

# manuel

## leva

Le Leva est la plus récente machine à levier professionnel 2.0 du marché, ce qui pousse le concept et la conception du levier au prochain niveau. Le Leva est dédié aux passionnés du brassage du café, et offre une technologie à levier innovante pour ceux dont le but est de piloter une machine solide, mécanique, robuste mais sûre, fiable et conviviale.



**la marzocco**

handmade in florence

# leva

Manuel de Fonctionnement V1.0 - 06/2017  
MAN.19.3

## Chapitres

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité    | page 3  |
| 2. Définition des Modèles Traités                    | page 7  |
| 3. Installation                                      | page 12 |
| 4. Mise en Fonction et Préparation du Café           | page 22 |
| 5. Préparation d'Autres Boissons Chaudes             | page 28 |
| 6. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire     | page 29 |
| 7. Mise Hors Service et Au Rebut                     | page 32 |
| 8. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle | page 33 |
| 9. Notice de Programmation du Logiciel               | page 34 |



**la marzocco**

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H  
Località La Torre  
50038 Scarperia e San Piero  
(Firenze) - ITALIA

[www.lamarzocco.com](http://www.lamarzocco.com)  
[info@lamarzocco.com](mailto:info@lamarzocco.com)

T: +39 055 849 191  
F: +39 055 849 1990

disponible dans les versions suivantes:



## 1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité

### ▲ ATTENTION ▲

Cette machine est destinée à un usage professionnel seulement et doit être installée dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à un personnel qualifié. Il est interdit aux enfants de faire fonctionner ou de jouer avec la machine.

### ▲ ATTENTION ▲

La machine à café doit être placée en position horizontale sur un comptoir dont la hauteur depuis le sol est supérieure à 80 cm, et en tout cas adaptée à la hauteur du personnel chargé de l'utiliser.

### ▲ ATTENTION ▲

Assurez-vous que la hauteur du compteur et l'emplacement de la machine permettent aux opérateurs de saisir fermement la poignée du levier d'infusion.

### ▲ ATTENTION ▲

Comme cela a déjà été mentionné aux notes précédentes, le fabricant ne doit pas être tenu responsable des dégâts causés aux objets, animaux et/ou personnes, si la machine n'a pas été installée conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi, et si elle n'est pas utilisée pour ce pour quoi elle a été conçue (par ex. préparer du café et des boissons chaudes).

### ▲ ATTENTION ▲

Cette machine n'est pas appropriée à un usage externe. Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la positionner là où des jets d'eau sont utilisés.

### 1) Garanties importantes

Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70dBA.

L'utilisation, le nettoyage et l'entretien de cette machine à café ne doivent pas être réalisés par des personnes (y compris les enfants de plus de 8 ans) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité et si elles comprennent les dangers.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Conserver l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

**2)** Cette notice fait partie intégrante et essentielle du produit et doit être fournie à tous les consommateurs. Les consommateurs sont priés de lire attentivement les indications qui y sont contenues, puisqu'elles fournissent des informations importantes concernant la sécurité pendant l'installation, le fonctionnement et l'entretien.

Ce manuel doit être soigneusement conservé et disponible pour pouvoir le consulter ultérieurement à tout moment et pour tout nouvel utilisateur du produit.

**3)** S'assurer que le produit soit intact en examinant l'emballage, en vérifiant que

celui-ci ne reporte aucun signe d'endommagement qui pourrait avoir intéressé la machine à l'intérieur.

**4)** Vérifier l'intégrité de la machine après avoir enlevé l'emballage avec soin.

**En cas de doute, ne pas poursuivre et contacter immédiatement le concessionnaire ou le vendeur qui enverront du personnel spécialisé et autorisé pour opérer sur la machine.**

**5)** Les éléments de l'emballage (boîtes, sachets, polystyrène expansé et autre) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent une source de danger et ne doivent pas non plus être jetés dans l'environnement.

**6)** Contrôler que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du réseau électrique installé dans

le local où la machine sera utilisée.

**7)** L'installation de la machine doit se faire conformément aux règlements électriques et hydrauliques locaux. L'installation doit en outre être effectuée selon les instructions du constructeur et doit être effectuée par du personnel technique agréé et qualifié.

**8) Une installation non correcte pourrait causer des dommages aux personnes, animaux ou choses pour lesquels le constructeur est exempt de toute responsabilité.**

**9)** Il sera possible d'obtenir un fonctionnement électrique sûr de cet appareil seulement lorsqu'un raccordement correct au réseau électrique aura été effectué, conformément aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et

internationaux, et de façon particulière lorsque l'unité aura été mise à la terre.

S'assurer que la mise à la terre ait lieu de façon correcte, puisque c'est un élément fondamental pour la sécurité. Faire contrôler la connexion à du personnel qualifié.

**10)** S'assurer donc que la capacité du système électrique à disposition soit adaptée à la consommation de la puissance maximale, indiquée sur la machine à café.

**11)** L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillée. Si l'on ne peut en éviter l'utilisation, s'assurer qu'ils soient conformes aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux, en faisant attention à ne pas dépasser

les tensions, puissances et absorptions indiquées sur ces adaptateurs et ces rallonges.

**12)** Cet appareil doit être uniquement utilisé pour l'usage pour lequel il a été expressément conçu et réalisé. Tout autre usage doit être considéré incorrect et donc dangereux.

**Le constructeur est exempt de toute responsabilité dérivant d'un usage impropre et irrationnel.**

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

**13)** L'utilisation de tout appareil électrique prévoit l'observation de certaines règles fondamentales.

Dans le cas en espèce: En particulier:

- éviter de toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;

- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;

- ne pas utiliser de rallonges dans les salles de bain;

- ne pas enlever l'appareil de la prise de courant en tirant sur le câble;

- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...);

- ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou par des personnes qui ne sont pas en mesure de l'utiliser;

- ne pas nettoyer le panneau de commandes avec des chiffons mouillés car ce dernier n'est pas étanche.

**14)** Avant d'effectuer toute opération de maintenance et/ou de nettoyage, régler en position "0" ou "OFF" l'interrupteur

général situé sur la machine et débrancher celui-ci du réseau d'alimentation électrique en débranchant la prise ou en éteignant l'interrupteur du système. Pour les opérations de nettoyage, respecter scrupuleusement ce qui est prévu dans ce mode d'emploi.

**15)** En cas de dysfonctionnements ou de pannes de l'appareil, le débrancher du réseau électrique (comme décrit au point précédent) et fermer le robinet d'alimentation de l'eau. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même mais s'adresser au personnel professionnellement qualifié et autorisé. L'éventuelle réparation du produit devra uniquement être effectuée par le fabricant ou par un centre autorisé à l'aide de

pièces de rechange originales. Le non respect de ce qui est mentionné ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et, dans tous les cas, annule la garantie.

**16)** Au cours de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire comme prévu par les normes de sécurité en vigueur, doté de fusibles en mesure de supporter la puissance de la machine à connecter.

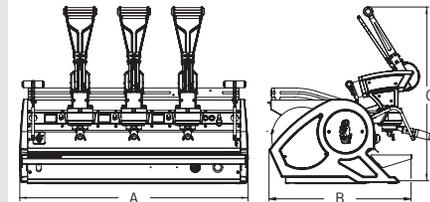
**17)** Pour éviter des surchauffes dangereuses, il est recommandé d'étendre tout le câble d'alimentation.

**18)** Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation et, plus particulièrement, ne pas couvrir avec des chiffons ou autre le plan chauffe-tasses.

**19)** Le câble de la machine ne doit pas être remplacé

par l'utilisateur. S'il s'endommage, éteindre la machine ou la débrancher du réseau électrique en enlevant la fiche de la prise ou en désactivant le circuit à l'aide de l'interrupteur correspondant et fermer le circuit de l'eau. Pour remplacer le câble électrique, contacter uniquement des professionnels qualifiés.

**20) Dimensions et poids communs à la série LEVA**



LEVA	2 groupes	3 groupes
A [mm]	818	1018
B [mm]	645	645
C [mm]	776	776
POIDS [kg]	99	129

## 2. Définition des Modèles Traités

**Ce manuel d'emploi renvoie exclusivement aux modèles suivants de notre fabrication:**  
LEVA S à 3 groupes

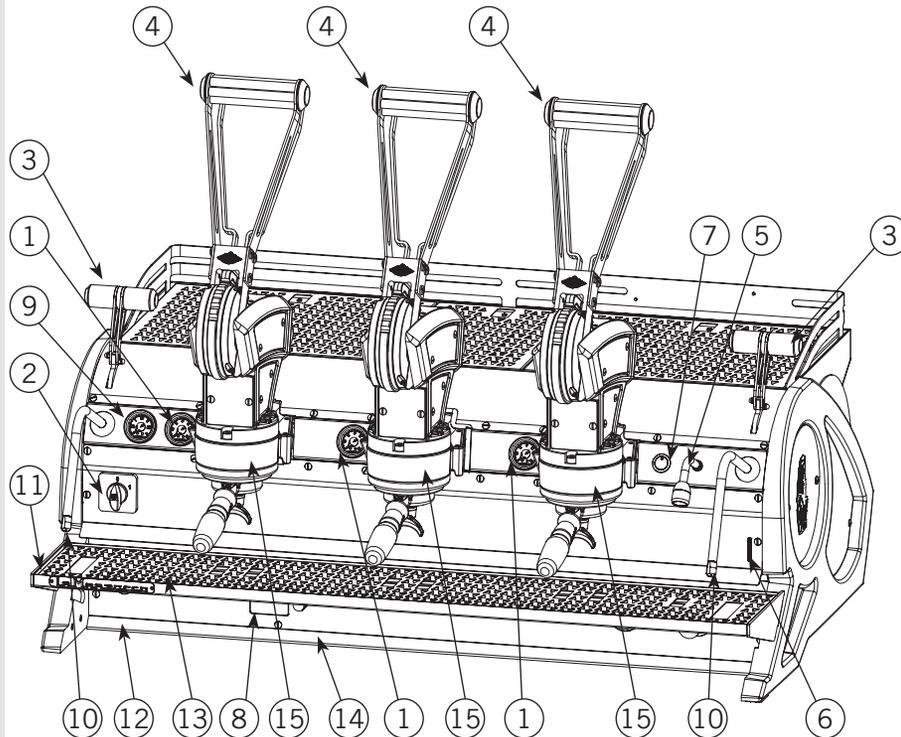


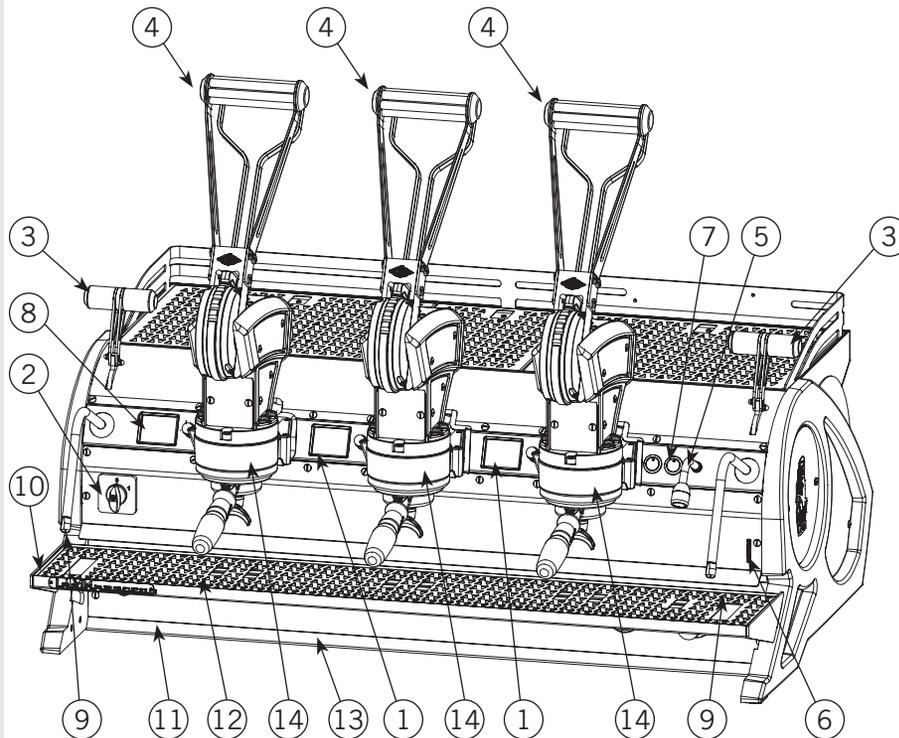
Fig. 1a - Modèle LEVA S - 2 e 3 groupes distributeurs

### Legenda

- 1 Manomètre (Eau Distribution)
- 2 Interrupteur général
- 3 Levier pour vapeur
- 4 Groupes distribution café Levier
- 5 Bec à eau chaude
- 6 Valve Mélange Eau Chaude
- 7 Interrupteur Eau chaude
- 8 Affichage numérique
- 9 Manomètre (Eau Vapeur)
- 10 Lance pour vapeur
- 11 Récipient de décharge amovible
- 12 Porte-Tuyau pour Eaux Usées
- 13 Grille Cuvette de Décharge
- 14 Connexion Clé USB
- 15 Groupes distribution café

Pour plus d'informations sur l'électronique, le clavier et la programmation du logiciel, veuillez consulter le mode d'emploi sur la programmation du logiciel.

**Ce manuel d'emploi renvoie exclusivement aux modèles suivants de notre fabrication:**  
LEVA X à 3 groupes



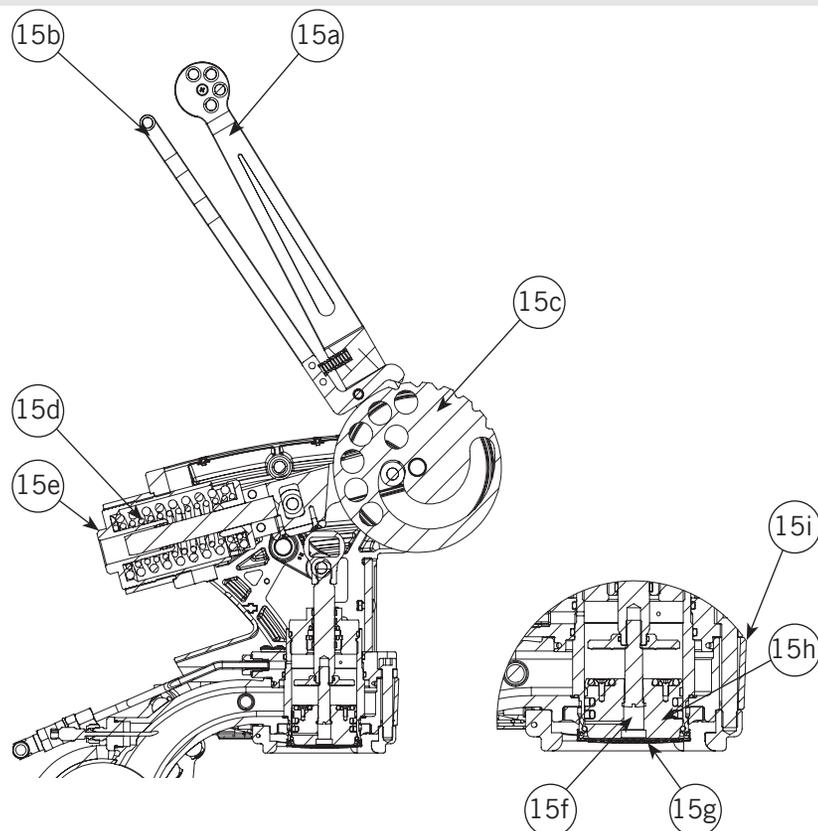
### Legenda

- 1 Affichage numérique
- 2 Interrupteur général
- 3 Levier pour vapeur
- 4 Groupes distribution café Levier
- 5 Bec à eau chaude
- 6 Valve Mélange Eau Chaude
- 7 Interrupteur Eau chaude
- 8 Affichage numérique
- 9 Lance pour vapeur
- 10 Récipient de décharge amovible
- 11 Porte-Tuyau pour Eaux Usées
- 12 Grille Cuvette de Décharge
- 13 Connexion Clé USB
- 14 Groupes distribution café

Pour plus d'informations sur l'électronique, le clavier et la programmation du logiciel, veuillez consulter le mode d'emploi sur la programmation du logiciel.

**Fig. 1b - Modèle LEVA X - 2 e 3 groupes distributeurs**

**Ce manuel d'emploi renvoie exclusivement aux modèles suivants de notre fabrication:**  
LEVA S e LEVA X



**Fig. 2 - Modèle LEVA S e LEVA X - groupes distributeurs**

### Legenda

- 15a** Levier principal
- 15b** Levier secondaire
- 15c** Galet
- 15d** Système à ressort
- 15e** Bague de réglage
- 15f** Axe de piston
- 15g** Douchette de distribution
- 15h** Piston
- 15i** Chaudière à Café

**AVERTISSEMENT:** Ne relâcher jamais le levier si le panneau de café n'exerce pas de contre-pression appropriée sur le piston. En particulier, ne relâcher jamais le levier dans aucun des cas suivants:

- Le Porte-filtre n'est pas correctement installé sur le groupe.
- Le Porte-filtre est installé mais ne contenant pas de café.
- Pas d'eau dans la machine.

Ne pas se conformer à cette disposition peut entraîner des dommages structurels à la machine.

