

# GAGGIA

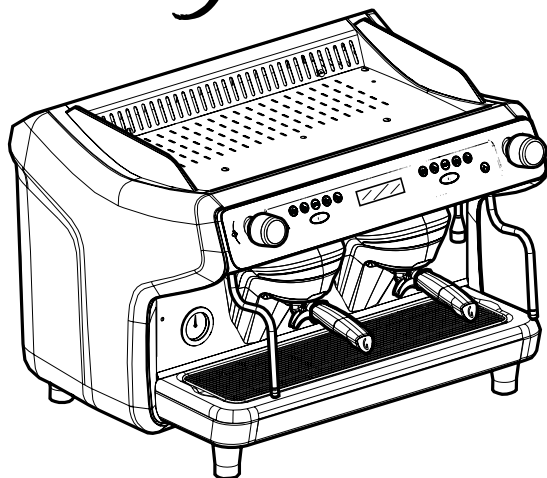
MILANO

Professional Espresso Machine

EN-US

FR-CA

*la Giusta*



Type: La GIUSTA

## OPERATION AND MAINTENANCE

WARNING: This instruction manual is intended exclusively for personnel with adequate expertise.

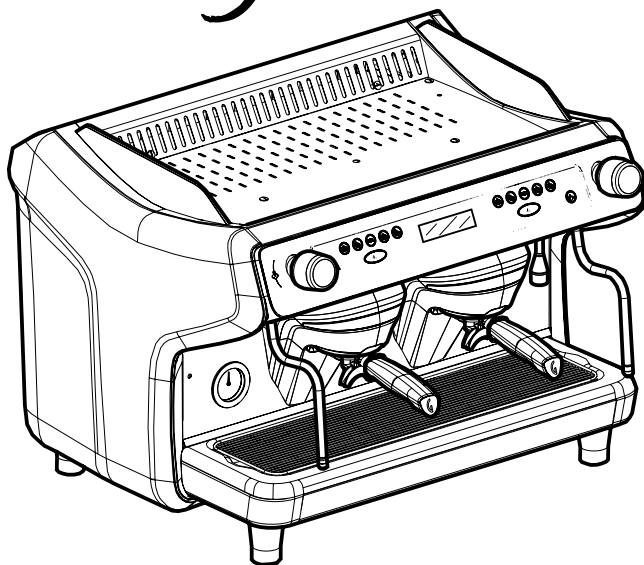
|                      |           |
|----------------------|-----------|
| <b>English.....</b>  | <b>3</b>  |
| <b>Français.....</b> | <b>43</b> |

# GAGGIA

MILANO

Professional Espresso Machine

*la Giusta*



Type: La GIUSTA

## OPERATION AND MAINTENANCE

WARNING: This instruction manual is intended exclusively for personnel with adequate expertise.

EN-US

## SAFETY INSTRUCTIONS

- ⚠ For professional use only.
- ⚠ The professional appliance cannot be installed outdoors. Do not place it in areas where the temperature is lower than 2°C or higher than 32°C and in particularly humid or dusty places.
- ⚠ Do not install the appliance in a location where water jets may be used.
- ⚠ Make sure the appliance is installed on a flat surface capable of bearing its weight (see "Technical specifications" chapter) and take care of leaving a clear area of at least 30 cm around the machine.
- ⚠ It is forbidden to: use jets of water for cleaning operations.
- ⚠ Only install the appliance in places where it can be supervised by qualified personnel.
- ⚠ The use by children older than 8 years or by persons with reduced physical, mental or sensory abilities or with lack of experience and skills is allowed, provided that they are supervised or instructed on how to use the appliance correctly and that they understand the hazards involved.
- ⚠ Children must not play with the appliance.
- ⚠ Children must not carry out any cleaning and maintenance operations without being monitored.



- ⚠ Before connecting the appliance to the water network, please read and follow the applicable regulations in force in your country.
- ⚠ In case of filling tube replacement, use the new set of tubes supplied with the appliance, not the old one.
- ⚠ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service centre or by adequately qualified personnel in order to avoid any risks.
- ⚠ Access to the internal area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- ⚠ It is recommended to install a residual current device (RCD) with a rated residual current not exceeding 30 mA.
- ⚠ Never clean the internal area of the machine with power supply on or with the plug connected. In any event do not use water jets or detergents.
- ⚠ Connect the appliance to a drinking water main with pressure between 0.15 MPA and 0.8 MPA (1.5 and 8 bar); see data on the data plate.

# CONTENTS

|           |                                                             |           |
|-----------|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b>  | <b>INTRODUCTION TO THE MANUAL...</b>                        | <b>7</b>  |
| 1.1       | Preamble.....                                               | 7         |
| 1.2       | Icons Used.....                                             | 9         |
| <b>2</b>  | <b>ENVISAGED MACHINE USE.....</b>                           | <b>10</b> |
| <b>3</b>  | <b>SAFETY.....</b>                                          | <b>11</b> |
| <b>4</b>  | <b>TECHNICAL FEATURES.....</b>                              | <b>15</b> |
| <b>5</b>  | <b>INSTALLATION.....</b>                                    | <b>17</b> |
| 5.1       | Water connection.....                                       | 18        |
| 5.2       | Electrical connection.....                                  | 19        |
| <b>6</b>  | <b>DESCRIPTION OF CONTROLS.....</b>                         | <b>21</b> |
| 6.1       | Power button.....                                           | 22        |
| 6.2       | Touch keypad.....                                           | 22        |
| 6.3       | Button description.....                                     | 22        |
| <b>7</b>  | <b>START UP.....</b>                                        | <b>23</b> |
| 7.1       | Coffee filters supplied.....                                | 23        |
| 7.2       | Filter holders supplied.....                                | 24        |
| 7.3       | High-raised group filter holders supplied.....              | 24        |
| <b>8</b>  | <b>FUNCTION / USE AND.....</b>                              | <b>25</b> |
|           | <b>PROGRAMMING.....</b>                                     |           |
| 8.1       | Access the programming and maintenance.. menu.....          | 25        |
| 8.2       | Programming coffee dose.....                                | 28        |
| 8.3       | Programming tea dose (hot water).....                       | 30        |
| 8.4       | Structure of coffee and tea dose..... programming menu..... | 32        |
| 8.5       | Brewing Coffee.....                                         | 32        |
| 8.6       | Continuous coffee doses.....                                | 33        |
| 8.7       | Tea brewing.....                                            | 34        |
| 8.8       | Steam dispensing.....                                       | 34        |
| 8.9       | Special functions.....                                      | 35        |
| <b>9</b>  | <b>CLEANING AND MAINTENANCE.....</b>                        | <b>36</b> |
| 9.1       | General Notes for Correct Operation.....                    | 36        |
| 9.2       | Cleaning and Scheduled Maintenance.....                     | 37        |
| 9.3       | Unscheduled Maintenance.....                                | 39        |
| <b>10</b> | <b>TROUBLESHOOTING.....</b>                                 | <b>40</b> |
| <b>11</b> | <b>STORAGE - DISPOSAL.....</b>                              | <b>41</b> |
| 11.1      | Location Change.....                                        | 41        |
| 11.2      | Inactivity and Storage.....                                 | 41        |
| 11.3      | Machine dismantling.....                                    | 41        |
| <b>12</b> | <b>INSTRUCTIONS FOR END OF.....</b>                         | <b>42</b> |
|           | <b>OPERATIONAL LIFE DISPOSAL.....</b>                       |           |

# I INTRODUCTION TO THE MANUAL

## I.1 Preamble

We thank you for your custom in the purchase of this product. By carefully following the instructions contained in this manual, we are sure you will certainly appreciate the quality of our machine. Therefore, we invite you to read carefully the instructions contained in this manual, that outline the product's intended use and comply with essential safety regulations.

 The current instructions booklet has been prepared for the machine user, the owner and the installation technician and must be always available for reference purposes.

 The machine manual is destined for the user, the maintenance technician and installation technician.

 The purpose of the instructions booklet is to indicate the envisaged uses of the machine for which it has been designed, its technical features in order to provide advice on correct use, its cleaning and regulation. It also provides important maintenance information and details on any residual risks, and all those operations which require particular care.

 The current manual is to be considered as an integral part of the machine and must be **KEPT FOR FUTURE REFERENCE** until the final dismantling of the machine.

 This instructions booklet must always be available for consultation and must be kept in a protected and dry place.

 In the event of loss or damage to the same, the user may ask the manufacturer or local dealer for a new manual, indicating the machine model and serial number of the same shown on the identification plate.

 The current manual reflects the state of the art, at the time of its preparation. However, the manufacturer reserves the right to revise production and subsequent manuals without any obligations to provide updates to previous versions.

 The manufacturer declines all responsibility in the event of:

- the improper or incorrect use of the coffee machine
- uncompliant use with what is specifically stated in the present booklet
- serious lack of maintenance as envisaged or recommended
- machine modifications or any non-authorized intervention
- use of either non-original or non-specific spares
- total or partial failure to observe the instructions
- exceptional events

**Manufacturer: SaGa Coffee S.p.A.**

Loc.Casona 1066  
40041 Gaggio Montano (BO) Italy  
Tel +39 0534 7741  
Fax +39 0534 774808  
[www.evocagroup.com](http://www.evocagroup.com)

## 1.2 Icons Used

Various kinds of warnings are contained in this manual to highlight the different hazard or competence levels.

Each icon is followed by a message describing the procedure and providing useful information.



### Read carefully

Carefully read the following instruction booklet before starting up the machine



### Machine off

Warning! Turn off the electrical supply before removing the protections



### Hot surfaces

Caution! Hot surfaces



### Warning

Warning! Particularly important and/or delicate operations



### Prohibition

It is used to highlight actions/operations not to be performed.



### Important

Warning! Operations essential for efficient function.



### User

Operations which may be carried out by the user



### Maintenance technician

Interventions to be carried out exclusively by an installer or authorized technician.

## 2 ENVISAGED MACHINE USE

The machine must be operated by a single operator only.

The authorized operator must have firstly read and fully understood all the instructions contained in the present booklet to ensure correct machine function.

This machine is specifically intended for the professional preparation of espresso using blended coffee, as well as the brewing and dispensing of water and/or steam.

Its components are made of resilient non toxic materials, and they are easily accessible for cleaning or maintenance operations.

This machine is intended for internal use only.

The professional appliance cannot be installed outdoors. Do not place it in areas where the temperature is lower than 2°C or higher than 32°C and in particularly humid or dusty places.

Using the machine for any other purpose is considered dangerous and as a misuse.

 Do not place inside the appliance any product that may become dangerous as a result of unsuitable temperatures.

 Misuse voids all forms of warranty, releasing the Manufacturer from any responsibility for damage to property and/or personal injury.

 The following are also considered misuse:

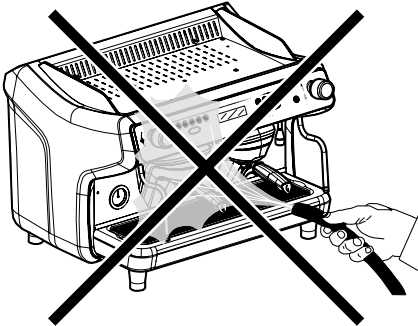
- any use other than the intended use and/or employing methods other than those described in this manual;
- any operation on the appliance in breach of the instructions provided in this manual;
- any tampering with parts and/or safety devices not previously authorised by the Manufacturer and performed by unauthorised personnel;
- placing the appliance in any locations other than those indicated in this manual.

### 3 SAFETY

- ⚠ The machine is to be used solely by adults who have carefully read and fully understood this manual and all the safety advice contained in the same.
- 👤 Children must not play with the appliance. Children must not carry out any cleaning and maintenance operations without being monitored.
- 👤 The use by children older than 8 years or by persons with reduced physical, mental or sensory abilities or with lack of experience and skills is allowed, provided that they are supervised or instructed on how to use the appliance correctly and that they understand the hazards involved.
- 👤 The user is responsible for third parties in the working area.
- 👤 The installer, user and maintenance technician are obliged to notify the constructor of any defects or faults which may effect the original safety of the system.
- ⚠ The installer must check the right environmental conditions, in order to guarantee safety and hygiene for the users.

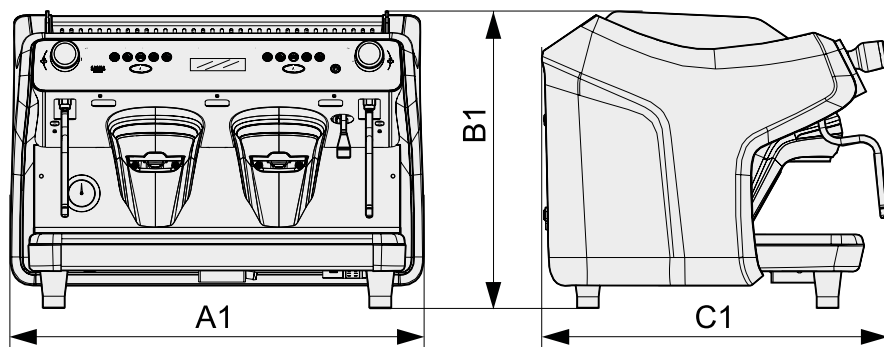
-  Do not install the appliance in a location where water jets may be used.
-  Only install the appliance in places where it can be supervised by qualified personnel.
-  Installation must be effected solely by authorized and qualified personnel.
-  Use the machine solely in the presence of suitable lighting.
-  For safety reasons, all worn or damaged parts must be promptly replaced.
-  Regularly check that the power supply cable is in good conditions. Damaged cables must never be repaired using insulating tape or clamps.
-  Do not expose the machine to the elements (sun, rain , etc).
-  Prolonged machine standstill at temperatures of under 0°C (zero degrees centigrade) may cause serious damage or breakage to the boiler and the piping. Therefore, it is necessary to completely empty the water circuit before every prolonged standstill.
-  The removal of guards and/or safety devices fitted on the machine is forbidden.
-  The packaging components must be brought to special disposal centres and must in any event never be left unguarded or within reach of children, animals or non-authorized persons.



-  The constructor declines all responsibility for any damage to things, persons or animals caused by eventual interventions on the machine by personnel not specifically authorized to undertake such operations.
-  In the event of any non-authorized interventions or repairs on the machine, or in the event of the use of non-original spares, all guarantee terms become void and the company reserves the right to reject validity.
-  The user must comply with the current safety laws in force in the country of installation, as well as common sense and ensure that all maintenance operations are regularly carried out.
-  Never clean the internal area of the machine with power supply on or with the plug connected. In any event do not use water jets or detergents.
- 
-  The user must not touch the machine with wet or damp hands or feet and bare feet. Although the machine is earthed it is advisable to use wooden platforms or a cut-out box complying with local laws in order to prevent the risk of electrocution.

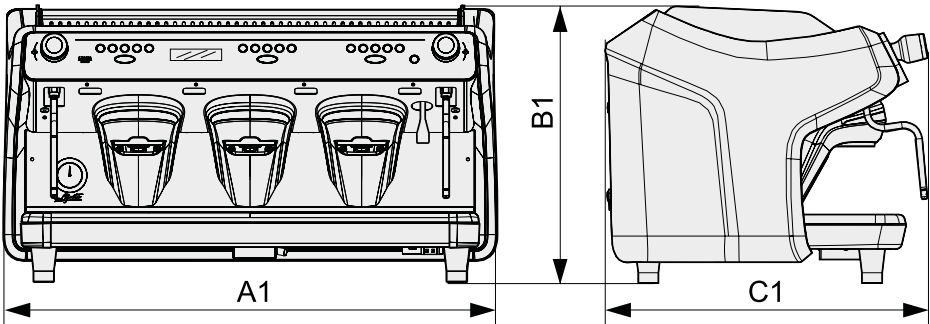
-  Do not touch the coffee spouts and the hot water and steam nozzles with your hands or any other parts of the body as the liquids or steam issuing from them are very hot and may cause burns.
-  Avoid operating the machine without water.
-  Clogging may cause the generation of sudden liquid or steam jets with serious consequences. Keep the water as clean as possible using filters and water softeners.
-  The cups and small coffee cups must be thoroughly dried before placed on the relative surface.
-  Access to the internal area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.

