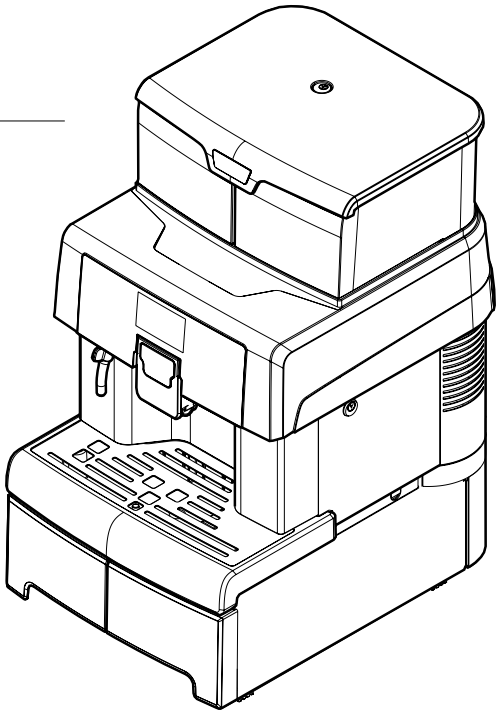
Saeco

Machine automatique à expresso et boissons chaudes

AULIKA EVO

OFFICE



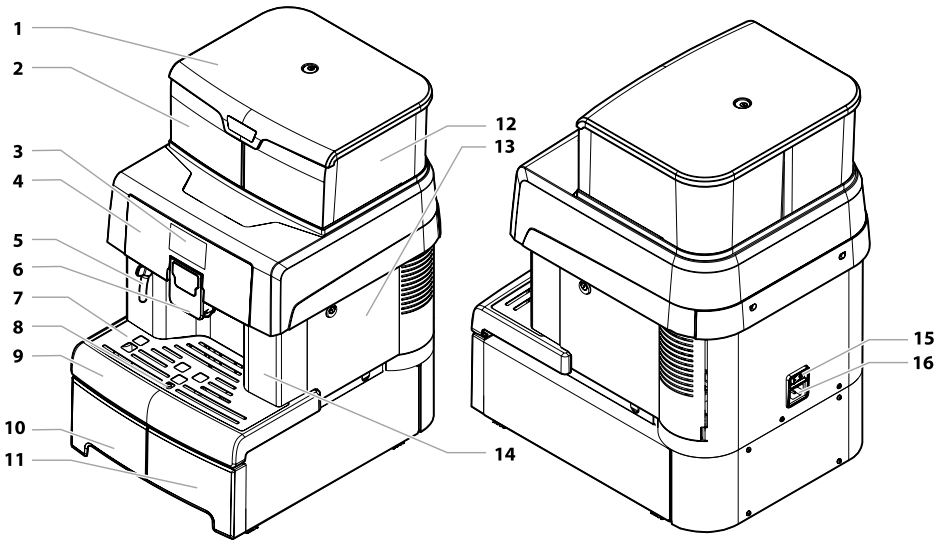
Type: SUP040 E O

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

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

FR-FR

PIÈCES PRINCIPALES



1	Couvercle réservoirs avec serrure
2	Réservoir à eau
3	Afficheur
4	Bandeau de commande
5	Buse de l'eau chaude
6	Buse de distribution du café
7	Grille repose tasses
8	Flotteur bac d'égouttement plein

9	Bac d'égouttement
10	Tiroir à accessoires
11	Tiroir à marc
12	Réservoir à café en grains
13	Porte d'accès au logement de service (uniquement pour le Gérant)
14	Couverture frontale
15	Interrupteur ON/OFF
16	Connecteur à cuvette

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ **Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! L'eau chaude et la vapeur peuvent provoquer des brûlures !**

⚠ Utilisation prévue

⚠ Cette machine à été conçue pour être utilisée dans des bureaux de petites dimensions et des communautés.

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

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

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

⚠ Alimentation du secteur

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

⚠ Câble d'alimentation

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

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

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

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

⚠ Protection des autres personnes

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

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

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

⚠ Danger de brûlures

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

⚠ En cas d'incendie

⚠ En cas d'incendie, utiliser des extincteurs au dioxyde de carbone (CO2). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

⚠ Espace pour l'utilisation et l'entretien

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

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

⚠ Ne pas utiliser la machine en plein air.

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

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

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

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

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

⚠ Nettoyage

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

⚠ Ne jamais plonger la machine dans l'eau !

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

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

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

⚠ Rangement de la machine

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

⚠ Réparations / Entretien

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

⚠ Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.

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

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

TABLE DES MATIÈRES

1 INTRODUCTION AU MANUEL..... 8
1.1 Avant-propos..... 8
1.2 Symboles utilisés..... 8
2 INFORMATIONS SUR L'APPAREIL.... 10
2.1 Informations pour le Technicien d'Entretien... 10
2.2 Description et usage prévu..... 10
2.3 Identification de l'appareil..... 11
2.4 Données Techniques..... 12
3 SÉCURITÉ..... 13
3.1 Avant-propos..... 13
3.2 Consignes générales de sécurité..... 13
3.3 Qualités requises des opérateurs..... 14
3.4 Risques résiduels..... 14
4 MANUTENTION ET STOCKAGE..... 15
4.1 Déchargement et manutention..... 15
4.2 Stockage..... 15
5 INSTALLATION..... 16
5.1 Avertissements..... 16
5.2 Déballage et positionnement..... 17
5.3 Installation Base récipients..... 18
5.4 Montage des systèmes de paiement..... 19
5.5 Raccordement au réseau électrique..... 24
6 DESCRIPTION DES COMMANDES..... 25
6.1 Interrupteur général..... 25
6.2 Afficheur..... 25
6.3 Clavier..... 25
6.4 Description des touches en phase de fonctionnement de routine..... 25
7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHE..... 27
7.1 Ouverture du couvercle supérieur..... 27
7.2 Mélanges de café..... 27
7.3 Remplissage de café en grains..... 27
7.4 Remplissage du réservoir à eau..... 28
7.5 Mesurage et réglage de la dureté de l'eau.. 29
7.6 Filtre à eau..... 30
7.7 Fermeture du couvercle supérieur..... 33
7.8 Réglage du degré de mouture..... 34
7.9 Réglage « Arôme » - quantité de café moulu. 34
7.10 Réglage de la buse de distribution du café.. 35
7.11 Mise en marche / Arrêt de la machine..... 36
7.12 Configurer la langue (lors de la toute première utilisation)..... 36
7.13 Première utilisation - Après une longue période d'inactivité..... 36
7.14 Lavage des parties en contact avec les produits alimentaires..... 37
7.15 Utilisation de l'appareil..... 37
8 MENU DE PROGRAMMATION..... 38
8.1 Description des touches en phase de programmation..... 38
8.2 Programmation du menu utilisateur..... 39
8.3 Programmation du menu technique..... 41
8.4 Configuration du mot de passe utilisateur..... 51
8.5 Configuration du mot de passe menu technique..... 52
9 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION 54
9.1 Mise en marche de la machine..... 54
9.2 Chauffage et rinçage..... 55
9.3 Cycle de rinçage / auto-nettoyage..... 56
9.4 Amie de l'environnement : Stand-by..... 56
9.5 Systèmes de paiement..... 57
9.6 Types de lumières LED / fonctionnement machine..... 58
9.7 Distribution de café..... 58
9.8 Distribution d'eau chaude..... 58
9.9 Réglage des produits dans la tasse..... 59
9.10 Utilisation de la machine avec crédits..... 62
9.11 Vidage du tiroir à marc..... 63
10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... 64
10.1 Notes générales pour le bon fonctionnement 64
10.2 Nettoyage et entretien de routine..... 65
11 DÉPANNAGE..... 77
11.1 Signalisations..... 77
11.2 Problèmes - Causes - Remèdes..... 79
12 STOCKAGE - ÉLIMINATION..... 80
12.1 Repositionnement dans un endroit différent... 80
12.2 Inactivité et stockage..... 80
13 INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE..... 81

1 INTRODUCTION AU MANUEL

1.1 Avant-propos

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

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

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

Cet article est commercialisé sous la responsabilité de SaGa Coffee S.p.A., qui est le garant du produit lui-même. Saeco est une marque enregistrée de Koninklijke Philips N.V., dont l'utilisation est permise en vertu d'une licence octroyée par Koninklijke Philips N.V.

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

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

1.2 Symboles utilisés

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

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

⚠ Attention

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

⛔ Interdiction

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

☞ Important

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

Suggestions

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

Utilisateur

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

Personne préposée au remplissage

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

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

Technicien d'Entretien

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

2 INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

2.1 Informations pour le Technicien d'Entretien

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Description et usage prévu

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

- café et café expresso préparés avec du café en grains moulu instantanément ;
- eau chaude pour la préparation de boissons ;

Au design élégant, le corps de la machine a été conçu pour l'utilisation dans des bureaux, des commerces et des collectivités de petites dimensions.
Tout autre usage est à considérer comme étant impropre et donc dangereux.

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

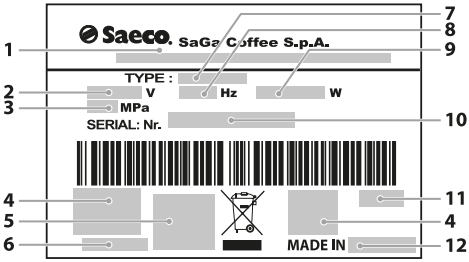
☞ Par usage impropre on entend également :

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

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

2.3 Identification de l'appareil

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



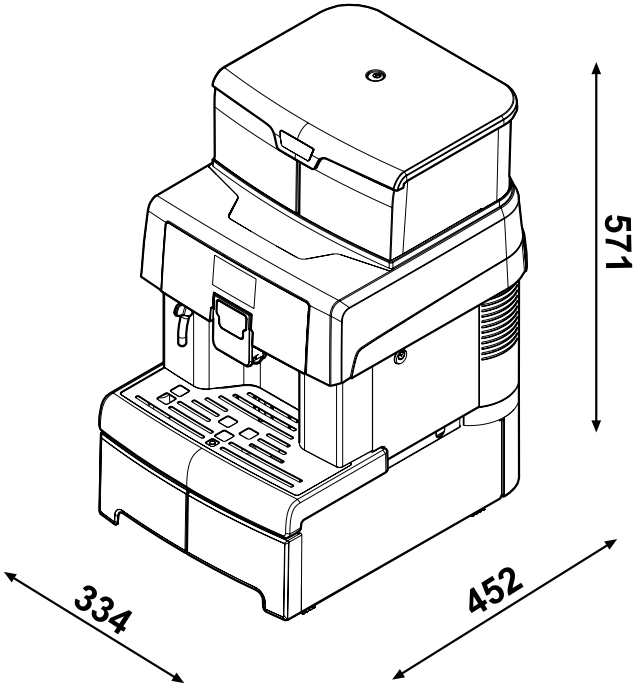
1	Nom du Manufacturer
2	Tension d'alimentation (V)
3	Pression du réseau de distribution d'eau
4	Marques de conformité
5	Organisme de certification
6	code appareil
7	Modèle
8	Fréquence d'alimentation (Hz)
9	Puissance électrique absorbée (W)
10	Numéro de série
11	Année et mois de fabrication
12	Pays de fabrication

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

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

2.4 Données Techniques

Dimensions (l x h x p)	334 x 571 x 452 mm	
Poids	21 kg env.	
Matériau du corps de la machine	Métal - Thermoplastique	
Puissance Nominale	voir la plaque signalétique	
Tension d'alimentation	voir la plaque signalétique	
Longueur du câble d'alimentation	1 200 mm (env.)	
Capacité	Réservoir à eau Tiroir à marc	4,0 litres 40 marcs
Bandeau de commande	En façade	
Niveau de pression acoustique pondérée A	inférieur à 70 dB	
Pression de la pompe	Max 1,5MPa (15,0 bars)	
Conditions de fonctionnement	Température minimum : supérieure à 2°C Température maximum : inférieure à 32°C Humidité maximale : inférieure à 80%	
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression chaudière Thermostat de sécurité	



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

3 SÉCURITÉ

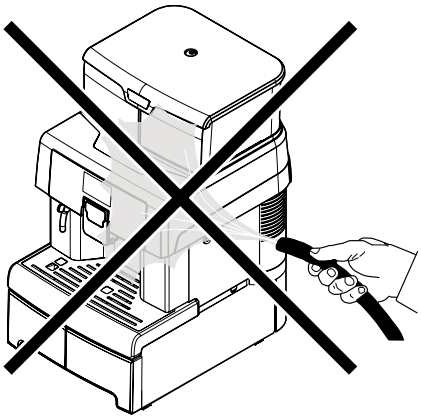
3.1 Avant-propos

Conformément aux normes et directives en vigueur, SaGa Coffee a constitué dans ses bureaux un dossier technique sur l'appareil AULIKA EVO.

3.2 Consignes générales de sécurité

⛔ Il est interdit de :

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



Il est obligatoire de :

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

Précautions pour prévenir les erreurs humaines :

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

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

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

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

3.3 Qualités requises des opérateurs

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

Utilisateur

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

Personne préposée au remplissage

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

⛔ La Personne préposée au remplissage ne peut pas effectuer les opérations qui, selon ce manuel, sont de compétence du Technicien d'Entretien.

Technicien d'Entretien

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

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

3.4 Risques résiduels

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

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

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

4 MANUTENTION ET STOCKAGE

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

4.1 Déchargement et manutention

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

⚠ L'appareil doit toujours rester en position verticale.

⛔ Éviter de :

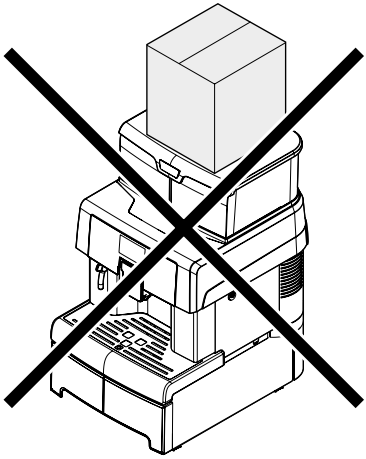
- traîner l'appareil ;
- renverser ou coucher l'appareil pendant le transport et la manutention ;
- secouer l'appareil ;
- soulever l'appareil au moyen de cordes ou d'une grue ;
- exposer l'appareil aux intempéries ou de le placer dans des endroits humides ou à proximité de sources de chaleur.

4.2 Stockage

La machine est emballée dans des cartons en polystyrène expansé.

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

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



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

5 INSTALLATION

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

5.1 Avertissements

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

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

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

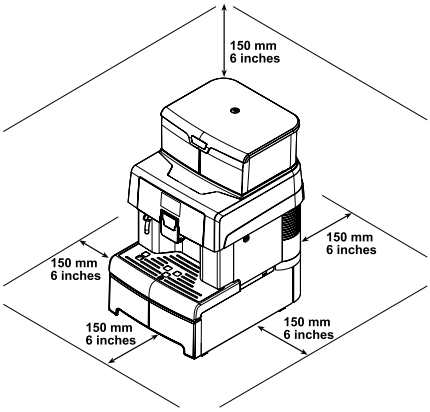
⚠ L'appareil doit être installé sur une surface horizontale.

⚠ Le plan d'appui doit être propre et en mesure de soutenir le poids de la machine.

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

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

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



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

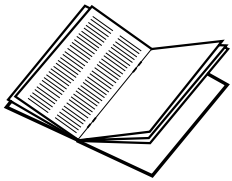
5.2 Déballage et positionnement

☞ La machine se compose de 2 parties en 2 emballages séparés qui doivent être assemblées comme indiqué à la section « Installation Base récipients ».

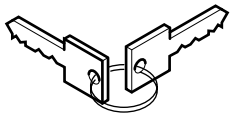
S'assurer, lors de la réception de l'appareil, que celui-ci n'a subi aucun dommage pendant le transport, que l'emballage n'a pas été manipulé et qu'il ne manque donc pas de pièces à l'intérieur de l'emballage. En cas de constatation de dommages de n'importe quelle nature, il faut les contester au transporteur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

Liste des accessoires fournis

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



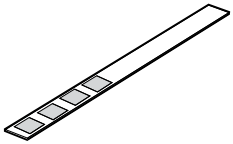
Clé du réservoir à eau et de la porte d'accès au logement de service : permet d'interdire l'accès au réservoir à eau et au groupe de distribution aux personnes non autorisées.



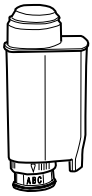
Câble électrique : permet le raccordement de la machine au réseau électrique.



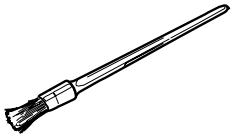
Test de dureté de l'eau : test rapide pour vérifier la dureté effective de l'eau utilisée pour la distribution des boissons ; ce test est très important pour définir la dureté de l'eau à sélectionner sur la machine.



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



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



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



Pastilles pour le nettoyage du groupe : permettent un nettoyage correct du groupe de distribution du café, en prolongeant sa durée de vie.