### 1) Description générale

La machine est disponible dans les versions avec 2 et 3 groupes distributeurs essentiellement constituées des pièces suivantes:

- Chaudière services (générateur de vapeur et eau chaude);
- Chaudière saturation pour distribution café;
- Groupes distributeurs;
- Enveloppe;
- Électropompe (si présente).

### 2) Description des différentes pièces

#### • Chaudière vapeur

Elle est constituée d'une enveloppe cylindrique d'une longueur variable en fonction du nombre de groupes distributeurs du café et est réalisée en acier inoxydable, contrôlée à titre d'exemple à une pression de 3 bar et adaptée à la pression de service de 1,5 bar. En fonction du nombre de distributeurs, nous avons les volumes réels et puissances installées suivantes:

2 groupes	8,2 litres	3000 Watt
3 groupes	11,8 litres	4000 Watt

Aux extrémités de l'enveloppe cylindrique, des couvercles sont appliqués et sur l'un figure le logement pour les résistances

électriques de chauffage et de vaporisation de l'eau qui permettent d'atteindre la pression de service en 25' environ. La pression de fonctionnement est maintenue par une sonde de température électronique. Différents raccords sont appliqués sur la chaudière pour les accessoires de sécurité, pour les services d'eau chaude et de vapeur pour l'alimentation.

Elle se compose de tubes en acier inoxydable AISI 300. Le chauffage est réalisé au moyen d'un élément chauffant à immersion plaqué.

- La pression de service de 1.3-1.5 bar, est contrôlée automatiquement à travers un pressostat ou une sonde de température, réglé pour ouvrir le circuit d'alimentation de l'élément chauffant à 1.5 bar et le fermer à 1.3 bar.

- La pression est affichée par l'intermédiaire d'un manomètre avec une échelle de 0 à 2 bar.

- Dispositif de sécurité, basé sur une soupape mécanique à expansion, avec un ressort de contraste réglé à 1.8 bar.

- Essai: test hydraulique à 4.5 bar effectué sur de petites chaudières prêtes à l'emploi, dans notre usine.

#### • Chaudière Café

La Chaudière Café se compose d'un réservoir cylindrique en acier inoxydable

AISI 300. Un par groupe (générateur d'eau chaude pour la distribution du café). Chaque unité est sujette à un test hydraulique, à une pression de 18 bar, et est donc apte à fonctionner avec des pressions allant jusqu'à 6 bar, la valeur d'étalonnage de la soupape de détente. Ci-après une liste du volume effectif et des puissances nominales en fonction du nombre de groupes installés:

#### LEVA X:

2 groupes	2 x 1,3 litres	2 x 800 Watt
3 groupes	3 x 1,3 litres	3 x 800 Watt

#### LEVA S:

2 groupes	1 x 3,4 litres	1 x 1400 Watt
3 groupes	1 x 5,0 litres	1 x 1900 Watt

Des couvercles sont installés à chaque bout du réservoir cylindrique et sur l'un deux il y a un logement pour les éléments chauffants de l'eau. D'autres résistances électriques, en outre, sont installées en haut du groupe et de l'anneau à baïonnette. La température de la chaudière à café est maintenue constante par une unité électronique de contrôle de température PID, avec une précision de 0,2 °C. Les groupes de distribution sont installés sur la chaudière.

Elle se compose de tubes en acier inoxydable AISI 300. Le chauffage est

réalisé au moyen d'un élément chauffant à immersion plaqué.

- Température de fonctionnement 95 °C (réglable), contrôlée automatiquement par un régulateur de température électronique avec une précision de 0,2 °C. La pression à l'intérieur de la chaudière dépend du réglage du réducteur de pression - voir page 27. Dans tous les cas, sa valeur est limitée par une soupape de détente spéciale, ci-après dénommée « dispositif de sécurité ».

- La pression est affichée au moyen d'un manomètre avec une échelle de 0 à 24 bar.

- Dispositif de sécurité, basé sur une soupape mécanique à expansion, avec un ressort de contraste réglé à 6 bar.

- Essai: Test hydraulique à 18 bar effectué sur de petites chaudières prêtes à l'emploi, dans notre usine.

#### • Groupes distributeurs

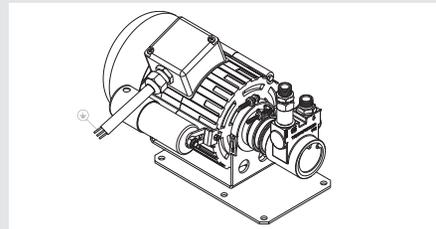
Ils sont constitués d'un bloc en acier inoxydable sur lequel est greffé le porte-filtre où l'on met la dose de café en poudre et à partir duquel, au moyen du bec, l'espresso descend dans la/les tasse/s situées en-dessous/ et après la commande de distribution.

#### • Enveloppe

Elle est constituée d'une coque en tôle d'acier peint et en acier inoxydable. La structure est le fruit d'études particulières pour la fonction esthétique, pour optimiser l'ergonomie pour l'utilisateur et réduire au minimum les éventuels dommages.

#### • Électropompe (si présente)

La pompe rotative, installée sur le tuyau d'alimentation de l'eau, est prédisposée pour entrer en fonction chaque fois que les groupes distributeurs sont actionnés et avec un dispositif d'auto-nivelage pour réintégrer l'éventuelle consommation d'eau de la chaudière services. Régler la vis de réglage du dérivation à une pression de 4 bars.



#### • Plaque machine CE:



#### • Plaque machine ETL:



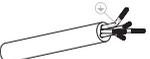
### 3. Installation

MODÈLE/SERIE	GROUPE	V/Hz	PUISSANCE NOMINALE (W)	ENTRÉE NOMINALE (A)	PUISSANCE CHAUDIÈRE CAFE	PUISSANCE CHAUDIÈRE VAPEUR	PUISSANCE TOTALE	DIMENSION CÂBLE D'ALIMENTATION ELECTRIQUE (mm <sup>2</sup> )
LEVA X	2GR	AC220-240V/60Hz	5664	24,7	2664	3000	5664	POUR DES INSTRUCTIONS PLUS DETAILLEES VOIR LES RACCORDEMENTS ELECTRIQUES
		AC208-240/60Hz		24				
		AC380-415/50Hz		15				
	3GR	AC220-240V/60Hz	7793	33,8	3793	4000	7793	
		AC208-240/60Hz		33				
		AC380-415/50Hz		20,5				

CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:	
3 X FILS 220V	5 X FILS 380V
1 X BLEU (NEUTRE)	1 X MARRON (PHASE)
1 X MARRON (PHASE)	1 X GRIS (PHASE)
1 X JAUNE & VERT (TERRE)	1 X NOIR (PHASE)
	1 X BLEU (NEUTRE)
	1 X JAUNE & VERT (TERRE)

**ATTENTION**

LA FIGURE CI-CONTRE DÉCRIT COMMENT BRANCHER CHAQUE FIL À LA FICHE. RESPECTER ÉGALEMENT LES NORMES FÉDÉRALES, NATIONALES OU LOCALES EN VIGUEUR.

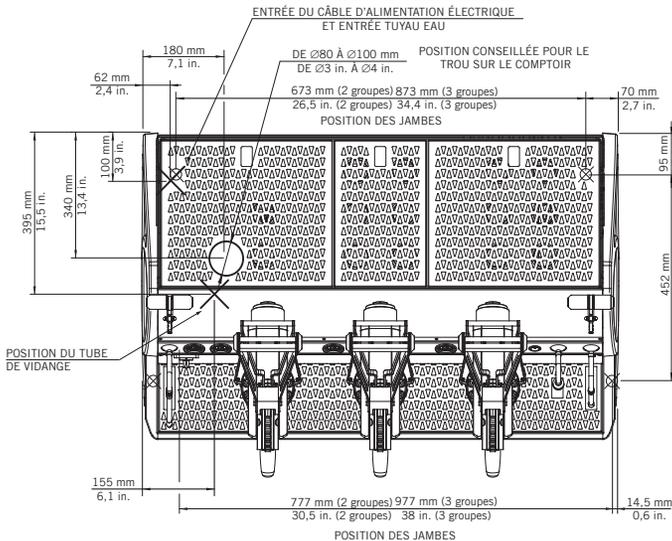


Fig. 3 - Guide d'installation

**ATTENTION**

La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

**ATTENTION**

La Chaudière-Café contient de l'eau à une température élevée. Une température de l'eau supérieure à 125°F / 52°C peut causer de graves brûlures instantanées ou la mort par ébullition (Chaudière Café 207°F / 97°C - Chaudière Vapeur 256°F / 124°C)

**ATTENTION**

Remplacer les fusibles utilisés par des fusibles ayant les mêmes grandeurs, type et puissance F1 = 2A, 250V.

**ATTENTION**

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

**ATTENTION**

À chaque installation, la machine doit être équipée d'un nouveau jeu de tuyaux pour la plomberies, et des joints correspondants.

**ATTENTION**

L'alimentation sous pression de l'eau doit être entre 2 et 4 bar si une pression suffisante n'est pas disponible nous vous suggérons d'utiliser un système d'alimentation en eau supplémentaire.

**ATTENTION**

Avant de faire tout raccordement électrique, s'assurer que les deux connecteurs à amortissement de tension soient fermement fixés au corps de la machine pour éviter une contrainte involontaire sur les câbles d'alimentation.

**ATTENTION**

Tension dangereuse, débrancher du réseau électrique avant de procéder aux opérations d'entretien.

**ATTENTION**

Débrancher de l'alimentation avant la connexion avec la pompe à eau.

**ATTENTION**

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'événements menant à des poursuites en responsabilité civile si la mise à la terre n'a pas été effectuée conformément aux réglementations ou normes électriques locales, nationales et internationales en vigueur, ou si des pièces électriques ont été raccordées de manière incorrecte.

**ATTENTION**

L'électropompe doit être située près de la machine, dans un endroit accessible pour l'entretien, mais à distance de manipulations accidentelles, et avec une excellente circulation de l'air.

**ATTENTION**

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

**▲ ATTENTION ▲**

- U.S.A. et CANADA uniquement -  
Ne pas connecter à un circuit  
fonctionnant à plus de 150V à la  
terre sur chaque jambe.

**▲ ATTENTION ▲**

Cette machine n'est pas appropriée  
à un usage externe. Il ne faut pas  
utiliser de jets d'eau pour nettoyer  
la machine, ni la positionner là où  
des jets d'eau sont utilisés.

**▲ ATTENTION ▲**

Afin d'éviter des fêlures ou des  
fuites: ne pas entreposer ni  
installer la machine à café dans  
des endroits où la température  
peut geler l'eau de la chaudière  
ou du système hydraulique.

**▲ ATTENTION ▲**

Il est obligatoire d'installer un  
protecteur de surtension 40A  
pour la version 3GR X et un  
protecteur de surtension 32A  
pour la version 3GR et la version  
2GR S et X.

**▲ ATTENTION ▲**

Pour la connexion de la  
machine, il doit être muni  
d'un dispositif de déconnexion  
approprié près de l'installation,  
de sorte qu'en cas de  
déclenchement, il soit possible  
de faire fonctionner l'appareil  
près de la machine.

**N.B.:**

- Le robinet d'arrêt de l'eau potable et les interrupteurs finaux de la ligne de courant électrique devront se trouver dans la position la plus appropriée pour être actionnés par l'opérateur avec le maximum de facilité et sollicitude.
- La machine doit être positionnée à plat sur le comptoir dans un lieu avec:  
Température ambiante minimum: 5°C/41°F;  
Température ambiante maximum: 32°C/89°F.
- Si la machine a été temporairement positionnée dans une zone où la température ambiante est inférieure à 0°C/32°F, contacter le service après-vente avant de l'utiliser.
- La pression d'alimentation de l'eau doit être entre 2 et 4 bar.
- Cette machine est conforme à la norme 61000-3-11; l'impédance, dans le point d'interface d'alimentation, doit avoir une valeur de  $Z_{max} = 0,17 \Omega$ .

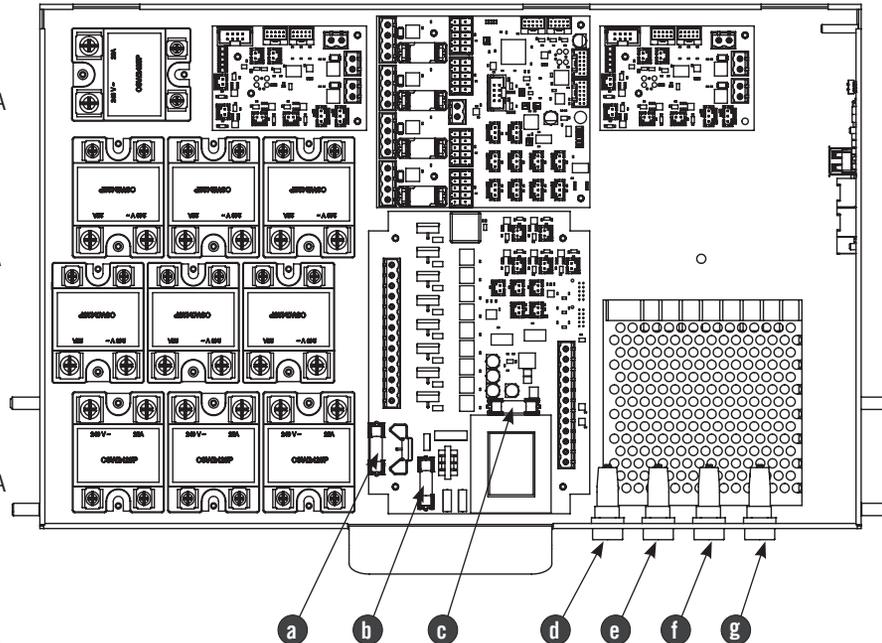
## Liste des fusibles de sécurité à l'intérieur de la machine :

### Légende CE

- a** Fusible 3,15A pompe
- b** Transformateur secondaire Fusible 1,25A
- c** Transformateur primaire Fusible 1,25A
- d** Fusible 2A pompe (phase L1)
- e** Fusible 2A pompe (neutre L1)
- f** Électrovanne de remplissage Fusible 2A
- g** Électrovanne d'eau chaude Fusible 2A

### Légende ETL

- a** Fusible 3,15A pompe
- b** Transformateur secondaire Fusible 1,25A
- c** Transformateur primaire Fusible 1,25A
- d** Fusible 2A pompe (phase L1)
- e** Fusible 2A pompe (phase L2)
- f** Électrovanne de remplissage Fusible 2A
- g** Électrovanne d'eau chaude Fusible 2A

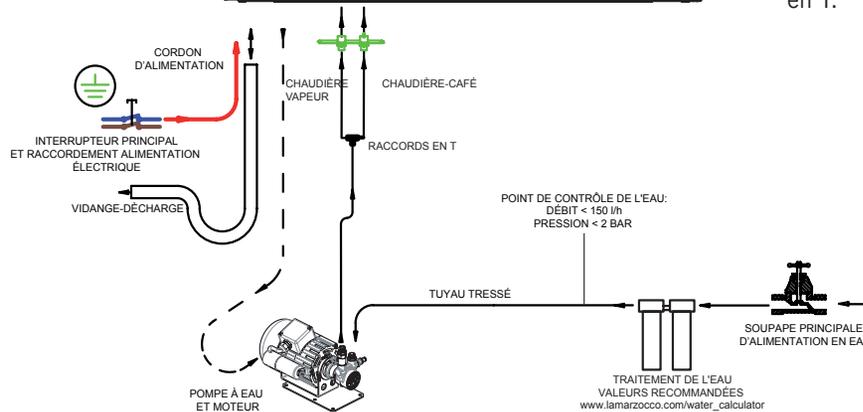
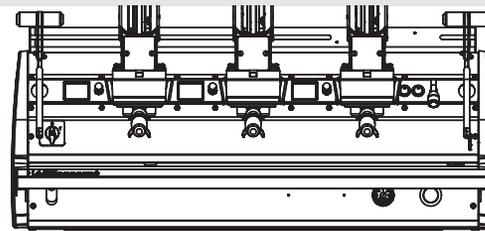


## 1) Guide d'installation

Pour de meilleurs résultats, la machine a besoin d'un débit d'eau d'entrée d'au moins 150l/h, d'une pression minimale dépassant la pression de pré-infusion et en tout cas non inférieure à 2 bar et une température ne dépassant pas 45 °C (113 °F) .

Les installations non conformes à de telles exigences réduisent la durée de vie de la pompe et peuvent être à l'origine d'un bruit élevé pendant la phase de production du café.

Si l'eau qui alimente la machine espresso se situe en dehors des paramètres conseillés, il y a lieu de procéder à l'une des installations suivantes:



**Pression inférieure à 2 bars**  
**Débit au moins égal à 150 l/h et en tout cas pas inférieur au débit de pompe installé**

Installation avec la pompe rotative immédiatement après le système de traitement de l'eau, en amont du raccord en T.

Fig. 4 - Guide d'installation - type 1

Plage de pression comprise entre 2 bar et 4 bar  
Débit supérieur à 150 l/h

Installation sans pompe rotative.

