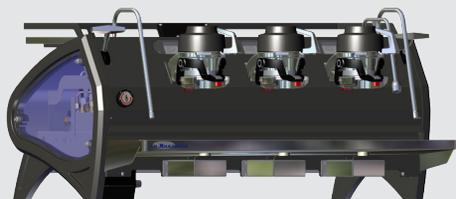


# manuel

strada x



**la marzocco**

handmade in florence

# strada x

Mode d'emploi V1.0 - 09/2023



MAN.35.3

## Chapitres

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

certifications disponibles:



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

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

La machine à café doit être placée en position horizontale sur un comptoir dont la hauteur depuis le sol est supérieure à 80 cm.

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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

### 1) Garanties importantes

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

L'utilisation, le nettoyage et l'entretien de cette machine à café ne doivent pas être réalisés par des personnes (y compris les enfants de plus de 8 ans) inexpérimentées ou

dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité et si elles comprennent les dangers.

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

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

2) Cette notice fait partie intégrante et essentielle du produit et doit être fourni à tous les consommateurs. Les consommateurs sont priés de lire attentivement les indications qui y sont contenues, puisqu'elles fournissent des informations

importantes concernant la sécurité pendant l'installation, le fonctionnement et l'entretien.

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

**3)** S'assurer que le produit soit intact en examinant l'emballage, en vérifiant que celui-ci ne reporte aucun signe d'endommagement qui pourrait avoir intéressé la machine à l'intérieur.

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

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

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

**6)** Contrôler que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du réseau électrique installé dans le local où la machine sera utilisée.

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

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

**9)** Il sera possible d'obtenir un fonctionnement électrique sûr de cet appareil seulement lorsqu'un raccordement correct au réseau électrique aura été effectué, conformément aux codes et aux règlements de sécurité locaux, nationaux et internationaux, et de façon particulière lorsque l'unité aura été mise à la terre.

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

**10)** S'assurer donc que la capacité du système électrique

à disposition soit adaptée à la consommation de la puissance maximale, indiquée sur la machine à café.

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

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

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

Cette machine ne doit pas être installée dans une cuisine.

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

Dans le cas en espèce: En particulier:

- éviter de toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas utiliser de rallonges dans les salles de bain;
- ne pas enlever l'appareil de la prise de courant en tirant sur le câble;
- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents

atmosphériques (pluie, soleil, etc...);

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

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

**14)** Avant d'effectuer toute opération de maintenance et/ou de nettoyage, régler en position "0" ou "OFF" l'interrupteur général situé sur la machine et débrancher celui-ci du réseau d'alimentation électrique en débranchant la prise ou en éteignant l'interrupteur du système. Pour les opérations de nettoyage, respecter scrupuleusement ce qui est prévu dans ce mode d'emploi.

**15)** En cas de dysfonctionnements ou de pannes de l'appareil, le débrancher du réseau électrique (comme décrit au point précédent) et fermer le robinet d'alimentation de l'eau. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même mais s'adresser au personnel professionnellement qualifié et autorisé. L'éventuelle réparation du produit devra uniquement être effectuée par le fabricant ou par un centre autorisé à l'aide de pièces de rechange originales. Le non respect de ce qui est mentionné ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et, dans tous les cas, annule la garantie.

**16)** Au cours de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire comme prévu

par les normes de sécurité en vigueur, doté de fusibles en mesure de supporter la puissance de la machine à connecter.

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

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

**19)** Le câble de la machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. S'il s'endommage, éteindre la machine ou la débrancher du réseau électrique en enlevant la fiche de la prise ou en désactivant le circuit à l'aide de l'interrupteur correspondant et fermer le circuit de l'eau. Pour

remplacer le câble électrique, contacter uniquement des professionnels qualifiés.

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

<http://techcenter.lamarzocco.com>

**21)** La machine doit être positionnée à plat sur le comptoir dans un lieu avec:

Température ambiante minimum: 5°C/41°F;

Température ambiante maximum: 32°C/89°F.

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

- porte-filtres pour 1 et 2 doses en nombre égal aux groupes de la machine;
- porte-filtres de 1 dose et de 2 doses de rechange (pour

chacun);

- 1 presseur;
- 1 filtre aveugle;
- produit nettoyant en poudre pour les groupes distributeurs;
- 3 tuyaux flexibles pour les raccordements de l'eau;
- 1,5 m de tuyau en plastique renforcé pour l'évacuation;
- 1 collier.

**23)** Si la machine a été temporairement positionnée dans une zone où la température ambiante est inférieure à 0°C/32°F, contacter le service après-vente avant de l'utiliser.

**24)** La pression distribuée à la chaudière de l'eau doit être comprise entre 0,2 et 0,6 MPa.

La pression maximale d'arrivée d'eau doit être d'au moins 1,0 Mpa (Danemark, Norvège, Suède).

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

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

**27)** Toute modification de l'équipement est interdite ; le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages aux biens, aux animaux et/ou aux personnes, en cas de modifications techniques et esthétiques, ou de changements de performances et de caractéristiques de l'équipement, d'une manière générale, en cas d'altération d'un ou de plusieurs de ses

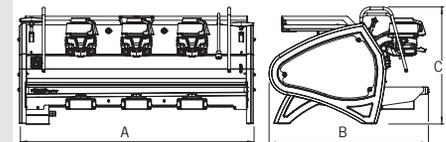
éléments constitutifs.

**28)** Conditions minimales pour la connexion WiFi:

- dispositif Android version 6+ ou iOS version 10+;
- réseau Wireless 2.4 GHz;
- Application La Marzocco disponible dans le play store et l'app store officiels.



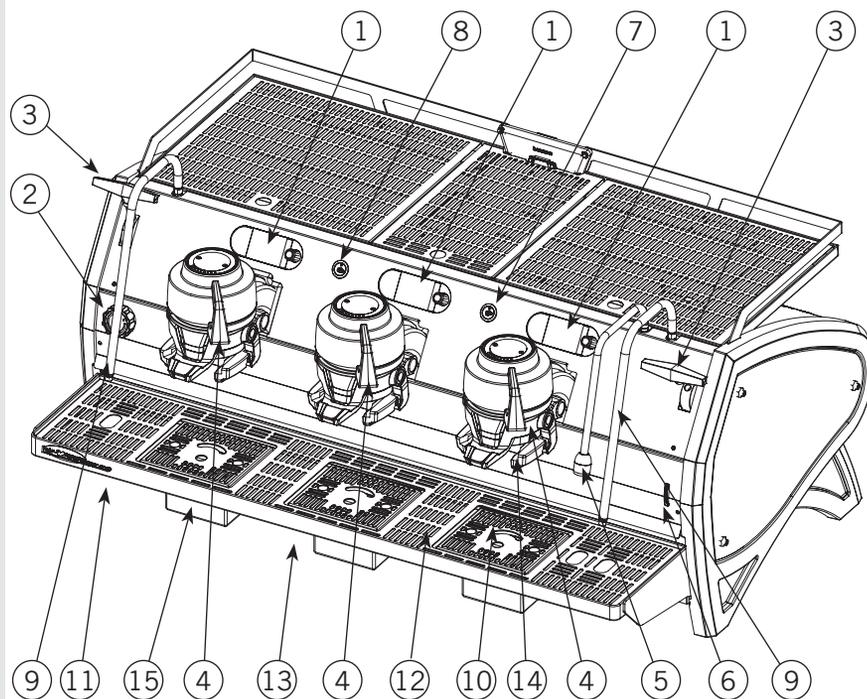
### 29) Dimensions et poids communs à la série STRADA X



STRADA X	2 groupes	3 groupes
A [mm]	830	1030
B [mm]	690	690
C [mm]	500	500
POIDS [kg]	94	101

## 2. Définition des Modèles Traités

**Ce mode d'emploi se réfère uniquement au modèle ci-dessous, de notre propre fabrication:  
STRADA Electronic Paddle à 3 groupes: 3X**



### Légende

- 1 Affichage Groupe
- 2 Interrupteur Général
- 3 Levier Buse Vapeur
- 4 Levier Électronique Paddle Distribution
- 5 Buse Eau Chaude
- 6 Valve Mélange Eau Chaude
- 7 Interrupteur Eau chaude
- 8 Touche chauffe-tasse
- 9 Buse vapeur
- 10 Plateau de vidange amovible
- 11 Porte-Tuyau pour Eaux Usées
- 12 Grille Cuvette de Décharge
- 13 Connexion Clé USB
- 14 Straight-in
- 15 Balance de Précision

Fig. 1 - Modèle X - 2 et 3 groupes distributeurs

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

## 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.



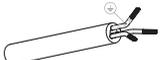
### 3. Installation

MODÈLE/SERIE	GRUPE	V/Hz	PUISSANCE NOMINALE (W)	ENTRÉE NOMINALE (A)	PUISSANCE CHAUDIÈRE CAFÉ	PUISSANCE CHAUDIÈRE VAPEUR	PUISSANCE TOTALE	DIMENSION CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (mm <sup>2</sup> )
STRADA X	2GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	5666	25 18 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 30.9 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 GRIS (PHASE)
- 1 X JAUNE & VERT (TERRE)
- 1 X BLEU (NEUTRE)
- 1 X NOIR (PHASE)

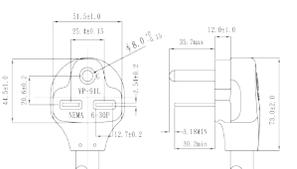


**ATTENTION**

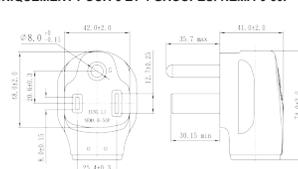
LA FIGURE CI-CONTRE DÉCRIT COMMENT BRANCHER CHAQUE FIL À LA FICHE. RESPECTER ÉGALEMENT LES NORMES FÉDÉRALES, NATIONALES OU LOCALES EN VIGUEUR.

(UNIQUEMENT POUR ETL) CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:

UNIQUEMENT POUR 2 GROUPES: NEMA 6-30P



UNIQUEMENT POUR 3 ET 4 GROUPES: 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**

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**

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**

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**

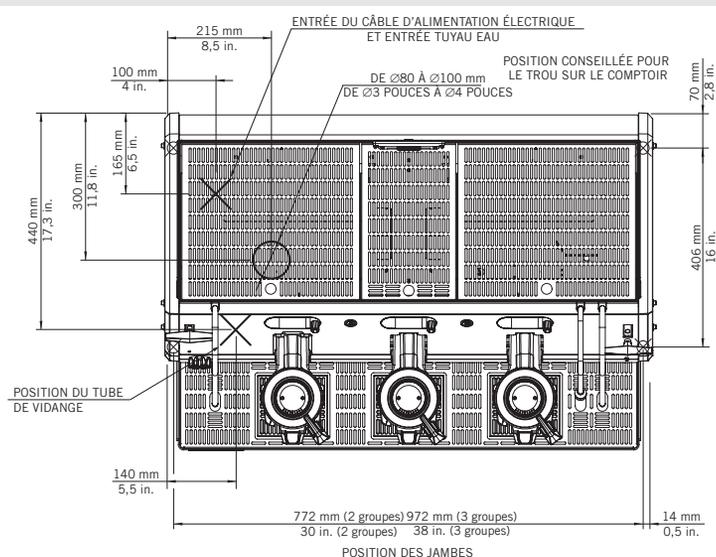
- ÉTATS-UNIS et CANADA  
uniquement - Ne pas connecter à un circuit fonctionnant à plus de 150 V à la terre sur chaque pied.

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



**Fig. 2 - Guide d'installation**

**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  $Z_{max} = 0,041 \Omega$ .

## 1) Guide d'installation

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

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 3 bars

### Débit inférieur à 100 l/h

Installation avec la pompe rotative (réglée sur 3 bars) immédiatement après le système de traitement de l'eau, en amont du raccord en T.

Entrer dans le menu de la programmation et enclencher la deuxième pompe.

