

manuel

strada s



la marzocco

handmade in florence

strada s

Mode d'emploi V1.0 - 05/2023
MAN.32.3

Chapitres

- | | |
|---|---------|
| 1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité | page 3 |
| 2. Définition des Modèles Disponibles | page 8 |
| 3. Installation | page 11 |
| 4. Mise en Fonction et Préparation du Café | page 19 |
| 5. Préparation de Vapeur et d'Eau chaude | page 22 |
| 6. Opérations d'Entretien et de Nettoyage Périodique | page 23 |
| 7. Mise Hors Service et Au Rebut | page 25 |
| 8. Opérations obligatoires d'entretien et de contrôle | page 26 |
| 9. Balance de Précision | page 27 |
| 10. Guide de Programmation du Logiciel | page 30 |



la marzocco

handmade in florence

La Marzocco S.r.l.

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

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

Traduction des instructions d'origine.
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.

certifications disponibles:



1. Mises en Garde Générales et Règles de Sécurité

▲ AVERTISSEMENT ▲
Cet appareil est conçu pour un usage professionnel uniquement et doit être installé dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à du personnel formé. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ou à jouer avec l'appareil.

▲ AVERTISSEMENT ▲
L'appareil doit être placé en position horizontale sur un comptoir situé à plus de 80 cm du sol.

▲ AVERTISSEMENT ▲
Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation externe. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des jets d'eau et ne doit pas être placé dans des lieux 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 l'appareil n'a pas été installé conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi, et s'il n'est pas utilisé pour ce pour quoi il a été conçu (par ex. préparer du café et des boissons chaudes).

1) Garanties importantes

- Le niveau de pression acoustique pondéré de l'appareil est inférieur à 70 dBA.
- L'utilisation, le nettoyage et l'entretien de cet appareil peuvent être effectués par des personnes (y compris des enfants de plus de 8 ans) ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'étant pas en possession de l'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions concernant l'utilisation de la part d'une personne responsable de leur sécurité et qu'elles soient conscientes des dangers pouvant découler de l'utilisation.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Conserver l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- 2) Ce mode d'emploi fait partie intégrante et essentielle

de ce produit et doit être fourni aux utilisateurs. 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 est intact en examinant l'emballage, en vérifiant que celui-ci ne reporte aucun signe d'endommagement qui pourrait avoir affecté la machine à l'intérieur.

4) Vérifier que l'appareil est intact après avoir délicatement retiré l'emballage.

Remarque : En cas de doute, ne pas continuer et contacter immédiatement le vendeur ou le détaillant. Ceux-ci enverrons du personnel spécialisé agréé pour effectuer l'entretien de l'appareil.

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 signalétique correspondent à celles du réseau électrique installé dans le local où la machine sera utilisée.

7) L'installation de l'équipement doit se faire conformément aux règlements électriques et hydrauliques nationaux ou locaux. L'installation doit également se conformer aux instructions du

fabricant et être effectuée par du personnel qualifié et autorisé.

8) Une installation non correcte pourrait causer des blessures/ dommages aux personnes, animaux ou objets pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.

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 électriques 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 en outre que la capacité du système électrique disponible est adéquat pour la consommation maximale indiquée sur l'appareil.

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 strictement conformes aux codes électriques et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux, en faisant attention à ne pas dépasser les tensions et les puissances indiquées sur ces adaptateurs et ces rallonges.

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

dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages dérivant d'un usage impropre et/ou irrationnel.

Cet appareil ne doit pas être installé dans une cuisine.

13) L'utilisation de tout appareil électrique prévoit l'observation de certaines règles fondamentales. 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 débrancher l'appareil de la prise d'alimentation en tirant sur le câble ;
- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.) ;

- les enfants ou les personnes non formées ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil ;

- ne pas nettoyer le panneau de commande avec un chiffon mouillé car il n'est pas étanche.

14) Avant d'effectuer toute opération d'entretien et/ou de nettoyage, régler en position « 0 » ou « OFF » l'interrupteur général situé sur la gauche à l'avant de l'appareil et débrancher celui-ci du réseau d'alimentation électrique en débranchant la prise ou en éteignant le disjoncteur correspondant. Pour les opérations de nettoyage, respecter scrupuleusement ce qui est prévu dans ce mode d'emploi.

15) En cas de dysfonctionnement de l'appareil

ou de panne, débrancher celui-ci du réseau d'alimentation (comme indiqué au point précédent) et fermer la vanne d'alimentation en eau. Ne pas essayer de le réparer. Contacter un professionnel qualifié et agréé pour toute réparation. Les réparations devront uniquement être effectuées par le fabricant ou par un centre autorisé à l'aide de pièces de rechange originales. Le non respect de la consigne ci-dessus pourrait compromettre la sécurité de fonctionnement de l'appareil.

16) Durant l'installation, prévoir l'utilisation d'un connecteur multipolaire, comme exigé par les codes et règlements électriques locaux, nationaux et internationaux.

17) Pour éviter des surchauffes dangereuses, il est recommandé

d'étendre complètement le câble d'alimentation.

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

19) Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas de dommages sur le cordon d'alimentation, arrêter l'appareil et le débrancher du réseau électrique en déclenchant le disjoncteur correspondant et fermer l'alimentation en eau ; pour le remplacement du cordon d'alimentation, contacter exclusivement des professionnels qualifiés.

20) Ces instructions sont également disponibles dans un autre format sur le site :

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

21) L'appareil doit être placé sur un comptoir plan et les températures suivantes doivent être définies :

- Température ambiante minimum : 5 °C/41 °F ;
- Température ambiante maximum : 32 °C/89 °F.

22) Contrôler l'emballage pour s'assurer que les accessoires suivants sont inclus :

- un certain nombre de porte-filtre à 1 dose et à 2 doses, selon le nombre de groupes ;
- paniers filtres de rechange à 1 et 2 doses
- 1 tasseur
- 1 filtre aveugle
- produit de nettoyage, pour les groupes
- 3 tuyaux tressés en acier inoxydable pour les raccords hydrauliques

- 1.5 m de tube en plastique renforcé pour la vidange

- 1 collier de serrage

23) Si l'appareil a été temporairement rangé dans un local dont la température était inférieure à 0 °C/32 °F, le placer dans un lieu plus chaud afin de permettre le dégivrage progressif du système hydraulique avant l'utilisation.

24) La pression de l'alimentation en 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, Finlande).

25) Cet appareil est prévu pour être raccordé de façon permanente à un câblage fixe ; il est en outre obligatoire d'installer un dispositif à courant résiduel (RCD) avec

un courant résiduel nominal de fonctionnement ne dépassant pas 30 mA.

26) Cet appareil est conçu 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.

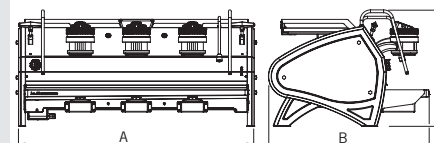
28) Exigences minimum pour la connexion Wifi :

- appareil exécutant Android version 6+ ou iOS version 10+ ;

- réseau sans fil 2,4 GHz ;
- application La Marzocco disponible sur les stores officiels Play Store et App Store.



29) Dimensions, Poids, et caractéristiques

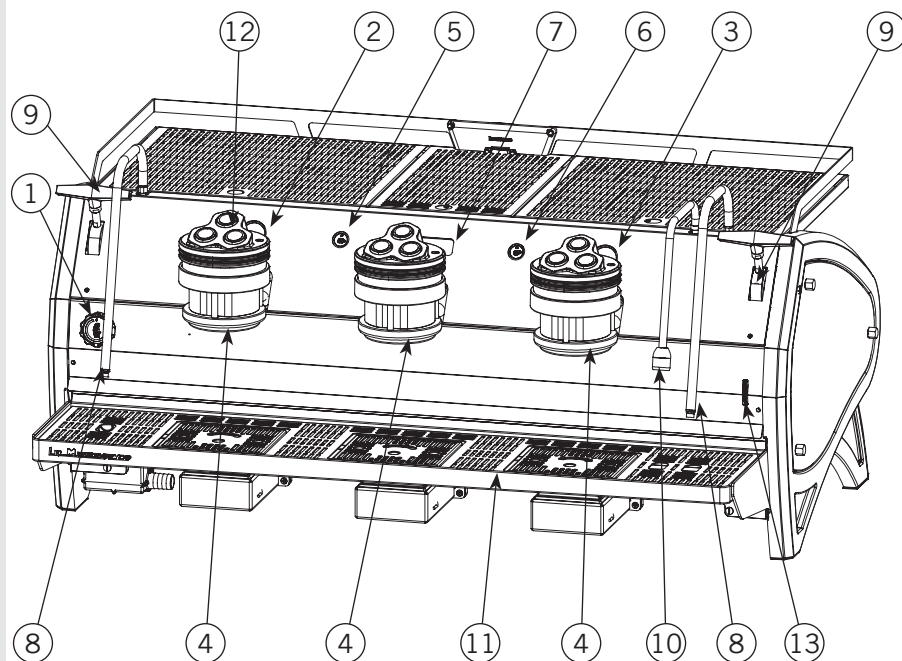


| STRADA S | 2 groupes | 3 groupes |
|------------|-----------|-----------|
| A [mm] | 830 | 1030 |
| B [mm] | 690 | 690 |
| C [mm] | 500 | 500 |
| POIDS [kg] | 77 | 94 |

2. Définition des Modèles Disponibles

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

STRADA, modèle S avec 2 et 3 groupes



Légende

- 1 Interrupteur général
- 2 Manomètre (chaudière vapeur)
- 3 Manomètre (chaudière café)
- 4 Groupes distributeurs
- 5 Touche chauffe-tasse
- 6 Touche eau chaude
- 7 Afficheur numérique
- 8 Buse vapeur
- 9 Levier de la buse vapeur
- 10 Buse eau chaude
- 11 Plateau de vidange amovible
- 12 Groupe #1 clavier de programmation
- 13 Vanne Mélange Eau Chaude

Pour plus d'informations sur l'électronique, le clavier et la programmation du logiciel, veuillez consulter le paragraphe Programmation du logiciel de votre machine à Espresso.

Fig. 1 - Modèle S avec 2 et 3 groupes

1) Description générale

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

- Chaudière vapeur (générateur de vapeur et eau chaude) ;
- Chaudière café (« saturée ») ;
- Groupes distributeurs ;
- Enveloppe externe ;
- Pompe à eau.

2) Description des différentes pièces

• Chaudière vapeur

La chaudière de vapeur est constituée d'un réservoir cylindrique de longueur variée en fonction du nombre de groupes de café, en acier inoxydable AISI 300. Chaque unité est sujette à un test hydraulique, à une pression de 6 bar, et a une pression de fonctionnement de 1,3 à 1,5 bar. Ci-dessous, une liste du volume effectif et des puissances nominales en fonction du nombre de groupes installés :

| | | |
|-----------|-------------|------------|
| 2 groupes | 8,2 litres | 3000 Watts |
| 3 groupes | 11,8 litres | 4000 Watts |

Des couvercles sont soudés à chaque extrémité du réservoir cylindrique, et sur l'un d'eux figure le logement pour l'élément chauffant de l'eau qui permet à la chaudière de vapeur d'atteindre la pression de service en 25 minutes environ. La pression de service est maintenue par une sonde

de température et un contrôleur PID. Différents raccords sont appliqués sur la chaudière de vapeur pour les accessoires de sécurité, pour la distribution d'eau chaude et de vapeur et pour l'élément chauffant.

Composé d'un tube en acier inoxydable AISI 300. Le chauffage est réalisé au moyen d'un élément chauffant à immersion plaqué.

- Pression de service de 1,3 - 1,5 bar, contrôlée automatiquement par un pressostat ou une sonde de température, réglés 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 soumise à un test hydraulique, à une pression de 18 bar, et a une pression de service de 9 bar. Ci-dessous, une liste du

volume effectif et des puissances nominales en fonction du nombre de groupes installés :

| | | |
|-----------|----------------|---------------|
| 2 groupes | 2 x 1,3 litres | 2 x 800 Watts |
| 3 groupes | 3 x 1,3 litres | 3 x 800 Watts |

Des couvercles sont installés à chaque extrémité du réservoir cylindrique et l'un d'eux contient 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 service 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 par l'intermédiaire 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

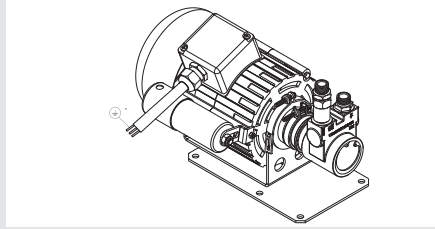
Ils sont constitués de pièces moulées de précision en acier inoxydable. Le groupe distributeur supporte le porte-filtre utilisé pour le café moulu ; l'espresso coule à travers le groupe distributeur, le panier porte-filtre, le bec verseur du porte-filtre, puis dans la/les tasse(s) une fois que la touche de distribution a été enfoncée.

• Enveloppe externe

Elle est constituée de panneaux en tôle d'acier peint et inoxydable. Pour l'esthétique, pour optimiser l'ergonomie en faveur de l'opérateur et réduire au minimum les éventuels dommages.

• Pompe à eau

La pompe à palettes, installée sur le tuyau d'alimentation de l'eau, est prédisposée pour entrer en fonction chaque fois que les groupes distributeurs de café sont actionnés et avec un dispositif d'auto-nivelage pour réintégrer l'éventuelle consommation d'eau de la chaudière d'eau.



• Capteur d'eau (le cas échéant)

La sonde qui analyse l'eau entrant dans la machine (AQUATOP) procède à une lecture extrêmement précise du TDS et de la dureté totale.

Toutefois, si un adoucisseur d'eau avec sel de régénération (résines à cations Na+) est installé en amont de la machine, cette lecture n'est plus aussi fiable et précise.

Dans ce cas, il est recommandé de consulter un technicien local en ce qui concerne le traitement de l'eau.

• certification FCC (uniquement pour ÉTATS-UNIS et CANADA)

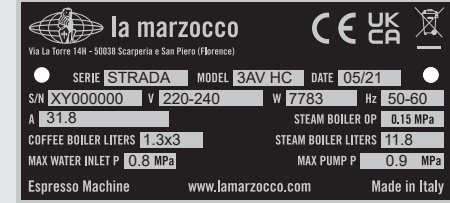
La machine à espresso est équipée d'un module radio spécial qui répond aux exigences des certifications FCC et ISCED.

ID FCC : 2AZUJ-SYS-C60-LMC1

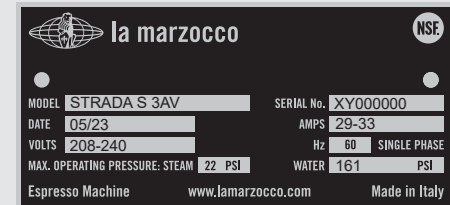
ID IC : 27093-SYSC60LMC1

Un port ethernet est utilisé pour les mises à jour du micrologiciel, en production uniquement à LA MARZOCCO.