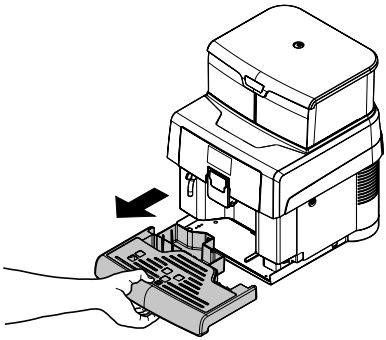
Liste des accessoires en option

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

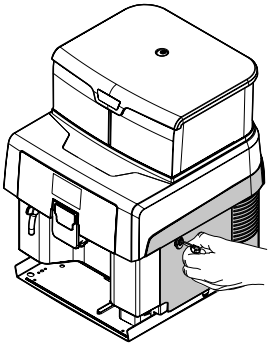


5.3 Installation Base récipients

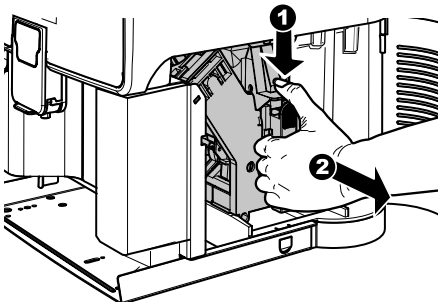
Avant d'utiliser la machine, il faut installer les récipients à la base de la machine. Pour installer les récipients, retirer le bac d'égouttement.



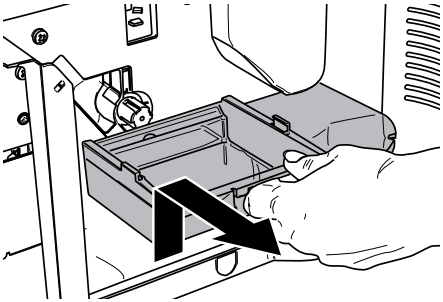
Ouvrir le volet de service à l'aide de la clé fournie.



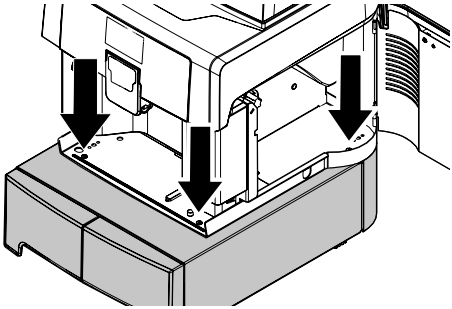
Enlever le groupe de distribution du café en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PRESS ».



Soulever le tiroir interne dans la partie arrière pour le débloquer.



Fixer la base aux tiroirs à l'aide des vis fournies.



☞ Il est conseillé de vérifier si les composants sont bien alignés.

Après avoir installé les récipients, replacer les composants et fermer le volet. Installer le bac d'égouttement.

5.4 Montage des systèmes de paiement

La machine a été conçue pour gérer certains systèmes de paiement en fonction des exigences du gérant.

☞ Le système de paiement doit être acheté et installé dans la machine par le gérant.

Les systèmes de paiement sont :

- Monnayeur « Stepper » ;
- Capteur « Rfid » du système « Apollo ».

Les différentes procédures d'installation des deux systèmes dans la machine sont décrites ci-après.

5.4.1 Installation de la boîte du monnayeur

La machine a été spécialement conçue et fabriquée pour s'interfacer avec tous les monnayeurs « Stepper » disponibles sur le marché.

☞ Le monnayeur doit être acheté et installé dans la machine par le gérant.

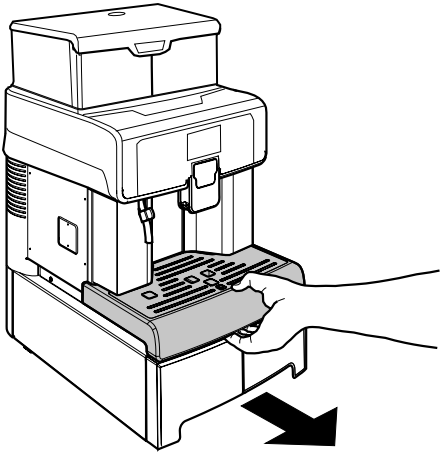
☞ Se référer au mode d'emploi du monnayeur pour toutes les options de programmation de ce dernier.

Le monnayeur (non inclus) doit être installé dans la boîte (en option), étant fournie sur demande.

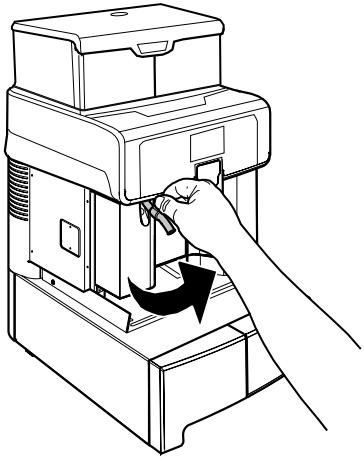
Pour installer la boîte, suivre les instructions suivantes :

⚠ Effectuer toutes les opérations décrites ci-dessous lorsque la machine est éteinte.

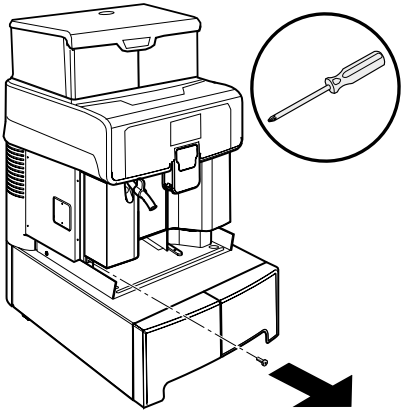
Enlever le bac d'égouttement.



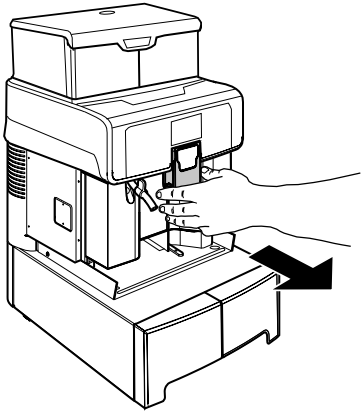
Soulever la buse de distribution de l'eau chaude.



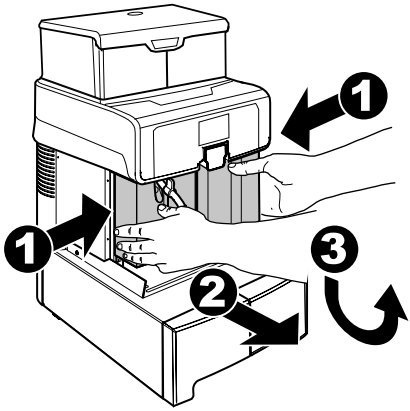
Retirer la vis indiquée sur la figure.



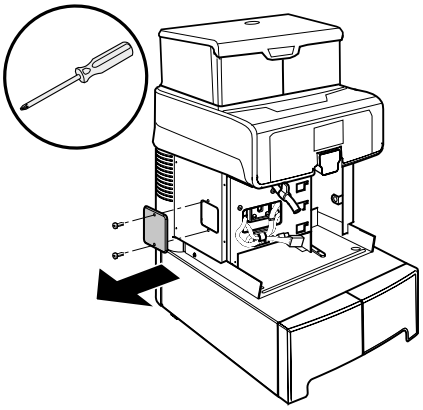
Enlever la buse de distribution du café.



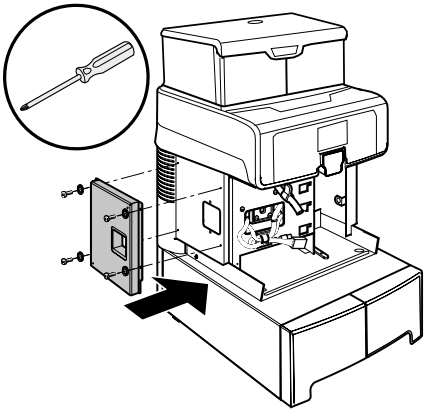
Enlever la couverture avant, en appuyant sur le côté pour décrocher les arrêts de fixation.



Retirer le couvercle placé sur le côté gauche en dévissant les 2 vis.

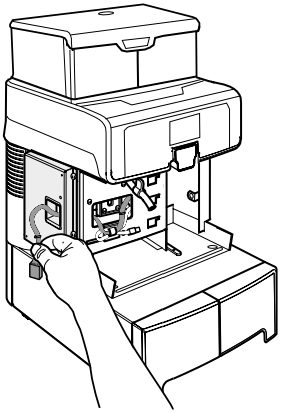


Installer l'entretoise sur le côté gauche de la machine et la fixer à l'aide des 4 vis fournies avec la machine.

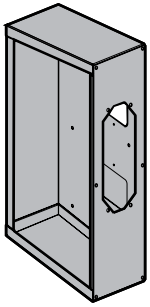


☞ La machine est équipée de deux connecteurs différents, dont l'un de forme carrée pour le système de paiement « Apollo » et l'autre de forme rectangulaire pour connecter le monnayeur.

Poser les câblages de la façon indiquée sur la figure et faire passer le câble le plus long dans le trou.



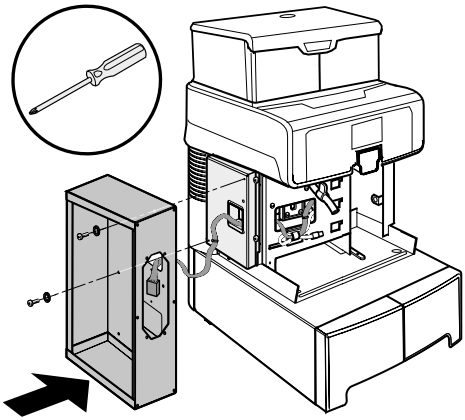
Préparer la boîte conçue pour loger le monnayeur.



☞ La boîte n'est qu'un contenant permettant de loger le monnayeur afin d'assurer son installation et interface avec la machine.

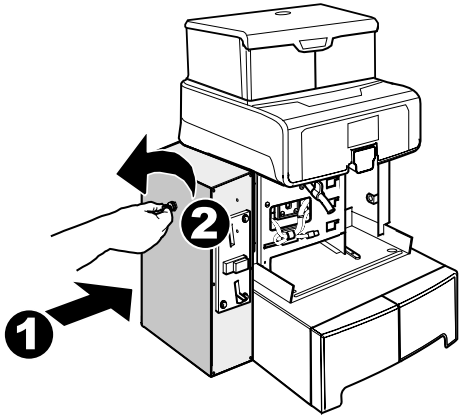
☞ Le monnayeur et son installation sont à la charge du gérant.

Fixer la boîte du monnayeur à l'entretoise à l'aide des 2 vis fournies avec la machine.



☞ Le câble de raccordement doit être inséré correctement dans la boîte.

Après avoir installé la boîte, y installer le monnayeur comme indiqué dans le mode d'emploi de ce dernier. Après avoir installé le monnayeur dans la boîte, fermer la boite à clé.



Réintroduire la couverture frontale et la fixer à l'aide de la vis précédemment enlevée. Réintroduire la buse de distribution du café. Remonter le bac d'égouttement.

Après avoir installé le monnayeur, il est nécessaire de valider les produits payants ainsi que leur prix. Pour effectuer cette opération, accéder à la programmation de la machine.

☞ La valeur associée à la ligne de prix sélectionnée (0, 1, 2) est établie par le système de paiement au moyen du logiciel prévu à cet effet.

5.4.2 Installation du système « Apollo »

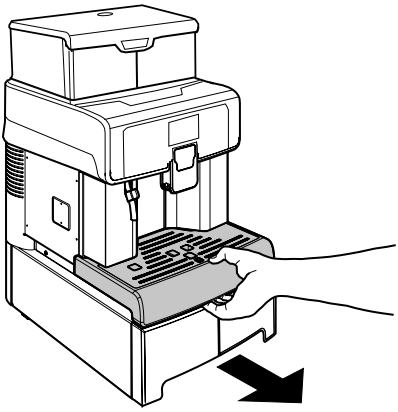
La machine a été spécialement conçue et fabriquée pour pouvoir fonctionner avec un système de paiement « Apollo ». Ce système permet d'utiliser des cartes prépayées pour la distribution des produits.

☞ Le système « Apollo » doit est acheté et installé dans la machine par le gérant. Se référer au mode d'emploi du système « Apollo » pour toutes les options de programmation de ce dernier.

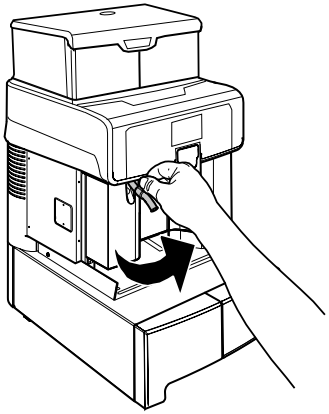
Pour installer le système Apollo, suivre les instructions suivantes :

⚠ Effectuer toutes les opérations décrites ci-dessous lorsque la machine est éteinte.

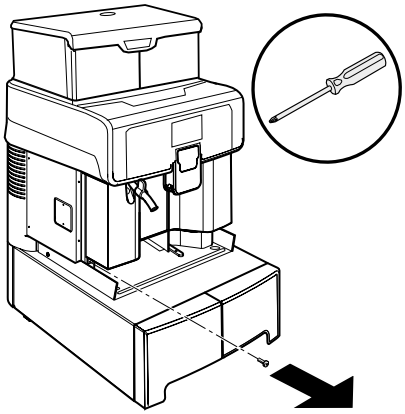
Enlever le bac d'égouttement.



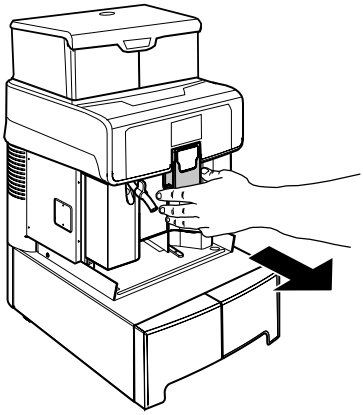
Soulever la buse de distribution de l'eau chaude.



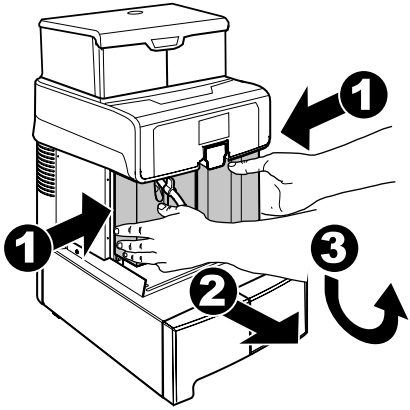
Retirer la vis indiquée sur la figure.



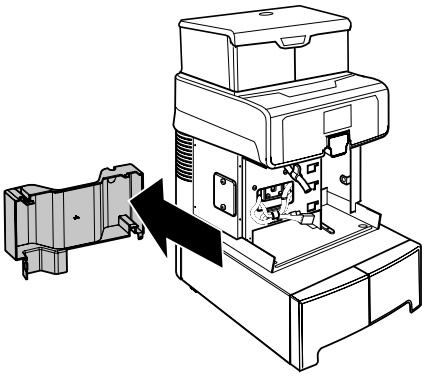
Enlever la buse de distribution du café.



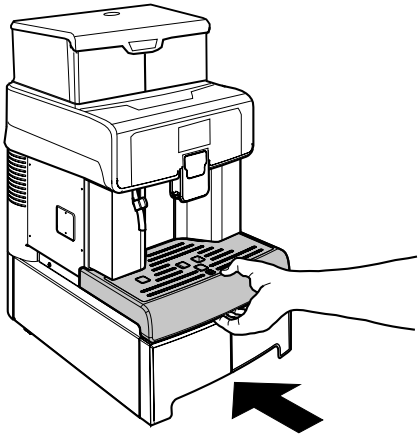
Enlever la couverture avant, en appuyant sur le côté pour décrocher les arrêts de fixation.



Installer ensuite le capteur du côté intérieur de la couverture avant. Une fois le capteur installé, le brancher.



Réintroduire la couverture frontale et la fixer à l'aide de la vis précédemment enlevée. Réintroduire la buse de distribution du café. Remonter le bac d'égouttement.



Après l'installation, il est nécessaire de valider les produits payants ainsi que leur prix. Pour effectuer cette opération, accéder à la programmation de la machine.

☞ La valeur associée à la ligne de prix sélectionnée (0, 1, 2) est établie par le système de paiement au moyen du logiciel prévu à cet effet.

5.5 Raccordement au réseau électrique

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

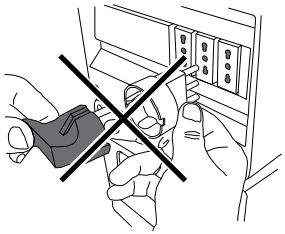
⚠ L'appareil doit être connecté à un système d'alimentation électrique ayant une impédance (Z) maximale de 0,388 ohm.

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

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

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

⛔ Ne pas utiliser d'adaptateurs ou de multiprises.

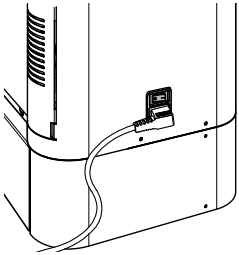


☞ Contrôler que la fiche du câble d'alimentation est facilement accessible, même après l'installation.

6 DESCRIPTION DES COMMANDES

6.1 Interrupteur général

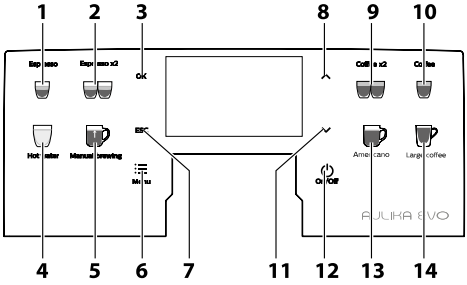
Il est situé à l'arrière de la machine. En position « I », la machine s'allume (activation fonctions électriques). En position « O », la machine s'éteint (désactivation fonctions électriques).



