

manuel

gb5

Le nouveau GB5 est conçu dans un style européen traditionnel et est destiné aux lieux qui accordent de l'importance à l'esthétique classique mais qui exigent tout de même les plus hautes performances. Cette nouvelle machine associe l'électronique propriétaire la plus avancée de La Marzocco avec la stabilité de température et les systèmes hydrauliques de pointe qui assurent toujours une constance maximale.



la marzocco

handmade in florence

gb5

Manuel de Fonctionnement V1.0 - 10/2020
MAN.25.3

Chapitres

1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité	page 3
2. Définition des Modèles Traités	page 8
3. Installation	page 11
4. Mise en Fonction et Préparation du Café	page 17
5. Préparation d'Autres Boissons Chaudes	page 20
6. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire	page 21
7. Mise Hors Service et Au Rebut	page 23
8. Opérations Programmées d'Entretien et de Contrôle	page 24
9. Balance de Précision	page 25
10. Notice de Programmation du Logiciel	page 28

disponible dans les versions suivantes:



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
info@lamarzocco.com

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

Instructions d'origine vérifiées par le fabricant.



Scannez le code QR pour afficher le Guide complet de Programmation du Logiciel disponible sur le site Internet de Techcenter.

Imprimé sur du papier recyclé.

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.

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

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).

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 fourni 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 chauffettes.

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) Ces instructions sont également disponibles dans un autre format sur un site Web.

<http://techcenter.lamarzocco.com>.

21) 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.

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

- porte-filtres pour 1 et 2 doses

en nombre égal aux groupes de la machine;

- porte-filtres de 1 dose et de 2 doses de rechange (pour chacun);
- 1 presseur;
- 1 filtre aveugle;
- produit nettoyant en poudre pour les groupes distributeurs;
- 3 tuyaux flexibles pour les raccordements de l'eau;
- 1,5 m de tuyau en plastique renforcé pour l'évacuation;
- 1 collier.

23) 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.

24) La pression distribuée à la chaudière de l'eau doit être

comprise entre 0,4 et 0,8 MPa. La pression maximale d'arrivée d'eau doit être d'au moins 1,0 Mpa (Danemark, Norvège, Suède).

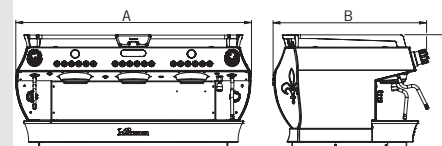
25) La machine est prévue pour être raccordée de façon permanente à un câblage fixe. Est obligatoire d'installer un dispositif différentiel résiduel (RCD) avec un courant nominal de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA.

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

27) Toute modification de l'équipement est interdite ; le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages aux biens, aux animaux et/ou aux personnes, en cas de

modifications techniques et esthétiques, ou de changements de performances et de caractéristiques de l'équipement et, d'une manière générale, en cas d'altération d'un ou de plusieurs de ses éléments constitutifs.

28) Dimensions et poids communs à la série gb5

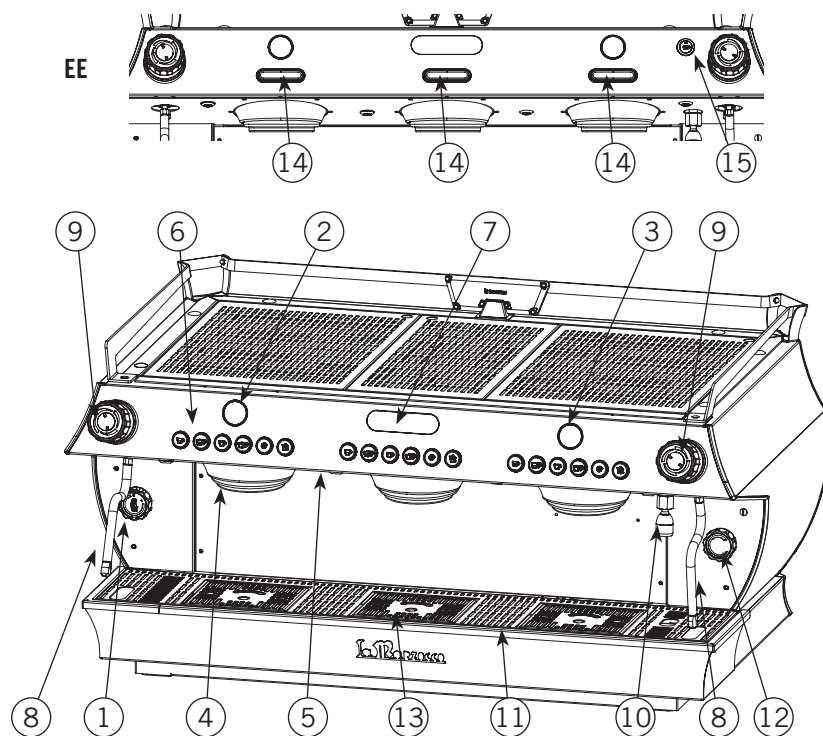


GB5	2 groupes	3 groupes	4 groupes
A [mm]	770	970	1210
B [mm]	640	640	640
C [mm]	470	470	470
POIDS [kg]	68	78	90

2. Définition des Modèles Traités

Ce manuel d'emploi renvoie exclusivement aux modèles suivants de notre fabrication:

GB5, Modèles AV & EE, ABR 2, 3 et 4 groupes



Legenda

- 1** Interrupteur général
- 2** Manomètre (Vapeur)
- 3** Manomètre (Eau chaude)
- 4** Groupes distribution café
- 5** Panneau de commande
- 6** Clavier groupe #1
- 7** Afficheur numérique
- 8** Lance pour vapeur
- 9** Poignée pour la distribution de la vapeur
- 10** Bec à eau chaude
- 11** Récipient de décharge amovible
- 12** Valve Mélange Eau Chaude
- 13** Balance de Précision
- 14** Interrupteur de brassage manuel (modèle EE)
- 15** Interrupteur d'eau chaude (modèle EE)

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. 1 - Modèle AV & EE, ABR - 2, 3 et 4 groupes distributeurs

1) Description générale

La machine est disponible dans les versions avec 2, 3 et 4 groupes distributeurs essentiellement constituées des pièces suivantes:

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

2) Description des différentes parties

• Chaudière à vapeur

Elle se compose d'une enveloppe cylindrique d'une longueur variable en fonction du nombre de groupes de distribution du café réalisé en acier inoxydable. Chaque groupe est soumis à un test hydraulique à une pression de 6 bars avec une pression d'exercice de 1,3-1,5 bar. Veuillez trouver ci après les volumes effectifs et les puissances installées en fonction du nombre de groupes installé:

2 groupes	7 litres	3000 Watt
3 groupes	11 litres	4000 Watt
4 groupes	15 litres	4350 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 avec contrôleur PID. Différents raccords sont appliqués sur la chaudière pour les accessoires de sécurité, pour les services d'eau chaude et de vapeur pour l'alimentation.

Composé d'un tube 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 à une pression de fonctionnement de 9 bar. Ci-après une liste du volume effectif et des puissances nominales en fonction du nombre de groupes installés:

GB5 X:

2 groupes	2 x 1,3 litres	2 x 800 Watt
3 groupes	3 x 1,3 litres	3 x 800 Watt
4 groupes	2 x 3,4 litres	2 x 1400 Watt

GB5 S:

2 groupes	1 x 3,4 litres	1 x 1400 Watt
3 groupes	1 x 5,0 litres	1 x 1900 Watt
4 groupes	2 x 3,4 litres	2 x 1400 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. La température de la chaudière café est maintenue par un régulateur de température électronique (système PID) avec une précision de 0.2°C. Les groupes de distribution sont installés sur la chaudière.

Composé d'un tube 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. Pression de service de 9 bar.
- La pression est affichée au moyen d'un manomètre avec une échelle de 0 à 18 bar.
- Dispositif de sécurité, basé sur une soupape mécanique à expansion, avec un ressort de contraste réglé à 13 bar.
- Essai: Test hydraulique à 18 bar effectué sur de petites chaudières prêtes à l'emploi, dans notre usine;

• Groupes distributeurs

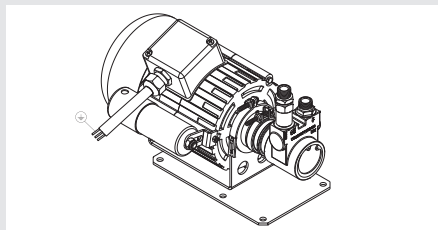
Ils sont constitués d'un bloc en acier inoxydable sur lequel est greffé le porte-filtre où l'on met la dose de café en poudre et à partir duquel, au moyen du bec, l'espresso descend dans la/les tasse/s situées en-dessous/ et après la commande de distribution.

• 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

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.



• Plaque machine CE:

			
la marzocco handmade in florence			
SERIE: GB-5 X	MODEL: 3AV HC	S/N: GB000000	DATE: 02/19
V: 220-240	W: 7783	A: 33.8	Hz: 50/60
STEAM BOILER OP: 0.15 Mpa		MAX PUMP P: 0.9 Mpa	
COFFEE BOILER LITERS: 1.3x3		STEAM BOILER LITERS: 11	
MAX WATER INLET P: 0.8 Mpa			
www.lamarzocco.com ESPRESSO MACHINE Via La Torre 14/r - 50038 Scarperia e San Piero (Firenze) MADE IN ITALY			

• Plaque machine ETL:

			
la marzocco handmade in florence			
MODEL: GB5 X 3AV	SERIAL No.:	GN000000	
DATE: 09/19	AMPS: 29-33		
VOLTS: 208 - 240	Hz: 60	SINGLE PHASE	
MAX. OPERATING PRESSURE: STEAM: 22 PSI		WATER: 161 PSI	
ESPRESSO MACHINE www.lamarzocco.com MADE IN ITALY			

Plaque machine KC:

			
la marzocco handmade in florence			
제품 시리즈: GB-5 S	모델명: 3AV	원형 번호: GB000000	제출 일자: 04/20
전압: 220	전력: 6230	전류: 28.3	헤르츠: 60
스팀 보일러 운영 압력: 0.15 Mpa		물 보일러 압력: 0.9 Mpa	
커피 보일러 용량: 5		스팀 보일러 용량: 11	
최대 급수압력: 0.8 Mpa			
주석사항: 압력의 위험이 없도록 부품을 설치하십시오. www.lamarzocco.com ESPRESSO MACHINE MADE IN ITALY			

FR

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 ébouillantage (Chaudière Café 207°F / 97°C - Chaudière Vapeur 256°F / 124°C)

MODÈLE/SERIE	GROUPE	V/Hz	PUISSANCE NOMINALE (W)	ENTREE NOMINALE (A)	PUISSANCE CHAUDIÈRE CAFE	PUISSANCE CHAUDIÈRE VAPEUR	PUISSANCE TOTALE	DIMENSION CÂBLE D'ALIMENTATION ELECTRIQUE (mm²)
GB5 S	2GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	5445	23,7 xx 10,7	1400	3000	5445	POUR DES INSTRUCTIONS PLUS DETAILLEES VOIR LES RACCORDEMENTS ELECTRIQUES
	3GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	7238	31,5 xx 14,4	1900	4000	7238	
	4GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	8763 8763 9467	38 xx 16	2800	4350 4350 5000	8763 8763 9467	

CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:

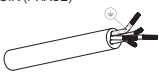
3 X FILS 220V

1 X BLEU (NEUTRE)
1 X MARRON (PHASE)
1 X JAUNE & VERT (TERRE)



5 X FILS 380V
4 X FILS 220V

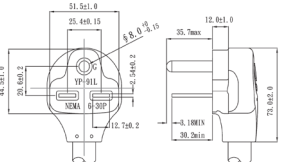
1 X MARRON (PHASE) 1 X BLEU (NEUTRE)
1 X GRIS (PHASE) 1 X JAUNE & VERT (TERRE)
1 X NOIR (PHASE)



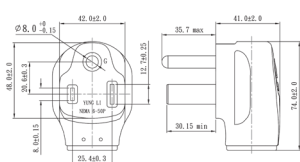
LA FIGURE CI-CONTRE DÉCRIT COMMENT BRANCHER CHAQUE FIL À LA FICHE. RESPECTER ÉGALEMENT LES NORMES FÉDÉRALES, NATIONALES OU LOCALES EN VIGUEUR.

(UNIQUEMENT POUR ETL) CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:

UNIQUEMENT POUR 2 GROUPE: NEMA 6-30P



UNIQUEMENT POUR 3 ET 4 GROUPE: NEMA 6-50P



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 0,4 et 0,8 MPa 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.

WARNING

Remplacer les fusibles par des fusibles de même taille, de même type et de même calibre, par exemple F1 = 2A, 250V

ATTENTION

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

ATTENTION

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

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

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 normatives électriques locales, nationales et internationales en vigueur, ou si des pièces électriques ont été raccordées de manière incorrecte.

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.

Note:

- 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.
- Cette machine est conforme à la norme 61000-3-11; l'impédance, dans le point d'interface d'alimentation, doit avoir une valeur de $Z_{max} = 0,22 \Omega$.

1) Installation sur le comptoir

L'image reportée ci-dessous illustre les indications suggérées pour réaliser le trou sur le comptoir.

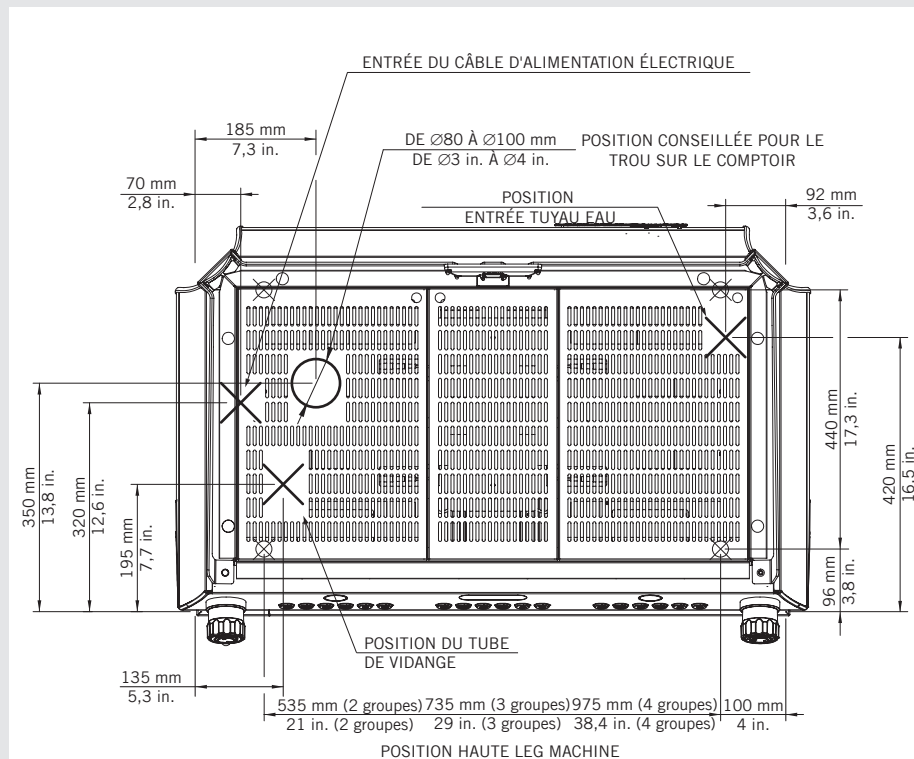


Fig. 2 - Trou sur le comptoir

2) Accessoires

Pour l'installation, il faut disposer de :

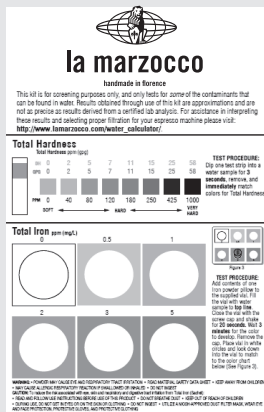
- Conduite d'eau potable avec robinet final de 3/8" gaz (BSP) ; (Compression 3/8" pour États-Unis et Canada)
- Alimentation électrique conforme aux spécifications relatives à la machine à café espresso achetée:
- Branchement électrique monophasé/triphasé à 220Vca - 50/60 Hz avec terre, prise protégée 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/).