• Plaque CE machine :



• Plaque ETL machine :



• Plaque KC machine :




3. Installation

| MODÈLE/SERIE | GROUPE | V/Hz | PUISSANCE NOMINALE (W) | ENTRÉE NOMINALE (A) | PUISSANCE CHAUDIÈRE CAFÉ | PUISSANCE CHAUDIÈRE VAPEUR | PUISSANCE TOTALE | DIMENSION CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (mm ²) |
|--------------|--------|---|------------------------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------------------|---------------------|---|
| STRADA S | 2GR | AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz | 5666 | 24.6 21-24 10.3 | 1600 | 3000 | 5666 | POUR DES INSTRUCTIONS PLUS DÉTAILLÉES VOIR LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES |
| | 3GR | AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz | 7783 | 33.8 29-33 14.8 | 2400 | 4000 | 7783 | |

CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:

3 X FILS 220V 1 X BLEU (NEUTRE)
1 X MARRON (PHASE)
1 X JAUNE & VERT (TERRE)

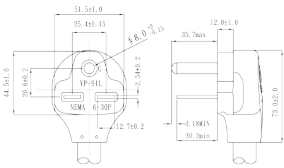
5 X FILS 380V 1 X MARRON (PHASE) 1 X BLEU (NEUTRE)
1 X GRIS (PHASE) 1 X JAUNE & VERT (TERRE)
1 X NOIR (PHASE)



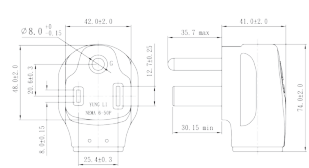
ATTENTION
LA FIGURE CI-CONTRE DÉCRIT COMMENT BRANCHER CHAQUE FIL À LA FICHE. RESPECTER ÉGALEMENT LES NORMES FÉDÉRALES, NATIONALES OU LOCALES EN VIGUEUR.

(UNIQUEMENT POUR ETL) CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:

UNIQUEMENT POUR 2 GROUPE: NEMA 6-30P



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



AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Les chaudières à café et à vapeur contiennent 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)

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

La pression de l'alimentation en eau doit être comprise entre 0,4 et 0,8 MPa ; si une pression suffisante n'est pas disponible, il est recommandé d'utiliser un système d'alimentation en eau supplémentaire.

AVERTISSEMENT

Avant tout raccordement électrique, s'assurer que les deux connecteurs dotés de serre-câble soient fermement fixés au corps de la machine pour éviter une contrainte involontaire sur les câbles d'alimentation.

AVERTISSEMENT

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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.

AVERTISSEMENT

- ÉTATS-UNIS et CANADA
uniquement - Ne pas connecter à un circuit fonctionnant à plus de 150 V à la terre sur chaque pied.

AVERTISSEMENT

Cette machine n'est pas appropriée à un usage externe. La machine ne doit pas être nettoyée avec des jets d'eau et ne doit pas être placée dans des lieux où des jets d'eau sont utilisés.

▲ AVERTISSEMENT ▲

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.

▲ AVERTISSEMENT ▲

Débrancher l'alimentation électrique avant le raccordement à la pompe à eau.

▲ ATTENTION ▲

Débrancher l'alimentation avant le raccordement à la pompe à eau.

Remarque :

- Le robinet de l'eau potable du réseau et les disjoncteurs du système électrique doivent se trouver dans la position la plus appropriée pour que l'opérateur puisse y accéder facilement et rapidement.
- Cette machine est conforme à la norme 61000-3-11 ; l'impédance, au point d'interface d'alimentation, doit avoir une valeur de $Z_{max} = 0,356 \Omega$.

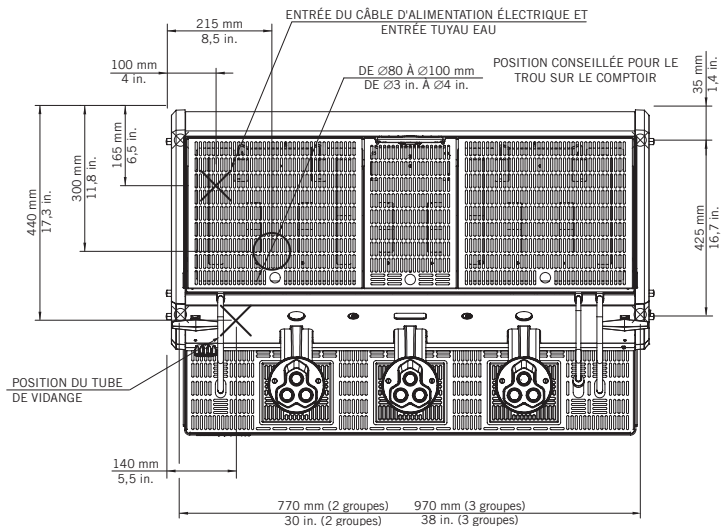


Fig. 2 - Guide d'installation

1) Guide d'installation

Pour obtenir les meilleurs résultats, STRADA exige un débit d'eau minimum en alimentation de 100 l/h et une pression de 2,5 bar.

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

Si la pression et le débit ne sont pas adaptés, des bulles d'air peuvent se former entre les engrenages. Ce phénomène s'appelle la cavitation. La cavitation peut compromettre les performances de la machine espresso.

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

**Pression inférieure à 9 bar
Débit inférieur à 100 l/h**

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

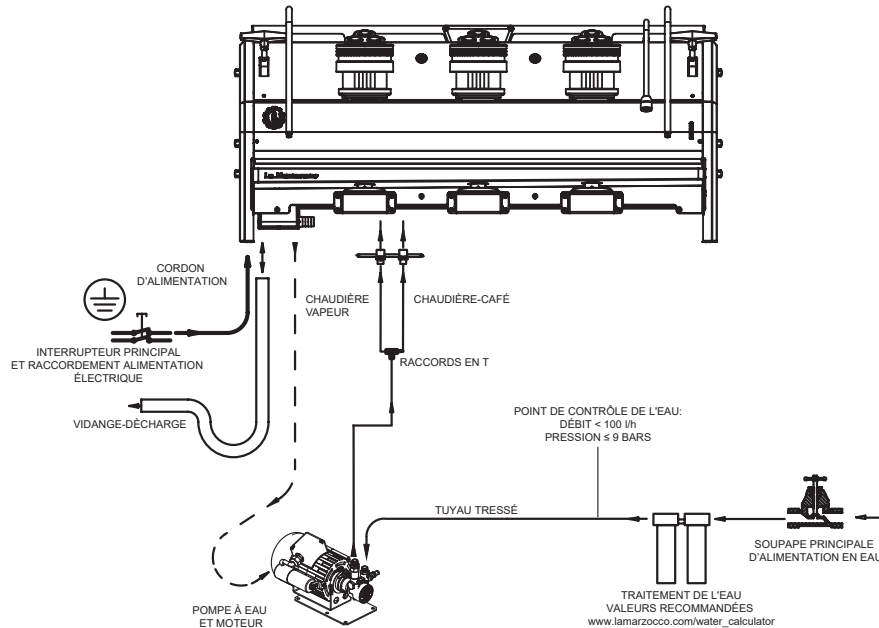


Fig. 3 - Guide d'installation - type 1

Pression supérieure à 9 bar
Débit inférieur à 100 l/h

Installation du réducteur de pression immédiatement après le système de traitement de l'eau, en amont de la pompe rotative.

Installation de la pompe rotative (réglée sur 9 bar) immédiatement après le réducteur de pression, en amont du raccord en T.

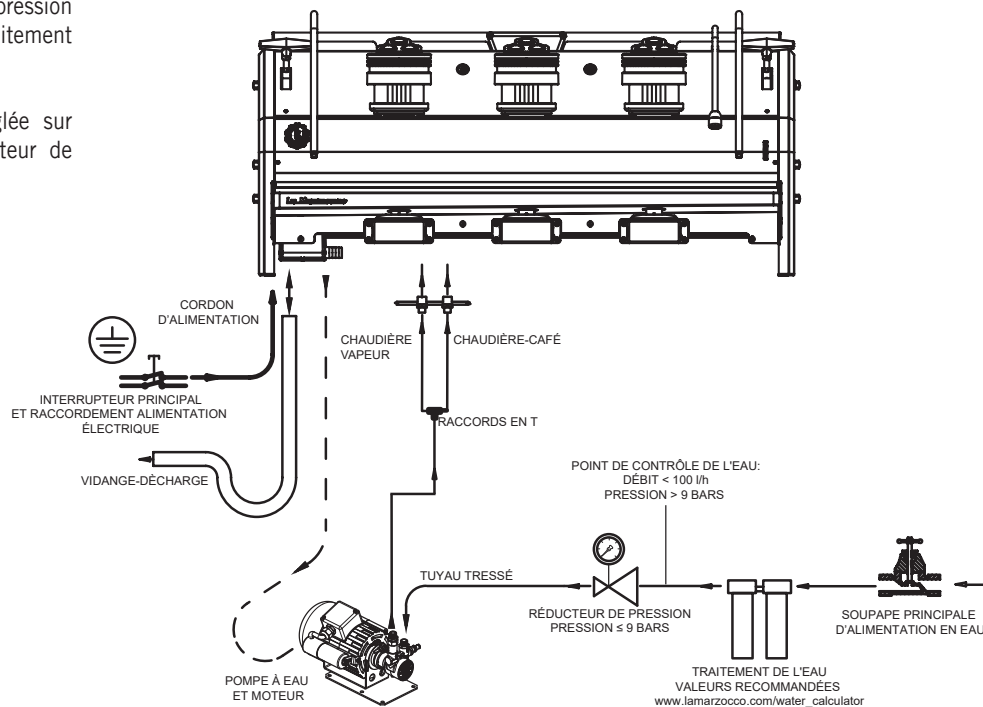


Fig. 4 - Guide d'installation - type 2

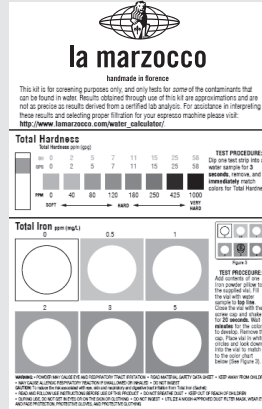
2) Accessoires

Pour l'installation, il faut disposer de :

- Conduite d'eau potable avec raccord final de G 3/8" (BSP) ; (Compression 3/8" pour États-Unis et Canada)
- Alimentation électrique conforme aux spécifications relatives à la machine à espresso achetée :
- Branchement électrique monophasé/triphasé à 220 Vca - 50/60 Hz avec prise de terre protégée et interrupteur de verrouillage homologué
- Branchement électrique monophasé à 200 Vca - 50/60 Hz avec prise de terre protégée et interrupteur de verrouillage homologué
- Branchement électrique triphasé 380 Vca - 50 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 de verrouillage homologué
- Conduites d'évacuation de l'eau usée.

3) Kit de test d'eau

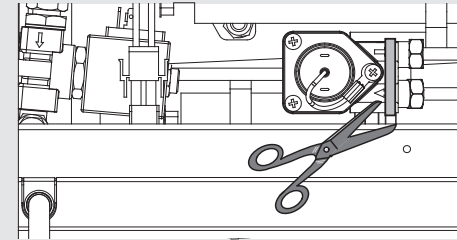
Pour pouvoir garantir que l'eau qui entre dans la machine rentre dans les paramètres préétablis, toutes les machines La Marzocco seront équipées de 2 kits pour l'analyse de l'eau (voir image) qui comprennent chacun 6 bandes de mesure et une carte contenant le mode d'emploi.



sont, Dureté Totale, Fer Total, Chlore libre, Chlore Total, pH et 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 le test effectué, découvrez quel est le système de traitement le plus approprié à votre alimentation en eau en remplissant le calculateur d'eau en ligne sur notre site Internet : CALCULATEUR D'EAU LA MARZOCCO (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/).

4) Retrait en toute sécurité du débitmètre

Avant d'allumer, retirer le collier de serrage du débitmètre situé à l'intérieur de la machine, tel que l'indique l'étiquette autocollante appliquée sur l'interrupteur général. Retirer également l'étiquette de l'interrupteur général.



5) Branchement au réseau de l'eau

Pour raccorder la machine au réseau d'eau, procéder suivant les indications du chapitre concernant l'installation et la conformité aux normes de sécurité locales/nationales du lieu d'installation de la machine. Un dispositif de protection contre le refoulement adéquat doit être installé avec la machine, conformément aux règlements nationaux et locaux. Pour garantir un fonctionnement correct et sûr de la machine et maintenir un niveau de performances approprié, ainsi qu'une qualité élevée de la boisson distribuée, il est important que l'eau en entrée ait une dureté supérieure à 7 °f (70 ppm, 4 °d) et inférieure à 10 °f (100 ppm, 6 °d), un pH compris entre 6,5 et 8,5 et une quantité de chlorures

Les paramètres qui pourront être mesurés
16

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 sont pas conformes, il faut installer un dispositif de filtrage spécifique, en s'inspirant dans tous les cas aux réglementations nationales en vigueur en matière d'eau potable.

Relier le raccord de l'éventuel filtre/adoucisseur d'eau au réseau d'eau potable par l'intermédiaire de l'un des tuyaux tressés en acier inoxydable fournis. Avant de raccorder le filtre à la pompe à eau, rincer la conduite d'eau et le système de filtrage de façon à éliminer d'éventuels résidus qui autrement pourraient se déposer dans les robinets et les vannes, compromettant leur fonctionnement. Relier le raccord de la distribution d'eau de la machine espresso à la sortie de la pompe à eau en utilisant l'un des tuyaux tressés en acier inoxydable fournis. Puis relier le raccord d'entrée de la pompe à eau à la sortie du filtre/adoucisseur d'eau (le cas échéant).

Remarque : La pompe à eau est une pompe volumétrique à pression différentielle et a été conçue pour être utilisée uniquement avec 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.

6) Branchements électriques

a) Câble d'alimentation

- Il s'agit du câble d'alimentation principal qui fournit le courant électrique à toute la machine à espresso. Différentes typologies de câble sont disponibles selon les conditions électriques requises de la machine à espresso achetée :

- Câble tripolaire monophasé de 200/220 Vca avec section de 4/6/10 mm² ou AWG 12/10/8 pour les versions à 2, 3, 4 groupes, fixé à la machine à espresso au moyen d'un connecteur doté de serre-câble

- Câble quadripolaire triphasé de 220 Vca avec section de 4 mm² pour les versions avec 2, 3 et 4 groupes, fixé à la machine à espresso au moyen d'un connecteur doté de serre-câble

- Câble pentapolaire triphasé de 380 Vca avec section de 2,5 mm² pour les versions avec 2, 3 et 4 groupes, fixé à la machine à espresso au moyen d'un connecteur doté de serre-câble.

b) Câble d'alimentation moteur pompe à eau

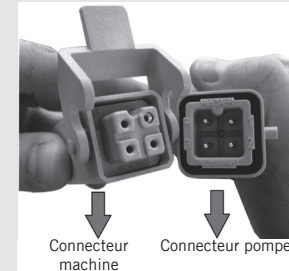
Il s'agit de la ligne d'alimentation pour le moteur de la pompe à eau. L'électronique interne allumera le moteur de la pompe quand cela est nécessaire.

- Câble tripolaire de 1,5 mm² ou AWG 16 tripolaire (pour la version certifiée UL) fixé à la machine à espresso au moyen d'un connecteur doté de serre-câble.