## 4 TECHNICAL FEATURES



### 2 brew groups

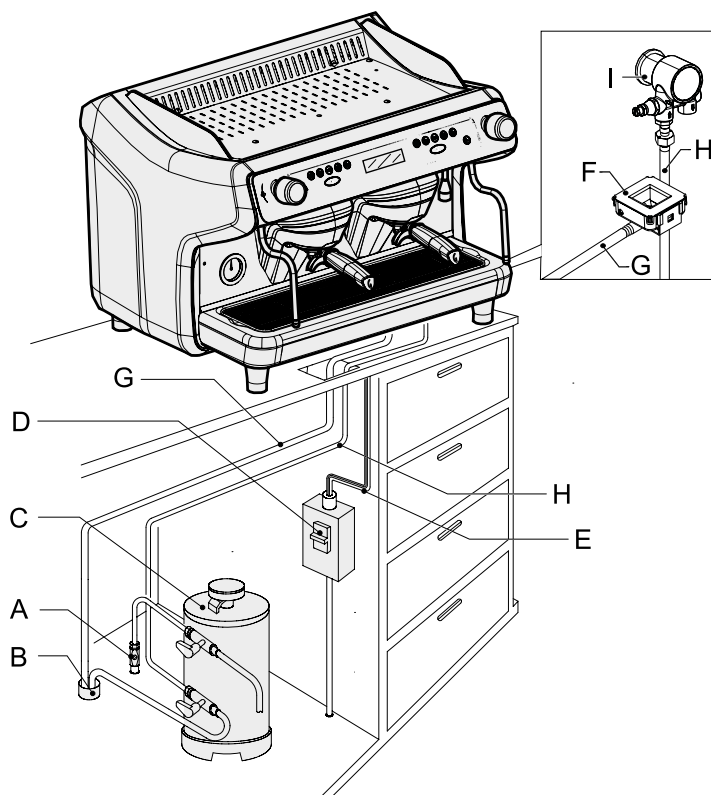
|                                                              | 2 groups with cup warmers | 2 high-raised gr. |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|
| Width (mm) A1                                                | 760                       | 760               |
| Height (mm) B1                                               | 545                       | 545               |
| Depth [mm] C1                                                | 635                       | 635               |
| Height of group with filter holder inserted (with flap rack) | 80                        | 140 (77)          |
| Weight [kg]                                                  | 70                        | 70                |
| Power supply                                                 | 220V / 60 Hz              | 220V / 60 Hz      |
| Boiler inner volume [l]                                      | 14                        | 14                |
| Total machine power [M]                                      | 4000                      | 4000              |
| Boiler resistance [W]                                        | 4000                      | 4000              |
| Nominal pump flow rate [l/h] at 1 bar                        | 190                       | 190               |
| Nominal pump flow rate [l/h] at 10 bar                       | 175                       | 175               |
| A-weighted sound pressure level [dB(A)]                      | below 70 dB               | below 70 dB       |



**3 brew groups**

|                                                              | 3 brew groups with cup warmer | 3 high-raised brew gr. |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Width (mm) A1                                                | 973                           | 973                    |
| Height (mm) B1                                               | 545                           | 545                    |
| Depth [mm] C1                                                | 635                           | 635                    |
| Height of group with filter holder inserted (with flap rack) | 80                            | 140 (77)               |
| Weight [kg]                                                  | 94                            | 94                     |
| Power supply                                                 | 220V / 60 Hz                  | 220V / 60 Hz           |
| Boiler inner volume [l]                                      | 21                            | 21                     |
| Total machine power [M]                                      | 5400                          | 5400                   |
| Boiler resistance [W]                                        | 5250                          | 5250                   |
| Nominal pump flow rate [l/h] at 1 bar                        | 190                           | 190                    |
| Nominal pump flow rate [l/h] at 10 bar                       | 175                           | 175                    |
| A-weighted sound pressure level [dB(A)]                      | below 70 dB                   | below 70 dB            |

## 5 INSTALLATION



|   |                               |
|---|-------------------------------|
| A | Water Net                     |
| B | Drainage pipe                 |
| C | Water Filter                  |
| D | Protection switch             |
| E | Motor pump power supply cable |
| F | Drain cup                     |
| G | Drain pipe                    |
| H | Filling tube                  |
| I | Inlet pump                    |

Before proceeding with installation check that:

- there are no bumps, signs of knocks or deformities
- there are no damp patches or marks which could lead one to assume that the packaging has been exposed to the elements
- there are no signs of tampering

Once one is satisfied that transportation has been correctly effected, proceed with installation.

 Make sure the appliance is installed on a flat surface capable of bearing its weight (see "Technical specifications" chapter) and take care of leaving a clear area of at least 30 cm around the machine.

 The least height of the support's top must be 110 cm (the highest surface of the appliance shall however be at least 1.5 m from the ground level).

 the gradient of the supporting surface should NOT exceed 2°;

Proceed with installation following the instructions according to the sequence as described below.

## 5.1 Water connection

 Before connecting the appliance to the water network, please read and follow the applicable regulations in force in your country.

 Water hardness should not be lower than 8°F.

 The machine should be supplied with water treated with a descaling device, particularly in case of water with high content of calcium and magnesium salts (hard water).

 Make sure the water network provides drinking water, with pressure ranging between 0.15 MPA and 0.8 MPA (1.5 and 8 bars).

Connect purifier (C) to the water mains (A).

 Before connecting the water filter to the machine, perform a wash cycle until the water is clear. Then connect the water filter to the machine.

Connect the drain cup (F) to the drainage pipe (B).

 Should the mains pressure be higher than 0,5 MPa, a pressure reducer balanced for high pressure should be installed (device in which any mains pressure increase does not effect the output pressure).

 In case of filling tube replacement, use the new set of tubes supplied with the appliance, not the old one.

## 5.2 Electrical connection

 Before proceeding with electrical connection, make sure that the voltage rating corresponds with that indicated on the CE plate and on the connection plate on the power supply cable. Check to ensure that the electrical supply line is able to support the machine load (see chapter "Technical features").

Connect to an earthing socket which complies with current legislation.

 Check that the power supply cable is efficient and that it complies with national and European safety standards.

 The user must undertake to power the machine protecting the power line using a suitable safety switch (cut-out) that complies with the legislation in force in the country itself.

Connect the power cable (E) to the electric line using a plug, or in the case of fixed installation, using a multi-polar switch (D) for mains separation, with a contact distance of at least 3 mm.

Please refer to the technical manual for voltage change.

 The yellow-green coloured cable **MUST** be connected to the room's earthing system.

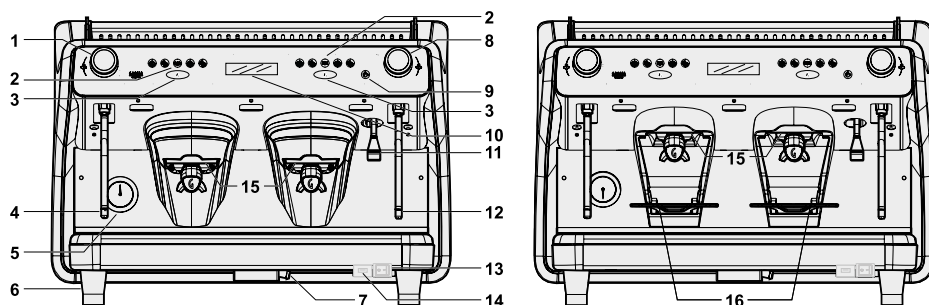
 Depending on the regulations in force in the Country where the machine is being used, the cable connecting to the power supply has to be pre-set or equipped with an all-pole switch (with a minimum contact opening of 3 mm), or with a plug complying with the same regulations.

 It is recommended to install a residual current device (RCD) with a rated residual current not exceeding 30 mA.

 If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service centre or by adequately qualified personnel in order to avoid any risks.



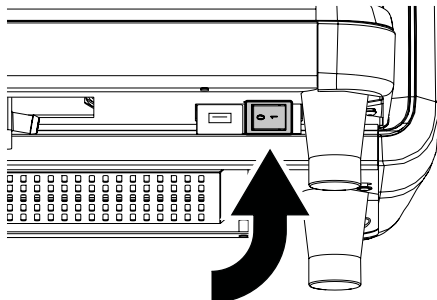
## 6 DESCRIPTION OF CONTROLS



|           |                         |
|-----------|-------------------------|
| <b>1</b>  | Left vaporiser tap      |
| <b>2</b>  | Control keypad          |
| <b>3</b>  | Purge button            |
| <b>4</b>  | Left vaporiser pipe     |
| <b>5</b>  | Pump pressure gauge     |
| <b>6</b>  | Adjustable feet         |
| <b>7</b>  | Drain pipe              |
| <b>8</b>  | Right vaporiser tap     |
| <b>9</b>  | Water collection button |
| <b>10</b> | Touch display           |
| <b>11</b> | Hot water outlet pipe   |
| <b>12</b> | Right vaporiser pipe    |
| <b>13</b> | Power button            |
| <b>14</b> | USB port                |
| <b>15</b> | Filter holder cup       |
| <b>16</b> | Additional grill        |

## 6.1 Power button

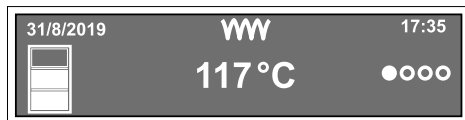
It is placed on the right side under the machine.



If set to the "I" position the machine turns on (electrical functions enabled). If set to the "O" position the machine turns off (electrical functions disabled).

## 6.2 Touch keypad

With the touch keypad it is possible to read information about the machine and program the doses of products and other settings.



## 6.3 Button description

### Keypad symbols



Single espresso



Double espresso



Programming/continuous



Single long coffee



Double long coffee



Tea



Purge

## 7 START UP

Once the water and electrical connections have been made, proceed to start up the machine.

Open the mains water supply tap (A).

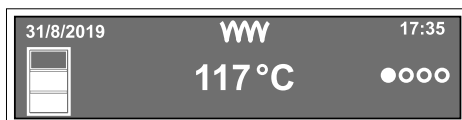
Close the protection switch (D).

Position the machine power button (13) to position "I".

The machine switches on and the display shows the software version.



Then the display shows the screen indicated in the image.



The auto-levelling device comes into operation so that the water reaches a normal level in the boiler.

Wait until the machine reaches the set point temperature set on the display.

Check the pump pressure on the gauge (5) by starting up a group with the filter holder inserted and filled with regularly grinded, dosed and pressed coffee, in order to get the real brewing pressure (8-9 bar for espresso).

The machine is now ready for use.

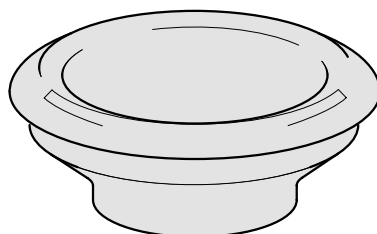
 Brew groups warming completes in about half an hour after the set point temperature has been reached.

 Do not press the hot water outlet button before the set point temperature set on the display is reached.

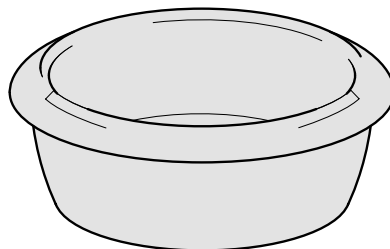
 For technical adjustments refer to the technical manual.

### 7.1 Coffee filters supplied

Depending on the quantity of ground coffee, the appropriate filter must be as shown below to avoid that, once the coffee has dripped out, the coffee grounds tablet remains attached to the brew unit.



1 Cup

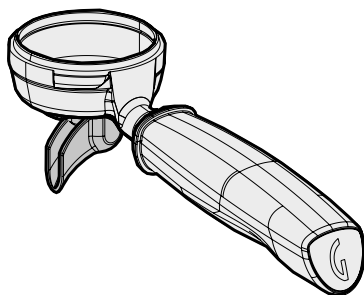
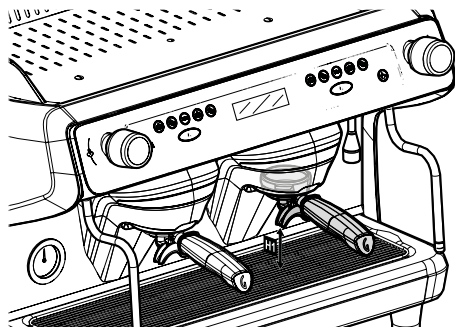


2 Cups

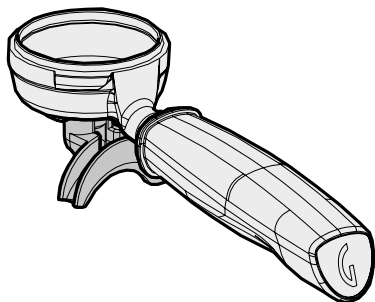
## 7.2 Filter holders supplied

Filter holders are supplied with the machine to have single or double coffee brewings.

The figure below shows the various possible distances from the coffee holder grill (H1) in relation to the different types of filter holders assembled.



H1 = 80 mm

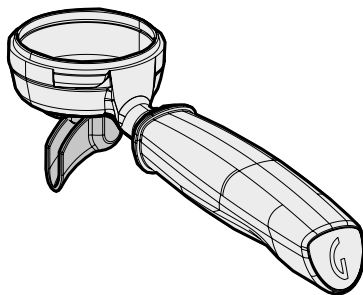
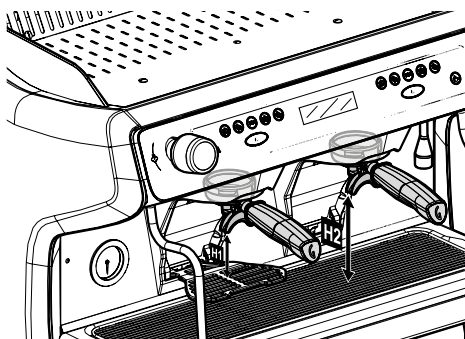


H1 = 80 mm

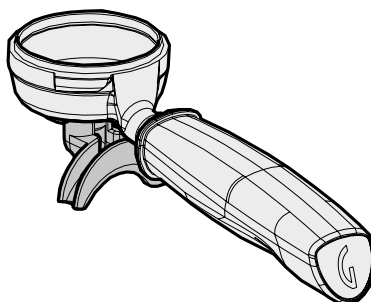
## 7.3 High-raised group filter holders supplied

Filter holders are supplied with the machine to have single or double coffee brewings.

The figure below shows the various possible distances in relation to the different types of filter holder and cup holder grill used (H1 cup holder grill for espresso and H2 cup holder grill for American coffee).



H1 = 77 mm  
H2 = 140 mm



H1 = 77 mm  
H2 = 140 mm

## 8 FUNCTION / USE AND PROGRAMMING

### Introduction

The programming software permits the checking of the following operations:

- handling 2 coffee groups
- control of four different coffee doses for each group
- simultaneous function of both coffee and tea groups
- volumetric check on coffee doses
- programming other functions (date, time, etc.).



Programming can be possible using both keypad and touch display.

### 8.1 Access the programming and maintenance menu

Programming and maintenance activities of the machine are organized in different menus.

- Display menu
- Stand-by mode
- User menu

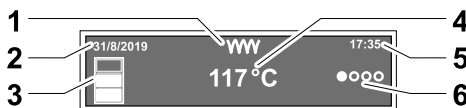
#### 8.1.1 Display menu

With the display menu it is possible to read the main information about the machine, the brewed products and the alarms, switch on the cup warmer, and set the date, the time and the language.

The display menu is divided into four screens.

##### 8.1.1.1 Display menu I

When the machine is switched on with the power button (see section "Power button"), it switches to display mode.

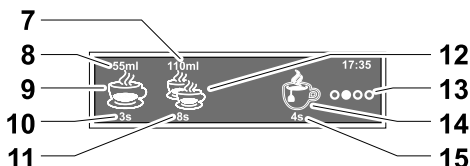


##### Display menu I

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1 | Starting up boiler resistance |
| 2 | Date                          |
| 3 | Boiler water level            |
| 4 | Boiler temperature            |
| 5 | Time                          |
| 6 | Sliding menu                  |

##### 8.1.1.2 Display menu 2

Press button 6 in order to display the second screen.



##### Display menu 2

|    |                                    |
|----|------------------------------------|
| 7  | Dose dispensed from group 2        |
| 8  | Dose dispensed from group 1        |
| 9  | Beverage brewed from group 1       |
| 10 | Dispensing time of group 1         |
| 11 | Dispensing time of group 2         |
| 12 | Beverage brewed from group 2       |
| 13 | Sliding menu                       |
| 14 | Tea / hot water                    |
| 15 | Dispensing time of tea / hot water |

### 8.1.1.3 Display menu 3

Press 13 to display the third screen.



#### Display menu 3

|    |                                                 |
|----|-------------------------------------------------|
| 16 | Automatic switching on / switching off settings |
| 17 | Display alarms                                  |
| 18 | Date / time settings                            |
| 19 | Sliding menu                                    |
| 20 | Language settings                               |

### 8.1.1.4 Display menu 4

Press 19 to display the fourth screen.



#### Display menu 4

|    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 21 | Stand-by mode                   |
| 22 | Display product count           |
| 23 | Sliding menu                    |
| 24 | Starting up cup-warming surface |

## 8.1.2 Stand-by mode

In the stand-by mode, the warming of all the boilers is deactivated and the steam boiler is kept at a lower temperature, but the machine keeps switched on and it is possible to automatically switch on / switch off and enter the programming mode.



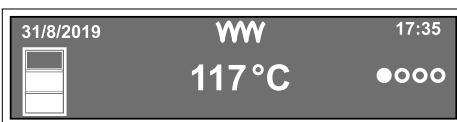
### 8.1.2.1 Activating stand-by mode

Go to display menu 4 (see sect. "Display menu 4") and press the indicated menu.



### 8.1.2.2 Deactivating stand-by mode

Press the indicated button to exit the stand-by mode.



All boilers get warmed again and the right temperature of the steam boiler is restored.

### 8.1.3 Access to the User Menu

The user menu is protected by a five-digit password.