6.2 Afficheur

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

6.3 Clavier



1	Touche « ESPRESSO »
2	Touche « Espresso x2 »
3	Touche « OK »
4	Touche « HOT WATER »
5	Touche « Manual Brewing »
6	Touche « Menù »
7	Touche « ESC »
8	Touche « Up »
9	Touche « COFFEE x2 »
10	Touche « Coffee »
11	Touche « Down »
12	Touche « Stand-by »
13	Touche « AMERICANO »
14	Touche « Large coffee »

6.4 Description des touches en phase de fonctionnement de routine

Touche « ESPRESSO »
Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café expresso. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

Touche « Espresso x2 »
Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution de deux cafés expresso. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

Touche « OK »
Cette touche permet de valider l'option du menu sélectionnée. Lors de la PROGRAMMATION, la touche OK peut être enfoncée seulement quand l'écran affiche le message « OK POUR SAUVEGARDER ».

Touche « HOT WATER »
Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'eau chaude. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

Touche « Manual Brewing »
Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un produit café ; ainsi, l'utilisateur peut régler la hauteur du produit. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

Touche « Menù »
Appuyer sur cette touche pour accéder au menu utilisateur permettant d'effectuer le lavage de certains composants de la machine (groupe d'infusion) et d'accéder au menu technique qui prévoit, aussi, les opérations d'entretien.

Touche « ESC »
Pendant la DISTRIBUTION, la touche ESC permet d'arrêter le cycle de distribution ou d'annuler la demande de boisson quand on appuie dessus avant la fin de la mouture. Pendant la PROGRAMMATION, cette touche permet de quitter sans modifier le paramètre édité ou sélectionné.

Touche « Up »
Appuyer sur cette touche pour faire défiler vers le haut les options du menu utilisateur. Elle permet aussi d'augmenter les paramètres numériques configurables dans le menu (par exemple, la luminosité).

Touche « COFFEE x2 »
Appuyer sur cette touche pour distribuer deux cafés. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

Touche « Coffee »
Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

Touche « Down »
Appuyer sur cette touche pour faire défiler vers le bas les options du menu utilisateur. Elle permet aussi de réduire les paramètres numériques configurables dans le menu (par exemple, la luminosité).

Touche « Stand-by »
Appuyer sur la touche de Stand-by pour afficher une page-écran qui demande de garder cette touche enfoncée pendant 3 secondes pour accéder au mode Stand-by. Si l'utilisateur relâche la touche avant la fin des 3 secondes, l'écran affiche le message « ATTENDRE SVP » et après 2 secondes l'appareil se remet en mode MACHINE PRÊTE.

Touche « AMERICANO »
Appuyer sur cette touche pour distribuer un café américain. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

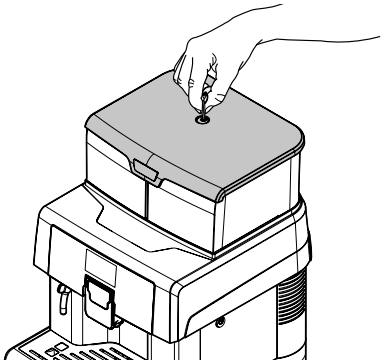
Touche « Large coffee »
Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café allongé. Pendant la distribution, quand la LED correspondante est allumée de manière fixe, vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de la boisson.

7 REMPLISSAGES ET MISE EN MARCHE

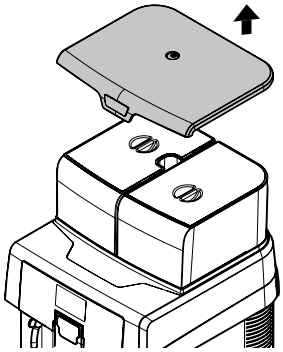
7.1 Ouverture du couvercle supérieur

Pour remplir les récipients, il faut enlever le couvercle supérieur de protection qui limite l'accès aux seules personnes autorisées.

Pour enlever le couvercle, il faut le débloquer au moyen de la clé fournie.



Après avoir débloqué le couvercle, le retirer en le soulevant.



Le réservoir à eau et le réservoir à café en grains peuvent maintenant être remplis.

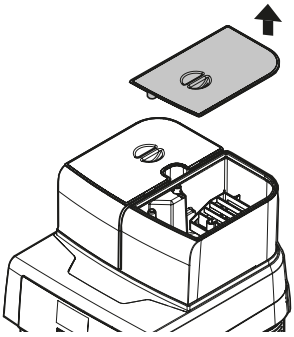
7.2 Mélanges de café

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

7.3 Remplissage de café en grains

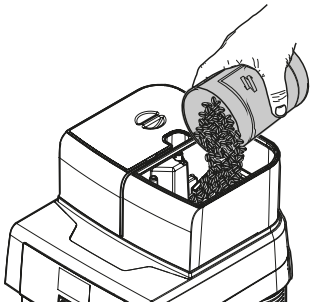
⚠ Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre pourrait endommager la machine.

Retirer le couvercle de protection comme indiqué à la section « Ouverture du couvercle supérieur ».
Enlever le couvercle du réservoir à café.



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

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



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

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

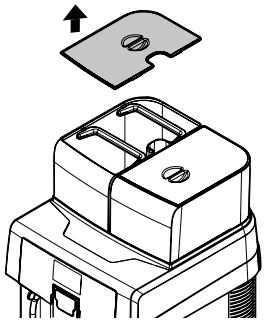
Remettre le couvercle sur le réservoir à café.

Remettre le couvercle de protection comme indiqué à la section « Fermeture du couvercle supérieur ».

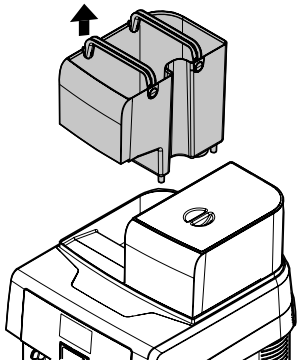
7.4 Remplissage du réservoir à eau

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

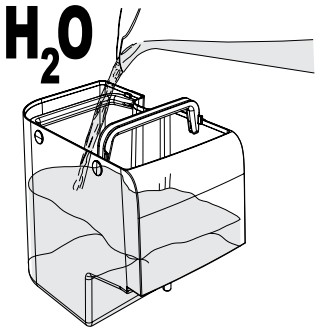
Retirer le couvercle de protection comme indiqué à la section « Ouverture du couvercle supérieur ».
Retirer le couvercle du réservoir à eau.



Retirer le réservoir ; le soulever par les poignées prévues à cet effet et installées à l'intérieur.



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



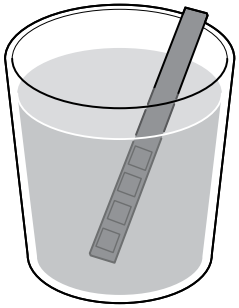
☞ Afin d'éviter toute contamination bactériologique, n'utiliser que des gants stériles à usage unique pour effectuer les opérations de remplissage du réservoir à eau.

Réinsérer le réservoir dans son logement et replacer le couvercle.

Remettre le couvercle de protection comme indiqué à la section « Fermeture du couvercle supérieur ».

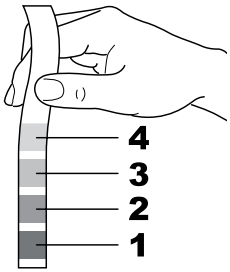
7.5 Mesurage et réglage de la dureté de l'eau

La mesure de la dureté de l'eau est très importante afin de gérer correctement le filtre anticalcaire et la fréquence de détartrage de la machine. Immerger dans l'eau la bande de test de dureté de l'eau pendant 1 seconde.



☞ Le test n'est valable que pour un mesurage.

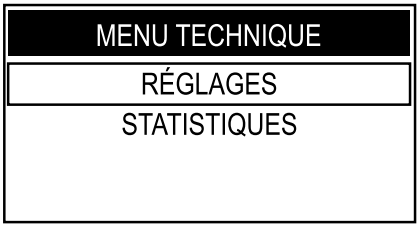
Vérifier combien de carrés changent de couleur et consulter le tableau.



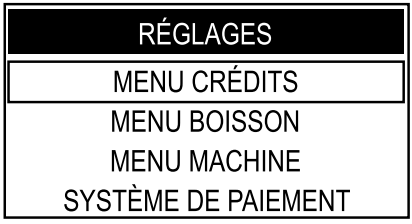
Les numéros correspondent aux réglages que l'on retrouve dans le réglage de la machine illustré ci-dessous.

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

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



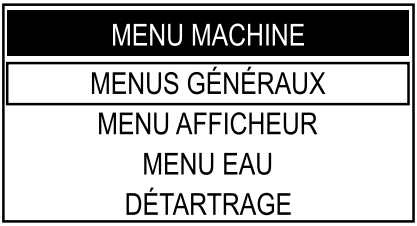
Sélectionner l'option « RÉGLAGES » et appuyer sur la touche « OK ».



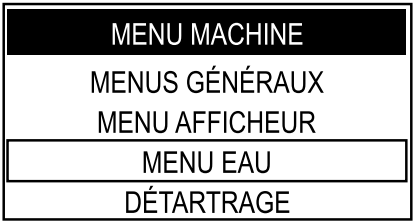
Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche « DOWN ».



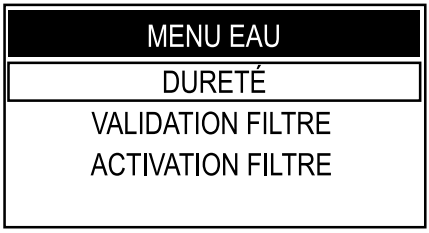
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « DOWN » jusqu'à sélectionner l'option « MENU EAU ».

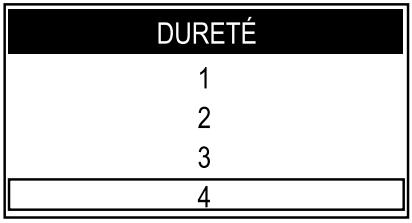


Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu « DURETÉ ».

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



Appuyer sur la touche « Up » pour augmenter la valeur ou sur la touche « Down » pour diminuer la valeur.
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer la modification sélectionnée.

Après avoir réglé la dureté de l'eau, installer le filtre anticalcaire comme indiqué à la section suivante. Après la procédure d'activation du filtre, la machine revient en mode « Machine prête ».

7.6 Filtre à eau

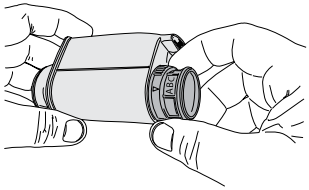
L'eau est un composant fondamental de chaque café expresso et il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle. Pour cela, toutes les mach. peuvent être équip. du filtre à eau Le filtre est facile à utiliser et sa technologie de pointe prévient efficacement la formation du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

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

⚠ Le filtre anticalcaire doit être remplacé lorsque la machine le signale.

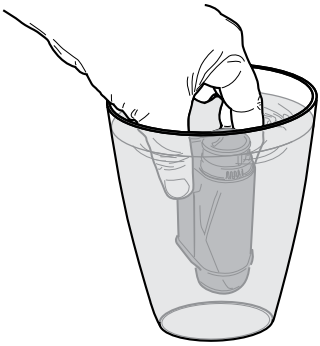
⚠ Avant d'effectuer le détartrage, le filtre anticalcaire doit être enlevé du réservoir à eau.

Retirer le filtre à eau de son emballage. Config. le filtre en position standard sur la lettre B. Utiliser le test de dureté de l'eau non fourni avec la machine. Régler l'« Intenza Aroma System » comme il est spécifié sur l'emballage du filtre (voir la section « Mesurage et réglage de la dureté de l'eau »).

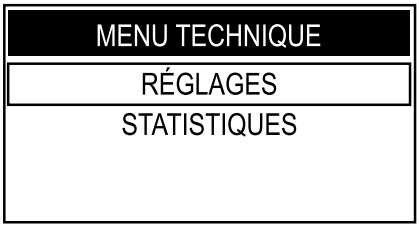


A	Eau douce
B	Eau dure (standard)
C	Eau très dure.

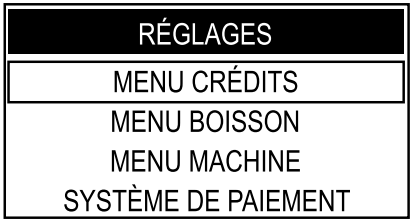
Plonger le filtre à eau verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) et appuyer délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



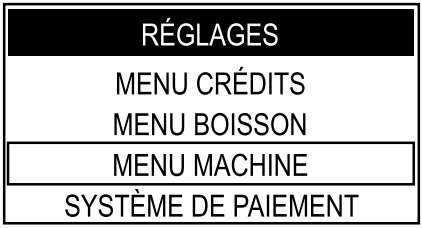
Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu technique ».



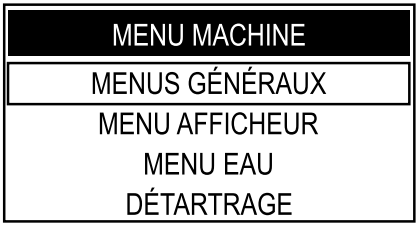
Sélectionner l'option « RÉGLAGES » et appuyer sur la touche « OK ».



Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche « DOWN ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « DOWN » jusqu'à sélectionner l'option « MENU EAU ».

MENU MACHINE
MENUS GÉNÉRAUX
MENU AFFICHEUR
MENU EAU
DÉTARTRAGE

Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.
Appuyer sur la touche « DOWN » jusqu'à sélectionner la fonction « ACTIVATION FILTRE ».

MENU EAU
DURETÉ
VALIDATION FILTRE
ACTIVATION FILTRE

Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.

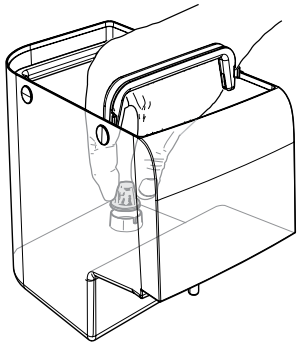
ACTIVATION FILTRE
ACTIVER LE FILTRE?
APPUYER **OK** OU **ESC**

☞ Pour quitter la procédure, appuyer sur la touche « ESC ».

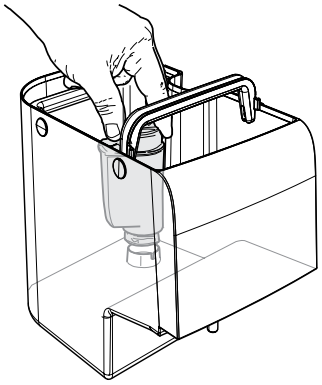
Appuyer sur la touche « OK » pour continuer.

ACTIVATION FILTRE
INSÉRER LE FILTRE ET REMPLIR LE RÉSERVOIR. APPUYER SUR OK
ESC POUR QUITTER

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



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



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

Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer le positionnement du nouveau filtre.

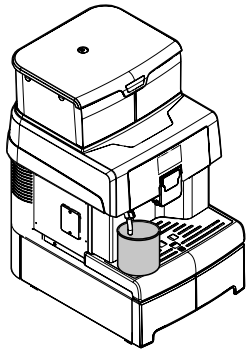


Enlever et vider le bac d'égouttement.

Après le vidage, réintroduire le bac d'égouttement et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer le vidage.

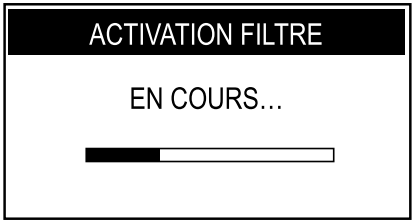


Placer un grand récipient sous la buse de distribution d'eau chaude.



Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

Attendre que la machine termine la distribution de l'eau nécessaire pour l'activation du filtre.

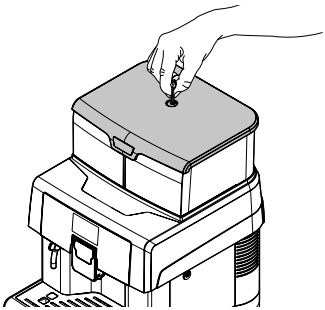


Une fois le cycle terminé, enlever le récipient précédemment placé sous la buse de l'eau chaude.

☞ À la fin de la procédure, la machine revient automatiquement à la page-écran de distribution des produits. Si le filtre à eau n'est pas présent, insérer dans le réservoir le petit filtre blanc enlevé précédemment.

7.7 Fermeture du couvercle supérieur

Après avoir effectué les opérations de remplissage et pendant le fonctionnement, le couvercle supérieur de protection doit être toujours inséré et bloqué au moyen de la clé fournie pour prévenir l'accès à toute personne non autorisée.
Pour bloquer le couvercle supérieur, il faut le poser et le fermer au moyen de la clé fournie.



7.8 Réglage du degré de mouture

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

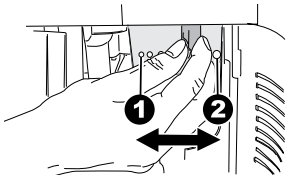
⚠ Le moulin à café contient des composants en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire les doigts et/ou d'autres objets.

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

La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé. Effectuer le réglage en agissant sur le levier situé sur le côté à l'intérieur du logement de service de la machine.

Ouvrir le volet du logement de service et tourner le levier d'un sol cran à la fois. Refermer le volet et distribuer 1-2 cafés pour vérifier la variation du degré de mouture. Répéter l'opération jusqu'à obtenir le degré de mouture désiré.

Les repères indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler des degrés différents de mouture avec les références suivantes :
1 - Mouture Fine
2 - Mouture Grosse



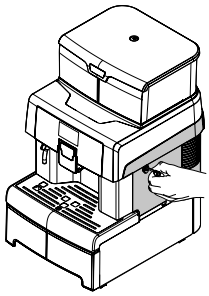
7.9 Réglage « Arôme » - quantité de café moulu

La machine permet de régler la quantité de café à moudre pour la préparation de chaque café.

