mode Bluetooth.

Sur la machine, chaque bouton de distribution peut être configuré selon le type de recette et le moulin-doseur de référence.

Le système BDS a pour but de guider l'utilisateur dans les opérations de mouture et de distribution du café, en les rendant plus simples et intuitives.

L'activation et la configuration du système sont effectuées par le personnel technique.

LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT

Le moulin-doseur reconnaît les porte-filtres et envoie à la machine un signal qui active les touches café, rendant les opérations de travail simples et intuitives.

L'utilisateur place le porte-filtre associé à un mélange. Le moulin-doseur reconnaît le type de porte-filtre, distribue la bonne quantité de café moulu et en même temps communique à la machine quelle sélection activer pour la préparation de la boisson.

L'utilisateur doit alors seulement accrocher le porte-filtre et appuyer sur la touche de distribution activée.



Tableau de commande automatique

17. Distribution d'eau chaude

Danger de brûlure ! Utiliser les dispositifs isolants pour manipuler les buses à eau et à vapeur.

La distribution d'eau chaude est contrôlée par l'économiseur, qui permet de mélanger l'eau chaude de la chaudière à l'eau froide du réseau et d'en régler la température.

Cette solution permet donc d'améliorer la qualité de l'eau et de sécuriser le travail de l'opérateur.

Après avoir placé le récipient approprié sous le distributeur **(8)**, la distribution peut être effectuée :



Du distributeur sortira la dose d'eau chaude programmée ; l'arrêt sera automatique.

REMARQUE:

 les touches dosées permettent d'interrompre à tout moment la distribution dosée en appuyant à nouveau sur la touche précédemment activée.





Depuis le menu services, il est possible d'accéder aux touches eau chaude via le raccourci prévu







<u>M</u>

Français

18. Distribution de vapeur



Danger de brûlure ! Utiliser les dispositifs isolants pour manipuler les buses à eau et à vapeur.

Chauffage du lait pour le cappuccino

Recommandations générales

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

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

Distribution via tableau de commande Turbosteam (13) (le cas échéant)

Les machines équipées du système de distribution de vapeur Turbosteam (STOP VAPEUR) offrent la fonction « *arrêt de la distribution de vapeur une fois la température définie atteinte »,* permettant de chauffer et de faire monter le lait rapidement.

Les touches du sélecteur Turbosteam ont différentes fonctions selon la configuration suivante :





Distribution avec sélecteur à volant (20)



Introduire la buse de distribution de la vapeur (9) dans un récipient adapté. Faire pivoter le volant à vapeur (20) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour démarrer le débit et dans le sens contraire pour l'arrêter.

Nettoyage des buses à vapeur



Après chaque utilisation :

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







Danger de brûlure ! Utiliser les dispositifs (A) isolants pour manipuler les buses à eau et à vapeur.

Plonger complètement la buse à vapeur (9) dans le récipient contenant la boisson à réchauffer et pousser vers le haut le levier de commande vapeur (20) dans la position la plus appropriée.

Attendre que la boisson ait atteint la température ou le niveau d'émulsion désiré, puis ramener le levier de commande vapeur vers le bas pour arrêter la distribution de vapeur.



Nettoyage des buses à vapeur



Après chaque utilisation :

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





PROGRAMMATION CLIENT (ÉCRAN TACTILE)

19. Flux de programmation client Écran tactile







Pour retourner au menu précédent ou pour sortir de la



EXTINCTION / ALLUMAGE Automatique

La machine peut être réglée pour s'éteindre et s'allumer à heures fixes. Lorsque la machine est éteinte, la luminosité des écrans est réduite.

N.B.: quand la machine fonctionne avec allumage/extinction automatique, ne pas utiliser l'interrupteur général (1) pour éteindre la machine, car dans cette condition, l'allumage automatique n'est pas possible.

ALLUMAGE FORCÉ

Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour forcer l'allumage.

- N.B.: le forçage de l'allumage ne modifie pas les horaires d'allumage/extinction programmés.
- N.B. : la machine restera allumée jusqu'à l'heure d'extinction programmée.

Pour la ramener immédiatement à la condition d'extinction de l'horloge, il faut éteindre et rallumer la machine au moyen de l'interrupteur général (1).