If the machine is in the display mode (see sect. "Display menu"), activate the stand-by mode (see sect. "Activating stand-by mode").



Press the indicated button to access the user password.



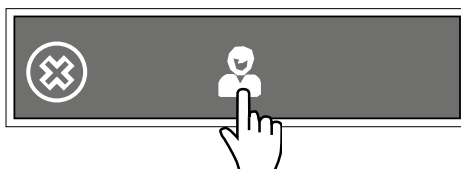
#### Access with password protection

The preset factory user password is "33333".

Enter the user password using the plus and minus icons and confirm it with the indicated button.



Press the indicated button to access the user menu.



### 8.1.3.1 Password settings

It is possible to set three different passwords to access the menus of the machine: user, technical and factory settings menus.

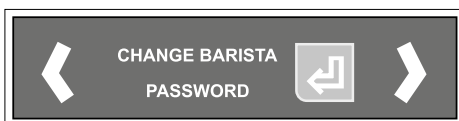
 Only the Maintenance Technician is able to change the default password to access the technical menu and the factory settings menu.

Access the user menu as described in the "Access to the user menu" section.

Select "Change barman password" using the right or the left arrow and confirm it with the indicated button.



Enter the new user password using the plus and minus password and confirm it with the indicated button.



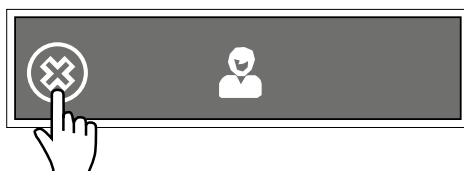
Exit the user menu as described in the "Access to the user menu" section.

### 8.1.3.2 Exiting the user menu

Select "Exiting the barman parameters list" using the right or the left arrow and confirm it with the indicated button.



Confirm with the indicated button.



Confirm with the indicated button.



## 8.2 Programming coffee dose

It is possible to modify the quantity of the coffee doses (by means of volumetric control) and save them by following these steps:

- Programming coffee dose with keypad
- Programming coffee dose with touch display



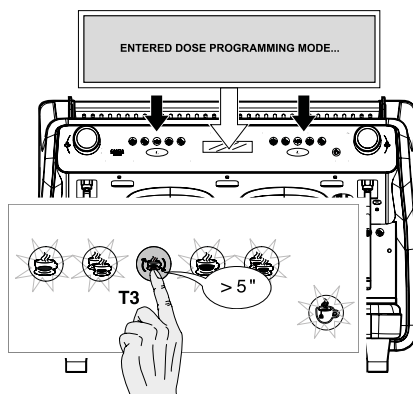
Make sure the machine is not in the stand-by mode; if this is the case, deactivate this function (see sect. "Deactivating stand-by mode").

### 8.2.1 Programming coffee dose with keypad

Press the T3 key and keep it pressed for more than 5 seconds. Then check if all the LED lights of the keypads are switched on while the T3 key is blinking.



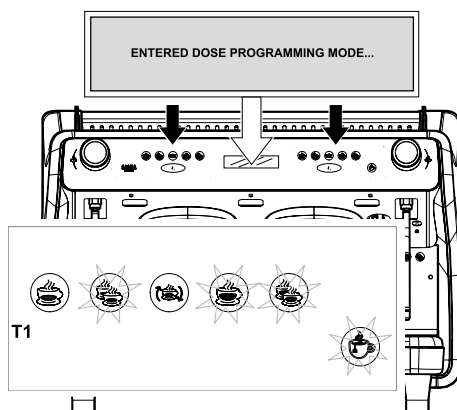
If a dose key has already been set, its LED light will be turned off.





Press the key corresponding to the dose to be programmed (key T1 for example) within 30 seconds (programming time-out). The LED light of the dose being set keeps switched on together with the T3 key of the keypad of the group to be set. During this stage and for the entire coffee dose programming time duration, the solenoid valve and the pump are activated.

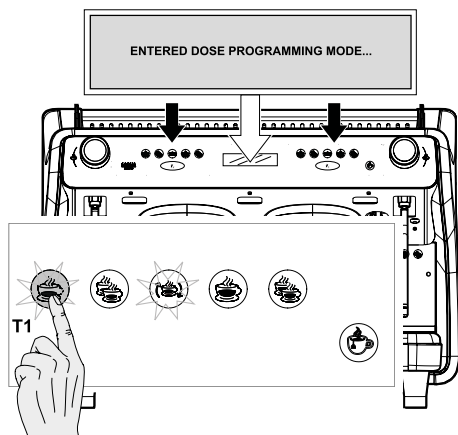
 If no dose key is pressed within 30 seconds, it will automatically escape from programming mode.



To carry out a new programming of the other coffee doses T2-T4-T5-T6 (if the programming time-out of 30 seconds has not been exceeded), it is sufficient to repeat the same sequence of operations carried out for the T1 key.

Press the T3 key again to immediately exit the programming stage.

 During the programming of a group the operation of the other groups as well as tea brewing are deactivated.



After pressing the T1 key, the brewing starts. After reaching the desired coffee dose, press the T1 key again to stop brewing the coffee dose. This way the new value is saved by the pulses of the dose. Both the solenoid valve and the pump are deactivated thereby suspending product brewing. The LED relating to the programmed key turns off.

In order to program other groups, press the programming button and repeat the same sequence of operations previously carried out.

## 8.2.2 Programming coffee dose with touch display

Access the user menu as described in the "Access to the user menu" section.

Select the beverage to be programmed using the right or the left arrow (e.g. single espresso of group 1) and confirm it with the indicated button.



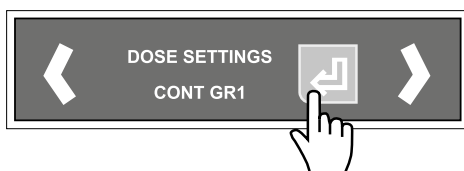
Insert the desired dose using the plus and minus icons and confirm it with the indicated button.



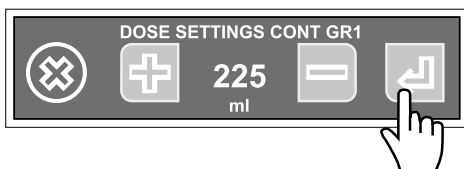
To carry out a new programming of the other coffee doses (if the programming time-out of 1 minute has not been exceeded), it is sufficient to repeat the same sequence of operations carried out.

### Continuous coffee dose programming

Select the beverage to be programmed using the right or the left arrow (e.g. continuous coffee of group 1) and confirm it with the indicated button.



Insert the desired dose using the plus and minus icons and confirm it with the indicated button.



To carry out a new continuous programming of the other coffee doses (if the programming time-out of 1 minute has not been exceeded), it is sufficient to repeat the same sequence of operations carried out.

Exit the user menu as described in the "Access to the user menu" section.

## 8.3 Programming tea dose (hot water)

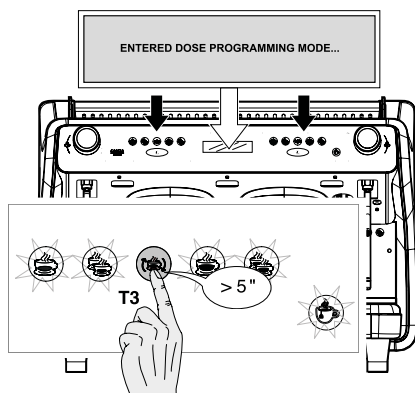
It is possible to modify the timed quantities of tea doses (by means of the volumetric control) and save them following these steps:

- Programming tea dose (hot water) with the keypad
- Programming tea dose (hot water) with touch display

### 8.3.1 Programming tea dose (hot water) with the keypad

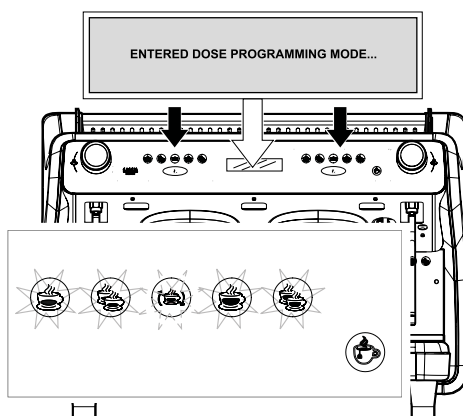
Press the T3 key and keep it pressed for more than 5 seconds. Then check if all the LED lights of the keypads are switched on while the T3 key is blinking.

 If a dose key has already been set, its LED light will be turned off.



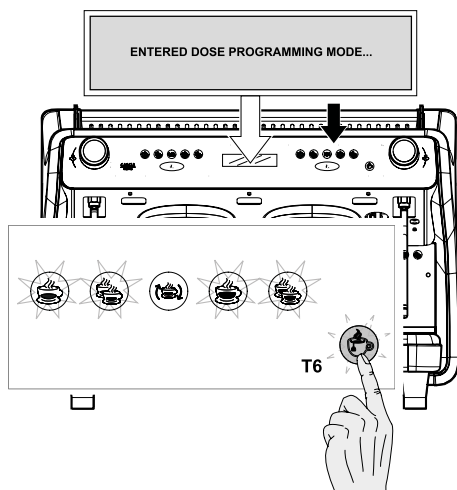
Press T6 key within 30 seconds (programming time-out). The LED of button T6 is on and flashing. During this stage and for the entire tea dose programming time duration, the solenoid valve and the pump are activated.

If no dose key is pressed within 30 seconds, it will automatically escape from programming mode.



Press the T3 key again to immediately exit the programming stage.

During the programming of tea the group functioning and tea brewing are disabled.



After pressing the T6 key, water dispensing starts. When the desired tea dose has been reached, press the T6 key again to stop dispensing the water dose. This way the new value is saved by the pulses of the dose. Both the solenoid valve and the pump are deactivated thereby suspending product brewing. The LED relating to the programmed key turns off.

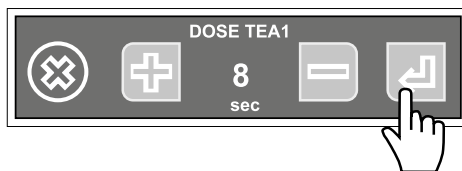
### 8.3.2 Programming tea dose (hot water) with touch display

Access the user menu as described in the "Access to the user menu" section.

Select the beverage to be programmed with the left or the right arrow (e.g. tea 1) and confirm it by pressing the indicated button.



Insert the desired dose using the plus and minus icons and confirm it with the indicated button.



To carry out a new programming of the other tea doses (if the programming time-out of 1 minute has not been exceeded), it is sufficient to repeat the same sequence of operations carried out.

Exit the user menu as described in the "Access to the user menu" section.

### 8.4 Structure of coffee and tea dose programming menu

It is possible to program coffee and tea dose using these menus.

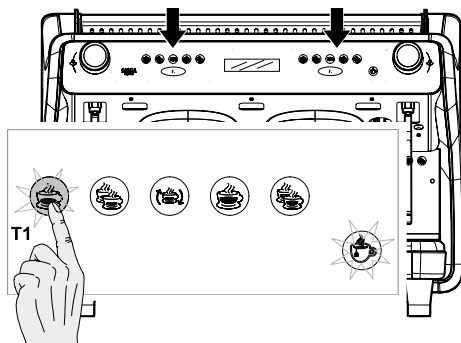
Messages from the coffee and tea dose programming menu.

| COFFEE AND TEA DOSE PROGRAMMING MENU |                         |                                               |
|--------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------|
| OPTION NO.                           | MENU ITEM               | Description                                   |
| 1                                    | Dose settings 1EXP Gr1  | Programming single espresso dose - Group 1    |
| 2                                    | Dose settings 2EXP Gr1  | Programming double espresso dose - Group 1    |
| 3                                    | Dose settings CONT Gr1  | Programming continuous coffee dose - Group 1  |
| 4                                    | Dose settings 1LONG Gr1 | Programming single long coffee dose - Group 1 |
| 5                                    | Dose settings 2LONG Gr1 | Programming double long coffee dose - Group 1 |
| 6                                    | Dose settings 1EXP Gr2  | Programming single espresso dose - Group 2    |
| 7                                    | Dose settings 2EXP Gr2  | Programming double espresso dose - Group 2    |
| 8                                    | Dose settings CONT Gr2  | Programming continuous coffee dose - Group 2  |
| 9                                    | Dose settings 1LONG Gr2 | Programming single long coffee dose - Group 2 |
| 10                                   | Dose settings 2LONG Gr2 | Programming double long coffee dose - Group 2 |
| 11                                   | Dose settings 1EXP Gr3  | Programming single espresso dose - Group 3    |
| 12                                   | Dose settings 2EXP Gr3  | Programming double espresso dose - Group 3    |
| 13                                   | Dose settings CONT Gr3  | Programming continuous coffee dose - Group 3  |
| 14                                   | Dose settings 1LONG Gr3 | Programming single long coffee dose - Group 3 |
| 15                                   | Dose settings 2LONG Gr3 | Programming double long coffee dose - Group 3 |
| 16                                   | Dose Tea1               | Programming tea dose 1                        |
| 17                                   | Change barman password  | Change password                               |
| 18                                   | Exiting barman password | Exiting user programming                      |

### 8.5 Brewing Coffee

By pressing the corresponding button (T1-T2-T4 or T5), the corresponding dispensing solenoid valves are activated until the previously programmed product quantity (volumetric control) is reached.

The LED of the selected dose remains switched on for the entire coffee dispensing time.



The brewing in progress can be suspended before actually reaching the desired programmed product quantity by pressing any of the dose keys on the keypad of the group used for product brewing.

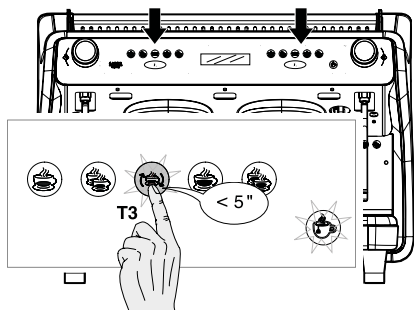
It is also possible to obtain simultaneous coffee brewing from all the machine groups.

## 8.6 Continuous coffee doses

Press the T3 key of the keypad corresponding to the group to be used in order to obtain the continuous coffee brewing.

The LED of the T3 key remains on for the entire coffee dispensing time.

 Avoid keeping it pressed for more than 5 seconds or it will enter the programming mode.



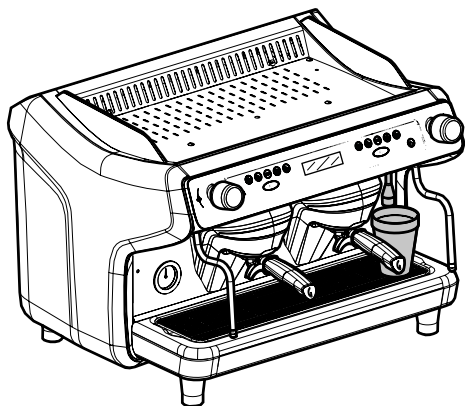
Coffee will be brewed until a dose stop by pressing any of the dose button of the group used or until the maximum quantity of product is reached through a volumetric check (6000 pulses) or a dispensing time-out.

 The "Continuous" cycle starts within 5 seconds after releasing the T3 key, not when the same is pressed, while it stops by pressing it a second time.

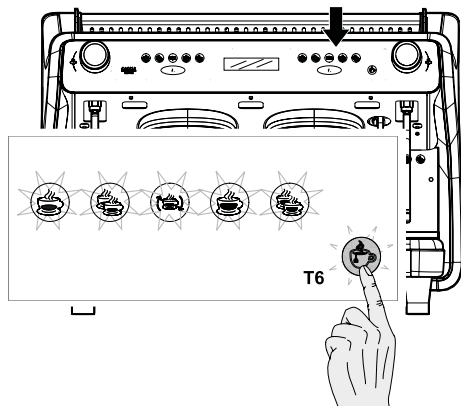
 The continuous coffee dose can be programmed with the touch display only (see section "Programming coffee dose with touch display").

## 8.7 Tea brewing

Place a jug under the hot water outlet pipe (11).



By pressing the T6 key, the corresponding dispensing solenoid valves are activated until the previously programmed product quantity (time control) is reached. The LED corresponding to the button of the selected TEA dose will be steady on during the whole hot water dispensing stage.



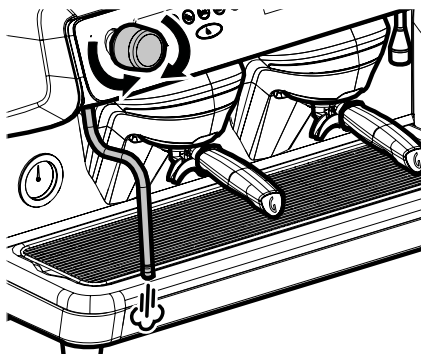
It is possible to stop the brewing before the programmed product quantity is reached by pressing again the dose button used for dispensing the product.

The simultaneous tea or coffee brewing is possible.