⚠ Tourner le levier de réglage de l'arôme seulement lorsque le moulin à café est à l'arrêt. Le réglage doit être effectué avant de distribuer le café.

⚠ Ne PAS modifier la dose de café si l'option prémouture est activée (réglée sur « ON »).

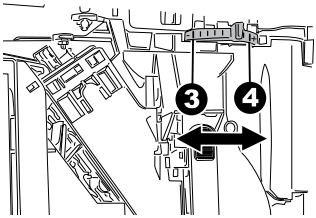
Effectuer le réglage en agissant sur le levier situé sur le côté à l'intérieur du logement de service de la machine. Ouvrir la porte du logement de service à l'aide de la clé fournie.



Les repères indiquent la quantité de café moulu réglé ;

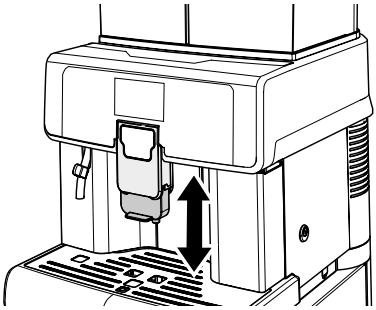
il est possible de régler des quantités différentes avec les références suivantes :

3 - Quantité minimum de café (environ 6 grammes)
4 - Quantité maximum de café (environ 11 grammes)



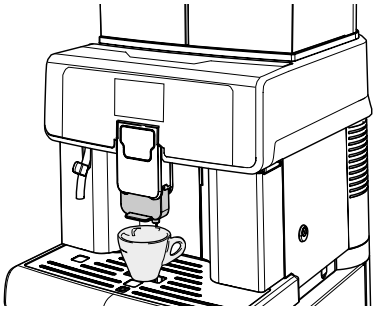
7.10 Réglage de la buse de distribution du café

Avec cette machine à café vous pouvez utiliser la plupart des grandes/petites tasses disponibles dans le commerce. La buse de distribution peut être réglée en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous souhaitez utiliser.

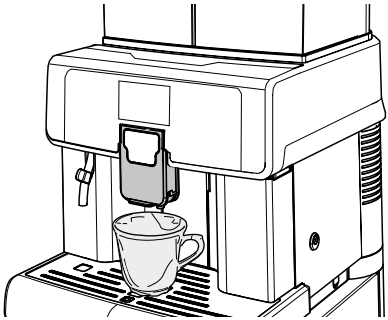


Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser la buse de distribution manuellement. Les positions recommandées sont indiquées :

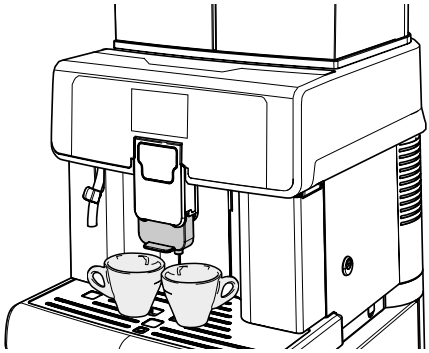
- Pour utiliser de petites tasses ;



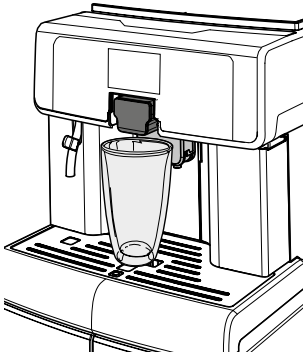
- Pour utiliser de grandes tasses.



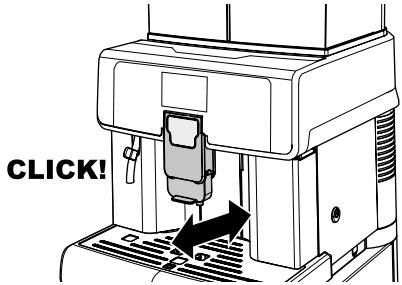
Il est possible de placer deux tasses/petites tasses sous la buse pour la distribution de deux cafés en même temps.



Pousser la buse de distribution du café jusqu'à la butée afin de permettre l'utilisation de verres hauts ou de tasses mug. Dans ce cas, il n'est possible de distribuer qu'un seul produit à la fois.



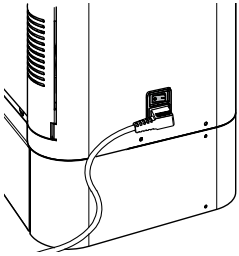
Avant chaque distribution et/ou lorsqu'on remet la buse de distribution en position de distribution normale, veiller à ce qu'elle soit bien positionnée ; un CLIC indique le bon positionnement.



Dans le cas contraire, des débordements de produit de l'extérieur de la buse de distribution pourraient se produire.

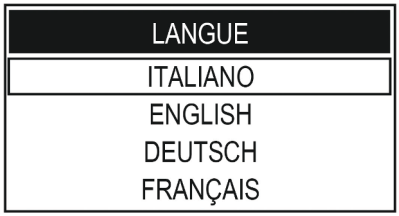
7.11 Mise en marche / Arrêt de la machine

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



7.12 Configurer la langue (lors de la toute première utilisation)

Lors du premier démarrage, la machine demande de sélectionner et de mémoriser la langue souhaitée pour l'affichage des messages. Cette configuration permet d'adapter les paramètres des boissons sur la base des préférences du pays d'utilisation.



Sélectionner la langue en appuyant sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP ». Appuyer sur la touche « OK » pour mémoriser la langue. La machine commence le chauffage du système.

Une fois le chauffage terminé, lors de la première utilisation, la machine effectue l'amorçage du circuit et un cycle de rinçage des circuits internes dans lesquels une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine.

7.13 Première utilisation - Après une longue période d'inactivité

Procéder aux remplissages (en suivant les instructions indiquées aux point précédents).

Brancher la fiche de l'appareil au réseau électrique (voir point « Raccordement au réseau électrique »).

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

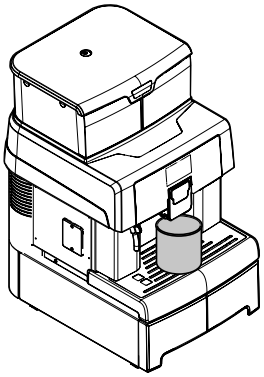
Ces simples opérations vous permettront de distribuer toujours un café excellent.

Ces instructions doivent être suivies :

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

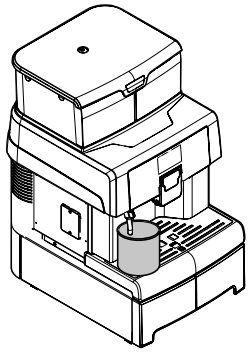
7.13.1 Après une période d'inactivité

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



Appuyer sur la touche « Coffee » pour démarrer la distribution. La machine distribue un café depuis la buse de distribution ; attendre la fin de la distribution et vider le récipient. Répéter les distributions 3 fois.

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



Appuyer sur la touche « Hot Water » et démarrer la distribution d'EAU CHAUDE.
Une fois la distribution d'eau chaude terminée, vider le récipient.
La machine est prête à l'emploi.

7.14 Lavage des parties en contact avec les produits alimentaires

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

- Se laver soigneusement les mains.
- Préparer une solution désinfectante à base de chlore (produits disponibles en pharmacie) en observant les concentrations indiquées pour le produit utilisé.

- Retirez tous les couvercles et conteneurs de l'appareil.
- Immerger le tout dans la solution préalablement préparée.

7.15 Utilisation de l'appareil

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

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

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

8 MENU DE PROGRAMMATION

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

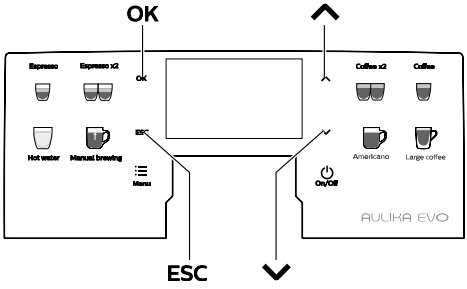
Il est conseillé de le lire attentivement et de n'intervenir qu'après avoir compris la séquence exacte des opérations à effectuer.

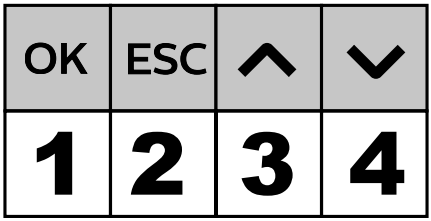
Toutes les opérations décrites dans ce chapitre sont de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux consignes en vigueur en matière de sécurité.

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

8.1 Description des touches en phase de programmation

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





Touche 1 : OK
Cette touche permet de :
- sélectionner la fonction affichée ;
- valider le paramètre/valeur éditable.

Touche 2 : Esc
Cette touche permet de :
- retourner au niveau précédent du menu ;
- quitter sans modifier le paramètre édité ou sélectionné.

Appuyer plusieurs fois pour quitter la programmation.

Touche 3 : Up
Cette touche permet de :
- passer d'une page à l'autre du menu ;
- modifier les paramètres rendus éditables avec la touche « OK ».

Touche 4 : Down
Cette touche permet de :

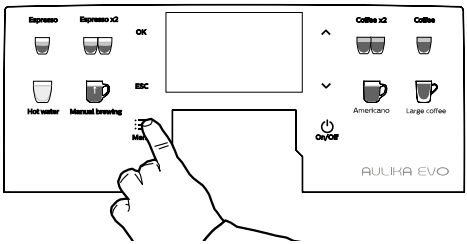
- passer d'une page à l'autre du menu ;
- modifier les paramètres rendus éditables avec la touche « OK ».

8.2 Programmation du menu utilisateur

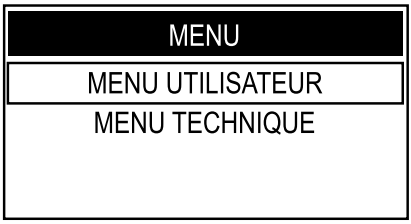
La structure du menu utilisateur est indiquée à la section « Structure du menu utilisateur ».
La section « Description des messages du menu utilisateur » décrit toutes les options disponibles dans le menu utilisateur.

8.2.1 Accès au menu utilisateur

Lorsque la machine se trouve en mode « Machine prête », accéder au menu principal en appuyant sur la touche « Menu ».



La page-écran suivante s'affiche :



Sélectionner l'option « MENU UTILISATEUR » et appuyer sur la touche « OK ».

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

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



☞ Si le mot de passe n'est pas saisi, après quelques secondes la machine revient à la page-écran précédente.

Pour configurer le MOT DE PASSE, se reporter à la section « Configuration du mot de passe menu utilisateur » qui illustre la manière de le configurer.

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

8.2.2 Structure du menu utilisateur

Les options principales du menu utilisateur sont les suivantes :

OPTION MENU
Nettoyage Groupe

8.2.3 Description des messages du menu utilisateur

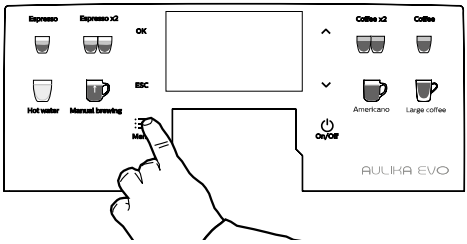
OPTION MENU	Description
Nettoyage Groupe	Cette fonction permet d'effectuer le cycle de lavage du groupe de distribution du café (voir section « Nettoyage du groupe de distribution à l'aide des « Tablettes de dégraissage »»).

8.3 Programmation du menu technique

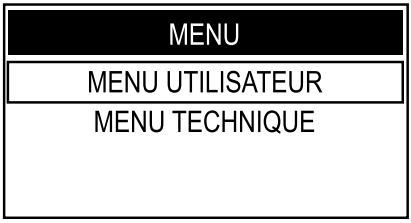
La structure du menu technique est illustrée à la section « Structure du menu technique ».
La section « Description des messages du menu technique » décrit toutes les options disponibles dans le menu technique.

8.3.1 Accès au menu technique

Lorsque la machine se trouve en mode « Machine prête », accéder au menu principal en appuyant sur la touche « Menu ».



La page-écran suivante s'affiche :



Faire défiler le menu principal jusqu'à ce que l'option « Menu Technique » s'affiche. Appuyer sur la touche « OK ».

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

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



☞ Si le mot de passe n'est pas saisi, après quelques secondes la machine revient à la page-écran précédente.

Pour configurer le MOT DE PASSE, se reporter à la section « Configuration du mot de passe du menu technique » qui décrit la procédure à suivre.

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

8.3.2 Structure du menu technique

Ce menu permet de gérer certains réglages de fonctionnement de la machine.
Les options principales du menu technique sont les suivantes :

OPTION MENU
Réglages
Menu Crédits
ACTIVER CRÉDITS
Ajouter les Crédits
Mettre à zéro les Crédits
Afficher les Crédits
Menu Boisson
CONFIG. MODE DISTR.
Expresso
Coffee
LARGE COFFEE
HOT WATER
CONFIG. AVEC PARAMÈTRES
Expresso
Préinfusion
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
Par défaut
Coffee
Préinfusion
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
Par défaut
LARGE COFFEE
Préinfusion
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
Par défaut
CAFÉ AMÉRICAIN
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
POURCENTAGE EAU CAFÉ

OPTION MENU
Par défaut
Manual Brewing
Préinfusion
TEMPÉRATURE CAFÉ
Par défaut
HOT WATER
QUANTITÉ EAU
Par défaut
Menu Machine
Menus Généraux
Signal
Mode Éco
Réglages Stand-by
Gestion Marc de Café
Alarme marcs
Marc de Café
Prémouture
Régler Offset Temp.
RÉGL. MOT DE PASSE UTILIS.
RÉGL. MOT DE PASSE TECHN.
Menu Afficheur
Langue
LUMINOSITÉ
Contraste
Logo Afficheur
Menu Eau
Dureté
Validation Filtre
Activation Filtre
Détartrage
Commencer le Détartr.
Avertiss. de Détartrage
Réglages d'usine
Système de paiement
DECOUNT LED BEVERAGE
Menu Prix
Expresso
Espresso x2
Coffee
Coffee x2
LARGE COFFEE
CAFÉ AMÉRICAIN
Manual Brewing
HOT WATER
Statistiques
PRODUCT COUNTERS
Total
Expresso
Espresso x2
Coffee
Coffee x2
LARGE COFFEE
CAFÉ AMÉRICAIN
Manual Brewing
HOT WATER
TOTAL COFFEE PRODUCTS
PARTIAL RESETTABLE
Expresso

OPTION MENU
Espresso x2
Coffee
Coffee x2
LARGE COFFEE
CAFÉ AMÉRICAIN
Manual Brewing
HOT WATER
Counters Reset
ERROR COUNTERS
ERRORS LOG
RESET ERRORS
WATER COUNTERS
DESCALING CYCLE
SINCE LAST
SINCE SECOND LAST
SINCE THIRD LAST
NUMBER OF EXECUTION
NETTOYAGE GROUPE
NUMBER OF EXECUTION
SINCE LAST
SINCE PRODUCTION
WATER FILTER
SINCE LAST RESET
NUMBER OF RESET

8.3.3 Description des messages du menu technique

OPTION MENU	Description
Réglages	Ce menu permet d'accéder à certains paramètres de configuration de la machine.
Menu Crédits	Ce menu permet d'activer l'emploi des crédits virtuels, d'en charger sur la machine, de les remettre à zéro et d'en habiliter l'affichage dans la page-écran de « Machine prête ».
ACTIVER CRÉDITS	Ce menu permet d'activer le système qui vérifie la présence de crédits virtuels dans la machine afin d'éviter la distribution de produits non voulus. Cette vérification n'a pas lieu à la demande de distrib. hot water.
Off	Cette configuration désactive le système de vérification des crédits virtuels.
On	Cette configuration active le système de vérification des crédits virtuels.
Ajouter les Crédits	Cette fonction permet de charger des crédits virtuels dans la machine.
Mettre à zéro les Crédits	Cette fonction permet de remettre à zéro tous les crédits virtuels présents dans la machine.
Afficher les Crédits	Cette fonction permet d'afficher les crédits dans la page principale de « Machine prête ». REMARQUE : La fonction « ACTIVER CRÉDITS » doit être configurée sur « ON », sinon la machine n'affiche pas les crédits, indépendamment du choix du paramètre.
Off	Pour désactiver l'affichage des crédits. REMARQUE : La machine affichera toujours le nombre de crédits lorsqu'elle atteint le niveau minimum de 30 crédits pour permettre à l'utilisateur de prévenir le gérant.
On	Pour activer l'affichage des crédits
Menu Boisson	Ce menu permet de régler les paramètres caractéristiques des boissons distribuées par la machine.
CONFIG. MODE DISTR.	Ce menu permet d'accéder à la fonction de réglage des doses pendant la distribution des boissons, ou à la possibilité de mémoriser la dose voulue directement pendant le cycle de distribution.
Expresso	Démarrage de la distribution d'un Expresso en vue de la mémorisation de la longueur de la boisson. REMARQUE : la longueur de la boisson peut être réglée numériquement dans le menu « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES »
Coffee	Démarrage de la distribution d'un Café (Coffee) en vue de la mémorisation de la longueur de la boisson. REMARQUE : la longueur de la boisson peut être réglée numériquement dans le menu « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES »
LARGE COFFEE	Démarrage de la distribution d'un Large Coffee en vue de la mémorisation de la longueur de la boisson REMARQUE : la longueur de la boisson peut être réglée numériquement dans le menu « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES »
HOT WATER	Démarrage de la distribution d'un Hot Water (Eau Chaude) en vue de la mémorisation de la longueur de la boisson. REMARQUE : la longueur de la boisson peut être réglée numériquement dans le menu « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES »
CONFIG. AVEC PARAMÈTRES	Ce menu permet de modifier les paramètres de configuration caractéristiques de chaque boisson.
Expresso	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Expresso
Préinfusion	La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme lui conférant ainsi un goût incomparable
Off	la pré-infusion n'est pas effectuée.
Basse	activée.
Élevée	plus longue pour exalter le goût du café.
TEMPÉRATURE CAFÉ	Cette section permet de régler la température pour la préparation du café
Basse	température de distribution plus basse