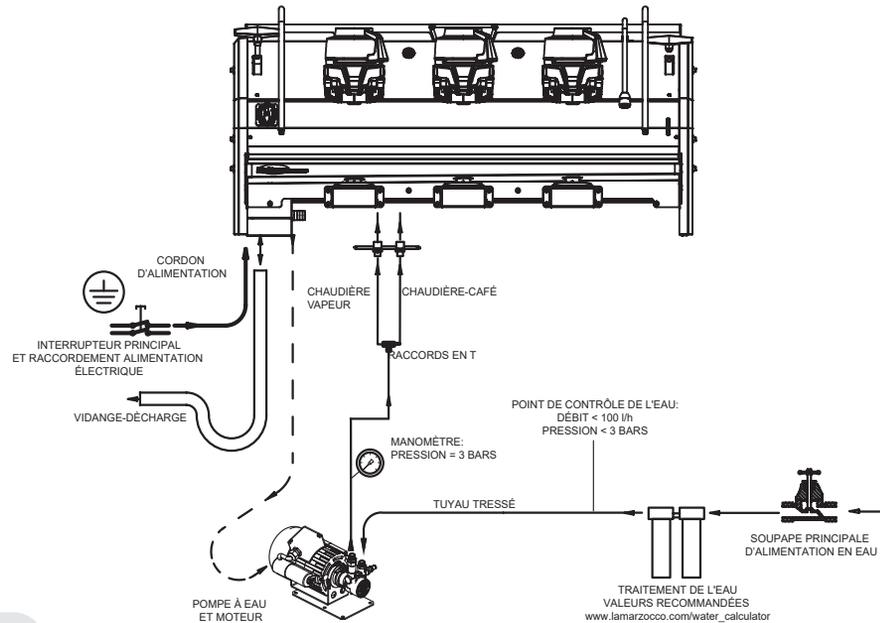


Fig. 3 - Guide d'installation - type 1

**Pression supérieure à 3 bars**  
**Débit supérieur à 100 l/h**

Installation du réducteur de pression (réglé sur 3 bars avec un débit minimum de 100 l/h) immédiatement après le système de traitement de l'eau, en amont du raccord en T.

Système de traitement de l'eau + réducteur de pression ramenant le débit dans la plage recommandée JAMAIS INFÉRIEURE À 100 l/h.

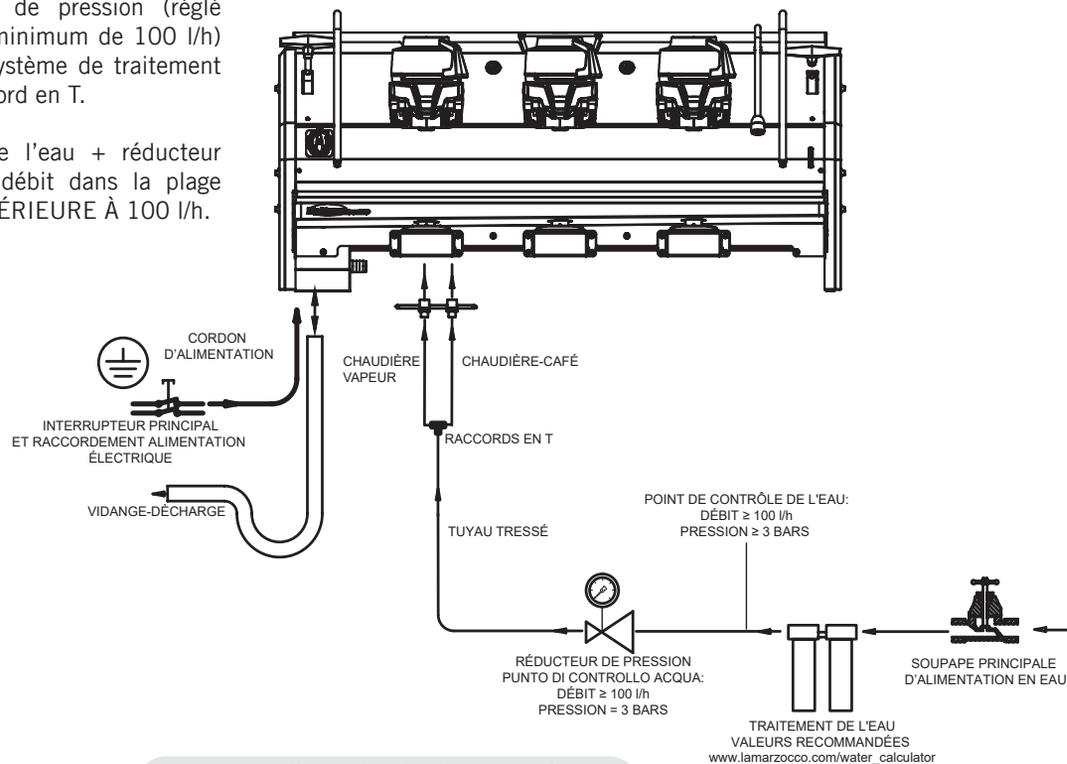


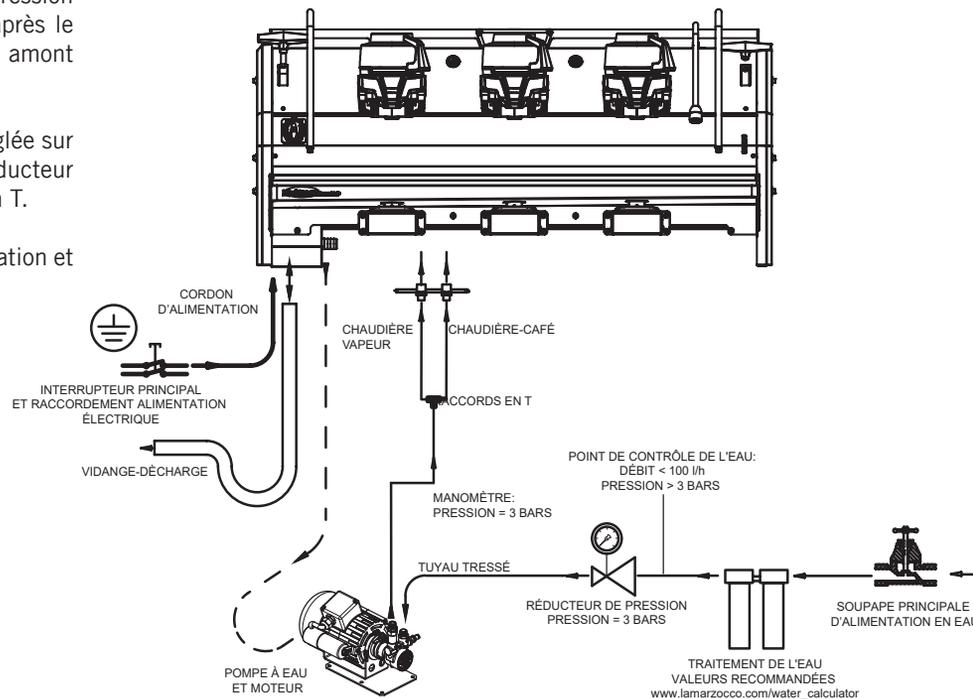
Fig. 4 - Guide d'installation - type 2

**Pression supérieure à 3 bars  
Débit inférieur à 100 l/h**

Installation du réducteur de pression (réglé sur 3 bars) immédiatement après le système de traitement de l'eau, en amont de la pompe rotative.

Installation de la pompe rotative (réglée sur 3 bars) immédiatement après le réducteur de pression, en amont du raccord en T.

Entrer dans le menu de la programmation et enclencher la deuxième pompe.



**Fig. 5 - Guide d'installation - type 3**

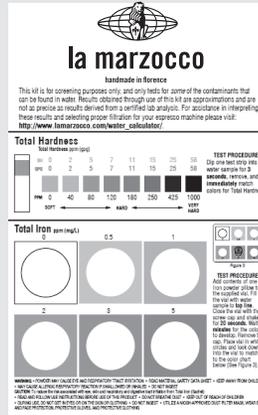
## 2) Accessoires

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

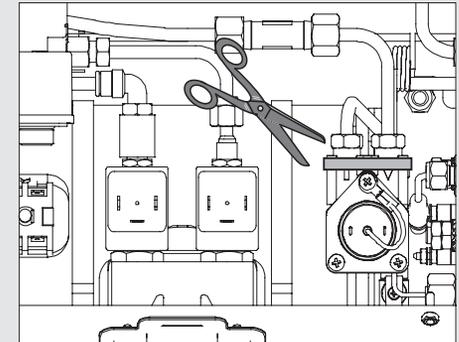
Pour pouvoir garantir que l'eau qui entre dans la machine rentre dans les paramètres préétablis, toutes les machines La Marzocco seront équipées de 2 kits pour l'analyse de l'eau (voir image) qui comprennent chacun 6 bandes de mesure et une carte contenant le mode d'emploi.



Les paramètres qui pourront être mesurés 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/](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 reflux 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 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 mm<sup>2</sup> 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 mm<sup>2</sup> 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 mm<sup>2</sup> 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

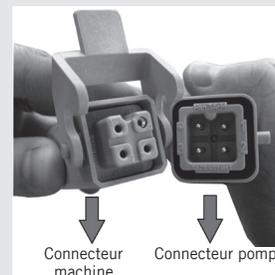
Il s'agit de la ligne d'alimentation pour le moteur de la pompe à eau. L'électronique interne allumera le moteur de la pompe quand cela est nécessaire.

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

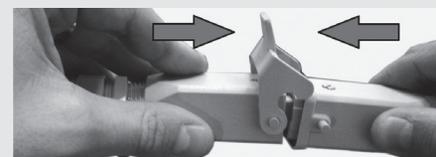
### c) Raccordement rapide entre la pompe à eau et la machine à espresso

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

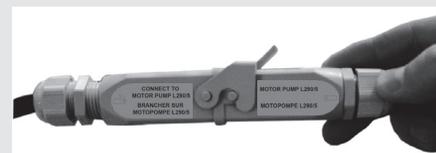
- Illustration des connecteurs ;



- 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 <sup>+2</sup> /Fe <sup>+3</sup> )	ppm	0	0,02
Chlore libre (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,05
Teneur en chlore totale (Cl <sub>2</sub> )	ppm	0	0,1
pH	valeur	6,5	8,5
Alcalinité	ppm	40	80
Chlorures (Cl <sup>-</sup> )	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. Messa in Funzione della Macchina per Caffè Espresso e Preparazione del Caffè

### 1) Mise en route de la machine espresso

#### a) Remplir les chaudières avec de l'eau

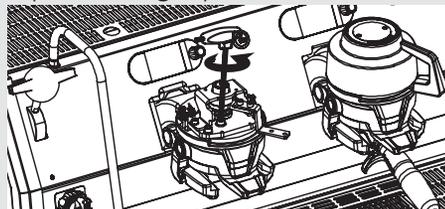
Une fois les opérations d'installation effectuées, il est nécessaire de ravitailler les chaudières en eau comme suit:

##### • Chaudière café

L'entrée d'eau dans la chaudière de saturation (café) se fait directement dès que les robinets de la conduite d'eau et du dépurateur, si présent, sont ouverts. Dans la mesure où l'eau, en entrant dans la chaudière, comprimera l'air qu'elle contient, il sera nécessaire d'éliminer ou de "purger" l'air de la chaudière café.

Pour effectuer la "saturation" chaudière-groupe complète, il faut complètement évacuer l'air.

Pour faire sortir l'air de la chaudière, ou pour "purger les groupes", il sera nécessaire d'enlever le couvercle en plastique et la poignée 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 sorte 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, puis pousser le bouton de l'encodeur pendant trois secondes et la fonction automatique du niveau de la chaudière vapeur s'enclenchera, en activant l'électrovanne de remplissage automatique et la pompe à eau. Cette dernière remplira la chaudière à vapeur à un niveau prédéterminé et s'arrêtera quand il sera plein.

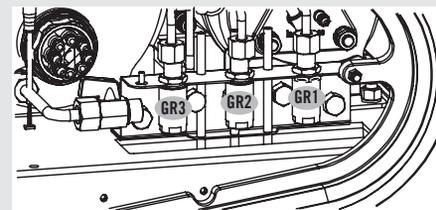
**Note:** L'air à l'intérieur de la chaudière vapeur peut accroître la pression (qui peut être détectée à l'aide du manomètre).

Une fois que la pompe s'arrête, contrôler l'affichage, le message "Coffee Boiler Filled?" (Chaudière Café Remplie?) devrait s'afficher. Pousser le Bouton de l'Encodeur pour confirmer que les procédures précédentes sont terminées.

L'installation est à présent achevée et la machine à café espresso devrait chauffer pour atteindre les températures de fonctionnement.

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

Pendant cette procédure, il peut arriver que l'aiguille du manomètre de la chaudière café atteigne aussi les 14-15 bar. Cela peut arriver chaque fois que la résistance électrique est en fonction. Cependant, dans ce cas, il est nécessaire de régler la valve d'expansion voir l'image ci-dessous relative aux soupapes d'expansion des trois chaudières (café) de manière à ce que la pression ne dépasse jamais la valeur de 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.