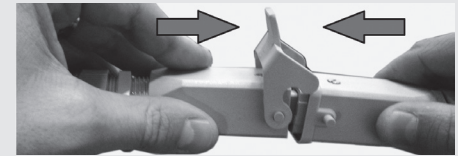
c) Raccordement rapide entre la pompe à eau et la machine à espresso

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

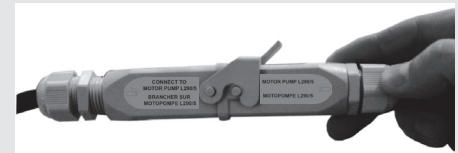
- Illustration des connecteurs ;



- Connexion des câbles ;



- Serrage des câbles ;



7) Raccordement de l'évacuation de l'eau usée

Le raccordement de l'évacuation de la machine à espresso doit être effectué grâce au tuyau en plastique renforcé fourni. Brancher une extrémité du tuyau en plastique renforcé au

raccord du tuyau d'évacuation présent sur le côté gauche de la machine à espresso, le fixer fermement à l'aide du collier de serrage fourni. Brancher l'autre extrémité à un système de récupération de l'eau usée approprié.

Si le système mentionné ci-dessus n'est pas disponible, 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 adaptés.

Tableau des caractéristiques de l'eau

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

Remarque : 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 jamais retirer le porte-filtre durant la distribution d'eau. Cette opération peut être très dangereuse car la pression élevée qui se développe à l'intérieur du filtre aveugle peut engendrer de violentes éclaboussures d'eau chaude et légèrement caustique pouvant provoquer de graves brûlures. La chaudière à 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.

AVERTISSEMENT

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.

AVERTISSEMENT

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

IMPORTANT

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

1) Mise en marche de la machine à espresso

a) Remplir les chaudières avec de l'eau

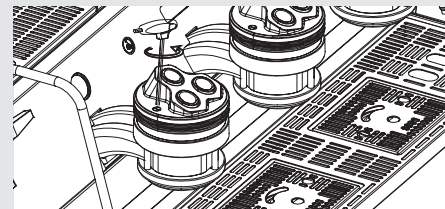
Une fois les procédures d'installation terminées, il est nécessaire de remplir les réservoirs des chaudières avec de l'eau. Effectuer les procédures suivantes pour remplir correctement les réservoirs des chaudières :

• Chaudière café

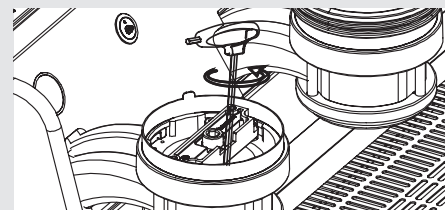
L'eau s'écoule dans la chaudière de café directement, dès que les robinets de la conduite d'eau et de l'épurateur (le cas échéant) sont ouverts. Dans la mesure où l'eau, en entrant dans la chaudière, comprime l'air qu'elle contient, il sera nécessaire d'éliminer ou de « purger » l'air de la chaudière de café. Pour effectuer la « saturation » complète des ensembles chaudière café/groupe, il

faut évacuer la totalité de l'air.

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



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




• Chaudière Vapeur

Régler l'interrupteur général sur la position « 1 » ou ON et la fonction automatique du niveau

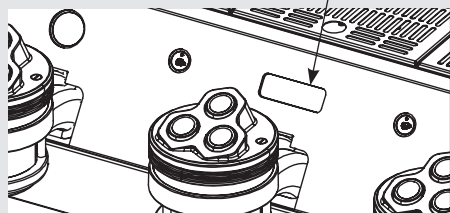
de la chaudière vapeur s'enclenchera, activant l'électrovanne de remplissage automatique et la motopompe. Cette dernière remplira la chaudière à vapeur à un niveau prédéterminé et s'arrêtera quand elle sera pleine.

Remarque : L'air à l'intérieur de la chaudière vapeur peut accroître la pression (qui peut être détectée à l'aide du manomètre).

Une fois que la pompe s'arrête, contrôler l'affichage, le message « Chaudière de Café Remplie ? » devrait s'afficher. Appuyer sur la touche  pour confirmer que les procédures précédentes sont terminées.

L'installation est à présent achevée et la machine à espresso devrait chauffer pour atteindre les

Afficheur

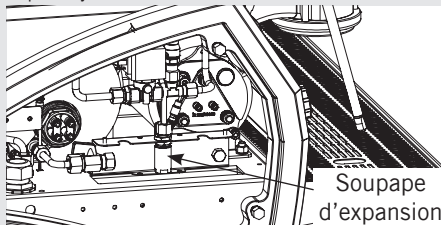


températures de fonctionnement.

2) En attendant que la machine espresso n'atteigne la température de fonctionnement

Pendant le chauffage, il se pourrait que l'aiguille du manomètre de la chaudière café atteigne 14-15 bar. Ceci pourrait se vérifier chaque fois que

l'élément chauffant est enclenché. Dans ce cas, il faut régler la soupape d'expansion (voir l'image ci-dessous relative aux soupapes d'expansion des trois chaudières café) de façon à ce que la pression ne dépasse jamais 13 bar.



Dans des conditions de fonctionnement optimales, le capteur de pression de la chaudière café, durant la distribution, peut indiquer n'importe quel point entre 0-12 bar.

Lorsque la chaudière de vapeur atteint la température de fonctionnement, le voyant de la touche de distribution d'eau chaude s'allume.

3) Distribution suivant 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-filtre en les insérant dans chaque groupe, chaque groupe de café doit ensuite distribuer de l'eau pendant au moins deux minutes.
- En veillant à éviter de se brûler, distribuer de la vapeur par les buses pendant au moins une minute.

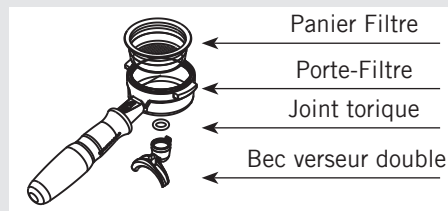
- Ouvrir la vanne d'eau chaude pendant le temps nécessaire à distribuer les quantités d'eau suivantes :

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

4) Installer le porte-filtre

Installer le porte-filtre en l'insérant dans le groupe et tourner le manche de gauche à droite. Une fois le porte-filtre correctement installé, il est possible d'appuyer sur n'importe quelle touche de distribution, pour faire s'écouler l'eau du porte-filtre. Faire s'écouler l'eau à travers le porte-filtre vide pendant quelques secondes, afin de préchauffer le porte-filtre.

Remarque : Il est important de laisser le porte-filtre installé sur la machine à 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) Distribution du café

Il est maintenant possible de préparer un espresso. Décrocher l'un des porte-filtre, remplir le filtre avec le café moulu, presser le café moulu avec le tasseur fourni (en exerçant une force d'environ 20 kg) et raccrocher le porte-filtre au groupe. Appuyer sur une touche du clavier pour commencer la distribution.

Remarque : Certains utilisateurs pensent qu'il est important d'appuyer sur la touche de distribution avant d'installer le porte-filtre pour permettre à l'eau d'éliminer tous les résidus d'huile et de particules de café provenant du groupe. Certains répètent l'opération après la distribution de chaque boisson. Effectuer divers essais afin de trouver la meilleure procédure pour votre café.

6) Pompe à eau

Chaque fois que le café est distribué, il est possible de régler la pression de la pompe en tournant la vis de dérivation (sous le bouchon situé sur le côté, auquel est reliée l'alimentation de la pompe) dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la pression. Régler la pression uniquement quand au moins un groupe distribue le café.

Remarque : Lorsque l'élément chauffant de la chaudière de café est sous tension, l'eau se répand en augmentant la pression initiale. Quand la pression maximum est atteinte, la soupape d'expansion (sécurité) commence à fonctionner en déchargeant quelques gouttes

d'eau afin d'éviter que la pression de 11-12 bar ne soit dépassée.

Si la pression dépasse 12 bar, il est nécessaire de régler la soupape d'expansion en dévissant légèrement le capuchon. Si cela n'est pas suffisant, retirer la vanne et nettoyer d'éventuels dépôts de calcaire. Cette solution est également valable dans le cas où la vanne reste ouverte en position d'évacuation (par exemple si la pression n'augmente pas à environ 8 bar.).

7) Informations générales pour la préparation du café

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

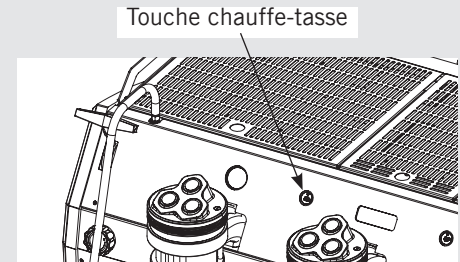
Il est recommandé d'enlever le marc de café usagé directement après la distribution.

Pour la préparation d'une bonne tasse de café, il est évident que la taille des grains de café est très importante, ainsi que le type de mélange de café utilisé. La mouture idéale est déterminée en préparant plusieurs cafés avec le poids que l'on souhaite 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

(écoulement brun clair et rapide). Normalement, une dose double devrait distribuer plus ou moins 25 ml d'espresso en 25 secondes environ.

8) Chauffe-tasse

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).



5. Préparation de Vapeur et d'Eau chaude

1) Préparation du lait ou autres liquides

Afin de permettre l'évacuation de condensation éventuelle dans la buse, TOUJOURS laisser s'échapper un peu de vapeur en ouvrant la soupape avant d'insérer la buse de vapeur dans le récipient du liquide à chauffer.

Introduire l'une des 2 buses (pièce 8, fig. 7) branchées au robinet de la vapeur, dans le liquide à chauffer, tourner graduellement le bouton de vapeur jusqu'à ce que la vapeur sorte à l'extrémité de la buse.

La vapeur transférera la chaleur au liquide en faisant augmenter sa température jusqu'au point d'ébullition.

Veiller à ne pas faire déborder le liquide pour éviter de graves brûlures.

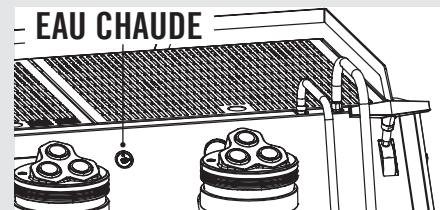
Afin d'éviter que le liquide chauffé ne soit réaspiré dans la chaudière à vapeur, il est recommandé, avant d'utiliser la buse, de purger la vanne de vapeur et la buse de vapeur en ouvrant la vanne pendant quelques secondes pour permettre à la vapeur de s'échapper dans l'atmosphère depuis l'extrémité de la buse de vapeur. Le non respect de cette précaution peut provoquer le transfert du liquide chauffé de son récipient vers la chaudière à vapeur (par le vide créé par

les pièces en cours de refroidissement). Il vaut mieux éviter cette condition, qui entraînerait la contamination de la chaudière à vapeur. Après l'utilisation, se rappeler de purger la buse en ouvrant la vanne de vapeur pendant quelques secondes, puis d'en nettoyer l'extérieur à l'aide d'un chiffon adéquat.

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

- Après la purge de la buse de vapeur, placer le récipient rempli à moitié de lait sous la buse, ouvrir délicatement la soupape de vapeur et soulever le récipient jusqu'à immerger l'extrémité de la buse légèrement sous le niveau du lait ; à ce stade, déplacer le récipient vers le haut et le bas, juste assez pour immerger l'extrémité de la buse hors et dans le lait jusqu'à obtenir la bonne quantité de mousse, monter la température du lait jusqu'à presque 149/158 °F 65/70 °C. Vous pouvez alors verser le lait dans une tasse contenant du café chaud de manière à obtenir un cappuccino.

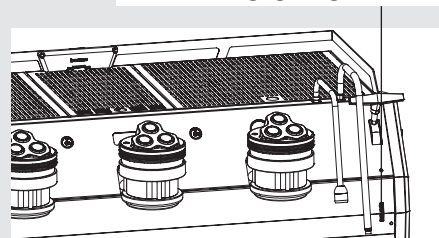
2) Préparer du thé et autres boissons chaudes.



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

Cette touche règle la sortie de l'eau chaude. La température de l'eau peut être ajustée en réglant la vanne de mélange.

VANNE DE MÉLANGE DE L'EAU CHAUDE



6. Opérations d'Entretien et de Nettoyage Périodique

▲ AVERTISSEMENT ▲

En cas de non respect des instructions susmentionnées, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens.

▲ AVERTISSEMENT ▲

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.

▲ AVERTISSEMENT ▲

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

▲ AVERTISSEMENT ▲

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

▲ AVERTISSEMENT ▲

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.

▲ AVERTISSEMENT ▲

Ne pas enlever le porte-filtre pendant que le groupe correspondant distribue des liquides chauds. La chaudière à 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.

▲ AVERTISSEMENT ▲

Cette machine est conçue pour un usage professionnel uniquement et doit être installée dans des lieux où son utilisation et son entretien sont réservés à du personnel formé.

▲ AVERTISSEMENT ▲

La machine ne doit pas être nettoyée avec des jets d'eau et ne doit pas être placée dans des lieux où des jets d'eau sont utilisés.

1) Nettoyage groupes et puits d'évacuation

- Mettre une cuillère à café de détergent en poudre spécifique pour machine à café dans le filtre aveugle fourni avec la machine, introduire le porte-filtre dans le groupe que l'on désire nettoyer.
- Activer et désactiver la Vanne à palette une dizaine de fois (intervalles de 10 secondes) sur chaque groupe.
- Rincer le groupe en utilisant un filtre normal et en y faisant couler de l'eau chaude plusieurs fois.

2) Nettoyage filtres

- Mettre 2 ou 3 cuillères à café de détergent en poudre spécifique pour machine à café 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 faire couler de l'eau chaude à travers un groupe plusieurs fois avec les filtres en place.
- Faire un café et le jeter pour éliminer les goûts désagréables.

3) Nettoyage des porte-filtre

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

4) Nettoyage du bac de vidange

Retirer la grille du plateau de vidange au moins deux fois par semaine et la nettoyer, sortir le bac de vidange d'eau et le nettoyer soigneusement. Inspecter et nettoyer également le bac de vidange et retirer le marc résiduel.

5) Nettoyage du corps de la machine

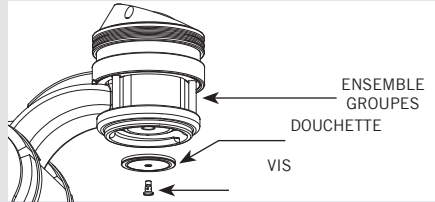
Utiliser un chiffon doux non abrasif en le passant dans le sens de l'éventuel satinage des surfaces en acier inoxydable. En aucun cas, n'utiliser de l'alcool ou des solvants sur les parties peintes ou celles portant des indications pour éviter de les endommager.

6) Nettoyage des buses de vapeur et d'eau chaude

Les buses de 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 chauffées. Les buses d'eau chaude doivent être nettoyées périodiquement à l'aide d'un chiffon humide.

7) Nettoyage des douchettes de distribution

- En raison des opérations de vidange du porte-filtre (suite à la préparation du café), une certaine quantité de marc de café peut s'accumuler petit à petit dans la douchette de distribution et la colmater, même partiellement. Pour la



nettoyer, il faut l'enlever en dévissant les vis.
- Verser 2 ou 3 cuillères à café de produit de nettoyage pour machines à café dans environ un demi litre d'eau, dans un récipient résistant à la chaleur et faire bouillir.
- Immerger complètement la/les douchette(s) et la/les vis dans la solution pendant 30

minutes environ. Rincer abondamment à l'eau propre. Installer et faire couler de l'eau chaude à travers chaque groupe, plusieurs fois avec la douchette en place.

8) Filtre/Adoucisseur d'eau

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

•**Vidange de la chaudière à vapeur** : pour activer cette fonction, accéder au menu de programmation (voir p. 95). Il est recommandé de procéder à une vidange complète de la chaudière de vapeur une fois par année à l'aide du robinet spécifique situé sur le côté ou sous la chaudière.