OPTION MENU	Description
Normale	température de distribution standard
Élevée	température de distribution plus haute
LONGUEUR CAFÉ	Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer (unité de mesure de la valeur en impulsions turbine). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
Coffee	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Coffee (Café).
Préinfusion	La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme, lui conférant ainsi un goût incomparable.
Off	la pré-infusion n'est pas effectuée.
Basse	activée.
Élevée	plus longue pour exalter le goût du café.
TEMPÉRATURE CAFÉ	Cette section permet de régler la température pour la préparation du café
Basse	température de distribution plus basse
Normale	température de distribution standard
Élevée	température de distribution plus haute
LONGUEUR CAFÉ	Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer (unité de mesure de la valeur en impulsions turbine). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
LARGE COFFEE	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Large Coffee
Préinfusion	La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme lui conférant ainsi un goût incomparable
Off	la pré-infusion n'est pas effectuée.
Basse	activée.
Élevée	plus longue pour exalter le goût du café.
TEMPÉRATURE CAFÉ	Cette section permet de régler la température pour la préparation du café
Basse	température de distribution plus basse
Normale	température de distribution standard
Élevée	température de distribution plus haute
LONGUEUR CAFÉ	Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer (unité de mesure de la valeur en impulsions turbine). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
CAFÉ AMÉRICAIN	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Café Américain
TEMPÉRATURE CAFÉ	Cette section permet de régler la température pour la préparation du café
Basse	température de distribution plus basse
Normale	température de distribution standard
Élevée	température de distribution plus haute

OPTION MENU	Description
LONGUEUR CAFÉ	Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer (unité de mesure de la valeur en impulsions turbine). REMARQUE : Ce paramètre peut être configuré alternativement pendant la distribution dans le menu « CONFIG. MODE DISTR. »
POURCENTAGE EAU CAFÉ	Cette section permet de programmer le pourcentage d'eau à distribuer pendant la préparation de la boisson Café Américain. En d'autres mots, si on règle Longueur Café = 100 ml et Pourcentage Eau Café = 30%, la machine distribuera 30 ml d'eau et 70 ml de café.
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
Manual Brewing	Pour gérer les para. de distribution de la boisson Manual Brewing
Préinfusion	La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme lui conférant ainsi un goût incomparable
Off	la pré-infusion n'est pas effectuée.
Basse	activée.
Élevée	plus longue pour exalter le goût du café.
TEMPÉRATURE CAFÉ	Cette section permet de régler la température pour la préparation du café
Basse	température de distribution plus basse
Normale	température de distribution standard
Élevée	température de distribution plus haute
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
HOT WATER	Pour gérer les paramètres de distribution de la boisson Hot water (Eau Chaude).
QUANTITÉ EAU	Cette configuration est valable uniquement pour le réglage de la boisson Hot Water, et elle permet de programmer la quantité d'eau distribuée chaque fois qu'on appuie sur la touche correspondante. La barre permet de régler avec précision la quantité d'eau à distribuer (unité de mesure de la valeur en impulsions turbine).
Par défaut	Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.
Menu Machine	Ce menu permet de gérer les paramètres généraux de fonctionnement et d'entretien de la machine.
Menus Généraux	Cela permet de modifier les paramètres de fonctionnement de la machine.
Signal	Cette fonction permet d'activer/désactiver les signaux sonores.
Off	Pour désactiver les tons sonores.
On	Pour activer les tons sonores.
Mode Éco	Cette fonction caractérise la gestion de la temp. de la chaudière à café quand la machine est en mode « Machine prête ». La fonction, par défaut, est réglée sur « OFF ».
Off	La chaudière à café est ainsi maintenue constamment à la bonne temp. pour la distribution. De cette façon, on a une consommation d'énergie supérieure car la machine est toujours prête à l'emploi.
On	La chaudière à café, au repos, est ainsi maintenue à une température plus basse de celle nécessaire pour la distribution d'une boisson. La machine consomme moins d'énergie, mais il faut plus de temps pour la distribution des boissons. Ce réglage n'est pas validé par défaut en usine.
Réglages Stand-by	Cette fonction permet de régler l'intervalle de temps entre la dernière distribution de boisson et le passage de la machine en mode stand-by. L'intervalle par défaut est « après 30 minutes ».

OPTION MENU	Description
15 Minutes 30 Minutes 60 Minutes 180 Minutes Off	Après l'écoulement du temps réglé, la machine se met en stand-by. Pour réactiver la machine, appuyer sur une touche quelconque. Une fois la phase de chauffage et l'analyse des fonctions terminées, la machine est de nouveau prête à l'emploi. Lorsque le paramètre est réglé sur « OFF », la machine reste active.
Gestion Marc de Café	Cette fonction permet de gérer le marcs de café produits par la machine.
Alarme marcs	Il est possible de régler la machine afin qu'elle signale qu'il faut vider le tiroir à marc lorsque le nombre maximum de marcs programmé dans la fonction « MARC DE CAFÉ » est atteint.
Off	alarme désactivée
On	alarme activée
Marc de Café	Il est possible de régler le nombre maximum de marcs pouvant être déposés dans le tiroir avant que la machine demande de le vider.
Prémouture	Pour activer la fonction de prémouture du café pas encore sélectionné afin d'accélérer la distribution du café.
Off	Dans ce mode, la fonction de prémouture est désactivée.
On	Dans ce mode, la fonction de prémouture est activée ; la première fois, la machine moud le café sélectionné ainsi que le café qui sera sélectionné plus tard afin de permettre la distribution immédiate du café suivant.
Régler Offset Temp.	Il est possible d'augmenter / de diminuer la température des cafés.
RÉGL. MOT DE PASSE UTILIS.	Pour configurer le MOT DE PASSE d'accès au menu utilisateur. REMARQUE : si le MOT DE PASSE est (0000), il ne sera pas demandé pendant l'accès. Si on oublie le MOT DE PASSE, il faut démarrer une procédure de rétablissement en contactant le service consommateurs.
RÉGL. MOT DE PASSE TECHN.	Pour configurer le MOT DE PASSE d'accès au menu technique. REMARQUE : si le MOT DE PASSE est (0000), il ne sera pas demandé pendant l'accès. Si on oublie le MOT DE PASSE, il faut démarrer une procédure de rétablissement en contactant le service consommateurs. Attention : le mot de passe technique permet aussi d'accéder au menu utilisateur
Menu Afficheur	Ce menu permet de sélectionner la langue des menus et de régler la luminosité et le contraste de l'afficheur.
Langue	La configuration permet de sélectionner la langue de l'interface utilisateur parmi les 17 langues suivantes : - ITALIEN - ANGLAIS - ALLEMAND - FRANÇAIS - ESPAGNOL - PORTUGAIS - NÉERLANDAIS - POLONAIS - SUÉDOIS - BULGARE - HONGROIS - TCHÈQUE - SLOVÈNE - ROUMAIN - GREC - RUSSE - CORÉEN À l'entrée dans la page, la langue sélectionnée est indiquée sur l'afficheur. La langue peut être modifiée moyennant les commandes prévues à cet effet.
LUMINOSITÉ	Pour régler la bonne luminosité de l'afficheur en fonction de l'éclairage ambiant.
Contraste	Ce menu permet de régler le bon contraste de l'afficheur en fonction de l'éclairage ambiant.
Logo Afficheur	Permet d'afficher le logo choisi à certains stades de l'utilisation de la machine :
Standard	Le logo standard est affiché.
Bean	Des grains sont affichés en tant que logo.

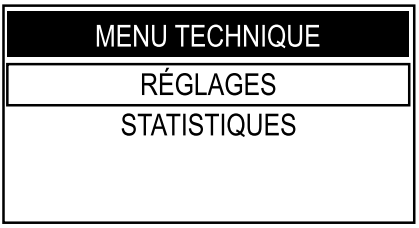
OPTION MENU	Description
Custom	Un logo personnalisé est affiché. Il n'est possible de personnaliser le logo qu'à l'aide de l'outil prévu à cet effet, à demander au fabricant.
Menu Eau	Ce menu permet de régler les paramètres pour une gestion correcte de l'eau pour la distribution du café.
Dureté	Pour modifier le réglage de la dureté de l'eau dans la machine. La fonction « Dureté » permet d'adapter la machine au degré de dureté de l'eau utilisée, afin qu'elle puisse demander de faire un cycle de détartrage au moment opportun. Mesurer la dureté de l'eau comme indiqué à la section « Mesure et réglage de la dureté de l'eau ».
Validation Filtre	Pour activer/désactiver l'avertissement de remplacement du filtre à eau. En activant cette fonction, la machine avertit l'utilisateur quand le filtre à eau doit être remplacé. Fonction visible uniquement si la fonction « RÉSEAU DE DISTRIB. D'EAU » est sur OFF.
Off	Signal invalidé.
On	Signal validé (cette valeur est réglée automatiquement lorsque le filtre est activé).
Activation Filtre	Pour effectuer l'activation du filtre après son installation ou son remplacement. Pour la bonne installation et/ou remplacement, consulter la section correspondante « Filtre à eau INTENZA+ ». Fonction visible uniquement si la fonction « RÉSEAU DE DISTRIB. D'EAU » est sur OFF.
Détartrage	Cette fonction permet d'effectuer le cycle de détartrage (voir section « Détartrage »).
Commencer le Détartr.	Cette fonction permet le démarrage du cycle de détartrage comme indiqué à la section correspondante.
Avertiss. de Détartrage	Cette fonction permet d'activer la signalisation sur l'afficheur lorsque la machine a besoin d'un cycle de détartrage.
Off	Dans ce mode, la signalisation est désactivée.
On	Dans ce mode, la signalisation est activée ; l'afficheur montre le message lorsque la machine doit être détartrée.
Réglages d'usine	Cette fonction permet de rétablir tous les réglages d'usine. REMARQUE : cette section permet de réinitialiser les données d'usine pour les paramètres personnels du menu machine.
Système de paiement	Dans ce menu, les lignes de prix sont associées aux boissons, et les touches boisson peuvent être éclairées sans tenir compte de la disponibilité de crédit pour la distribution.
DECOUNT LED BEVERAGE	Si elle est active, cette fonction habilite l'éclairage des touches boisson sans tenir compte de la présence de crédits disponibles pour la distribution.
Menu Prix	Ce menu permet de gérer le prix des différents produits distribués par la machine. REMARQUE : La gestion des prix est la même pour tous les produits. Pour chaque produit, la machine reconnaît 3 lignes de prix : 0 : produit gratuit (aucun paiement n'est nécessaire) ; 1 : produit ne pouvant être distribué qu'après avoir atteint le montant (1) établi par le monnayeur ; 2 : produit ne pouvant être distribué qu'après avoir atteint le montant (2), normalement supérieur au montant 1, établi par le monnayeur. Les prix doivent être gérés depuis le monnayeur ou le système « Rfid » comme il est décrit dans les modes d'emploi correspondants, et ne peuvent pas être contrôlés par la machine.
Expresso	Pour gérer le prix de l'expresso.
Espresso x2	Pour gérer le prix pour la distribution de l'Expresso x2.
Coffee	Pour gérer le prix pour la distribution du Coffee (Café).
Coffee x2	Pour gérer le prix de distribution du Coffee x2.
LARGE COFFEE	Pour gérer le prix pour la distribution du Large Coffee.
CAFÉ AMÉRICAIN	Pour gérer le prix pour la distribution du Café Américain
Manual Brewing	Pour gérer le prix de distribution du Manual Brewing.
HOT WATER	Pour gérer le prix pour la distribution de Hot Water (Eau Chaude)

OPTION MENU	Description
Statistiques	Cette fonction permet d'accéder à l'affichage de : - Compteurs des Produits - Compteurs Erreurs - Compteurs détartrage et Lavages
PRODUCT COUNTERS	Cette fonction permet d'afficher le nombre de produits distribués par la machine divisés par type de boisson.
Total	Cette section permet d'afficher le nombre total de boissons distribuées depuis la mise en service de la machine.
Expresso	N. total de Cafés Expresso distribués.
Espresso x2	N. total de Cafés Expresso x2 distribués.
Coffee	N. total de Cafés distribués.
Coffee x2	Total Coffee x2 distribués.
LARGE COFFEE	N. total de Large Coffee distribués.
CAFÉ AMÉRICAIN	N. total de Cafés Américains distribués.
Manual Brewing	Total Manual Brewing distribués.
HOT WATER	N. total de Hot Water distribuées.
TOTAL COFFEE PRODUCTS	N. total de produits à base de café distribués.
PARTIAL RESETTABLE	Cette section permet d'afficher le nombre total de boissons distribuées par rapport à la dernière fois où ces compteurs « partiels » ont été mis à zéro.
Expresso	Nombre de cafés expresso distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
Espresso x2	N. de Cafés Expresso x2 distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
Coffee	N. de Cafés distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
Coffee x2	N. Coffee x2 distr. depuis dernière MISE À ZÉRO.
LARGE COFFEE	N. de Large Coffee distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
CAFÉ AMÉRICAIN	N. de Cafés Américains distribués depuis la dernière MISE À ZÉRO.
Manual Brewing	N. Manual Brewing distr. depuis dernière MISE À ZÉRO.
HOT WATER	N. de Hot Water distribuées depuis la dernière MISE À ZÉRO.
Counters Reset	Pour mettre à zéro tous les compteurs « partiels » des boissons distribuées.
ERROR COUNTERS	Cette fonction permet de gérer et d'afficher les erreurs s'étant vérifiées dans la machine : - ERROR LOG - RESET ERRORS
ERRORS LOG	Cette fonction permet d'afficher les erreurs s'étant vérifiées dans la machine.
RESET ERRORS	Cette fonction remet à zéro la liste des erreurs
WATER COUNTERS	Cette section permet d'afficher les informations d'utilisation de la machine en ce qui concerne les opérations d'entretien, l'installation des filtres, l'utilisation de l'eau en général.
DESCALING CYCLE	Cette section permet d'afficher les statistiques relatives aux cycles de détartrage réalisés sur la machine.
SINCE LAST	Indique le nombre d'impulsions turbine traitées depuis la dernière fois où l'utilisateur a complété ou annulé la phase de lavage d'un détartrage.
SINCE SECOND LAST	Indique le nombre d'impulsions turbine traitées entre l'avant-dernière et la dernière fois où l'utilisateur a complété ou annulé la phase de lavage d'un détartrage.
SINCE THIRD LAST	Indique le nombre d'impulsions turbine traitées entre l'avant-avant-dernière et l'avant-dernière fois où l'utilisateur a complété ou annulé la phase de lavage d'un détartrage.
NUMBER OF EXECUTION	Indique le nombre total de détartrages effectués sur la machine, y compris ceux annulés par l'utilisateur.
NETTOYAGE GROUPE	Cette fonction permet d'afficher les compteurs mesurant les lavages du groupe d'infusion effectués.
NUMBER OF EXECUTION	Indique le nombre de lavages du groupe d'infusion effectués
SINCE LAST	Indique le nombre d'impulsions turbine traitées depuis la dernière fois où un cycle complet de lavage du groupe d'infusion a été effectué.
SINCE PRODUCTION	Indique le nombre d'impulsions turbine traitées par la machine depuis sa mise en service.
WATER FILTER	Cette fonction permet d'afficher les compteurs des filtres d'eau.
SINCE LAST RESET	Indique le nombre d'impulsions turbine traitées depuis l'activation du dernier filtre installé.

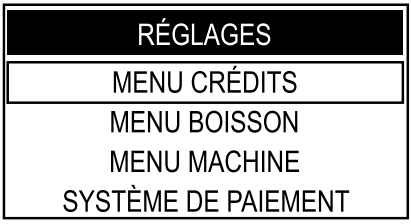
OPTION MENU	Description
NUMBER OF RESET	Indique le nombre de fois où un nouveau filtre a été installé.

8.4 Configuration du mot de passe utilisateur

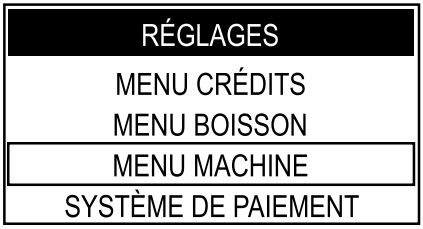
Le MOT DE PASSE doit être configuré par le gérant pour prévenir l'accès de personnes non autorisées qui pourraient modifier les réglages de la machine et causer des dysfonctionnements.
Pour configurer le MOT DE PASSE, procéder comme suit :
Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu technique ».



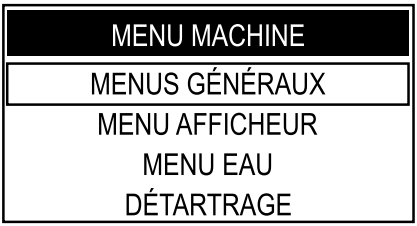
Sélectionner l'option « RÉGLAGES » et appuyer sur la touche « OK ».



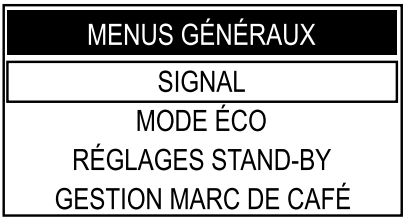
Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche « DOWN ».