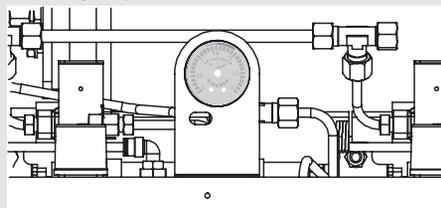
La pression de la chaudière vapeur est visible au moyen d'un manomètre situé à l'intérieur de la machine, derrière la commande et le 1er groupe.

Lorsque la chaudière vapeur atteint la température de fonctionnement, le voyant lumineux sur le bouton de distribution du Eau chaude s'allumera.

### 3) Distribution lors de la première installation

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

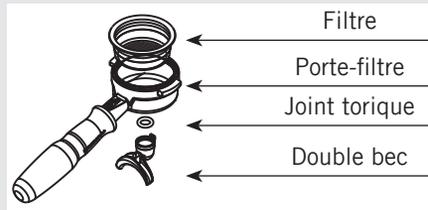
- Installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit dans la notice d'utilisation; chaque groupe de café doit ensuite distribuer de l'eau pendant au moins 2 minutes;
- Distribuer de la vapeur pendant au moins une minute par les deux buses vapeur présentes sur la machine ;
- Distribuer l'eau chaude pour le temps nécessaire servant à la prélever de la chaudière correspondante :
  - au moins 1 litre pour une machine à un/ deux groupes
  - au moins 2 litres pour une machine à trois groupes



### 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 une touche pour la distribution, pour faire sortir de l'eau du porte-filtre. Faire s'écouler l'eau à travers le porte-filtre vide pendant quelques secondes seulement avant de commencer le procédé de distribution pour préchauffer le porte-filtre.

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



### 5) Distribution du café

Il est maintenant possible d'enlever l'un des porte-filtres pour préparer une boisson de type espresso en manipulant la pression selon les goûts.

La Strada Electronic Paddle est un appareil formidable pour la préparation des boissons de type espresso qui peut développer une

pression d'eau pour l'extraction allant de 0 à 12 bar au fur et à mesure.

Presser le café moulu à l'aide du tasseur fourni et engager le porte-filtre au bas du groupe.

Déplacer le paddle (commande à levier) pour faire démarrer le processus de distribution. Dès que l'on commence à tourner le levier placé sur la partie supérieure du groupe la pompe à engrenages à entraînement magnétique poussera l'eau dans le porte-filtre.

En tournant le levier de l'Electronic Paddle il est possible de varier la vitesse de la pompe à engrenages, plus il sera tourné plus la pompe ira vite.

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

### 6) Pompe à eau

Lors de la distribution du café, il est possible d'ajuster la pression de la pompe en tournant la vis du by-pass 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 seulement lorsque un ou plusieurs groupes sont en train de distribuer du café.

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

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

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

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

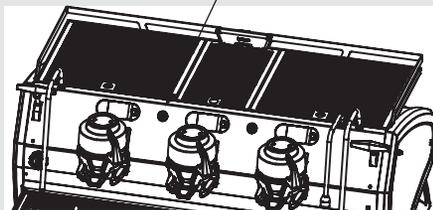
double devrait débiter plus ou moins 25cc d'espresso en 25 secondes environ.

### 8) Cup Warmer

**ATTENZIONE**  
**Le chauffe-tasses peut atteindre des températures élevées. Une température de l'eau supérieure à 125°F / 52°C peut causer de graves brûlures instantanées ou la mort par ébouillantage.**

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

Touche chauffe-tasses



### 9) Steam Flush et Flush automatiques

Si la fonction de nettoyage automatique est activée dans le menu, le groupe émet de la vapeur 2 secondes après le retrait du porte-filtre.

Si la fonction de purge automatique est activée dans le menu, le groupe émet de l'eau chaude 2 secondes après le retrait du porte-filtre.

Si les fonctions de nettoyage et purge automatiques sont toutes deux activées dans le menu, le groupe émet de la vapeur puis de l'eau chaude 2 secondes après le retrait du porte-filtre.

## 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.

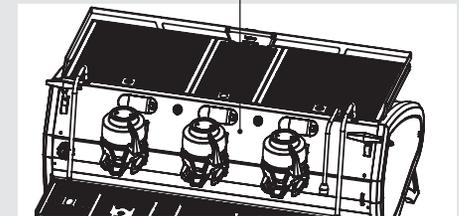
### 2) Préparer du thé et autres boissons chaudes.



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

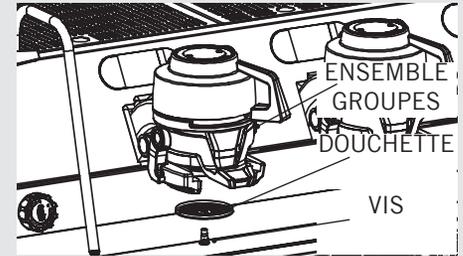
Utiliser un chiffon doux non abrasif en le passant dans le sens de l'éventuel satinage des surfaces en acier inoxydable. En aucun cas, n'utiliser de l'alcool ou des solvants sur les parties peintes ou celles portant des indications pour éviter de les endommager.

## 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.

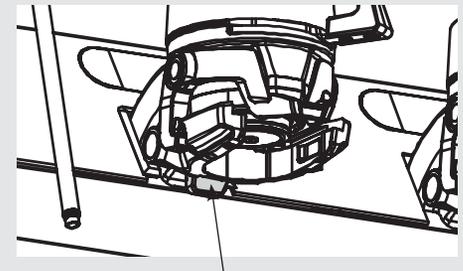
## 7) Nettoyage des douchettes de distribution

- 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.

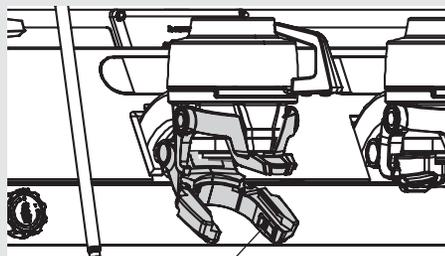


## 8) Nettoyage du groupe porte-filtre

- Après avoir appuyé sur le levier de dégagement Straight-in, il est possible d'utiliser un chiffon non abrasif pour nettoyer le support du porte-filtre.
- Ne pas utiliser de solvants agressifs sur les parties vernies ou en plastique afin d'éviter les dommages.
- Nettoyer les panneaux de couverture à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyer uniquement avec un chiffon humide ou un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon neutre.



Levier de dégagement Straight-in



Support du porte-filtre

### 9) Épurateur/Adoucisseur d'Eau

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

- **Drainage de la chaudière à vapeur:** pour activer cette fonction, entrer dans le menu de programmation (voir page 41). On recommande de vider complètement une fois chaque année la chaudière vapeur à l'aide du robinet placé de côté ou sous la chaudière même.

### 10) Dépressurisation de la chaudière vapeur

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

### **IMPORTANT**

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

- **Groupes:** installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit précédemment et faire ensuite distribuer de l'eau à chaque groupe de café pendant au moins 2 minutes;
- **Vapeur:** débiter de la vapeur pendant au moins une minute par les deux lances vapeur présentes sur la machine;
- **Eau chaude:** débiter de l'eau chaude pendant une durée de temps nécessaire à prélever de la chaudière correspondante:
  - au moins 1 litre pour une machine à un/deux groupes
  - au moins 2 litres pour une machine à trois groupes

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

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

## 7. Mise Hors Service et Au Rebut

### 1) Mise hors service et au rebut

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.

**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 Programmées d'Entretien et de Contrôle

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

Seul un personnel technique qualifié pourra procéder périodiquement aux opérations suivantes d'entretien et de contrôle.

Le temps nécessaire pour l'entretien périodique est déterminé par la quantité quotidienne de fonctionnement et/ou la consommation de café.

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

TOUS LES 3/4 MOIS		
<ul style="list-style-type: none"><li>Remplacer les joints du groupe</li><li>Remplacer les écrans de diffusion</li><li>Contrôler l'état des paniers filtres et des ressorts</li><li>Nettoyer la sonde de remplissage automatique</li><li>Contrôler que les casse-vide fonctionnent correctement</li><li>Contrôler les raccords et les soupapes à la recherche de</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>fuites éventuelles</li><li>Inspecter la cuvette de décharge et le tuyau flexible à la recherche de fuites ou de bouchons</li><li>Contrôler le débit pour chaque groupe</li><li>Contrôler la pression de distribution</li><li>Contrôler que tous les boutons fonctionnent correctement</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler le fonctionnement de la soupape d'expansion</li><li>Contrôler que toutes les soupapes de vapeur fonctionnent correctement</li><li>Contrôler/noter la dureté de l'eau (La qualité de l'eau doit se situer à l'intérieur de la plage de paramètres spécifiés dans le chapitre sur l'Installation, autrement la garantie est nulle)</li></ul>
TOUS LES 6 MOIS (en plus des précédents)		
<ul style="list-style-type: none"><li>Remplacement paniers-filtres</li><li>Ajuster le kit de reconditionnement de la</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>soupape de vapeur</li><li>Vérifier les micro-interrupteurs des couvercles du groupe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler la consistance des doses</li><li>Tester la valeur ohmique du débitmètre (la valeur ohmique est acceptable si supérieure à 1.8 K ohm, et inférieure à 2.2 K ohm)</li><li>Vérifier l'étanchéité du piston straight-in sous pression</li><li><b>En cas de Modèle ABR:</b></li><li>Faire un « test de calcaire »</li></ul>
TOUS LES 6 MOIS (en plus des précédents)		
<ul style="list-style-type: none"><li>Remplacement paniers-filtres</li><li>Ajuster le kit de reconditionnement de la</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>soupape de vapeur</li><li>Vérifier les micro-interrupteurs des couvercles du groupe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler la consistance des doses</li><li>Tester la valeur ohmique du débitmètre (la valeur ohmique est acceptable si supérieure à 1.8 K ohm, et inférieure à 2.2 K ohm)</li><li>Vérifier l'étanchéité du piston straight-in sous pression</li><li><b>En cas de Modèle ABR:</b></li><li>Faire un « test de calcaire »</li></ul>
TOUS LES 6 MOIS (en plus des précédents)		
<ul style="list-style-type: none"><li>Remplacement paniers-filtres</li><li>Ajuster le kit de reconditionnement de la</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>soupape de vapeur</li><li>Vérifier les micro-interrupteurs des couvercles du groupe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler la consistance des doses</li><li>Tester la valeur ohmique du débitmètre (la valeur ohmique est acceptable si supérieure à 1.8 K ohm, et inférieure à 2.2 K ohm)</li><li>Vérifier l'étanchéité du piston straight-in sous pression</li><li><b>En cas de Modèle ABR:</b></li><li>Faire un « test de calcaire »</li></ul>
TOUS LES ANS (en plus des précédentes)		
<ul style="list-style-type: none"><li>Inspecter les électrovannes</li><li>Remplacer les casse-vide</li><li>Inspecter la soupape d'expansion</li><li>Inspecter l'état de l'installation électrique</li><li>Inspecter les interrupteurs de</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>sécurité des bouilloires</li><li>Remplacer la vanne de surpression (soupape de sécurité)</li><li>Contrôle minutieux de l'étanchéité à 2,4Nm de chaque</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>câble sur le bornier.</li><li>Remonter le piston straight-in</li><li>Inspecter les rotors du débitmètre</li><li>Remplacer les coussinets (si présents) sur les systèmes de verrouillage straight-in</li></ul>
TOUS LES ANS (en plus des précédentes)		
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler les conditions internes des chaudières, et si nécessaire, rincer avec un produit nettoyant prévu à cet effet et adapté aux nourritures et boissons d'appareils électroménagers.</li><li>Remplacer les systèmes de mâchoires straight-in</li></ul>		

TOUS LES 3 ANS (en plus des précédentes)

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

## 9. Balance de Précision

### ▲ AVERTISSEMENT ▲

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

### ▲ AVERTISSEMENT ▲

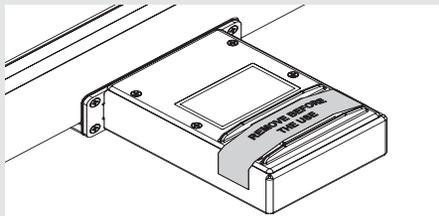
La grille individuelle de la balance est un élément délicat, manipuler et remettre soigneusement en place.