9) Dépressurisation de la chaudière vapeur

Maintenir enfoncée la touche de l'encodeur pour placer la machine à espresso sur « OFF », puis pousser le levier de vapeur vers le bas pour dépressuriser la chaudière de vapeur.

IMPORTANT

Si la machine reste inactive pendant une durée 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-filtre en les insérant dans les groupes et faire s'écouler de l'eau à travers chaque groupe pendant au moins deux minutes
- En veillant à éviter les brûlures, activer chaque buse de vapeur pendant au moins une minute.
- Activer la vanne d'eau chaude pendant

le temps nécessaire à obtenir les quantités d'eau à distribuer suivantes :

Au moins 1 litre pour une machine à 1/2 groupes

Au moins 2 litres pour une machine à 3 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 le raccordement de l'eau au moyen d'un robinet.
- Débrancher la machine du réseau électrique.

1) Mise hors service et au rebut

Commencer par régler l'interrupteur général en position « 0 » ou « OFF ».

Débranchement de l'alimentation électrique

Débrancher la machine à espresso du réseau électrique au moyen du disjoncteur ou du dispositif de protection du circuit correspondant. Retirer le câble d'alimentation de la connexion électrique. Retirer le câble d'alimentation du moteur de la pompe du moteur de la pompe à eau.

Débranchement de l'installation d'eau

Fermer l'alimentation de l'eau à l'aide du robinet correspondant situé en amont de l'entrée du filtre/adoucisseur d'eau. Débrancher le tuyau de l'eau à l'entrée du filtre/adoucisseur d'eau. Retirer le tuyau reliant la machine à espresso à la pompe à eau. Retirer le tuyau en plastique

renforcé du raccord d'évacuation.

À ce stade, la machine peut être enlevée du comptoir en veillant à ne pas la faire tomber ou à ne pas écraser les doigts.

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 propriété privée.

7. Mise Hors Service et Au Rebut

Remarque pour le recyclage : Mise en garde pour la Protection de l'Environnement.

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent des matériaux dangereux mais également précieux et rares qui doivent être récupérés et recyclés correctement. Nous prions donc les clients de contribuer à la sauvegarde de l'environnement et des ressources naturelles en apportant cet appareil auprès des centres de collecte compétents si présents sur le territoire.



8. Opérations obligatoires d'entretien et de contrôle

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

Seul du personnel technique qualifié pourra procéder 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.

- Remplacer les joints du groupe
- Remplacer les douchettes de distribution
- Nettoyer la sonde de remplissage automatique
- Contrôler que le casse-vidé fonctionne correctement
- Inspecter la vanne d'admission d'eau

- Inspecter le système de vidange pour identifier d'éventuels fuites ou colmatages
- Contrôler le débit de chaque groupe
- Contrôler la température de distribution
- Contrôler que la pression de distribution est de 9 bar

TOUS LES TROIS/QUATRE MOIS

- Contrôler que tous les interrupteurs fonctionnent correctement
- Contrôler/noter la dureté de l'eau (La qualité de l'eau doit se trouver dans la plage de paramètres spécifiés au chapitre concernant l'installation, dans le cas contraire, la garantie est annulée)
- Contrôler l'état du panier filtre

- Contrôler les volumes de distribution
- Tester la valeur ohmique du débitmètre (la valeur ohmique est acceptable si elle est supérieure à 1,8 Kohm, et inférieure à 2,2 Kohm)

TOUS LES ANS (en plus des précédentes)

- Remplacer les paniers porte-filtre
- Inspecter les pistons de soupape du groupe
- Inspecter le casse-vidé
- Inspecter la soupape d'expansion

- Inspecter l'état du câblage électrique
- Inspecter les interrupteurs de sécurité des chaudières
- Inspecter l'état du câblage électrique

- Remplacer la vanne de surpression (vanne de sécurité)
- Contrôle précis du serrage à 2,4 Nm de chaque câble sur le bornier.

TOUS LES 3 ANS (en plus des précédentes)

- Contrôler les conditions internes des chaudières et, si nécessaire, rincer avec un produit nettoyant prévu à cet effet et adapté aux appareils en contact avec aliments et boissons.

9. Balance de Précision

▲ AVERTISSEMENT ▲

Manipuler avec soin, charge maximale 1 kg, ne pas soulever.

▲ AVERTISSEMENT ▲

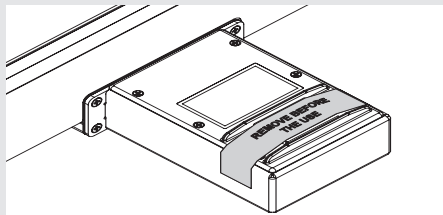
La grille individuelle de la balance est un élément délicat, manipuler et remettre soigneusement en place.

▲ AVERTISSEMENT ▲

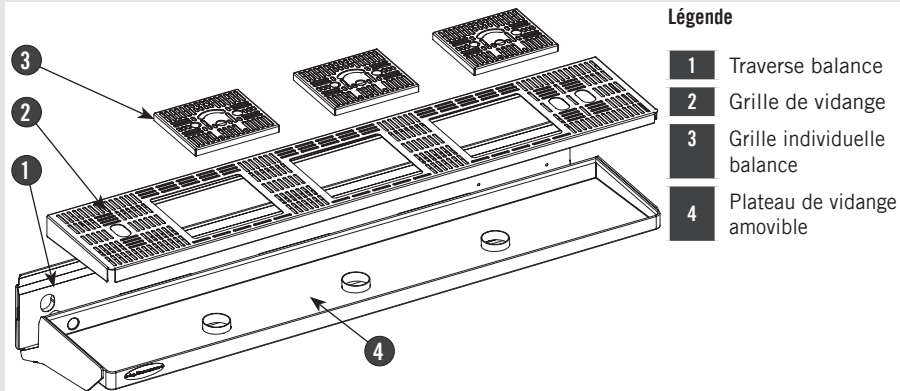
La hauteur du plateau inférieur est fixe.

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. Si nécessaire, retirer délicatement la saleté à l'aide d'un chiffon absorbant. Au cas où de l'eau ou de la saleté entrerait dans les trous mis en

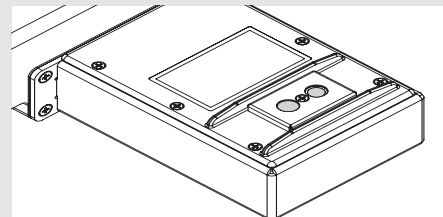


Légende

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Traverse balance |
| 2 | Grille de vidange |
| 3 | Grille individuelle balance |
| 4 | Plateau de vidange amovible |

Fig. 5 - Balance de précision - 2 et 3 groupes distributeurs

évidence sur l'illustration suivante, nettoyer et essuyer délicatement avec un 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 $\pm 0,5$ g. 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 est 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 machine provoquées, par exemple, par l'utilisation du groupe adjacent.

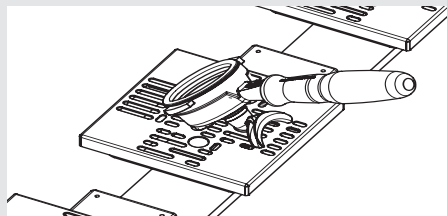
(*) Le pesage statique indique le pesage d'un objet dont le poids reste fixe durant toute la durée du pesage.

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 le démontage et le remontage.

- 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-filtre d'origine La Marzocco, reconnaissables au symbole suivant :



- n'utiliser que des porte-filtre à deux becs ;

- ne pas placer d'objets de plus d'1 kg sur la balance ;

- ne jamais charger plus d'1 kg pour ne pas risquer d'endommager la balance ;

- utiliser la balance à haute précision avec soin, éviter les chocs, les chutes d'objets et les brusques pics de charges ;

- Tout objet à peser doit être correctement placé sur la grille de la balance.

2) Nettoyage

- Faire preuve de soin lors du nettoyage des « grilles individuelles », en veillant à ne pas surcharger les cellules ;

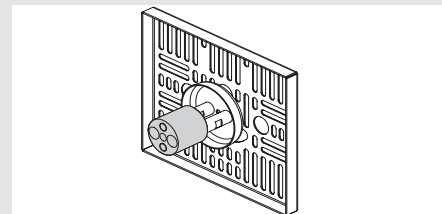
- Pour un pesage précis du porte-filtre, s'assurer que la grille est propre et sèche ;

- 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.

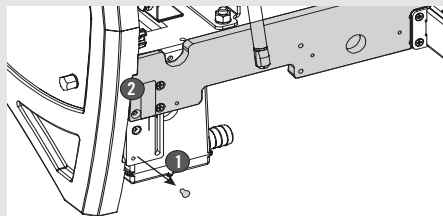
Si l'on lave les grilles à grandes eaux, enlever le support magnétique mis en évidence sur la figure (il suffit de tirer pour détacher les aimants). S'assurer que les aimants soient toujours secs et propres.



- Pour le nettoyage du plateau de vidange, il faut d'abord retirer les grilles individuelles (pièce 3, figure 5), puis la grille de vidange (pièce 2, figure 5) et finalement le plateau (pièce 4, figure 5). S'assurer de ne pas heurter les cellules de charge durant les opérations de démontage et remontage.

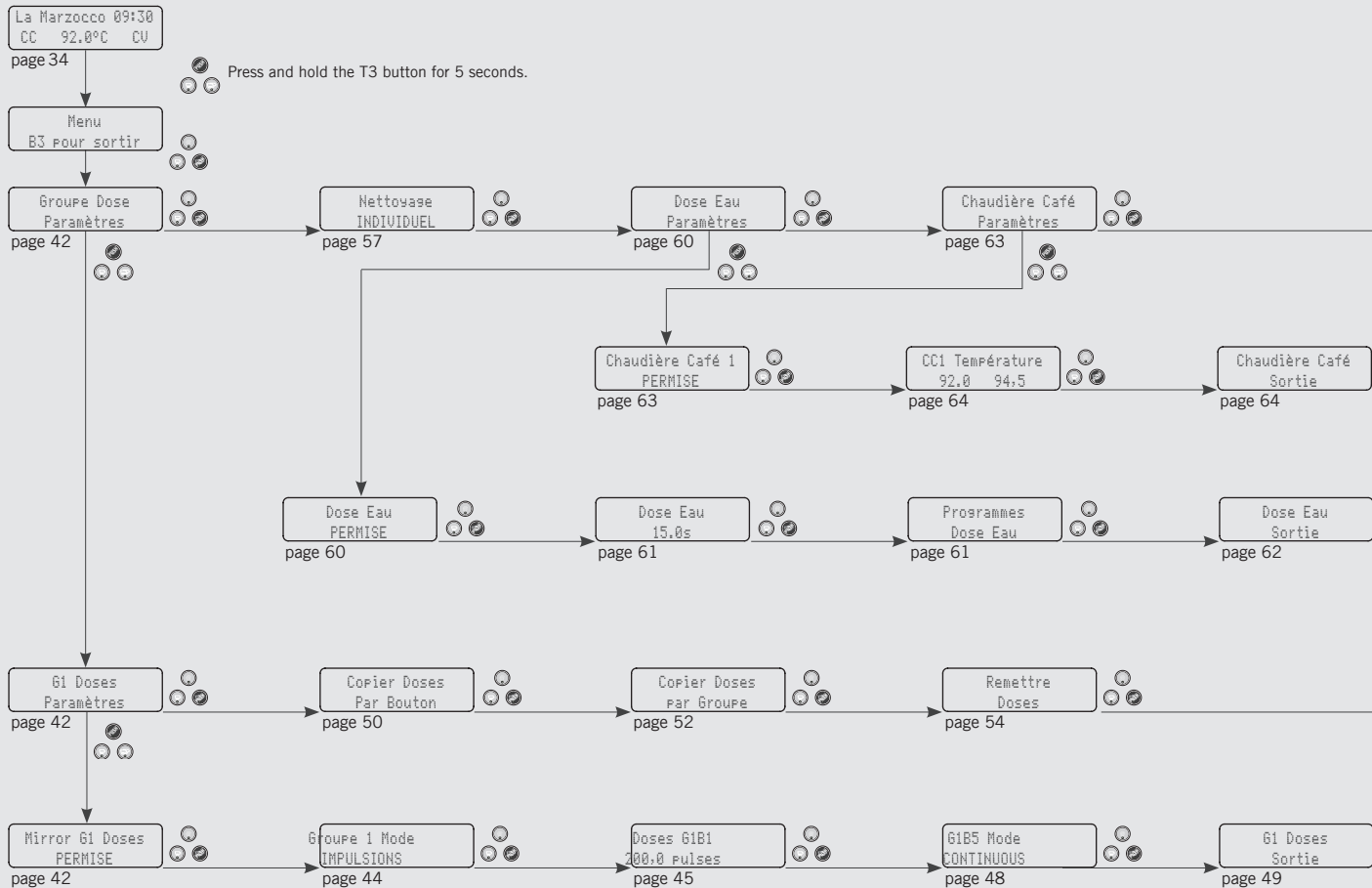
3) Retrait du boîtier électronique

Pour le retrait du boîtier électronique, il faut ôter le panneau frontal inférieur, dévisser et retirer les vis inférieures ①, desserrer les vis supérieures ② sans les retirer et soulever la traverse de la balance. Il est maintenant possible d'avoir accès ou d'enlever le boîtier électronique.