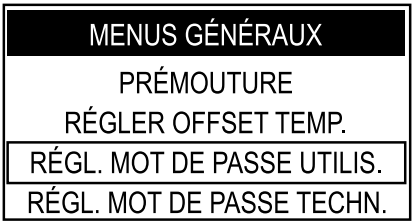
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



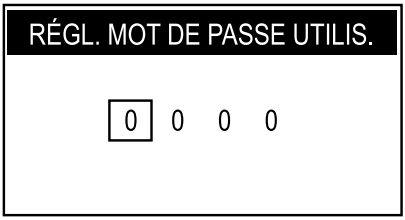
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au « MENUS GÉNÉRAUX ».



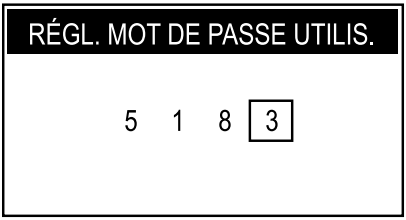
Appuyer sur la touche « DOWN » jusqu'à sélectionner l'option « RÉGL. MOT DE PASSE UTILIS. ».



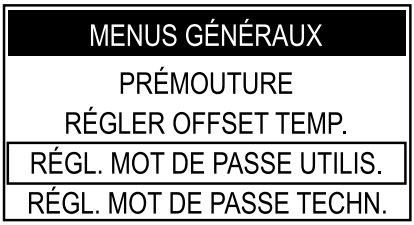
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Il est maintenant possible de configurer le MOT DE PASSE.
Appuyer sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP » pour saisir le numéro souhaité.
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer le numéro mis en évidence et pour passer au suivant.
Effectuer les procédures des points précédents pour configurer tous les numéros choisis.
Nous présentons ci-après un exemple pour mieux expliquer la procédure.



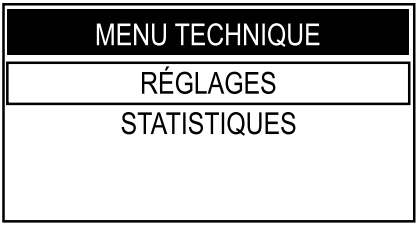
Lorsqu'on appuie sur la touche « OK » sur le dernier numéro, la machine mémorise le code et affiche la page suivante.



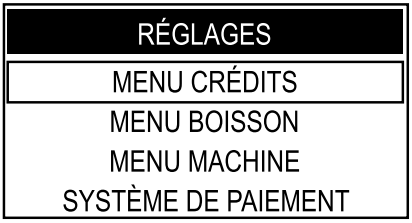
Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » pour quitter ; dorénavant, il faudra saisir le MOT DE PASSE pour accéder au menu utilisateur.

8.5 Configuration du mot de passe menu technique

Le MOT DE PASSE doit être configuré par le gérant pour prévenir l'accès de personnes non autorisées qui pourraient modifier les réglages de la machine et causer des dysfonctionnements.
Pour configurer le MOT DE PASSE, procéder comme suit :
Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu technique ».



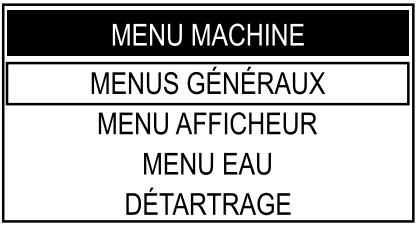
Sélectionner l'option « RÉGLAGES » et appuyer sur la touche « OK ».



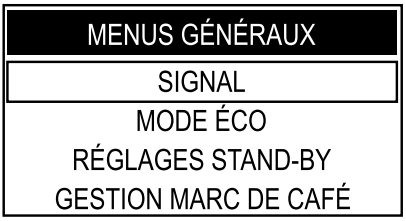
Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche « DOWN ».



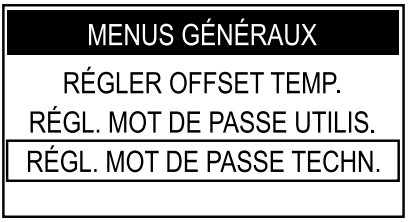
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



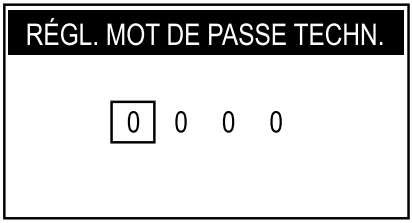
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au « MENUS GÉNÉRAUX ».



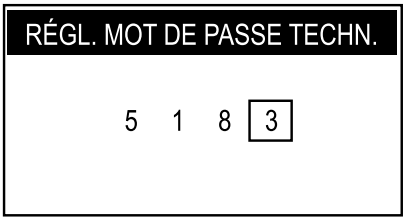
Appuyer sur la touche « DOWN » jusqu'à sélectionner l'option « RÉGL. MOT DE PASSE TECHN. ».



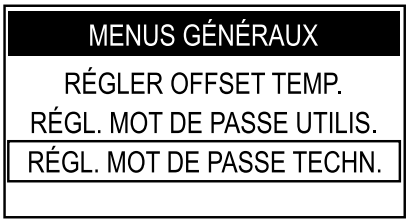
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Il est maintenant possible de configurer le MOT DE PASSE.
Appuyer sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP » pour saisir le numéro souhaité.
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer le numéro mis en évidence et pour passer au suivant.
Effectuer les procédures des points précédents pour configurer tous les numéros choisis.
Nous présentons ci-après un exemple pour mieux expliquer la procédure.



Lorsqu'on appuie sur la touche « OK » sur le dernier numéro, la machine mémorise le code et affiche la page suivante.



Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » pour quitter ; dorénavant, il faudra saisir le MOT DE PASSE pour accéder au menu technique.

⚠ Le m. de passe du menu technique permet d'accéder au menu utilisateur.

9 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

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

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

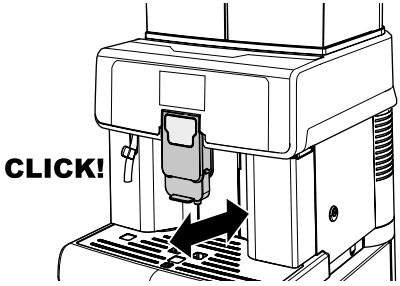
☞ Pour des raisons d'hygiène, après une période prolongée de non-utilisation, il est conseillé de rincer soigneusement le circuit.

9.1 Mise en marche de la machine

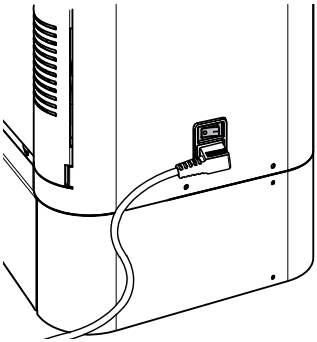
⚠ Le raccordement au réseau électrique doit être effectué exclusivement par le gérant !

⚠ S'assurer toujours que le couvercle supérieur est fermé à clé.

☞ S'assurer que la buse de distribution est correctement positionnée ; la déplacer horizontalement jusqu'à entendre le CLIC qui indique le bon positionnement. Dans le cas contraire, des débordements de produit de l'extérieur de la buse de distribution pourraient se produire.



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



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

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

☞ La machine pourrait être équipée d'un système de paiement installé par le gérant.

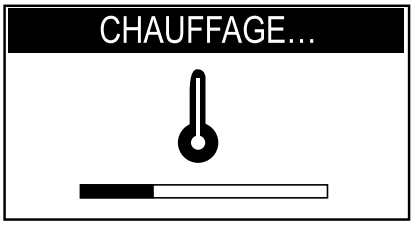
☞ Si l'ensemble ou certaines des touches de la machine sont éteintes, cela signifie que la distribution des produits correspondants n'est possible qu'après avoir payé le prix demandé.

☞ Introduire le montant demandé avant de distribuer tout produit.

☞ Les prix sont établis par le gérant de façon autonome.

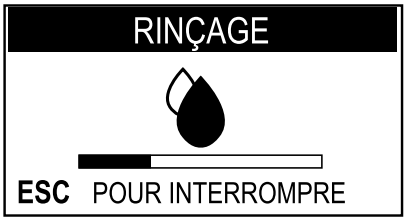
9.2 Chauffage et rinçage

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



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

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



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

Une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que le cycle soit terminé.

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

Lorsque le logo s'affiche, la machine est prête à l'emploi.



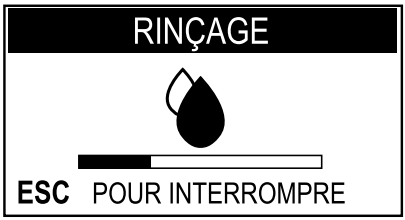
☞ Si la machine est utilisée pour la première fois ou qu'elle est restée inactive pendant une longue période, contacter le Gérant pour qu'il s'occupe de la mise en service.

9.3 Cycle de rinçage / auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits de café internes avec de l'eau fraîche. Ce cycle est effectué :

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

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



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

9.4 Amie de l'environnement : Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. Après une certaine période d'inactivité depuis la dernière distribution, la machine s'éteint automatiquement. Cette période est configurée par le gérant dans le menu technique.

☞ Pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué.

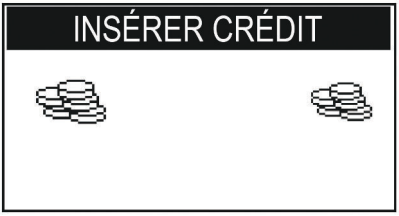
☞ Le temps peut être programmé selon ses propres exigences (voir les instructions au chapitre « Menu de programmation »).

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

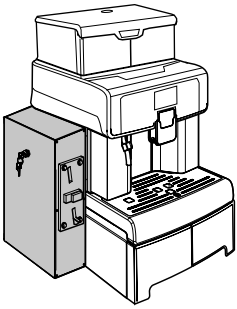
9.5 Systèmes de paiement

La machine à café peut être équipée d'un système de paiement géré directement par le gérant. Lorsque le système de paiement est installé, la distribution de chaque boisson peut être soumise au paiement d'un prix.
Lorsque la machine est prête à distribuer, les touches des boissons gratuites sont allumées, tandis que les touches des boissons payantes sont éteintes.

S'il faut que les touches boisson soient toujours allumées, il faut habiliter l'option « DECOUNT LED BEVERAGE » dans la section « Systèmes de Paiement » du « Menu Technique ».
Le montant demandé peut être payé par le biais du monnayeur ou par carte magnétique. Lorsque le prix demandé a été payé, la touche s'allume et la machine permet la distribution des boissons. Ceci n'est vrai que si l'on utilise la boîte à jetons. Avec Apollo cela ne se produit jamais, à moins d'avoir habilité DECOUNT LED BEVERAGE.
En tout cas, si un produit payant est sélectionné avant d'avoir atteint le crédit demandé, le symbole suivant s'affiche :



9.5.1 Avec monnayeur



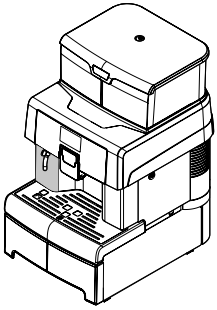
Avant de distribuer une boisson, introduire les pièces jusqu'à atteindre le prix fixé par la gérant.

☞ Les pièces acceptées ainsi que les prix des produits sont établis par le gérant, qui doit fournir toutes les informations appropriées.

9.5.2 Avec carte magnétique

⚠ Danger de brûlures ! La buse de distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées.

Avant de distribuer toute boisson, approcher la carte à la paroi frontale de la machine, indiquée dans la figure. La machine lit le crédit dans la carte et permet la distribution des produits.



9.6 Types de lumières LED / fonctionnement machine

La machine est munie de deux types de lumières LED, bleues et blanches, qui éclairent la zone de distribution ; leur fonctionnement est expliqué dans la suite.

- Machine en cours de chauffage : les LED bleues et les LED blanches alternent l'allumage et l'extinction avec un effet fondu.
- Machine prête à l'emploi : seules les LED bleues sont allumées fixes.
- Machine en distribution de café ou de boissons mixtes : LED bleues éteintes et LED blanches allumées fixes. La boisson prête, les LED blanches s'allument et s'éteignent avec un effet fondu pendant 4 secondes. Machine en distribution d'eau chaude : les LED bleues et les LED blanches sont éteintes. Elles se rallument dans l'état de machine prête quand la distribution de l'eau est terminée.

9.7 Distribution de café

Pour distribuer le café, il faut appuyer sur :
la touche « Expresso » pour distribuer un café expresso ;
la touche « Espresso x2 » pour distribuer deux cafés expresso ;
la touche « Coffee » pour distribuer un café ;
la touche « Coffee x2 » pour deux cafés ;
la touche « Manual brewing » pour un café avec quantité réglable ;
la touche« Large coffee » pour un café allongé ;
la touche « Americano »pour distribuer un café américain ;
Ensuite, le cycle de distribution démarre :

☞ Pour la distribution de 2 cafés, la machine moud et dose automatiquement la bonne quantité de café.

☞ La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.

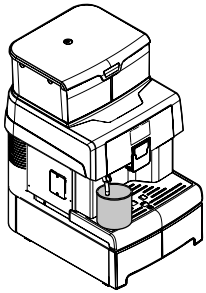
Après avoir terminé le cycle de pré-infusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution du café. La distribution de café s'interrompt automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est cependant possible d'interrompre la distribution du café en appuyant de nouveau sur la touche du produit sélectionné ou sur la touche « ESC ».

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

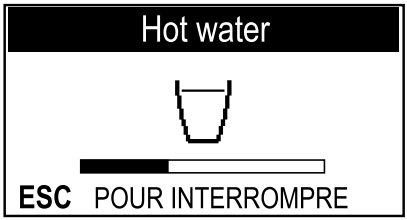
9.8 Distribution d'eau chaude

⚠ Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse pour la distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées.

Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude.



Appuyer sur la touche « Hot Water » pour commencer la distribution d'eau chaude à travers la buse.



À la fin de la distribution, retirer le réservoir d'eau chaude.

☞ Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « Hot Water » ou sur la touche « ESC ».

9.9 Réglage des produits dans la tasse

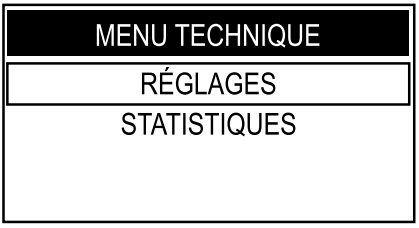
La machine permet de régler la longueur des produits distribués dans une tasse en fonction des besoins du consommateur et des caractéristiques des tasses/petites tasses.

Le réglage de la quantité du produit dans la tasse, petite tasse ou gobelet peut être effectué à l'aide de deux systèmes :

- CONFIG. MODE DISTR.
- CONFIG. AVEC PARAMÈTRES

9.9.1 CONFIG. MODE DISTR.

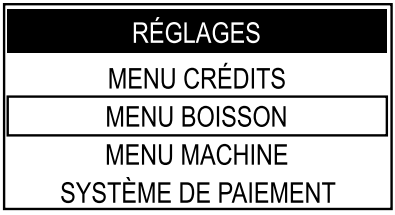
Grâce à cette méthode, le réglage de la longueur des produits peut être effectué par le gérant depuis le clavier, mais de manière visuelle. La quantité est réglée pendant la distribution.
Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu technique ».



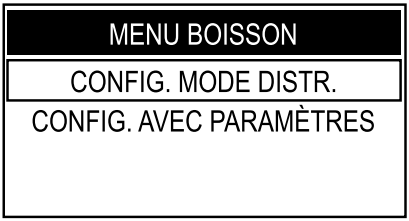
Sélectionner l'option « RÉGLAGES » et appuyer sur la touche « OK ».



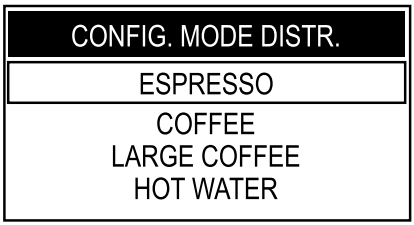
Pour sélectionner l'option « MENU BOISSON », appuyer sur la touche « DOWN ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



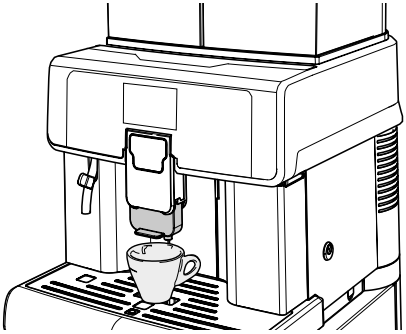
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu « CONFIG. MODE DISTR. ».



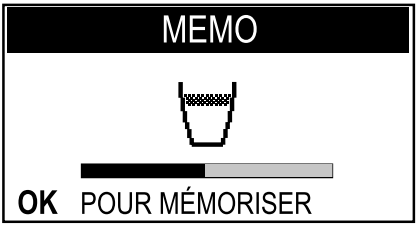
Sélectionner la boisson que l'on souhaite programmer et arrêter la distribution comme indiqué sur l'afficheur lorsqu'on le souhaite.

À titre d'exemple, voici la programmation d'un café expresso.

Placer une tasse sous la buse de distribution.



Sélect. l'option « Espresso ». Appuyer sur la touche « OK » pour accéder. La machine commence à distribuer le café.
Le message « OK POUR MÉMORISER » s'affiche à l'écran.