### ▲ AVERTISSEMENT ▲

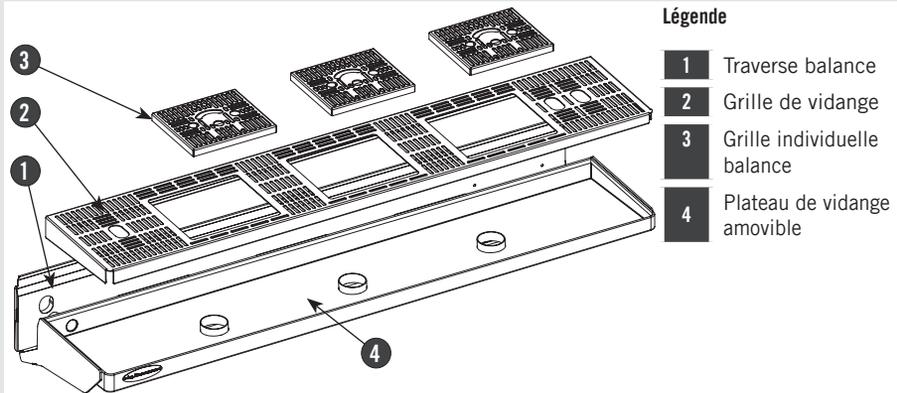
La hauteur du plateau inférieur est fixe.

#### 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

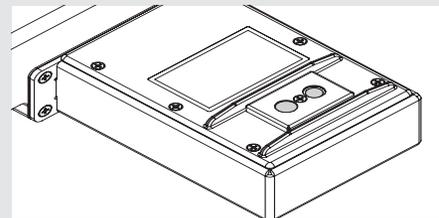


#### Légende

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

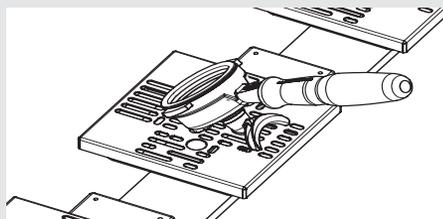
(\*) Le pesage statique indique le pesage d'un objet dont le poids reste fixe durant toute la durée du pesage.

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 bords ;

- 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 ;

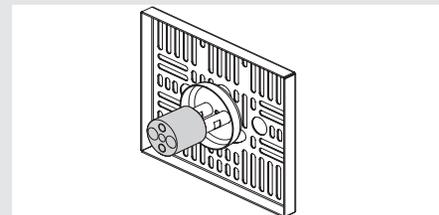
- Pour un pesage précis du porte-filtre, s'assurer que la grille est propre et sèche ;

- 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.

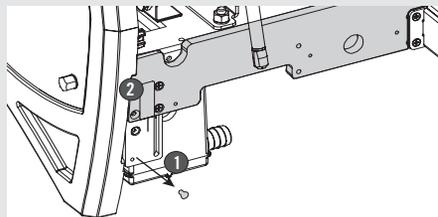
Si l'on lave les grilles à grandes eaux, enlever le support magnétique mis en évidence sur la figure (il suffit de tirer pour détacher les aimants). S'assurer que les aimants soient toujours secs et propres.



- 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

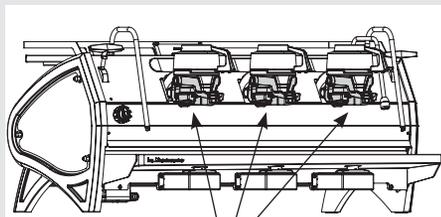
Pour le retrait du boîtier électronique, il faut ôter le panneau frontal inférieur, dévisser et retirer les vis inférieures ①, desserrer les vis supérieures ② sans les retirer et soulever la traverse de la balance. Il est maintenant possible d'avoir accès ou d'enlever le boîtier électronique.



## 10. Straight-in

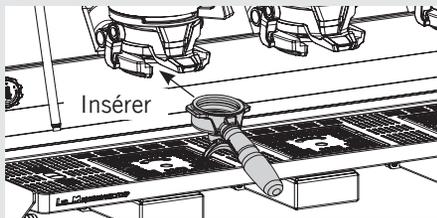
### 1) Installation des Porte-Filtres

1



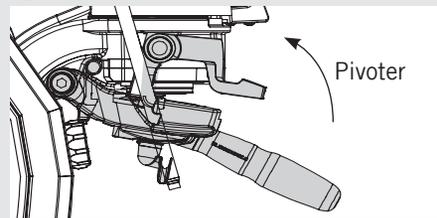
Straight-in

2



Insérer

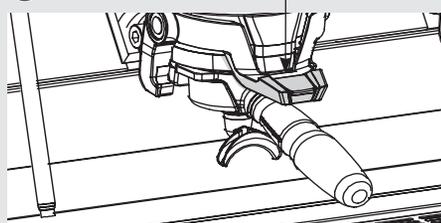
3



Pivoter

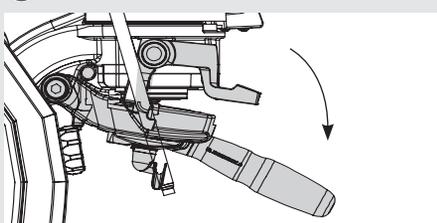
### 2) Retrait des porte-filtres

1

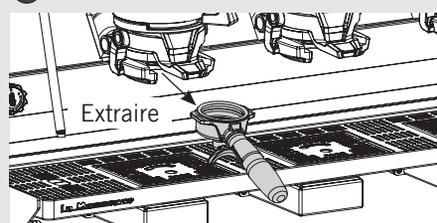


Appuyer

2



3



Extraire

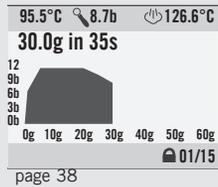




# 11. Notice de Programmation du Logiciel

# Programmation “Barista”

95.5°C 8.7b 126.6°C  
30.0g in 35s  
0g 10g 20g 30g 40g 50g 60g  
01/15



page 38



93.2°C 9.0b 126.5°C

- Brew Coffe
- Backflush Group
- Power Options
- Machine Settings**
- Manage Profiles

page 46



93.2°C 9.0b 126.5°C

AV Brewing  
Paramètres

page 48



93.2°C 9.0b 126.5°C

Dose Eau  
Paramètres

page 50



93.2°C 9.0b 126.5°C

Steam Flush  
PERMIS

page 53



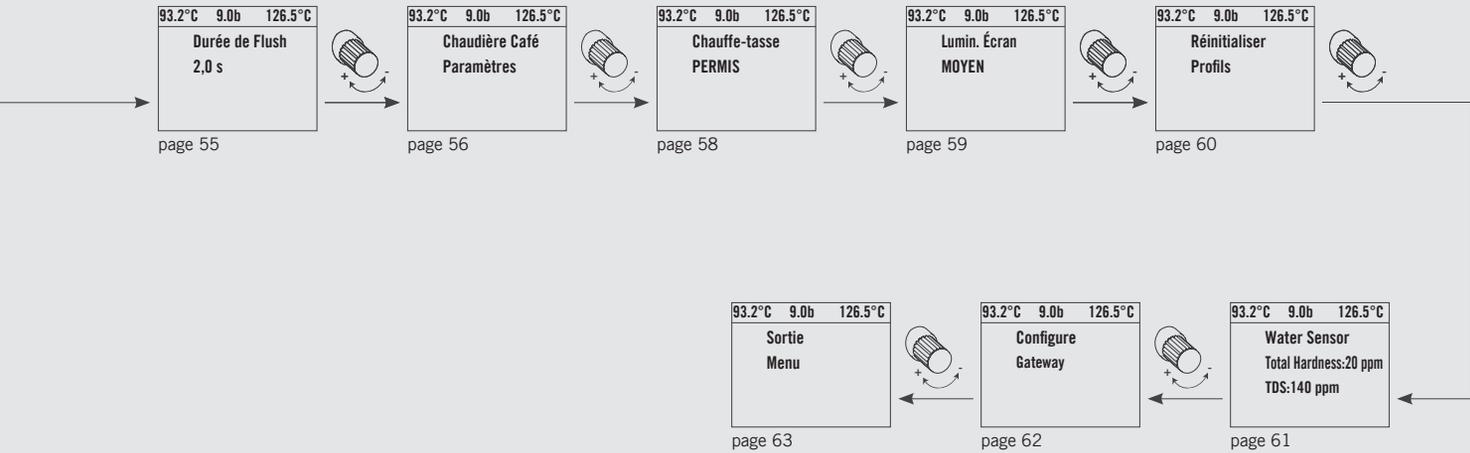
93.2°C 9.0b 126.5°C

Flush  
PERMIS

page 54



# Programmation “Barista”



# Programmation "Technicien"

95.5°C 8.7b 126.6°C  
**30.0g in 35s**  
 12  
 9b  
 6b  
 3b  
 0b  
 0g 10g 20g 30g 40g 50g 60g  
 01/15

page 38

- Brew Coffe
- Backflush Group
- Power Options
- Machine Settings**
- Manage Profiles