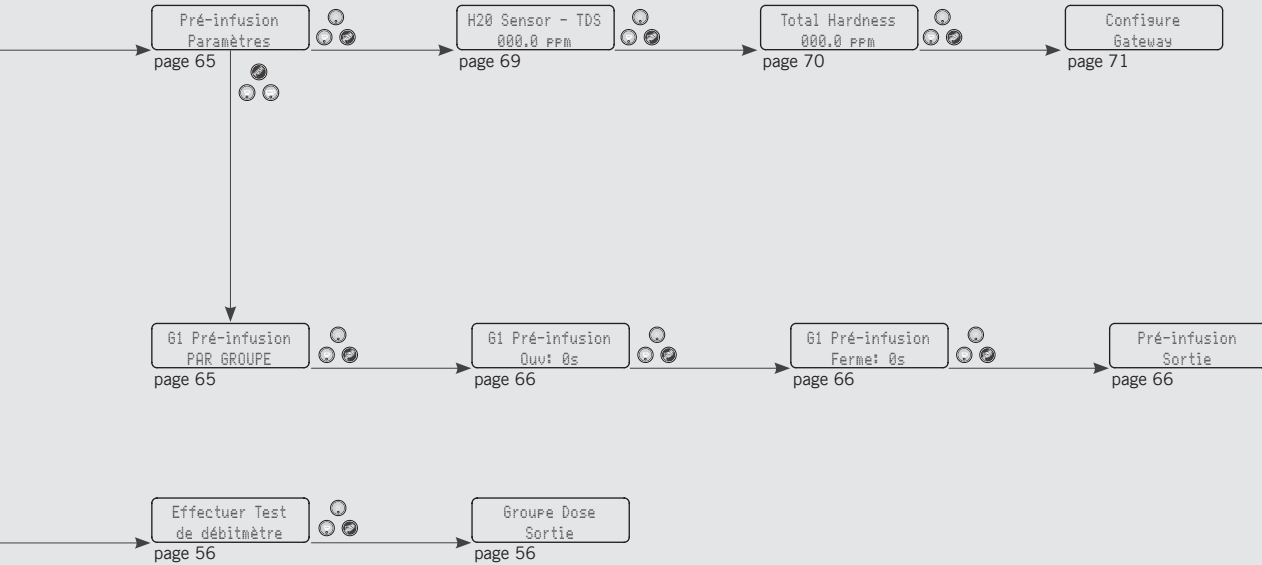


10. Software Programming Guide

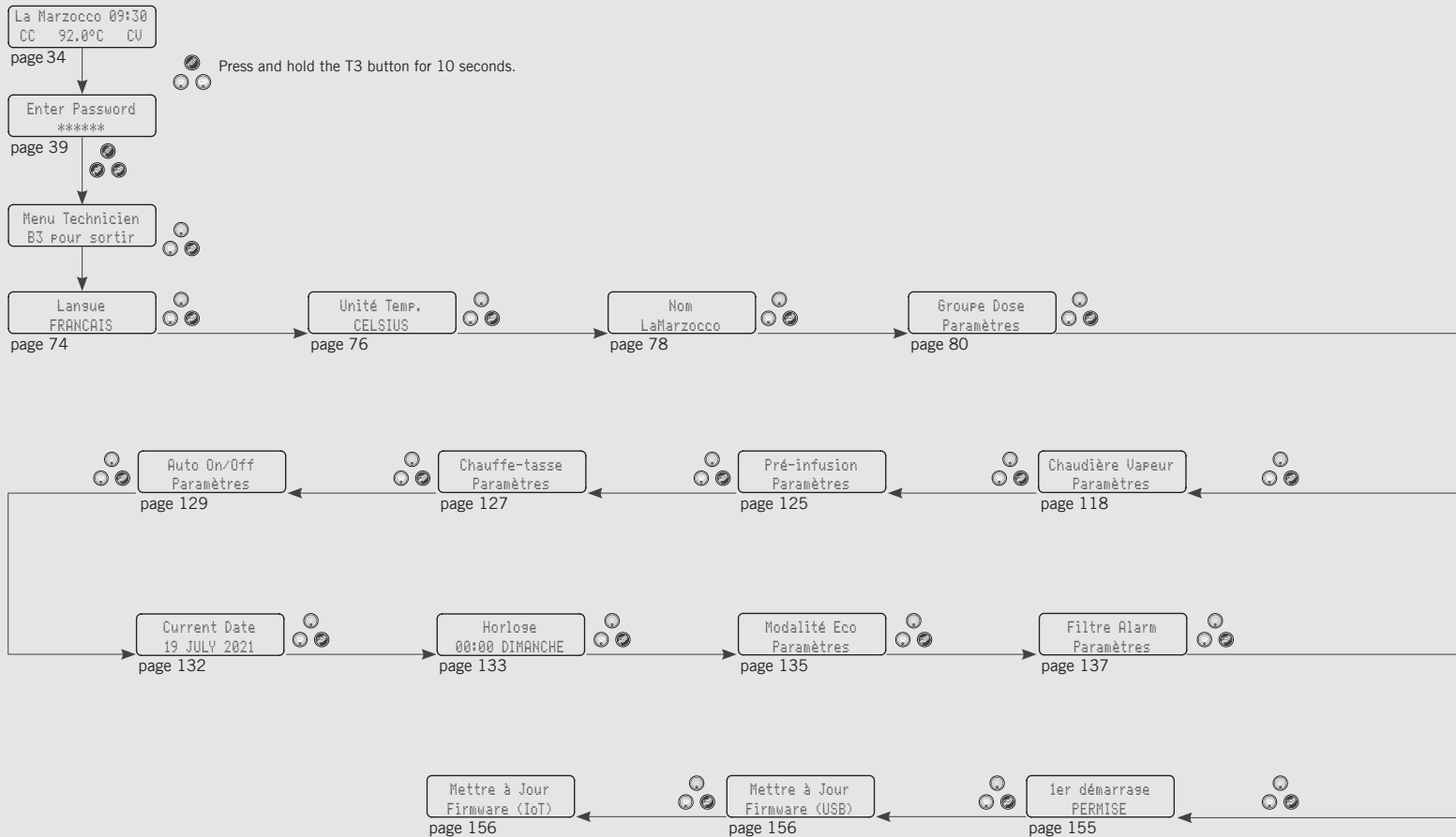
“Barista” Programming



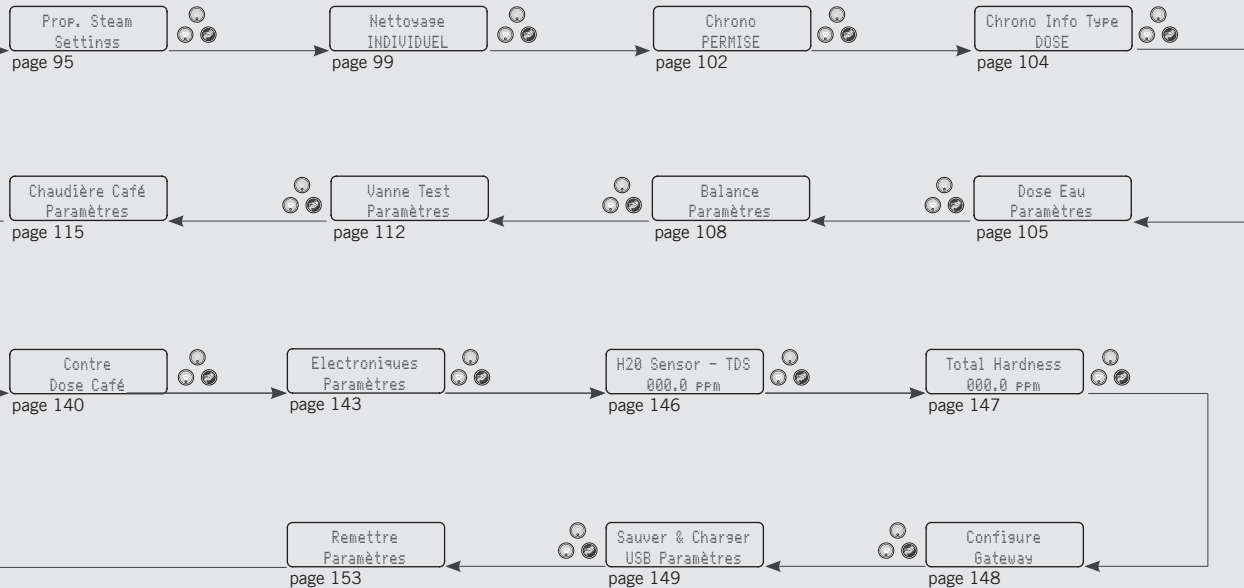
“Barista” Programming



“Technical” Programming



“Technical” Programming

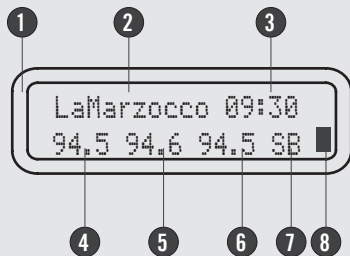


Introduction à la Programmation

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.

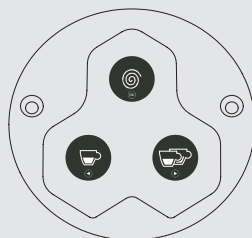
Afficheur numérique






- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Afficheur numérique | 5 | Température de la chaudière à café du 2e groupe |
| 2 | Nom | 6 | Température de la chaudière à café du 3e groupe |
| 3 | Horaire quotidien | 7 | Chaudière Vapeur |
| 4 | Température de la chaudière à café du 1er groupe | 8 | Indicateur de chauffage (fixe en phase de chauffage, éteint lorsque la température a été atteinte) |

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.

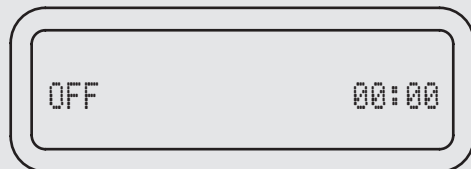


Le clavier a deux fonctions. La première est le contrôle de l'espresso. La seconde est la programmation des paramètres individuels du logiciel. La programmation des paramètres individuels est possible uniquement au moyen des touches du groupe 1 (en partant de la gauche).

| Touche | Description |
|--|--|
|  | Cette touche sert à contrôler la distribution d'un espresso simple. Dans la programmation des paramètres individuels, elle est également utilisée comme la touche « retour » dans le menu. Pour des raisons de simplicité, elle sera représentée dans le manuel avec la dénomination T1 . |
|  | Cette touche sert à contrôler la distribution d'un espresso double. Dans la programmation des paramètres individuels, elle est également utilisée comme la touche « suivant » dans le menu. Pour des raisons de simplicité, elle sera représentée dans le manuel avec la dénomination T2 . |
|  | Cette touche sert au contrôle continu de la distribution de l'espresso. Dans la programmation des paramètres individuels, elle est également utilisée comme la touche « valider » dans le menu. Pour des raisons de simplicité, elle sera représentée avec la dénomination 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. |
| CU REMPLI? | 2 Pour continuer le processus d'allumage, appuyer sur le bouton T3 après le remplissage de la chaudière vapeur. |
| GROUPES PURGE? | 3 Pour continuer le processus d'allumage, appuyer sur le bouton T3 après la saturation de la chaudière café. |
| | <p>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.</p> <p>4 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.</p> <p>Les instructions pour le retrait de l'air des groupes sont disponibles dans la notice d'installation.</p> |

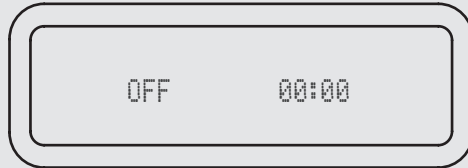


ATTENTION



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

Extinction de la machine espresso



Description

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

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

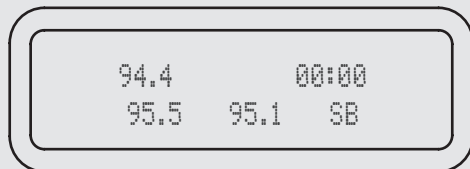
- Cette machine prévoit deux configurations d'extinction : Un mode éteint tous les composants à l'intérieur de la machine espresso tandis que l'autre coupe l'énergie à toute la machine espresso.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|--|
| | <p>1 Celle illustrée ci-après est la procédure à suivre pour éteindre la machine espresso en toute sécurité.</p> |
| | <p>2 Appuyer et maintenir enfoncé simultanément le bouton T2 et le bouton T3. La page-écran affichée sera la suivante:</p> |
| | <p>3 Il s'agit du mode d'extinction utilisé dans les conditions normales de fonctionnement.</p> |
| | <p>Pendant la maintenance ou en cas d'autres conditions qui le requièrent, régler l'interrupteur sur 0.</p> <p>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.</p> |
| | <p>4</p> |

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


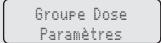
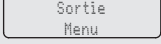
Accès à la Modalité de Programmation

Modalité de programmation

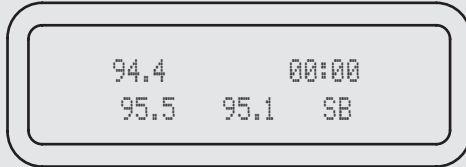


Description

- 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 |
|---|--|
|  | <p style="text-align: center;">Niveau de programmation "Barista"</p> <p>1 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3. L'affichage suivant apparaît au bout de 5 secondes environ.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |
|  | |
|  | |

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 |
|--|--|
| <div data-bbox="156 611 315 656" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> 94.4 00:00 95.5 95.1 SB </div> <div data-bbox="156 771 315 816" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> Enter Password ***** </div> | <p style="text-align: center;">Niveau de programmation "Technicien"</p> <p>4 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton T3. L'affichage suivant apparaît au bout de 10 secondes environ.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |

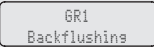
Lavage Groupes

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 |
|---|---|
|  | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |

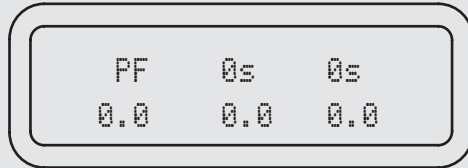


ATTENTION



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.

Brewratio

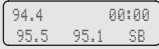

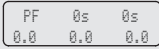
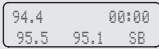
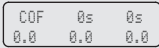


Description

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

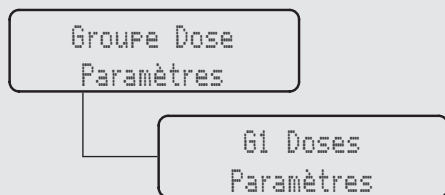
- Ce paramètre enregistre les valeurs de la boisson selon la technologie brewratio.
- Ces valeurs peuvent être modifiées, même manuellement, dans les réglages du programme.

- 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 « Barista »

Programmation Doses

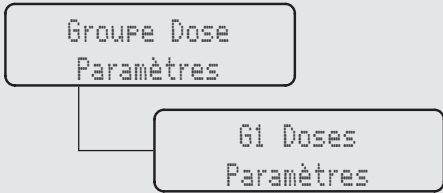


Description

- 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 |
|-----------|---|
| | 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. |
| | 4 Appuyer sur le bouton T3 puis naviguer en utilisant T1 et T2 pour choisir entre PERMISE et DÉSACTIVÉE appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur souhaitée. |

Programmation Doses



Description

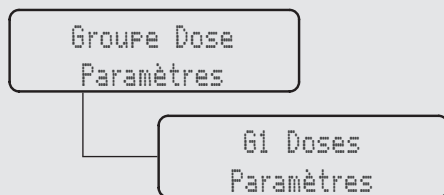
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, 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 |
|-----------|--|
| | <p>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.</p> |
| | <p>6 Presser le bouton T3 pour quitter le sous-menu.</p> |
| | <p>7 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Barista".</p> <p>8 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |

Programmation « Barista »

Programmation Doses

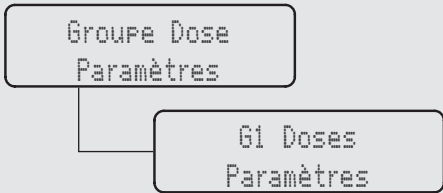


Description

- 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 |
|-----------|---|
| | 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. |
| | 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

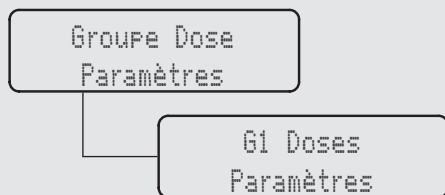
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, 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 |
|-----------|--|
| | <p>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.</p> |
| | <p>6 Presser le bouton T3 pour quitter le sous-menu.</p> |
| | <p>7 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Barista".</p> |
| | <p>8 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |

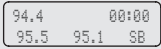
Programmation « Barista »

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 |
|---|---|
|  | <p>9 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |


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 |
|----------------------------------|---|
| 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 IMPULSIONS , MASS et BREWRATIO , appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur souhaitée. |

Programmation « Barista » (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

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. |

Program Dose Scales

Groupe Dose
Paramètres

G1 Doses
Paramètres

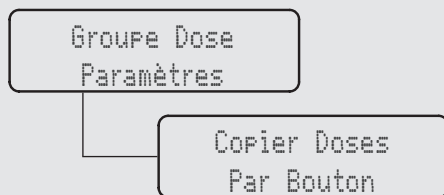
Description

- 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 "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 « Barista »

Programmation Doses



Description

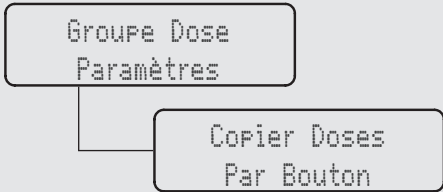
- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes de chaque touche sur les autres.