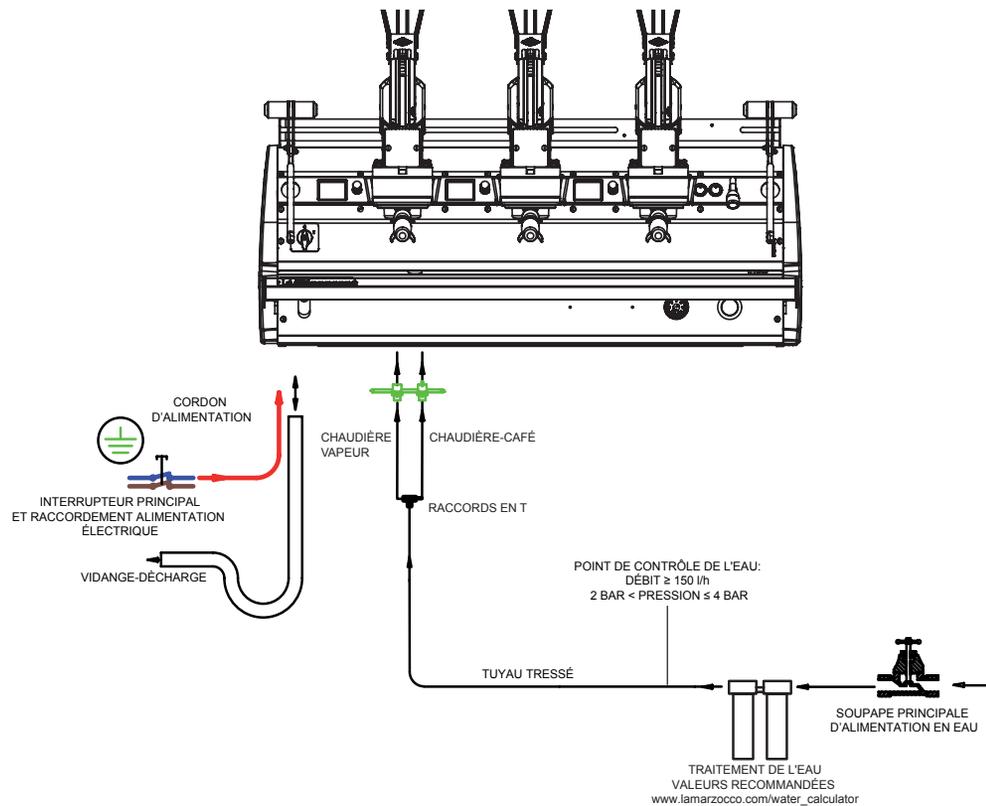
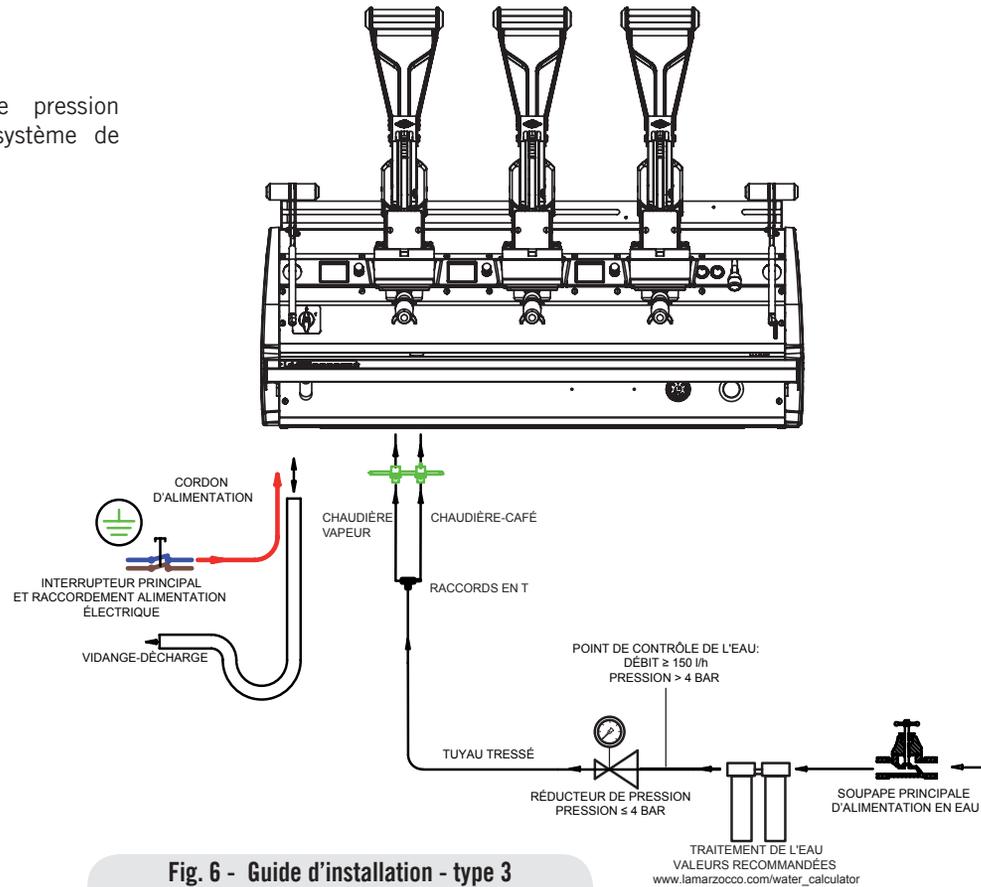


Fig. 5 - Guide d'installation - type 2

**Pression supérieure à 4 bar  
Débit supérieur à 150 l/h**

Installation du réducteur de pression  
immédiatement en aval du système de  
traitement de l'eau.



**Fig. 6 - Guide d'installation - type 3**

## 2) Accessoires

Contrôler que dans l'emballage, en plus de la machine dotée des groupes distributeurs correspondants, il y ait :

- 1 x SIMPLE et 3 x DOUBLE porte-filtres
- 2 x SIMPLE et 4 x DOUBLE filtres
- 1 x tasseur
- 1 x filtre aveugle
- 1 x détergent pour le nettoyage
- 3 x tuyau tressé en acier inoxydable pour les raccordements hydrauliques
- 1 x 1,5 mt de tuyau en plastique renforcé pour l'évacuation de l'eau
- 1 x collier de serrage
- 1 x Raccord en T

Pour l'installation, il faut disposer de :

- Conduite d'eau potable avec robinet final de 3/8" gaz (BSP) ; (Compression 3/8" pour États-Unis et Canada)
- Alimentation électrique conforme aux spécifications relatives à la machine à café espresso achetée:
- Branchement électrique monophasé/triphasé à 220Vca - 50/60 Hz avec terre, prise protégée et interrupteur homologué
- Branchement électrique monophasé à 200Vca - 50/60 Hz avec terre, prise protégée et interrupteur homologué
- Branchement électrique triphasé 380Vca - 50/60 Hz avec neutre + terre, près du comptoir où la machine est installée et terminant avec une prise

protégée adéquate à cinq pôles dotée d'un interrupteur homologué

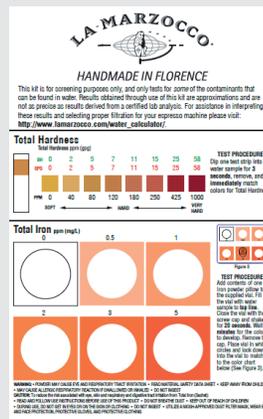
- Conduites d'évacuation.

## 3) Kit de test d'eau

Pour pouvoir garantir que l'eau qui entre dans la machine rentre dans les paramètres préétablis, toutes les machines La Marzocco seront équipées de 2 kits pour l'analyse de l'eau (voir image) qui comprennent chacun 6 bandes de mesure et une carte contenant le mode d'emploi.

Les paramètres qui pourront être mesurés sont, Dureté Totale, Fer, Chlore libre, Chlore Total, pH & Alcalinité totale, Chlorures.

Le test de l'eau doit être effectué en amont



du système de traitement que vous utiliserez, et en aval, afin de vérifier si les paramètres

de l'eau qui entre dans la machine à café rentrent dans ceux recommandés par La Marzocco.

Une fois les tests effectués il est possible de contrôler quel système de filtrage soit le plus approprié, en saisissant les paramètres obtenus au moyen du Kit sur notre site "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" ([http://www.lamarzocco.com/water\\_calculator/](http://www.lamarzocco.com/water_calculator/)).

## 4) Branchement au réseau de l'eau

Pour raccorder la machine au réseau de distribution d'eau procéder selon les indications reportées dans le chapitre concernant l'installation de la machine, en suivant les indications relatives aux normes de sécurité hydraulique propres à chaque Pays dans lequel on installe la machine. Pour garantir un fonctionnement correct et sûr de la machine et maintenir un niveau de performances approprié de la même, en garantissant une qualité élevée de la boisson distribuée, il est opportun que l'eau en entrée ait une dureté supérieure à 7°f (70ppm, 4°d) et inférieure à 10°f (100ppm, 6°d), pH compris entre 6,5 et 8,5 et une quantité de chlorures dissous inférieure à 50 mg/l. Le respect de ces valeurs permet ainsi à la machine de fonctionner au maximum du rendement. Au cas où ces paramètres ne seraient pas conformes, il faut prévoir la présence de dispositifs spécifiques,

en s'inspirant dans tous les cas aux réglementations nationales en vigueur en matière de potabilité de l'eau.

Relier donc le raccord de l'éventuel filtre/épureur de l'eau au réseau d'eau potable par l'intermédiaire de l'un des tuyaux flexibles en acier inoxydable tressés. Avant de raccorder la pompe de l'eau à la machine espresso laisser couler l'eau de façon à éliminer d'éventuels résidus qui autrement pourraient se déposer dans les logements des robinets et des vannes en compromettant leur juste fonctionnalité. Relier le raccord de la distribution d'eau potable de la machine espresso à la sortie de l'eau en utilisant l'un des tuyaux flexibles en acier inoxydable tressés fournis. Puis relier le raccord d'entrée de la pompe de l'eau à la sortie de l'éventuel filtre/épureur de l'eau (si présent).

**Remarque:** L'électropompe est conçue pour utiliser uniquement de l'eau froide. S'assurer que l'alimentation d'eau soit toujours activée quand la pompe est en fonction car, dans le cas contraire, de l'air pourrait s'introduire dans la chaudière et endommager la pompe.

## 5) Branchement électrique

### a) Câble d'alimentation

Il s'agit du câble d'alimentation principal qui fournit le courant électrique toute la machine à café espresso. Différentes

typologies de câble sont disponibles selon les conditions électriques requises de la machine à café espresso achetée:

- Câble tripolaire monophasé de 200/220Vca avec section de 4/6/10 mm<sup>2</sup> ou AWG 12/10/8 (pour la version certifiée UL) fixé à la machine à café espresso par connecteur doté de serre-câble
- Câble quadripolaire triphasé de 220Vca avec section de 4 mm<sup>2</sup> pour les versions avec 2, 3 et 4 groupes distributeurs fixé à la machine à café espresso au moyen d'un connecteur doté de serre-câble
- Câble pentapolaire triphasé de 380Vca avec section de 2,5 mm<sup>2</sup> pour les versions avec 2, 3 et 4 groupes distributeurs fixé à la machine à café espresso au moyen d'un connecteur doté de serre-câble.

### b) Câble alimentation moteur pompe de l'eau

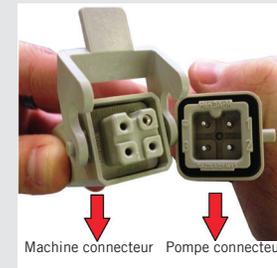
Il s'agit de la ligne d'alimentation pour le moteur de la pompe de l'eau. L'électronique interne allumera le moteur de la pompe quand cela est nécessaire.

- Câble tripolaire de 1,5 mm<sup>2</sup> ou AWG 16 tripolaire (pour la version certifiée UL) fixé à la machine à café espresso par connecteur doté de serre-câble.

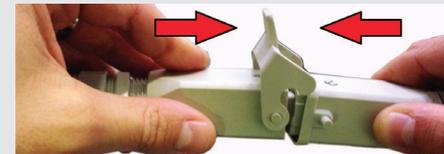
### c) Raccordement rapide entre la pompe de l'eau et la machine à café espresso

Le branchement électrique doit être réalisé au moyen de connecteurs comme reporté sur les illustrations suivantes:

- Visualisation des connecteurs;



- Connexion des câbles;



- Serrage des câbles;



### 6) Raccordement de la cuve de l'eau de purge

Le raccordement de l'évacuation de la machine à café espresso doit être effectué grâce au tuyau en plastique renforcé faisant partie de la fourniture. Brancher une extrémité du tuyau en plastique renforcé au raccord du tuyau d'évacuation présent sur le côté gauche de la machine à café espresso, le fixer fermement à l'aide du collier de

serrage fourni. Brancher l'autre extrémité à un système de récupération de l'eau de purge.

Si le système mentionné ci-dessus n'était pas disponible et si cela est acceptable selon les normes locales, il est possible de recueillir les liquides de drainage dans un seau spécial et les éventuels prolongements du tuyau d'évacuation devront être effectués

au moyen de tuyaux en PVC avec âme en acier et colliers de serrage.

**Tableau des caractéristiques de l'eau**

		<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
T.D.S.	ppm	90	150
Dureté totale	ppm	70	100
Total de teneur en fer (Fe <sup>+2</sup> /Fe <sup>+3</sup> )	ppm	0	0,02
Chlore libre (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,05
Total de teneur en chlore (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,1
pH	valeur	6,5	8,5
Alcalinité	ppm	40	80
Chlorure (Cl <sup>-</sup> )	ppm	non supérieure	50

**Note:** Tester la qualité de l'eau (la garantie est caduque si les paramètres de l'eau ne se situent pas dans la plage de valeurs indiquée à la section "installation")

## 4. Mise en Fonction et Préparation du Café

### ▲ ATTENTION ▲

Ne pas enlever le porte-filtre pendant que le groupe correspondant distribue des liquides chauds. Cette opération est très dangereuse en ce qui concerne la pression qui se développe dans le filtre aveugle et peut engendrer des éclaboussures violentes d'eau chaude et légèrement caustique qu'ils peuvent provoquer des brûlures graves. La chaudière-café contient de l'eau à une température élevée. Une température de l'eau supérieure à 125°F / 52°C peut causer de graves brûlures instantanées ou la mort par ébouillantage.

### ▲ ATTENTION ▲

Cette machine est conçue uniquement pour la préparation de café et de boissons chaudes.

### ▲ ATTENTION ▲

La machine ne doit pas être plongée dans l'eau, ni éclaboussée pour la nettoyer. Pour les opérations de nettoyage, prière de suivre très attentivement les instructions reportées ci-dessous.

### ▲ ATTENTION ▲

Ne jamais enlever le porte-filtre si :

- la distribution n'est pas terminée
- la pression lue sur le manomètre approprié est supérieure à la valeur de pré-infusion
- la pression lue sur le manomètre analogique ou numérique dépasse zéro.

Pour retirer le porte-filtre dans l'un des cas précédents, suivre les indications contenues dans le paragraphe « Retrait du porte-filtre lorsqu'il est sous pression ».

### IMPORTANT

Pour améliorer le profil de goût de l'espresso, la température de l'eau dans la chaudière café, et donc du groupe, peut être augmentée ou diminuée en utilisant l'afficheur numérique (consulter la notice de programmation du Logiciel).

**1) Retrait du porte-filtre lorsqu'il est sous pression**  
Vous devez peut-être retirer le porte-filtre alors qu'il est soumis à la pression exercée par l'eau.

Cela se produit dans les deux cas suivants:

- Le porte-filtre a été rempli de manière erronée avec une dose excessive de café en poudre, ce qui a gêné l'écoulement de l'eau/du café.
- Un rinçage avec un porte-filtre aveugle est en cours.

Dans ces cas, vous devez utiliser le levier de commande pour soulever le piston de quelques millimètres afin de contrer la pression exercée par le ressort. La pression tombera à la valeur de pré-infusion.

**AVERTISSEMENT:** la pression ne retombera pas à zéro.

Maintenant, vous pouvez retirer lentement le porte-filtre, en entraînant le piston vers le bas au moyen du levier.

**AVERTISSEMENT:** de l'eau chaude s'écoulera inévitablement, donc:

- Protéger votre corps avec des vêtements appropriés et/ou rester éloigné,
- Porter des gants protégeant de la chaleur,
- Garder les parties du corps exposées, comme votre visage, éloignées.

## 2) Mise en Marche de la Machine Espresso

### a) Remplissage des Chaudières avec de l'Eau

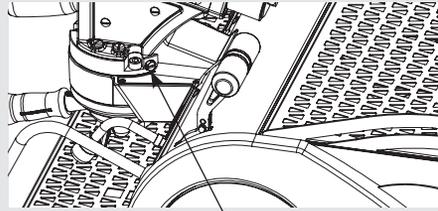
Une fois que les procédures d'installation ont été complétées, il faut remplir les réservoirs des chaudières avec de l'eau. Pour remplir correctement les chaudières, suivre la procédure suivante:

#### • Chaudière Café

L'eau s'écoule directement dans la chaudière café dès que les robinets du système d'eau et de l'épurateur (le cas échéant) sont ouverts.

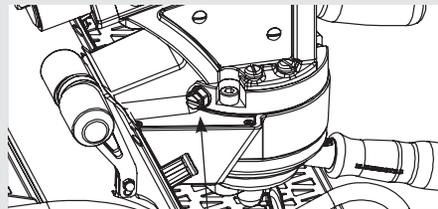
Puisque l'entrée d'eau comprime l'air à l'intérieur de la chaudière, il faudra évacuer ou « purger » l'air des chaudières café. Tout l'air doit sortir de façon à pouvoir entièrement « saturer » les ensembles groupe/chaudière café.

Pour faire sortir l'air de la chaudière, ou pour « purger les groupes », il sera nécessaire d'enlever la poignée en plastique de la partie supérieure du groupe.