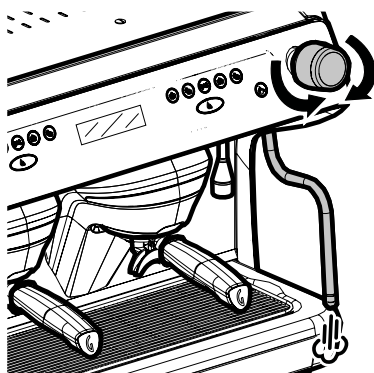
## 8.8 Steam dispensing

Slowly rotate the knob of the left or the right vaporiser tap (1 or 8) to start steam dispensing.

It is possible to rotate the knob either clockwise or anticlockwise.



It is possible to dispense steam, tea and coffee simultaneously.



## 8.9 Special functions

It is possible to activate or deactivate the "WASHING" special function described below:

### **Washing**

It is possible to activate the washing function for each group by pressing the T3 button first and then the T1 button while keeping pressed the T3 button.

5 consecutive water brewing cycles are activated, with a duration of 10 seconds each and a 3 second pause in between them.

It is possible to stop the brewing before the 5 brewing cycles are completed by pressing any of the dose buttons on the keypad of the used group.

This function is pre-set. To activate/deactivate it or to change parameters, contact the service centre.

## 9 CLEANING AND MAINTENANCE

 Before performing any maintenance and/or cleaning operations, turn off the appliance by setting the switches to the "OFF" position. Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket and wait for the appliance to cool down.

 The Manufacturer is not liable for damage or malfunctions caused by a wrong or lack of maintenance.

 Do not use direct water jets.

 In case of faults, immediately turn off the appliance, disconnect it from the power supply by removing the plug from the socket and contact the nearest Service Centre.

### 9.1 General Notes for Correct Operation

Non-removable components and the machine itself must be cleaned, when not differently specified, only by using cold or lukewarm water, with a non-abrasive sponge and a damp cloth.

Never use direct water jets. Wring the damp cloth or the sponge before using it to clean the appliance.

All parts requiring cleaning are easily accessible, so no tools are needed.

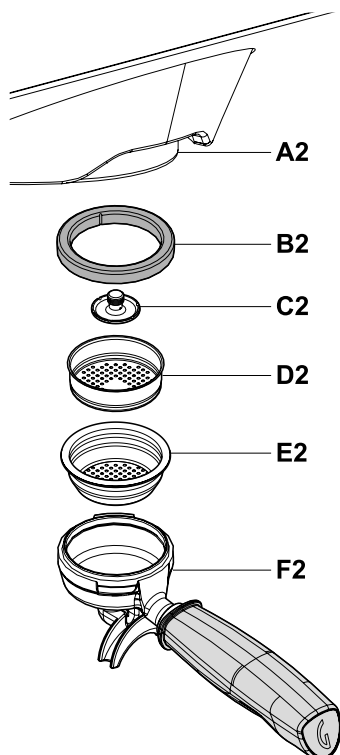
Periodic maintenance and cleaning will keep the appliance in good working conditions for a longer time and ensure compliance with basic hygienic standards.



## 9.2 Cleaning and Scheduled Maintenance

 All parts must be washed with lukewarm water only and without using detergents or solvents that could change their shape or performance.

 All removable parts cannot be washed in the dishwasher.



|    |               |
|----|---------------|
| A2 | coffee group  |
| B2 | seal          |
| C2 | diffuser      |
| D2 | spout         |
| E2 | filter        |
| F2 | Filter holder |

### 9.2.1 Daily cleaning and maintenance

Daily maintenance operations must be carried out at the end of the working day.

#### 9.2.1.1 Washing with detergent

Replace the coffee filter (E2) with the blind filter and fill in the detergent.

Insert the filter holder (F2) in the group to be washed.

Start the wash cycle by pressing the T3 key and then the T1 key, while keeping pressed the T3 key.

5 consecutive water brewing cycles are activated, with a duration of 10 seconds each and a 3 second pause in between them.

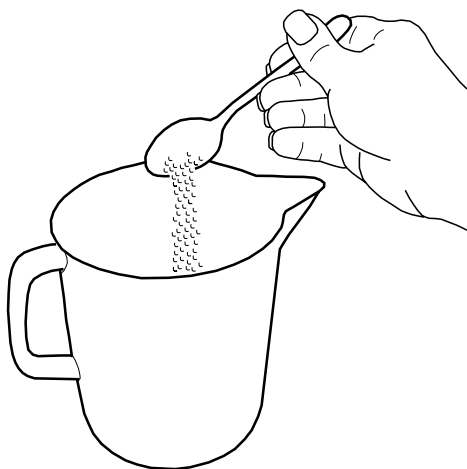
 During the washing cycle of a group, it is possible to normally use the other groups.

 It is possible to carry out simultaneous washing cycles of different groups.

#### 9.2.1.2 Cleaning filter holder cup

 Carry out this operation on all filter holders.

Pour hot water (50÷80°C) and some detergent in a container, following the indications of the product.



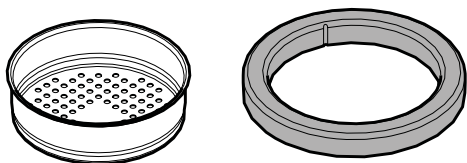
Remove the filter (E2) from the filter holder (F2), immerse the filter and the filter holder in the solution for some minutes, remove any residuals and then rinse them. Insert the filter (E2) in the filter holder (F2).

### 9.2.1.3 Cleaning spout

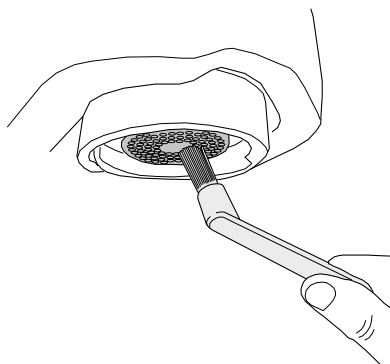
Prize the spout (D2) by means of a proper tool and take care not to damage the group seal (B2).

 **Danger of burning.** Before making any intervention, make sure the temperature of the spout is not too high.

Separate the group seal (B2) from the spout (E2), immerse them in the detergent solution for some minutes, remove any residuals and then rinse them.



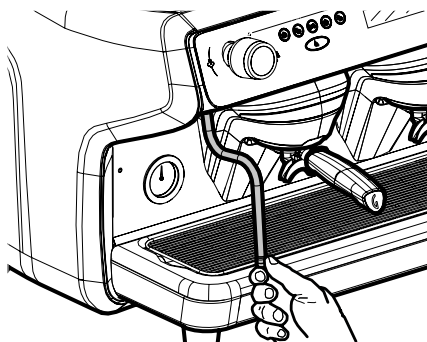
Clean the seat of the spout (E2) by means of the supplied brush.



Press the spout (E2), complete with the seal (B2), to reinsert it into the coffee group.

### 9.2.1.4 Cleaning the nozzle of the steam wand

Unscrew the nozzle of the steam wand (4 or 12).



Clean every hole of the nozzle by means of a bottlebrush to remove any residuals.

Screw the nozzle of the steam wand (4 or 12).

### 9.2.1.5 Cleaning housing

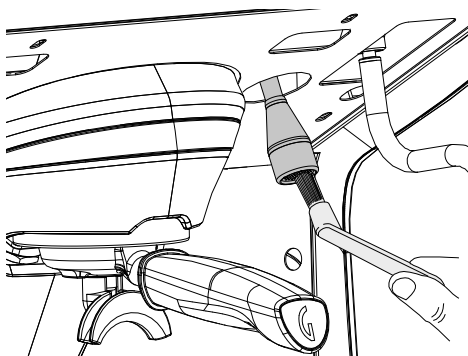
Clean the glass of the front panel with a soft cloth.

Clean the cup holder grill and extensions with a wet sponge.

Remove the cup holder grill and clean the inner side of the tray using a sponge.

### 9.2.1.6 Hot water dispensing area cleaning

Clean hot water dispensing spout hole via the supplied brush.



## 9.3 Unscheduled Maintenance

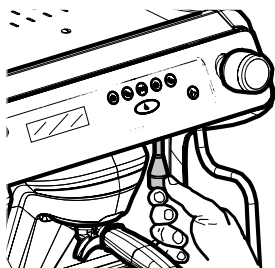
Unscheduled maintenance includes every repair or part replacement.

The Maintenance Technician is the only person authorised to perform these operations.

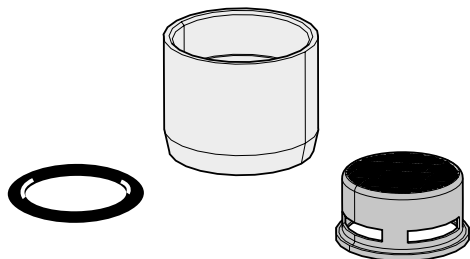
### 9.2.2 Weekly cleaning and maintenance

#### 9.2.2.1 Cleaning airing filter of hot water dispensing spout

Unscrew the airing filter of the hot water dispensing spout (11).



Clean the filter.



Screw the airing filter of the hot water dispensing spout (11).

## 10 TROUBLESHOOTING

A list of the possible machine faults is given below.

| Problem                              | Cause                                                                                                                                                                                                                                                               | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The machine does not turn on         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mains switch off</li> <li>2. Machine switch off</li> <li>3. Incorrect electrical mains connection</li> </ol>                                                                                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Position the power button to position ON</li> <li>2. Position the machine switch to position I</li> <li>3. Contact specialized personnel in order to check the connection</li> </ol>                                                            |
| No water in boiler                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mains tap closed</li> <li>2. Clogged pump filter</li> <li>3. Motor driven pump out of order</li> <li>4. Boiler filling solenoid valve out of order</li> </ol>                                                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Open the mains tap</li> <li>2. Replace the filter</li> <li>3. Contact specialized personnel</li> <li>4. Contact specialized personnel</li> </ol>                                                                                                |
| No group brewing                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mains tap closed</li> <li>2. Motor driven pump out of order</li> <li>3. Clogged gicleur</li> <li>4. Burnt control box fuse</li> <li>5. Group solenoid valve out of order</li> <li>6. Group switch out of order</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Open the mains tap</li> <li>2. Contact specialized personnel</li> <li>3. Contact specialized personnel</li> <li>4. Contact specialized personnel</li> <li>5. Contact specialized personnel</li> <li>6. Contact specialized personnel</li> </ol> |
| Steam fails to come out of the wands | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Too much water in boiler</li> <li>2. Damaged resistance</li> <li>3. Clogged sprayer element</li> <li>4. Resistance saver engaged</li> </ol>                                                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contact specialized personnel</li> <li>2. Contact specialized personnel</li> <li>3. Clean the sprayer element</li> <li>4. Contact specialized personnel</li> </ol>                                                                              |
| Signs of water leakage on bench      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dirty drain tray</li> <li>2. Drainage pipe clogged or detached</li> <li>3. Other leakage</li> </ol>                                                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean the tray</li> <li>2. Contact specialized personnel</li> <li>3. Contact specialized personnel</li> </ol>                                                                                                                                   |
| Wet coffee dregs                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Little ground coffee in the filter</li> <li>2. Grinding regulated too fine</li> <li>3. Solenoid valve fails to discharge</li> </ol>                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Increase the coffee dose in the filter</li> <li>2. Adjust grinding value</li> <li>3. Contact specialized personnel</li> </ol>                                                                                                                   |
| Coffee brewing too slow              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grinding regulated too fine</li> <li>2. Dirty filter holder</li> <li>3. Clogged group</li> <li>4. Gicleur or solenoid valve partially clogged</li> </ol>                                                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adjust grinding value</li> <li>2. Replace the filter and undertake more frequent filter holder cleaning</li> <li>3. Contact specialized personnel</li> <li>4. Contact specialized personnel</li> </ol>                                          |
| Coffee brewing too fast              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grinding regulated too large</li> </ol>                                                                                                                                                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adjust grinding value</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                |
| Cold coffee brewed                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lime scale present on the exchangers or the resistance</li> <li>2. Oxidized pressure switch contacts</li> <li>3. Defective electrical connection</li> <li>4. Partially burnt out resistance</li> </ol>                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contact specialized personnel</li> <li>2. Contact specialized personnel</li> <li>3. Contact specialized personnel</li> <li>4. Contact specialized personnel</li> </ol>                                                                          |
| Too hot coffee brewed                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Set point temperature too high</li> </ol>                                                                                                                                                                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulate the set point temperature on the display</li> </ol>                                                                                                                                                                                    |

## **II STORAGE - DISPOSAL**

### **II.1 Location Change**

Should the machine be placed in a different location, it is necessary to:

- disconnect the appliance from the supply network;
- carry out the general cleaning of the appliance as indicated in chapter "Cleaning and Maintenance";
- put the parts back into place and close the doors;

### **II.2 Inactivity and Storage**

If the appliance needs to be stored or remains inactive for a long period, carry out the same operations as described in section "Location Change", therefore:

- wrap the appliance with a cloth to protect it from dust and humidity;
- make sure that the appliance is installed in a suitable place (temperature must be lower than 1°C) and be careful not to put cartons or appliances on it.

### **II.3 Machine dismantling**

To dismantle the machine we recommend that the parts are separated according to the type of materials involved (plastic, metal, etc). Send these parts to the relative specialized disposal companies.

## 12 INSTRUCTIONS FOR END OF OPERATIONAL LIFE DISPOSAL



### INFORMATION FOR THE USER

in compliance with art. 13 of the Italian Legislative Decree dated 25 July 2005, no. 151 "Implementation of the directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as waste disposal".

The crossed-out wheeled bin icon on the appliance or its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its operational life.

Separate collection of the appliance, once at the end of its operational life, is organised and managed by the manufacturer. Therefore, for an appropriate disposal, the user must contact the manufacturer and observe its separate collection management adopted for this appliance at the end of its operational life.

Separating this product for subsequent recycling, treatment and environmentally-friendly disposal will help prevent potential environmental and health risks, and allow the materials which make up the appliance to be re-used and/or recycled.

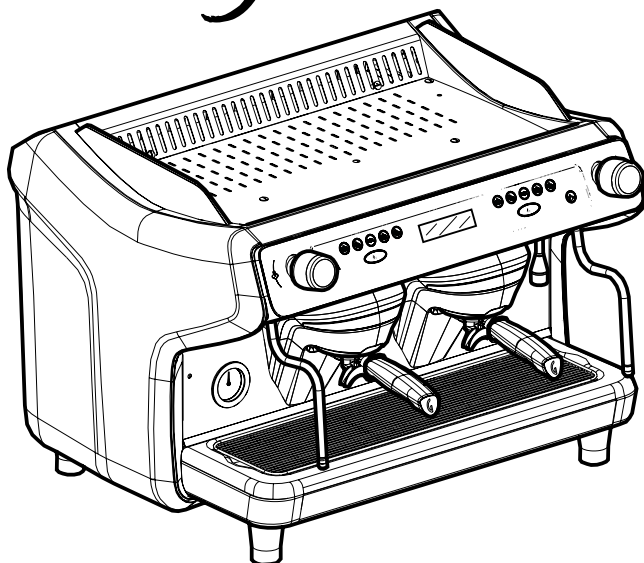
Specific administrative sanctions provided for by current regulations will be applied for illicit disposal of the product by the user.

# GAGGIA

MILANO

Machine Professionnelle à Café Expresso

*la Giusta*



Type: La GIUSTA

## MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

ATTENTION : Ce manuel d'instructions est destiné uniquement au personnel spécialisé.

FR-CA

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ⚠ Pour un usage professionnel.
- ⚠ L'appareil de type professionnel ne peut être installé à l'extérieur, ni dans des locaux où la température est inférieure à 2°C ou supérieure à 32°C ainsi que dans des lieux particulièrement humides ou poussiéreux.
- ⚠ L'appareil ne convient pas pour être installé dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.
- ⚠ Assurez-vous que l'appareil soit installé sur une surface plane et suffisamment solide pour en supporter le poids (voir le chapitre « Caractéristiq. Techniq. »), ayant soin de respecter une zone libre de 30 cm environ autour de la mach.
- ⚠ Il est interdit de : utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.
- ⚠ L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où le personnel qualifié peut le surveiller.
- ⚠ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou n'ayant aucune expérience ou connaissance, pourvu qu'ils soient sous la supervision d'une personne responsable et qu'ils aient été formés à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers éventuels.
- ⚠ Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil.
- ⚠ Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants hors du contrôle d'un adulte.



- ⚠ Avant d'effectuer la connexion de l'appareil au réseau de distribution d'eau, se conformer aux réglementations nationales applicables.
- ⚠ En cas de remplacement des tuyaux de remplissage, il faut utiliser le nouveau kit de tuyaux fourni avec l'appareil et non le vieux kit.
- ⚠ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service d'assistance ou par du personnel suffisamment qualifié afin d'éviter tout risque.
- ⚠ L'accès aux parties internes est réservé aux personnes ayant les connaissances et l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
- ⚠ Il est recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant différentiel nominal au plus égal à 30 mA.
- ⚠ Ne pas effectuer le nettoyage interne lorsque la machine est sous tension ou lorsque la fiche est branchée et, de toute façon, ne pas utiliser de jets d'eau ou de détergents.
- ⚠ Raccorder l'appareil à une conduite de distribution d'eau potable ayant une pression comprise entre 0,15 MPA et 0,8 MPA (1,5 et 8 bar), voir les données sur la plaquette.