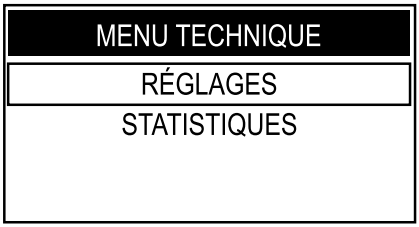
Il faut alors appuyer sur la touche « OK » lorsque la quantité de café souhaitée a été atteinte dans la tasse. Dans ce cas, la touche « Expresso » est programmée. Chaque fois que l'on appuie, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

9.9.2 CONFIG. AVEC PARAMÈTRES

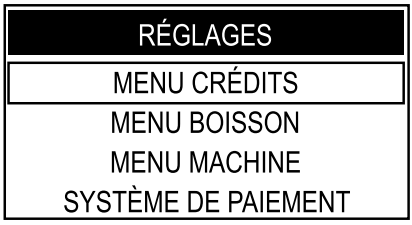
Pour régler la longueur à l'aide de cette méthode, accéder au « MENU BOISSON » et programmer chaque boisson depuis le clavier. Ce système demande ensuite une vérification de la distribution pour constater la quantité de produit effectivement distribuée.

Pour plus de commodité, on montre ici comment effectuer la programmation d'un expresso avec toutes les séquences opérationnelles nécessaires.

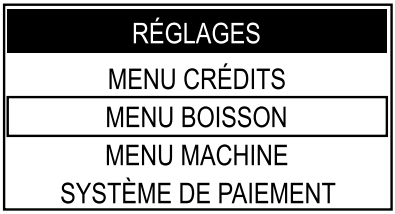
Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section « Accès au menu technique ».



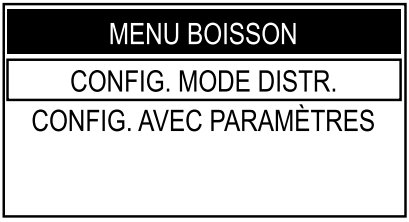
Sélectionner l'option « RÉGLAGES » et appuyer sur la touche « OK ».



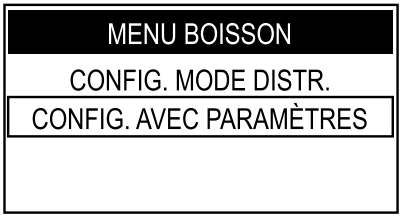
Pour sélectionner l'option « MENU BOISSON », appuyer sur la touche « DOWN ».



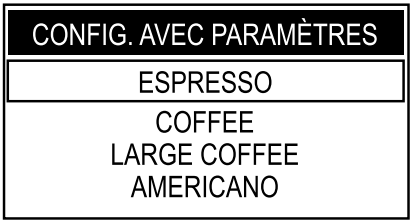
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Pour sélectionner l'option « CONFIG. AVEC PARAMÈTRES » appuyer sur la touche « DOWN ».



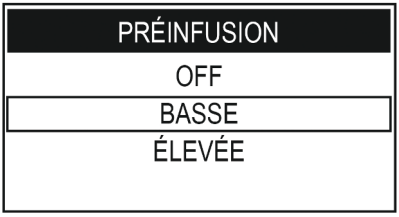
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Sélect. l'option « Espresso ». Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu « PRÉINFUSION ».

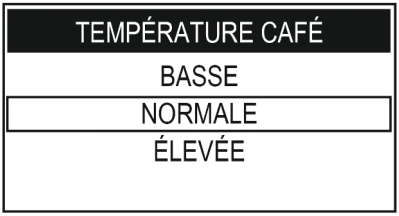


Appuyer sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP » pour sélectionner la valeur souhaitée. Appuyer ensuite sur la touche « OK » pour confirmer et quitter.

Appuyer sur la touche « DOWN » pour sélectionner le menu « TEMPÉRATURE CAFÉ ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.

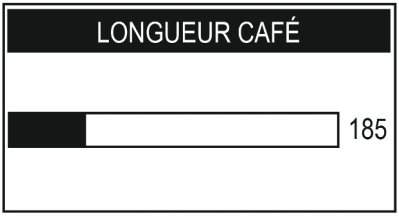


Appuyer sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP » pour sélectionner la valeur souhaitée. Appuyer ensuite sur la touche « OK » pour confirmer et quitter.

Appuyer sur la touche « DOWN » pour sélectionner le menu « LONGUEUR CAFÉ ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « DOWN » ou sur la touche « UP » pour sélectionner la valeur souhaitée en faisant défiler la bande ; le numéro à coté indique la valeur (en impulsions) relative à la bande. Appuyer ensuite sur la touche « OK » pour confirmer et quitter.

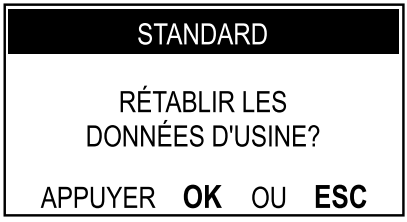
Une fois cette phase terminée, la boisson a été programmée et il est conseillé d'effectuer un contrôle visuel du résultat obtenu. Si l'on souhaite rétablir les paramètres d'usine d'une boisson donnée, procéder comme suit.

☞ Pour chaque boisson, on peut rétablir les paramètres d'usine. Le rétablissement est valable pour la boisson sélectionnée. Pour rétablir d'autres boissons, accéder au menu et effectuer le rétablissement.

Appuyer sur la touche « DOWN » pour sélectionner le menu « STANDARD ».



Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



☞ Le rétablissement élimine définitivement les données mémorisées. Pour quitter la procédure, appuyer sur la touche « ESC ».

☞ Le rétablissement aux valeurs d'usine de la boisson ESPRESSO s'applique aussi aux réglages de la boisson ESPRESSO X2, à l'exclusion de sa ligne de prix. Même chose pour les boissons COFFEE et COFFEE X2.

Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.
La boisson a été rétablie aux paramètres d'usine. Appuyer sur la touche « ESC » une ou plusieurs fois pour quitter.

9.10 Utilisation de la machine avec crédits

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

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

Lorsque les crédits sont terminés, il ne sera plus possible de distribuer de produits café.
Les crédits résiduels sont indiqués à la page-écran « Machine prête ».

☞ La distribution d'eau chaude n'est pas gérée au moyen des crédits. Il est toujours possible de distribuer l'eau lorsqu'elle est présente dans le réservoir.

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

9.11 Vidage du tiroir à marc

☞ Cette opération doit être effectuée lorsque la machine est en marche et/ou en stand-by.

La machine signale lorsque le tiroir à marc a atteint sa capacité maximum.
Le premier message avertit l'utilisateur que le tiroir à marc doit être vidé mais que la machine peut encore distribuer du café.
L'afficheur indique :

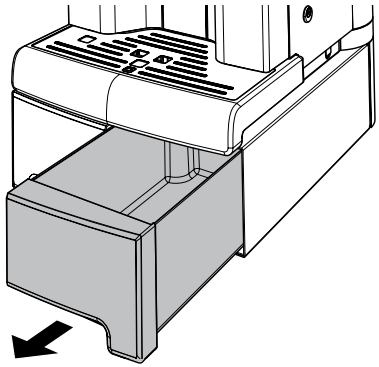


Si le tiroir à marc n'a toujours pas été vidé après quelques cycles de distribution de café, la machine se bloque et l'afficheur montre :



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

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



Uniquement lorsque sur l'afficheur apparaît :



On peut insérer le tiroir à marc dans la machine.

Après l'avoir inséré, l'afficheur montre :



La machine est maintenant prête à distribuer du café.

10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

10.1 Notes générales pour le bon fonctionnement

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

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

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

Afin de garantir le correct fonctionnement de l'appareil, il est conseillé de suivre les instructions et les délais indiqués dans le « plan d'entretien ».

10.2 Nettoyage et entretien de routine

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

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

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

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

10.2.1 Plan d'entretien

Opérations à effectuer	A	B	C	D
Bac d'égouttement	-	X	-	-
Vidage et nettoyage du tiroir à marc	X	-	-	-
Nettoyage du réservoir à eau	-	-	X	-
Nettoyage du groupe de distribution du café	-	-	X	-
Lubrification du groupe de distribution du café	-	-	-	X
Nettoyage du réservoir à café	-	-	-	X
Détartrage	X	-	-	-

A Lorsque cela est indiqué
B Chaque jour
C Toutes les semaines
D Tous les mois ou toutes les 500 distributions

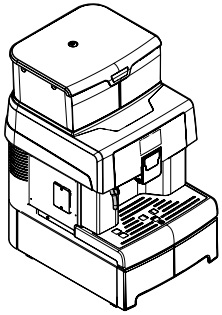
⚠ Le nettoyage de la machine et de ses composants doit être effectué une fois par semaine.

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

10.2.2 Nettoyage de la buse de l'eau chaude

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

⚠ Avant de procéder, veiller à ce que la buse soit froide. Danger de brûlures.

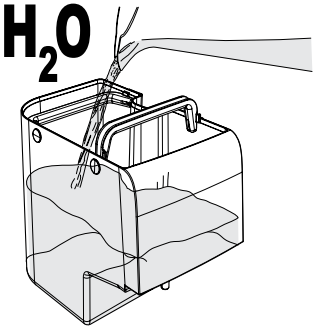


10.2.3 Nettoyer le tiroir à marc

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

10.2.4 Nettoyer le réservoir d'eau

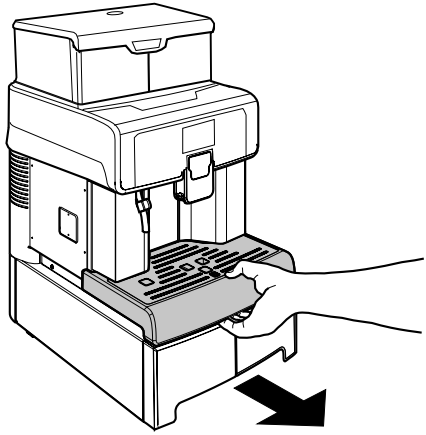
Le bac de l'eau doit être nettoyé à chaque remplissage.



10.2.5 Nettoyage du bac d'égouttement

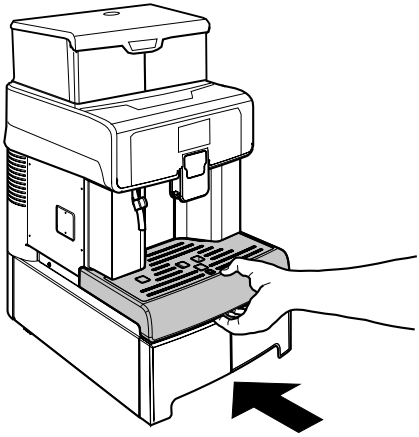
Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée même lorsque le flotteur se soulève.

Retirer le bac d'égouttement.



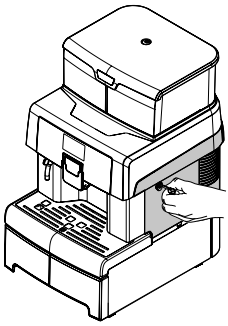
Vider le bac d'égouttement et le laver.

Réinsérer le bac d'égouttement.

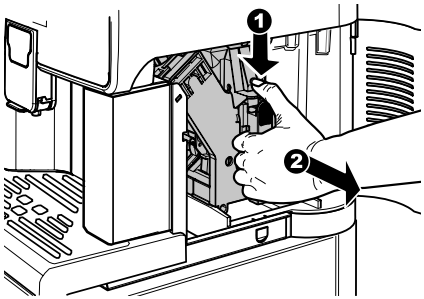


10.2.6 Nettoyage du groupe de distribution du café

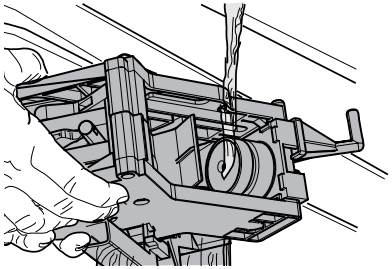
Nettoyer le groupe de distribution du café chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine. Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur dans la position « O » et débrancher la fiche de la prise de courant. Ouvrir le volet de service à l'aide de la clé fournie.



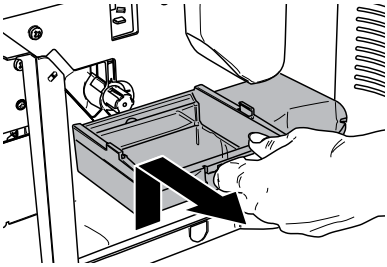
Enlever le groupe de distribution du café en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PRESS ». Ne laver le groupe de distribution du café qu'à l'eau tiède, sans détergent.



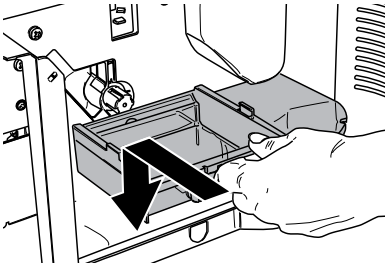
Laver le groupe de distribution du café à l'eau tiède ; laver le filtre supérieur soigneusement. Avant d'introduire le groupe de distribution du café dans son logement, vérifier qu'il n'y a pas d'eau dans la chambre d'infusion.



Soulever le tiroir interne dans la partie arrière pour le débloquer.

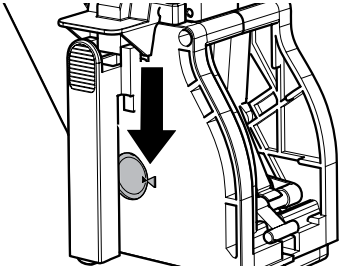


Extraire le tiroir interne, le laver et le replacer dans le logement prévu à cet effet.

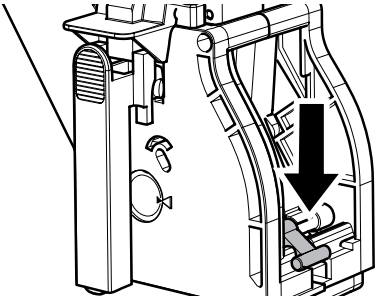


Lorsqu'on introduit le petit tiroir, procéder à l'inverse par rapport à la procédure d'enlèvement.

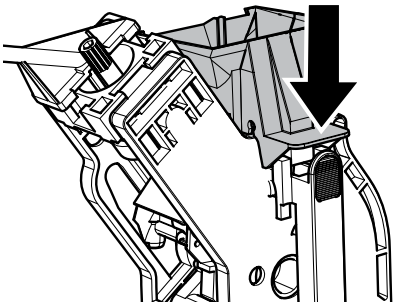
S'assurer que le groupe de distribution du café est en position de repos ; Les deux repères doivent coïncider.



Dans le cas contraire, effectuer l'opération décrite ci-dessous :
S'assurer que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution du café.



S'assurer que le crochet pour le blocage du groupe de distribution du café est dans la bonne position ; Pour vérifier son positionnement, appuyer fermement sur la touche « PRESS ».



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

Fermer le volet de service.

☞ Avant de remettre le groupe café dans la machine, s'assurer qu'il soit complètement sec.

10.2.7 Nettoyage du groupe de distribution du café à l'aide des « Tablettes de dégraissage »

En plus du nettoyage hebdomadaire, on recommande d'effectuer ce cycle de nettoyage à l'aide des tablettes de dégraissage après 500 tasses de café environ ou une fois par mois.

Cette opération complète l'entretien du groupe de distribution du café.

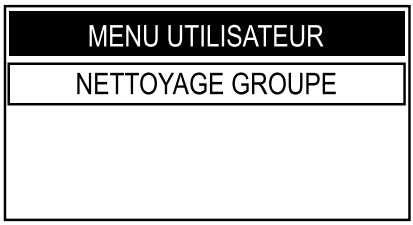
Des « pastilles de dégraissage » pour le nettoyage du groupe de café et des produits d'entretien sont disponibles auprès de votre revendeur local ou des centres de service agréés.

⚠ Les « Tablettes de dégraissage » n'ont aucune propriété de détartrage. Pour le détartrage, utiliser du détartrant Saeco et suivre la procédure décrite au chapitre « Détartrage ».

Le cycle de lavage ne peut pas être interrompu. Pendant cette opération, la présence d'une personne est nécessaire.

⚠ Il est strictement interdit de boire la solution distribuée pendant ce processus. La solution doit être éliminée.

Accéder au menu utilisateur en suivant les instructions de la section « Accès au menu utilisateur ».



Appuyer sur la touche « OK » pour démarrer le cycle de nettoyage du Groupe de distribution du café.

NETTOYAGE GROUPE
EFFECTUER LE NETTOYAGE GROUPE?
APPUYER **OK** OU **ESC**

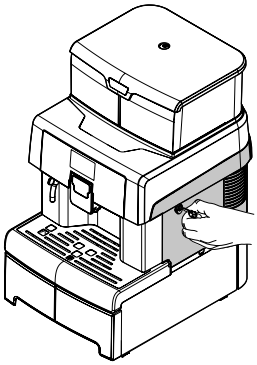
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.

NETTOYAGE GROUPE
REMPLIR LE RÉSERVOIR À EAU ET APPUYER SUR OK
ESC POUR QUITTER

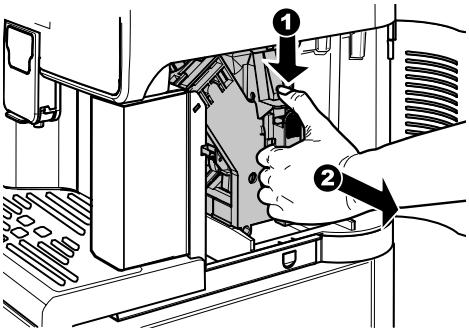
Appuyer sur la touche « OK » pour démarrer le cycle de nettoyage du groupe.