Vis de purge

Desserrer les vis d'évacuation d'air une à la fois pour permettre la sortie de l'air jusqu'à ce que l'eau sorte du dessous de la tête de la vis. Serrer la vis pour arrêter l'écoulement de l'eau. Serrer la vis de manière excessive peut endommager la rondelle d'étanchéité et le couvercle du groupe. Répéter cette procédure sur tous les groupes.



Vis de purge

**AVERTISSEMENT:** de l'eau chaude ou de la vapeur sous pression s'écoulera inévitablement, donc:

- Protéger votre corps avec des vêtements appropriés et/ou rester éloigné,
- Porter des gants protégeant de la chaleur,

- Garder les parties du corps exposées, comme votre visage, éloignées.

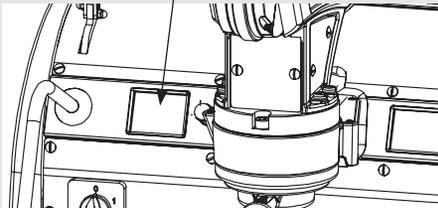
#### • Chaudière Vapeur

Régler l'interrupteur principal sur « 1 » ou ON, la jauge de niveau de la chaudière à vapeur automatique se mettra en marche activant l'électrovanne de remplissage automatique et la pompe à moteur. Cette dernière remplira la chaudière à vapeur à un niveau prédéterminé et s'arrêtera quand il sera plein.

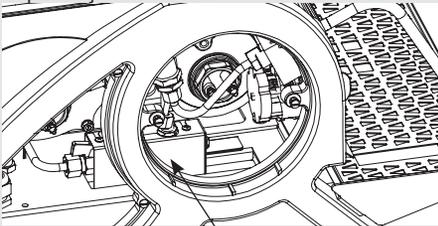
**Remarque:** L'air existant dans la chaudière peut générer une certaine pression (qui peut être lue sur l'échelle du manomètre). Une fois que la pompe s'arrête, vérifier l'affichage. Le message « Chaudière à café remplie ? » doit être affiché. Presser le Bouton Codeur pour confirmer que les procédures précédentes sont terminées. L'installation est à présent achevée et la machine à café espresso devrait chauffer pour atteindre les températures de fonctionnement.

**3) En attendant que la Machine à Café Espresso chauffe et atteigne la Température de Fonctionnement.**

Afficheur



Pendant le chauffage, il se pourrait que l'aiguille du manomètre relative à la chaudière café atteigne 14-15 bar. Ceci pourrait se vérifier chaque fois que l'élément de chauffe est en condition "on". Dans ce cas, il faut régler la soupape d'expansion (voir l'image ci-dessous relative aux soupapes d'expansion des trois chaudières café) de façon à ce que la pression ne dépasse jamais 6 bar.



Soupape d'expansion

La pression de la chaudière vapeur peut être lue au moyen d'un manomètre situé à l'intérieur de la machine, derrière la commande et le 1er groupe.

Lorsque la chaudière vapeur atteint la

température de fonctionnement, le voyant lumineux sur le bouton de distribution du Thé s'allumera.

#### 4) Brassage après la première installation

Dès que les premières procédures d'installation sont terminées, avant de procéder au brassage du café, de l'eau chaude et de la vapeur, effectuer les opérations suivantes :

- Insérer les porte-filtres dans les groupes, et faire s'écouler l'eau à travers ceux-ci pendant au moins deux minutes.
- En veillant à ne pas se brûler, tourner chaque buse à vapeur pendant au moins une minute.
- Tourner la valve de l'eau chaude pendant le temps nécessaire pour permettre de brasser les quantités d'eau suivantes :

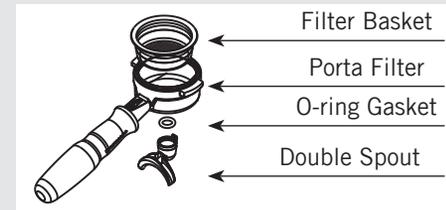
- Au moins 1 litre pour une machine à 1/2 groupe
- Au moins 2 litres pour une machine à 3 groupes

#### 5) Installation des Porte-Filtres

Installer le(s) porte-filtre(s) en les insérant dans le groupe et tourner la poignée de la gauche vers la droite. Après avoir inséré correctement le porte-filtre, vous pouvez utiliser le levier, en l'abaissant de quelques degrés pour laisser couler l'eau du porte-filtre. Il faut, chaque fois, que l'eau chaude passe à travers le(s) porte-filtre(s) vide(s)

pendant quelques secondes, de façon à pré-chauffer le porte-filtre.

**N.B.:** il est important de laisser le porte-filtre installé sur la machine à café espresso lorsqu'il n'est pas utilisé. Le porte-filtre doit rester chaud afin que le procédé de distribution du café ait lieu de façon correcte.



#### 6) Distribution du Café

Maintenant, vous pouvez préparer un espresso. Retirer l'un des porte-filtres, remplir le filtre avec du café moulu, tasser le café moulu avec le presse-café fourni (en exerçant une pression de 20 kg) et ré-insérer le porte-filtre au groupe. Faites fonctionner le levier et soulever le piston de la quantité souhaitée pour charger l'eau. Attendre quelques secondes jusqu'à ce que la pression lue par le manomètre analogique ou numérique atteigne la valeur de pré-infusion.

Désormais, vous pouvez relâcher le levier pour commencer le processus de distribution. Avant de relâcher le levier, le déplacer

légèrement vers le haut, puis continuer à l'élever jusqu'à atteindre la position de repos verticale.

**N.B.:** certains consommateurs pensent qu'il est important de faire sortir de l'eau du groupe avant d'installer le porte-filtre pour éliminer tous les résidus de café et d'autres résidus du groupe. Certains répètent l'opération après la distribution de chaque boisson. Effectuer divers essais afin de trouver la meilleure procédure pour votre café.

#### 7) Pompe à Eau

Chaque fois que vous préparez du café, vous pouvez ajuster la pression de la pompe en tournant la vis du by-pass (au-dessous de la fiche située sur le côté auquel est connectée l'alimentation de la pompe) dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la pression. Régler la pression à une valeur légèrement supérieure à la pression de pré-infusion.

Nous vous recommandons de ne pas dépasser 4 bar.

**AVERTISSEMENT :** ne jamais régler la pression de la pompe sur une valeur supérieure à 9 bar. Une pression supérieure à 9 bar peut endommager irrémédiablement le réducteur de pression.

**Remarque:** Quand la résistance électrique de la chaudière café est en fonction, l'eau se

répand en augmentant la pression initiale. Quand la pression maximum est atteinte, la valve d'expansion (sécurité) commence à fonctionner en déchargeant quelques gouttes d'eau en évitant de dépasser la pression de 5-6 bar.

Si la pression de 6 bar était dépassée, il est nécessaire de régler la valve d'expansion en dévissant légèrement le capuchon. Si cela n'est pas suffisant, retirer la valve et la nettoyer à nouveau des éventuelles oxydations. Ce remède est également valable dans le cas où la valve reste ouverte en position de décharge (par exemple si la pression n'augmente pas à 8 bar environ.).

#### 8) Informations générales pour la préparation du café

Les porte-filtres doivent rester chauffés dans la mesure où ils sont installés dans la partie la plus basse du groupe et isolés par un joint en caoutchouc. Cela s'obtient en laissant les porte-filtres montés sur la machine espresso même quand celle-ci n'est pas utilisée. Les porte-filtres peuvent aussi être préalablement chauffés. Cette procédure peut être effectuée en faisant débiter de l'eau chaude à travers le porte-filtre, arrêter la distribution avant de faire le café.

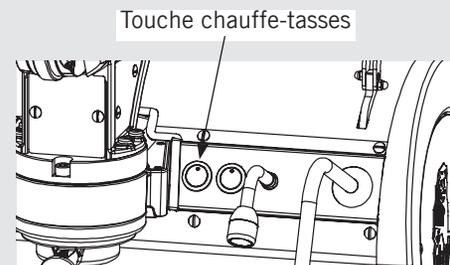
Il est important de se rappeler que le café resté dans le filtre doit être uniquement enlevé quand il est nécessaire de préparer

une autre tasse et c'est uniquement dans ce cas que l'on devrait mettre une nouvelle dose de café moulu dans le filtre.

Pour obtenir une bonne boisson, il est très important, en plus, bien sûr du type de mélange, le degré de mouture du café. La mouture idéale se trouve pratiquement en essayant de faire certains cafés avec le grammage que l'on veut utiliser pour chaque tasse (minimum conseillé 6-7 g.). La meilleure mouture est celle qui permet la distribution du café par les becs, ni trop lentement (goutte à goutte), ni trop rapidement. Normalement, une dose double devrait débiter plus ou moins 25cc d'espresso en 25 secondes environ.

#### 9) Cup Warmer

Appuyer sur la touche de chauffage de la tasse pour activer ou désactiver cette fonction. Celle-ci fonctionne en mode continu ou par minuterie (cf. le manuel de programmation du logiciel pour de plus amples instructions).



## 10) Leviers de contrôle de distribution de café

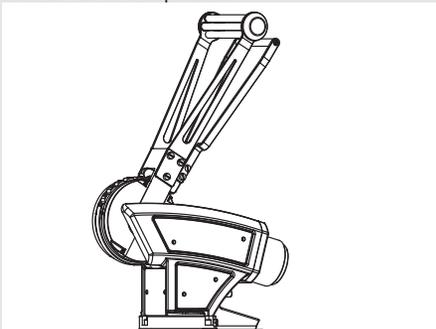
### 10.1) Description Générale

Le levier de commande se compose de deux leviers, appelés « levier principal » et « levier secondaire ».

Au repos, les deux leviers sont déconnectés du piston et du ressort ; en d'autres termes, il suffit de tourner les leviers pour ne pas entraîner d'action sur le groupe.

Pour effectuer un rinçage ou une distribution, vous devez d'abord déplacer les leviers jusqu'à ce qu'ils soient en contact l'un avec l'autre pour établir une connexion mécanique entre le levier et le groupe.

Maintenant, vous pouvez abaisser le levier, ce qui amène le piston à se soulever et le ressort à se comprimer.



Il suffit de baisser le levier de quelques degrés pour le chargement de l'eau, puis la pré-infusion démarre.

Plus la course du levier est longue, plus l'eau est chargée et plus la pression de

refoulement résultante est élevée. Si vous déplacez le levier d'un demi-tour complet (180 °), ce qui suit se produira :

- La pression de distribution atteint sa valeur maximale.
- Il délivre la dose maximale.

### 10.2) Relâchement du levier

Avant de relâcher le levier, le déplacer doucement vers le haut jusqu'à ce que vous sentiez la résistance exercée par le système. Ensuite, débrancher le levier principal de l'élément secondaire et, si vous le souhaitez, le remettre en position de repos.

**AVERTISSEMENT:** lorsque vous utilisez le levier, nous vous recommandons de ne pas dépasser 12 bar comme valeur de pression de refoulement. Le dépassement de cette valeur peut entraîner des dommages à certaines pièces de la machine, comme les filtres.

Afin d'avertir l'opérateur que la pression recommandée a été dépassée, les zones correspondantes sont marquées en rouge sur l'affichage des manomètres analogiques et numériques.

**AVERTISSEMENT:** Ne relâcher jamais le levier si le panneau de café n'exerce pas de contre-pression appropriée sur le piston. En particulier, ne relâcher jamais le levier dans aucun des cas suivants :

- Le Porte-filtre n'est pas correctement installé sur le groupe.
- Le Porte-filtre est installé mais ne contenant pas de café.
- Pas d'eau dans la machine.

Ne pas se conformer à cette disposition peut entraîner des dommages structurels à la machine.

### 10.4) Réglage de la dose

Si vous relevez complètement le piston, et attendez que le système ait chargé toute l'eau et que le panneau de café ait absorbé la quantité correspondante, la machine pourra délivrer la dose maximale.

Sa valeur dépend de nombreux facteurs, y compris le type de café, la quantité de poudre dans le porte-filtre, le degré de broyage et la force exercée lors de la pression. Dans des conditions normales, cependant, la machine est conçue pour administrer une dose d'environ 50 cc.

Relever partiellement le piston entraînera la distribution d'une dose proportionnellement plus petite.

### 10.5) Force à exercer sur le levier

La force que le barista doit exercer sur le levier afin d'augmenter complètement le piston dépend de la précharge du ressort. Plus la précharge est élevée, plus la force que le barista devra exercer sera élevée.

Dans la condition suivante :

- pression de pré-infusion : 3 bar
  - ressort réglé pour générer une pression maximale de : 12 bar
- le barista devra exercer sur le levier une force d'environ 8 kg.

**AVERTISSEMENT :** Nous vous recommandons de régler la précharge du ressort et la pression de préinjection de manière à ce que la pression de refoulement ne dépasse pas 12 bar. Le dépassement de cette valeur peut entraîner des dommages à certaines pièces de la machine, comme les filtres.

#### 10.6) Précautions d'utilisation

Quand vous relevez le piston, nous vous recommandons d'accorder une attention particulière à ce qui suit:

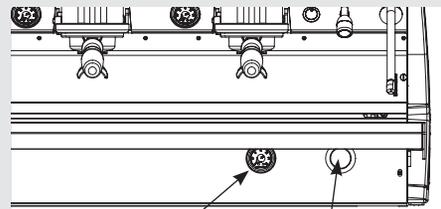
- Ne relâcher pas accidentellement le levier.
- Assurez-vous que la trajectoire du levier n'intercepte pas les parties du corps (en particulier les parties du visage).
- Assurez-vous qu'aucun autre opérateur ne se trouve à proximité.

#### 10.7) Réglage de la pression avant la pré-infusion

Tourner le bouton du régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre augmentera la pression.

Tourner le bouton du régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre diminuera la pression.

**REMARQUE:** le réducteur est de type « sans évacuation; cela signifie que le réducteur ne peut pas évacuer la pression du circuit en aval. En conséquence, tourner le réducteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre n'entraînera pas de diminution de la pression ; vous devez également évacuer l'excès de pression en ouvrant un groupe.



Régulateur de pression de pré-infusion

Régulateur de pression de pré-infusion

Nous vous recommandons de ne régler aucune pression en dehors de la plage 2÷4 bar.

#### 10.8) Réglage de la précharge du ressort

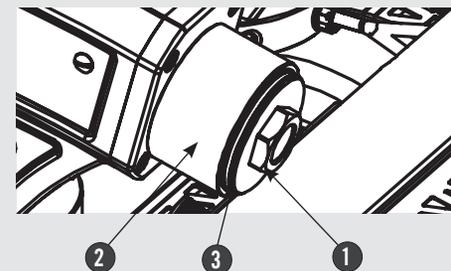
Le système à ressort se trouve à l'intérieur d'un boîtier réglable (1). Une commande par vis permet d'augmenter ou de diminuer la précharge du ressort afin d'augmenter ou de diminuer la pression.

Pour ajuster la précharge:

- Dévisser le contre-écrou à l'aide de vos mains (2)
- En utilisant une clé de 30, tourner le boîtier (1). Le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la précharge ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la réduire.
- Resserrer manuellement le contre-écrou (2). Ce contre-écrou doit être serré à la main avec force et le serrage doit être vérifié de temps en temps.

Les marques (3) peuvent être utilisées comme indication approximative de la valeur de pression. La différence entre deux marques consécutives correspond à environ 1 bar.

Pour vérifier que la pression a été réglée avec précision, faire un café et lire la valeur de la pression sur le manomètre / l'affichage du groupe.



## 5. Préparation d'Autres Boissons Chaudes

### 1) Préparation du lait ou autres liquides

Avant CHAQUE utilisation de vapeur procéder à une distribution à vide pour garantir l'évacuation de l'éventuelle condensation aqueuse qui s'est formée à l'intérieur de la buse. Après quoi continuer comme décrit dans la notice d'utilisation. Introduire l'une des 2 lances (pièce 8 à la fig. 7) branchées au robinet de la vapeur, dans le liquide à chauffer, tourner graduellement la poignée jusqu'à ce que la vapeur sorte à l'extrémité de la lance. La vapeur transférera la chaleur au liquide en faisant augmenter sa température jusqu'au point d'ébullition.

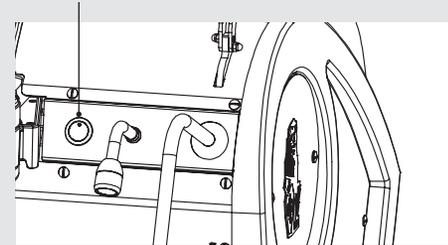
Faire attention que le liquide ne sorte pas pour éviter de se brûler gravement. Pour éviter qu'une éventuelle décompression momentanée de la chaudière puisse causer une aspiration partielle du liquide à chauffer et par conséquent provoquant quelques jours plus tard une mauvaise odeur aussi bien de la vapeur débitée par la lance que du liquide débité par la lance, il est conseillé de vaporiser à "vide" une ou deux fois,

pendant de courts instants, c'est à dire d'ouvrir et de fermer rapidement le robinet avec la lance non immergée dans le liquide avant de procéder à l'opération. Nettoyer la partie extérieure de la lance à l'aide d'un chiffon approprié. Faire attention à ne pas se brûler avec la vapeur.