# TABLE DES MATIÈRES

|           |                                                |           |
|-----------|------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b>  | <b>INTRODUCTION AU MANUEL.....</b>             | <b>47</b> |
| 1.1       | Préambule.....                                 | 47        |
| 1.2       | Icônes utilisés.....                           | 49        |
| <b>2</b>  | <b>USAGE PRÉVU DE LA MACHINE.....</b>          | <b>50</b> |
| <b>3</b>  | <b>SÉCURITÉ.....</b>                           | <b>51</b> |
| <b>4</b>  | <b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQ.....</b>           | <b>55</b> |
| <b>5</b>  | <b>INSTALLATION.....</b>                       | <b>57</b> |
| 5.1       | Branchement de l'eau.....                      | 58        |
| 5.2       | Branchement électrique.....                    | 59        |
| <b>6</b>  | <b>DESCRIPTION DES COMMANDES.....</b>          | <b>61</b> |
| 6.1       | Interrupteur général.....                      | 62        |
| 6.2       | Clavier tact.....                              | 62        |
| 6.3       | Descrip. touches.....                          | 62        |
| <b>7</b>  | <b>MISE EN SERVICE.....</b>                    | <b>63</b> |
| 7.1       | Filt. à café fourn. avec la mac.....           | 63        |
| 7.2       | Porte-filt. fourn. avec la mac.....            | 64        |
| 7.3       | Porte-filt. fourn. avec mac. groupes en haut.. | 64        |
| <b>8</b>  | <b>FONCTIONNEM./UTILISAT. ET.....</b>          | <b>65</b> |
|           | <b>PROGRAMMAT.....</b>                         |           |
| 8.1       | Accès au menu de programmation et.....         | 65        |
|           | d'entretien.....                               |           |
| 8.2       | Programmation dose café.....                   | 68        |
| 8.3       | Programmation des doses de thé (eau.....       | 70        |
|           | chaude).....                                   |           |
| 8.4       | Structure du menu de programmation dose..      | 72        |
|           | café et thé.....                               |           |
| 8.5       | Distribution de café.....                      | 72        |
| 8.6       | Dose café en continu.....                      | 73        |
| 8.7       | Distribut. thé.....                            | 74        |
| 8.8       | Distribution de vapeur.....                    | 74        |
| 8.9       | Fonctions spéc.....                            | 75        |
| <b>9</b>  | <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....</b>             | <b>76</b> |
| 9.1       | Notes générales pour le bon fonctionnement     | 76        |
| 9.2       | Nettoyage et entretien de routine.....         | 77        |
| 9.3       | Entretien curatif.....                         | 79        |
| <b>10</b> | <b>DÉPANNAGE.....</b>                          | <b>80</b> |
| <b>11</b> | <b>STOCKAGE - ÉLIMINATION.....</b>             | <b>81</b> |
| 11.1      | Repositionnement dans un endroit différent...  | 81        |
| 11.2      | Inactivité et stockage.....                    | 81        |
| 11.3      | Démolition de la machine.....                  | 81        |
| <b>12</b> | <b>INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA</b>          |           |
|           | <b>DÉCHARGE.....</b>                           | <b>82</b> |

# I INTRODUCTION AU MANUEL

## I.1 Préambule

Cher client, merci de la confiance que vous nous avez accordée en achetant l'un de nos produits. Si vous avez la persévérance de suivre attentivement les instructions contenues dans ce manuel, nous sommes sûrs que vous apprécierez au fil du temps et avec satisfaction la qualité de notre machine. Veuillez lire attentivement les instructions contenues dans le manuel concernant l'utilisation correcte de notre produit, conformément aux exigences essentielles de sécurité.

 Ce manuel d'instruction s'adresse à l'utilisateur de la machine, au propriétaire et au technicien-installateur et doit toujours être disponible pour toute consultation.

 Ce manuel est destiné à l'utilisateur, au techn. d'entretien et à l'installateur de la machine.

 Le mode d'emploi sert à indiquer l'usage de la machine prévu dans les hypothèses de projet, ses caractéristiques techniques, pour fournir des indications pour une utilisation, un nettoyage et un réglage corrects ; en outre, il fournit des indications importantes pour l'entretien, pour tout risque résiduel et en tous les cas pour réaliser les opérations exigeant une attention particulière.

 Ce manuel doit être considéré comme faisant partie intégrante de la machine et doit être **GARDÉ POUR TOUTE RÉFÉRENCE À VENIR** jusqu'au démontage final.

 Le mode d'emploi doit toujours être disponible pour la consultation, et conservé dans un endroit protégé et sec.

 En cas de perte ou de détérioration, l'utilisateur peut demander un nouveau manuel au fabricant ou à son revendeur en indiquant le modèle de la machine et son numéro de série visible sur la plaquette signalétique.

 Ce manuel reflète l'état de la technique au moment de sa rédaction, le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels ultérieurs sans l'obligation de mettre à jour les versions précédentes.

 Le fabricant est dégagé de toute responsabilité en cas de :

- Usage impropre ou incorrect de la machine à café
- Usage non conforme aux conditions expresses de la présente publication
- Graves lacunes dans l'entretien planifié et recommandé
- Modifications à la machine ou toute intervention non autorisée
- Pièces détachées non d'origine ou non spécifiques au modèle
- Non-respect total ou même partiel des instructions
- Événem. exception.

**Fabricant : SaGa Coffee S.p.A.**

Loc.Casona 1066  
40041 Gaggio Montano (BO) Italy  
Tél. +390534 7741  
Fax +39 0534 774808  
[www.evocagroup.com](http://www.evocagroup.com)

## 1.2 Icônes utilisés

Différents types d'avertissements figurent dans ce manuel, afin de démontrer les différents dangers ou niveaux de compétence.

À côté de chaque symbole il y a un message qui explique les procédures à suivre et donne des informations utiles.



### Lire attentivement

Avant la mise en marche, lisez attentivement le manuel d'instructions



### Machine éteinte

Attention ! Coupez l'alimentation électrique avant de retirer les protections



### Surfaces chaud.

Attention ! Surfaces chaudes



### Avertissement

Attention ! Opérations très importantes et/ou dangereuses



### Interdiction

Indique des actions/opérations à ne pas effectuer.



### Important

Important ! Interventions requises pour un bon fonction.



### Utilisateur

Interventions pouvant être effectuées par l'utilisateur



### Technicien de maintenance

Ces opérations ne doivent être effectuées que par un installateur ou un technicien agréé.

## 2 USAGE PRÉVU DE LA MACHINE

La machine doit être utilisée par un seul opérateur.

L'opérateur doit avoir lu et compris les instructions contenues dans ce dossier, afin d'utiliser correctement la machine.

Cette machine convient au prélèvement, à la distribution d'eau et/ou de vapeur, ainsi qu'à la préparation professionnelle de café expresso avec un mélange de café.

Ses composants sont fabriqués avec des matériaux non toxiques et durables, et sont facilement accessibles pour le nettoyage et l'entretien.

Cette machine est destinée à un usage intérieur seulement.

L'appareil de type professionnel ne peut être installé à l'extérieur, ni dans des locaux où la température est inférieure à 2°C ou supérieure à 32°C ainsi que dans des lieux particulièrement humides ou poussiéreux.

Tout autre usage est à considérer comme étant impropre et donc dangereux.

 Il est interdit d'introduire dans l'appareil des produits potentiellement dangereux, à cause de températures non adéquates.

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



Par usage impropre on entend également :

- tout usage autre que celui prévu et/ou avec des techniques différentes de celles indiquées dans ce manuel ;
- toute intervention sur l'appareil qui n'est pas conforme aux indications contenues dans cette publication ;
- toute manipulation des composants et/ou des dispositifs de sécurité non préalablement autorisée par le Fabricant et, quoiqu'il en soit, effectuée par du personnel non autorisé à exécuter de telles opérations ;
- tout emplacement de l'appareil non prévu par ce manuel.

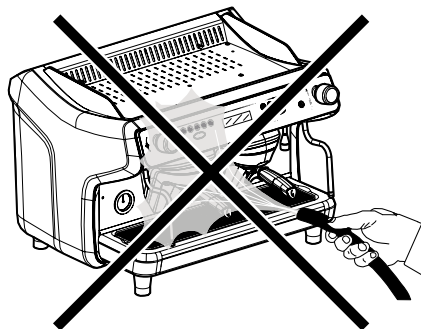
### 3 SÉCURITÉ

- ⚠ Seuls les adultes qui ont lu et compris attentivement ce manuel et toutes les consignes de sécurité contenues dans le manuel sont autorisés à l'utiliser.
- 👤 Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants hors du contrôle d'un adulte.
- 👤 Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou n'ayant aucune expérience ou connaissance, pourvu qu'ils soient sous la supervision d'une personne responsable et qu'ils aient été formés à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers éventuels.
- 👤 L'utilisateur est responsable envers les tiers dans la zone de trav.
- 👤 L'installateur, l'utilisateur et le technicien d'entretien sont tenus d'informer le fabricant de tout défaut ou détérioration susceptible de compromettre la sécurité originale du système.
- ⚠ L'installateur est obligé de vérifier l'exactitude des conditions environnementales, afin d'assurer la sécurité et l'hygiène de l'utilisateur et des utilisateurs.

- ⚠ L'appareil ne convient pas pour être installé dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.
- ⚠ L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où le personnel qualifié peut le surveiller.
- ⚠ L'installation ne doit être effectuée que par du personnel autorisé et qualifié.
- 👉 Utilisez la machine uniquement avec une lumière appropriée.
- ⚠ Pour des raisons de sécurité, les pièces usées ou endommagées doivent vite être remplacées par des pièces d'origine.
- ⚠ Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation soit en parfait état. Le cordon endommagé ne doit en aucun cas être réparé avec du ruban isolant ou des serre-câbles.
- ⚠ N'exposez pas la machine aux agents atmosph. (soleil, pluie, etc.).
- ⚠ La pause prolongée (arrêt de la machine) à une température inférieure à 0 °C (zéro degré centigrade) peut provoquer des dommages graves ou la rupture des tuyaux et de la chaudière ; avant chaque pause prolongée, videz complètement le circuit d'eau.
- 🚫 Interdiction de retirer les protections et/ou dispositifs de sécurité prévus sur la machine.
- 👉 Livrez les parties de l'emball. aux centres de gestion des déchets appropriés est nécessaire. Ne les laissez jamais sans surveillance, ou à la portée d'enfants, d'animaux ou de personnes non autorisées.



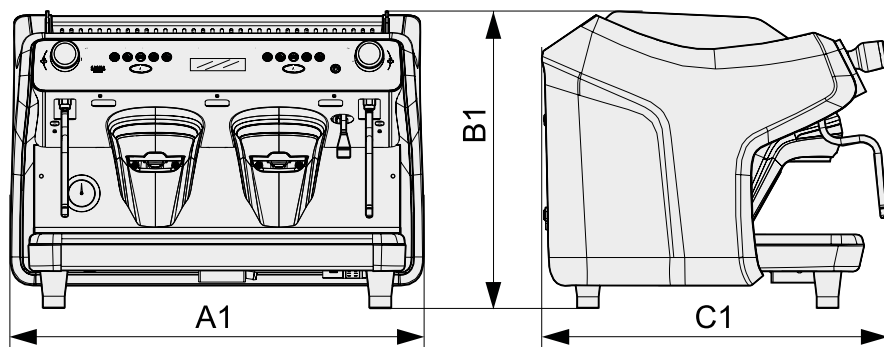
-  Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux objets, personnes ou animaux causés par toute intervention sur la machine par des personnes non qualifiées ou non autorisées pour ces travaux.
-  Si des réparations non autorisées sont effectuées sur la machine ou si des pièces de rechange non d'origine sont utilisées, les conditions de garantie ne sont plus valables et le fabricant se réserve donc le droit de ne plus reconnaître leur validité.
-  L'utilisateur doit respecter les consignes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation, ainsi que les règles dictées par le bon sens, et s'assurer que les opérations d'entretien périodique sont effectuées correctement.
-  Ne pas effectuer le nettoyage interne lorsque la machine est sous tension ou lorsque la fiche est branchée et, de toute façon, ne pas utiliser de jets d'eau ou de détergents.



-  L'utilisateur ne doit pas toucher la machine avec les pieds mouillés ou humides ni l'utiliser pieds nus. Malgré la mise à la terre de la machine, nous recommandons d'utiliser une plate-forme en bois et un système de coupure électrique conforme aux dispositions des lois locales, afin d'éviter autant que possible le risque de chocs électriques.

-  Ne touchez pas les buses de café et les lances à vapeur et eau chaude avec les mains ou d'autres parties du corps : les liquides ou la vapeur sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.
-  Veuillez à ne pas utiliser la machine sans eau.
-  Toute occlusion peut provoquer des jets inattendus de liquide ou vapeur avec de graves conséquences. Gardez l'eau aussi propre que possible avec des filtres et adoucisseurs.
-  Les tasses et les petites tasses doivent être bien séchées avant d'être placées sur la surface appropriée.
-  L'accès au parties internes est réservé aux personnes ayant les connaissance et l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

## 4 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQ.



### 2 groupes

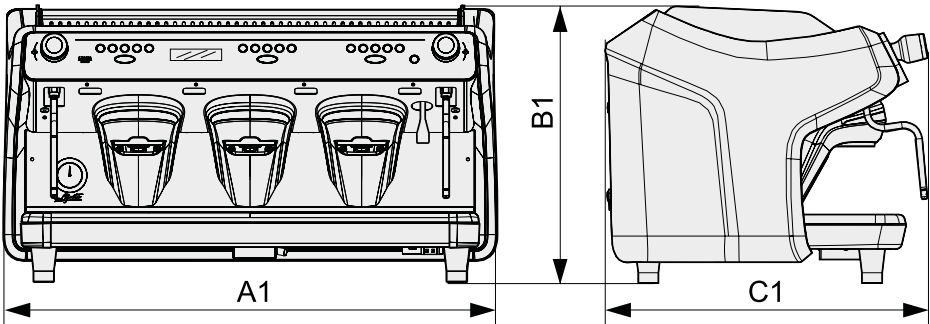
|                                                         |  |
|---------------------------------------------------------|--|
| Largeur [mm] A1                                         |  |
| Hauteur [mm] B1                                         |  |
| Profondeur [mm] C1                                      |  |
| Hauteur groupe porte-filtre monté (avec grille pliable) |  |
| Pds [kg]                                                |  |
| Alimentation électrique                                 |  |
| Volume interne chaud. [l]                               |  |
| Puissance totale machine [W]                            |  |
| Élém. chauff. Chaud. [W]                                |  |
| Débit nominal pompe [l/h] à 1 bar                       |  |
| Débit nominal pompe [l/h] à 10 bars                     |  |
| Niveau de pression acoustique pondérée A [dB(A)]        |  |

### 2 grps avec chauffe-tas.

|              |
|--------------|
| 760          |
| 545          |
| 635          |
| 80           |
| 70           |
| 220V / 60 Hz |
| 14           |
| 4000         |
| 4000         |
| 190          |
| 175          |
| moins que 70 |

### 2 grp en haut

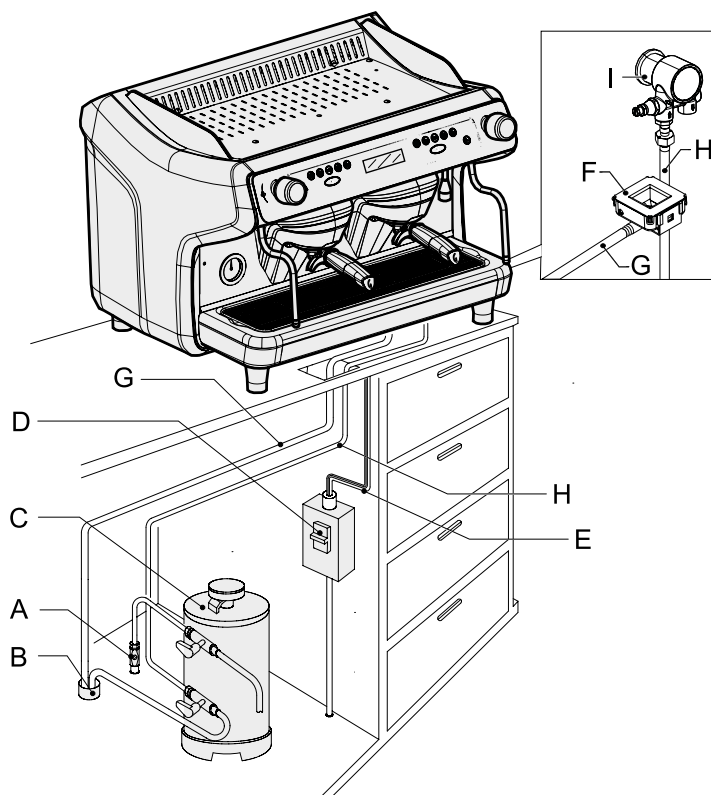
|              |
|--------------|
| 760          |
| 545          |
| 635          |
| 140 (77)     |
| 70           |
| 220V / 60 Hz |
| 14           |
| 4000         |
| 4000         |
| 190          |
| 175          |
| moins que 70 |



3 groupes

|                                                         | 3 grps avec chauffe-tasses | 3 grps en haut |
|---------------------------------------------------------|----------------------------|----------------|
| Largeur [mm] A1                                         | 973                        | 973            |
| Hauteur [mm] B1                                         | 545                        | 545            |
| Profondeur [mm] C1                                      | 635                        | 635            |
| Hauteur groupe porte-filtre monté (avec grille pliable) | 80                         | 140 (77)       |
| Pds [kg]                                                | 94                         | 94             |
| Alimentation électrique                                 | 220V / 60 Hz               | 220V / 60 Hz   |
| Volume interne chaud. [l]                               | 21                         | 21             |
| Puissance totale machine [W]                            | 5400                       | 5400           |
| Élém. chauff. Chaud. [W]                                | 5250                       | 5250           |
| Débit nominal pompe [l/h] à 1 bar                       | 190                        | 190            |
| Débit nominal pompe [l/h] à 10 bars                     | 175                        | 175            |
| Niveau de pression acoustique pondérée A [dB(A)]        | moins que 70               | moins que 70   |

## 5 INSTALLATION



|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| A | Réseau de Distrib. d'Eau        |
| B | Conduite de vidange             |
| C | Adoucisseur                     |
| D | Interrupteur de protection      |
| E | Cordon d'alimentation motopompe |
| F | Bac de vidange                  |
| G | Tuyau de vidan.                 |
| H | Tuyau de rempl.                 |
| I | Pompe entrée                    |

Avant de procéder à l'installation, vous devez vérifier que :

- Il n'y a pas de bosses, de signes d'impact ou de déformation
- Il n'y a pas de zones humides qui pourraient indiquer que l'emballage a été exposé aux intempéries
- Il n'y a pas de traces d'altérations

Après avoir vérifié que le transport a été effectué correctement, procédez à l'installation.