Menu horaire de service



Accéder au menu horaire de service en appuyant sur l'icône



Les paramètres configurables sont : **ACTIVER** - allumage/extinction programmables : OUI, NON, Eco (pendant la phase d'extinction, la résistance de la machine n'est pas complètement désactivée et permet de maintenir la pression dans la chaudière à une valeur de 2.9 psi - 0,2 bar). **ON** - (heure d'allumage) ; **OFF** - (heure d'extinction) ; **FERMÉ** - (jour de fermeture).



l'heure.



er Les paramètres configurables sont : HEURES, MINUTES, STYLE - (24h00 ou AM/PM).









Choix de la langue







Compteurs



<u>3a</u>





Beink

Reinis

12

5

20

3bans le menu Compteurs Sélection les paramètres qui sont comptabilisés sont ceux correspondant Exemple de compteurs sélection d'un Exemple de <u>compteurs</u> sélection des aux touches individuelles. groupe café doses d'eau Monia Infor Compt S 111 U.F. EF ! Compteurs Infe 1 Groupe2 Groupe3 1 23 Boini 15 Reini Vapeur Romit 20 START 18 Beim





Programmation des doses



Français

<u>CAFÉ</u>











Programmation des doses avec la fonction d'« auto-apprentissage »

Fixer le porte-filtre chargé de la dose de café moulu au groupe.



Appuyer sur l'un des groupes café (exemple Groupe 3).

5)



Appuyer sur l'icône : ; un contour rouge et un avertissement sonore annoncent la phase D'AUTO-APPRENTISSAGE.

Français



Disposer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre. L'écran groupe affiche les numéros correspondant à chaque touche.



Appuyer sur le bouton à programmer (exemple Touche 1): l'icône de la touche en question reste en surbrillance sur l'écran.

Lorsque le niveau de liquide souhaité est atteint dans la ou les tasses, appuyer de nouveau sur le bouton.

Continuer l'éventuelle programmation de tous les boutons café.



En enfonçant les boutons café, l'écran services affiche les doses entrées, avec les valeurs des impulsions des doseurs volumétriques.

Les doses entrées avec la fonction d'auto-apprentissage peuvent être corrigées manuellement à l'aide des touches +/-.

Une fois les opérations terminées, confirmer les valeurs en appuyant sur l'icône





Economy







En mode « ENERGY SAVING » la luminosité des écrans est réduite. Le message de la figure s'affiche sur l'écran.

- Au cours de cette phase :
 - si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur supérieure à 17 psi (1.2 bar), la pression est abaissée à 12 psi (0.8 bar);

si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur inférieure à 17 psi (1.2 bar), la pression est réduite de 6 psi (0.4 bar) par rapport à la valeur programmée.

Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour quitter le mode ECONOMY et revenir à la phase de travail de la machine.









Changement d'eau : appuyer sur l'icône



Changer l'heure selon ses exigences.



Confirmer en appuyant sur l'icône



Le nouvel horaire apparaît sous l'icône

REMARQUES. La fonction « CHANGEMENT D'EAU » avec la demande à une heure programmée est paramétrée par le personnel technique, lequel peut également activer ou non la fonction « blocage ».

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

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











2 Menu Vepeur	Monu Vepeur TURBO 1
	T STOP VAP. 60
Stando Y Russell / Transp J Turner 4	NIVEAU EMULSION 30
	TEST
Appuyer sur l'une des touches Turbosteam.	Appuyer sur le paramètre à modifier.
Menu Vepeur TURBD 1 Pr NIVEAU EMULSION 2 CA	rogrammer les valeurs souhaitées à l'aide es icônes « + » et « - ». onfirmer les données saisies à l'aide
de de	e l'icône de l'icône de lissant les onnées précédentes à l'aide de l'icône
	Appuyer sur l'une des touches Turbosteam.

Lait (versions avec Turbo Milk)





Chauffe-tasses





Températures chauffe-eau café



Changement eau chaudière







PROGRAMMATION CLIENT (TABLEAU DE COMMANDE AUTOMATIQUE)

20. Flux de programmation client « Tableau de commande automatique »



Comment accéder à la programmation :

N.B. : seulement si l'élément "Progr. Client." est défini sur « OUI » :

Pour accéder à la programmation, appuyer sur la touche ▶ ; l'écran affiche le message suivant :



Placer le curseur (ligne foncée) sur la ligne désirée en utilisant les touches \blacktriangle et \blacktriangledown , puis appuyer sur la touche \blacktriangleright .