Pour obtenir le montage nécessaire du lait pour la préparation de cappuccino, procéder de la manière suivante:

- Après la purge de la lance vapeur, positionner le récipient rempli de lait sous la lance vapeur, tourner avec soin la poignée de la vapeur et soulever le récipient jusqu'à immerger l'extrémité de la lance légèrement sous le niveau du lait; à ce stade, déplacer le récipient vers le haut et le bas pour immerger l'extrémité de la lance hors et dans le lait jusqu'à obtenir la bonne quantité de mousse, monter la température du lait jusqu'à presque 65/70°C (149/158°F). Il est possible de verser le lait dans une tasse contenant du café de manière à obtenir un cappuccino.

### 2) Préparation du thé ou autres liquides chauds TE'



Il est possible de distribuer de l'eau chaude en utilisant la buse fixe (pièce 6, page 7). Pour distribuer de l'eau chaude, appuyer sur le bouton de l'eau pour le thé.

Ce bouton règle la sortie de l'eau chaude. La température de l'eau peut être ajustée en réglant le robinet mélangeur.

## 6. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire

**ATTENTION**

Il ne faut pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine, ni la positionner là où des jets d'eau sont utilisés.

**ATTENTION**

Cette machine est destinée à un usage professionnel seulement et doit être installée dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à un personnel qualifié.

**ATTENTION**

La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

**ATTENTION**

Cette machine doit être installée de manière à ce que le personnel technique puisse facilement y accéder pour un éventuel entretien.

**ATTENTION**

La machine ne doit pas être plongée dans l'eau, ni éclaboussée pour la nettoyer. Pour les opérations de nettoyage, prière de suivre très attentivement les instructions reportées ci-dessous.

**ATTENTION**

Ne pas enlever le porte-filtre pendant que le groupe correspondant distribue des liquides chauds. La chaudière-café contient de l'eau à une température élevée. Une température de l'eau supérieure à 125°F / 52°C peut causer de graves brûlures instantanées ou la mort par ébouillantage.

**ATTENTION**

Afin d'éviter des fêlures ou des fuites:  
ne pas entreposer ni installer la machine à café dans des endroits où la température peut geler l'eau de la chaudière ou du système hydraulique.

**ATTENTION**

Si les instructions mentionnées ci-dessus ne sont pas respectées, le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages à personnes et choses.

- 1) **Nettoyage des groupes et des écrans du diffuseur**
- Retirer l'écran du diffuseur et laver-le séparément comme décrit plus en détail ci-dessous.
  - À l'aide d'un chiffon doux et humide, nettoyer la surface du piston située sous l'écran du diffuseur retiré.
  - Dévisser la vis siphon.
  - Ajouter une cuillère de détergent en poudre spécifique à l'espresso au filtre aveugle dans le porte-filtre (en suivant les instructions fournies par le fabricant du

produit), puis insérer le porte-filtre dans le groupe que vous souhaitez nettoyer.

Insérer le porte-filtre dans le groupe que vous souhaitez nettoyer.

En actionnant le levier, relever et abaisser le piston plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule hors du siphon soit claire et ne contienne pas de détergent.

**AVERTISSEMENT:** pendant cette étape, ne relâcher pas le levier. Le système ne peut pas générer suffisamment de contre-pression pour empêcher le martèlement, ce qui pourrait endommager la machine.

## 2) Nettoyage filtres

- Mettre 2 ou 3 cuillères à café de détergent en poudre spécifique pour espresso dans 1/2 litre d'eau à l'intérieur d'un récipient résistant à la chaleur et faire bouillir.

- Immerger complètement les filtres dans la susdite solution pendant 30 minutes environ.

- Rincer abondamment à l'eau claire et, en remontant les porte-filtres avec les filtres dans les groupes, actionner plusieurs fois le débit.

- Faire un café pour éliminer les goûts désagréables.

## 3) Nettoyage des porte-filtres)

Utiliser l'instrument spécifique pour le nettoyage (brosse), laver les porte-filtres sous l'eau chaude, il est possible d'utiliser un produit détergent neutre. Pour un nettoyage extraordinaire, voir le manuel du porte-filtre.

## 4) Nettoyage de la cuvette de décharge

Pour le nettoyage, enlever la cuvette de décharge au moins deux fois par semaine, nettoyer aussi la cuve de l'eau de purge en éliminant l'éventuelle vase des fonds à l'aide d'une cuillère.

## 5) Nettoyage de la carrosserie

Utiliser un chiffon doux en le passant dans le sens de l'éventuel satinage des surfaces en acier inoxydable. En aucun cas, n'utiliser de l'alcool ou des solvants sur les parties peintes ou celles portant des indications pour éviter de les endommager.

## 6) Nettoyage des lances vapeur et eau chaude

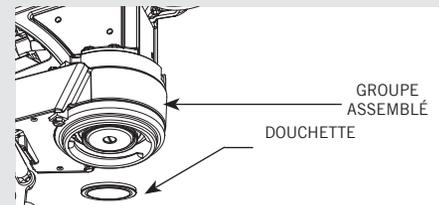
Les lances de la vapeur doivent être nettoyées tout de suite après l'usage au moyen d'un chiffon humide et en faisant brièvement sortir la vapeur afin d'éviter la formation d'incrustations dans les orifices des buses qui pourraient altérer le goût d'autres boissons en chauffe. Les becs de l'eau chaude doivent être nettoyés périodiquement à l'aide d'un chiffon humide.

## 7) Nettoyage des douchettes de distribution

Pendant l'utilisation normale, les résidus de café peuvent tacher l'écran du diffuseur et la partie inférieure du piston. Pour les nettoyer, vous devrez enlever l'écran du diffuseur, au besoin, en utilisant un manche de cuillère pour le retirer. Ensuite, nettoyer l'écran du diffuseur avec le détergent en poudre ; nettoyer également la surface inférieure du piston avec une éponge humide (non abrasive).

Rincer abondamment à l'eau avant de réinstaller l'écran du diffuseur.

Après l'avoir réinstallé et en veillant à ce que le ressort s'enclenche, actionner le groupe plusieurs fois pour le rincer.



**AVERTISSEMENT:** si vous effectuez la procédure de nettoyage pendant que la machine est chaude, l'écran du diffuseur, les pièces qui l'entourent et l'eau de rinçage seront chauds. Protégez-vous en portant des gants.

## 8) Nettoyage du manomètre / siphon du transducteur

Si vous remarquez un défaut de fonctionnement dans le manomètre de distribution ou dans le transducteur, cela pourrait être dû au fait que le conduit est totalement ou partiellement obstrué par les résidus de café. Dans ce cas, procéder comme suit:

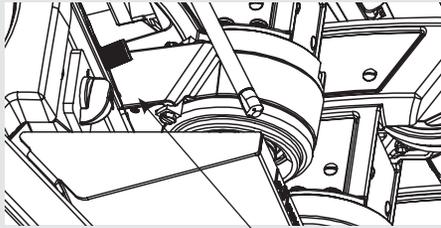
- Installer un porte-filtre aveugle
- Dévisser la vis indiquée par la flèche
- Utiliser le levier pour effectuer un rinçage.
- Une fois le rinçage terminé, tourner la vis à nouveau.

Effectuer un test en distribuant un café

**AVERTISSEMENT:** si le nettoyage est effectué

lorsque la machine est chaude, l'eau qui coule hors de la vis sera chaude.

**AVERTISSEMENT:** si le nettoyage est effectué lorsque la machine est chaude, la vis sera chaude; porter des gants.



Siphon Screw

### 9) Épurateur/Adoucisseur d'Eau

Prière de consulter la documentation accompagnant l'épurateur/adoucisseur d'eau pour un fonctionnement et des

instructions de nettoyage corrects.

### 10) Dépressurisation de la chaudière vapeur

Pour dépressuriser la chaudière vapeur maintenir enfoncé le bouton de l'encodeur et actionner le levier de distribution pour vapeur.

#### **IMPORTANT**

Si la machine reste inactive pendant une durée de temps supérieure à 8 heures ou dans tous les cas après une longue durée d'inutilisation, il faut prévoir des cycles de lavage avant d'accomplir des distributions afin d'exploiter les capacités maximales de la machine en respectant les indications suivantes:

- **Groupes:** installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit précédemment et faire ensuite distribuer de l'eau à chaque groupe de café pendant au moins 2 minutes;

- **Vapeur:** débiter de la vapeur pendant au moins une minute par les deux lances vapeur présentes sur la machine;
- **Eau chaude:** débiter de l'eau chaude pendant une durée de temps nécessaire à prélever de la chaudière correspondante:
  - au moins 1 litre pour une machine à un/deux groupes
  - au moins 2 litres pour une machine à trois groupes

Si la machine n'est pas actionnée pendant une longue période de temps, il est opportun de suivre les indications de sécurité suivantes:

- Débrancher la machine du réseau de distribution d'eau ou interrompre dans tous les cas le raccordement de l'eau;
- Débrancher électriquement la machine du réseau électrique.

## 7. Mise Hors Service et Au Rebut

### 1) Mise hors service et au rebut

Régler préalablement en position "0" ou "OFF" l'interrupteur général.

#### Débranchement de l'alimentation électrique

Débrancher la machine pour espresso du réseau électrique au moyen de l'interrupteur général ou du dispositif du circuit associé. Retirer le câble d'alimentation de la connexion électrique.

#### Débranchement de l'installation d'eau

Fermer l'alimentation de l'eau à l'aide du robinet correspondant avant l'entrée de l'eau/adoucisseur. Débrancher le tuyau de l'eau à l'entrée de l'eau/adoucisseur. Procéder au démontage du tuyau de vidange de la cuve.

À ce stade, la machine peut être enlevée du comptoir en veillant à ce qu'elle ne tombe pas pendant les opérations.

La machine se compose de différents matériaux, par conséquent, si sa réutilisation n'est pas prévue, elle doit être amenée dans une entreprise spécialisée qui la démontera en divisant les matériaux pour éventuellement les récupérer ou les mettre au rebut dans des installations spéciales.

Il est absolument interdit par les normes en vigueur d'abandonner la machine dans un endroit public ou tout autre lieu de tierces personnes.

#### Avis de recyclage:

#### Mise en garde pour la Protection de l'Environnement.

Les vieux appareils électriques composés de matériaux précieux n'entrent pas dans la catégorie des déchets domestiques normaux! Nous prions donc les clients de contribuer à la sauvegarde de l'environnement et des ressources et d'apporter cet appareil auprès des centres de récolte compétents si présents sur le territoire.



## 8. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle

Ces opérations s'ajoutent aux Opérations d'Entretien et de Nettoyage Périodique comme spécifié au Chap. 6

Seul un personnel technique qualifié pourra procéder périodiquement aux opérations suivantes d'entretien et de contrôle. Le temps nécessaire pour l'entretien périodique est déterminé par la quantité quotidienne de fonctionnement et/ou la consommation de café.

**N.B. La garantie n'inclut pas ces opérations périodiques.**

### TOUS LES 3/4 MOIS

- Remplacement des joints du groupe
- Remplacement des douchettes
- Nettoyage des sondes d'auto-remplissage
- Contrôle du fonctionnement correct de la valve de décompression
- Inspection de la valve d'entrée de l'eau
- Contrôle des températures
- Vérification de la pré-infusion et de la pression de refoulement
- Contrôle du fonctionnement correct de tous les interrupteurs
- Contrôle/annotation de la dureté de l'eau (la garantie n'est pas valide si les paramètres de l'eau ne rentrent pas dans la fourchette spécifiée au chapitre "installation")
- Contrôle de l'état du filtre
- Inspection de la soupape d'expansion
- Inspection de la tige du ressort
- Inspection de la came
- Vérifier la saturation complète du cylindre

### TOUS LES ANS (en plus des précédentes)

- Remplacement des paniers porte-filtre
  - Inspection de la valve de décompression
  - Inspection des câblages électriques
  - Inspection des dispositifs de sécurité des chaudières
  - Remplacement de la soupape de sécurité
  - Contrôle minutieux du serrage correct à 2,4Nm de chaque câble sur le bornier.
  - Remplacement des joints de piston
  - Vérifier l'étanchéité des vis du mécanisme du levier
- Version S :**
- Révision des robinets de vapeur
- Version X et 90 :**
- Inspection de la vanne proportionnelle de vapeur

### TOUS LES 2 ANS (en plus des précédentes)

- Remplacement des joints de la tige de piston
- Remplacement des anneaux de guidage de la tige de ressort
- Remplacement de la roue de la came
- Remplacement des rouleaux du mécanisme de levier

### TOUS LES 3 ANS (en plus des précédentes)

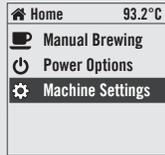
- Contrôler les conditions internes des chaudières, et si nécessaire, rincer avec un produit nettoyant prévu à cet effet et adapté aux nourritures et boissons d'appareils électroménagers.

# 9. Notice de Programmation du Logiciel

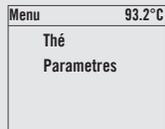
# Programmation "Barista"



page 38



page 44



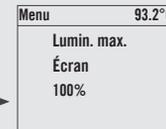
page 46



page 49



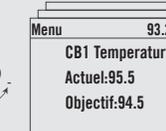
page 51



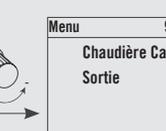
page 52



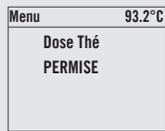
page 49



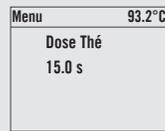
page 49



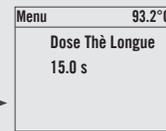
page 50



page 46



page 46

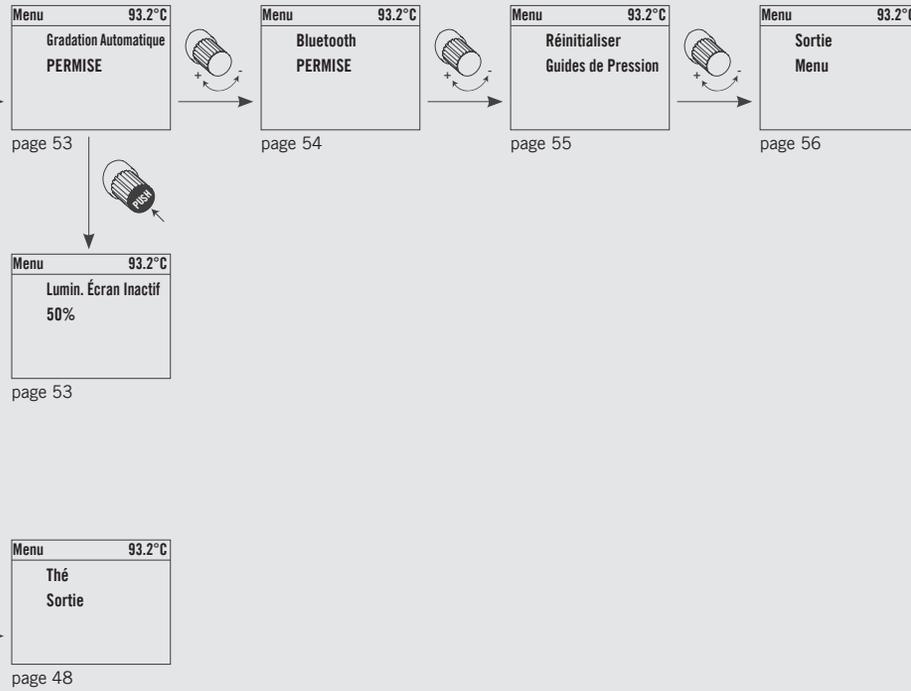


page 47



page 47

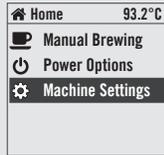
# Programmation “Barista”



# Programmation “Technicien”



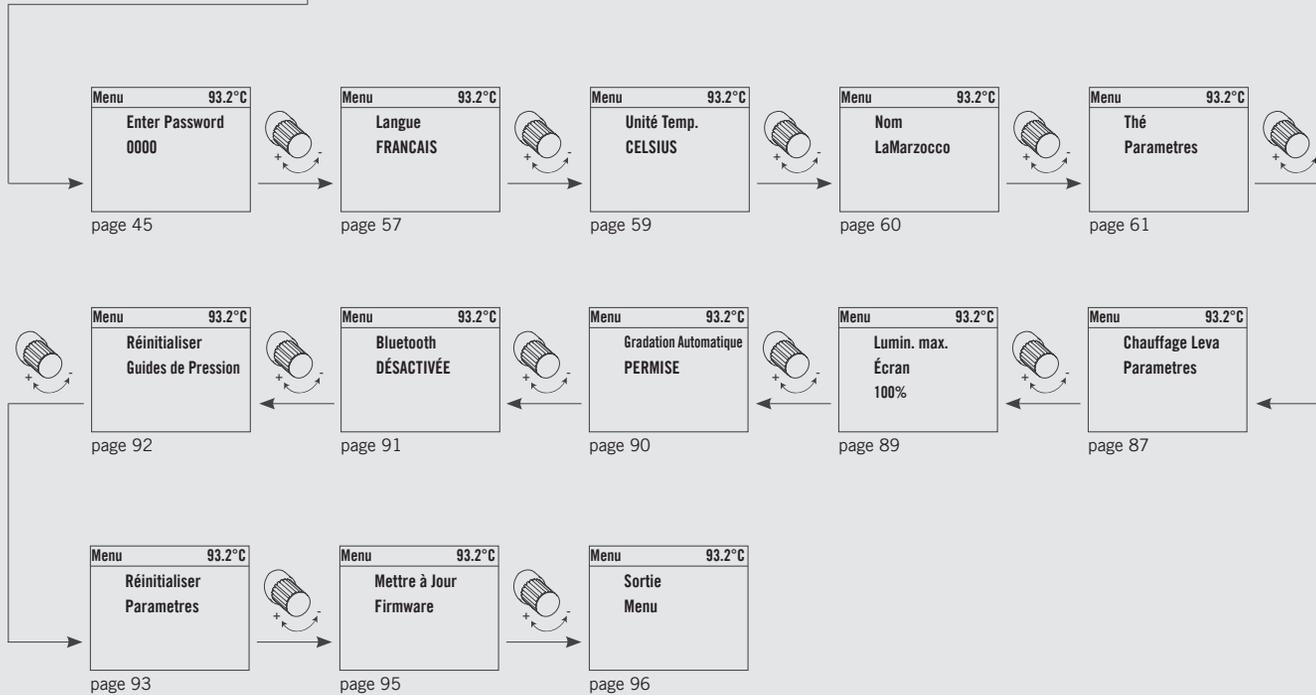
page 38



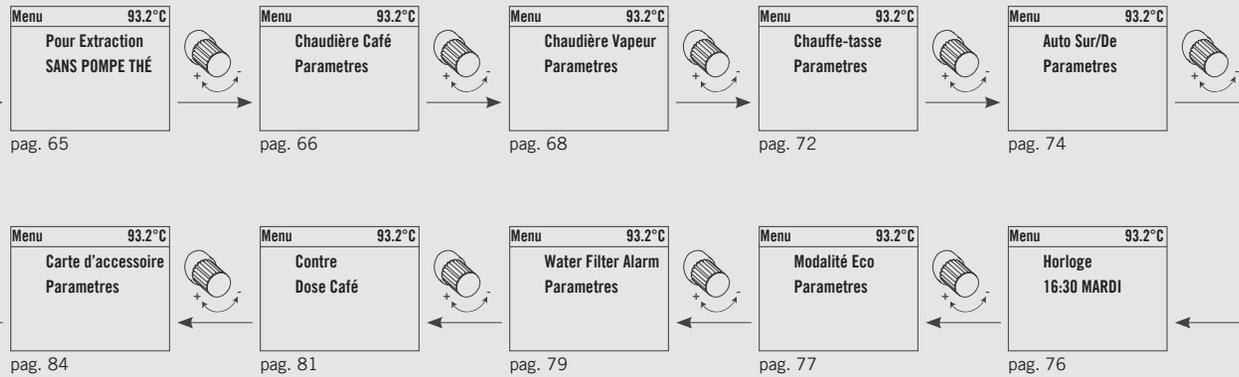
page 44



Presser et maintenir enfoncé le Bouton de l'Encodeur pendant 5 secondes.