 Assurez-vous que l'appareil soit installé sur une surface plane et suffisamment solide pour en supporter le poids (voir le chapitre « Caractéristiq. Techniq. »), ayant soin de respecter une zone libre de 30 cm environ autour de la mach.

 La hauteur minimale de la surface d'appui doit être d'au moins 110 cm (cependant, la surface la plus haute de l'appareil doit être à au moins 1,5 m du sol).

 L'inclinaison du plan d'appui NE doit PAS dépasser 2° ;

Procédez ensuite aux opérations d'installation en respectant la séquence d'opérations décrite ci-dessous.

## 5.1 Branchement de l'eau

 Avant d'effectuer la connexion de l'appareil au réseau de distribution d'eau, se conformer aux réglementations nationales applicables.

 La dureté de l'eau ne doit jamais être inférieure à 8°F.

 Nous conseillons d'alimenter la machine en eau traitée par un dispositif détartrant, surtout en cas d'eau à contenu élevé de sels de calcium et magnésium (eau dure).

 S'assurer que le réseau de distribution d'eau soit d'eau potable avec une pression comprise entre 0,15MPa et 0,8MPa (1,5 et 8 bar).

Raccord. adouciss. d'eau (C) au rés. distr. eau (A).



Avant de brancher l'adoucisseur d'eau à l'appareil, effectuer un lavage jusqu'à ce que l'eau soit limpide. Procéder ensuite au branchement de l'adoucisseur d'eau à la machine.

Raccordez le bac de vidange (F) à la Conduite de vidange (B).



En ce qui concerne la pression du réseau, si elle est supérieure à 0,5 MPa, nous recommandons d'installer un réducteur de pression équilibré pour la haute pression (dispositif dans lequel toute augmentation de la pression du réseau n'affecte pas la pression en sortie).



En cas de remplacement des tuyaux de remplissage, il faut utiliser le nouveau kit de tuyaux fourni avec l'appareil et non le vieux kit.

## 5.2 Branchement électrique



Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension correspond aux spécifications indiquées sur le marquage CE et sur la plaquette de raccordement du cordon d'alimentation. Vérifiez que la ligne d'alimentation est capable de supporter la charge de la machine (voir chapitre « caractéristiques techni. »).

Brancher à une prise de terre conforme aux normes en vigueur.



Vérifiez que le raccordement à la terre est correct et respecte les normes nationales et européennes de sécurité électrique.



L'utilisateur doit alimenter la machine en protégeant la ligne avec un interrupteur de sécurité approprié (disjonc. diff.) conform. à la réglem. en vigueur dans le pays concerné.

Raccordez le câble d'alimentation (E) à la ligne électrique à l'aide d'une fiche ou, dans le cas d'une installation fixe, un interrupteur multipolaire (D) doit être prévu pour séparer l'alimentation électrique, avec une distance des contacts d'au moins 3 mm.

Pour les variations de tension, consulter le manuel techn.

 Il est OBLIGATOIRE de raccorder le câble jaune/vert au système de mise à la terre de la pièce.

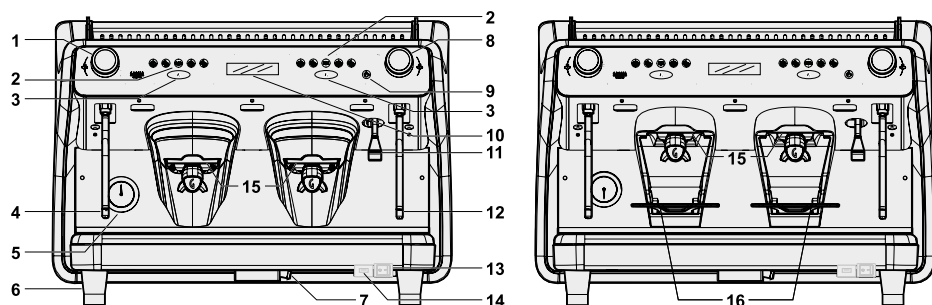
 D'après les normes en vigueur dans votre Pays, le câble de connexion à la ligne électrique doit être doté soit d'un interrupteur omnipolaire (avec ouverture minimum des contacts de 3 mm), soit d'une fiche conforme.

 Il est recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant différentiel nominal au plus égal à 30 mA.

 Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service d'assistance ou par du personnel suffisamment qualifié afin d'éviter tout risque.



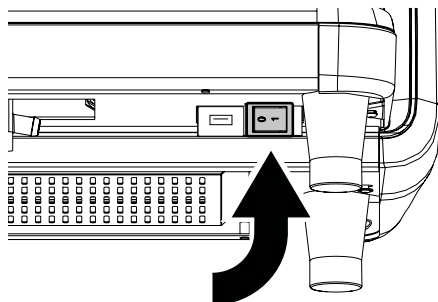
## 6 DESCRIPTION DES COMMANDES



|    |                               |
|----|-------------------------------|
| 1  | Robinet buse de vapeur gauche |
| 2  | Clavier de com.               |
| 3  | Bouton Fluxage                |
| 4  | Tuyau buse de vapeur gauche   |
| 5  | Manomètre Pression Pompe      |
| 6  | Pied réglable                 |
| 7  | Tuyau de vidan.               |
| 8  | Robinet buse de vapeur droite |
| 9  | Bouton de prise d'eau         |
| 10 | Affic. tact.                  |
| 11 | Tuyau prise d'eau chaude      |
| 12 | Tuyau buse de vapeur          |
| 13 | Interrupteur général          |
| 14 | Port USB                      |
| 15 | Coupe porte-filt.             |
| 16 | Grille supplémentaire         |

## 6.1 Interrupteur général

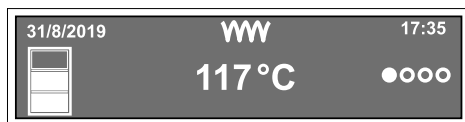
Situé sous la machine sur la droite.



En position « I », la machine s'allume (activation fonctions électriques). En position « O », la machine s'éteint (désactivation fonctions électriques).

## 6.2 Clavier tact.

Le clavier tactile affiche des informations sur la machine et permet en outre de programmer les doses de produit et d'autres réglages.



## 6.3 Descrip. touches

Symboles du clavier



**T1**

Un café expresso



**T2**

Deux cafés expressos



**T3**

Programmation / Continu



**T4**

Un café allongé



**T5**

Deux cafés allong.



**T6**

Tea



**T7**

Fluxage

## 7 MISE EN SERVICE

Une fois les branchements hydrauliques et électriques terminés, la machine peut être mise en service.

Ouvrez le robinet du rés. distrib. eau (A).

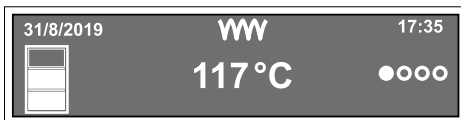
Fermez l'interrupteur de protection (D).

Mettez l'interrupteur gén. de la machine (I3) sur la position « I ».

La machine s'allume et la version du logiciel s'affiche à l'écran.



L'afficheur montre ensuite la page d'écran indiquée sur la fig.



Le niveau automatique sera activé pour que l'eau atteigne le niveau normal dans la chaudière.

Attendez que la machine atteigne la température de consigne réglée sur l'afficheur.

Vérifiez ensuite la pression de la pompe sur le manomètre (5) en mettant en service un groupe avec porte-filtre inséré rempli de café régulièrement moulu, dosé et pressé pour obtenir la pression de distribution réelle (8-9 bars pour un espresso).

Maint. la mach. est prête à l'empl.

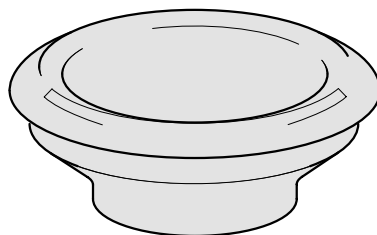
 Le chauffage des groupes de distribution se termine environ une demi-heure après avoir atteint la température de consigne.

 N'appuyez pas sur le bouton de prise d'eau chaude avant d'avoir atteint la température de consigne réglée sur l'afficheur.

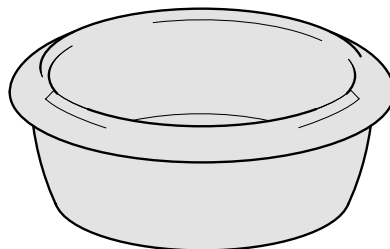
 Pour tout réglage technique, se référer au manuel technique.

### 7.1 Filt. à café fourn. avec la mac.

Selon la quantité de café moulu, utilisez le filtre comme indiqué ci-dessous pour éviter que la past. de marc de café n'adhère pas au grp. de distrib. lorsque la pastille de marc de café a été prép.



1 Tasse

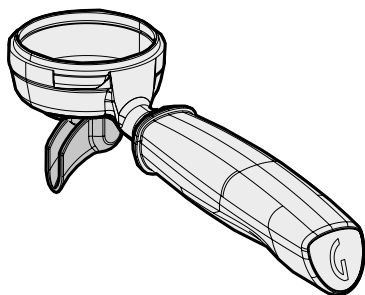
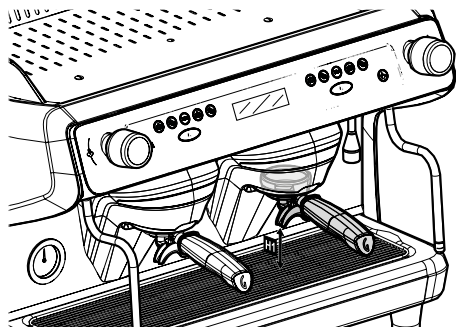


2 Tass.

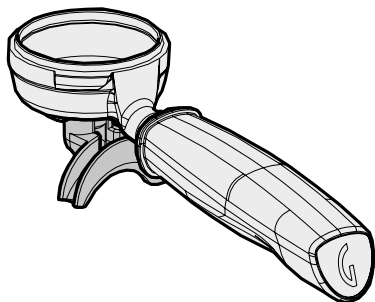
## 7.2 Porte-filt. fourn. avec la mac.

Nous fournissons avec la machine les porte-filtres pour obtenir la distribution d'un ou de deux cafés.

Dans la figure ci-dessous, nous affichons les différentes distances de la grille repose café (H1) pouvant être obtenues selon les différents types de porte-filtres montés.



H1 = 80 mm

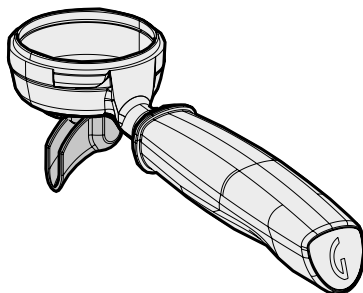
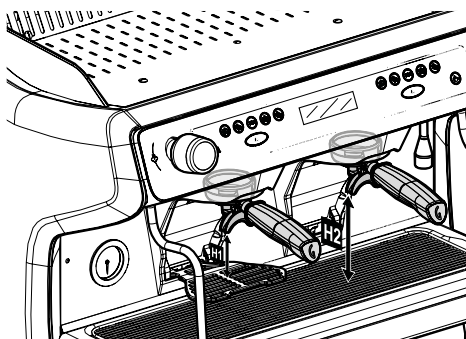


H1 = 80 mm

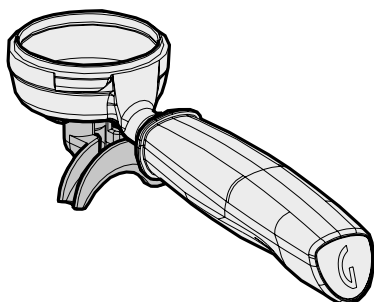
## 7.3 Porte-filt. fourn. avec mac. groupes en haut

Nous fournissons avec la machine les porte-filtres pour obtenir la distribution d'un ou de deux cafés.

La figure ci-dessous affiche les différentes distances pouvant être obtenues selon le type de porte-filtre et la grille repose café utilisée (H1 grille repose tasses à café expresso et H2 grille repose tasses à café américain).



H1 = 77 mm  
H2 = 140 mm



H1 = 77 mm  
H2 = 140 mm

## 8 FONCTIONNEM./UTILISAT. ET PROGRAMMAT.

### Introduction

Grâce au logiciel de programmation, vous avez la possibilité d'effectuer le contrôle des opérations suivantes :

- Gestion des 2 groupes café
- Contrôle de quatre doses différentes de café pour chaque groupe
- Fonctionnement simultané des groupes café et thé
- Contrôle volumétrique des doses de café
- Programmation d'autres fonctions (date, heure, etc.).



La programmation peut être effectuée à l'aide du clavier ou de l'afficheur tactile.

### 8.1 Accès au menu de programmation et d'entretien

Les activités de programmation et d'entretien de la mach. sont organisées en plusieurs menus.

- Menu d'affichage
- Mode stand-by
- Menu Util.

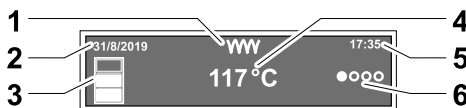
#### 8.1.1 Menu d'affichage

À travers le menu d'affichage, il est possible de voir les informations principales de la machine, les produits distribués, les alarmes, allumer le chauffe-tasses, régler la date et l'heure, la langue.

Le menu d'affichage est divisé en quatre pages d'écran.

#### 8.1.1.1 Menu affichage 1

Lorsque la machine est mise en marche à l'aide de l'interrupteur général (voir section « Interrupteur général »), elle passe en mode affichage.

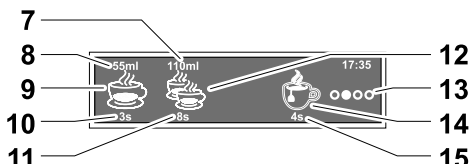


#### Menu affichage 1

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1 | Allumage élém. chauff. chaud. |
| 2 | Date                          |
| 3 | Niveau d'eau chaudière        |
| 4 | Temp. chaudière               |
| 5 | Hor.                          |
| 6 | Menu déroulant                |

#### 8.1.1.2 Menu affichage 2

Appuyez sur la touche 6 pour afficher la deuxième page.



#### Menu affichage 2

|    |                                     |
|----|-------------------------------------|
| 7  | Dose distrib. par groupe 2          |
| 8  | Dose distrib. par groupe 1          |
| 9  | Boisson distrib. par groupe 1       |
| 10 | Temps de distrib. du groupe 1       |
| 11 | Temps de distrib. du groupe 2       |
| 12 | Boisson distrib. par groupe 2       |
| 13 | Menu déroulant                      |
| 14 | Tea / eau chaude                    |
| 15 | Temps distribution thé / eau chaude |

### 8.1.1.3 Menu affichage 3

Appuyez sur la touche 13 pour afficher la troisième page.



#### Menu affichage 3

|    |                                              |
|----|----------------------------------------------|
| 16 | Réglages mise en marche / arrêt automatiques |
| 17 | Affichage alarmes                            |
| 18 | Réglages date / horaire                      |
| 19 | Menu déroulant                               |
| 20 | Réglages langue                              |

### 8.1.1.4 Menu affichage 4

Appuyez sur la touche 19 pour afficher la quatrième page.