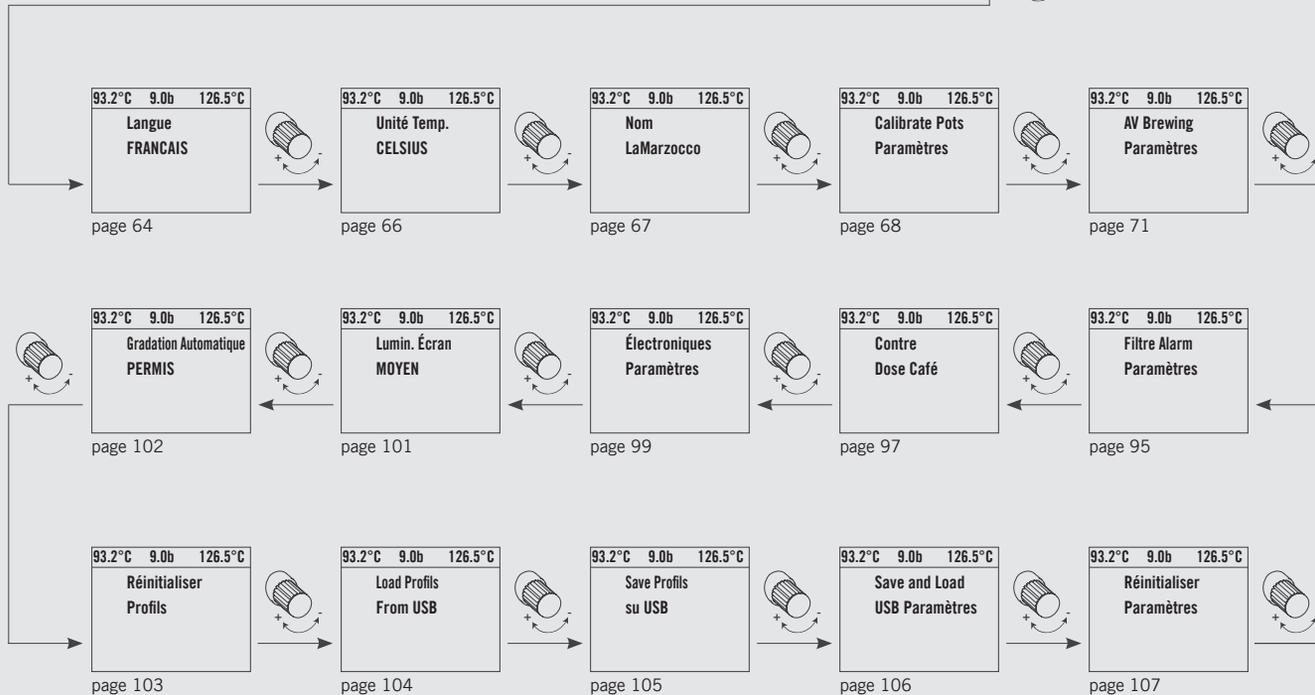
page 46

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

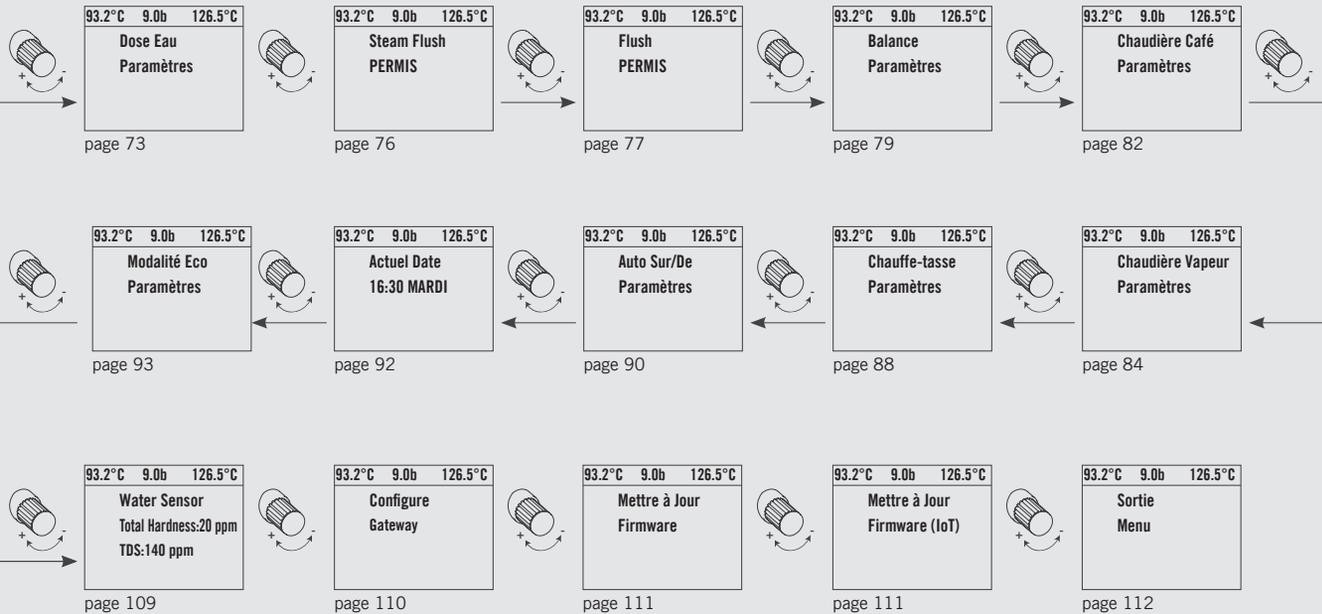


93.2°C 9.0b 126.5°C  
**Password**  
 0000

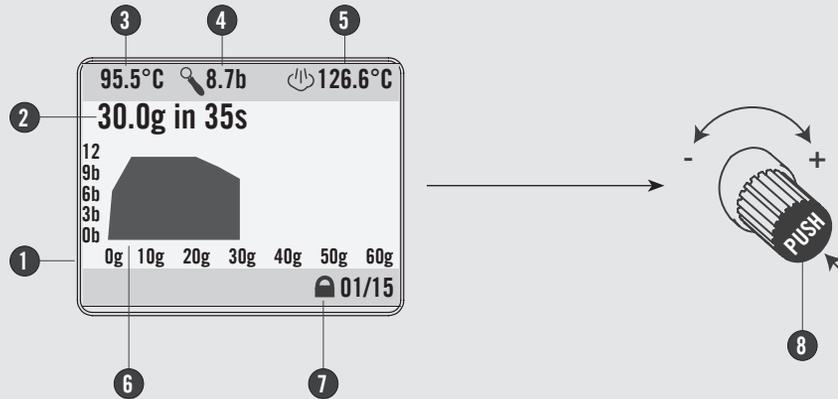
page 47



# Programmation "Technicien"



## Afficheur numérique



- 1 Affichage de programmation graphique avec encodeur
- 2 Heure de distribution
- 3 Température Chaudière Café
- 4 Pression de refoulement (bar)
- 5 Température Chaudière Vapeur
- 6 Graphique de distribution
- 7 Vue de profil ouverte/verrouillée
- 8 Bouton Codeur: la rotation vers la droite augmente la valeur. La rotation vers la gauche diminue la valeur. La pression permet de parcourir le menu du logiciel, d'accéder aux fonctions ou de confirmer la première installation.

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

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

## Procédure de Première Mise en Route

### Allumage de la machine espresso

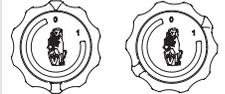


#### Description

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

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

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

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



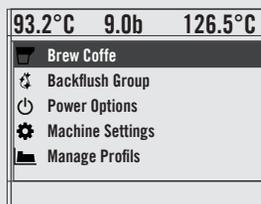
**ATTENZION**



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

## Profils Enregistrés

### Distribution de Café

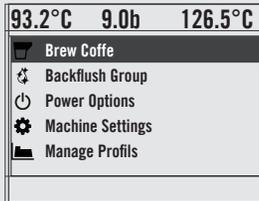


### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de sélectionner le type de préparation du café.
- Il s'agit de la fonction permettant de préparer le café en mode lecture de profils enregistrés.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Brew Coffe</li><li>Backflush Group</li><li>Power Options</li><li>Machine Settings</li><li>Manage Profils</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li><li>2 Presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li><li>3 Actionnez la palette pour le contrôle électronique de la distribution pour commencer à préparer le café en reproduisant un profil déjà existant.</li></ol>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Brew With Profils</li><li>Manual Brewing</li><li>AV Brewing</li><li>Back</li></ul>	
<p>95.5°C 8.7b 126.6°C</p> <p>30.0g in 35s</p> <p>0g 10g 20g 30g 40g 50g 60g</p> <p>01/15</p>	

## Distribution de Café



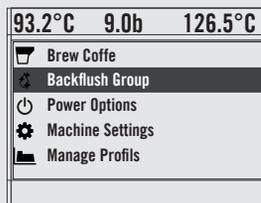
## Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de sélectionner le type de préparation du café.
- Il s'agit de la fonction permettant de préparer du café en mode d'enregistrement de profil.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>1</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</p>
	<p><b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</p>
	<p><b>3</b> Actionnez le levier de commande électronique de distribution pour démarrer la distribution du café en mode d'enregistrement de profil.</p>

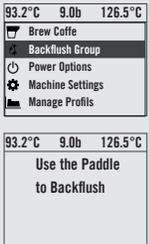
## Lavage Groupes

### 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>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Brew Coffe</p> <p>Backflush Group</p> <p>Power Options</p> <p>Machine Settings</p> <p>Manage Profils</p> <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Use the Paddle to Backflush</p>	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="310 618 888 647">1 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li><li data-bbox="310 747 1070 776">2 Actionnez la palette électronique pour activer la procédure de lavage.</li></ol>

## Extinction de la machine espresso

93.2°C	9.0b	126.5°C
 Brew Coffe		
 Backflush Group		
 Power Options		
 Machine Settings		
 Manage Profils		

### 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 C'est le réglage OFF utilisé dans les conditions de fonctionnement normales.</p>
	<p>2 Presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</p>



### ATTENZION



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

## Shut Down Procedures

### Extinction de la machine espresso

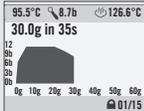
93.2°C	9.0b	126.5°C
OFF		00:00

### Description

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

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

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
  	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ce qui suit est la procédure pour éteindre la machine espresso en toute sécurité.</li> <li>Tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</li> <li>Presser le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.  Presser le Bouton Codeur ; les éléments suivants s'affichent : Vous pouvez désactiver le groupe uniquement, en sélectionnant <b>Éteindre le Groupe</b></li> </ol>



### ATTENZION



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

### Extinction de la machine espresso



### Description

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

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

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

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



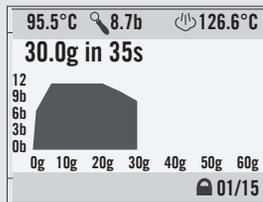
**ATTENZION**



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

## Accès à la Modalité de Programmation

### Modalité de programmation

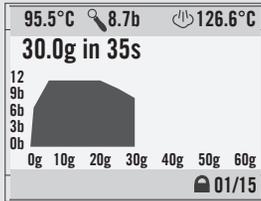


### Description

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

## 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
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Password 0000</p>	<p><b>5</b> Il s'agit du niveau de programmation « Technicien ». À l'aide du Bouton Codeur pour vous déplacer entre les paramètres disponibles, presser le Bouton Codeur pour confirmer.</p> <p>Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Sortie Menu</p>	

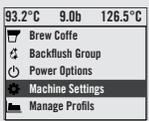
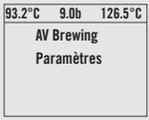
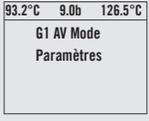
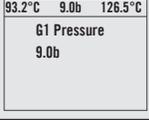
# Programmation “Barista”

## AV Brewing

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>AV Brewing Paramètres</b>		

## 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
	<b>1</b> Pendant que la machine à espresso est activée, tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
	<b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
	<b>4</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.

## AV Brewing

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>AV Brewing Paramètres</b>		

## 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">G1 Mode MASSA</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	G1 Mode MASSA			<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PULSES</b> , <b>MASS</b> et <b>BREW RATIO</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l’option.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
G1 Mode MASSA							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">G1 Dose 50.0g</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	G1 Dose 50.0g			<b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
G1 Dose 50.0g							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">G1 AV Mode Sortie</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	G1 AV Mode Sortie			<b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
G1 AV Mode Sortie							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">AV Brewing Sortie</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	AV Brewing Sortie			<b>8</b> Presser le Bouton Codeur pour revenir à la programmation “Barista”.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
AV Brewing Sortie							

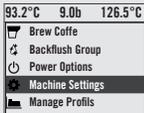
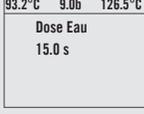
# Programmation “Barista”

## Dose Eau

93.2°C	9.0b	126.5°C
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.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Pendant que la machine à espresso est activée, tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
	<b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>CONTINUE</b> et <b>TEMPS</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.
	<b>4</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.

## Dose Eau

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Dose Eau</b> <b>Paramètres</b>		

## Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton eau chaude.

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Water Long Dose                      15.0 s                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Water Long Dose 15.0 s			<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Water Long Dose 15.0 s							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Program                      Dose Eau                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Program Dose Eau			<b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour lancer la programmation du bouton eau chaude.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Program Dose Eau							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Program                      Water Long Dose                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Program Water Long Dose			<b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour lancer la programmation du bouton eau chaude.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Program Water Long Dose							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Press Water Button                      To Program                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Press Water Button To Program			<b>8</b> Presser le bouton eau chaude pour commencer à programmer la dose souhaitée.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Press Water Button To Program							

## Programmation “Barista”

### Dose Eau

93.2°C	9.0b	126.5°C
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.

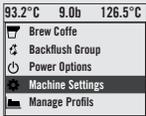
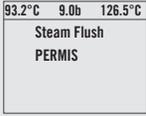
Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Press Water Button To Stop</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Press Water Button To Stop			<p>8 Une fois que la dose souhaitée a été atteinte, presser de nouveau le bouton eau chaude pour arrêter la programmation. Maintenant, le temps de distribution est enregistré.</p> <p>9 Presser le Bouton Codeur pour revenir à la programmation “Barista”.</p>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Press Water Button To Stop							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Dose Eau Saving</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Dose Eau Saving			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Dose Eau Saving							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Dose Eau Sortie</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Dose Eau Sortie			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Dose Eau Sortie							

## Steam Flush

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Steam Flush</b> <b>PERMIS</b>		

## Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur d’activer ou de désactiver la fonction de nettoyage automatique.
- Si la fonction de nettoyage automatique est activée dans le menu, le groupe émet de la vapeur 2 secondes après le retrait du porte-filtre.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☑ Brew Coffe</li> <li>↺ Backflush Group</li> <li>⏻ Power Options</li> <li>➔ <b>Machine Settings</b></li> <li>☰ Manage Profiles</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Pendant que la machine à espresso est activée, tourner le Bouton Codeur jusqu’à ce que l’affichage suivant apparaisse.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir <b>entre PERMISE et DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l’option.</li> <li>3 Vous devez faire défiler jusqu’au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p style="text-align: center;">Steam Flush PERMIS</p>	
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p style="text-align: center;">Sortie Menu</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.**

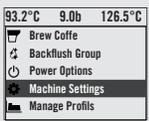
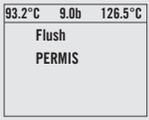
## Programmation “Barista”

### Flush

93.2°C	9.0b	126.5°C
Flush		
PERMIS		

### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer ou de désactiver la fonction de nettoyage automatique.
- Si la fonction de purge automatique est activée dans le menu, le groupe émet de l'eau chaude 2 secondes après le retrait du porte-filtre.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Pendant que la machine à espresso est activée, tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</li><li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir <b>entre PERMISE et DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li><li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li></ol>
	
	

**ATTENTION**

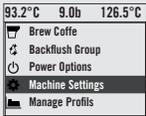
LA CHAUDIÈRE-VAPEUR CONTIENT DE L'EAU À UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°F / 52°C PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES INSTANTANÉES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.