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. Il faut installer l'équipement avec une protection appropriée anti-reflux dans le respect fédéraux, nationaux et locaux en vigueur. 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 30 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/épuration 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/épuration 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 mm2 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 mm2 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 mm2 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

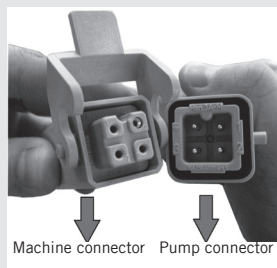
Il s'agit de la ligne d'alimentation pour le moteur de la pompe de l'eau. L'électronique interne allumera le moteur de la pompe quand cela est nécessaire.

- Câble tripolaire de 1,5 mm² ou AWG 16 tripolaire (pour la version certifiée UL) fixé à la machine à café espresso par connecteur doté de serre-câble.

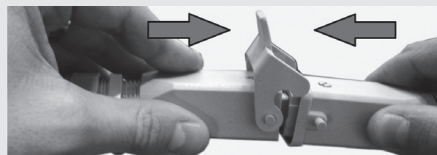
c) Raccordement rapide entre la pompe de l'eau et la machine à café espresso

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

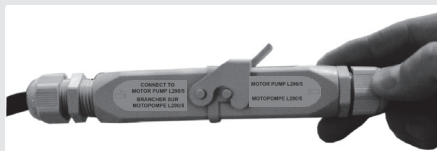
- Visualisation des connecteurs;



- 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

		Min.	Max.
T.D.S.	ppm	90	150
Dureté totale	ppm	70	100
Total de teneur en fer (Fe ²⁺ /Fe ³⁺)	ppm	0	0,02
Chlore libre (Cl ₂)	ppm	0	0,05
Total de teneur en chlore (Cl ₂)	ppm	0	0,1
pH	valeur	6,5	8,5
Alcalinité	ppm	40	80
Chlorure (Cl ⁻)	ppm	non supérieure	30

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 raison de la pression qui se développe dans le filtre. Le filtre aveugle 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 ébullition.

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).

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.

1) Mise en route de la machine espresso

a) Remplir les chaudières avec de l'eau

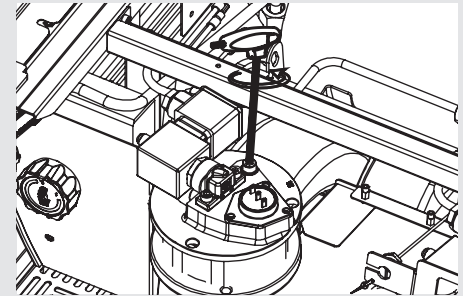
Une fois les opérations d'installation effectuées, il est nécessaire de ravitailler les chaudières en eau comme suit:

• Chaudière café

L'entrée d'eau dans la chaudière de saturation (café) se fait directement dès que les robinets de la conduite d'eau et du dépurateur, si présent, sont ouverts. Dans la mesure où l'eau, en entrant dans la chaudière, comprime l'air qu'elle contient, il sera nécessaire d'éliminer ou de "purger" l'air de la chaudière café. Pour effectuer la "saturation" chaudière-groupes complète, il faut complètement évacuer l'air. Pour évacuer l'air de la chaudière, "purger les groupes", il sera nécessaire de retirer le couvercle du groupe de la partie supérieure de la machine. En premier lieu, retirer

l'étage supérieur de la machine en exposant l'étage tasses. Retirer les vis qui fixent le couvercle du groupe et enlever celui-ci. Une fois la partie supérieure retirée, les groupes seront exposés.

Desserrer les vis de purge une à la fois (voir fig.5) pour permettre à l'air de sortir jusqu'à ce que sorte de l'eau sous la tête de la vis.



Serrer la vis pour arrêter la sortie de l'eau. Un serrage excessif de la vis peut endommager la rondelle d'étanchéité et par conséquent le couvercle du groupe. Répéter cette procédure pour tous les groupes. Une fois éliminée toute l'air de la chaudière café, remonter le groupe en suivant les instructions dans le sens contraire.

• Chaudière vapeur

En réglant l'interrupteur général (pièce 1 à la Fig. 1) sur "1" ou "ON", l'auto-nivelage se mettra automatiquement en fonction qui, en actionnant l'électrovanne et l'électropompe,

permettra le ravitaillement de la chaudière services jusqu'au niveau prédisposé au moyen de la sonde immergée dans la chaudière.

N.B.: Il peut arriver que, par l'effet d'immersion dans l'eau, l'eau contenue dans la chaudière forme une certaine pression (observable sur l'échelle du manomètre pièce 2 à la fig. 1) Cette pression doit être éliminée en éteignant la machine et en purgeant l'air des groupes (pièce 9 à la Fig. 1).

b) Allumage de la machine espresso

Après avoir complété cette procédure, contrôler l'afficheur. Appuyer sur valider pour confirmer que toutes les procédures précédentes ont été complétées. L'installation est terminée, à ce stade, la machine espresso atteindra la température de service nécessaire.

2) En attendant la chauffe de la machine espresso

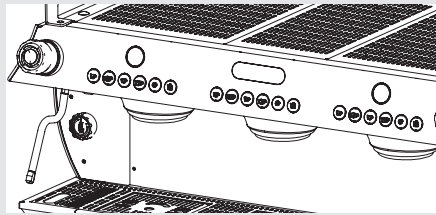
Pendant cette procédure, il peut arriver que l'aiguille du manomètre de la chaudière café atteigne aussi les 14-15 bar. Cela peut arriver chaque fois que la résistance électrique est en fonction. Cependant, dans ce cas, il est nécessaire de régler la valve d'expansion (Fig. 3) de manière à ce que la pression ne dépasse jamais la valeur de 11-12 bar.

Dans les conditions normales de fonctionnement, le manomètre de la chaudière café peut indiquer de 0 à 12 bar. Quand elle est distribuée, la pression doit être réglée sur 9 bar.

Quand la chaudière vapeur atteint la

température réglée, la touche du eau chaude s'allume.

Quand la machine espresso est prête à l'usage, toutes les touches s'allumeront.



3) Distribution lors de la première installation

Une fois que les procédures de première installation reportées précédemment sont terminées et avant de procéder aux distributions de Café, Eau Chaude et Vapeur, suivre les indications suivantes :

- Installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit dans la notice d'utilisation; chaque groupe de café doit ensuite distribuer de l'eau pendant au moins 2 minutes ;
- Distribuer de la vapeur pendant au moins une minute par les deux buses vapeur présentes sur la machine ;
- Distribuer l'eau chaude pour le temps nécessaire servant à la 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;
 - au moins 3 litres pour une machine à quatre groupes.

4) Installer le porte-filtre

Installer le(s) porte-filtre(s) en le(s) insérant dans le groupe, et soulever le pommeau de porte-filtre en le faisant pivoter de haut en bas jusqu'à atteindre la position d'arrêt. Une fois le porte-filtre correctement installé, il est possible d'appuyer sur une touche pour la distribution, pour faire sortir de l'eau du porte-filtre. Faire s'écouler l'eau à travers le porte-filtre vide pendant quelques secondes seulement avant de commencer le procédé de distribution pour préchauffer 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.

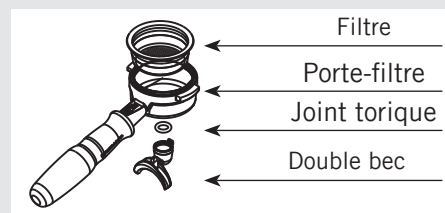
5) Pompe de l'eau

Chaque fois que le café est distribué, il est possible de régler la pression au moyen de la vis de dérivation (positionnée sous le bouchon auquel est reliée la pompe d'alimentation) 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 uniquement quand un groupe distribue le café.

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 11-12 bar.

Si la pression de 12 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.).



6) Distribution café

Il est à présent possible d'enlever l'un des porte-filtres pour préparer un espresso. Mettre un peu de café moulu dans le filtre: 1 dose (approximativement 6-7 g) pour le petit filtre, 2 doses (2 approximativement 12-15 g) pour le filtre plus grand. Presser le café moulu à l'aide du tasseur fourni et engager le porte-filtre au bas du groupe, puis appuyer sur le bouton.

Remarque: 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) Contrôler le processus de distribution en utilisant la programmation des doses

Cette machine à café permet la programmation volumétrique de chacun des deux boutons du groupe (numérotés de gauche à droite). Consulter la notice de programmation du logiciel pour de plus amples instructions.

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.

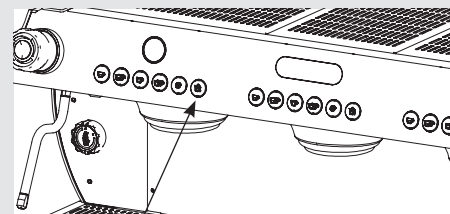
Il est recommandé d'enlever le marc de café usagé directement après la distribution.

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).



Touche chauffe-tasses

5. Distribution de Vapeur et d'Eau Chaude

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 7 à la fig. 1) branchées au robinet de la vapeur, dans le liquide à chauffer, tourner graduellement la poignée (pièce 8, fig. 1) 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.

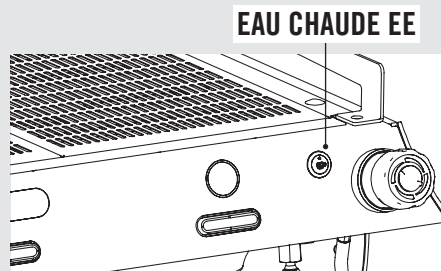
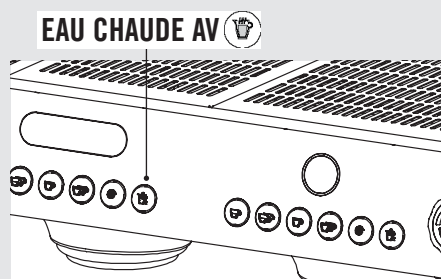
Pour obtenir le montage nécessaire du lait pour la préparation de cappuccino, procéder de la manière suivante :

- 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.

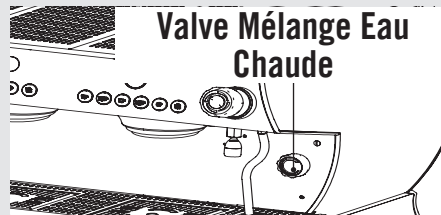
2) Préparation du Eau Chaude ou autres liquides chauds.

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

Ce bouton règle la sortie de l'eau chaude.



La température de l'eau peut être ajustée en réglant le robinet mélangeur.



6. Maintenance and Periodic Cleaning Operations

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 ébullition.

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 groupe et petites douches

- Mettre une cuillère à café de détergent en poudre spécifique pour espresso dans le filtre aveugle du porte-filtre (en suivant les instructions du produit) dans le filtre, introduire le porte-filtre dans le groupe que l'on désire nettoyer.
- Activer et désactiver la Soupape Paddle approximativement 10 fois (intervalles de 10 secondes) sur chaque groupe.
- Rincer le groupe en utilisant un filtre normal et en faisant débiter de l'eau chaude plusieurs fois.

Note: Ne pas effectuer le procédé de nettoyage pendant la distribution du café par les autres groupes.

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.

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

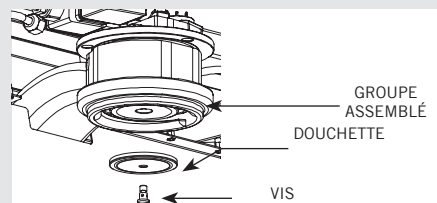
le sens de l'éventuel satinage des surfaces en acier inoxydable. En aucun cas, n'utiliser de l'alcool ou des solvants sur les parties peintes ou celles portant des indications pour éviter de les endommager.

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 bacs de l'eau chaude doivent être nettoyés périodiquement à l'aide d'un chiffon humide.

7) Nettoyage de la douchette de distribution eau.

- En raison des opérations de retrait du porte-filtre (après distribution du café), une certaine quantité de marc de café peut s'accumuler et obstruer la douchette de distribution, même partiellement. Pour le nettoyer, il faut d'abord le retirer en dévissant la vis de la douchette de distribution.
- Verser 2 à 3 cuillères à café de nettoyant pour machines à café dans environ 1/2 litre d'eau contenue dans un récipient résistant à la chaleur, puis faire bouillir.



- Placer la/les douchette(s) de distribution eau et la/les vis du diffuseur dans la solution et les laisser totalement immergées pendant environ 30 minutes. Rincer entièrement à l'eau claire. Installer et faire couler l'eau chaude plusieurs fois à travers chaque groupe, avec la douchette montée.

8) Épurateur/Adoucisseur d'Eau

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

- **Drainage de la chaudière à vapeur:** pour activer cette fonction, entrer dans le menu de programmation (voir page 117). On recommande de vider complètement un fois chaque année la chaudière vapeur à l'aide du robinet placé de côté ou sous la chaudière même.

9) Dépressurisation de la chaudière vapeur

Appuyez et maintenez le bouton pour mettre la machine à espresso sur « OFF », puis tournez le bouton de vapeur afin de dépressuriser la chaudière à 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

- au moins 3 litres pour une machine à quatre 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

- | | | | |
|---|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Vérifiez/notez la qualité de l'eau (La qualité de l'eau doit se situer à l'intérieur de la plage de paramètres spécifiés dans le chapitre sur l'Installation, autrement la garantie est nulle)▪ Remplacer les joints du groupe | <ul style="list-style-type: none">▪ Remplacer les écrans de diffusion▪ Contrôler l'état des paniers filtres et des ressorts▪ Inspecter la cuvette de décharge et le tuyau flexible à la recherche de fuites ou de bouchons▪ Contrôler que tous les boutons fonctionnent correctement | <ul style="list-style-type: none">▪ Contrôler la pression de distribution▪ Contrôler le fonctionnement de la soupape d'expansion▪ Contrôler le débit pour chaque groupe▪ Contrôler la consistance des doses (si AV)▪ Contrôler que toutes les | <ul style="list-style-type: none">soupapes de vapeur fonctionnent correctement▪ Contrôler que les casse-vidé fonctionnent correctement▪ Nettoyer la sonde de remplissage automatique▪ Si ABR : faire un « test de calcaire » |
|---|---|---|---|

TOUS LES 6 MOIS (en plus des précédents)

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Remplacer les paniers-filtres▪ Ajuster le kit de reconditionnement de la | <ul style="list-style-type: none">soupape de vapeurbalances▪ Si ABR : contrôler le poids des porte-filtres de précision |
|---|---|

TOUS LES ANS (en plus des précédentes)

- | | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Inspecter les électrovannes▪ Remplacer les casse-vidé▪ Inspecter la soupape d'expansion▪ Inspecter l'état de l'installation électrique | <ul style="list-style-type: none">▪ Remplacer la soupape de sécurité▪ Inspecter les rotors du débitmètre (si AV)▪ Contrôle minutieux de l'étanchéité à 2,4Nm de | <ul style="list-style-type: none">chaque câble sur le bornier. |
|---|---|--|

TOUS LES 3 ANS (en plus des précédentes)

- Vérifiez l'état des bouilloires et, si nécessaire, sortez-les pour les détartrer correctement.

9. Balance de Précision

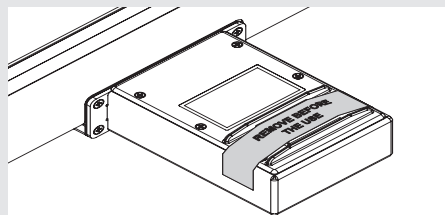
ATTENTION
Manipuler avec soin. charge maximale 1Kg. Ne pas soulever.

ATTENTION
La grille individuelle de la balance est un élément délicat, manipuler et remettre soigneusement en place.

ATTENTION
La hauteur de la cuvette est fixe en position inférieure.