Modifier la valeur toujours à l'aide des touches \blacktriangle et \triangledown ; il y a alors 2 possibilités :

1) confirmer les modifications apportées en appuyant sur la touche « **OK** ».

2) quitter le menu, en laissant les données intactes, au moyen de la touche \blacktriangleleft .

Réglage de l'horloge

Pour régler l'horloge, utiliser les touches **A** et **V**.

À chaque pression, l'heure augmente (ou diminue) d'une minute.

En maintenant enfoncée l'une des touches (\blacktriangle ou ∇) pendant plus de 10 secondes, l'indication des minutes s'arrête et l'indication des heures augmente (ou diminue).

Durant la phase de réglage de l'heure, le calcul des secondes reste stable sur « 00 ».

N.B. : durant la phase de modification des données, le curseur devient « → », ou une barre de défilement s'affiche avec les valeurs minimale et maximale de réglage :





 appuyer sur la touche pour laisser les valeurs inchangées







CHAUFFE-TASSES



ATTENTION : ne pas couvrir le plateau chauffetasses avec des chiffons.

Les machines sont dotées d'un plateau repose-tasses (23) pour stocker les petites tasses.

Placer sur le plateau repose-tasses uniquement les petites tasses, les tasses et les verres pour le service de la machine à café ; **il est interdit de placer d'autres objets sur cette surface**.

Laisser égoutter soigneusement les tasses avant de les placer sur le repose-tasses.

N.B. : pendant la phase d'arrêt automatique, le chauffage du plateau chauffe-tasses (**23**) sera désactivé.

Lors de la mise en marche automatique successive, la condition laissée au moment de l'arrêt sera rétablie.

En activant la modalité ÉCONOMIE D'ÉNERGIE, le chauffetasses se règle automatiquement sur le niveau 1.





- 🗰 = symbole puissance maximale - 🛱 = symbole puissance moyenne - ជ = symbole puissance minimale - aucun symbole = OFF

MENU TOUCHE - SÉLECTION CAFÉ

Pour accéder à la programmation, appuyer sur la touche ▶ ; l'écran affiche le message suivant :



Placer le curseur (ligne foncée) sur la ligne désirée en utilisant les touches \blacktriangle et ∇ , puis appuyer sur la touche \triangleright .







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



Chaque groupe est commandé par un tableau de commande qui permet pour chaque touche de mémoriser la dose souhaitée.

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

- dose (impulsions doseur volumétrique).

- 🕮 (temps de pré-infusion et mouillage (wetting).

(1.0) représente la durée en secondes de la phase de mouillage (wetting).

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

Modification de la dose :





Français

TABLEAU TEST

2

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

) D∨ TB		0		22	50	T 1	S t F	T G	R	0 B	2	[[[80	S	
P]2 -](0	K	P C	S					RE		 	F	FO		F

Les paramètres affichés sont les suivants :

- Dv : comptage incrémental doseurs volumétriques
- tG: temps de distribution
- TB : température instantanée du chauffe-eau café
- **RB** : % activation résistance chauffe-eau café
- P : pression chaudière
- Rc : résistance chaudière
- SL : niveau eau dans la chaudière
- Evc : électrovanne remplissage chaudière







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

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



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

L'exemple représente la configuration effectuée en usine :

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

Sur le total de 250 grammes, 30 grammes (**030g**) sont distribués en 30 secondes (**30''**) pendant la phase de Blooming. Les 220 grammes restants sont ajoutés en 4 étapes (**N 4**), dans le temps restant de 2 minutes et 30 secondes : 3 minutes au total (**3'00''**) - moins 30 secondes de Blooming (**30''**).

Français

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



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

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







MENU TOUCHE - SÉLECTION EAU CHAUDE

1 Placer le curseur (ligne foncée) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ♥, puis appuyer sur la touche ▶.



2

L'écran affiche les touches programmables SET...



3

En appuyant de nouveau sur la touche , l'écran affiche l'encadré de modification :



Les paramètres de la sélection eau chaude qui sont modifiables sont les suivants :

- Temps de distribution eau (temps de distribution eau).
 Température (températures de l'eau).
- La phase de **TEST** des touches eau est identique à celle des touches café.

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

PROGRAMMATION DES DOSES AVEC LA FONCTION D'« AUTO-APPRENTISSAGE »

3



Doses café

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



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

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

À la fin, confirmer les modifications apportées et quitter le menu en appuyant sur la touche « **OK** ».