## Durée de Flush

93.2°C	9.0b	126.5°C
Durée de Flush		
2.0s		

## Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de régler le temps d'alimentation en eau chaude pour le lavage du groupe.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☑ Brew Coffe</li> <li>⚙ Backflush Group</li> <li>⏻ Power Options</li> <li>➔ <b>Machine Settings</b></li> <li>👤 Manage Profils</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Pendant que la machine à espresso est activée, tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</li> <li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p style="text-align: center;">Durée de Flush 2.0s</p>	
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p style="text-align: center;">Sortie Menu</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 “Barista”

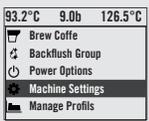
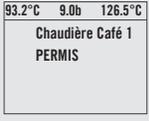
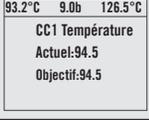
## Chaudière Café

93.2°C 9.0b 126.5°C

Chaudière Café  
Paramètres

### Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Brew Coffe</li><li>Backflush Group</li><li>Power Options</li><li><b>Machine Settings</b></li><li>Manage Profils</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Pendant que la machine à espresso est activée, tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</li><li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li><li>3 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li><li>4 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</li></ol>
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Chaudière Café Paramètres</p>	
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Chaudière Café 1 PERMIS</p>	
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>CC1 Température Actuel:94.5 Objectif:94.5</p>	

## Chaudière Café

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Chaudière Café</b>		
<b>Paramètres</b>		

### Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle									
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Chaudière Café</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Sortie</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Chaudière Café			Sortie			<p><b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p>
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Chaudière Café										
Sortie										
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Sortie</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Menu</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie			Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Sortie										
Menu										
	<p><b>6</b> Vous devez faire défiler jusqu’au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>									

# Programmation “Barista”

## Chauffe-tasse



## Description

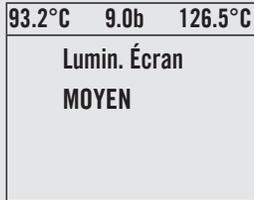
- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer ou de désactiver la fonction de chauffage des tasses.
- Cette fonction est affichée uniquement dans les modèles de machine espresso dotées de cet accessoire.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Brew Coffe</li><li>Backflush Group</li><li>Power Options</li><li><b>Machine Settings</b></li><li>Manage Profils</li></ul> <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Chauffe-tasse PERMIS</p> <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Sortie Menu</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Pendant que la machine à espresso est activée, tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</li><li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li><li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li></ol>

## Lumin. Écran

### Description

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



Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<p><b>1</b> Pendant que la machine à espresso est activée, tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</p>
	<p><b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>BAS</b>, <b>MOYEN</b> et <b>HAUT</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</p>
	<p><b>3</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>

## Programmation “Barista”

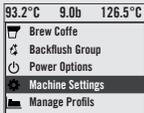
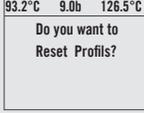
### Réinitialiser Profils

93.2°C 9.0b 126.5°C

Réinitialiser  
Profils

### Description

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

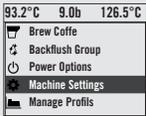
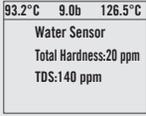
Afficheur	Procédure Opérationnelle
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Brew Coffe</li><li>Backflush Group</li><li>Power Options</li><li><b>Machine Settings</b></li><li>Manage Profils</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Pendant que la machine à espresso est activée, tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</li><li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li><li>3 Presser le Bouton Codeur pour réinitialiser les réglages.</li><li>4 Réinitialisation en cours.</li></ol>
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Réinitialiser Profils</p>	
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Do you want to Reset Profils?</p>	
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Cancelling... Reset ...</p>	

## Capteur d'eau

93.2°C	9.0b	126.5°C
Water Sensor		
Total Hardness:20 ppm		
TDS:140 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
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Brew Coffe</li> <li>Backflush Group</li> <li>Power Options</li> <li><b>Machine Settings</b></li> <li>Manage Profiles</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Pendant que la machine à espresso est activée, tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.</li> <li>2 Affichage de la dureté de l'eau et des valeurs TDS.</li> <li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Water Sensor</p> <p>Total Hardness:20 ppm</p> <p>TDS:140 ppm</p>	
 <p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Sortie Menu</p>	

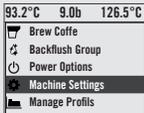
# Programmation “Barista”

## Gateway

93.2°C	9.0b	126.5°C
Configure Gateway		

## Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
	<b>1</b> Pendant que la machine à espresso est activée, tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que l'affichage suivant apparaisse.
	<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
	<b>3</b> La passerelle est prête à se connecter au réseau WiFi. Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
	<b>4</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.

## Sortie Menu

93.2°C	9.0b	126.5°C
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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Sortie Menu</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Presser le Bouton Codeur pour quitter le menu et retourner à l'utilisation normale de la machine espresso.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

## Programmation “Technicien”

### Langue



### Description

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

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

## Langue

93.2°C	9.0b	126.5°C
Langue FRANCAIS		

## Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Langue FRANCAIS</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Langue FRANCAIS			<p><b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour accéder au paramètre, tourner le Bouton Codeur pour choisir la langue souhaitée, presser le Bouton Codeur pour confirmer votre choix.</p> <p><b>6</b> Vous devez faire défiler jusqu’au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Langue FRANCAIS							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Sortie Menu</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

## Programmation “Technicien”

### Unité de Mesure de la Température

93.2°C	9.0b	126.5°C
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						
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Password 0000</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"><li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li><li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, rotate the Encoder Knob to choose the desired option, press the Encoder Knob to confirm the option.</li><li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li></ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Unité Temp. CELSIUS</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Unité Temp. CELSIUS			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Unité Temp. CELSIUS							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Sortie Menu</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

### Nom

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Nom</b> <b>LaMarzocco</b>		

### 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Password                      0000                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, rotate the Encoder Knob to choose the desired letter, press the Encoder Knob to confirm your choice, then proceed with the writing operations.</li> <li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Nom                      LaMarzocco                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Nom LaMarzocco			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Nom LaMarzocco							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Sortie                      Menu                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

## Programmation “Technicien”

### Calibrate Pots

93.2°C 9.0b 126.5°C

Calibrate Pots.  
Paramètres

### Description

- Ce paramètre permet au technicien de calibrer le potentiomètre, en réglant le point de départ et d'arrivée de la vapeur et du café.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Password 0000</p>	<p><b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Calibrate Pots Paramètres</p>	<p><b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Calibrate G1 Pot</p>	<p><b>3</b> Appuyez sur le Bouton Codeur pour commencer à calibrer le potentiomètre du premier Chaudière Café.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Turn G1 Pot to the Left &amp; Press Enter</p>	<p><b>4</b> Actionnez le levier d'infusion en l'amenant vers la position gauche, puis appuyez sur le Bouton Codeur.</p>

## Calibrate Pots

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Calibrate Pots. Paramètres</b>		

### Description

- Ce paramètre permet au technicien de calibrer le potentiomètre, en réglant le point de départ et d'arrivée de la vapeur et du café.

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Turn G1 Pot to the Right &amp; Press Enter                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Turn G1 Pot to the Right & Press Enter			<b>5</b> Actionnez le levier d'infusion en l'amenant à la bonne position, puis appuyez sur le Bouton Codeur.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Turn G1 Pot to the Right & Press Enter							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Calibrate Vapour SX                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Calibrate Vapour SX			<b>6</b> Appuyer sur le Bouton Codeur pour démarrer le calibrage du potentiomètre de la lance vapeur de gauche.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Calibrate Vapour SX							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Abbassare Leva SX e Premere Enter                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Abbassare Leva SX e Premere Enter			<b>7</b> Actionner le levier vapeur de gauche en le plaçant en position inférieure puis appuyer sur le Bouton Codeur.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Abbassare Leva SX e Premere Enter							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Alzare Leva SX e Premere Enter                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Alzare Leva SX e Premere Enter			<b>8</b> Actionner le levier vapeur de gauche en le plaçant en position supérieure puis appuyer sur le Bouton Codeur.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Alzare Leva SX e Premere Enter							

## Programmation “Technicien”

### Calibrate Pots

93.2°C 9.0b 126.5°C

Calibrate Pots.  
Paramètres

### Description

- Ce paramètre permet au technicien de calibrer le potentiomètre, en réglant le point de départ et d'arrivée de la vapeur et du café.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Calibrate Vapour DX</p>	<p><b>9</b> Actionner le levier vapeur de droite en le plaçant en position inférieure puis appuyer sur le Bouton Codeur.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Abbassare Leva DX e Premere Enter</p>	<p><b>10</b> Appuyer sur le Bouton Codeur pour démarrer le calibrage du potentiomètre de la lance vapeur de droite.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Alzare Leva DX e Premere Enter</p>	<p><b>11</b> Actionner le levier vapeur de droite en le plaçant en position supérieure puis appuyer sur le Bouton Codeur.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Calibrate Pots Sortie</p>	<p><b>12</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p>

## AV Brewing

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>AV Brewing Paramètres</b>		

### 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Password 0000</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>3 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>4 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">AV Brewing Paramètres</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	AV Brewing Paramètres			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
AV Brewing Paramètres							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">G1 AV Mode Paramètres</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	G1 AV Mode Paramètres			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
G1 AV Mode Paramètres							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">G1 Pressure 9.0b</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	G1 Pressure 9.0b			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
G1 Pressure 9.0b							

# Programmation “Technicien”

## AV Brewing

93.2°C 9.0b 126.5°C

AV Brewing  
Paramètres

## 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
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>G1 Mode MASSA</p>	<p><b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PULSES</b>, <b>MASS</b> and <b>BREW RATIO</b>, Presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>G1 Dose 50.0g</p>	<p><b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>G1 AV Mode Sortie</p>	<p><b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>AV Brewing Sortie</p>	<p><b>8</b> Presser le Bouton Codeur pour revenir à la programmation “Technician”.</p>

## Dose Eau

### Description

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Dose Eau</b> <b>Paramètres</b>		

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton eau chaude.

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Password                      0000                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>3 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>AVEC POMPE</b> et <b>SANS LA POMPE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li> <li>3 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>CONTINUE</b> et <b>TEMPS</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Dose Eau                      Paramètres                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Dose Eau Paramètres			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Dose Eau Paramètres							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Dose Eau                      SANS LA POMPE                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Dose Eau SANS LA POMPE			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Dose Eau SANS LA POMPE							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Dose Eau                      CONTINUOUS                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Dose Eau CONTINUOUS			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Dose Eau CONTINUOUS							

## Programmation “Technicien”

### Dose Eau

93.2°C	9.0b	126.5°C
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.

Afficheur	Procédure Opérationnelle									
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Dose Eau</td></tr><tr><td colspan="3">15.0 s</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Dose Eau			15.0 s			<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Dose Eau										
15.0 s										
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Dose Eau Longue</td></tr><tr><td colspan="3">15.0 s</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Dose Eau Longue			15.0 s			<b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Dose Eau Longue										
15.0 s										
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Programmes</td></tr><tr><td colspan="3">Dose Eau</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Programmes			Dose Eau			<b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour lancer la programmation du bouton eau chaude.
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Programmes										
Dose Eau										
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Programmes</td></tr><tr><td colspan="3">Dose Eau Longue</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Programmes			Dose Eau Longue			<b>8</b> Presser le Bouton Codeur pour lancer la programmation du bouton eau chaude.
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Programmes										
Dose Eau Longue										

## Dose Eau

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Dose Eau</b> <b>Paramètres</b>		

## Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de programmer le volume d'eau (volume de distribution) à l'aide du bouton eau chaude.

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Appuyez Eau                      Pour Programmer                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Appuyez Eau Pour Programmer			<p><b>9</b> Presser le bouton eau chaude pour commencer à programmer la dose souhaitée.</p> <p>Une fois que la dose souhaitée a été atteinte, presser de nouveau le bouton eau chaude pour arrêter la programmation.</p> <p><b>10</b> Maintenant, le temps de distribution est enregistré.</p> <p><b>11</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Appuyez Eau Pour Programmer							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Appuyez Eau                      Pour Arrêter                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Appuyez Eau Pour Arrêter			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Appuyez Eau Pour Arrêter							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Dose Eau                      Saving                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Dose Eau Saving			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Dose Eau Saving							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Sauver                      Dose Eau                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sauver Dose Eau			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sauver Dose Eau							

## Programmation “Technicien”

### Steam Flush

93.2°C	9.0b	126.5°C
Steam Flush		
PERMIS		

### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer ou de désactiver la fonction de nettoyage automatique.
- Si la fonction de nettoyage automatique est activée dans le menu, le groupe émet de la vapeur 2 secondes après le retrait du porte-filtre.

Afficheur	Procédure Opérationnelle									
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Password</td></tr><tr><td colspan="3">0000</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password			0000			<ol style="list-style-type: none"><li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li><li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li><li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li></ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Password										
0000										
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Steam Flush</td></tr><tr><td colspan="3">PERMIS</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Steam Flush			PERMIS			
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Steam Flush										
PERMIS										
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Sortie</td></tr><tr><td colspan="3">Menu</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie			Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Sortie										
Menu										

**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.

## Flush

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Flush PERMIS</b>		

## Description

- Ce paramètre permet à l’opérateur d’activer ou de désactiver la fonction de nettoyage automatique.
- Si la fonction de purge automatique est activée dans le menu, le groupe émet de l’eau chaude 2 secondes après le retrait du porte-filtre.