1) Précautions d'utilisation

Enlever l'étiquette autocollante avec précaution, nettoyer éventuellement les résidus de colle sur la surface en utilisant un détergent neutre.



Ne pas renverser d'eau sur le boîtier de la balance. Éventuellement, l'enlever délicatement à l'aide d'un chiffon

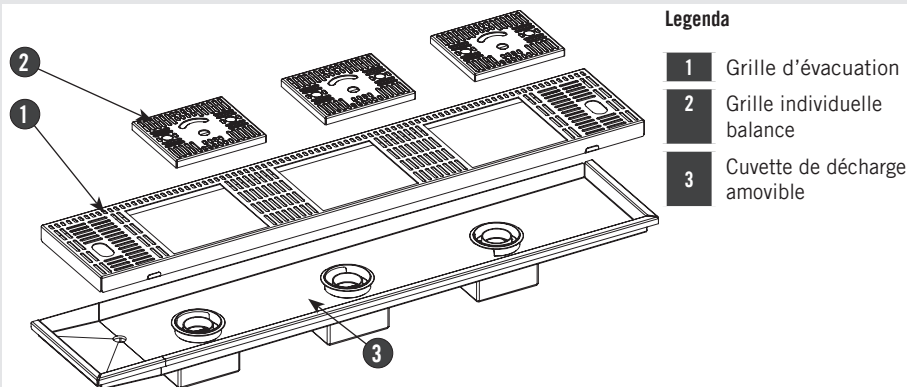
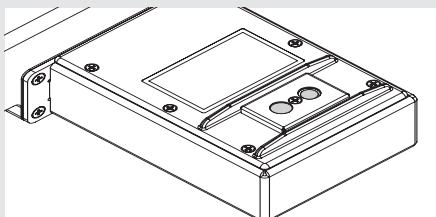


Fig. 3 - Balance de précision - 2, 3 et 4 groupes distributeurs

absorbant. Au cas où de l'eau ou de la saleté entrerait dans les trous mis en évidence sur l'illustration suivante, nettoyer et essuyer délicatement avec un chiffon de papier absorbant.

L'accumulation de saleté ou la stagnation d'eau peuvent empêcher un positionnement correct de la grille individuelle de la balance.



En situation statique (*), le système de pesage offre une précision nominale de $\pm 0,5g$.

Pour un bon fonctionnement, s'assurer que :

- l'entretien est effectué correctement, par du personnel autorisé et en respectant les consignes de ce manuel,
- la machine doit être utilisée conformément aux instructions de ce manuel,
- la machine est installée sur une surface plane et ferme,
- l'alimentation électrique est stable et sans parasites.

L'étape du pesage est particulièrement délicate ; en effet, elle est sensible :

- aux vibrations du plan de travail provoquées par d'autres appareils,
- aux vibrations de la balance provoquées,

par exemple, par l'utilisation du groupe adjacent.

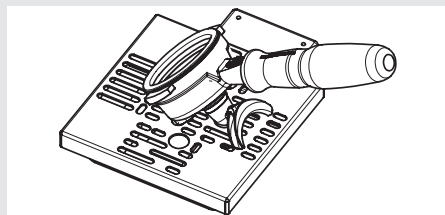
(*) Le pesage statique indique le pesage d'un objet dont le poids reste fixe durant tout le temps du pesage.

Cette machine n'est pas un dispositif de pesage certifié pour le pesage légal.

- Le système de pesage est un appareil de précision qui exige de nombreuses précautions pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien.

- Lorsque l'on retire la grille principale ou le plateau, veiller à ne pas heurter les cellules de charge pendant la dépose et la repose.

- Pour effectuer le pesage du porte-filtre, qu'il soit vide ou plein de café moulu, le placer tel qu'indiqué ci-dessous:



- Utiliser uniquement les filtres et les porte-filtres d'origine La Marzocco, qui se reconnaissent au symbole suivant:



- Use only filter holders with double spout;

- Do not place on the scale objects weighing more than 1kg;

- Never load more than 1 kg, to prevent any damage to the scales;

- Use the high precision scale with care, avoid shocks, falling objects and sudden load peaks;

- Any object to be weighed must be placed correctly on the scales grid.

2) Nettoyage

- Faire preuve de soin dans le nettoyage des "grilles individuelles", en veillant à ne surcharger les cellules.

- Pour un pesage précis du porte-filtre, s'assurer que la grille est propre et sèche.

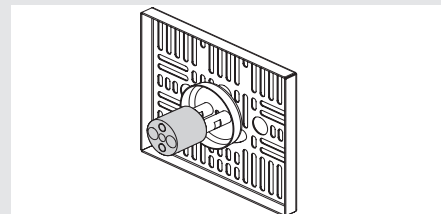
- Pour éviter le contact avec de la saleté au moment de remettre le porte-filtre en place, nettoyer et sécher la grille.

- Durant le nettoyage, faire bien attention à ce que l'eau ne dégouline pas sur la balance et ses éléments électriques;

- Ne pas laver au lave-vaisselle les grilles individuelles des balances mais les laver à la main et les essuyer immédiatement.

Si l'on lave les grilles à grande eau enlever

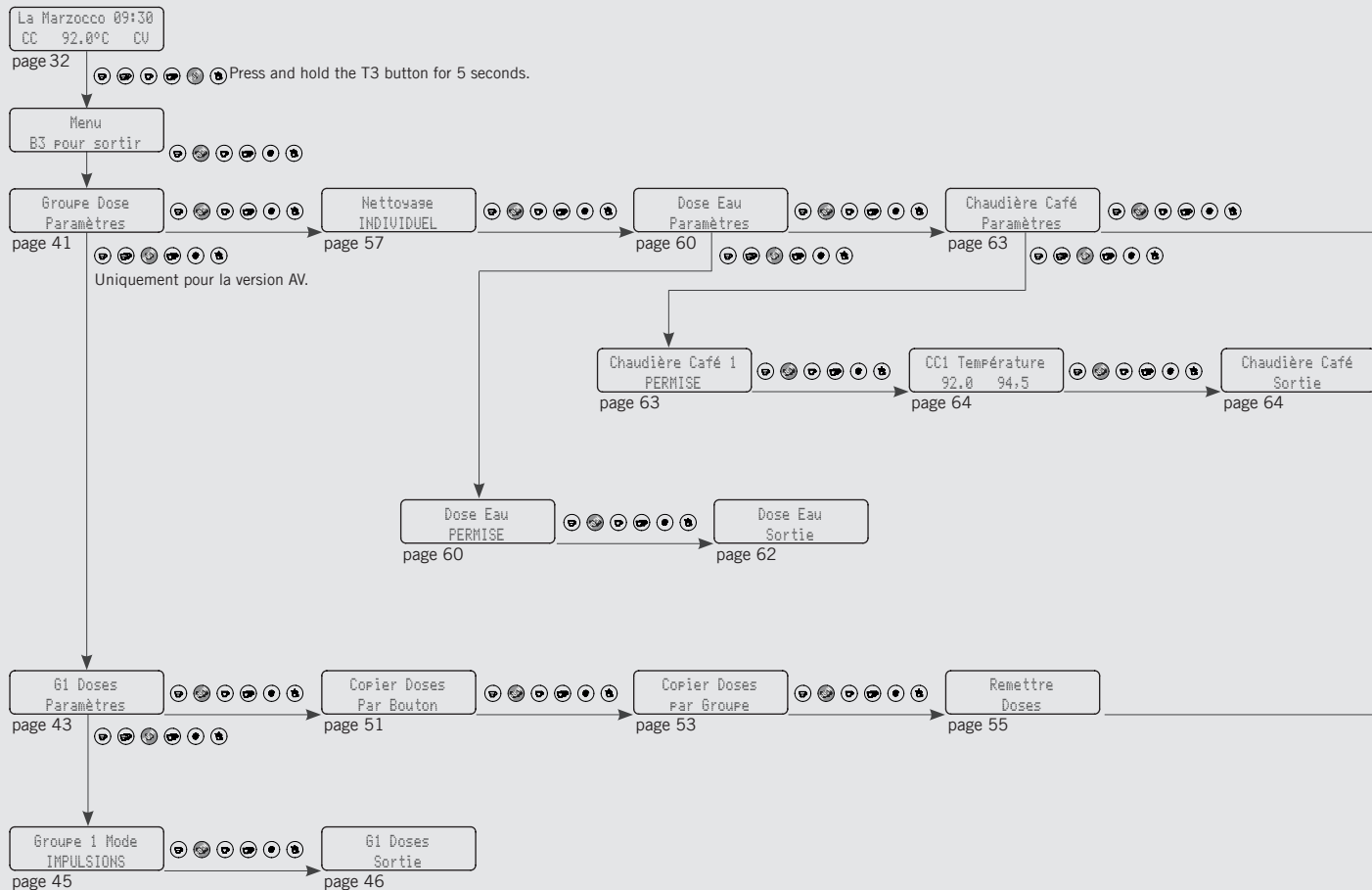
le support magnétique mis en évidence sur la figure (il suffit de tirer pour détacher les aimants). S'assurer que les aimants soient toujours secs et propres.



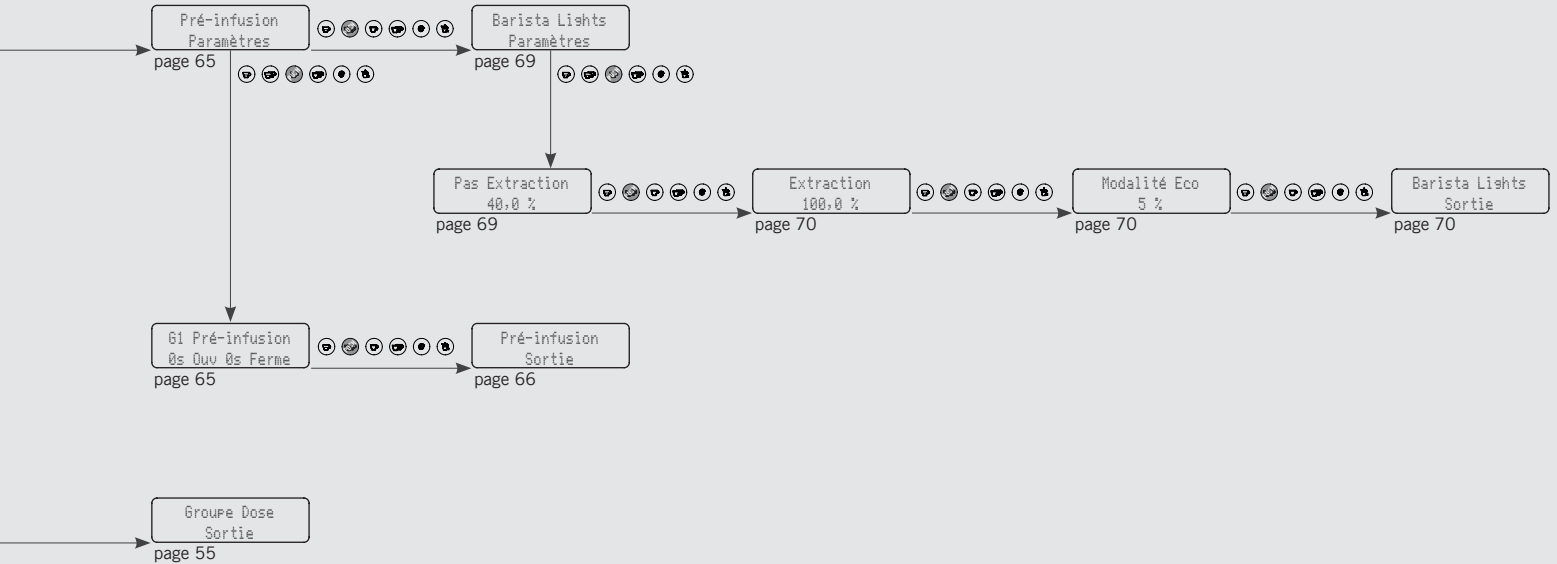
Pour le nettoyage de la cuvette de décharge il faut d'abord enlever les grilles individuelles (pièce 2, figure 3), puis la grille d'évacuation (pièce 1, figure 3) et finalement la cuvette (pièce 3, figure 3). S'assurer de ne pas heurter les cellules de charge durant les opérations de démontage et remontage.

11. Notice de Programmation du Logiciel

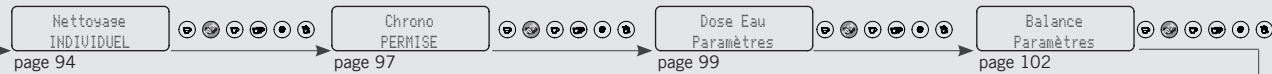
Programmation “Barista”



Programmation “Barista”



Programmation “Technicien”

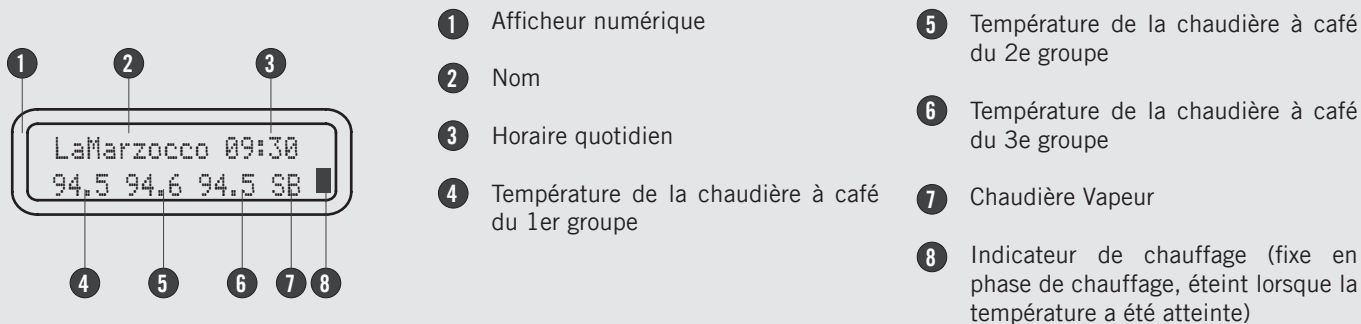


Introduction à la Programmation

Description

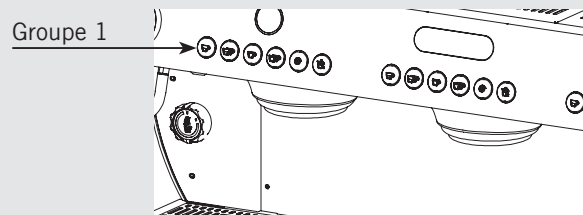
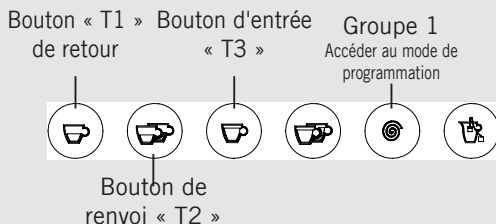
- Cette machine pour espresso est dotée de CPU et a de nombreux paramètres configurables.
- Cette machine pour espresso utilise de plus de nombreux contrôles de feedback pour résoudre les problèmes s'ils devaient se présenter.
- Ce qui suit est une description succincte des commandes et de l'afficheur et des modes avec lesquels ceux-ci interagissent avec l'opérateur.

Afficheur numérique



L'affichage numérique est un afficheur rétro-éclairé en mesure d'afficher 2 lignes de 16 caractères. L'afficheur permet à l'opérateur d'interagir avec la machine espresso pour modifier visuellement les valeurs des paramètres. L'afficheur fournit en outre des informations utiles à l'opérateur.

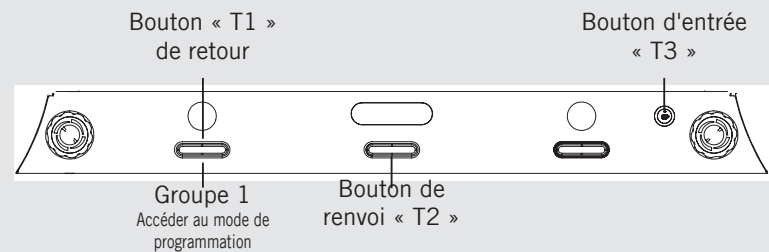
De nombreuses alarmes peuvent être affichées avertissant l'opérateur d'une condition anormale ou d'une panne. De simples messages sont en outre affichés pour prévenir l'opérateur du début d'une opération ou de la nécessité de lancer un processus.