| 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 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant: |
| | 3 Presser le bouton T3 pour commencer la procédure de copie doses. |
| | 4 Presser la touche dont on entend copier la programmation, à ce stade toutes les touches clignoteront. |

Programmation Doses

Description

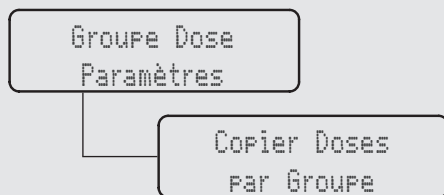
- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes de chaque touche sur les autres.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|---|
| <p>Presse ou Coller Entree P. sortir</p> | <p>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.</p> |
| <p>Groupe Dose Sortie</p> | <p>6 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Barista".</p> |
| | <p>7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p>8 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation « Barista »

Programmation Doses



Description

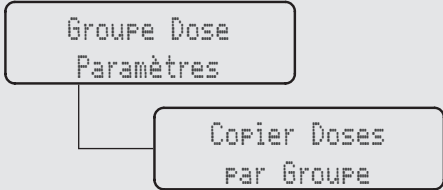
- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes dans chaque groupe vers les autres.

| 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 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant: |
| | 3 Presser le bouton T3 pour commencer la procédure de copie doses. |
| | 4 Presser la touche dont on entend copier la programmation, à ce stade toutes les touches clignoteront. |

Programmation Doses

Description

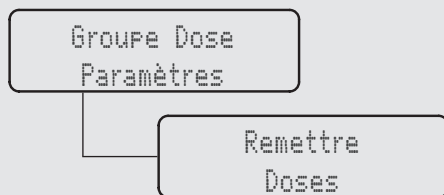
- Ce paramètre permet à l'opérateur de copier les doses présentes dans chaque groupe vers les autres.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|---|
| <p>Presse ou Coller Entree P. sortir</p> | <p>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.</p> |
| <p>Groupe Dose Sortie</p> | <p>6 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Barista".</p> |
| | <p>7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p>8 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation « Barista »

Programmation Doses



Description

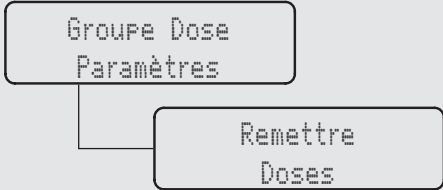
- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effacer toute la programmation des doses.

| 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 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 "Barista". |

Programmation Doses

Description

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



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> 94.4 00:00 95.5 95.1 SB </div> | <p>5 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>6 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation « Barista »

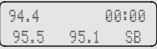

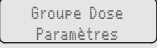
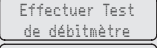
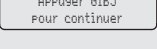
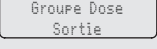
Program Dose

Description

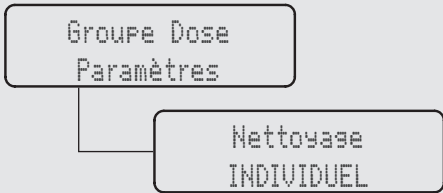
- Ce paramètre permet au technicien de contrôler le débitmètre.

Groupe Dose
Paramètres

Effectuer Test
de débitmètre

| 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 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant: |
|  | 3 Presser le bouton T3 pour confirmer la procédure. |
|  | |
|  | 4 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Barista". |

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 |
|-----------|---|
| | <p>1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton . L’écran suivant s’affiche au bout de 5 secondes.</p> |
| | <p>2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>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.</p> |

Programmation « Barista »

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 |
|-------------------------------|--|
| | <p>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.</p> |
| | <p>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.</p> |
| <p>Groupe Dose Sortie</p> | <p>7 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Barista".</p> |

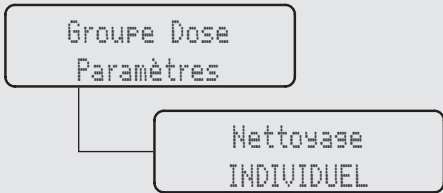


ATTENTION



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



Description

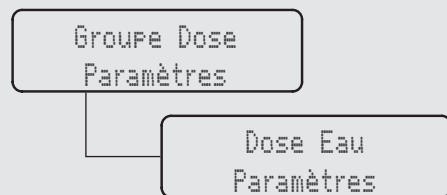
- Ce paramètre permet à l'opérateur d'effectuer le lavage des groupes café, de façon automatique en effectuant plusieurs cycles de nettoyage.
- Cette machine espresso a une fonction de rinçage du groupe (rinçage à jets) intégrée dans l'électronique.
- La procédure de rinçage est prévue pour donner à 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 |
|-----------|---|
| | <p>8 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>9 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation « Barista »

Dose Eau

Description

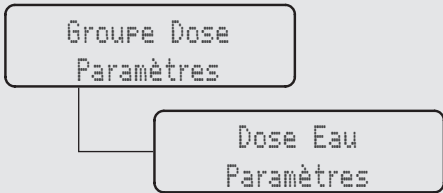


- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton eau chaude.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|--|
| | 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 le menu. |
| | 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. |

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 |
|--|--|
| <p>Program Dose Eau</p> | <p>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.</p> |
| <p>Appuyez Eau Pour Programmer</p> <p>Appuyez Eau Pour Arrêter</p> <p>Dose Eau Sauve 5,0 sec</p> | <p>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.</p> |
| <p>Dose Eau 5,0s</p> | <p>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.</p> |

Programmation « Barista »

Dose Eau

Groupe Dose
Paramètres

Dose Eau
Paramètres

Description

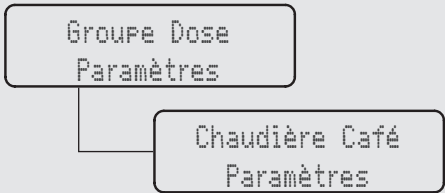
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton eau chaude.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

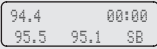

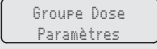
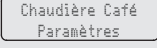
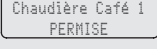
| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
| <p>Dose Eau Sortie</p> | <p>8 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Barista".</p> |
| | <p>9 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <p>94.4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

Chaudière Café

Description

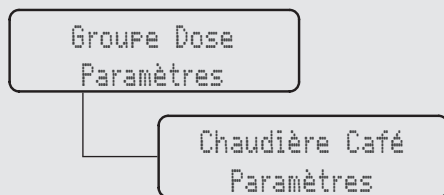
- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer/désactiver la chaudière café.
- Ce paramètre permet au technicien de programmer la température de la chaudière café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
|  | <p>1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.</p> |
|  | <p>2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:</p> |
|  | <p>3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.</p> |
|  | <p>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 PERMISE ou DESACTIVE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option. En cas d'option habilitée, il est possible de configurer les paramètres successifs.</p> |

Programmation « Barista »

Chaudière Café

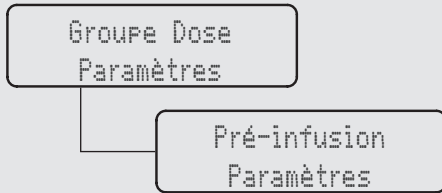


Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer/désactiver la chaudière café.
- Ce paramètre permet au technicien de programmer la température de la chaudière café. Chaque groupe peut avoir une programmation différente.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|---|
| | 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. |
| | 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. |
| | 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

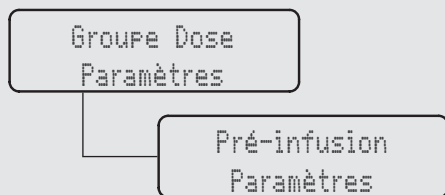
distribution est fermée pendant le cycle de pré-distribution, pendant ce temps, la pompe reste activée. Une fois terminé le cycle de pré-distribution, le cycle de distribution normal continuera jusqu'à la fin.

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

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|---|
| | 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 le menu. |
| | 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 PAR GROUPE ou PAR BOUTON, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option. |

Programmation « Barista »

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 |
|---|---|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Group 1 Pre-Inf 0s Ouv</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Group 1 Pre-Inf 0s Ferme</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Pré-infusion Sortie</div> | <p>5 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.</p> |
| | <p>6 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Barista".</p> |
| | <p>7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">94.4 00:00 95.5 95.1 SB</div> | <p>8 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

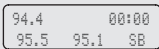

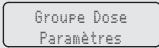
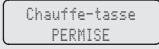
Chauffe-tasses

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 |
|---|---|
|  | <p>1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.</p> |
|  | <p>2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:</p> |
|  | <p>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.</p> |
| | <p>4 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |

Programmation « Barista »

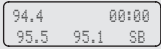
Chauffe-tasses

Groupe Dose
Paramètres

Chauffe-tasse
PERMISE

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 |
|---|---|
|  | <p>5 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

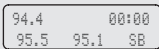

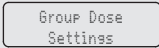

Capteur d'eau

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser les valeurs de TDS et de dureté de l'eau qui sont mesurées par le capteur d'eau à l'entrée de la machine à café.

Groupe Dose
Paramètres

H2O Sensor - TDS
000.0 PPM

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
|  | <p>1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.</p> |
|  | <p>2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:</p> |
|  | <p>3 Utilisation des boutons T1 et T2 pour afficher la valeur de TDS.</p> |
| | <p>4 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |

Programmation « Barista »

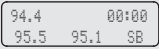

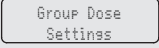
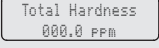
Capteur d'eau

Groupe Dose
Paramètres

Total Hardness
000.0 PPM

Description

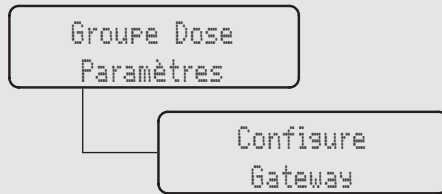
- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser les valeurs de TDS et de dureté de l'eau qui sont mesurées par le capteur d'eau à l'entrée de la machine à café.


| 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 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant: |
|  | 3 Utilisation des boutons T1 et T2 pour afficher la valeur de dureté totale. |
| | 4 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres. |

Gateway

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de connecter la machine à café à la connexion WiFi.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|---|
| <pre> 94.4 00:00 95.5 95.1 SB </pre> | <p>1 Lorsque la machine espresso est en marche, appuyer et maintenir le bouton . L'écran suivant s'affiche au bout de 5 secondes.</p> |
| <pre> Group Dose Settings </pre> | <p>2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant:</p> |
| <pre> Configure Gateway </pre> | <p>3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.</p> |
| <pre> Gateway Unlocked Press B3 to Exit </pre> | <p>4 La passerelle est prête à se connecter au réseau WiFi.</p> |

Programmation « Barista »

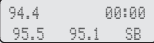
Gateway

Groupe Dose
Paramètres

Configure
Gateway

Description

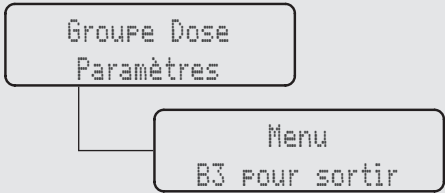
- Ce paramètre permet à l'opérateur de connecter la machine à café à la connexion WiFi.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
|  | <p>5 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>6 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Sortie Menu

Description

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



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <div data-bbox="158 611 313 659" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> Menu B3 pour sortir </div> <div data-bbox="158 744 313 792" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 94.4 00:00 95.5 95.1 SB </div> | <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="348 606 1534 659">1 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso. <li data-bbox="348 735 1534 788">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. |

Programmation « Technicien »

Langue

Description

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



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|--|
| | 1 Quand la machine espresso est allumée, appuyer et maintenir enfoncé le bouton . L'affichage suivant apparaît au bout de 10 secondes environ. |
| | 2 Introduire le mot de passe du technicien à l'aide des boutons T1, T2 et T3. après l'acceptation, l'affichage suivant apparaît. |
| | 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.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
| <div data-bbox="156 611 315 659" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> Menu B3 pour sortir </div> <div data-bbox="156 740 315 788" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 94.4 00:00 95.5 95.1 SB </div> | <p>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.</p> <p>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.</p> |

Programmation « Technicien »

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

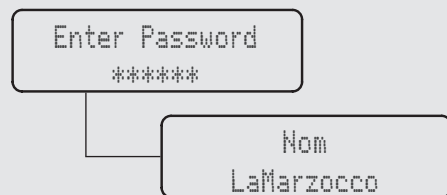
Description

- 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 |
|---|--|
| <p data-bbox="161 615 310 657">94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p data-bbox="343 605 1528 659">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.</p> |


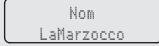
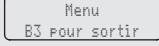
Programmation « Technicien »

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 |
|---|---|
|  | 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, 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. |
|  | 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

Enter Password

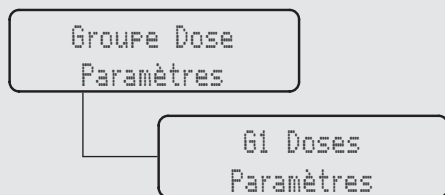
Nom
LaMarzocco

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

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p>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.</p> |

Programmation « Technicien »

Programmation Doses

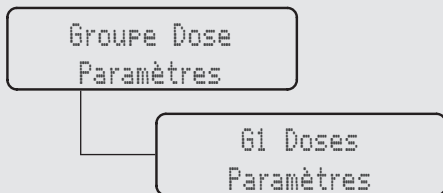


Description

- 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. |
| Mirror G1 Doses PERMISE | 4 Appuyer sur le bouton T3 puis naviguer en utilisant T1 et T2 pour choisir entre PERMISE et DÉSACTIVÉE, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer la valeur souhaitée. |

Programmation Doses



Description

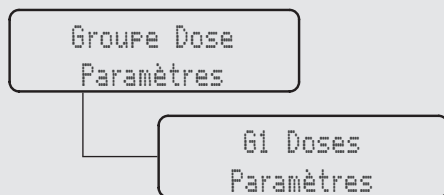
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, 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 |
|-----------|--|
| | 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. |
| | 6 Presser le bouton T3 pour quitter le sous-menu. |
| | 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. |

Programmation « Technicien »

Programmation Doses

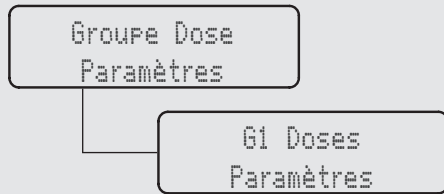


Description

- 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

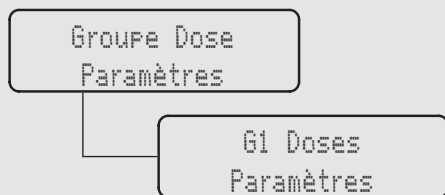
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume de café (volume de distribution) pour chaque bouton du clavier.
- Le volume de distribution peut être configuré en temps (sec.) ou en impulsions. Ce nombre renvoie au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie à la CPU.
- Une fois programmé, 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 |
|-----------|--|
| | 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. |
| | 6 Presser le bouton T3 pour quitter le sous-menu. |
| | 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. |

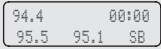
Programmation « Technicien »

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 |
|---|---|
|  <p>94,4 00:00 95,5 95,1 SB</p> | <p>9 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

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 BREWRATIO | 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 « Technicien » (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

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. |

Program Dose Scales

Groupe Dose
Paramètres

G1 Doses
Paramètres

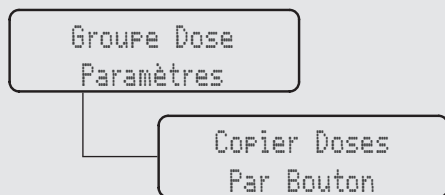
Description

- 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. |

Programmation « Technicien »

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.