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Password 0000                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu’à ce que le message suivant s’affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l’option.</li> <li>3 Vous devez faire défiler jusqu’au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Flush PERMIS                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Flush PERMIS			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Flush PERMIS							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Sortie Menu                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							


**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”

### Durée de Flush

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Durée de Flush</b>		
<b>2.0s</b>		

### Description

- Ce paramètre permet à l'opérateur de régler le temps d'alimentation en eau chaude pour le lavage du groupe.

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3" style="text-align: center;">Password 0000</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"><li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li><li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</li><li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li></ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3" style="text-align: center;">Durée de Flush 2.0s</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Durée de Flush 2.0s			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Durée de Flush 2.0s							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3" style="text-align: center;">Sortie Menu</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

**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.**

## Balance Paramètres

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Balance Paramètres</b>		

## 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Password 0000                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>3 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li> <li>4 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur. Ce paramètre est commun à tous les groupes.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Balance Paramètres                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Balance Paramètres			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Balance Paramètres							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Auto Offset PERMIS                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Auto Offset PERMIS			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Auto Offset PERMIS							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Temps de Tare 3s                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Temps de Tare 3s			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Temps de Tare 3s							

## Programmation “Technicien”

### Balance Paramètres

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Balance Paramètres</b>		

### 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Balance G1 PRESENT                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Balance G1 PRESENT			<b>5</b> Ce paramètre indique que la balance est bien connectée ; naviguer en utilisant le Bouton Codeur pour afficher le menu suivant.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Balance G1 PRESENT							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Calibrer G1 Balance                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Calibrer G1 Balance			<b>6</b> Pousser sur Bouton Codeur pour lancer la procédure d'étalonnage.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Calibrer G1 Balance							
<table border="1"> <tr> <td>Empty G1 Scale &amp; Press Enter</td> </tr> <tr> <td>Place 100g on G1 &amp; Press Enter</td> </tr> </table>	Empty G1 Scale & Press Enter	Place 100g on G1 & Press Enter	<b>7</b> Placer les poids étalons sur la balance, puis pousser sur le Bouton Codeur 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.				
Empty G1 Scale & Press Enter							
Place 100g on G1 & Press Enter							
<table border="1"> <tr> <td>Balance Test</td> </tr> <tr> <td>0.0 0.0 0.0 Press Enter Sortie</td> </tr> </table>	Balance Test	0.0 0.0 0.0 Press Enter Sortie	<b>8</b> Appuyer sur le Bouton Codeur pour entrer dans le menu et placer les poids de référence sur la balance.				
Balance Test							
0.0 0.0 0.0 Press Enter Sortie							

## Balance Paramètres

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Balance Paramètres</b>		

## 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Balance Paramètres Sortie                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Balance Paramètres Sortie			<p><b>9</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Balance Paramètres Sortie							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Sortie Menu                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							
	<p><b>10</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>						

## Programmation “Technicien”

### Chaudière Café

93.2°C	9.0b	126.5°C
Chaudière Café Paramètres		

### Description

- Ce paramètre permet au technicien de régler différents paramètres de la chaudière à café.
- La température de la chaudière est mesurée dans le point le plus critique de la chaudière, là où la fluctuation de température est la plus importante.
- La température de l'eau à l'intérieur de la tête du groupe est maintenue constante par la masse du groupe. Bien que la température de la chaudière puisse fluctuer légèrement, celle de l'eau à l'intérieur du groupe est constante.
- Pour bien calibrer la température de chaque espresso, il est important de mesurer la température de l'eau présente dans le groupe au moyen d'un dispositif extérieur de mesure de la température. La différence entre la température indiquée sur l'affichage et la température mesurée peut être compensée par le paramètre « Coffee T.

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Password 0000</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>3 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li> <li>4 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Chaudière Café Paramètres</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Chaudière Café Paramètres			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Chaudière Café Paramètres							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Chaudière Café 1 PERMISE</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Chaudière Café 1 PERMISE			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Chaudière Café 1 PERMISE							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">CC1 Température Actuel:94.5 Objectif:94.5</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	CC1 Température Actuel:94.5 Objectif:94.5			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
CC1 Température Actuel:94.5 Objectif:94.5							

## Chaudière Café

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Chaudière Café</b>		
<b>Paramètres</b>		

## Description

offset ».

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

modifier cette valeur.

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle									
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3">CB:1 Offset</td> </tr> <tr> <td colspan="3">3.5</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	CB:1 Offset			3.5			<p><b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</p> <p><b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p> <p><b>7</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>
93.2°C	9.0b	126.5°C								
CB:1 Offset										
3.5										
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Chaudière Café</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Sortie</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Chaudière Café			Sortie			
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Chaudière Café										
Sortie										
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Sortie</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Menu</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie			Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Sortie										
Menu										

**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

93.2°C 9.0b 126.5°C

Chaudière Vapeur  
Paramètres

### Description

- Ce paramètre permet au technicien de régler différents paramètres de la chaudière vapeur.
- La température de l'eau saturée est proportionnelle à la pression à l'intérieur de la Chaudière Vapeur. Il est donc possible de régler la pression de la chaudière vapeur au moyen de la commande de température électronique. Veuillez vous référer et utiliser les tableaux suivants pour le réglage de la température de la chaudière vapeur.
- La valeur maximale autorisée pour le réglage de la température est de 129 °C.
- Le paramètre remplissage AVEC POMPE permet au technicien de sélectionner l'activation de la pompe à eau pendant le cycle de remplissage automatique de la chaudière de service.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Password 0000</p>	<p><b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Chaudière Vapeur Paramètres</p>	<p><b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Chaudière Vapeur PERMISE</p>	<p><b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Temp. Vapeur Actuel:124.4 Objectif:123.5</p>	<p><b>4</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</p>

## Chaudière Vapeur

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Chaudière Vapeur Paramètres</b>		

### Description

- C'est uniquement dans des circonstances inhabituelles, que l'option « SANS POMPE » sera choisie.
- L'électronique installée dans cette machine espresso donne la priorité à la chaudière de brassage pour la pression. L'activation du cycle de remplissage automatique pendant le processus de distribution peut réduire la pression de distribution globale dans la chaudière de brassage.
- Pendant le cycle de remplissage automatique, si un cycle de préparation est choisi, le cycle de remplissage automatique est retardé jusqu'à ce que tous les cycles de préparation soient achevés. • LE TEST DE SÉCURITÉ permet d'amener la température de la chaudière vapeur à 140 °C, déclenchant

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Retard Rempl. t.0n:2s t.0ff:2s</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Retard Rempl. t.0n:2s t.0ff:2s			<p><b>5</b> La première valeur indique le temps en secondes entre la détection du besoin de remplissage et le début du remplissage. La deuxième valeur indique le temps en secondes entre le remplissage et sa fin réelle. Presser le Bouton Codeur pour accéder au menu, tourner le Bouton Codeur pour régler le temps de remplissage automatique souhaité, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur souhaitée.</p>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Retard Rempl. t.0n:2s t.0ff:2s							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Remp. Cours Inf. OUI</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Remp. Cours Inf. OUI			<p><b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>OUI</b> et <b>NO</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</p>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Remp. Cours Inf. OUI							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Délai Rempl. 10</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Délai Rempl. 10			<p><b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la température désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</p>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Délai Rempl. 10							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Remp. Avec Pompe AVEC POMPE</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Remp. Avec Pompe AVEC POMPE			<p><b>8</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>AVEC POMPE</b> et <b>SANS LA POMPE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</p>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Remp. Avec Pompe AVEC POMPE							

## Programmation “Technicien”

### Chaudière Vapeur

93.2°C 9.0b 126.5°C

#### Chaudière Vapeur Paramètres

### Description

ainsi la soupape de sécurité. Une fois que la vanne s'est déclenchée, désactiver la fonction.

- Si la soupape de sécurité ne se déclenche pas à environ une minute de la température atteignant 140 °C, désactiver la fonction et remplacer la vanne.
- Seuls les techniciens qualifiés peuvent effectuer cette opération.

- VIDANGER CHAUDIÈRE VAPEUR permet au personnel de service de renouveler ou de « régénérer » l'eau contenue dans la chaudière vapeur, en déchargeant environ la moitié de l'eau contenue dans la chaudière.
- Cette procédure est recommandée au cas où la machine devrait rester inactive pendant plus de 8 heures et en tout cas au moins sur une base hebdomadaire.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Niveau Sensibil. HAUT</p>	<p><b>9</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>HIGH</b>, <b>LOW</b> et <b>MEDIUM</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Start Chaudière Vapeur Safety Test</p>	<p><b>10</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Drain Chaudière Vapeur</p>	<p><b>11</b> Presser le Bouton Codeur pour activer la fonction.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Close Mixing Valve Enter when Done</p>	<p><b>12</b> Fermer manuellement la vanne de mélange pour permettre le drainage de l'eau contenue dans la chaudière vapeur.</p>

## Chaudière Vapeur

## Description

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Chaudière Vapeur Paramètres</b>		

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Press Water Button Enter when Empty                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Press Water Button Enter when Empty			<b>13</b> Presser le bouton eau chaude pour commencer à vidanger l'eau contenue dans la chaudière vapeur. Presser le Bouton Codeur lorsque la chaudière est vide, attendre la fin du remplissage.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Press Water Button Enter when Empty							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Reset Mixing Valve Enter when Done                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Reset Mixing Valve Enter when Done			<b>14</b> Ouvrir à nouveau manuellement la vanne de mélange et presser le Bouton Codeur. Maintenant, la procédure pour renouveler ou « régénérer » l'eau à l'intérieur de la chaudière vapeur est terminée
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Reset Mixing Valve Enter when Done							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Chaudière Vapeur Sortie                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Chaudière Vapeur Sortie			<b>15</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Chaudière Vapeur Sortie							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Sortie Menu                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			<b>16</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

## Programmation “Technicien”

### Chauffe-tasse

93.2°C 9.0b 126.5°C

Chauffe-tasse  
PERMIS

### Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Password 0000</p>	<p><b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Chauffe-tasse Paramètres</p>	<p><b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Chauffe-tasse PERMISE</p>	<p><b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Chauffe-tasse T On: 2 min T Off: 8 min</p>	<p><b>4</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer le temps désiré, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</p>

## Chauffe-tasse

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Chauffe-tasse</b> <b>PERMIS</b>		

### Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">           Mode Chauffe-tasse  <b>TEMPS</b> </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Mode Chauffe-tasse <b>TEMPS</b>			<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>TEMPS</b> et <b>BOUTON</b> , presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Mode Chauffe-tasse <b>TEMPS</b>							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">           Chauffe-tasse            tOn: 5 min            tOff: 5 min         </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Chauffe-tasse tOn: 5 min tOff: 5 min			<b>6</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Chauffe-tasse tOn: 5 min tOff: 5 min							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">           Chauffe-tasse            Sortie         </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Chauffe-tasse Sortie			<b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Chauffe-tasse Sortie							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">           Sortie            Menu         </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			<b>8</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

## Programmation “Technicien”

### Auto Sur/De

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Auto Sur/De Paramètres</b>		

### 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Password 0000                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>3 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li> <li>4 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Auto Sur/De Paramètres                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Auto Sur/De Paramètres			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Auto Sur/De Paramètres							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Auto Sur/De PERMISE                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Auto Sur/De PERMISE			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Auto Sur/De PERMISE							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Auto On Temps 00:00                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Auto On Temps 00:00			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Auto On Temps 00:00							

## Auto Sur/De

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Auto Sur/De Paramètres</b>		

## 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Auto Off Temps 00:00                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Auto Off Temps 00:00			<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Auto Off Temps 00:00							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Fermeture JAMAIS                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Fermeture JAMAIS			<b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, rotate the Encoder Knob to select an option, press the Encoder Knob to confirm the option.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Fermeture JAMAIS							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Auto Sur/De Sortie                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Auto Sur/De Sortie			<b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Auto Sur/De Sortie							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Sortie Menu                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			<b>8</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

## Programmation “Technicien”

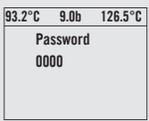
### Clock Adjust

93.2°C 9.0b 126.5°C

Actuel Date  
16:30 MARDI

### 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
	<b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.
	<b>2</b> Presser une fois le Bouton Codeur pour accéder au menu, tourner le Bouton Codeur pour régler le temps souhaité, presser deux fois le Bouton Codeur pour régler les minutes, tourner le Bouton Codeur pour régler la valeur souhaitée. Presser trois fois le Bouton Codeur pour régler le jour de la semaine, tourner le Bouton Codeur pour régler le jour désiré.
	<b>3</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.