LUMIÈRES



Placer le curseur (ligne foncée) sur la ligne désirée en utilisant les touches \blacktriangle et ∇ , puis appuyer sur la touche \blacktriangleright .



Pour les modalités d'exécution des lavages, consulter le chapitre « *Nettoyage et entretien* ».

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

Placer le curseur (ligne foncée) sur la ligne désirée en utilisant les touches \blacktriangle et ∇ , puis appuyer sur la touche \triangleright .



l'écran affiche le message suivant :





Ce menu permet de régler les lumières de la machine. Notamment :

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

Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches \blacktriangle et $\mathbf{\nabla}$.

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

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

REMARQUE. Les touches \blacktriangle et ∇ permettent d'activer l'éclairage permanent, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.





MENU DONNÉES











PARAMÈTRES CLIENT

Appuyer sur la touche ► et placer le curseur (ligne foncée) sur la ligne souhaitée à l'aide des touches ▲ et ▼ ; l'écran affichera le message suivant :



Pour accéder au tableau "Paramètres client", appuyer sur la touche ▶.

L'écran affiche le message suivant :

* PARAMÈTRES CLIENT	+
HORAIRE SERVICE	
ITALIANO	-
ENGLISH	
ITALIANO	
DEUTSCH	Ť
	ጉ

CHOIX DE LA LANGUE

Français

Pour sélectionner une langue d'affichage différente de celle par défaut, après avoir accédé aux « Paramètres client », positionner le curseur sur la langue souhaitée en appuyant sur les touches ▲ ou ▼ puis appuyer sur la touche ► ; la machine redémarre en affichant les messages dans la langue sélectionnée.

* PARAMÈTRES CLIE HORAIRE SERVICE	NT +
ITALIANO	
ENGLISH	
ITALIANO	
DEUTSCH	-
	Д ь





MENU HORAIRE DE SERVICE



En appuyant sur la touche ► après avoir placé le curseur sur la ligne « horaire de service », l'écran affiche :



Les paramètres du menu horaire de service pouvant être modifiés sont les suivants :

- heure ON (heure d'allumage);
- heure OFF (heure d'extinction);
- fermeture (jour de fermeture) ;

Recommandations à caractère général Si aucun jour de fermeture n'est prévu, régler l'élément "fermeture" sur "aucune".

Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction d'allumage/ extinction automatique et que vous préférez allumer et éteindre la machine manuellement, régler "heure ON" et "heure OFF" sur la même heure (exemple :

heure ON 22h00 heure OFF 22h00).

- **Energy saving.** (activer/désactiver la fonction Économie d'Énergie : OUI/NON) ;
- **Nuit ON** (heure de début du prix nuit des boissons ; seulement si relié à un système de paiement) ;
- **Nuit OFF** (heure de fin du prix nuit des boissons; seulement si relié à un système de paiement);

- Lavage (horaire de lavage programmable) ;

IL S'AGIT d'un lavage programmable ; à l'heure définie, l'écran affiche "*EXÉCUTER LAVAGE CAFÉ*".

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

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

- positionner le curseur sur la ligne LAVAGE ;
- appuyer sur la touche ►;
- modifier la valeur, à l'aide des touches \blacktriangle et $oldsymbol{
 abla}$;
- appuyer sur la touche « OK » pour confirmer la donnée.

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

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

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

- C. eau (changement eau programmable) ;

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

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

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

Pour modifier l'heure, procéder comme suit :

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

DATE ET HEURE

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

* DATE ET H	IEURE	+
Ans	19	Î
Mois	09 SE	РТ
Date	20 ME	R
Heure	17	•
Minutes	12	Ξ
	l	Ъ

Déplacer le curseur (ligne foncée) sur l'élément à modifier, à l'aide des touches \blacktriangle et \triangledown , puis appuyer sur la touche \triangleright ; le curseur devient \rightarrow et pour modifier la valeur de l'élément sélectionné, utiliser de nouveau les touches \blacktriangle et \triangledown . Lorsque l'opération est terminée, appuyer sur la touche « **OK** » pour confirmer la donnée.

N.B. : le curseur redevient une ligne foncée. Répéter les opérations précédemment indiquées pour modifier les autres paramètres.