#### Menu affichage 4

|    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 21 | Mode stand-by                   |
| 22 | Affichage comptage des produits |
| 23 | Menu déroulant                  |
| 24 | Allumage chauffe-tasses         |

## 8.1.2 Mode stand-by

Grâce au mode stand-by, le chauffage de toutes les chaudières est désactivé, la chaudière à vapeur est maintenue à une température plus basse, mais la machine reste en marche et il est possible d'effectuer la mise en marche/arrêt automatiques et de passer en mode programmation.



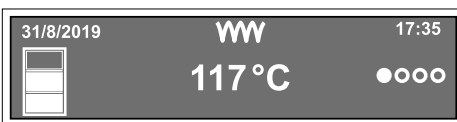
### 8.1.2.1 Activation mode stand-by

Accédez au menu d'affichage 4 (voir sect. « Menu affichage 4 ») et appuyez sur la touche indiquée.



### 8.1.2.2 Désactivation mode stand-by

Pour quitter le mode stand-by, appuyez sur la touche indiquée.



Le chauffage de toutes les chaudières est réactivé, la chaudière à vapeur est remise en température.

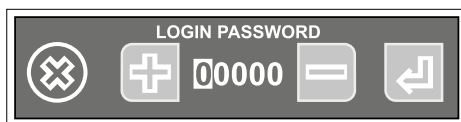
### 8.1.3 Accès au menu utilisateur

Le menu utilisat. est couvert par cinq m. de passe num.

Si la machine est en mode affichage (voir chapitre « Menu d'affichage »), activer le mode stand-by (voir chapitre « Activation mode stand-by »).



Appuyez sur la touche indiquée pour accéder au mot de pas. ut.



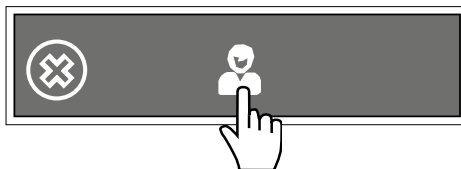
#### Accès protégé avec mot de pas.

Mot de passe d'usine : « 33333 ».

Entrez le mot de pas. utilisat. avec les icônes plus et moins et confirmez avec la touche indiquée.



Appuyez sur la touche indiquée pour accéder au menu ut.



### 8.1.3.1 Réglage mot de passe

Il est possible de régler trois mots de passe, pour accéder aux menus de la machine : utilisateur, technique, réglages d'usine.

 La modification des mots de passe d'accès au menu Technique et aux réglages d'usine est réservée au Technicien d'entretien.

Accédez au menu util. en suivant les instruc. de la sect. « Accès au menu ut. ».

Sélectionnez modific. mot de passe barman à l'aide des flèches gauche ou droite et confirmez avec la touche indiquée.



Entrez le nouveau mot de pas. utilis. avec les icônes plus et moins et confirmez avec la touche indiquée.



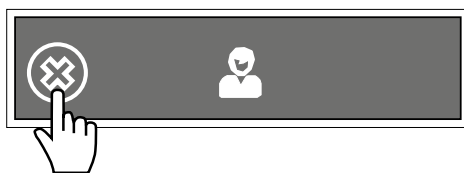
Sortez du menu utilis. en suivant les instr. de la sec. « Sortie du menu ut. ».

### 8.1.3.2 Sortie du menu utilis.

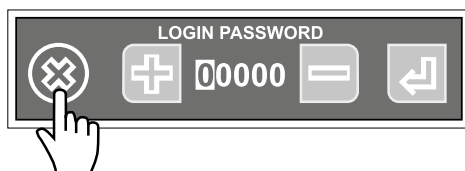
Sélectionnez « Sortie liste des paramètres barman » à l'aide des flèches gauche ou droite et confirmez avec la touche indiquée.



Confirmez avec la touche indiquée.



Confirmez avec la touche indiquée.



## 8.2 Programmation dose café

Vous pouvez modifier la quantité de doses de café (au moyen d'un contrôle volumétrique) et les mémoriser en suivant ces procédures :

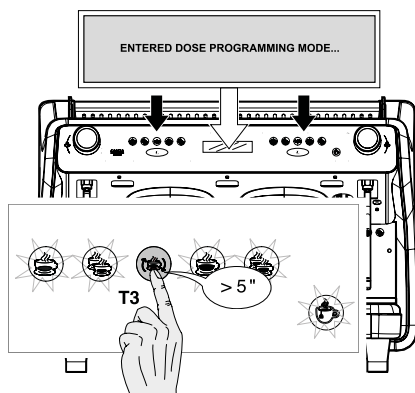
- Programmation dose café au moyen du clavier
- Programmation dose café avec l'afficheur tactile

Assurez-vous que la machine n'est pas en mode stand-by, sinon désactivez cette fonction (voir chapitre « Désactivation du mode stand-by »).

### 8.2.1 Programmation dose café au moyen du clavier

Appuyez sur la touche T3, maintenez-la enfoncée pendant plus de 5 secondes et vérifiez que toutes les LED du clavier sont allumées pendant que les touches T3 clignotent.

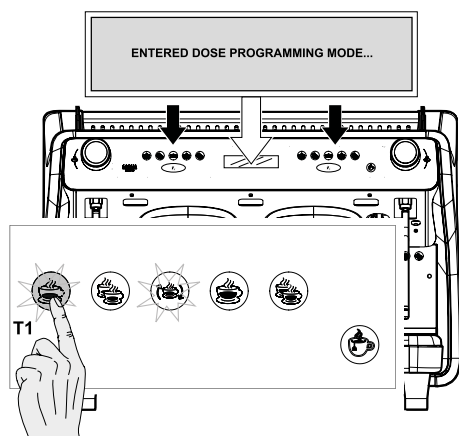
Si une touche a déjà été programmée auparavant, la lampe LED concernant cette dose s'éteint.



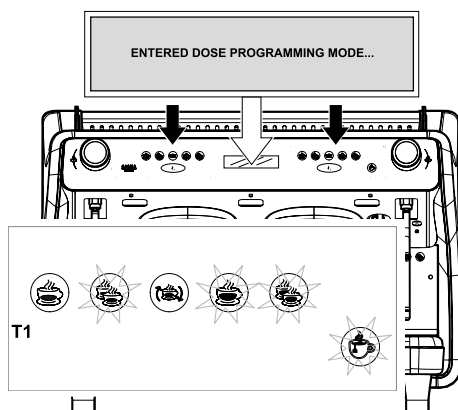


Dans les 30 secondes (time out de programmation), appuyez sur la touche correspondant à la dose que vous souhaitez programmer (par exemple T1). La lampe LED relative à la dose programmée reste allumée avec la touche T3 du clavier en fonction du groupe à programmer. Pendant cette phase et pendant toute la durée de la programmation de la dose café, l'électrovanne et la pompe sont activées.

 Si aucune des touches de dose n'est actionnée dans les 30 secondes, l'état de la programmation est automatiquement quitté.



Après avoir appuyé sur la touche T1, le café est distribué et une fois la dose de café souhaitée atteinte, appuyez de nouveau sur la touche T1 pour interrompre la distribution de la dose café. De cette façon, la nouvelle valeur en impulsions de la dose est mémorisée. L'électrovanne et la pompe sont désactivées et interrompent la distribution du produit. La LED correspondant à la touche progr. s'éteint.



Pour effectuer une nouvelle programmation des autres doses de café T2-T4-T5-T6 (si le délai de temporisation de la programmation de 30 secondes n'a pas été dépassé), il suffit de répéter la même séquence avec les mêmes opérations effectuées pour la touche T1.

Pour quitter tout de suite la phase de program., appuyez à nouveau la touche T3.

 Lors de la programmation d'un groupe, le fonctionnement des autres groupes et la distribution de thé sont invalidés.

Pour programmer les autres groupes, appuyez sur la touche de programmation et procédez aux mêmes opérations que précédemment.

## 8.2.2 Programmation dose café avec l'afficheur tactile

Accédez au menu util. en suivant les instruc. de la sect. « Accès au menu ut. ».

Sélectionnez la boisson à programmer à l'aide de la flèche droite ou gauche (par ex. café expresso du groupe I) et confirmez avec la touche indiquée.



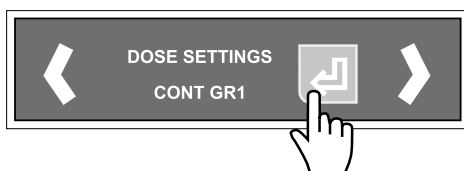
Saisissez la dose souhaitée à l'aide des icônes plus et moins et confirmez avec la touche indiquée.



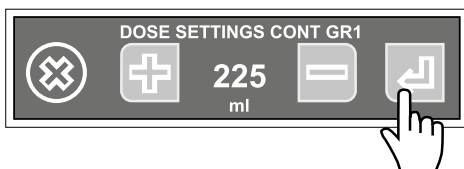
Pour effectuer une nouvelle programmation des autres doses de café (si le délai de temporisation de la programmation de 1 minute n'a pas été dépassé), il suffit de répéter la même séquence avec les mêmes opérations effectuées.

### Programmation dose café en continu

Sélectionnez la boisson à programmer à l'aide de la flèche droite ou gauche (par ex. café continu du groupe I) et confirmez avec la touche indiquée.



Saisissez la dose souhaitée à l'aide des icônes plus et moins et confirmez avec la touche indiquée.



Pour effectuer une nouvelle programmation des autres doses de café en continu (si le délai de temporisation de la programmation de 1 minute n'a pas été dépassé), il suffit de répéter la même séquence avec les mêmes opérations effectuées.

Sortez du menu utilis. en suivant les instr. de la sec. « Sortie du menu ut. ».

## 8.3 Programmation des doses de thé (eau chaude)

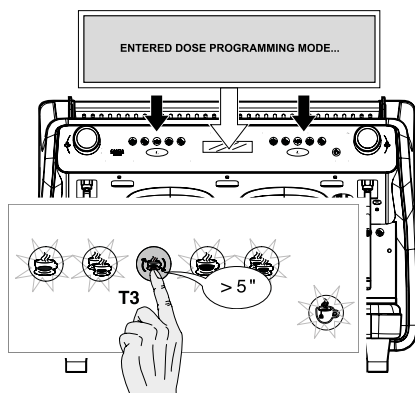
Vous pouvez modifier la quantité de doses de thé temporisées (au moyen d'un contrôle volumétrique) et les mémoriser en suivant ces procédures :

- Programmation des doses de thé (eau chaude) via le clavier
- Programmation des doses de thé (eau chaude) via l'afficheur tact.

### 8.3.1 Programmation des doses de thé (eau chaude) via le clavier

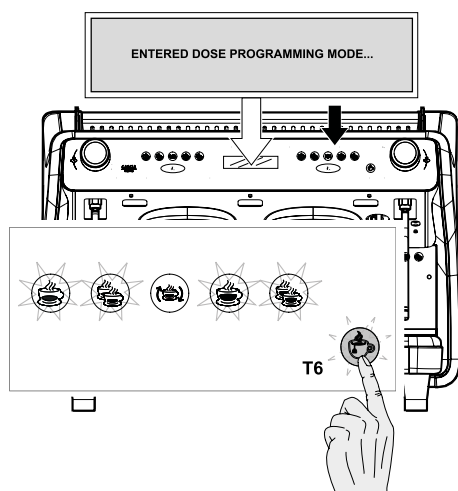
Appuyez sur la touche T3, maintenez-la enfoncée pendant plus de 5 secondes et vérifiez que toutes les LED du clavier sont allumées pendant que les touches T3 clignotent.

Si une touche a déjà été programmée auparavant, la lampe LED concernant cette dose s'éteint.

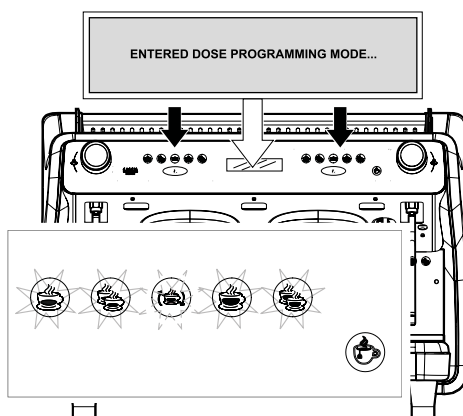


Dans les 30 sec. (time out de programmat.), appuyez sur la touche T6. La LED de la touche T6 reste allumée et clignotante. Pendant cette phase et pendant toute la durée de la programmation de la dose de thé, l'électrovanne et la pompe sont activées.

Si aucune des touches de dose n'est actionnée dans les 30 secondes, l'état de la programmation est automatiquement quitté.



Après avoir appuyé sur la touche T6, l'eau est distribuée et une fois la dose de thé souhaitée atteinte, appuyez de nouveau sur la touche T6 pour interrompre la distribution de la dose d'eau. De cette façon, la nouvelle valeur en impulsions de la dose est mémorisée. L'électrovanne et la pompe sont désactivées et interrompent la distribution du produit. La LED correspondant à la touche progr. s'éteint.



Pour quitter tout de suite la phase de program., appuyez à nouveau la touche T3.

Lors de la programmation d'un thé, le fonctionnement des groupes et la distribution de thé sont invalidés.

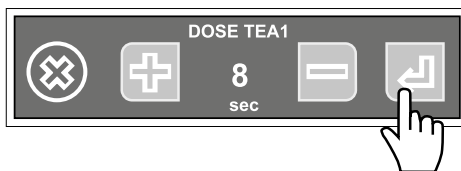
### 8.3.2 Programmation des doses de thé (eau chaude) via l'afficheur tact.

Accédez au menu util. en suivant les instruc. de la sect. « Accès au menu ut. ».

Sélectionnez la boisson à programmer à l'aide de la flèche droite ou gauche (par ex. tea 1) et confirmez avec la touche indiquée.



Saisissez la dose souhaitée à l'aide des icônes plus et moins et confirmez avec la touche indiquée.



Pour effectuer une nouvelle programmation des autres doses de thé (si le délai de temporisation de la programmation de 1 minute n'a pas été dépassé), il suffit de répéter la même séquence avec les mêmes opérations effectuées.

Sortez du menu utilis. en suivant les instr. de la sec. « Sortie du menu ut. ».

### 8.4 Structure du menu de programmation dose café et thé

Ces menus permettent de programmer la dose de café et de thé.

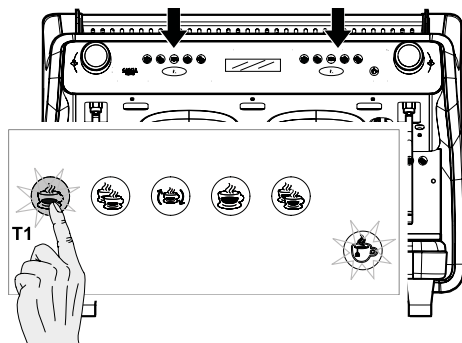
Messages du menu de programmation dose café et thé.

| MENU DE PROGRAMMATION DOSE CAFÉ ET THÉ |                          |                                                    |
|----------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
| N.OPTION                               | ÉLÉMENT DU MENU          | Description                                        |
| 1                                      | Dose settings 1EXP Gr1   | Programmation dose un café expresso - Groupe 1     |
| 2                                      | Dose settings 2EXP Gr1   | Programmation dose deux cafés expressos - Groupe 1 |
| 3                                      | Dose settings CONT Gr1   | Programmation dose café continu - Groupe 1         |
| 4                                      | Dose settings 1LONG Gr1  | Programmation dose un café allongé - Groupe 1      |
| 5                                      | Dose settings 2LONG Gr1  | Programmation dose deux cafés allongés - Groupe 1  |
| 6                                      | Dose settings 1EXP Gr2   | Programmation dose un café expresso - Groupe 2     |
| 7                                      | Dose settings 2EXP Gr2   | Programmation dose deux cafés expressos - Groupe 2 |
| 8                                      | Dose settings CONT Gr2   | Programmation dose café continu - Groupe 2         |
| 9                                      | Dose settings 1LONG Gr2  | Programmation dose un café allongé - Groupe 2      |
| 10                                     | Dose settings 2LONG Gr2  | Programmation dose deux cafés allongés - Groupe 2  |
| 11                                     | Dose settings 1EXP Gr3   | Programmation dose un café expresso - Groupe 3     |
| 12                                     | Dose settings 2EXP Gr3   | Programmation dose deux cafés expressos - Groupe 3 |
| 13                                     | Dose settings CONT Gr3   | Programmation dose café continu - Groupe 3         |
| 14                                     | Dose settings 1LONG Gr3  | Programmation dose un café allongé - Groupe 3      |
| 15                                     | Dose settings 2LONG Gr3  | Programmation dose deux cafés allongés - Groupe 3  |
| 16                                     | Dose Tea1                | Programmation dose Tea 1                           |
| 17                                     | Change Barman M. de pas. | Mod. Mot de pass.                                  |
| 18                                     | Exit Barman M. de pas.   | Sortie programmation utilis.                       |

### 8.5 Distribution de café

En appuyant sur la touche correspondante T1-T2-T4 ou T5, les électrovannes de distribution correspondantes sont activées pendant le temps nécessaire pour atteindre la quantité de produit (contrôle volumétrique) réglée précédemment.