## Modalité Eco

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Modalité Eco</b> <b>Paramètres</b>		

## Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Password                      0000                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>3 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la température désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li> <li>4 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour régler le temps souhaité en minutes, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur. Le réglage de la valeur sur « 0 » (zéro) désactivera le paramètre Mode Eco.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Modalité Eco                      Paramètres                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Modalité Eco Paramètres			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Modalité Eco Paramètres							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Modalité Eco                      Température: -10                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Modalité Eco Température: -10			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Modalité Eco Température: -10							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Auto Eco Délai                      0                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Auto Eco Délai 0			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Auto Eco Délai 0							

## Programmation “Technicien”

### Modalité Eco

93.2°C	9.0b	126.5°C
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.

Afficheur	Procédure Opérationnelle									
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Modalité Eco</td></tr><tr><td colspan="3">Sortie</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Modalité Eco			Sortie			<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Modalité Eco										
Sortie										
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Sortie</td></tr><tr><td colspan="3">Menu</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie			Menu			<b>6</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Sortie										
Menu										

## Alarme Filtre

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Filtre Alarm</b> <b>Paramètres</b>		

### 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Password                      0000                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>3 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li> <li>4 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Filtre Alarm                      Paramètres                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Filtre Alarm Paramètres			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Filtre Alarm Paramètres							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Filtre Alarm                      DÉSACTIVÉE                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Filtre Alarm DÉSACTIVÉE			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Filtre Alarm DÉSACTIVÉE							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Filtre Alarm                      Usata: 1000L                      Limite: 5000L                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Filtre Alarm Usata: 1000L Limite: 5000L			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Filtre Alarm Usata: 1000L Limite: 5000L							

## Programmation “Technicien”

### Alarme Filtre

93.2°C	9.0b	126.5°C
Filtre Alarm Paramètres		

### 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Water Percentage 40%</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Water Percentage 40%			<p><b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour configurer la valeur désirée, presser le Bouton Codeur pour confirmer la valeur.</p> <p><b>6</b> Presser le Bouton Codeur pour réinitialiser les réglages effectués.</p> <p><b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p> <p><b>8</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</p>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Water Percentage 40%							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Filtre Alarm Remettre</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Filtre Alarm Remettre			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Filtre Alarm Remettre							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Filtre Alarm Sortie</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Filtre Alarm Sortie			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Filtre Alarm Sortie							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Sortie Menu</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

## Contre Dose Café

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Contre Dose Café</b>		

### 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Password 0000                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>3 Affichage de la dose totale. Tourner le Bouton Codeur pour afficher les autres doses.</li> <li>4 Continuer à tourner le Bouton Codeur pour afficher les doses totales des groupes individuels.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Contre Dose Café                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Contre Dose Café			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Contre Dose Café							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Total Doses Café:14                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Total Doses Café:14			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Total Doses Café:14							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Doses G1 6                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Doses G1 6			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Doses G1 6							

## Programmation “Technicien”

### Contre Dose Café

93.2°C	9.0b	126.5°C
Contre Dose 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						
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Doses Gauche Vapeur 4</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Doses Gauche Vapeur 4			<p><b>5</b> Continuer à tourner le Bouton Codeur pour afficher les doses totales des buses de vapeur individuelles.</p> <p><b>6</b> Continuer à tourner le Bouton Codeur pour afficher également les doses du bouton eau chaude.</p> <p><b>7</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Doses Gauche Vapeur 4							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Doses Droite Vapeur 6</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Doses Droite Vapeur 6			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Doses Droite Vapeur 6							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Dose Eau 10</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Dose Eau 10			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Dose Eau 10							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Contre Sortie</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Contre Sortie			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Contre Sortie							

## Affichage du firmware

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Électroniques Paramètres</b>		

## 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Password 0000                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>3 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li> <li>4 Tourner le Bouton Codeur pour afficher la version du matériel et du firmware pour la Carte Vapeur</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Électroniques Paramètres                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Électroniques Paramètres			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Électroniques Paramètres							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Force FW Upgrade On Next Startup DÉSACTIVÉE                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Force FW Upgrade On Next Startup DÉSACTIVÉE			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Force FW Upgrade On Next Startup DÉSACTIVÉE							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Carte Vapeur FW v3.0.1 HW v2.1                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Carte Vapeur FW v3.0.1 HW v2.1			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Carte Vapeur FW v3.0.1 HW v2.1							

## Programmation “Technicien”

### Affichage du firmware

93.2°C 9.0b 126.5°C

Électroniques  
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
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Profile Board FW v0.2.0 HW v2.4</p>	<p><b>5</b> Tourner le Bouton Codeur pour afficher la version du matériel et du firmware pour la Carte EP Strada</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Universal Board HW v3.2</p>	<p><b>6</b> Tourner le Bouton Codeur pour afficher la version du matériel pour la Carte Universelle</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>G1 Display FW v0.6.0 HW v3.2</p>	<p><b>7</b> Tourner le Bouton Codeur pour afficher la version du matériel et du firmware pour la Carte d'affichage graphique de chaque groupe individuel.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Électroniques Sortie</p>	<p><b>8</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.</p>

## Lumin. Écran

93.2°C	9.0b	126.5°C
Lumin. Écran MOYEN		

### Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Password 0000</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>FAIBLE</b>, <b>MOYEN</b> et <b>HAUT</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li> <li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Lumin. Écran MOYEN</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Lumin. Écran MOYEN			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Lumin. Écran MOYEN							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Sortie Menu</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

## Programmation “Technicien”

### Gradation Automatique

93.2°C	9.0b	126.5°C
Gradation Automatique		
PERMIS		

### Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle									
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Password</td></tr><tr><td colspan="3">0000</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password			0000			<ol style="list-style-type: none"><li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li><li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu, tourner le Bouton Codeur pour choisir entre <b>PERMISE</b> et <b>DÉSACTIVÉE</b>, presser le Bouton Codeur pour confirmer l'option.</li><li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li></ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Password										
0000										
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Gradation Automatique</td></tr><tr><td colspan="3">PERMIS</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Gradation Automatique			PERMIS			
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Gradation Automatique										
PERMIS										
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Sortie</td></tr><tr><td colspan="3">Menu</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie			Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Sortie										
Menu										

## Réinitialiser Pressure Guides

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Réinitialiser Profils</b>		

### Description

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

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3">                     Password 0000                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>Presser le Bouton Codeur pour réinitialiser les réglages.</li> <li>Réinitialisation en cours.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3">                     Réinitialiser Profils                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Réinitialiser Profils			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Réinitialiser Profils							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3">                     Do you want to Reset Profiles? No Reset Now                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Do you want to Reset Profiles? No Reset Now			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Do you want to Reset Profiles? No Reset Now							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3">                     Cancelling...                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Cancelling...			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Cancelling...							

## Programmation “Technicien”

### Guides de Pression

93.2°C	9.0b	126.5°C
Load Profils From USB		

### Description

- Ce paramètre permet au technicien de télécharger des profils guide sur la clé USB.

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Password 0000</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"><li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li><li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li><li>3 Introduire le clé USB dans le port USB et presser le Bouton Codeur.</li><li>4 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li></ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Load Profils From USB</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Load Profils From USB			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Load Profils From USB							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Insert USB Key</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Insert USB Key			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Insert USB Key							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Sortie Menu</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

## Guides de Pression

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Save Profils to USB</b>		

## Description

- Ce paramètre permet au technicien de sauvegarder et de télécharger des profils guide sur la clé USB.

Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Password 0000                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>3 Introduire le clé USB dans le port USB et presser le Bouton Codeur.</li> <li>4 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Save Pressure Guides To USB                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Save Pressure Guides To USB			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Save Pressure Guides To USB							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Insert USB Key                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Insert USB Key			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Insert USB Key							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Sortie Menu                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

## Programmation “Technicien”

### Guides de Pression

93.2°C 9.0b 126.5°C

Save and Load  
USB Paramètres

### Description

- Ce paramètre permet au technicien de sauvegarder et de télécharger des profils guide sur la clé USB.

Afficheur	Procédure Opérationnelle
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Password 0000</p>	<p><b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Save and Load USB Paramètres</p>	<p><b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Load Paramètres From USB</p>	<p><b>3</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</p>
<p>93.2°C 9.0b 126.5°C</p> <p>Insert USB Key</p>	<p><b>4</b> Introduire le clé USB dans le port USB et presser le Bouton Codeur.</p>

## Réinitialiser

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Réinitialiser Paramètres</b>		

### 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Password 0000                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.</li> <li>3 Presser le Bouton Codeur pour réinitialiser les réglages effectués dans la programmation « Barista ».</li> <li>4 Presser le Bouton Codeur pour réinitialiser les réglages effectués dans la programmation « Technicien ».</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Réinitialiser Paramètres                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Réinitialiser Paramètres			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Réinitialiser Paramètres							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Paramètres Barista Réinitialiser                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Paramètres Barista Réinitialiser			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Paramètres Barista Réinitialiser							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">                     Paramètres Technicien Réinitialiser                 </td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Paramètres Technicien Réinitialiser			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Paramètres Technicien Réinitialiser							

## Programmation “Technicien”

### Réinitialiser

93.2°C	9.0b	126.5°C
Réinitialiser		
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									
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Réinitialiser</td></tr><tr><td colspan="3">Sortie</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Réinitialiser			Sortie			<b>5</b> Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Réinitialiser										
Sortie										
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Sortie</td></tr><tr><td colspan="3">Menu</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie			Menu			<b>6</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.
93.2°C	9.0b	126.5°C								
Sortie										
Menu										

## Capteur d'eau

93.2°C	9.0b	126.5°C
Water Sensor		
Total Hardness:20 ppm		
TDS:140 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						
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Password 0000</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.</li> <li>2 Utilisation des boutons T1 et T2 pour afficher la valeur de TDS.</li> <li>3 Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.</li> </ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Water Sensor Total Hardness:20 ppm TDS:140 ppm</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Water Sensor Total Hardness:20 ppm TDS:140 ppm			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Water Sensor Total Hardness:20 ppm TDS:140 ppm							
<table border="1"> <tr> <td>93.2°C</td> <td>9.0b</td> <td>126.5°C</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Sortie Menu</td> </tr> </table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

## Programmation “Technicien”

### Gateway

93.2°C	9.0b	126.5°C
Configure Gateway		

### Description

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

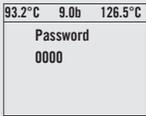
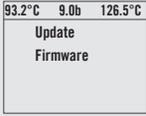
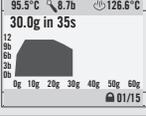
Afficheur	Procédure Opérationnelle						
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Password 0000</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Password 0000			<b>1</b> Après avoir saisi le mot de passe et accédé au menu de programmation « Technicien », tourner le Bouton Codeur jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Password 0000							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Configure Gateway</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Configure Gateway			<b>2</b> Presser le Bouton Codeur pour entrer dans le menu.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Configure Gateway							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Gateway Unlocked Press encoder to Sortie</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Gateway Unlocked Press encoder to Sortie			<b>3</b> La passerelle est prête à se connecter au réseau WiFi. Presser le Bouton Codeur pour sortir du sous-me.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Gateway Unlocked Press encoder to Sortie							
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Sortie Menu</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			<b>4</b> Vous devez faire défiler jusqu'au menu de sortie pour quitter le mode de programmation, sinon presser le bouton du codeur pendant 2 secondes.
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

## Mettre à Jour Firmware

93.2°C	9.0b	126.5°C
<b>Update Firmware</b>		

### Description

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

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

## Programmation “Technicien”

### Sortie Menu

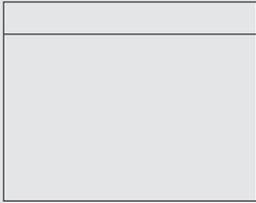
93.2°C	9.0b	126.5°C
Sortie Menu		

### 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						
<table border="1"><tr><td>93.2°C</td><td>9.0b</td><td>126.5°C</td></tr><tr><td colspan="3">Sortie Menu</td></tr></table>	93.2°C	9.0b	126.5°C	Sortie Menu			<ol style="list-style-type: none"><li>1 Presser le Bouton Codeur pour quitter le menu « Technicien » et retourner à l'utilisation normale de la machine espresso.</li></ol>
93.2°C	9.0b	126.5°C					
Sortie Menu							

## Description



Afficheur	Procédure Opérationnelle