21. Nettoyage et entretien



Français

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

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

VUE D'ENSEMBLE DES INTERVALLES DE NETTOYAGE									
	À CHAQUE UTILISATION	QUOTIDIEN	HEBDOMADAIRE	SI NÉCESSAIRE OU DEMANDÉ PAR LOGICIEL	OUTILS À UTILISER				
CIRCUIT CAFÉ		\checkmark		\checkmark	 petite brosse (1) filtre sans trous (2) détergent en poudre (3) 				
GROUPES CAFÉ		\checkmark			• petite brosse (1)				
CHANGEMENT EAU CHAUDIÈRE		\checkmark		\checkmark					
PORTE-FILTRE		\checkmark			 récipient (4) détergent en poudre (3) éponge (5) 				
BUSE VAPEUR	\checkmark	\checkmark			récipient (4)éponge (5)				
BUSE VAPEUR AUTOMATIQUE	\checkmark	\checkmark			récipient (4)éponge (5)				
BUSE EAU		\checkmark			• éponge (5)				
GRILLE ET BAC		\checkmark			• éponge (5)				
BAC COLLECTEUR			\checkmark		récipient (4)éponge (5)				
CARROSSERIE		\checkmark		\checkmark	• chiffon doux (6)				
DOUCHETTE GROUPE DE DISTRIBUTION (PURGE)	\checkmark								
CIRCUIT LAIT		\checkmark		\checkmark	détergent liquidebac de lavage				
ÉCRAN TACTILE		\checkmark			chiffon en microfibre				
PLATEAU REPOSE-TASSES		\checkmark			• éponge (5)				



Pour les détails des opérations de nettoyage, voir les paragraphes correspondants dans les pages suivantes.





Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.

NETTOYAGE CIRCUIT CAFÉ

L'objectif du cycle de lavage est l'élimination des dépôts de graisse et de calcaire qui se sont formés durant les distributions de café.

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

0

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

Groupes Versions

<u>CIRCUIT CAFÉ</u>

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

En cas d'indication par la machine, l'écran affichera « *EXÉCUTER LAVAGE CIRCUIT CAFÉ »*.

Le message se répètera pendant une heure ou jusqu'à ce que l'opération soit effectuée.

Le circuit du café peut être soumis à différentes modalités de lavage :

- <u>séquentiel</u>: le lavage est effectué en séquence et de façon séparée sur chaque groupe ; il est possible de continuer à utiliser les groupes non concernés par le lavage ;
- <u>simultané</u>: tous les groupes sont soumis au lavage en même temps.

N.B. : la durée du lavage simultané est d'environ 7 minutes ; la durée du lavage simple est d'environ 7 minutes pour chaque groupe de distribution.

Il est en outre possible de choisir un troisième mode de lavage :

 <u>simple</u>: le lavage peut être effectué sur un groupe spécifique sans concerner obligatoirement les groupes restants; il est possible de continuer à utiliser les groupes non concernés par le lavage.

N.B. : le lavage simple ne peut pas être effectué en cas de message envoyé par la machine.

REMARQUE : un signal sonore attire l'attention de l'utilisateur durant les phases de lavage qui nécessitent son intervention.

N.B. : lorsque le cycle de lavage programmé est en marche, il NE PEUT PAS être arrêté, même si l'on éteint la machine.

Dans le cas d'interruption soudaine de l'alimentation électrique, le message « *EXÉCUTER LAVAGE* » apparaît lorsque l'alimentation est rétablie ; terminer les opérations de nettoyage comme décrit précédemment.

N.B. : en l'absence de messages de lavage, et si la machine est fréquemment utilisée, il est possible d'effectuer un lavage à n'importe quel moment :

Écran tactile



Tableau de commande automatique

Appuyer sur la touche ► :



Placer le curseur (ligne foncée) sur la ligne désirée en utilisant les touches \blacktriangle et ∇ , puis appuyer sur la touche \triangleright .



On peut quitter le tableau choix lavage en appuyant sur la touche **4**.

Les lavages effectués sans demande de la part de la machine peuvent être interrompus en éteignant puis en rallumant la machine.

Le non-respect des cycles de lavage programmés est mémorisé par la machine.

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

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

Pour effectuer les lavages, procéder comme décrit dans les pages suivantes.





Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.

Écran tactile



AGE SÉQUENTIEL

Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.






Tableau de commande automatique











Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.

Écran tactile



Français

Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.







Tableau de commande automatique





Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.





LAVAGE SIMPLE : impossible d'effectuer un lavage simple en cas de message envoyé par la machine. Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.