# Programmation “Technicien”



## Afficheur numérique



- ❶ Affichage de programmation graphique avec encodeur
- ❷ Heure de distribution
- ❸ Pression de refoulement (bar)
- ❹ Température Chaudière Café
- ❺ Bouton Codeur: la rotation vers la droite augmente la valeur. La rotation vers la gauche diminue la valeur. La pression permet de parcourir le menu du logiciel, d'accéder aux fonctions ou de confirmer la première installation.

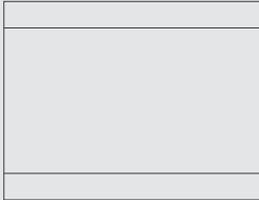
Vous pouvez allumer / éteindre la machine à espresso LEVA en appuyant et en maintenant enfoncé le Bouton Codeur.

L'afficheur permet à l'opérateur d'interagir avec la machine espresso pour changer visiblement les valeurs des paramètres. L'afficheur fournit également des informations importantes à l'opérateur.

Différents avertissements peuvent être affichés pour prévenir l'opérateur d'une condition ou d'une erreur inhabituelles. De simples messages sont en outre affichés prévenant l'opérateur qu'une action a commencé ou qu'un processus doit commencer.

## Procédure de Première Mise en Route

### Allumage de la machine espresso

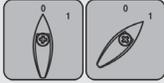
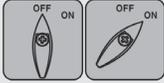


#### Description

Celle illustrée ci-après est la procédure d'allumage de la machine espresso à sa première mise en route.

- Suivre attentivement la procédure pour éviter les éventuels dommages à la machine espresso.

- Continuer en s'assurant que la machine espresso est raccordée à l'eau.
- Continuer en s'assurant d'avoir rempli les chaudières.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>1</b> Régler l'interrupteur principal en position 1.</p>   <p><b>2</b> La machine à espresso est maintenant allumée ; la température est affichée en rouge pour indiquer que le préchauffage est en cours.</p> <p><b>REMARQUE:</b> S'assurer d'avoir éliminé tout l'air du groupe avant de mettre la machine espresso en route. Cette opération doit être effectuée uniquement lors du réglage initial ou quand l'eau est prélevée de la chaudière du café.</p> <p>Les instructions pour le retrait de l'air des groupes sont disponibles dans la notice d'installation.</p>



### ATTENZION



**TENSION DANGEREUSE, DÉBRANCHER DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'ENTRETIEN**

## Procédures d'Extinction

### Extinction de la machine espresso

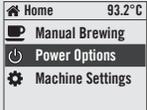
Standby	93.2°C
OFF	00:00

### Description

Celle illustrée ci-après est la procédure d'extinction de la machine espresso.

- Suivre attentivement la procédure pour éviter les éventuels dommages à la machine espresso.

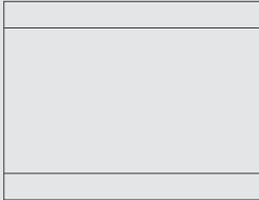
- Cette machine prévoit deux configurations d'extinction: Un mode éteint tous les composants à l'intérieur de la machine espresso tandis que l'autre coupe l'énergie à toute la machine espresso.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>1</b> Ce qui suit est la procédure pour éteindre la machine espresso en toute sécurité.</p>
	<p><b>2</b> Tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p>
	<p><b>3</b> Presser le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p>
	<p>Presser le Bouton Codeur ; les éléments suivants s'affichent :</p>
	<p><b>4</b> Vous pouvez désactiver le groupe uniquement, en sélectionnant <b>Éteindre le Groupe</b></p>

**ATTENZION**

**TENSION DANGEREUSE, DÉBRANCHER DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'ENTRETIEN**

### Extinction de la machine espresso



#### Description

Celle illustrée ci-après est la procédure d'extinction de la machine espresso.

- Suivre attentivement la procédure pour éviter les éventuels dommages à la machine espresso.

- Cette machine prévoit deux configurations d'extinction: Un mode éteint tous les composants à l'intérieur de la machine espresso tandis que l'autre coupe l'énergie à toute la machine espresso.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>5</b> C'est le réglage OFF utilisé dans les conditions de fonctionnement normales.</p> <p>Pendant les opérations d'entretien ou autres conditions qui les garantissent, l'interrupteur général doit être réglé sur OFF.</p> <p><b>6</b> La machine espresso est éteinte et l'afficheur devrait être blanc. Il est important de suivre cette procédure lorsque vous éteignez la machine. Ne pas la respecter peut endommager la partie électronique.</p> <div style="text-align: center;"> </div>
<p><b>ATTENZION</b></p> <p>TENSION DANGEREUSE, DÉBRANCHER DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'ENTRETIEN</p>	

## Procédures d'arrêt du Mode Eco

### Éteindre la machine à espresso en Mode Eco

Eco Mode	93.2°C
ECO	00:00

### Description

Ce qui est décrit ci-dessous est la procédure pour éteindre la machine à espresso en mode ECO.

- Suivre attentivement la procédure, afin d'éviter tout risque d'endommager la machine à espresso.

- Cette machine dispose de deux modes de coupure. Un mode coupe tous les composants internes de la machine, tandis que l'autre ne coupe que le groupe sélectionné.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>1</b> Ce qui est décrit ci-dessous est la procédure à suivre pour éteindre la machine à espresso en Mode ECO.</p>
	<p><b>2</b> Tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p>
	<p><b>3</b> Presser le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p>
	<p>Presser le Bouton Codeur. Les éléments suivants s'afficheront :</p> <p><b>4</b> Vous pouvez désactiver le groupe uniquement, en sélectionnant <b>Mode Eco Groupe</b></p>

**ATTENZION**  
 TENSION DANGEREUSE, DÉBRANCHER DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'ENTRETIEN

## Procédures d'arrêt du Mode Eco

### Éteindre la machine à espresso en Mode Eco

Eco Mode	93.2°C
ECO	00:00

#### Description

Ce qui est décrit ci-dessous est la procédure pour éteindre la machine à espresso en mode ECO.

- Suivre attentivement la procédure, afin d'éviter tout risque d'endommager la machine à espresso.

- Cette machine dispose de deux modes de coupure. Un mode coupe tous les composants internes de la machine, tandis que l'autre ne coupe que le groupe sélectionné.

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"><tr><td>Standby</td><td>93.2°C</td></tr><tr><td>ECO</td><td>00:00</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	Standby	93.2°C	ECO	00:00			<p><b>5</b> C'est le réglage OFF utilisé dans les conditions de fonctionnement normales.</p>
Standby	93.2°C						
ECO	00:00						



#### ATTENZION



TENSION DANGEREUSE, DÉBRANCHER DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'ENTRETIEN

## Accès à la Modalité de Programmation

### Modalité de programmation

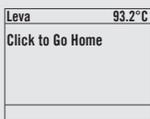
Brewing	93.2°C
<b>0</b>	<b>-0.1</b>
SECONDS	BAR

### Description

- Pour modifier les valeurs d'un paramètre quelconque, l'opérateur doit d'abord accéder au mode programmation.
- Il existe deux niveaux à l'intérieur du mode de programmation qui permettent de programmer des paramètres spécifiques.
- Les deux niveaux de programmation sont les suivants:
  - **Niveau Barista** - Les paramètres contenus à

ce niveau sont ceux que l'opérateur peut changer pour intervenir sur la qualité de l'espresso. Pour l'accès, le mot de passe n'est pas nécessaire.

- **Niveau Technicien** - Les paramètres contenus à ce niveau sont ceux que le technicien peut changer pour intervenir sur les performances de la machine espresso. Ces paramètres sont réglés en usine et leur réglage

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>1</b> Pendant que la machine à espresso est activée, tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p>
	<p><b>2</b> Presser le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p>
	<p>Presser le Bouton Codeur pour accéder au menu de programmation « Barista ».</p> <p><b>3</b> Presser et maintenir enfoncé le Bouton Codeur. Après environ 5 secondes, l'affichage de la programmation « Technicien » apparaît. (voir point 5)</p>
	<p><b>4</b> Il s'agit du niveau de programmation « Barista ». Pour régler les chaudières à café, pour activer/désactiver la résistance du chauffe-tasses s'il y a lieu, etc...</p>

### Modalité de programmation

Brewing	93.2°C
<b>0</b>	<b>-0.1</b>
SECONDS	BAR

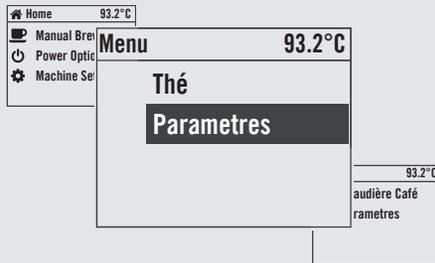
### Description

requiert l'intervention d'un technicien.  
La Marzocco recommande de ne pas effectuer de changements à ce niveau.  
Pour l'accès, il faut le Mot de Passe du technicien.

Afficheur	Procédure Opérationnelle								
<table border="1"> <tr> <td>Menu</td> <td>93.2°C</td> </tr> <tr> <td>Enter Password</td> <td>0000</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>Menu</td> <td>93.2°C</td> </tr> <tr> <td>Sortie</td> <td>Menu</td> </tr> </table>	Menu	93.2°C	Enter Password	0000	Menu	93.2°C	Sortie	Menu	<p><b>5</b> Il s'agit du niveau de programmation « Technicien ». À l'aide du Bouton Codeur pour vous déplacer entre les paramètres disponibles, presser le Bouton Codeur pour confirmer.</p> <p>Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>
Menu	93.2°C								
Enter Password	0000								
Menu	93.2°C								
Sortie	Menu								

## Programmation “Barista”

### Dose Thé



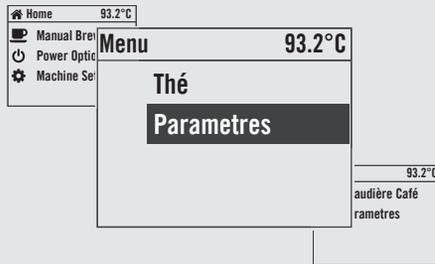
### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton thé.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Après avoir accédé au menu de programmation « Barista », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
	<b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.
	<b>4</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.

## Programmation “Barista”

### Dose Thé



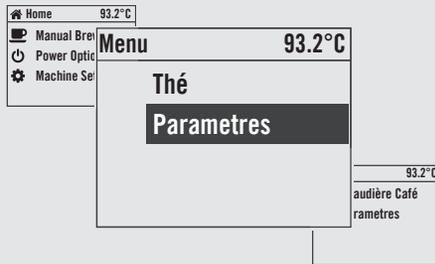
### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton thé.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.
	<b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour lancer la programmation du bouton Thé.
	<b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour lancer la programmation du bouton Thé.
	<b>8</b> Presser le bouton Thé pour commencer à programmer la dose souhaitée.

## Programmation “Barista”

### Dose Thé



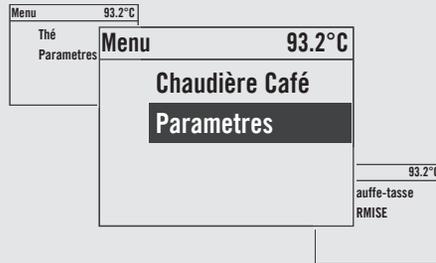
### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton thé.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Press Tea Button To Stop</p>	<p><b>8</b> Une fois que la dose souhaitée a été atteinte, presser de nouveau le bouton Thé pour arrêter la programmation. Maintenant, le temps de distribution est enregistré.</p> <p><b>9</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p> <p><b>10</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Saving Dose Thé</p>	
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Thé Sortie</p>	
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Sortie Menu</p>	

## Programmation “Barista”

### Chaudière Café



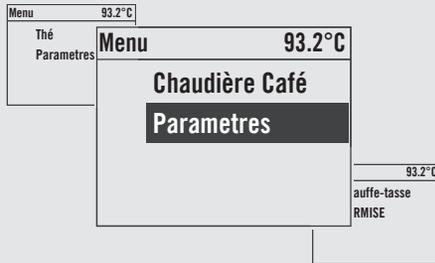
### Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur d’activer/désactiver la chaudière café.
- Ce paramètre permet au technicien de programmer la température de la chaudière café.
- Pour une machine à espresso avec plusieurs chaudières, vous pouvez régler la température pour chaque groupe.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Home 93.2°C Manual Brewing Power Options Machine Settings</p>	<b>1</b> Après avoir accédé au menu de programmation « Barista », tourner le Bouton Codeur jusqu’à ce que le message suivant s’affiche.
<p>Menu 93.2°C Chaudière Café Parametres</p>	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
<p>Menu 93.2°C Chaudière Café 1 PERMISE</p>	<b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l’option.
<p>Menu 93.2°C CB1 Temperature Actuel:95.5 Objectif:94.5</p>	<b>4</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.

## Programmation “Barista”

### Chaudière Café



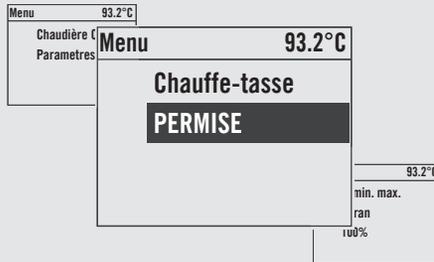
### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer/désactiver la chaudière café.
- Ce paramètre permet au technicien de programmer la température de la chaudière café.
- Pour une machine à espresso avec plusieurs chaudières, vous pouvez régler la température pour chaque groupe.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Menu 93.2°C Chaudière Café Sortie</p>	<p><b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p>
<p>Menu 93.2°C Sortie Menu</p>	<p><b>6</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>

## Programmation “Barista”

### Chauffe-tasse



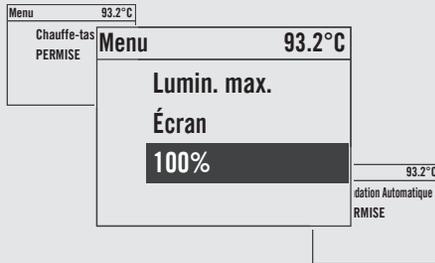
### Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur d’activer ou de désactiver la fonction de chauffage des tasses.
- Cette fonction est affichée uniquement dans les modèles de machine espresso dotées de cet accessoire.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
  	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir accédé au menu de programmation « Barista », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li> <li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>

## Programmation “Barista”

### Luminosité de l'écran

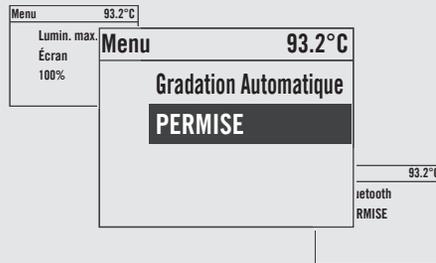


### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'ajuster la luminosité de l'écran.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir accédé au menu de programmation « Barista », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</li> <li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>

### Affichage AutoDim



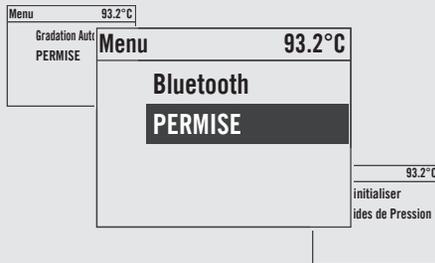
### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de régler la réduction de la luminosité de l'écran après une période d'inactivité de la machine.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir accédé au menu de programmation « Barista », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</li> <li>3 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</li> <li>4 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>

## Programmation “Barista”

### Bluetooth

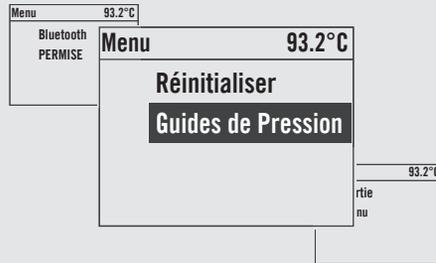


### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer ou de désactiver la fonction Bluetooth.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Home 93.2°C Manual Brewing Power Options Machine Settings</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Après avoir accédé au menu de programmation « Barista », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li><li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li><li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li></ol>
<p>Menu 93.2°C Bluetooth PERMISE</p>	
<p>Menu 93.2°C Sortie Menu</p>	

### Reset Guides de Pression



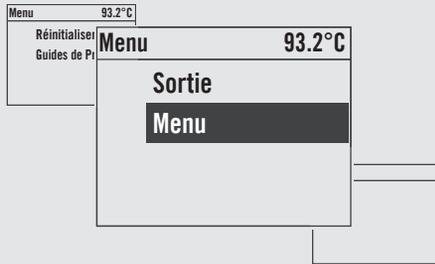
### Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur de réinitialiser les profils du guide de pression aux réglages d’usine d’origine.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Après avoir accédé au menu de programmation « Barista », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour réinitialiser les réglages.
	<b>3</b> Réinitialisation en cours.
	<b>4</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.