NETTOYAGE GROUPE
RETIRER LE GROUPE ET APPUYER SUR OK
ESC POUR QUITTER

Ouvrir le volet de service à l'aide de la clé fournie.



Enlever le groupe de distribution du café en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PRESS ».

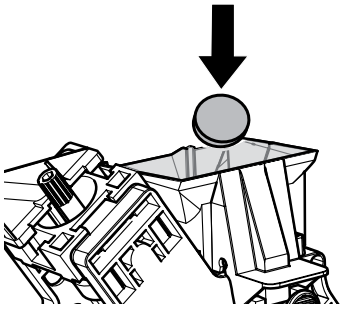


Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer l'enlèvement du Groupe de distribution du café.

NETTOYAGE GROUPE
INSÉRER LA PASTILLE NETTOYAGE DU GROUPE ET APPUYER SUR OK
ESC POUR QUITTER

☞ Au cas où serait confirmée cette option, le cycle doit obligatoirement être terminé. Appuyer sur la touche « ESC » pour quitter.

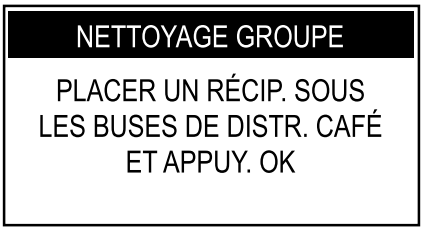
Insérer la tablette de nettoyage dans le groupe de distribution du café et repositionner ce dernier dans la machine, en veillant à réinsérer tous les composants et à fermer le volet.



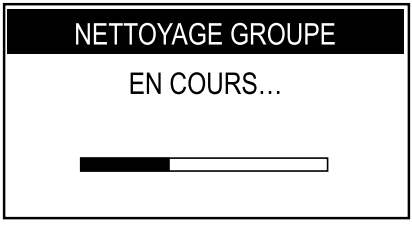
Après avoir introduit la pastille dans le groupe, appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



Remettre le Groupe de distribution du café dans la machine et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



Placer un récipient sous la buse de distribution du café et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



Le cycle est automatiquement complété par la machine.

☞ À la fin du cycle, une fois le rinçage terminé, la machine se remet dans le cycle de fonctionnement normal.

☞ Il est recommandé d'enlever le groupe et de le laver avec de l'eau fraîche courante.

☞ Avant de remettre le groupe café dans la machine, s'assurer qu'il soit complètement sec.

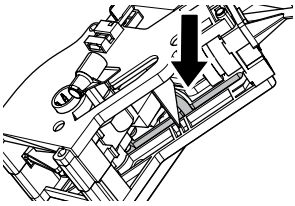
10.2.8 Lubrification du groupe de distribution du café

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

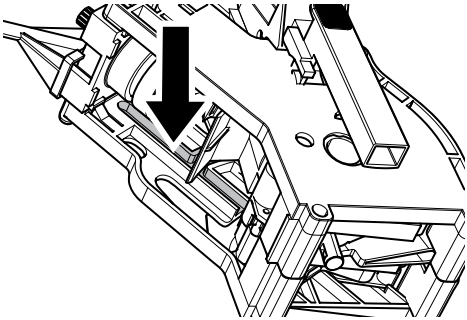
La graisse pour lubrifier le groupe de café et les accessoires est disponible auprès de votre revendeur local ou des centres de service agréés.

☞ Pour visualiser le nombre de cafés distribués, consulter le menu « PRODUCT COUNTERS » dans le menu « STATISTIQUES » du menu technique (section « Description des messages du menu de programmation »).

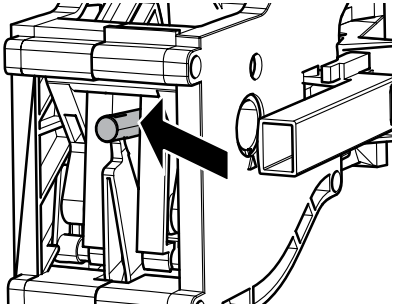
Avant de lubrifier le groupe de distribution du café, le nettoyer à l'eau courante comme indiqué au chapitre « Nettoyage du groupe de distribution du café ».
Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec de la graisse Saeco.

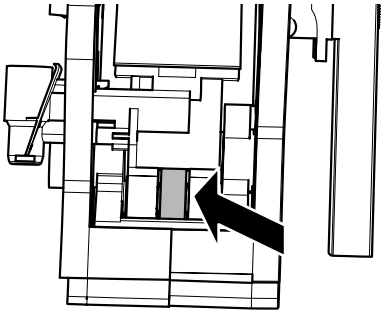


Appliquer la graisse uniformément sur les deux convoyeurs latéraux.



Lubrifier l'arbre aussi.





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

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

10.2.9 Détartrage

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

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

Effectuer cette opération avant que l'appareil ne fonctionne plus car dans ce cas-là la réparation n'est pas couverte par la garantie.

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

Le produit de détartrage et des produits d'entretien sont disponibles auprès de votre revendeur local ou des centres de service agréés.

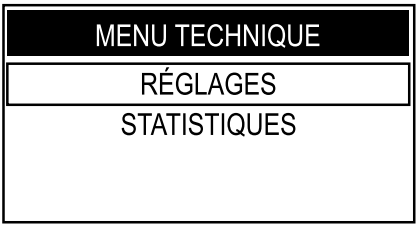
⚠ Ne pas boire la solution détartrante.

⚠ Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

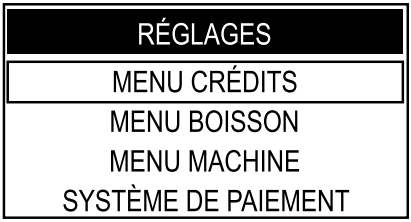
Mettre en marche la machine par la touche ON/OFF. Attendre que la machine ait terminé le rinçage et le chauffage.

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

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



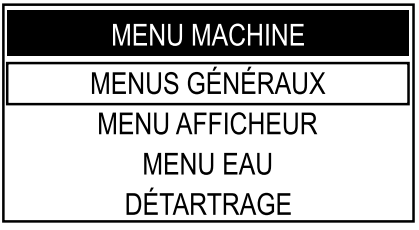
Sélectionner l'option « RÉGLAGES » et appuyer sur la touche « OK ».



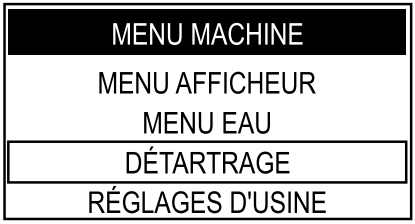
Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche « DOWN ».



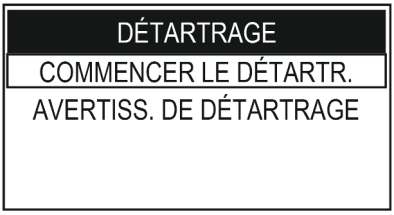
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



Appuyer sur la touche « DOWN » et sélectionner l'option « DÉTARTRAGE » ;



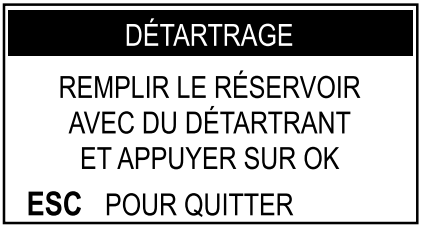
Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



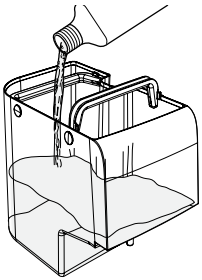
Sélectionner l'option « COMMENCER LE DÉTARTR. » ; Appuyer sur la touche « OK » pour continuer.

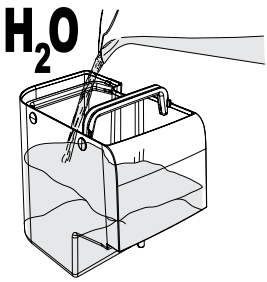


Appuyer sur la touche « OK » pour démarrer le cycle de DÉTARTRAGE.



Remplir le réservoir avec de l'eau et de la solution détartrante jusqu'au niveau CALC CLEAN indiqué sur l'arrière du réservoir.

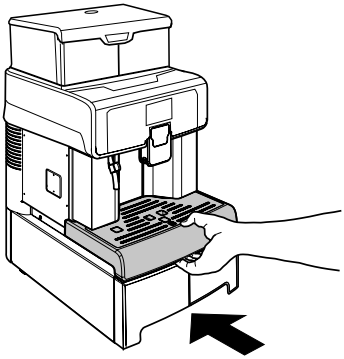




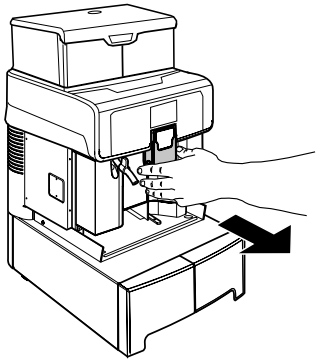
Réintroduire le réservoir dans la machine. Appuyer sur la touche « OK ».

DÉTARTRAGE
VIDER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT ET APPUYER SUR OK
ESC POUR QUITTER

Vider complètement le bac d'égouttement et le réinsérer dans la machine.



Enlever la buse de distribution du café.



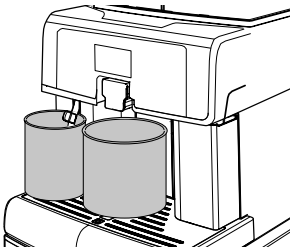
Appuyer sur la touche « OK ».

DÉTARTRAGE
PLACER UN RÉCIP. SOUS LES BUSES DE DISTR. CAFÉ ET APPUY. OK
ESC POUR QUITTER

DÉTARTRAGE
PLACER UN RÉCIPIENT SOUS LA LANCE À EAU ET APPUYER SUR OK
ESC POUR QUITTER

Si cette option est confirmée, le cycle de détartrage commence. Appuyer sur la touche « ESC » pour l'interrompre provisoirement. Appuyer sur la touche « Stand-by » pour annuler le cycle définitivement.

Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude et un grand récipient sous la buse de distribution du café.



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

Appuyer sur la touche « OK ».

DÉTARTRAGE

PHASE 1/2

ON/OFF POUR ANNULER

DÉTARTRAGE

PHASE 1/2

ESC POUR SUSPENDRE

☞ En l'absence d'un tel récipient, interrompre le cycle en appuyant sur la touche « ESC », vider le récipient, le replacer dans la machine et redémarrer le cycle en appuyant sur la touche « OK ».

La machine démarre la distribution de la solution détartrante par intervalles (la barre indique la progression du cycle).

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

DÉTARTRAGE

RINCER LE RÉSER.,
LE REMPLIR AVEC DE L'EAU
FRAÎCHE ET APPUY. OK

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

Introduire le réservoir dans la machine. Appuyer sur la touche « OK ».

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

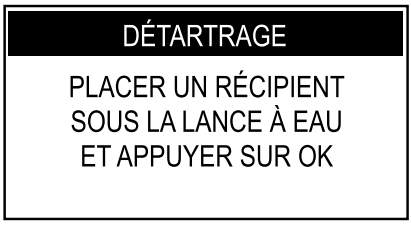
DÉTARTRAGE

VIDER
LE BAC D'ÉGOUTTEMENT
ET APPUYER SUR OK

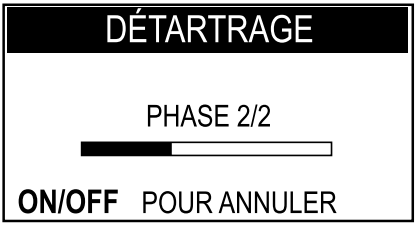
Vider complètement le bac d'égouttement et le réinsérer dans la machine. Appuyer sur la touche « OK ».

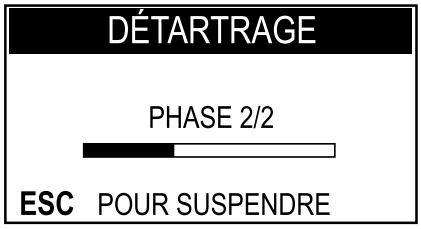
DÉTARTRAGE

PLACER UN RÉCIP. SOUS
LES BUSES DE DISTR. CAFÉ
ET APPUY. OK



Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude et un grand récipient sous la buse de distribution du café. Appuyer sur la touche « OK ».





La machine effectue le cycle de rinçage.

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

☞ Pour la phase de rinçage, il faut utiliser une quantité d'eau prédéfinie par le fabricant. Cela assure un cycle de rinçage optimal pour une distribution des produits dans des conditions optimales. La procédure prévoit que le réservoir doit être rempli pendant l'exécution du cycle de rinçage.

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

☞ La solution détartrante doit être éliminée conformément aux informations figurant sur le récipient et/ou aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

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

Vider les récipients utilisés pour la récupération du liquide sortant de la machine et remonter la buse de distribution du café.
La machine est prête à l'emploi.

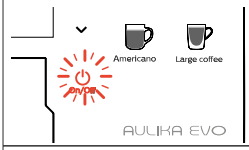
Après avoir effectué le cycle de détartrage, il est conseillé de vider le bac d'égouttement.

11 DÉPANNAGE

11.1 Signalisations

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

Signaux d'avertissement	Comment rétablir le message
	Pour que la machine puisse de nouveau fonctionner, il faut fermer le volet de service.
	Insérer le bac d'égouttement dans son logement.
	Insérer le tiroir à marc dans son logement.
	Retirer le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.
	Insérer le groupe de distribution du café dans son logement.
	Remplir le réservoir à café avec du café en grains et sélectionner un produit.
	La machine nécessite un cycle de détartrage. Avec ce message, on peut continuer à utiliser la machine mais l'on risque d'en compromettre le bon fonctionnement. Nous vous rappelons que tout endommagement causé par défaut de détartrage n'est pas couvert par la garantie.
	La machine demande de remplacer le filtre à eau « Intenza » par un nouveau. Contacter le gérant.

Signaux d'avertissement	Comment rétablir le message
	La machine signale que, d'ici quelques cycles, il sera nécessaire de vider le tiroir à marc (voir section « Vidage du tiroir à marc »). Ce message permet de distribuer encore des produits.
	Retirer le tiroir à marc et le vider dans un bac approprié. REMARQUE : Le tiroir à marc ne doit être vidé que lorsque la machine le nécessite et que celle-ci est allumée et/ou en stand-by. Le fait de vider le tiroir quand la machine est éteinte empêche tout enregistrement du vidage effectué.
	LED rouge clignotante. Machine en stand-by. Il est possible de modifier les réglages de stand-by (consulter le gérant). Appuyer sur la touche « Stand-by ».
	Un événement demandant le redémarrage de la machine s'est produit. Noter le code (E xx) s'affichant en bas. Éteindre la machine et la remettre en marche au bout de 30 secondes. Si le problème se répète, contacter le centre d'assistance.
	Si la page-écran apparaît après avoir mis en marche la machine, cela signifie qu'un cycle de détartrage est nécessaire. Contacter le gérant. Nous vous rappelons que tout endommagement causé par défaut de détartrage n'est pas couvert par la garantie.

11.2 Problèmes - Causes - Remèdes

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

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas raccordée au réseau électrique.	Raccorder la machine au réseau électrique.
	L'interrupteur ON/OFF est sur la position « 0 ».	Mettre l'interrupteur ON/OFF sur « I ».
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
	L'option température du café est réglée sur une valeur insuffisante.	Contacter le gérant ou un technicien spécialisé. Il est possible de régler la température du café en accédant au Menu.
Le café ne mousse pas (voir remarque).	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il est trop grossier.	Changer le mélange de café ou régler le degré de mouture comme indiqué au chapitre « Réglage du degré de mouture ».
La machine se chauffe trop lentement ou la quantité d'eau distribuée est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartrer la machine.
Impossible de retirer le groupe de distribution du café.	Le groupe de distribution du café n'est pas dans la bonne position.	Mettre en marche la machine. Fermer le volet de service. Le groupe de distribution du café revient automatiquement dans sa position d'origine.
La machine moud les grains de café, mais le café ne sort pas (voir remarque).	Le groupe de distribution du café est sale.	Nettoyer le groupe de distribution du café (chapitre « Nettoyage du groupe de distribution du café »).
	La buse de distribution est sale.	Nettoyer la buse de distribution.
Le café est trop aqueux (voir remarque).	Dose insuffisante.	Régler la quantité de café à moudre.
Le café coule lentement (voir remarque).	Le café est trop fin.	Changer le mélange de café ou régler le degré de mouture comme indiqué au chapitre « Réglage du degré de mouture ».
	Le groupe de distribution du café est sale.	Nettoyer le groupe de distribution du café (chapitre « Nettoyage du groupe de distribution du café »).
Le café coule hors de la buse de distribution.	La buse de distribution est bouchée.	Nettoyer la buse de distribution et ses trous.
	La buse de distribution n'est pas dans la bonne position.	Positionner correctement la buse de distribution.

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

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

12 STOCKAGE - ÉLIMINATION

12.1 Repositionnement dans un endroit différent

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

- débrancher l'appareil des réseaux d'alimentation ;
- effectuer le nettoyage général de l'appareil comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien » ;
- réinsérer tous les composants et fermer les volets ;
- Soulever et positionner l'appareil au lieu d'attribution.

12.2 Inactivité et stockage

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

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

13 INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE



INFORMATIONS AUX UTILISATEURS
conformément à l'art. 13 du décret législatif n° 151 du 25 juillet 2005 « Et dans le respect des dispositions de la directive DEEE concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des déchets ».

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

La collecte sélective de cet appareil à la fin de sa vie utile est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui veut se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que ce dernier a adopté pour permettre la collecte sélective de l'appareil qui arrive à la fin de sa vie utile.

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

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