Le clavier a deux fonctions. La première est le contrôle de l'espresso. La seconde est la programmation des paramètres. La programmation des paramètres est possible uniquement au moyen des boutons du groupe 1 (groupe en partant de gauche).

Bouton	Description
	Ce bouton sert à contrôler le débit de chaque espresso. Dans la programmation des paramètres simples, il est également utilisé comme la touche "en arrière" dans le menu. Pour des raisons de simplicité, il sera représenté par ce symbole avec la dénomination T1.
	Ce bouton sert à contrôler le débit du double espresso. Dans la programmation des paramètres simples, il est également comme le bouton "en avant" dans le menu. Pour des raisons de simplicité, elle sera représentée par ce symbole avec la dénomination T2.
	Ce bouton sert à contrôler le débit de chaque espresso. Dans la programmation des paramètres simples, il est également utilisé comme le bouton "valider" dans le menu. Pour des raisons de simplicité, il sera représenté par ce symbole avec la dénomination T3.

Clavier EE

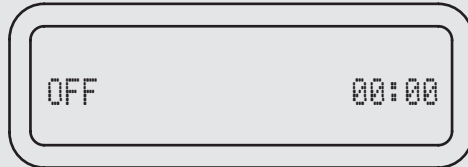


Le pavé a deux fonctions. Le premier est pour commander l'espresso Une deuxième fonction servant à programmer les paramètres individuels du logiciel.

Bouton	Description
	Ce bouton sert à contrôler la distribution du groupe 1 espresso. Cette touche est également utilisée pour la programmation des paramètres individuels, tels que la touche "retour" dans le menu par exemple. For simplicity's sake in this manual it will be represented with the name T1.
	Ce bouton sert à contrôler la distribution du groupe 2 espresso. Cette touche est également utilisée pour la programmation des paramètres individuels, tels que la touche "suivant" dans le menu par exemple. For simplicity's sake in this manual it will be represented with the name T2.
	Ce bouton est utilisé pour le contrôle de la distribution de l'eau chaude. Cette touche est également utilisée pour la programmation des paramètres individuels, tels que la touche "entrée" dans le menu par exemple. For simplicity's sake in this manual it will be represented with the name T3.

Procédure de Première Mise en Route

Allumage de la machine espresso

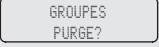


Description

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
	1 Régler l'interrupteur principal en position 1.
	2 Pour continuer le processus d'allumage, appuyer sur le bouton T3 après le remplissage de la chaudière vapeur.
	3 Pour continuer le processus d'allumage, appuyer sur le bouton T3 après la saturation de la chaudière café.
	Les rectangles à côté de l'indication CB et SB indiquent la chauffe en cours de l'eau contenue dans les chaudières. Quand la température configurée est atteinte, ces rectangles s'éteignent et toutes les lumières des touches s'allumeront, à ce stade, la machine est prête à l'usage. Pendant le fonctionnement normal de la machine, le clignotement des rectangles indique la chauffe intermittente nécessaire pour le maintien de la température. REMARQUE: 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. Les instructions pour le retrait de l'air des groupes sont disponibles dans la notice d'installation.



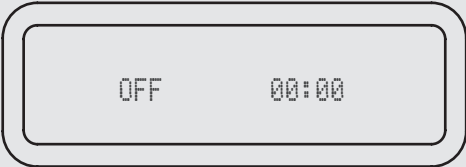
ATTENTION



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

Procédures d'Extinction

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.

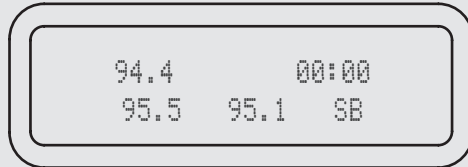
- Cette machine prévoit deux configurations d'extinction : Un mode éteint tous les composants à l'intérieur de la machine espresso tandis que l'autre coupe l'énergie à toute la machine espresso.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	1 Celle illustrée ci-après est la procédure à suivre pour éteindre la machine espresso en toute sécurité.
	2 Appuyer et maintenir enfoncé simultanément le bouton T2 et le bouton T3. La page-écran affichée sera la suivante:
	3 Il s'agit du mode d'extinction utilisé dans les conditions normales de fonctionnement. Pendant la maintenance ou en cas d'autres conditions qui le requièrent, régler l'interrupteur sur 0. La machine espresso est éteinte et rien n'apparaît sur l'afficheur. Il est important de suivre cette procédure quand la machine s'éteint. Dans le cas contraire, des dommages pourraient se vérifier sur le système électronique.
	4

ATTENTION

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

Modalité de programmation



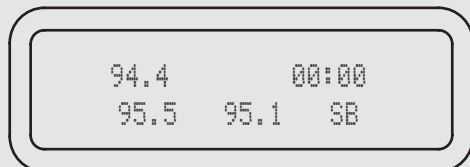
Description

- 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.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
The diagram shows the LCD display with the following text: '94.4' and '00:00' on the top line, and '95.5', '95.1', and 'SB' on the bottom line.	Niveau de programmation "Barista" 1 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ. 2 Il s'agit du niveau de programmation "Barista". Pour programmer le volume de distribution pour chaque bouton, pour configurer les chaudières café, la pré-infusion et activer/désactiver la résistance des chauffe-tasses, si présent. 3 Pour sortir de la modalité de programmation, il est nécessaire de défiler jusqu'au menu de sortie en utilisant les boutons T1 ou T2, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la sortie ou appuyer simultanément sur les boutons T2 et T3.
Groupe Dose Paramètres AV version Dose Eau Paramètres EE version Sortie Menu	

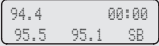
Accès à la Modalité de Programmation

Modalité de programmation



Description

- **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 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
	Niveau de programmation "Technicien"
	4 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3. L'affichage suivant apparaît au bout de 10 secondes environ. Il s'agit du niveau de programmation "Technicien". Insérer le mot de passe et appuyer sur les boutons T1 et T2 pour se déplacer entre les paramètres disponibles, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer. 5 Remarque: Il est nécessaire de faire défiler jusqu'au menu de sortie pour sortir de la modalité de programmation ou d'appuyer simultanément sur les boutons T2 et T3.

Lavage Groupes

Description



- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effectuer le lavage des groupes café, de façon automatique en effectuant plusieurs cycles de nettoyage.
- Cette machine espresso a une fonction de rinçage du groupe (rinçage à jets) intégrée dans l'électronique.
- La procédure de rinçage est prévue pour donner à l'opérateur une plus grande flexibilité et liberté au sujet de cette opération.
- Ne pas effectuer le procédé de nettoyage pendant la distribution du café par les autres groupes.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
GR1 Backflushing	1 Lorsque la machine à espresso est allumée, pour activer la procédure de lavage, appuyez simultanément sur les boutons T1 et le bouton continu. Cela active la procédure de lavage de chaque groupe. 2 Lorsqu'activé, la pompe de l'eau entrera en fonction, et le robinet électrique du groupe spécifique soumis au lavage lancera et arrêtera le cycle. Il y a environ 10 cycles préprogrammés avec un intervalle de 4 secondes. Pour interrompre le rinçage manuellement, presser une touche quelconque. REMARQUE: Pour rincer de façon appropriée les groupes, mettre une petite quantité de détergent dans un panier porte-filtre et l'insérer dans le groupe à rincer avant d'activer le procédé de rinçage.



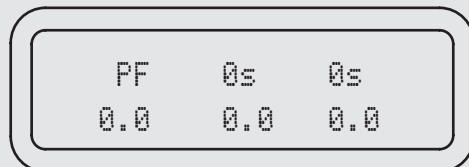
ATTENTION



LA PLUPART DES DETERGENTS CAUSE LA FORMATION DE MOUSSE DURANT LE PROCEDE DE NETTOYAGE. CETTE MOUSSE SE REGROUPE DANS LA CUVETTE DE DECHARGE ET PEUT EMPECHER A L'EAU USEE DE S'ECOULER DE MANIERE FONCTIONNELLE. RINCER UN SEUL GROUPE A LA FOIS. LE RINÇAGE DE PLUSIEURS GROUPE SIMULTANEMENT POURRAIT DETERMINER LE DEBORDEMENT DE LA CUVETTE.

Programmazione Brewratio (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Brewratio



Description

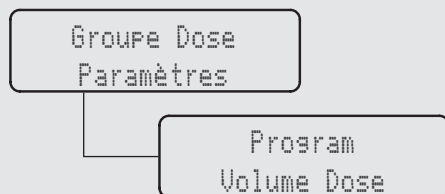
Le pesage du porte-filtre, qu'il soit vide ou plein de café moulu, est indiqué ci-dessous.

- Ce paramètre enregistre les valeurs de la boisson selon la technologie brewratio.
- Ces valeurs peuvent être modifiées, même manuellement, dans les réglages du programme.

- Pour préparer selon le mode brew ratio, saisir ce mode de travail dans les réglages du logiciel.
- Brew ratio : il s'agit du rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
	2 Lorsque la valeur ne clignote plus, placer le porte-filtre vide dans le logement prévu à cet effet sur la grille, tel qu'indiqué au chapitre 9. La valeur est enregistrée automatiquement. (*)
	3 Appuyer et maintenir le bouton T1. L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes. Lorsque la valeur ne clignote plus, placer le porte-filtre rempli de café moulu dans le logement prévu à cet effet sur la grille, tel qu'indiqué au chapitre 9. La valeur est enregistrée automatiquement.
	4 Cette procédure peut être répétée pour tous les groupes de boissons. (*) Cette procédure est obligatoire lors de la première installation, mais il est possible de la répéter à tout instant (par exemple, si vous recevez un nouveau jeu de porte-filtres).

Programmation Doses



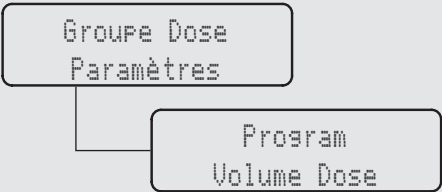
Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
Programmes Dose	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans la procédure de programmation doses.

“Barista” Programming

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Presse Entree pour Sortir Appuyez pour Arr 10 Impuls. 1s G1B1 Sauve 10 Impulsions Presse Entree pour Sortir Groupe Dose Sortie	Sur chaque touche il est possible de programmer deux doses, une pour un café espresso court, une pour un café allongé. Pour programmer le temps de distribution d'un café espresso court presser et relâcher tout de suite la touche, presser à nouveau pour arrêter et enregistrer la dose désirée. 4 Pour programmer le temps de distribution d'un café allongé il faut maintenir enfoncée la touche pendant environ 2 secondes, presser et relâcher tout de suite la touche pour enregistrer la dose désirée Les deux doses de chaque touche peuvent être programmées de façon indépendante l'une de l'autre. Si l'un des deux doses n'est pas programmée ou ne se réfère pas à la dose correspondante du premier groupe, elle fonctionnera comme dose continue. 5 Appuyer sur le bouton T3 pour revenir à la programmation doses. 6 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.

Programmation Doses

Groupe Dose
Paramètres

Program
Mass Dose

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur

94.4 00:00
95.5 95.1 SB

Groupe Dose
Paramètres

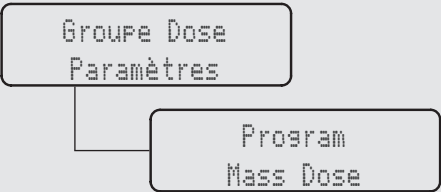
Programmes
Masse Dose

Procédure Opérationnelle

- 1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
- 2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
- 3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans la procédure de programmation doses.

“Barista” Programming (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses

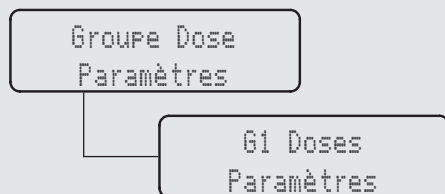


Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l’indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d’un café long et d’un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Presse Entree pour Sortir Appuyez pour Arr 20.0s 61B1 Sauve 20.0s Presse Entree pour Sortir Groupe Dose Sortie	Sur chaque touche il est possible de programmer deux doses, une pour un café espresso court, une pour un café allongé. Pour programmer le temps de distribution d’un café espresso court presser et relâcher tout de suite la touche, presser à nouveau pour arrêter et enregistrer la dose désirée. 4 Pour programmer le temps de distribution d’un café allongé il faut maintenir enfoncée la touche pendant environ 2 secondes, presser et relâcher tout de suite la touche pour enregistrer la dose désirée Les deux doses de chaque touche peuvent être programmées de façon indépendante l’une de l’autre. Si l’un des deux doses n’est pas programmée ou ne se réfère pas à la dose correspondante du premier groupe, elle fonctionnera comme dose continue. 5 Appuyer sur le bouton T3 pour revenir à la programmation doses. 6 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.

Programmation Doses



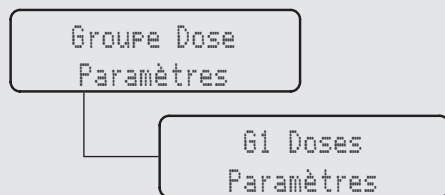
Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
G1 Doses Paramètres	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Groupe 1 Mode IMPULSIONS	4 Appuyer sur le bouton T3 puis naviguer en utilisant T1 et T2 pour choisir entre IMPULSIONS, MASS et BREWRATIO, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur souhaitée.

“Barista” Programming

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d’impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.
- Il est possible de programmer la dose pour un café espresso court ainsi que la dose pour un café allongé sur la même touche.
- La programmation du premier groupe se répète automatiquement sur les groupes suivants par défaut.
- Il est possible de programmer chaque touche individuellement, dans ce cas la dose du premier groupe ne sera plus utilisée.
- Il est possible de copier les doses d’une touche quelconque sur les autres.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
G1B1 Dose 30 Pulses	5 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3, la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1 ou T2 pour modifier cette valeur, presser le bouton T3 pour confirmer la valeur désirée.
G1 Doses Sortie	6 Presser le bouton T3 pour quitter le sous-menu.
Groupe Dose Sortie	7 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Barista”.
	8 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.

Programmation Doses

Groupe Dose
Paramètres

G1 Doses
Paramètres

Description

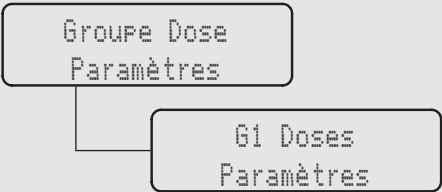
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.

- Il est possible de programmer la dose pour un café espresso court ainsi que la dose pour un café allongé sur la même touche.
- La programmation du premier groupe se répète automatiquement sur les groupes suivants par défaut.
- Il est possible de programmer chaque touche individuellement, dans ce cas la dose du premier groupe ne sera plus utilisée.
- Il est possible de copier les doses d'une touche quelconque sur les autres.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	9 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

“Barista” Programming (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Program Dose Scales



Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
LaMarzocco 00:00 CB 93,8°C SB	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton  . L’écran suivant s’affiche au bout de 5 secondes.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
G1 Doses Paramètres	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Groupe 1 Mode BREWRATIO	4 Appuyer sur le bouton T3 puis naviguer en utilisant T1 et T2 pour choisir entre <code>IMPULSIONS</code> , <code>MASS</code> et <code>BREWRATIO</code> , appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur souhaitée.