## Programmation “Barista”

### Sortie Menu

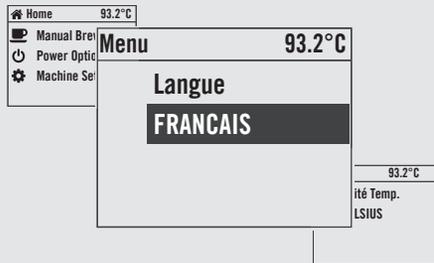


### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de sortir de la programmation “Barista” et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Presser le Bouton Codeur pour quitter le menu et retourner à l'utilisation normale de la machine espresso.</li></ol>

### Langue



### Description

- Ce paramètre permet au technicien de modifier la langue d'affichage.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>1</b> Quand la machine à espresso est activée, tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p>
	<p><b>2</b> Presser le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p>
	<p><b>3</b> Presser et maintenir enfoncé le Bouton Codeur. L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.</p>
	<p><b>4</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</p>

## Programmation “Technicien”

### Langue



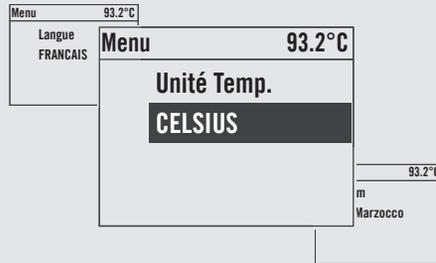
### Description

- Ce paramètre permet au technicien de modifier la langue d’affichage.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour accéder au paramètre, tourner le Bouton Codeur pour choisir la langue souhaitée, presser le Bouton Codeur pour confirmer votre choix.
	<b>6</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.

### Unité de Mesure de la Température

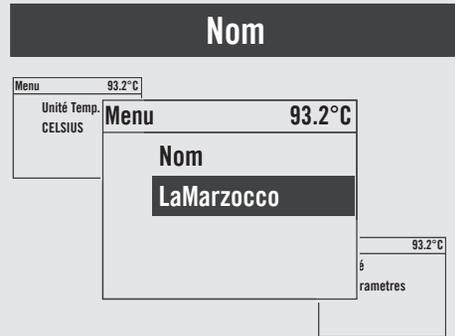
### Description



- Ce paramètre permet au technicien de changer l’affichage de la température et de passer des degrés centigrades aux degrés fahrenheit et vice-versa.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, rotate the Encoder Knob to choose the desired option, press the Encoder Knob to confirm the option.</li> <li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>

## Programmation “Technicien”



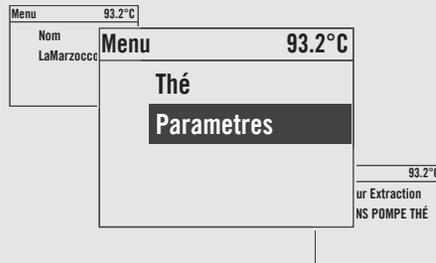
### Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer un nom d'utilisateur de 16 caractères.
- Le nom utilisateur est constamment affiché sur la seconde ligne de l'afficheur.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</p>
	<p><b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, rotate the Encoder Knob to choose the desired letter, press the Encoder Knob to confirm your choice, then proceed with the writing operations.</p>
	<p><b>3</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>

## Programmation “Technicien”

### Thé Parametres



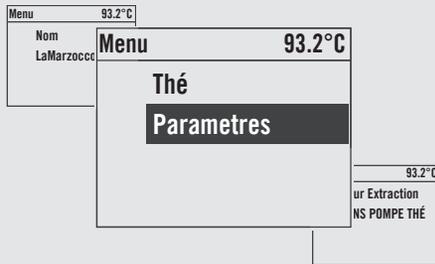
### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton thé.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
	<b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>AVEC POMPE</b> et <b>SANS LA POMPE</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.
	<b>4</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.

## Programmation “Technicien”

### Thé Parametres

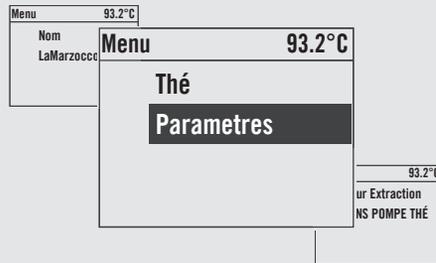


### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton thé.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.
	<b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.
	<b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour lancer la programmation du bouton Thé.
	<b>8</b> Presser le Bouton Codeur pour lancer la programmation du bouton Thé.

### Thé Parametres



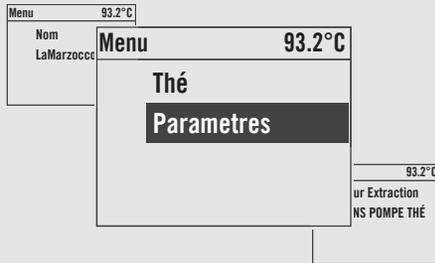
### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton thé.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>9</b> Presser le bouton Thé pour commencer à programmer la dose souhaitée.</p>
	<p><b>10</b> Une fois que la dose souhaitée a été atteinte, presser de nouveau le bouton Thé pour arrêter la programmation. Maintenant, le temps de distribution est enregistré.</p>
	<p><b>11</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p>

## Programmation “Technicien”

### Thé Parametres

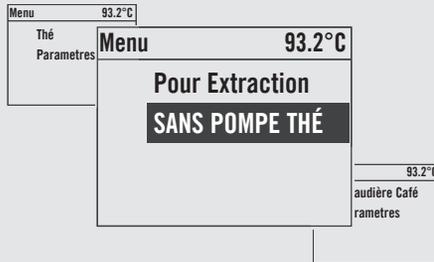


### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton thé.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>12</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>

### Distribution du café



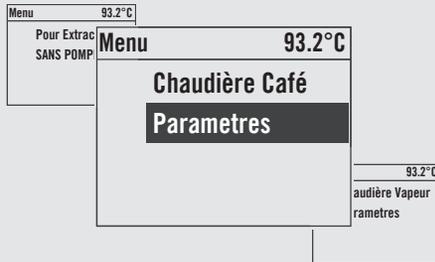
### Description

- Le paramètre distribution du café AVEC POMPE permet au technicien de sélectionner l'activation de la pompe à eau pendant le cycle de distribution du café.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>UTILISER POMPE THÉ</b> et <b>SANS POMPE THÉ</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li> <li>Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>

## Programmation “Technicien”

### Chaudière Café



### Description

- Ce paramètre permet au technicien de régler différents paramètres de la chaudière à café.
- La température de la chaudière est mesurée dans le point le plus critique de la chaudière, là où la fluctuation de température est la plus importante.
- La température de l'eau à l'intérieur de la tête du groupe est maintenue constante par la masse du groupe. Bien que la

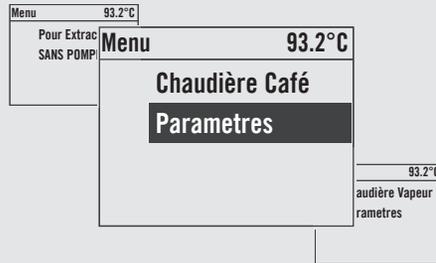
température de la chaudière puisse fluctuer légèrement, celle de l'eau à l'intérieur du groupe est constante.

- Pour bien calibrer la température de chaque espresso, il est important de mesurer la température de l'eau présente dans le groupe au moyen d'un dispositif extérieur de mesure de la température. La différence entre la température indiquée sur l'affichage et la température mesurée peut être compensée par le paramètre « Coffee T. offset ».

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
	<b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.
	<b>4</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.

## Programmation “Technicien”

### Chaudière Café



### Description

- Le paramètre OFFSET est utilisé pour calibrer la température du système de la chaudière café pour assurer que la température affichée indique précisément la température de l'eau dans la tête du groupe.
- Ce paramètre est pré-réglé en usine selon des tests initiaux effectués sur cette machine espresso.
- Nous vous recommandons de ne pas

modifier cette valeur.

- La modification de cette valeur peut entraîner des résultats inattendus.
- Il est important que vous preniez note de cette valeur avant de procéder à tout changement afin de vous permettre de restaurer les paramètres d'usine en cas de résultats inattendus. Chaque machine peut avoir une valeur différente car elle est réglée individuellement.

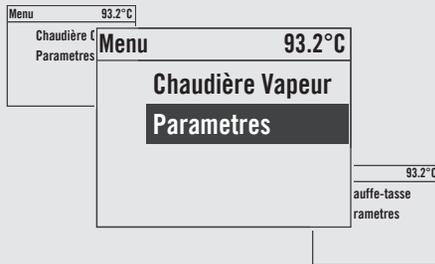
Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.
	<b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
	<b>7</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.

**ATTENTION**

**LA CHAUDIÈRE-VAPEUR CONTIENT DE L'EAU À UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°F / 52°C PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES INSTANTANÉES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.**

## Programmation “Technicien”

### Chaudière Vapeur



### Description

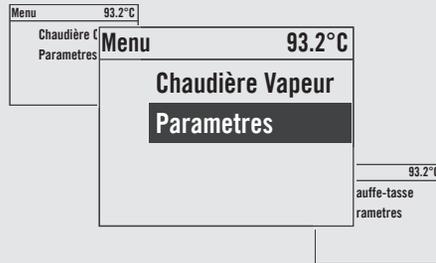
- Ce paramètre permet au technicien de régler différents paramètres de la chaudière vapeur.
- La température de l'eau saturée est proportionnelle à la pression à l'intérieur de la Chaudière Vapeur. Il est donc possible de régler la pression de la chaudière vapeur au moyen de la commande de température électronique. Veuillez vous référer et utiliser les

tableaux suivants pour le réglage de la température de la chaudière vapeur.

- La valeur maximale autorisée pour le réglage de la température est de 129 °C.
- Le paramètre remplissage AVEC POMPE permet au technicien de sélectionner l'activation de la pompe à eau pendant le cycle de remplissage automatique de la chaudière de service.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
	<b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.
	<b>4</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.

### Chaudière Vapeur



### Description

- C'est uniquement dans des circonstances inhabituelles, que l'option « SANS POMPE » sera choisie.
- L'électronique installée dans cette machine espresso donne la priorité à la chaudière de brassage pour la pression. L'activation du cycle de remplissage automatique pendant le processus de distribution peut réduire la pression de distribution globale dans la chaudière

de brassage.

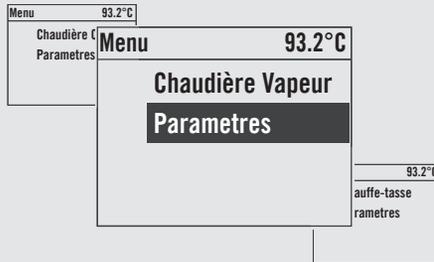
- Pendant le cycle de remplissage automatique, si un cycle de préparation est choisi, le cycle de remplissage automatique est retardé jusqu'à ce que tous les cycles de préparation soient achevés. • LE TEST DE SÉCURITÉ permet d'amener la température de la chaudière vapeur à 140 °C, déclenchant

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Menu 93.2°C Retard Rempl. t.On:2s t.Off:2s	<b>5</b> La première valeur indique le temps en secondes entre la détection du besoin de remplissage et le début du remplissage. La deuxième valeur indique le temps en secondes entre le remplissage et sa fin réelle. Presser le Bouton Codeur pour accéder au menu, tourner le Bouton Codeur pour régler le temps de remplissage automatique souhaité, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur souhaitée.
Menu 93.2°C Remp. Cours Inf. OUI	<b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>OUI</b> et <b>NO</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.
Menu 93.2°C Délai Rempl. 10	<b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la température désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.
Menu 93.2°C Remp. Avec Pompe AVEC POMPE	<b>8</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>AVEC POMPE</b> et <b>SANS LA POMPE</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.



## Chaudière Vapeur

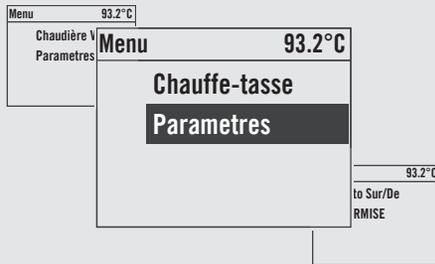
### Description



Afficheur	Procédure Opérationnelle
Menu 93.2°C Press Tea Button Enter when Empty	<b>13</b> Presser le bouton Thé pour commencer à vidanger l'eau contenue dans la chaudière vapeur. Presser le Bouton Codeur lorsque la chaudière est vide, attendre la fin du remplissage.
Menu 93.2°C Reset Tea Valve Enter when Done	<b>14</b> Ouvrir à nouveau manuellement la vanne de mélange et presser le Bouton Codeur. Maintenant, la procédure pour renouveler ou « régénérer » l'eau à l'intérieur de la chaudière vapeur est terminée
Menu 93.2°C Chaudière Vapeur Sortie	<b>15</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
Menu 93.2°C Sortie Menu	<b>16</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.

## Programmation “Technicien”

### Chauffe-tasse



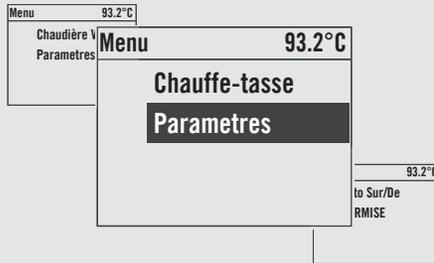
### Description

- Ce paramètre permet au technicien d’activer ou désactiver la fonction de chauffage des tasses.
- Ce paramètre permet au technicien de régler le temps de fonctionnement de la résistance pour le chauffage des tasses.
- Cette fonction est affichée uniquement dans les modèles de machine espresso dotées de cet accessoire.
- Dans le mode TIME (minuterie), il est également possible d’arrêter et de redémarrer le cycle du chauffe-tasses en poussant sur la touche prévue à cet effet.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">                     Menu 93.2°C                      Enter Password                      0000                 </div>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu’à ce que le message suivant s’affiche.</li> <li>Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l’option.</li> <li>Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer le temps désiré, presser le Bouton Codeur pour confirmer l’option.</li> </ol>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">                     Menu 93.2°C                      Chauffe-tasse                      Parametres                 </div>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">                     Menu 93.2°C                      Chauffe-tasse                      PERMISE                 </div>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     Menu 93.2°C                      Chauffe-tasse                      tOn: 2 min                      tOff: 8 min                 </div>	

## Programmation “Technicien”

### Chauffe-tasse



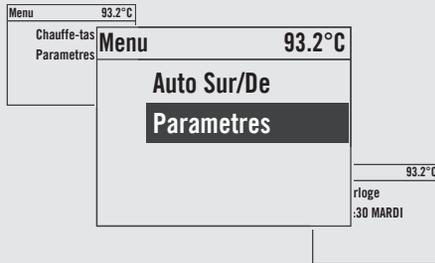
### Description

- Ce paramètre permet au technicien d'activer ou désactiver la fonction de chauffage des tasses.
- Ce paramètre permet au technicien de régler le temps de fonctionnement de la résistance pour le chauffage des tasses.
- Cette fonction est affichée uniquement dans les modèles de machine espresso dotées de cet accessoire.
- Dans le mode TIME (minuterie), il est également possible d'arrêter et de redémarrer le cycle du chauffe-tasses en poussant sur la touche prévue à cet effet.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>TEMPS</b> et <b>BOUTON</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.
	<b>6</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.
	<b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
	<b>8</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.