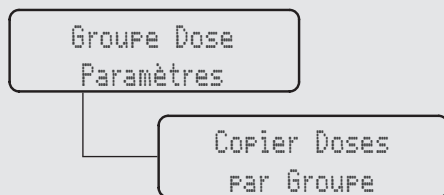
Groupe Dose
Paramètres

Copier Doses
Par Bouton

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <p>Push to Paste B5 to Exit</p> | <p>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.</p> |
| <p>Groupe Dose Sortie</p> | <p>6 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Technical".</p> |
| | <p>7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p>8 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation « Technicien »

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.

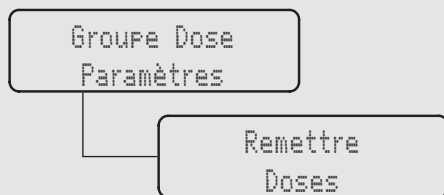
Groupe Dose
Paramètres

Copier Doses
par Groupe

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <p>Presse ou Coller Entree P. sortir</p> | <p>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.</p> |
| <p>Groupe Dose Sortie</p> | <p>6 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Technical".</p> <p>7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p>8 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation « Technicien »

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. |
| Groupe Dose Paramètres | 2 Presser le bouton T1 ou T2 pour afficher le menu suivant: |
| Remettre Doses | 3 Presser le bouton T3 pour confirmer la procédure. À ce stade toute la programmation est effacée. |
| Reinitializer Doses... | |
| Groupe Dose Sortie | 4 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Technical". |

Programmation Doses

Description

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

Groupe Dose
Paramètres

Remettre
Doses

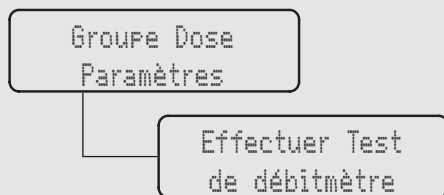
| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <div data-bbox="158 744 310 787" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> <p>94.4 00:00 95.5 95.1 88</p> </div> | <p>5 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>6 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation « Technicien »

Program Dose

Description

- Ce paramètre permet au technicien de contrôler le débitmètre.



| 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: |
| Effectuer Test de débitmètre | 3 Presser le bouton T3 pour confirmer la procédure. |
| Appuyer G1B5 pour continuer | |
| Groupe Dose Sortie | 4 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Barista". |

Calibrate Pots

Description

- Ce paramètre permet au technicien de calibrer le potentiomètre en réglant le début et la fin de la distribution de la vapeur.

Enter Password

Prop. Steam
Settings

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|--|
| <p>Enter Password *****</p> | <p>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.</p> |
| <p>Prop. Steam Settings</p> | <p>2 Presser le Bouton T3 pour entrer dans le menu.</p> |
| <p>Calibrate Left Steam</p> | <p>3 Appuyer sur le Bouton T3 pour démarrer le calibrage du potentiomètre de la lance vapeur de gauche.</p> |
| <p>Lower L Steam & Press Enter</p> | <p>4 Actionner le levier vapeur de gauche en le plaçant en position inférieure puis appuyer sur le Bouton T3.</p> |

Programmation « Technicien »

Calibrate Pots

```
Enter Password
*****
```

```
Prop. Steam
Settings
```

Description

- Ce paramètre permet au technicien de calibrer le potentiomètre en réglant le début et la fin de la distribution de la vapeur.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--------------------------------|---|
| Raise L Steam & Press Enter | 5 Actionner le levier vapeur de gauche en le plaçant en position supérieure puis appuyer sur le Bouton T3. |
| Calibrate Right Steam | 6 Appuyer sur le Bouton T3 pour démarrer le calibrage du potentiomètre de la lance vapeur de droite. |
| Lower R Steam & Press Enter | 7 Actionner le levier vapeur de droite en le plaçant en position inférieure puis appuyer sur le Bouton T3. |
| Raise R Steam & Press Enter | 8 Actionner le levier vapeur de droite en le plaçant en position supérieure puis appuyer sur le Bouton T3. |

Calibrate Pots

Description

- Ce paramètre permet au technicien de calibrer le potentiomètre en réglant le début et la fin de la distribution de la vapeur.

Enter Password

Prop. Steam
Settings

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
| <p>Test Steam Pot</p> <p>Left: 52% 2.7U Right: 30% 1.7U</p> | <p>9 Pour vérifier le bon fonctionnement du potentiomètre mécanique, actionnez les leviers vapeur gauche et droit.</p> |
| <p>Prop. Steam Exit</p> | <p>10 Presser le Bouton T3 pour sortir du sous-me.</p> |
| | <p>11 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <p>Menu Press B3 to Exit</p> | <p>12 Appuyer simultanément sur T2 et sur T3 pour sortir de la programmation et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

Programmation « Technicien »

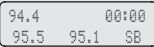
Calibrate Pots

Enter Password

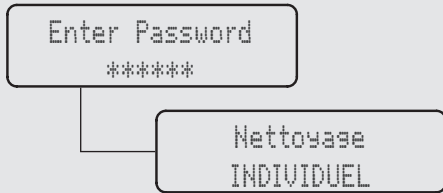
Prop. Steam
Settings

Description

- Ce paramètre permet au technicien de calibrer le potentiomètre en réglant le début et la fin de la distribution de la vapeur.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|---|
|  <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p>13 Alternatively, you can exit the “Technical” programming and return to the normal use of the espresso machine by pressing T2 and T3 at the same time.</p> |

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 |
|---|---|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Enter Password *****</div> | 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. |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Nettoyage INDIVIDUEL</div> | 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. |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">GR1 Backflushing</div> | 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. |

Programmation « Technicien »

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 |
|--------------------------------|--|
| | <p>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.</p> |
| | <p>6 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <p>Menu B3 pour sortir</p> | <p>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.</p> |



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

Enter Password

Nettoyage
INDIVIDUEL

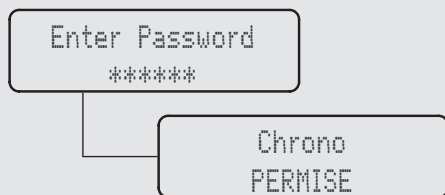
Description

- 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 |
|---|---|
| <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p>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.</p> |

Programmation « Technicien »

Fonction Chrono

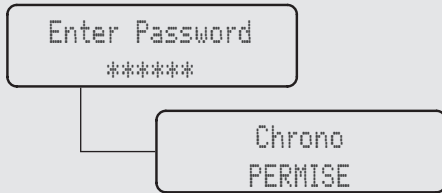


Description

- 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 |
|-----------|--|
| | 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, 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. |
| | 3 En cas d'option activée (HEURE o DOSES) l'affichage reportée sur le côté apparaît. |
| | 4 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres. |

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 |
|---|--|
| <div data-bbox="156 611 315 659" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> Menu B3 pour sortir </div> <div data-bbox="156 740 315 788" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 94.4 00:00 95.5 95.1 SB </div> | <p>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.</p> <p>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.</p> |

Programmation « Technicien »

Crono Function

Enter Password

Chrono Info Type
DOSE

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.

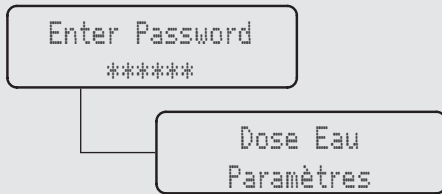
- Si elle est activée, la fonction Chrono est constamment affichée pendant la distribution tandis qu'avec le nom programmable pendant l'état d'attente s'alterne.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|----------------------------------|---|
| <p>Enter Password *****</p> | <p>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.</p> |
| <p>Chrono Info Type DOSE</p> | <p>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 DOSE ou TEMPS, appuyer sur le bouton T3 pour confirmer l'option.</p> <p>3 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <p>Menu B3 pour sortir</p> | <p>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.</p> |

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 |
|-------------------------|--|
| 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. |

Programmation « Technicien »

Dose Eau

Enter Password

Dose Eau
Paramètres

Description

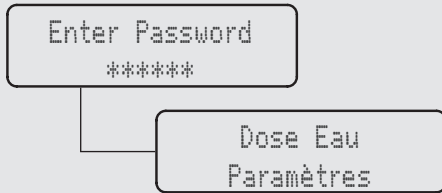
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton eau chaude.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|--|
| <p>Program Dose Eau</p> | <p>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.</p> |
| <p>Appuyez Eau Pour Programmer</p> <p>Appuyez Eau Pour Arrêter</p> <p>Dose Eau Sauve 5,0 sec</p> | <p>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.</p> |
| <p>Dose Eau 5,0s</p> | <p>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.</p> |

Dose Eau

Description

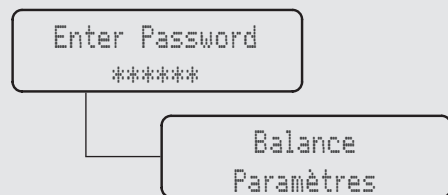
- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton eau chaude.
- Cette fonction peut être activée ou désactivée.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|---|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Dose Eau Sortie</div> | <p>8 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Technical".</p> |
| | <p>9 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Menu B3 pour sortir</div> | <p>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.</p> |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">94.4 00:00 95.5 95.1 SB</div> | <p>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.</p> |

Programmation « Technicien » (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Pèse



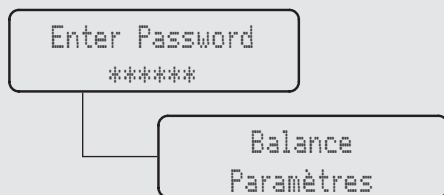
Description

- 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. |
| Balance Paramètres | 2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu. |
| Auto Offset 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. |
| Scale Tare Time 3s | 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. |

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 |
|---|--|
| 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: v0.0,0 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. |

Programmation « Technicien » (uniquement dans les modèles de machine espresso ABR)

Programmation Pèse

Enter Password

Balance
Paramètres

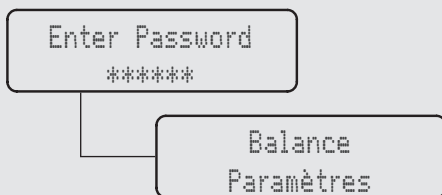
Description

- 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.

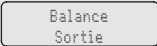
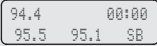
| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <p>Start Scale Testing 0.0 0.0 0.0 Entree P. sortir</p> | 9 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu et placer les poids de référence sur la balance. |
| <p>Voir Versions Pese</p> | 10 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu. |
|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

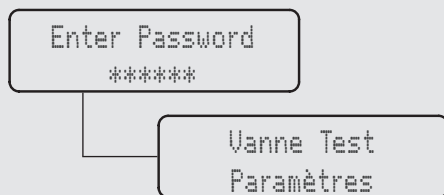
| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|---|
|  <p>Balance Sortie</p>  <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SE</p> | <p>13 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que s'affiche le sous-menu de sortie. Appuyer sur le bouton T3 pour sortir du menu et revenir à l'utilisation de la machine espresso.</p> <p>14 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>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.</p> |

Programmation « Technicien »

Vanne Test

Description

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

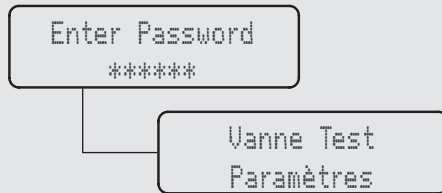


| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|------------------------------|---|
| Enter Password ***** | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation "Technicien" et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| Vanne Test Paramètres | 2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu. |
| Test Vanne Groupe 1 | 3 Appuyez sur le bouton T3 pour commencer à vérifier le bon fonctionnement de l'électrovanne du groupe café. |
| Test Vanne ... | |
| Power:12.00W Opened: YES | 4 Ces valeurs indiquent le bon fonctionnement de l'électrovanne du groupe café. |
| Peak: 9.20W Trough: 7.50W | |

Vanne Test

Description

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



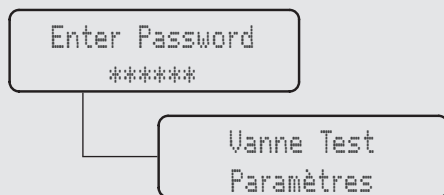
| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| Test Eau Vanne Test Vanne ... | 4 Appuyez sur la touche T3 pour commencer à vérifier le bon fonctionnement de l'électrovanne d'eau chaude. |
| Power:12.00W Opened: YES Peak: 9.20W Trough: 7.50W | 5 Ces valeurs indiquent le bon fonctionnement de l'électrovanne 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. |

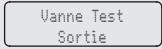
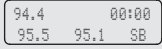
Programmation « Technicien »

Vanne Test

Description

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



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
|  | 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. |
| | 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. |

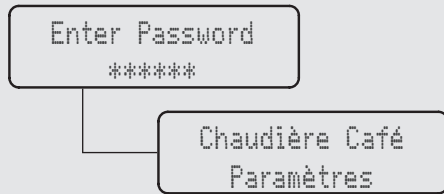
Chaudière Café

Description

- 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. |

Programmation « Technicien »

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 |
|----------------------------------|---|
| <p>CB1 Offset 3,0°C</p> | <p>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.</p> |
| <p>Chaudière Café Sortie</p> | <p>6 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Technical".</p> |
| | <p>7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <p>Menu B3 Pour sortir</p> | <p>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.</p> |

Chaudière Café

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.

Enter Password

Chaudière Café
Paramètres

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <div data-bbox="158 611 310 654" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 94.4 00:00 95.5 95.1 SB </div> | <p>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.</p> |

ATTENTION

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

Programmation « Technicien »

Chaudière Vapeur

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. |
| Rempl. 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. |
| Rempl. 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. |

Programmation « Technicien »

Chaudière Vapeur

Enter Password

Chaudière Vapeur
Paramètres

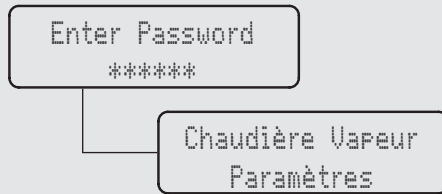
Description

- 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



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| Press Tea Button Enter when Empty Wait for Steam Boiler Autofill | <p>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.</p> |
| Reset Tea Valve Enter when Done Drain Steam Boiler Completed | <p>Rouvrir manuellement la vanne mélangeuse et appuyer sur le bouton T3.</p> <p>Maintenant la procédure de renouveler ou "régénérer" l'eau à l'intérieur de la chaudière vapeur est terminée.</p> |
| Chaudière Vapeur Sortie | <p>13 Appuyer sur T1 ou T2 pour afficher le menu de sortie, appuyer sur T3 pour revenir à la programmation "Technical".</p> <p>14 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |

Programmation « Technicien »

Chaudière Vapeur

Description

Enter Password

Chaudière Vapeur
Paramètres

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|------------------------------------|---|
| <p>Menu B3 Pour sortir</p> | <p>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.</p> |
| <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p>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.</p> |



ATTENTION

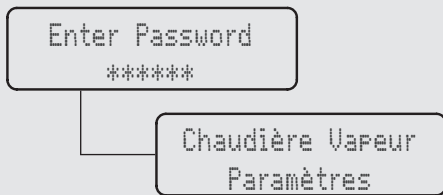


LA CHAUDIÈRE-VAPEUR CONTIENT DE L'EAU À UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°F / 52°C PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES INSTANTANÉES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.