**Program Dose
Scales**

Groupe Dose
Paramètres

G1 Doses
Paramètres

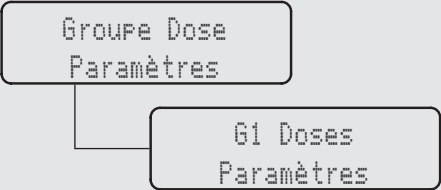
Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
G1B1 Brew Ratio 1:2.00	5 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3, la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1 ou T2 pour modifier cette valeur, presser le bouton T3 pour confirmer la valeur désirée.
G1 PF Mass 800.0g	6 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3, la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1 ou T2 pour modifier cette valeur, presser le bouton T3 pour confirmer la valeur désirée.
G1 Coffee Mass 14.0g	7 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3, la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1 ou T2 pour modifier cette valeur, presser le bouton T3 pour confirmer la valeur désirée.
G1B3 Mode CONTINUOUS	8 Appuyer sur le bouton T3 pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 et T2 pour choisir entre 3 SEC RINSE ou CONTINUE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur souhaitée.

“Barista” Programming (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Program Dose Scales



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
G1 Doses Sortie	9 Presser le bouton T3 pour quitter le sous-menu.
Groupe Dose Sortie	10 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Barista”. 11 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	12 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes de chaque touche sur les autres.

Groupe Dose
Paramètres

Copier Doses
Par Bouton

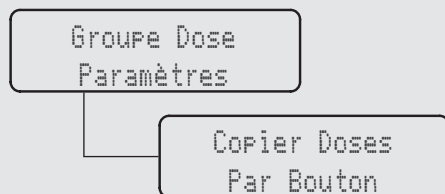
Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton  . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
Copier Doses Par Bouton	3 Presser le bouton T3 pour commencer la procédure de copie doses.
Presse le Bouton à Copier	4 Presser la touche dont on entend copier la programmation, à ce stade toutes les touches clignoteront.

“Barista” Programming

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes de chaque touche sur les autres.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
Presse ou Coller Entree P. sortir	5 Presser la touche où l'on veut coller la programmation précédemment copiée, la confirmation de la programmation est signalée par l'éclairage fixe de la touche. Il est possible de répéter cette procédure sur une touche quelconque.
Groupe Dose Sortie	6 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Barista”. 7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	8 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes dans chaque groupe vers les autres.

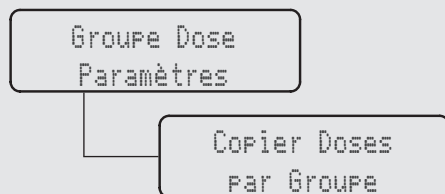
Groupe Dose
Paramètres

Copier Doses
par Groupe

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton  . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
Copier Doses par Groupe	3 Presser le bouton T3 pour commencer la procédure de copie doses.
Copier Groupe à Copier	4 Presser la touche dont on entend copier la programmation, à ce stade toutes les touches clignoteront.

“Barista” Programming

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes dans chaque groupe vers les autres.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Presse ou Coller Entree p. sortir	5 Appuyez sur la touche où vous souhaitez coller le paramètre précédemment copié. Une programmation réussie est indiquée par l'éclairage fixe de la touche. Il est possible de répéter cette procédure sur n'importe quel groupe.
Groupe Dose Sortie	6 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Barista”. 7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	8 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effacer toute la programmation des doses.

Groupe Dose
Paramètres

Remettre
Doses

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton  . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
Remettre Doses Reinitializer Doses...	3 Presser le bouton T3 pour confirmer la procédure. À ce stade toute la programmation est effacée.
Groupe Dose Sortie	4 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Barista”.

“Barista” Programming

Programmation Doses

Description

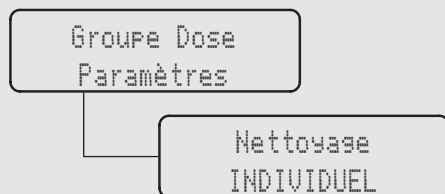
- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effacer toute la programmation des doses.

Groupe Dose
Paramètres

Remettre
Doses

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.400:00 95.595.1SB	5 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres. 6 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Nettoyage



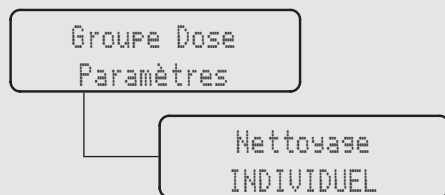
Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effectuer le lavage des groupes café, de façon automatique en effectuant plusieurs cycles de nettoyage.
- Cette machine espresso a une fonction de rinçage du groupe (rinçage à jets) intégrée dans l'électronique.
- La procédure de rinçage est prévue pour donner à l'opérateur une plus grande flexibilité et liberté au sujet de cette opération.
- Ne pas effectuer le procédé de nettoyage pendant la distribution du café par les autres groupes.
- L'opérateur peut choisir entre le mode de rinçage à un seul groupe et le mode de rinçage à tous les groupes, en activant tous les groupes ensemble

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
Nettoyage INDIVIDUEL	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre INDIVIDUEL ou TOUS ENSEMBLE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.
GR1 Backflushing	4 Lorsque la machine à espresso est allumée, pour activer la procédure de lavage, appuyez simultanément sur les boutons T1 et le bouton continu. Cela active la procédure de lavage de chaque groupe.

“Barista” Programming

Nettoyage



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effectuer le lavage des groupes café, de façon automatique en effectuant plusieurs cycles de nettoyage.
- Cette machine espresso a une fonction de rinçage du groupe (rinçage à jets) intégrée dans l'électronique.
- La procédure de rinçage est prévue pour donner à l'opérateur une plus grande flexibilité et liberté au sujet de cette opération.
- Ne pas effectuer le procédé de nettoyage pendant la distribution du café par les autres groupes.
- L'opérateur peut choisir entre le mode de rinçage à un seul groupe et le mode de rinçage à tous les groupes, en activant tous les groupes ensemble.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Groupe Dose Paramètres Groupe Dose Sortie	5 Lorsqu'activé, la pompe de l'eau entrera en fonction, et le robinet électrique du groupe spécifique soumis au lavage lancera et arrêtera le cycle. Il y a environ 10 cycles préprogrammés avec un intervalle de 4 secondes. Pour interrompre le rinçage manuellement, presser une touche quelconque.
	6 REMARQUE: Pour rincer de façon appropriée les groupes, mettre une petite quantité de détergent dans un panier porte-filtre et l'insérer dans le groupe à rincer avant d'activer le procédé de rinçage.
	7 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Barista”.



ATTENTION



LA PLUPART DES DETERGENTS CAUSE LA FORMATION DE MOUSSE DURANT LE PROCEDE DE NETTOYAGE. CETTE MOUSSE SE REGROUPE DANS LA CUVETTE DE DECHARGE ET PEUT EMPECHER A L'EAU USEE DE S'ECOULER DE MANIERE FONCTIONNELLE. RINCER UN SEUL GROUPE A LA FOIS. LE RINÇAGE DE PLUSIEURS GROUPE SIMULTANEMENT POURRAIT DETERMINER LE DEBORDEMENT DE LA CUVETTE.

Nettoyage

Groupe Dose
Paramètres

Nettoyage
INDIVIDUEL

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effectuer le lavage des groupes café, de façon automatique en effectuant plusieurs cycles de nettoyage.
- Cette machine espresso a une fonction de rinçage du groupe (rinçage à jets) intégrée dans l'électronique.
- La procédure de rinçage est prévue pour donner à l'opérateur une plus grande flexibilité et liberté au sujet de cette opération.
- Ne pas effectuer le procédé de nettoyage pendant la distribution du café par les autres groupes.
- L'opérateur peut choisir entre le mode de rinçage à un seul groupe et le mode de rinçage à tous les groupes, en activant tous les groupes ensemble.

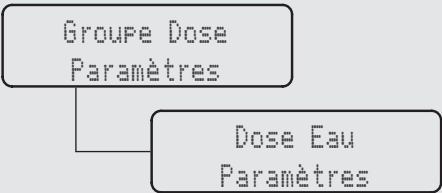
Afficheur	Procédure Opérationnelle
	8 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
94.4 00:00 95.5 95.1 58	9 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

“Barista” Programming

Dose Eau

Description

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



Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton  . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
Groupe Dose Paramètres	
Dose Eau Paramètres	
Dose Eau PERMISE	

Dose Eau

Description

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

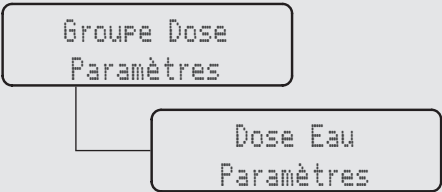
Groupe Dose
Paramètres

Dose Eau
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Program Dose Eau	5 La dose désirée peut être programmée en utilisant le bouton d'eau chaude. Appuyez sur le bouton T3 pour lancer la procédure de programmation de la dose.
Appuyez Eau Pour Programmer Appuyez Eau Pour Arrêter Dose Eau Sauve 5.0 sec	6 Pour programmer le temps de distribution, appuyer sur la touche eau chaude pour la mise en route et appuyer une nouvelle fois dessus pour l'arrêter lorsque la dose désirée est atteinte. À ce point, le temps de distribution sauvegardé est affiché.
Dose Eau 5.0s	7 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher la dose de la touche eau chaude. En pressant le bouton T3, la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1 ou T2 pour modifier cette valeur, presser le bouton T3 pour confirmer la valeur souhaitée.

“Barista” Programming

Dose Eau



Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Dose Eau Sortie	8 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Barista”. 9 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres. 10 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l’utilisation normale de la machine espresso.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	

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. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.

Groupe Dose
Paramètres

Chaudière Café
Paramètres

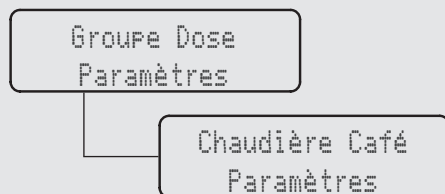
Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton  . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
Chaudière Café Paramètres	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Chaudière Café 1 PERMISE	4 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre PERMIS ou DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option. En cas d'option habilitée, il est possible de configurer les paramètres successifs.

“Barista” Programming

Chaudière Café

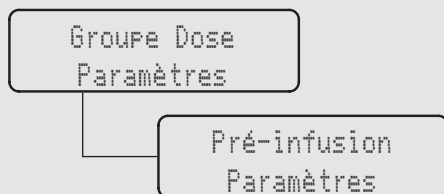
Description

- 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. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
CBI Temperature 93.1°C 93.3°C	5 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur. En cas de machine espresso à chaudières multiples, il est également possible de régler la température sur la chaudière café 2. La température indiquée à gauche est la température réelle du groupe tandis que la température à droite est celle qui a été configurée.
Chaudière Café Sortie	6 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Barista”.
	7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	8 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Pré-Infusion ou Pré-Distribution



Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur de programmer le temps de pré-infusion de l’eau avec le café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- La pré-infusion a seulement deux valeurs à régler pour chaque groupe. Le temps (en secondes) dans lequel la vanne de distribution est ouverte pendant le cycle de pré-distribution. “ et le temps (en secondes) dans lequel la vanne de

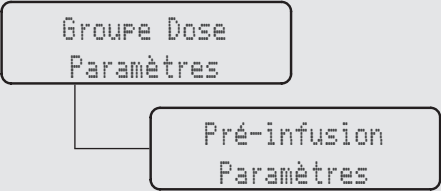
distribution est fermée pendant le cycle de pré-distribution, pendant ce temps, la pompe reste activée. Une fois terminé le cycle de pré-distribution, le cycle de distribution normal continuera jusqu’à la fin.

- Pour une machine espresso composée de trois groupes, ces derniers sont identifiés par G1, G2 et G3.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton  . L’écran suivant s’affiche au bout de 5 secondes.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
Pré-infusion Paramètres	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Group 1 Pre-Inf 0s Ouv Group 1 Pre-Inf 0s Ferme	4 Appuyer sur T1 ou T2 pour sélectionner le groupe où nous voulons configurer les paramètres. En appuyant sur le bouton T3 la première valeur clignotera, utiliser les boutons T1 et T2 pour atteindre la valeur que nous voulons configurer, appuyer sur T3 pour confirmer, répéter cette opération pour configurer la seconde valeur.

“Barista” Programming

Pré-Infusion ou Pré-Distribution



Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur de programmer le temps de pré-infusion de l’eau avec le café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- La pré-infusion a seulement deux valeurs à régler pour chaque groupe. Le temps (en secondes) dans lequel la vanne de distribution est ouverte pendant le cycle de pré-distribution. “ et le temps (en secondes) dans lequel la vanne de

distribution est fermée pendant le cycle de pré-distribution, pendant ce temps, la pompe reste activée. Une fois terminé le cycle de pré-distribution, le cycle de distribution normal continuera jusqu’à la fin.

- Pour une machine espresso composée de trois groupes, ces derniers sont identifiés par G1, G2 et G3.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Pré-infusion Sortie	5 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Barista”.
	6 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	7 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l’utilisation normale de la machine espresso.

Chauffe-tasses

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.

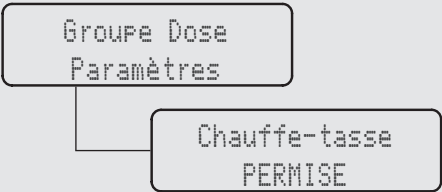
Groupe Dose
Paramètres

Chauffe-tasse
PERMISE

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton  . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
Chauffe-tasse PERMISE	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre PERMIS ou DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.
	4 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.

“Barista” Programming

Chauffe-tasses



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
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	5 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Barista Lights

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de régler la luminosité des lumières du bar.
- Ce paramètre permet à l'opérateur de régler la luminosité à maintenir en cas de non utilisation temporaire de la machine à espresso.

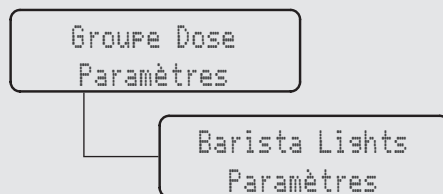
Groupe Dose
Paramètres

Barista Lights
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton  . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
Barista Lights Paramètres	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Pas Extraction 40.0 %	4 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.

“Barista” Programming

Barista Lights



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de régler la luminosité des lumières du bar.
- Ce paramètre permet à l'opérateur de régler la luminosité à maintenir en cas de non utilisation temporaire de la machine à espresso.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Extraction 100.0 %	5 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.
Modalité Eco 5 %	6 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.
Barista Lights Sortie	7 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Barista”.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	8 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

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.

Groupe Dose
Paramètres

Menu
B3 pour sortir

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Menu B3 pour sortir	1 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	2 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Barista” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et sur T3.

“Technical” Programming

Langue

Description

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



Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	1 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton  . L’affichage suivant apparaît au bout de 10 secondes environ.
Enter Password *****	2 Introduire le mot de passe du technicien à l’aide des boutons T1, T2 et T3. après l’acceptation, l’affichage suivant apparaît.
Langue FRANCAIS	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir la langue désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l’option.
	4 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.

Langue

Description

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

Enter Password

Langue
FRANCAIS

Afficheur

Procédure Opérationnelle

Menu
B3 pour sortir

5

Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.

94.4 00:00
95.5 95.1 SB

6

En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

“Technical” Programming

Unité de Mesure de la Température

Enter Password

Unité Temp.
CELSIUS

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
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l’accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse.
Unité Temp. CELSIUS	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir l’option désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l’option. 3 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
Menu B3 pour sortir	4 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.

Unité de Mesure de la
Température

Enter Password

Unité Temp.
CELSIUS

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
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	5 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

“Technical” Programming

Nom

Enter Password



Nom
LaMarzocco

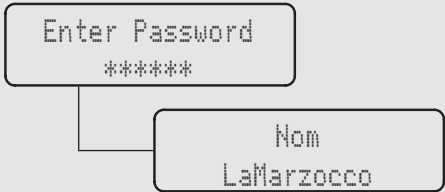
Description

- 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
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Nom LaMarzocco	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour choisir la lettre désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer et continuer à écrire. 3 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
Menu B3 pour sortir	4 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.