## Programmation “Technicien”

### Auto Sur/De



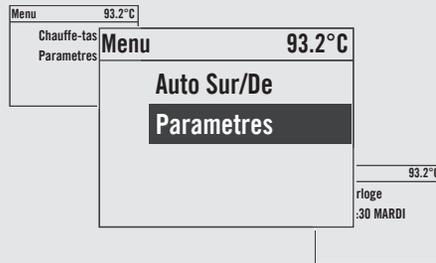
### Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer la machine espresso afin qu'elle s'allume et s'éteigne à des horaires préétablis.
- Cette configuration permet de plus de laisser la machine éteinte pendant plusieurs jours de fermeture consécutifs.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
	<b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.
	<b>4</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.

## Programmation “Technicien”

### Auto Sur/De



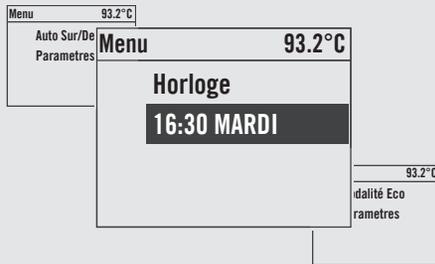
### Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer la machine espresso afin qu'elle s'allume et s'éteigne à des horaires préétablis.
- Cette configuration permet de plus de laisser la machine éteinte pendant plusieurs jours de fermeture consécutifs.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.
	<b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, rotate the Encoder Knob to select an option, press the Encoder Knob to confirm the option.
	<b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
	<b>8</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.

## Programmation “Technicien”

### Horloge

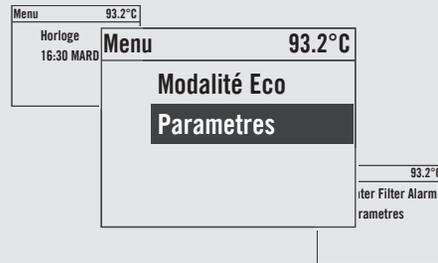


### Description

- Ce paramètre permet à l'utilisateur de configurer l'heure et le jour de la semaine.
- Ce paramètre est utilisé pour afficher l'heure et aussi par le paramètre "Auto On/Off"
- Ce paramètre admet 4 valeurs modifiables :
  - Heures ;
  - Minutes ;
  - Jour de la semaine ;
  - Format heure 12h ou 24h.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser une fois le Bouton Codeur pour accéder au menu, tourner le Bouton Codeur pour régler le temps souhaité, presser deux fois le Bouton Codeur pour régler les minutes, tourner le Bouton Codeur pour régler la valeur souhaitée. Presser trois fois le Bouton Codeur pour régler le jour de la semaine, tourner le Bouton Codeur pour régler le jour désiré.</li> <li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>

### Modalité Eco



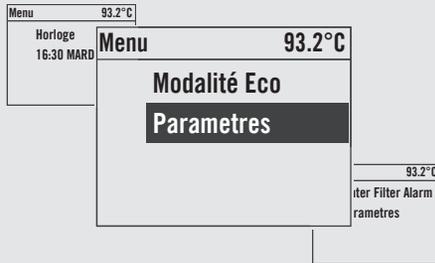
### Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer une température de maintien en cas d'une non utilisation temporaire de la machine espresso.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
	<b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la température désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.
	<b>4</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour régler le temps souhaité en minutes, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur. Le réglage de la valeur sur « 0 » (zéro) désactivera le paramètre Mode Eco.

## Programmation “Technicien”

### Modalité Eco



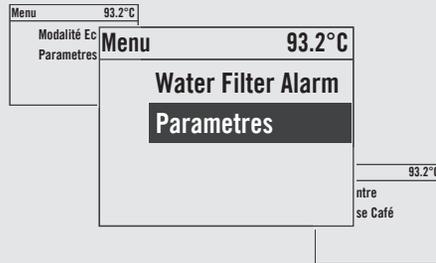
### Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer une température de maintien en cas d'une non utilisation temporaire de la machine espresso.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p>
	<p><b>6</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes</p>

## Programmation “Technicien”

### Alarme Filtre



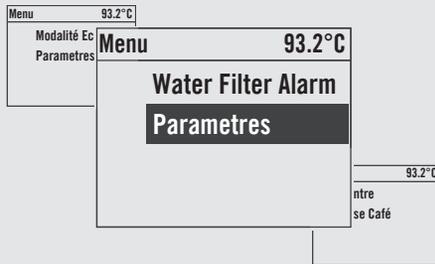
### Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer une alarme qui avertira l'utilisateur de la nécessité d'entretenir ou de remplacer le filtre de l'eau.
- Une fois le volume configuré atteint, le message d'erreur “Allarme Filtro” sera affiché.
- Une valeur égale à “0” (zéro) désactive le paramètre d'alarme filtre.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
	<b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.
	<b>4</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.

## Programmation “Technicien”

### Alarme Filtre

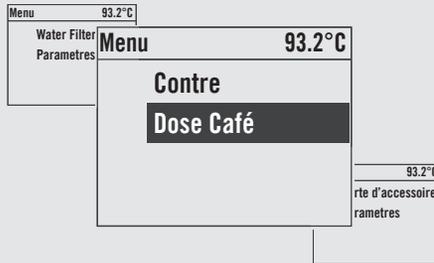


### Description

- Ce paramètre permet au technicien de programmer une alarme qui avertira l'utilisateur de la nécessité d'entretenir ou de remplacer le filtre de l'eau.
- Une fois le volume configuré atteint, le message d'erreur "Allarme Filtro" sera affiché.
- Une valeur égale à "0" (zéro) désactive le paramètre d'alarme filtre.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.
	<b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour réinitialiser les réglages effectués.
	<b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
	<b>8</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.

### Contre Dose Café



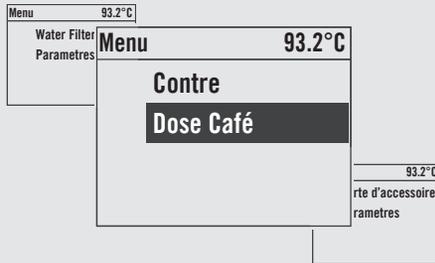
### Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher la quantité de doses café et thé.
- Ce paramètre affiche différentes valeurs:
  - Doses café totales ;
  - Doses café par bouton ;
  - Doses thé.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
	<b>3</b> Affichage de la dose totale. Tourner le Bouton Codeur pour afficher les autres doses.
	<b>4</b> Continuer à tourner le Bouton Codeur pour afficher les doses totales des groupes individuels.

## Programmation “Technicien”

### Contre Dose Café



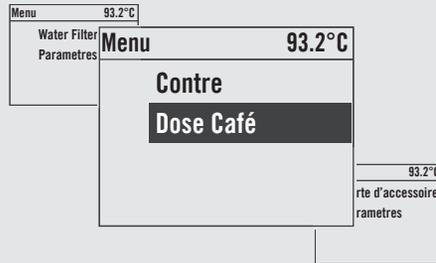
### Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher la quantité de doses café et thé.
- Ce paramètre affiche différentes valeurs:
  - Doses café totales ;
  - Doses café par bouton ;
  - Doses thé.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Menu 93.2°C Doses Gauche Vapeur 4	<p><b>5</b> Continuer à tourner le Bouton Codeur pour afficher les doses totales des buses de vapeur individuelles.</p> <p><b>6</b> Continuer à tourner le Bouton Codeur pour afficher également les doses du bouton Thé.</p> <p><b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p>
Menu 93.2°C Doses Droite Vapeur 6	
Menu 93.2°C Dose Thé 10	
Menu 93.2°C Contre Sortie	

## Programmation “Technicien”

### Contre Dose Café



### Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher la quantité de doses café et thé.
- Ce paramètre affiche différentes valeurs:
  - Doses café totales ;
  - Doses café par bouton ;
  - Doses thé.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Menu 93.2°C Sortie Menu</p>	<p><b>8</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>

## Programmation “Technicien”

### Affichage du firmware

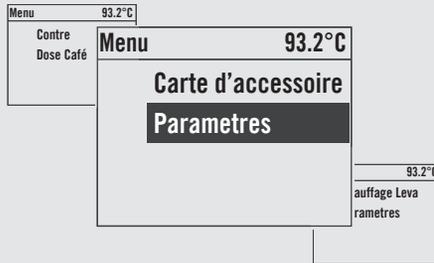


### Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher la version matérielle et de firmware pour toutes les cartes électroniques installées sur la machine à espresso.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Enter Password 0000</p>	<p><b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Carte d'accessoire Parametres</p>	<p><b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Force FW Upgrade On Next Startup DÉSACTIVÉE</p>	<p><b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Carte Vapeur FW v0.0.0 HW v2</p>	<p><b>4</b> Tourner le Bouton Codeur pour afficher la version du matériel et du firmware pour la Carte Vapeur</p>

## Affichage du firmware



## Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher la version matérielle et de firmware pour toutes les cartes électroniques installées sur la machine à espresso.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Carte Strada EP FW v0.2.0 HW v2</p>	<p><b>5</b> Tourner le Bouton Codeur pour afficher la version du matériel et du firmware pour la Carte EP Strada</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Carte Universal HW v3</p>	<p><b>6</b> Tourner le Bouton Codeur pour afficher la version du matériel pour la Carte Universelle</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Écran G1 FW v0.7.0 HW v3</p>	<p><b>7</b> Tourner le Bouton Codeur pour afficher la version du matériel et du firmware pour la Carte d'affichage graphique de chaque groupe individuel.</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Carte d'accessoire Sortie</p>	<p><b>8</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p>

## Programmation “Technicien”

### Affichage du firmware

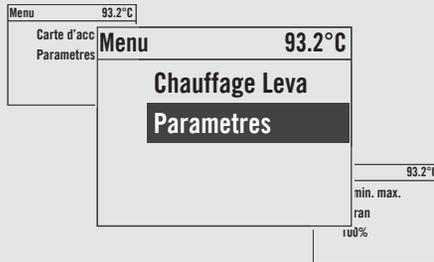


### Description

- Ce paramètre permet au technicien d'afficher la version matérielle et de firmware pour toutes les cartes électroniques installées sur la machine à espresso.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>9</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>

### Chauffage Leva



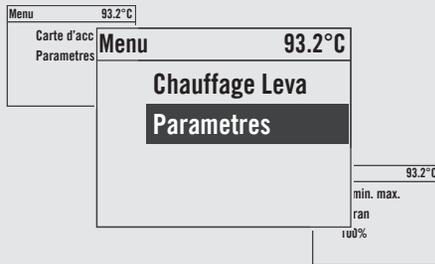
### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de définir le tirage de la machine.
- **Performances avancées:** toutes les résistances de chauffage du groupe Leva peuvent fonctionner en mode simultané en plus des autres résistances de la machine.
- **Faible puissance:** le tirage de la machine est limité au chauffage de la chaudière, même si les résistances accessoires des groupes fonctionnent alternativement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">                     Menu 93.2°C                      Enter Password                      0000                 </div>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>3 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>HAUTE PERFORMANCE</b> et <b>LOW POWER</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li> <li>4 Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</li> </ol>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">                     Menu 93.2°C                      Chauffage Leva                      Parametres                 </div>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">                     Menu 93.2°C                      Mode de Chauffage                      LOW POWER                 </div>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     Menu 93.2°C                      Chauffage Leva                      Sortie                 </div>	

## Programmation “Technicien”

### Chauffage Leva

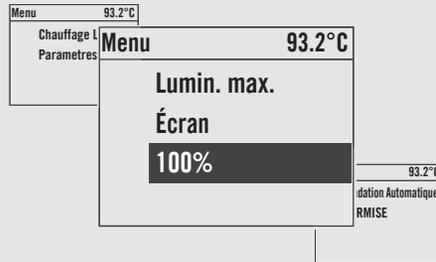


### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur définir le tirage de la machine.
- **Performances avancées:** toutes les résistances de chauffage du groupe Leva peuvent fonctionner en mode simultané en plus des autres résistances de la machine.
- **Faible puissance:** le tirage de la machine est limité au chauffage de la chaudière, même si les résistances accessoires des groupes fonctionnent alternativement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>5</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>

### Display Écran



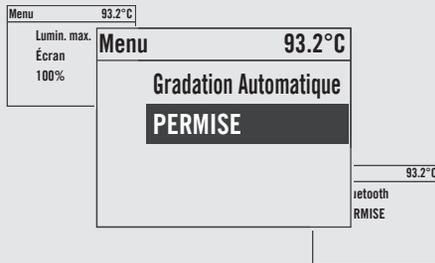
### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'ajuster la luminosité de l'écran.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.
	<b>3</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.

## Programmation “Technicien”

### Gradation Automatique



### Description

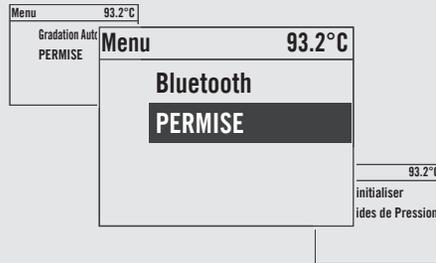
- Ce paramètre permet à l'opérateur de régler la réduction de la luminosité de l'écran après une période d'inactivité de la machine.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Enter Password 0000</p>	<p><b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Gradation Automatique PERMISE</p>	<p><b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Lumin. Écran Inactif 50%</p>	<p><b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Sortie Menu</p>	<p><b>4</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>

### Bluetooth

### Description

- Ce paramètre permet au technicien d'activer ou de désactiver la fonction Bluetooth.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Menu 93.2°C Enter Password 0000</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li> <li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>
<p>Menu 93.2°C Bluetooth PERMISE</p>	
<p>Menu 93.2°C Sortie Menu</p>	

## Programmation “Technicien”

### Réinitialiser Guides de Pression



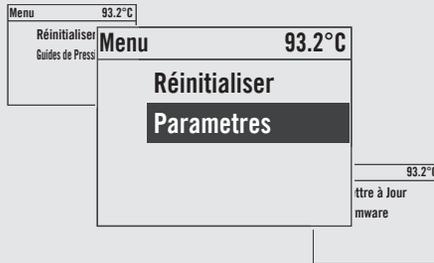
### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de réinitialiser les profils du guide de pression aux réglages d'usine d'origine.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Enter Password 0000</p>	<p><b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Réinitialiser Guides de Pression</p>	<p><b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour réinitialiser les réglages.</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Réinitialiser Guides de Pression</p>	<p><b>3</b> Réinitialisation en cours.</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Sortie Menu</p>	<p><b>4</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>

## Programmation “Technicien”

### Réinitialiser Parametres



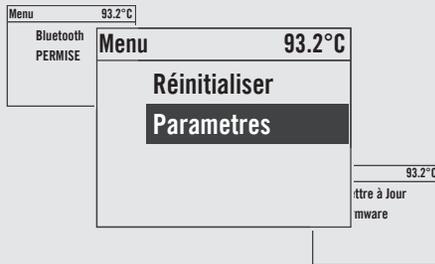
### Description

- Ce paramètre permet au technicien de réinitialiser toutes les valeurs en revenant aux configurations initiales d'usine.
- Il est possible de réinitialiser les configurations effectuées dans la programmation “Barista” ou les configurations effectuées dans la programmation “Technicien”.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Enter Password 0000</p>	<p><b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Réinitialiser Parametres</p>	<p><b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Paramètres Barista Réinitialiser</p>	<p><b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour réinitialiser les réglages effectués dans la programmation « Barista ».</p>
<p>Menu 93.2°C</p> <p>Paramètres Technicien Réinitialiser</p>	<p><b>4</b> Presser le Bouton Codeur pour réinitialiser les réglages effectués dans la programmation « Technicien ».</p>

## Programmation “Technicien”

### Réinitialiser Parametres

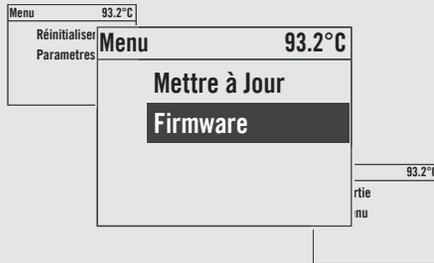


### Description

- Ce paramètre permet au technicien de réinitialiser toutes les valeurs en revenant aux configurations initiales d'usine.
- Il est possible de réinitialiser les configurations effectuées dans la programmation “Barista” ou les configurations effectuées dans la programmation “Technicien”.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>Menu 93.2°C Réinitialiser Sortie</p>	<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
<p>Menu 93.2°C Sortie Menu</p>	<b>6</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.

### Mettre à Jour Firmware



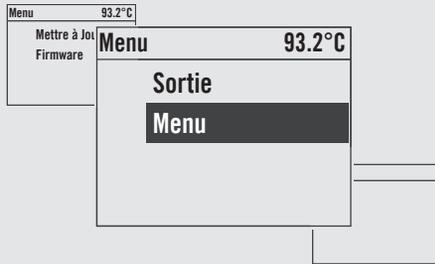
### Description

- Ce paramètre permet au technicien de mettre à jour la centrale de la machine espresso à l'aide d'une clé USB.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
	<b>3</b> Introduire le clé USB dans le port USB et presser le Bouton Codeur.
	<b>4</b> Lorsque la mise à jour est terminée, la machine à espresso redémarre. Régler le commutateur sur 0 (zéro) puis à nouveau sur 1.

## Programmation “Technicien”

### Sortie Menu



### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
 <p>The screenshot shows a menu screen with 'Menu' and '93.2°C' at the top. Below, 'Sortie Menu' is displayed.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="366 663 1545 715">1 Presser le Bouton Codeur pour quitter le menu « Technicien » et retourner à l'utilisation normale de la machine espresso.</li></ol>