Écran tactile



Français

Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.



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

Répéter les opérations décrites ci-dessus pour les groupes à laver.





Tableau de commande automatique





Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.







CHANGEMENT D'EAU DE LA CHAUDIÈRE - Intervention à effectuer au moins une fois par jour

Écran tactile



propre.

Tableau de commande automatique

Appuyer et maintenir enfoncée pendant environ 5 secondes la touche de distribution d'eau chaude (12). Le message « CHANGEMENT D'EAU ...% » apparaît ; l'eau de la chaudière est évacuée par la buse d'eau chaude (8) (60 - 70 % environ de la capacité totale). La distribution s'arrête automatiquement. Suite à cette opération, la machine fonctionne de nouveau

normalement et la chaudière se remplira avec de l'eau

NETTOYAGE DES PORTE-FILTRES - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les porte-filtres













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

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



NE PAS utiliser de produits abrasifs.

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

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



N.B. : les opérations suivantes peuvent également être effectuées lorsque la machine est éteinte.

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

- 1. Enlever les grilles du bac.
- 2. Terminer le nettoyage des grilles et du bac à l'eau courante.



BAC COLLECTEUR

- Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail Verser un pot d'eau chaude dans le bac collecteur pour éliminer toutes incrustations.



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

Nettoyer avec un chiffon doux et des produits SANS ammoniac, non abrasifs et non dégraissants, en enlevant les éventuels résidus organiques présents dans la zone de travail.

N.B. : ne pas vaporiser de liquide dans les cavités des panneaux de la carrosserie.

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









22. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client

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

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine à café ne fonctionne	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie
pas et les écrans (Ts) sont éteints.		électrique.
		Vérifier la position de l'interrupteur
		général (1).
Le porte-filtre fuit (11).	La garniture de la soucoupe est encrassé	Nettoyer avec la petite brosse fournie
	de café.	avec la machine à café.
Le temps de distribution du café est	Café moulu trop gros.	Réduire le grain de mouture du café.
trop court.	Café trop vieux.	Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encras- sés ou	Nettoyer.
	la sortie du porte-filtre (11) est encrassée.	
	Mouture du café trop fin.	Augmenter le grain de mouture.
Fuite d'eau sous la machine.	Puisard d'évacuation trop plein.	Nettoyer.
	Sortie du bac collecteur bouché.	Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne	Le robinet du réseau ou le robinet de	Ouvrir les robinets.
distribue pas de café.	l'adoucisseur est fermé.	
	Absence d'eau dans le réseau.	Attendre le rétablissement du réseau
		ou appeler un plombier.
Le niveau automatique fonctionne	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes solutions qu'au point
constamment.		précédent.

Messages explicites

Écran tactile

MESSAGE	CAUSE : quand il s'affiche	SOLUTION
Machine froide, attendre	Ce message apparaît à l'écran lorsque l'on appuie sur l'une des touches de distribution jusqu'à ce que la pression de la chaudière services se trouve en deçà de la pression de travail définie.	Une fois la pression de travail atteinte, le message disparaît automatiquement.
Effectuer l'entretien	Le message s'affiche lorsque la machine nécessite un entretien. Pour éliminer temporairement le message, appuyer sur l'icône opur accéder à la programmation :	Contacter un technicien agréé. Le message restera affiché jusqu'à ce que l'entretien soit effectué. N.B. : la nécessité d'effectuer l'entretien est mémorisée par la machine.

Effectuer la régénération des résines	Le message apparaît lorsque les résines de l'adoucisseur doivent être régénérées. (Voir les instructions sur l'entretien de l'adoucisseur).	Une fois la régénération des résines effectuée, appuyer sur l'icône e pour accéder à la programmation :
		et appuyer sur l'icône en pour effacer le message :
Remplacement filtre	Le message s'affiche lorsque la machine demande une intervention de remplacement du filtre eau. Pour éliminer temporairement le message, appuyer sur l'icône e pour accéder à la programmation : et appuyer sur l'icône e pour effacer le message :	Contacter un technicien agréé. Le message restera affiché jusqu'à ce que le filtre soit remplacé. N.B. : la nécessité de remplacer le filtre est mémorisée par la machine.
Machine éteinte	Le message s'affiche lorsque l'allumage et l'extinction automatiques de la machine ont été programmés. Le message indique que la machine est éteinte et qu'elle se trouve en mode veille.	Pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatique, voir la partie du manuel consacrée aux « Menu horaire de service ». Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour forcer l'allumage.
Energy saving mode	Le message s'affiche lorsque la machine est en mode ECONOMY.	Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour quitter le mode ECONOMY et revenir à la phase de travail de la machine.
Messages concernant les lavages		Voir le chapitre « Nettoyage et entretien » de ce manuel.