Nom

Description

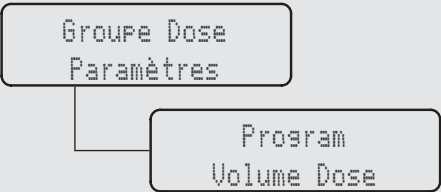


- Ce paramètre permet au technicien de configurer un nom d'utilisateur de 16 caractères.
- Le nom utilisateur est constamment affiché sur la seconde ligne de l'afficheur.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	5 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

“Technical” Programming

Programmation Doses



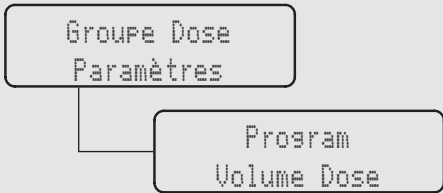
Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l’indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d’un café long et d’un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l’accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse. 2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant: 3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Groupe Dose Paramètres	
Program Volume Dose	

Programmation Doses

Description

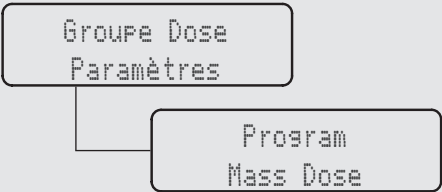


- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Presse Entree pour Sortir Appuyez pour Arr 10 Impuls. 1s G1B1 Sauve 10 Impulsions	Sur chaque touche il est possible de programmer deux doses, une pour un café espresso court, une pour un café allongé. Pour programmer le temps de distribution d'un café espresso court presser et relâcher tout de suite la touche, presser à nouveau pour arrêter et enregistrer la dose désirée. 4 Pour programmer le temps de distribution d'un café allongé il faut maintenir enfoncée la touche pendant environ 2 secondes, presser et relâcher tout de suite la touche pour enregistrer la dose désirée Les deux doses de chaque touche peuvent être programmées de façon indépendante l'une de l'autre. Si l'un des deux doses n'est pas programmée ou ne se réfère pas à la dose correspondante du premier groupe, elle fonctionnera comme dose continue.
Presse Entree pour Sortir	5 Appuyer sur le bouton T3 pour revenir à la programmation doses.
Groupe Dose Sortie	6 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.

“Technical” Programming (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Doses

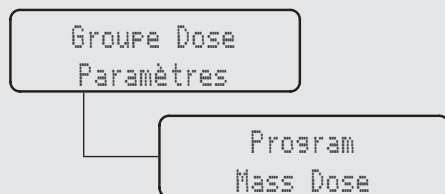


Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation "Technicien" et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. 2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant: 3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Groupe Dose Paramètres	
Program Mass Dose	

Programmation Doses



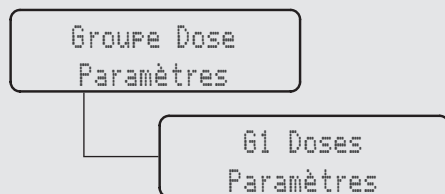
Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Presse Entree pour Sortir Appuyez pour Arr 20.0s 61B1 Sauve 20.0s	Sur chaque touche il est possible de programmer deux doses, une pour un café espresso court, une pour un café allongé. Pour programmer le temps de distribution d'un café espresso court presser et relâcher tout de suite la touche, presser à nouveau pour arrêter et enregistrer la dose désirée. 4 Pour programmer le temps de distribution d'un café allongé il faut maintenir enfoncée la touche pendant environ 2 secondes, presser et relâcher tout de suite la touche pour enregistrer la dose désirée Les deux doses de chaque touche peuvent être programmées de façon indépendante l'une de l'autre. Si l'un des deux doses n'est pas programmée ou ne se réfère pas à la dose correspondante du premier groupe, elle fonctionnera comme dose continue.
Presse Entree pour Sortir	5 Appuyer sur le bouton T3 pour revenir à la programmation doses.
Groupe Dose Sortie	6 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.

“Technical” Programming

Programmation Doses

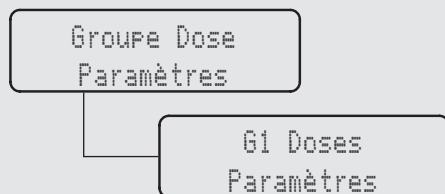


Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer la quantité de café (quantité de distribution) pour chaque indicateur de sélection.
- La quantité de distribution est réglable en termes de temps (secondes), impulsions ou masse.
- Une fois programmé, l'indicateur de sélection reste allumé.
- Il est possible de définir la dose d'un café long et d'un café court sur le même indicateur de sélection.
- Mode PULSES: contrôle du volume des doses
- Mode MASS: contrôle de la masse des doses
- Mode BREW RATIO: rapport entre la quantité de café moulu et le poids de la boisson

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
G1 Doses Paramètres	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Groupe 1 Mode IMPULSIONS	4 Appuyer sur le bouton T3 puis naviguer en utilisant T1 et T2 pour choisir entre IMPULSIONS , MASS et BREWRATIO , appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur souhaitée.

Programmation Doses



Description

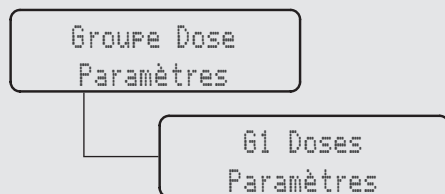
- Ce paramètre permet à l’opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d’impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.

- Il est possible de programmer la dose pour un café espresso court ainsi que la dose pour un café allongé sur la même touche.
- La programmation du premier groupe se répète automatiquement sur les groupes suivants par défaut.
- Il est possible de programmer chaque touche individuellement, dans ce cas la dose du premier groupe ne sera plus utilisée.
- Il est possible de copier les doses d’une touche quelconque sur les autres.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
G1B1 Dose 30 Pulses	5 Press the button T1 or T2 to view the dose. Pressing the button T3, the dose value will blink. Use the button T1 or T2 to change the value, press the button T3 to confirm the desired value.
G1 Doses Sortie	6 Presser le bouton T3 pour quitter le sous-menu.
Groupe Dose Sortie	7 Press T1 or T2 until the display shows the exit menu, press the T3 button to return to the “Barista” programming.
	8 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.

“Technical” Programming

Programmation Doses



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, le bouton reste illuminé.
- Il est possible de programmer la dose pour un café espresso court ainsi que la dose pour un café allongé sur la même touche.
- La programmation du premier groupe se répète automatiquement sur les groupes suivants par défaut.
- Il est possible de programmer chaque touche individuellement, dans ce cas la dose du premier groupe ne sera plus utilisée.
- Il est possible de copier les doses d'une touche quelconque sur les autres.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	9 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

Program Dose Scales

Groupe Dose
Paramètres

G1 Doses
Paramètres

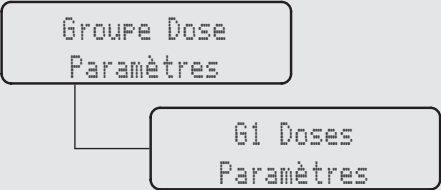
Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
G1 Doses Paramètres	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans la procédure de programmation doses.
Groupe 1 Mode BREW RATIO	4 Appuyer sur le bouton T3 puis naviguer en utilisant T1 et T2 pour choisir entre IMPULSIONS , MASS et BREW RATIO , appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur souhaitée.

“Technical” Programming (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Program Dose Scales



Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
G1B1 Brew Ratio 1:2.00	5 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3, la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1 ou T2 pour modifier cette valeur, presser le bouton T3 pour confirmer la valeur désirée.
G1 PF Mass 800.0g	6 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3, la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1 ou T2 pour modifier cette valeur, presser le bouton T3 pour confirmer la valeur désirée.
G1 Coffee Mass 14.0g	7 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher la dose de chaque touche. En pressant le bouton T3, la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1 ou T2 pour modifier cette valeur, presser le bouton T3 pour confirmer la valeur désirée.
G1B3 Mode CONTINUOUS	8 Appuyer sur le bouton T3 pour accéder au menu, se déplacer en utilisant T1 et T2 pour choisir entre 3 SEC RINSE ou CONTINUE , appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur souhaitée.

Program Dose Scales

Groupe Dose
Paramètres

G1 Doses
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser et modifier manuellement chaque dose pour chaque touche.
- Pour une plus grande précision et constance des doses, il est recommandé de programmer chaque touche individuellement.

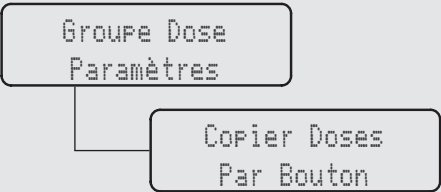
Afficheur	Procédure Opérationnelle
G1 Doses Sortie	9 Presser le bouton T3 pour quitter le sous-menu.
Groupe Dose Sortie	10 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Technical”. 11 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	12 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

“Technical” Programming

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes de chaque touche sur les autres.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
Copier Doses Par Bouton	3 Presser le bouton T3 pour commencer la procédure de copie doses.
Presse le Bouton à Copier	4 Presser la touche dont on entend copier la programmation, à ce stade toutes les touches clignoteront.

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes de chaque touche sur les autres.

Groupe Dose
Paramètres

Copier Doses
Par Bouton

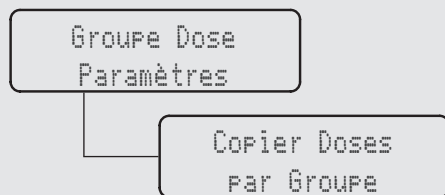
Afficheur	Procédure Opérationnelle
Push to Paste B5 to Exit	5 Presser la touche où l'on veut coller la programmation précédemment copiée, la confirmation de la programmation est signalée par l'éclairage fixe de la touche. Il est possible de répéter cette procédure sur une touche quelconque.
Groupe Dose Sortie	6 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Technical". 7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	8 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

“Technical” Programming

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet au technicien de copier les doses présentes dans chaque groupe vers les autres.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Groupe Dose Paramètres	2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:
Copier Doses par Groupe	3 Presser le bouton T3 pour commencer la procédure de copie doses.
Copier Groupe à Copier	4 Presser la touche dont on entend copier la programmation, à ce stade toutes les touches clignoteront.

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet au technicien de copier les doses présentes dans chaque groupe vers les autres.

Groupe Dose
Paramètres

Copier Doses
Par Groupe

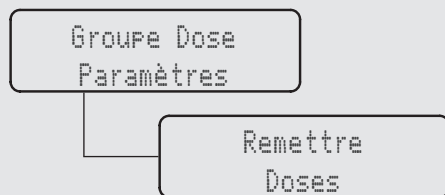
Afficheur	Procédure Opérationnelle
Presse ou Coller Entree P. sortir	5 Appuyez sur la touche où vous souhaitez coller le paramètre précédemment copié. Une programmation réussie est indiquée par l'éclairage fixe de la touche. Il est possible de répéter cette procédure sur n'importe quel groupe.
Groupe Dose Sortie	6 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Technical”. 7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	8 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

“Technical” Programming

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effacer toute la programmation des doses.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. 2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant: 3 Presser le bouton T3 pour confirmer la procédure. À ce stade toute la programmation est effacée. 4 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Technical”.
Groupe Dose Paramètres	
Remettre Doses	
Reinitialiser Doses...	
Groupe Dose Sortie	

Programmation Doses

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effacer toute la programmation des doses.

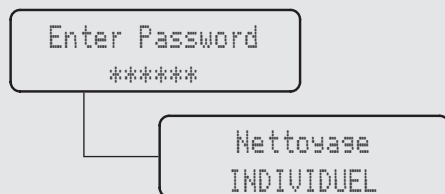
Groupe Dose
Paramètres

Remettre
Doses

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.400:00 95.595.1SB	5 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres. 6 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

“Technical” Programming

Nettoyage



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effectuer le lavage des groupes café, de façon automatique en effectuant plusieurs cycles de nettoyage.
- Cette machine espresso a une fonction de rinçage du groupe (rinçage à jets) intégrée dans l'électronique.
- La procédure de rinçage est prévue pour donner à l'opérateur une plus grande flexibilité et liberté au sujet de cette opération.
- Ne pas effectuer le procédé de nettoyage pendant la distribution du café par les autres groupes.
- L'opérateur peut choisir entre le mode de rinçage à un seul groupe et le mode de rinçage à tous les groupes, en activant tous les groupes ensemble.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Nettoyage INDIVIDUEL	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre INDIVIDUEL ou TOUS ENSEMBLE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.
GR1 Backflushing	3 Lorsque la machine à espresso est allumée, pour activer la procédure de lavage, appuyez simultanément sur les boutons T1 et le bouton continu. Cela active la procédure de lavage de chaque groupe.
	4 Lorsqu'activé, la pompe de l'eau entrera en fonction, et le robinet électrique du groupe spécifique soumis au lavage lancera et arrêtera le cycle. Il y a environ 10 cycles préprogrammés avec un intervalle de 4 secondes. Pour interrompre le rinçage manuellement, presser une touche quelconque.

Nettoyage

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effectuer le lavage des groupes café, de façon automatique en effectuant plusieurs cycles de nettoyage.
- Cette machine espresso a une fonction de rinçage du groupe (rinçage à jets) intégrée dans l'électronique.
- La procédure de rinçage est prévue pour donner à l'opérateur une plus grande flexibilité et liberté au sujet de cette opération.
- Ne pas effectuer le procédé de nettoyage pendant la distribution du café par les autres groupes.
- L'opérateur peut choisir entre le mode de rinçage à un seul groupe et le mode de rinçage à tous les groupes, en activant tous les groupes ensemble.

Enter Password

Nettoyage

INDIVIDUEL

Afficheur

Procédure Opérationnelle

5 REMARQUE: Pour rincer de façon appropriée les groupes, mettre une petite quantité de détergent dans un panier porte-filtre et l'insérer dans le groupe à rincer avant d'activer le procédé de rinçage.

6 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.

7 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.

Menu

B3 pour sortir



ATTENTION



LA PLUPART DES DETERGENTS CAUSE LA FORMATION DE MOUSSE DURANT LE PROCEDE DE NETTOYAGE. CETTE MOUSSE SE REGROUPE DANS LA CUVETTE DE DECHARGE ET PEUT EMPECHER A L'EAU USEE DE S'ECOULER DE MANIERE FONCTIONNELLE. RINCER UN SEUL GROUPE A LA FOIS. LE RINÇAGE DE PLUSIEURS GROUPE SIMULTANEMENT POURRAIT DETERMINER LE DEBORDEMENT DE LA CUVETTE.

“Technical” Programming

Nettoyage

Enter Password

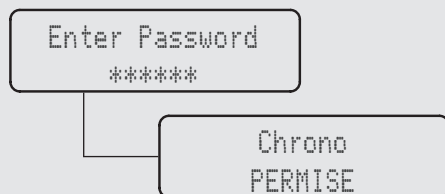
Nettoyage
INDIVIDUEL

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effectuer le lavage des groupes café, de façon automatique en effectuant plusieurs cycles de nettoyage.
- Cette machine espresso a une fonction de rinçage du groupe (rinçage à jets) intégrée dans l'électronique.
- La procédure de rinçage est prévue pour donner à l'opérateur une plus grande flexibilité et liberté au sujet de cette opération.
- Ne pas effectuer le procédé de nettoyage pendant la distribution du café par les autres groupes.
- L'opérateur peut choisir entre le mode de rinçage à un seul groupe et le mode de rinçage à tous les groupes, en activant tous les groupes ensemble.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	8 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

Fonction Chrono



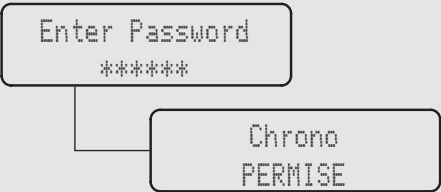
Description

- S’il est activé, ce paramètre affiche un temporisateur qui calcule le temps de chaque distribution.
- Le temporisateur est réinitialisé chaque fois que l’on appuie sur un bouton figurant sur le clavier.
- Si elle est activée, la fonction Chrono est constamment affichée pendant la distribution tandis qu’avec le nom programmable pendant l’état d’attente s’alterne.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l’accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse.
Chrono PERMISE	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre PERMIS ou DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l’option.
Afficher Chrono TEMPS	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir l’option désirée (TEMP/DOSES), appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l’option.
GR1 GR2 GR3 18 0 0	4 En cas d’option activée (HEURE o DOSES) l’affichage reportée sur le côté apparaît.