Chaudière Vapeur

Description

- 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. |

Programmation « Technicien »

Chaudière Vapeur

Enter Password

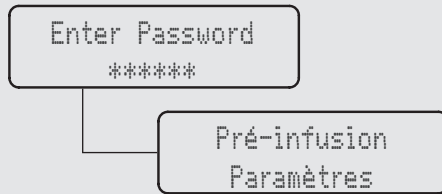
Chaudière Vapeur
Paramètres

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 |
|---|--|
| <p>Menu B3 pour sortir</p> <p>Restart Machine for Changes</p> | <p>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.</p> |
| <p></p> | <p>6 Régler l’interrupteur principal en position 0.</p> |
| <p>94,4 00:00 95,5 95,1 SB</p> | <p>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.</p> |

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

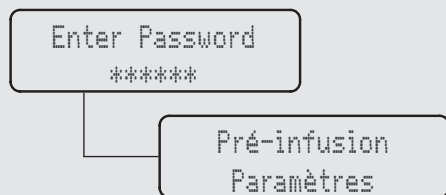
distribution est fermée pendant le cycle de pré-distribution, pendant ce temps, la pompe reste activée. Une fois terminé le cycle de pré-distribution, le cycle de distribution normal continuera jusqu'à la fin.

- 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 | |
| G1 Pré-infusion PAR GROUPE | 2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu. |
| G1B1 Pré-inf Ouv: 0s | 3 Press the T3 button to enter the menu, move between the parameters using the buttons T1 and T2 to select PAR GROUPE or PAR BOUTON, press the T3 button to confirm the option. |
| G1B1 Pré-inf Ferme: 0s | |
| | 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. |

Programmation « Technicien »

Pré-Infusion ou Pré-Distribution



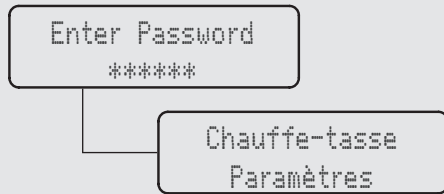
Description

- 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 |
|--|--|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Pré-infusion Sortie</div> | <p>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.</p> |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Menu B3 pour sortir</div> | <p>6 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>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.</p> |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">94,4 00:00 95.5 95.1 SB</div> | <p>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.</p> |

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. |
| Chauffe-tasse Paramètres | 2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu. |
| Cup Warmer TIME | 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. |
| Chauffe-tasse T On 2min | 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 T Off 8min | |

Programmation « Technicien »

Chauffe-tasses

Enter Password

Chauffe-tasse
Paramètres

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 |
|------------------------------------|--|
| <p>Chauffe-tasse Sortie</p> | <p>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.</p> |
| | <p>6 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <p>Menu B3 Pour sortir</p> | <p>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.</p> |
| <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p>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.</p> |

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 |
|-----------------------------------|---|
| <p>Enter Password *****</p> | <p>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.</p> |
| <p>Auto On/Off Paramètres</p> | <p>2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.</p> |
| <p>Auto Sur/De PERMIS</p> | <p>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.</p> |
| <p>Auto On Temps 00:00</p> | <p>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.</p> |

Programmation « Technicien »

Auto ON/OFF

Enter Password

Auto On/Off
Paramètres

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

Enter Password

Auto On/Off
Paramètres

- 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.

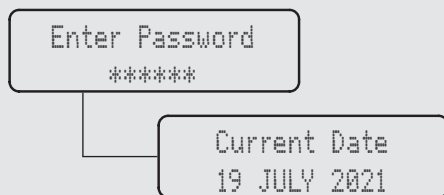
| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|---|
| <p data-bbox="158 611 313 659">Menu B3 pour sortir</p> <p data-bbox="158 744 313 792">94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p data-bbox="343 615 1524 671">9 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 jusqu'à ce 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.</p> <p data-bbox="343 735 1524 792">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.</p> |

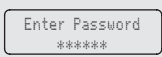
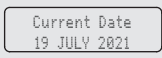
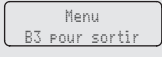
Programmation « Technicien »

Calendrier

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de définir le jour, le mois et l'année.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
|  | 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 se mettra à clignoter. Utilisation des boutons T1 et T2 pour définir la date. En faire de même pour définir le mois et l'année. |
| | 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. |

Réglage Horloge

Enter Password

Horloge
00:00 DIMANCHE

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 |
|-----------------------------------|--|
| <p>Enter Password *****</p> | <p>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.</p> |
| <p>Horloge 00:00 DIMANCHE</p> | <p>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.</p> |
| | <p>3 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <p>Menu B3 pour sortir</p> | <p>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.</p> |

Programmation « Technicien »

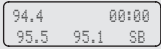
Réglage Horloge

Enter Password

Horloge
00:00 DIMANCHE

Description

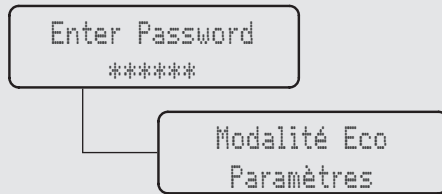
- Ce paramètre permet à l'utilisateur de configurer l'heure et le jour de la semaine.
- Ce paramètre est utilisé pour afficher l'heure et aussi par le paramètre "Auto On/Off"
- Ce paramètre admet 4 valeurs modifiables :
 - Heures ;
 - Minutes ;
 - Jour de la semaine ;
 - Format heure 12h ou 24h.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
|  | <p>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.</p> |

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. -10,0°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. |

Programmation « Technicien »

Fonction ECO

Enter Password

Modalité Eco
Paramètres

Description

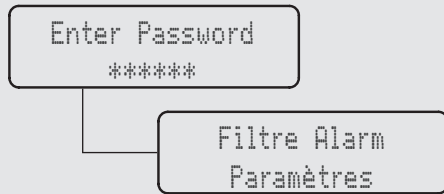
- Ce paramètre permet au technicien de configurer une température de maintien en cas d'une non utilisation temporaire de la machine espresso.
- Il est également possible de configurer ce paramètre pendant le fonctionnement normal de la machine en appuyant simultanément sur T1 et T2.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|------------------------------------|--|
| <p>Modalité Eco Sortie</p> | <p>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.</p> |
| <p>Menu B3 pour sortir</p> | <p>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.</p> |
| <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p>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.</p> |

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. |

Programmation « Technicien »

Alarme Filtre

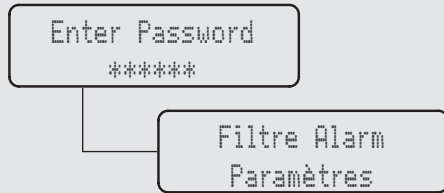


Description

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

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|----------------------------------|---|
| 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. |

Alarme Filtre



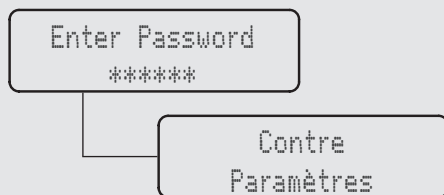
Description

- 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 |
|---|---|
| <div data-bbox="156 611 315 659" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> Menu B3 pour sortir </div> <div data-bbox="156 740 315 788" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 94.4 00:00 95.5 95.1 SB </div> | <p>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.</p> <p>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.</p> |

Programmation « Technicien »

Compteur Doses Café



Description

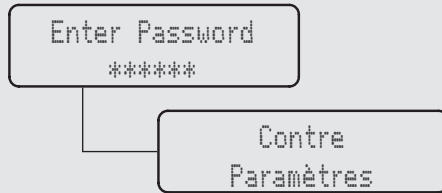
- Ce paramètre permet au technicien d'afficher la quantité de doses café et eau chaude.
- Ce paramètre affiche différentes valeurs:
 - Doses café totales ;
 - Doses café par bouton ;
 - Doses eau chaude.

| 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. |

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.



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Doses eau chaude 30</div> | <p>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.</p> |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Contre Sortie</div> | <p>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.</p> |
| | <p>7 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Menu B3 pour sortir</div> | <p>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.</p> |

Programmation « Technicien »

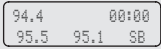
Compteur Doses Café

Enter Password

Contre
Paramètres

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.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
|  <p>94,4 00:00 95,5 95,1 SB</p> | <p>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.</p> |

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 |
|-------------------------------------|---|
| <p>Enter Password *****</p> | <p>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.</p> |
| <p>Electroniques Paramètres</p> | <p>2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.</p> |
| <p>Force FW Upgrade PERMISE</p> | <p>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.</p> |
| <p>Button Board HW3</p> | <p>4 En appuyant sur le Bouton T1 et T2 pour afficher la version du matériel et du firmware pour la Carte Bouton.</p> |

Programmation « Technicien »

Electroniques

Enter Password

Electroniques
Paramètres

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 |
|------------------------------|---|
| 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. |
| 61 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. |

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 |
|---|--|
| <div data-bbox="158 741 315 789" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> Menu B3 pour sortir </div> <div data-bbox="158 871 315 919" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 94.4 00:00 95.5 95.1 SB </div> | <p>9 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |

Programmation « Technicien »

Capteur d'eau

```
Enter Password
*****
```

```
H2O Sensor - TDS
000.0 PPM
```

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser les valeurs de TDS et de dureté de l'eau qui sont mesurées par le capteur d'eau à l'entrée de la machine à café.

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---------------------------------------|---|
| <pre>Enter Password *****</pre> | 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. |
| <pre>H2O Sensor - TDS 000.0 PPM</pre> | 2 Utilisation des boutons T1 et T2 pour afficher la valeur de TDS. |
| <pre>Menu B3 Pour sortir</pre> | 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. |
| <pre>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</pre> | 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. |

Capteur d'eau

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de visualiser les valeurs de TDS et de dureté de l'eau qui sont mesurées par le capteur d'eau à l'entrée de la machine à café.

Enter Password

Total Hardness
000.0 PPM

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <p>Enter Password *****</p> | <ol style="list-style-type: none"> 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. Utilisation des boutons T1 et T2 pour afficher la valeur de dureté totale. 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. 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. |
| <p>Total Hardness 000.0 PPM</p> | |
| <p>Menu B3 pour sortir</p> | |
| <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | |

Programmation « Technicien »

Gateway

Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de connecter la machine à café à la connexion WiFi.

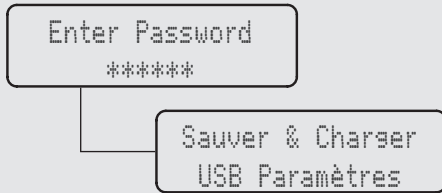


| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|-----------|--|
| | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation "Technicien" et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| | 2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu. |
| | 3 La passerelle est prête à se connecter au réseau WiFi. |
| | 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. |

Enregistrer et charger USB

Description

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



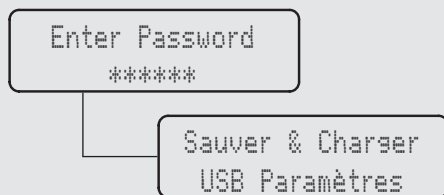
| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|---|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Enter Password *****</div> | 1 Après avoir effectué l'accès au menu de programmation "Technicien" et inséré le mot de passe, utiliser les boutons T1 et T2 jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse. |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Sauver & Charger USB Paramètres</div> | 2 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu. |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Charger Param. de USB</div> | 3 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu. |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Insérer USB Enter P. sortir</div> | 4 Insérer la Clé USB dans la porte correspondante et appuyer sur le bouton T3. |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Charge Paramètres...</div> | |

Programmation « Technicien »

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 |
|----------------------------------|--|
| 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 | 4 Insérer la Clé USB dans la porte correspondante et appuyer sur le bouton T3. |
| Sauver Paramètres... | |
| Paramètres Sauvés | 8 Message de confirmation : tous les paramètres ont été correctement enregistrés. |

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

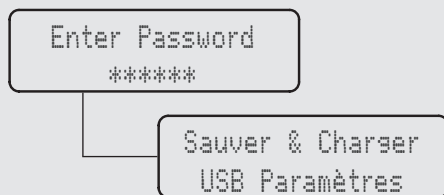
| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|---|
| <p>Sauver Tech. Param. s. USB</p> | <p>9 Appuyer sur le bouton T3 pour entrer dans le menu.</p> |
| <p>Insérer USB Enter P. sortir</p> <p>Sauver Paramètres...</p> | <p>10 Insérer la Clé USB dans la porte correspondante et appuyer sur le bouton T3.</p> |
| <p>Paramètres Sauvés</p> | <p>11 Message de confirmation : tous les paramètres ont été correctement enregistrés.</p> |
| <p>Electroniques Sortie</p> | <p>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.</p> |

Programmation « Technicien »

Save and Load USB

Description

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

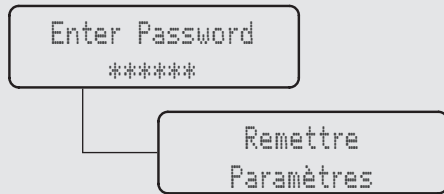


| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|------------------------------------|---|
| | <p>13 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> |
| <p>Menu B3 pour sortir</p> | <p>14 Pour sortir du menu, se déplacer entre les paramètres en utilisant les boutons T1 et T2 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.</p> |
| <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p>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.</p> |

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".



| 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". |

Programmation « Technicien »

Reset

Enter Password

Remettre
Paramètres

Description

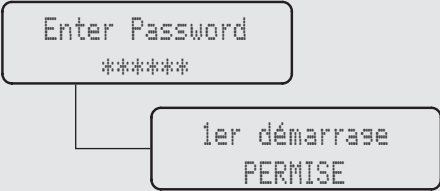
- Ce paramètre permet au technicien de réinitialiser toutes les valeurs en revenant aux configurations initiales d'usine.
- Il est possible de réinitialiser les configurations effectuées dans la programmation "Barista" ou les configurations effectuées dans la programmation "Technicien".

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---|--|
| <p>Remettre Sortie</p> | <p>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.</p> |
| <p>Menu B3 Pour sortir</p> | <p>6 Appuyer sur T1 or T2 pour continuer la programmation des autres paramètres.</p> <p>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.</p> |
| <p>94.4 00:00 95.5 95.1 SB</p> | <p>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.</p> |

1er démarrage

Description

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



| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|--|---|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Enter Password *****</div> | <p>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.</p> |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">1er démarrage PERMISE</div> | <p>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.</p> |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Menu B3 pour sortir</div> | <p>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.</p> |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">94.4 00:00 95.5 95.1 SB</div> | <p>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.</p> |

Programmation « Technicien »

Mise à Jour Micrologiciel

Enter Password

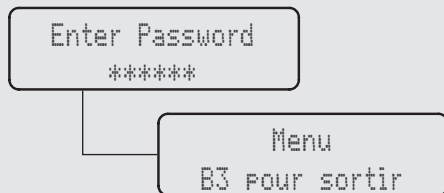
Mettre à Jour
Firmware (USB)

Description

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

| Afficheur | Procédure Opérationnelle |
|---------------------------------|---|
| 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. |

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 |
|---|--|
| <div data-bbox="158 611 313 659" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> Menu B3 pour sortir </div> | <p>1 Appuyer sur le bouton T3 pour sortir de la programmation "Technicien" et revenir à l'utilisation normale de la machine espresso.</p> |