Messages explicites

Tableau de commande automatique

MESSAGE	CAUSE : quand il s'affiche	SOLUTION
Machine froide, attendre	Ce message apparaît à l'écran lorsque l'on appuie sur l'une des touches de distribution iusqu'à ce que la	Une fois la pression de travail atteinte, le message disparaît automatiquement.
	pression de la chaudière services se trouve en deçà de la pression de travail définie.	
Effectuer l'entretien	Le message s'affiche lorsque la machine nécessite un entretien. Pour éliminer temporairement le message, appuyer sur la touche ▶ puis maintenir la touche ◀ enfoncée pendant environ 8 secondes. Le message réapparaîtra au prochain allumage de la machine avec l'interrupteur.	Contacter un technicien agréé. Le message restera affiché jusqu'à ce que l'entretien soit effectué.
Effectuer la régénération des résines	Le message apparaît lorsque les résines de l'adoucisseur doivent être régénérées. (Voir les instructions sur l'entretien de l'adoucisseur).	Une fois la régénération des résines effectuée, appuyer sur la touche ▶ puis maintenir la touche ◀ enfoncée pendant environ 8 secondes pour effacer le message.
Remplacement filtre	Le message s'affiche lorsque la machine demande une intervention de remplacement du filtre eau. Pour éliminer temporairement le message, appuyer sur la touche ▶ puis maintenir la touche ◀ enfoncée pendant environ 8 secondes. Le message réapparaîtra à intervalles réguliers.	Contacter un technicien agréé. Le message restera affiché jusqu'à ce que le filtre soit remplacé. N.B. : la nécessité de remplacer le filtre est mémorisée par la machine.
Machine éteinte	Le message s'affiche lorsque l'allumage et l'extinction automatiques de la machine ont été programmés. Le message indique que la machine est éteinte et qu'elle se trouve en mode veille.	Pour programmer l'allumage et l'extinction automatiques, voir la section du manuel consacré aux « Paramètres client ». Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour forcer l'allumage.
Energy saving mode	Le message s'affiche lorsque la machine est en mode ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.	Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour sortir du mode ÉCONOMIE D'ÉNERGIE et revenir à la phase de travail de la machine
Messages concernant les lavages		Voir le chapitre « Nettoyage et entretien » de ce manuel.



Cette page est délibérément laissée vierge.







Illustrations - Illustrations



Changing the Voltage of the Transformer - Changement de la tension d'alimentation du transformateur

The machine is factory-made for the voltage 220V. If the voltage is different (obviously in the range of the same voltage category, that is V. 200 - 220 - 240), the connections of the phase wire must be changed as shown in the figure.

La machine est équipée en usine pour la tension d'alimentation 220V. Si la tension d'alimentation est différente (dans le cadre de la même catégorie de tension: V. 200 - 220 - 240), il est nécessaire de changer les branchements du fil de phase, comme indiqué sur la figure.





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

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses.

This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy All rights reserved

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

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

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano Tous droits réservés

SERVICE LINE

EN GRUPPO CIMBALI and the "SERVICE LINE"

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

610-004-159:

610-004-280;

610-004-254;

610-004-217;

610-004-251.

ECO LINE - Cleaning products

- A) For cappuccino makers in liquid form
- B) For dispensers, filter-holders, coffee cups in powder form
- C) For dispensers, filter-holders, coffee cups in powder form
- D) For superautomatic-machine dispensers in tablet form
- E) For hopper, display professional cleaning Eco Cleaner Spray

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

FR GRUPPO CIMBALI et la «SERVICE LINE»

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

- ECO LINE Produits de nettoyage
- A) 610-004-159 liquide pour les fouettes-lait ;
- B) 610-004-280 en poudre pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café ;
- C) 610-004-254 en poudre pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café ;
- D) 610-004-217 pastilles pour les groupes des machines tout-auto ;
- E) 610-004-251 détergent Eco Cleaner Spray pour les trémies, écran.

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire.



The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721