“Technical” Programming

Fonction Chrono



Description

- S’il est activé, ce paramètre affiche un temporisateur qui calcule le temps de chaque distribution.
- Le temporisateur est réinitialisé chaque fois que l’on appuie sur un bouton figurant sur le clavier.
- Si elle est activée, la fonction Chrono est constamment affichée pendant la distribution tandis qu’avec le nom programmable pendant l’état d’attente s’alterne.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	5 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
Menu B3 Pour sortir	6 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	7 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

Dose Eau

Description

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

Enter Password

Dose Eau
Paramètres

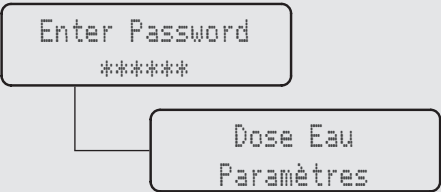
Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Dose Eau Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Dose Eau AVEC POMPE	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre AVEC POMPE ou SANS LA POMPE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.
Dose Eau PERMISE	4 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre PERMIS ou DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.

“Technical” Programming

Dose Eau

Description

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



Afficheur	Procédure Opérationnelle
Program Dose Eau	5 La dose désirée peut être programmée en utilisant le bouton d'eau chaude. Appuyez sur le bouton T3 pour lancer la procédure de programmation de la dose.
Appuyez Eau Pour Programmer Appuyez Eau Pour Arrêter Dose Eau Sauve 5,0 sec	6 Pour programmer le temps de distribution, appuyer sur la touche eau chaude pour la mise en route et appuyer une nouvelle fois dessus pour l'arrêter lorsque la dose désirée est atteinte. À ce point, le temps de distribution sauvegardé est affiché.
Dose Eau 5,0s	7 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher la dose de la touche eau chaude. En pressant le bouton T3, la valeur de la dose clignotera, utiliser le bouton T1 ou T2 pour modifier cette valeur, presser le bouton T3 pour confirmer la valeur souhaitée.

Dose Eau

Description

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

Enter Password

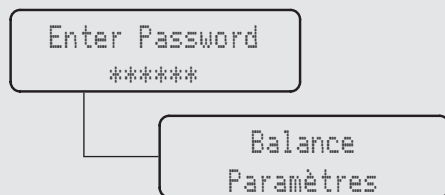
Dose Eau
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Dose Eau Sortie	8 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Technical”.
	9 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
Menu B3 pour sortir	10 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	12 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

“Technical” Programming (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Pèse

Description



- Ce paramètre permet au technicien de régler certains paramètres de balance tels que:
 - l'activation/désactivation du paramètre d'offset;
 - le réglage du temps de lecture du poids;
 - l'étalonnage des balances;
 - la mise à jour du logiciel des balances.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. 2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu. 3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre PERMIS ou DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option. 4 Pousser sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, puis faire défiler les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour régler la valeur souhaitée. Ce paramètre est commun à tous les groupes.
Balance Paramètres	
Auto Offset PERMISE	
Scale Tare Time 3s	

Programmation Pèse

Description

- Ce paramètre permet au technicien de régler certains paramètres de balance tels que:
 - l'activation/désactivation du paramètre d'offset;
 - le réglage du temps de lecture du poids;
 - l'étalonnage des balances;
 - la mise à jour du logiciel des balances.

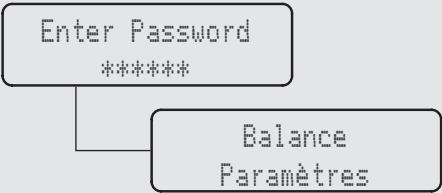
Enter Password

Balance
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
G1 Pese PRESENT	5 Ce paramètre indique que la balance est bien connectée ; naviguer en utilisant les boutons T1 et T2 pour afficher le menu suivant.
Calibrer G1 Pese	6 Pousser sur le bouton T3 pour lancer la procédure d'étalonnage.
Balance G1 Vide Appuyez Entree Mettre 100g sur G1 Appuyez Entree	7 Placer les poids étalons sur la balance, puis pousser sur le bouton T3 pour valider. A la fine du procédé s'afficheront les valeurs di autocalibration ou un message de confirmation. En faire de même pour chaque groupe.
G1 Pese: 00.0.0 Upgrade to 1.0.0	8 Presser T2 pour avancer dans la programmation et presser le bouton T3 pour mettre à jour le micrologiciel des balances le cas échéant.

“Technical” Programming (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Pèse



Description

- Ce paramètre permet au technicien de régler certains paramètres de balance tels que:
 - l’activation/désactivation du paramètre d’offset;
 - le réglage du temps de lecture du poids;
 - l’étalonnage des balances;
 - la mise à jour du logiciel des balances.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Start Scale Testing 0.0 0.0 0.0 Entree P. sortir	9 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu et placer les poids de référence sur la balance.
Voir Versions Pese	10 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
G1 Pese HW0.0 FW0.0.0	11 Utiliser les boutons T1 et T2 pour afficher la version matérielle et logicielle installée.
View Versions Sortie	12 Presser le bouton T3 pour quitter le sous-menu.

Programmation Pèse

Description

- Ce paramètre permet au technicien de régler certains paramètres de balance tels que:
 - l'activation/désactivation du paramètre d'offset;
 - le réglage du temps de lecture du poids;
 - l'étalonnage des balances;
 - la mise à jour du logiciel des balances.

Enter Password

Balance
Paramètres

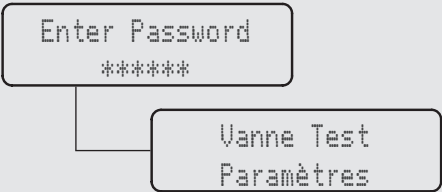
Afficheur	Procédure Opérationnelle
Balance Sortie	13 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
	14 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	15 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

“Technical” Programming

Vanne Test

Description

- Ce paramètre permet au technicien de vérifier le bon fonctionnement de toutes les électrovannes.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Vanne Test Paramètres	
Test Vanne Groupe 1	
Test Vanne ...	
Power:12.00W Opened: YES	3 Appuyez sur le bouton T3 pour commencer à vérifier le bon fonctionnement de l'électrovanne du groupe café.
Peak: 9.20W Trough: 7.50W	
	4 Ces valeurs indiquent le bon fonctionnement de l'électrovanne du groupe café.

Vanne Test

Description

- Ce paramètre permet au technicien de vérifier le bon fonctionnement de toutes les électrovannes.

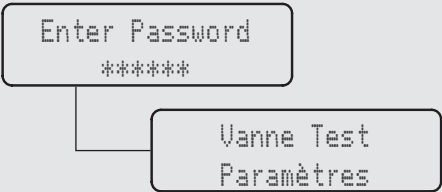
Enter Password

Vanne Test
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Test Eau Vanne Test Vanne ...	4 Appuyez sur la touche T3 pour commencer à vérifier le bon fonctionnement de l'électrovanne d'eau chaude.
Power:12.00W Opened: YES Peak: 9.20W Trough: 7.50W	5 Ces valeurs indiquent le bon fonctionnement de l'électrovanne du groupe café.
Test Autofill Vanne Test Vanne ...	6 Appuyez sur le bouton T3 pour commencer à vérifier le bon fonctionnement de l'électrovanne de remplissage automatique.
Power:12.00W Opened: YES Peak: 9.20W Trough: 7.50W	7 Ces valeurs indiquent le bon fonctionnement de l'électrovanne du groupe café.

“Technical” Programming

Vanne Test



Description

- Ce paramètre permet au technicien de vérifier le bon fonctionnement de toutes les électrovannes.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Vanne Test Sortie	8 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Technical”.
	9 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	10 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

Chaudière Café

Description

Enter Password

Chaudière Café
Paramètres

- Ce paramètre permet au technicien de configurer différents paramètres de la chaudière café.
- La température de la chaudière est mesurée au point le plus critique de celle-ci où la fluctuation de température est plus importante.
- La température de l'eau présente à l'intérieur de la tête du groupe est maintenue constante par la masse du

groupe. Même si la température de la chaudière peut varier légèrement, celle de l'eau à l'intérieur du groupe est constante.

- Pour étalonner correctement la température de chaque espresso, il est important de relever la température de l'eau à l'intérieur du groupe en se servant d'un dispositif extérieur servant à relever celle-ci. La différence entre

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation "Technicien" et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Chaudière Café Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Chaudière Café 1 PERMISE	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre PERMIS ou DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.
CB1 Temperature 93.1°C 93.3°C	4 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur. En cas de machine espresso à chaudières multiples, il est également possible de régler la température sur la chaudière café 2. La température indiquée à gauche est la température réelle du groupe tandis que la température à droite est celle qui a été configurée.

“Technical” Programming

Chaudière Café

Enter Password

Chaudière Café

Paramètres

Description

la température affichée sur l’afficheur et la température relevée peut être compensée avec le paramètre “Offset T. café”.

- Le paramètre OFFSET est utilisé pour étalonner la température du système de la chaudière du café pour faire en sorte que la température affichée corresponde exactement à la température de l’eau

dans la tête du groupe.

- Ce paramètre est préalablement configuré en usine sur la base d’essais initiaux de cette machine espresso.
- Il est conseillé de ne pas modifier cette valeur.
- La modification de cette valeur pourrait produire des résultats imprévus.
- Il est important de prendre note de cette valeur avant d’effectuer tout

Afficheur	Procédure Opérationnelle
CB1 Offset 3.0°C	5 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l’option. Procéder de cette façon pour configurer les chaudières café suivantes.
Chaudière Café Sortie	6 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Technical”.
	7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
Menu B3 Pour sortir	8 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.

Chaudière Café

Enter Password

Chaudière Café
Paramètres

Description

changement pour s’assurer de pouvoir rétablir la programmation faite en usine si des résultats imprévus se vérifient. Il est possible que les machines puissent avoir une valeur différente car elles sont réglées individuellement.

Afficheur

94.4 00:00
95.5 95.1 SB

Procédure Opérationnelle

9 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.



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.

“Technical” Programming

Chaudière Vapeur

Enter Password

Chaudière Vapeur
Paramètres

Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer différents paramètres de la chaudière vapeur.
- La température de l'eau saturée dépend de la pression à l'intérieur de la chaudière de la vapeur. Au moyen du contrôle électronique de la température, il est donc possible de régler la pression de la chaudière de la vapeur. Utiliser les tableaux indiqués ci-après comme

Température	Pression
247°F/119°C	1.0 bar
260°F/127°C	1.5 bar
264°F/129°C	2.0 bar

référence au moment de configurer la température de la chaudière de la vapeur.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Chaudière Vapeur Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Chaudière Vapeur PERMISE	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre PERMIS ou DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.
Temp. Vapeur 123,7°C 123,5°C	4 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.

Chaudière Vapeur

Enter Password

Chaudière Vapeur
Paramètres

Description

- Le paramètre remplissage “AVEC POMPE” permet au technicien de sélectionner l’activation de la pompe de l’eau pendant le cycle d’auto-remplissage de la chaudière de service.
- On choisira l’option “PAS DE POMPE” uniquement en cas de circonstances inhabituelles.
- L’électronique installée dans cette machine espresso attribut la priorité

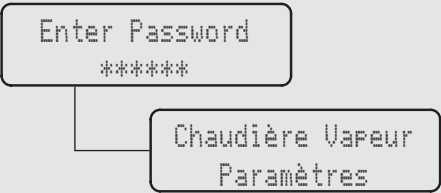
à la chaudière de distribution de la pression. L’activation du cycle d’auto-remplissage pendant le processus de distribution peut réduire la pression globale de diffusion dans la chaudière de distribution.

- Si l’on choisit un cycle de distribution pendant le cycle d’auto-remplissage, ce dernier est retardé jusqu’à ce que tous les cycles de distribution soient terminés.
- La température maximale est de 129°C

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Retard Rempl. t.On:2s t.Off:2	5 La première valeur indique le temps en seconde qui s’écoule entre le relevé du besoin de remplir et le début du remplissage. La seconde valeur indique le temps en secondes qui s’écoule entre le remplissage effectué et la fin réelle de celui-ci. Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour configurer le temps désiré pour l’auto-remplissage, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.
Remp. Cours Inf. OUI	6 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour choisir entre OUI et NO, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l’option.
Delai Rempl. 10min	7 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour configurer le temps désiré, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l’option.
Remp. Avec Pompe AVEC POMPE	8 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre AVEC POMPE ou SANS LA POMPE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l’option.

“Technical” Programming

Chaudière Vapeur



Description

- Le paramètre “TEST SECURITE” d’amener la température de la chaudière à vapeur à 140°C, ce qui enclenche la vanne de sécurité. Dès que la vanne s’enclenche, désactiver la fonction.
- Si la vanne de sécurité ne s’enclenche pas, une minute après avoir atteint la température de 140°C, désactiver la fonction et remplacer la vanne.
- Cette opération est strictement réservée au personnel technique qualifié.
- Le technicien est alors en mesure de renouveler ou de “régénérer” l’eau contenue dans la chaudière à vapeur, en vidangeant environ la moitié de l’eau.
- Cette procédure doit être effectuée selon une fréquence hebdomadaire toutefois, elle est recommandée si la machine est inutilisée pendant plus de 8 heures.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Sensib. Niveau FAIBLE	9 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour choisir entre HAUT, FAIBLE o MOYEN, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l’option.
Chaudiere Vapeur Test Securite	10 Appuyer sur le bouton T3 pour activer la fonction.
SB 124.3/140.0°C Entree p. sortir	11 Appuyer sur le bouton T3 pour quitter la fonction.
Chaudiere Vapeur Vides	Appuyer sur le bouton T3 pour activer la fonction.
Close Tea Valve Enter when Ready	12 Fermer manuellement la vanne mélangeuse pour permettre la vidange de l’eau contenue dans la chaudière vapeur.

Chaudière Vapeur

Description

Enter Password

Chaudière Vapeur
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Press Tea Button Enter when Empty	Presser la touche eau chaude pour lancer la vidange de l’eau contenue dans la chaudière vapeur. Appuyer sur le bouton T3 lorsque la chaudière est vide, attendre qu’elle se remplisse à nouveau.
Wait for Steam Boiler Autofill	
Reset Tea Valve Enter when Done	
Drain Steam Boiler Completed	
Chaudière Vapeur Sortie	13 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation “Technical”. 14 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.

“Technical” Programming

Chaudière Vapeur

Description

Enter Password

Chaudière Vapeur
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Menu B3 Pour sortir	15 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	16 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.
 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.	

Chaudière Vapeur

Description

Enter Password

Chaudière Vapeur
Paramètres

- Le paramètre “Sensib. Niveau” permet au technicien de sélectionner le type de sensibilité de la sonde pour le remplissage de la chaudière vapeur en fonction de la dureté de l’eau.
- Le Câble de raccordement de couleur rouge correspond à la sonde de niveau minimum.
- La sensibilité est élevée par défaut.
- Le Câble de raccordement de couleur noire correspond à la sonde de niveau de travail.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse.
Chaudière Vapeur Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Sensib. Niveau FAIBLE	3 Appuyer sur le bouton T3  pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1  et T2  pour choisir entre HAUT, FAIBLE o MOYEN, appuyer sur le bouton T3  pour confirmer l’option.
Chaudière Vapeur Sortie	4 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.