La LED correspondant à la touche dose choisie reste allumée pendant toute la distribution du café.



Il est possible d'interrompre la distribution en cours avant d'avoir atteint la quantité de produit réglée en appuyant sur l'une des touches dose du clavier du groupe utilisé pour distribuer le produit.

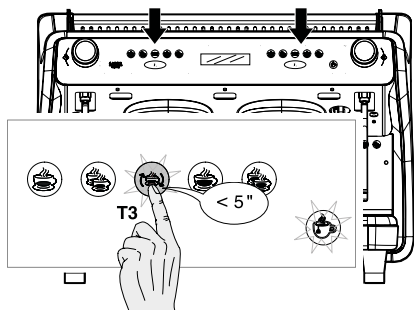
Il est possible de distribuer simultanément du café à partir de tous les groupes de la machine.

## 8.6 Dose café en continu

Pour obtenir une dose de café en continu, appuyez sur la touche T3 du clavier correspondant au groupe sur lequel vous souhaitez opérer.

La LED correspondant à la touche T3 reste allumée pendant toute la distribution.

 Veillez à ne pas maintenir la touche enfoncée pendant plus de 5 secondes, car dans ce cas, vous passeriez en mode de programmation.



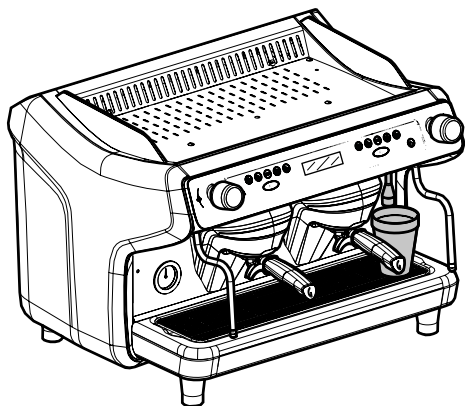
La distribution du café continuera jusqu'à un stop dose, à effectuer en appuyant sur n'importe quelle touche dose du groupe utilisé, ou bien lorsque la quantité max. du produit est obtenue au moyen d'un contrôle volumétrique (6 000 impuls.) ou bien au moyen d'un Time-out de distribution.

 Le START du cycle « Continu » a lieu lorsque l'on relâche (dans les 5 secondes) la touche T3, et non lorsqu'on appuie sur celle-ci. Le STOP éventuel est obtenu en appuyant une deuxième fois sur la touche.

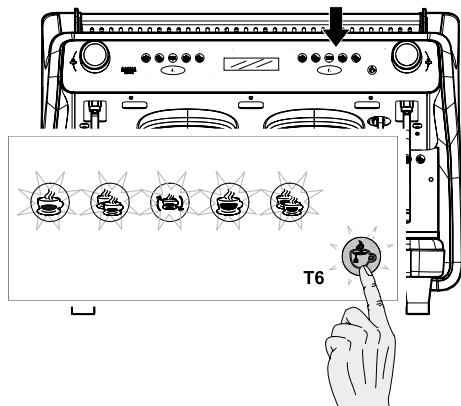
 La dose de café en continu ne peut être programmée que par l'afficheur tactile (voir la section « Programmation de la dose de café avec l'afficheur tactile »).

## 8.7 Distribut. thé

Placez un pichet sous le tuyau prise d'eau chaude (11).



En appuyant sur la touche correspondante T6, les électrovannes de distribution correspondantes sont activées pendant le temps nécessaire pour atteindre la quantité de produit (contrôle temporisé) réglée précédemment. La LED correspondante à la touche de la dose de TEA reste allumée pendant toute la durée de la distribution d'eau chaude.



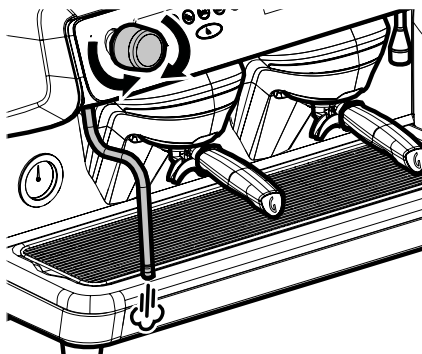
Vous pouvez interrompre la distribution en cours avant d'avoir atteint la quantité de produit réglée en appuyant de nouveau sur la touche dose utilisée pour distribuer le produit.

Il est possible de distribuer simultanément du thé et du café

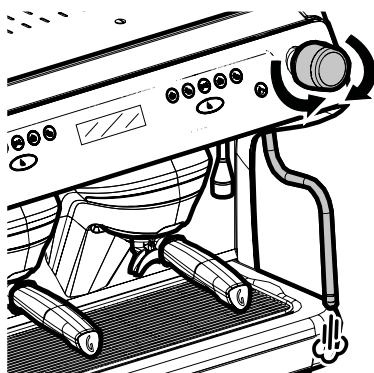
## 8.8 Distribution de vapeur

Tournez lentement la poignée du robinet de la buse de vapeur g. ou d. (1 ou 8) pour permettre la distribution de la vapeur.

 Vous pouvez tourner bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inv.



La distribution simultanée de la vapeur, du thé et du café est possible.



## 8.9 Fonctions spéc.

Il est possible d'activer ou de désactiver la fonction spéciale « LAVAGE » décrite ci-dessous :

### Lavage

Vous pouvez activer la fonction de lavage pour chaque groupe en appuyant d'abord sur T3 et sur T1 immédiatement après, tout en gardant T3 appuyée.

Cela active 5 distrib. consécutives d'eau ayant une durée de 10 secondes chacune et étant espacées d'une interv. de 3 sec.

Il est possible d'interrompre la distribution en cours avant l'achèvement des 5 distributions en appuyant sur n'importe quelle touche dose du clavier du groupe utilisé.

Cette fonction est déjà préréglée. Contactez le serv. d'assist. pour l'activer/désactiv. ou en changer les param.

## 9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Avant d'effectuer toute opération d'entretien et/ou de nettoyage, éteindre l'appareil en positionnant les interrupteurs sur « OFF », couper l'alimentation électrique en débranchant la fiche et attendre que l'appareil refroidisse.

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

 Ne pas utiliser de jets directs d'eau.

 En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, couper l'alimentation en retirant la fiche et contacter le centre d'assistance le plus proche.

### 9.1 Notes générales pour le bon fonctionnement

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

Ne pas utiliser de jets d'eau directs mais essorer le chiffon humidifié ou l'éponge avant de l'utiliser sur l'appareil.

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

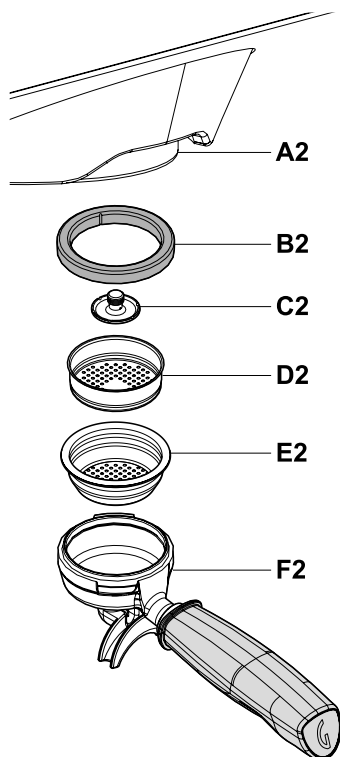
Un entretien et un nettoyage réguliers préservent et maintiennent l'appareil en bon état de fonctionnement plus longtemps et garantissent le respect des normes d'hygiène.



## 9.2 Nettoyage et entretien de routine

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

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



|    |             |
|----|-------------|
| A2 | groupe café |
| B2 | joint       |
| C2 | diffuseur   |
| D2 | douchet.    |
| E2 | filtre      |
| F2 | Porte-filt. |

### 9.2.1 Nettoyage et entretien quotidiens

Les opérations d'entretien quotidien doivent être effectuées à la fin de la journée de travail.

#### 9.2.1.1 Lavage au détergent

Remplacez le filtre à café (E2) par le filtre aveugle et insérez le détergent.

Insérez le porte-filtre (F2) dans le groupe à laver.

Vous pouvez activer le cycle de lavage en appuyant sur T3 et sur T1 immédiatement après, en gardant T3 appuyée.

Cela active 5 distrib. consécutives d'eau ayant une durée de 10 secondes chacune et étant espacées d'une interv. de 3 sec.

 Lors du lavage d'un groupe, les autres groupes peuvent être utilisés normalement.

 Vous pouvez effectuer simultanément des cycles de lavage de différents groupes.

#### 9.2.1.2 Nettoyage porte-f.

 La procéd. doit être effectuée avec tous les porte-f.

Dans un récipient de taille appropriée, versez de l'eau chaude (50 ÷ 80 °C) et une quantité de détergent selon les indications du produit.



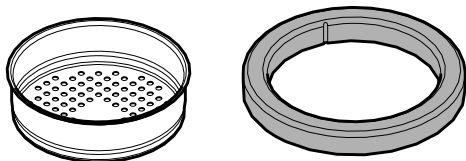
Retirez le filtre (E2) du porte-filtre (F2), trempez le filtre et le porte-filtre dans la solution pendant quelques minutes, enlevez tout résidu, puis rincez. Remontez le filt. (E2) dans le port-filtre (F2).

### 9.2.1.3 Nettoyage douch.

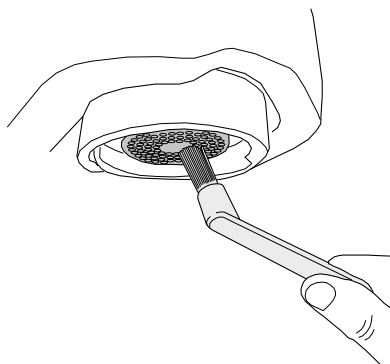
À l'aide d'un outil approprié, faire levier sur la douchette (D2) en veillant à ne pas endommager le joint du groupe (B2).

 **Danger de brûlures.** Avant toute action, assurez-vous que la température de la douchette n'est pas trop élevée.

Séparez le joint du groupe (B2) de la douchette (E2), trempez-les dans la solution détergente pendant quelques minutes, enlevez tout résidu, puis rincer.



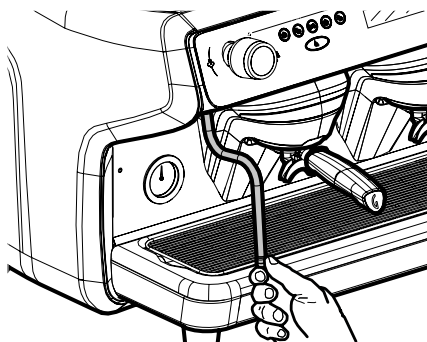
Nettoyez le logement de la douchette (E2) avec la brosse fournie.



Réintroduisez la douchette à main (E2) munie de joint d'étanchéité (B2) dans le groupe café.

### 9.2.1.4 Nettoyage buse de la lance vapeur

Dévissez la buse de la lance vapeur (4 ou 12).



Passer un écouvillon à travers tous les trous de la buse pour enlever tout résidu.

Revissez la buse sur la lance vapeur (4 ou 12).

### 9.2.1.5 Nettoyage Carros.

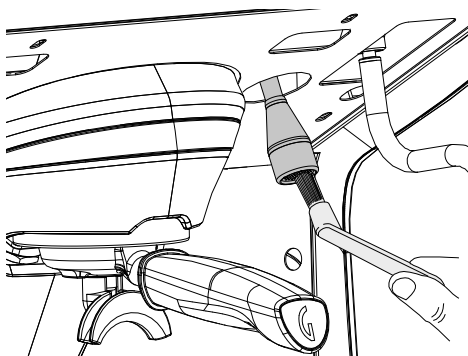
Nettoyez la vitre de la façade avec un chiffon doux.

Nettoyez la grille et les rehausseurs repose tasses avec une éponge hum.

Retirez la grille repose tasses et nettoyez avec une éponge l'intérieur du bac.

### 9.2.1.6 Nettoyage de la zone de distribution d'eau chaude

Nettoyer le trou de la buse de distribution d'eau chaude à l'aide du pinceau fourni.



## 9.3 Entretien curatif

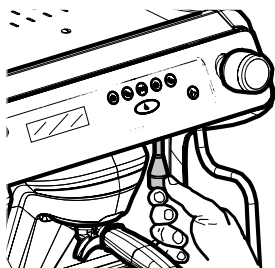
Toutes les réparations et les remplacements de composants font partie de l'entretien curatif.

Ces opérations doivent être exécutées seulement par le Technicien d'entretien.

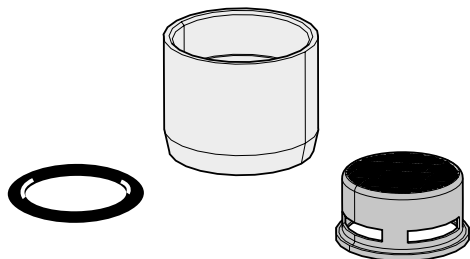
### 9.2.2 Nettoyage et entretien hebdomad.

#### 9.2.2.1 Nettoyage filt. aérateur buse de distrib. eau chaude

Dévissez le filt. aérateur buse distribution eau chaude (11).



Dévissez le filt.



Revissez filtre aérateur sur buse distribution eau chaude (11).

## 10 DÉPANNAGE

Ci de suite sont indiquées les anomalies éventuelles de fonctionnement de la machine.

| Problème                         | Cause                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La machine ne s'allume pas       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interrupt. réseau éteint</li> <li>2. Interrupteur machine éteint</li> <li>3. Raccordement au réseau électrique erroné</li> </ol>                                                                                                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amenez l'interrupteur général sur ON</li> <li>2. Amenez l'interrupteur de la machine sur I</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé pour vérifier le raccordement</li> </ol>                                                                                            |
| Absence d'eau dans chaud.        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Robinet du réseau fermé</li> <li>2. Filtre de la pompe bouché</li> <li>3. Motopom. qui ne marche pas</li> <li>4. L'électrov. de rempl. chaudière ne fonctionne pas</li> </ol>                                                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ouvrez le robinet du réseau</li> <li>2. Remplacez le filtre</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>4. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol>                                                                                                           |
| Distribution groupe absent       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Robinet du réseau fermé</li> <li>2. Motopom. qui ne marche pas</li> <li>3. Gicleur bouché</li> <li>4. Fusible unité de comm. grillé</li> <li>5. Électrovanne groupe qui ne fonct. pas</li> <li>6. Interrupteur groupe qui ne fonc. pas</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ouvrez le robinet du réseau</li> <li>2. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>4. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>5. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>6. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol> |
| Aucune vap. ne sort des lan.     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trop d'eau dans chaud.</li> <li>2. Élém. chauff. endommagé</li> <li>3. Buse pulvér. bouchée</li> <li>4. Prot. élém. chauff. désencl.</li> </ol>                                                                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>2. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>3. Nettoyez buse pulvér.</li> <li>4. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol>                                                                                                   |
| Fuites d'eau sur le banc         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bac de vidange sale</li> <li>2. Tuyau de vidange bouché ou détaché</li> <li>3. Autres pertes</li> </ol>                                                                                                                                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nettoyez le bac</li> <li>2. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol>                                                                                                                                                       |
| Marc de café mouillé             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peu de café moulu dans le filt.</li> <li>2. Mouture réglée trop finement</li> <li>3. Électrov. ne décharge pas</li> </ol>                                                                                                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Augment. la dose de café dans le filt.</li> <li>2. Réglez la mouture</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol>                                                                                                                                                |
| Distribution du café trop lente  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mouture réglée trop finement</li> <li>2. Porte-filtre sale</li> <li>3. Groupe bouché</li> <li>4. Gicleur ou électrovanne partiellement bouchés</li> </ol>                                                                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réglez la mouture</li> <li>2. Remplacez le filtre et nettoyez le porte-filtre plus souvent</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>4. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol>                                                                            |
| Distribution du café trop rapide | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mouture réglée trop grosse</li> </ol>                                                                                                                                                                                                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réglez la mouture</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Café distribué froid             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Présence de tartre sur les échang. ou sur l'élém. chauff.</li> <li>2. Contacts du pressostat oxydés</li> <li>3. Raccordement électrique endommagé</li> <li>4. Élém. chauff. partiellement grillé</li> </ol>                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>2. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>3. Contactez le personnel spécialisé</li> <li>4. Contactez le personnel spécialisé</li> </ol>                                                                                       |
| Café distribué trop chaud        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Température de consigne trop élevée</li> </ol>                                                                                                                                                                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Régler la températ. de consigne sur l'afficheur</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                   |

## II STOCKAGE - ÉLIMINATION

### II.1 Repositionnement dans un endroit différent

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

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

### II.2 Inactivité et stockage

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

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

### II.3 Démolition de la machine

Nous conseillons de désassembler la machine et de séparer ses différentes parties suivant leur nature (plastique, métal, etc.). Confiez ensuite le tout à des entreprises spéc. dans le recycl. des mat.

## 12 INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA DÉCHARGE



### INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif Italien n° 151 du 25 juillet 2005, « Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets ».

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

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

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

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