“Technical” Programming

Chaudière Vapeur

Enter Password

Chaudière Vapeur
Paramètres

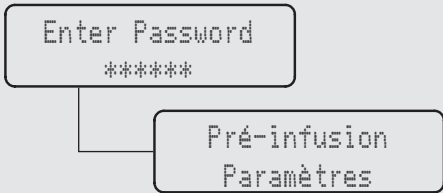
Description

- Le paramètre “Sensib. Niveau” permet au technicien de sélectionner le type de sensibilité de la sonde pour le remplissage de la chaudière vapeur en fonction de la dureté de l’eau.
- Le Câble de raccordement de couleur rouge correspond à la sonde de niveau minimum.
- La sensibilité est élevée par défaut.
- Le Câble de raccordement de couleur noire correspond à la sonde de niveau de travail.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Menu B3 pour sortir Restart Machine for Changes 94.4 00:00 95.5 95.1 SB	5 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso. 6 Régler l’interrupteur principal en position 0. 7 À ce stade il est possible de rallumer la machine espresso, placer l’interrupteur principal sur la position 1 et presser une touche quelconque pour compléter l’allumage de la machine.

Pré-Infusion ou Pré-Distribution

Description



- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le temps de pré-infusion de l'eau avec le café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- La pré-infusion a seulement deux valeurs à régler pour chaque groupe. Le temps (en secondes) dans lequel la vanne de distribution est ouverte pendant le cycle de pré-distribution. “ et le temps (en secondes) dans lequel la vanne de

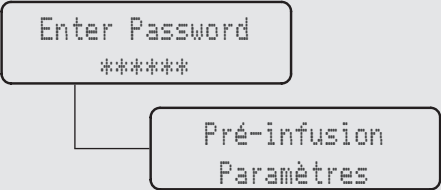
distribution est fermée pendant le cycle de pré-distribution, pendant ce temps, la pompe reste activée. Une fois terminé le cycle de pré-distribution, le cycle de distribution normal continuera jusqu'à la fin.

- Pour une machine espresso composée de trois groupes, ces derniers sont identifiés par G1, G2 et G3.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Pré-infusion Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Group 1 Pre-Inf 0s Ouv	4 Appuyer sur T1 ou T2 pour sélectionner le groupe où nous voulons configurer les paramètres.
Group 1 Pre-Inf 0s Ferme	
Pré-infusion Sortie	4 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.

“Technical” Programming

Pré-Infusion ou Pré-Distribution



Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le temps de pré-infusion de l'eau avec le café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.
- La pré-infusion a seulement deux valeurs à régler pour chaque groupe. Le temps (en secondes) dans lequel la vanne de distribution est ouverte pendant le cycle de pré-distribution. “ et le temps (en secondes) dans lequel la vanne de

distribution est fermée pendant le cycle de pré-distribution, pendant ce temps, la pompe reste activée. Une fois terminé le cycle de pré-distribution, le cycle de distribution normal continuera jusqu'à la fin.

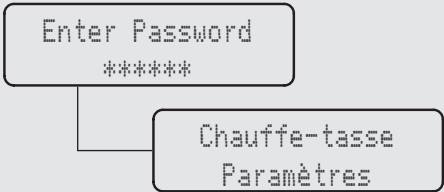
- Pour une machine espresso composée de trois groupes, ces derniers sont identifiés par G1, G2 et G3.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Menu B3 pour sortir 94.4 00:00 95.5 95.1 SB	5 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres. 6 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso. 7 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

Chauffe-tasses

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.
- Ce paramètre permet au technicien de sélectionner de fonctionnement de la résistance pour le chauffage des tasses par le temps ou par le bouton sur le panneau de commande.
- Cette fonction est affichée uniquement dans les modèles de machine espresso dotées de cet accessoire.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. 2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu. 3 Press the T3 button to enter the menu, move between the parameters using the buttons T1 and T2 to select TIME or BY BUTTON , press the T3 button to confirm the option. 4 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre TIME et BY BUTTON, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer.
Chauffe-tasse Paramètres	
Cup Warmer TIME	
Chauffe-tasse T On 2min Chauffe-tasse T Off 0min	

“Technical” Programming

Chauffe-tasses



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.
- Ce paramètre permet au technicien de sélectionner de fonctionnement de la résistance pour le chauffage des tasses par le temps ou par le bouton sur le panneau de commande.
- Cette fonction est affichée uniquement dans les modèles de machine espresso dotées de cet accessoire.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Chauffe-tasse Sortie	5 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour configurer le temps désiré, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer.
Menu B3 Pour sortir	6 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres. 7 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	8 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

Auto ON/OFF

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.

Enter Password

Auto On/Off
Paramètres

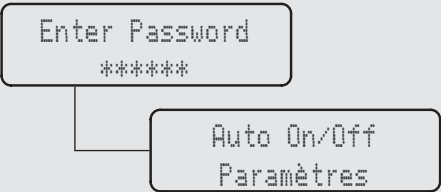
Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Auto On/Off Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Auto Sur/De PERMIS	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre PERMIS ou DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.
Auto On Temps 00:00	4 Si le paramètre est habilité, il est possible d'appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour configurer l'horaire désiré, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.

“Technical” Programming

Auto ON/OFF

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
Auto Off Temps 00:00	5 Si le paramètre est habilité, il est possible d'appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour configurer l'horaire désiré, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.
Fermeture JAMAIS	6 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer avec les boutons T1 et T2 pour choisir l'option désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.
Auto On/Off Sortie	7 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
	8 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.

Auto ON/OFF

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.

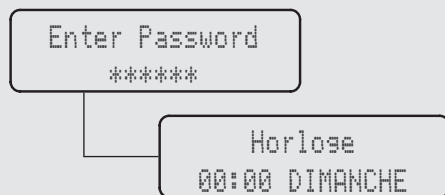
Enter Password

Auto On/Off
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Menu B3 pour sortir	9 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	10 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation "Technicien" et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

“Technical” Programming

Réglage Horloge

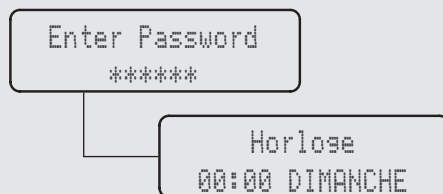


Description

- 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
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. 2 En appuyant sur le bouton T3 la première valeur clignotera, utiliser les boutons T1 et T2 pour configurer l'horloge. Répéter l'opération pour configurer le jour de la semaine. 3 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres. 4 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
Horloge 00:00 DIMANCHE	
Menu B3 pour sortir	

Réglage Horloge



Description

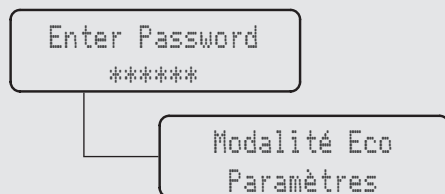
- Ce paramètre permet à l'utilisateur de configurer l'heure et le jour de la semaine.
- Ce paramètre est utilisé pour afficher l'heure et aussi par le paramètre “Auto On/Off”
- Ce paramètre admet 4 valeurs modifiables :
 - Heures ;
 - Minutes ;
 - Jour de la semaine ;
 - Format heure 12h ou 24h.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	5 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

“Technical” Programming

Fonction ECO

Description



- Ce paramètre permet au technicien de configurer une température de maintien en cas d'une non utilisation temporaire de la machine espresso.
- Il est également possible de configurer ce paramètre pendant le fonctionnement normal de la machine en appuyant simultanément sur T1 et T2.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation "Technicien" et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Modalité Eco Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Modalite, Eco T. -18,8°C	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour configurer la température désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.
Modalite, Eco Delai 30	4 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour configurer le temps désiré en minutes, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur. Une valeur égale à "0" (zéro) désactive le paramètre Eco Mode.

Fonction ECO

Description

- Ce paramètre permet au technicien de configurer une température de maintien en cas d'une non utilisation temporaire de la machine espresso.
- Il est également possible de configurer ce paramètre pendant le fonctionnement normal de la machine en appuyant simultanément sur T1 et T2.

Enter Password

Modalité Eco
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Modalité Eco Sortie	5 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu.
Menu B3 pour sortir	6 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	7 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation "Technicien" et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

“Technical” Programming

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
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation "Technicien" et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Filtre Alarm Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Filtre Alarm PERMISE	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre PERMIS ou DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.
Filter Status 0 of 5000L	4 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.

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.

Enter Password

Filtre Alarm
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Util. eau chaude 40 Pour Cent	5 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.
Filtre Alarm Reset (0 L)	6 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.
Filtre Alarm Sortie	7 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
	8 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.

“Technical” Programming

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
Menu B3 Pour sortir	9 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	10 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation "Technicien" et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

Compteur Doses Café

Description

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

Enter Password

Contre
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Contre Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Total Doses Cafe.: 63	3 Se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour afficher l'option désirée.
Doses G1B1 10	4 En continuant de se déplacer avec les boutons T1 et T2 nous pouvons afficher les doses totales de chaque touche.

“Technical” Programming

Compteur Doses Café

Description

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

Enter Password

Contre
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Doses eau chaude 30	5 En continuant de se déplacer avec les boutons T1 et T2 il est également possible d'afficher les doses totales de la touche eau chaude.
Contre Sortie	6 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du sous-menu.
	7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
Menu B3 pour sortir	8 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.

Compteur Doses Café

Description

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

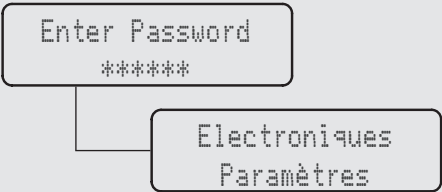
Enter Password

Contre
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
94.400:00 95.595.1SB	9 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

“Technical” Programming

Electroniques



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
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Electroniques Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Force FW Upgrade PERMISE	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre PERMIS ou DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.
Button Board HW3	4 En appuyant sur le Bouton T1 et T2 pour afficher la version du matériel et du firmware pour la Carte Bouton.

Electroniques

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.

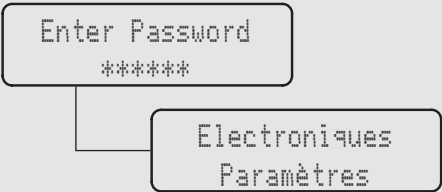
Enter Password

Electroniques
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
24V Universal HW0 FW0.6.0	5 En appuyant sur le Bouton T1 et T2 pour afficher la version du matériel et du firmware pour la Carte universelle.
G1 Scale HW3.0 FW2.7.3	6 En appuyant sur le Bouton T1 et T2 pour afficher la version du matériel et du firmware pour la balance.
BLE Chip FW0.1.0	7 En appuyant sur le Bouton T1 et T2 pour afficher la version du matériel et du firmware pour le Bluetooth. (si présent)
Electroniques Sortie	8 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du sous-menu.

“Technical” Programming

Electroniques



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
	9 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
Menu B3 Pour sortir	10 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	11 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

Barista Lights

Description

- Ce paramètre permet au technicien de régler la luminosité des lumières du bar.
- Ce paramètre permet à l'opérateur de régler la luminosité à maintenir en cas de non utilisation temporaire de la machine à espresso.

Enter Password

Barista Lights
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Barista Lights Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Pas Extraction 40,0 %	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.
Extraction 100,0 %	4 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.

“Technical” Programming

Barista Lights

Description

- Ce paramètre permet au technicien de régler la luminosité des lumières du bar.
- Ce paramètre permet à l'opérateur de régler la luminosité à maintenir en cas de non utilisation temporaire de la machine à espresso.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
Modalité Eco 5 %	5 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour configurer la valeur désirée, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur.
Barista Lights Sortie	6 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du sous-menu.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	7 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

Qualité de l’eau

Description

- Ce paramètre permet au technicien d’évaluer la qualité de l’eau.

Enter Password

H2O Conductivité
DEACTIVEE

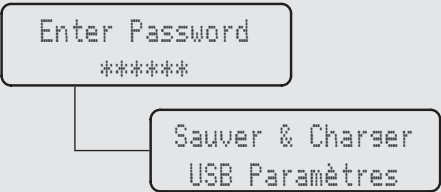
Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse.
H2O Conductivité DEACTIVEE	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre PERMIS ou DEACTIVE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l’option.
Menu B3 pour sortir	3 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que s’affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l’utilisation de la machine espresso.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	4 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l’utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

“Technical” Programming

Enregistrer et charger USB

Description

- Ce paramètre permet au technicien de charger certains profils de guide à partir de la clé USB.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Sauver & Charger USB Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Charger Param. de USB	3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Insérer USB Enter P. sortir	4 Insérer la Clé USB dans la porte correspondante et appuyer sur le bouton T3.
Charge Paramètres...	

Enregistrer et charger USB

Description

- Ce paramètre permet au technicien de charger certains profils de guide à partir de la clé USB.

Enter Password

Sauver & Charger
USB Paramètres

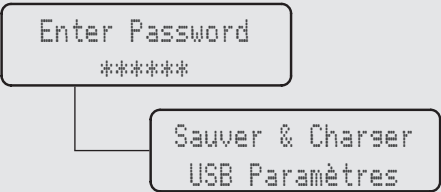
Afficheur	Procédure Opérationnelle
Paramètres Chargés	5 Message de confirmation : tous les paramètres ont été chargés avec succès.
Sauver Barista Param. sur USB	6 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Insérer USB Enter p. sortir Sauver Paramètres...	4 Insérer la Clé USB dans la porte correspondante et appuyer sur le bouton T3.
Paramètres Sauvés	8 Message de confirmation : tous les paramètres ont été correctement enregistrés.

“Technical” Programming

Save and Load USB

Description

- Ce paramètre permet au technicien de charger certains profils de guide à partir de la clé USB.



Afficheur	Procédure Opérationnelle
Sauver Tech. Param. s. USB	9 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Insérer USB Enter p. sortir Sauver Paramètres...	10 Insérer la Clé USB dans la porte correspondante et appuyer sur le bouton T3.
Paramètres Sauvés	11 Message de confirmation : tous les paramètres ont été correctement enregistrés.
Electroniques Sortie	12 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du sous-menu.

Save and Load USB

Description

- Ce paramètre permet au technicien de charger certains profils de guide à partir de la clé USB.

Enter Password

Sauver & Charger
USB Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	13 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
Menu B3 pour sortir	14 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	15 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

“Technical” Programming

Reset

Enter Password

Remettre
Paramètres

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
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l’accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse.
Remettre Paramètres	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.
Param. Barista Remettre	3 Appuyer sur le bouton T3 pour réinitialiser les configurations effectuées dans la programmation “Barista”.
Parametres Tech. Remettre	4 Appuyer sur le bouton T3 pour réinitialiser les configurations effectuées dans la programmation “Technicien”.

Reset

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”.

Enter Password

Remettre
Paramètres

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Remettre Sortie	5 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du sous-menu.
	6 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.
Menu B3 pour sortir	7 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	8 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

“Technical” Programming

1er démarrage

Enter Password



1er démarrage
PERMISE

Description

- Ce paramètre permet au technicien d'activer/désactiver la première procédure de démarrage.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
1er démarrage PERMISE	2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 pour choisir entre PERMIS ou DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.
Menu B3 Pour sortir	3 Pour sortir du sous-menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du sous-menu.
94.4 00:00 95.5 95.1 SB	4 En solution alternative, il est possible de sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation de la machine espresso en appuyant simultanément sur T2 et T3.

Mise à Jour Micrologiciel

Description

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

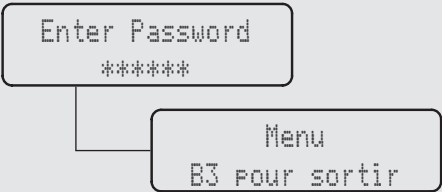
Enter Password

Mettre à Jour
Firmware (USB)

Afficheur	Procédure Opérationnelle
Enter Password *****	1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation “Technicien” et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
Mettre à Jour Firmware (USB)	2 Appuyer sur le bouton T3 pour mettre à jour le micrologiciel, l'affichage suivant apparaîtra aussitôt après.
Inserer USB Appuyez Enter	3 Insérer la Clé USB dans la porte correspondante et appuyer sur le bouton T3.
OFF 00:00	4 Lorsque la mise à jour est effectuée, la machine espresso se remet en route, régler l'interrupteur en position 0 (zéro) et à nouveau en position 1.

“Technical” Programming

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
Menu B3 pour sortir	1 Appuyer sur le bouton T3 pour sortir de la programmation “Technicien” et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.

