

modello

ROYAL OFFICE

Type SUP 015V



USO E MANUTENZIONE

INDICE

PARTI PRINCIPALI	3	8 USO DEL DISTRIBUTORE	16
1 INTRODUZIONE AL MANUALE	4	8.1 Stati del distributore	16
1.1 Premessa	4	Spento ed isolato elettricamente	16
1.2 Simbologia utilizzata	4	Acceso	16
2 INFORMAZIONI GENERALI	4	In risparmio energia	16
2.1 Premessa	4	8.2 Consigli e raccomandazioni	16
2.2 Destinazione d'uso del distributore	4	Inattività prolungata	16
2.3 Rischi residui	4	Controllo della temperatura	16
2.4 Identificazione del distributore	5	Mancanza caffè nel contenitore caffè in grani ..	16
2.5 Dati tecnici	5	Mancanza acqua nel serbatoio	16
3 MOVIMENTAZIONE E IMMACAZZINAMENTO	6	Riempimento cassetto raccoglifondi	16
Movimentazione	6	8.3 Prima accensione del distributore	17
Immagazzinamento	6	Riempimento contenitore caffè	17
4 SICUREZZA	6	Riempimento serbatoio acqua	17
4.1 Norme generali di sicurezza	6	Montaggio piastrina serratura coperchio	17
4.2 Requisiti degli operatori	7	Caricamento circuito idraulico	18
Manutentore tecnico	7	Regolazione della macinatura	18
Addetto al rifornimento	7	Miscele di caffè	19
Utilizzatore	7	8.4 Erogazione delle bevande	19
4.3 Dispositivi di sicurezza installati	7	Regolazione erogatore di caffè	19
4.4 Controllo efficienza microinterruttore di sicurezza ..	7	Livello di riempimento delle tazze	19
5 DESCRIZIONE COMANDI E STRUMENTI	8	Erogazione del caffè	20
5.1 Comandi principali	8	Erogazione di acqua calda	20
Interruttore generale	8	8.5 Messaggi e segnalazioni di situazioni particolari ...	20
Pannello di comando	8	Controllo elettronico della mancanza del caffè	20
Fase di erogazione	8	Protezione contro le impurità del caffè in grani	20
Fase di programmazione	8	Controllo elettronico della mancanza di acqua	20
6 INSTALLAZIONE	9	9 MANUTENZIONE	21
6.1 Elenco accessori in dotazione	9	9.1 Premessa	21
6.2 Posizionamento	9	9.2 Pulizia e manutenzione	21
6.3 Collegamento elettrico	9	Gruppo erogatore	22
6.4 Montaggio targhetta adesiva "Istruzioni brevi" ..	9	Macinacaffè	24
7 PROGRAMMAZIONE	10	Decalcificazione	25
Selezione dei singoli menu	10	Decalcificazione automatica	26
Struttura delle funzioni di programmazione	10	Eliminazione del messaggio di decalcificazione	26
7.1 Descrizione dei menu	12	10 CUSTODIA	27
Funzioni per il Vending	12	11 DEMOLIZIONE DEL DISTRIBUTORE	27
Visualizzazione del numero dei prodotti erogati	13	12 GUASTI E RIMEDI	27
Selezione della lingua	14	13 VARIANTI	27
Funzione di risciacquo	14	14 MANUTENZIONE ORDINARIA	28
Regolazione della durezza dell'acqua	14	14.1 Guasti e rimedi	28
Regolazione della temperatura	14		
Funzione di preinfusione	14		
Funzione di premacinatura	14		
Programmazione dose	14		
Decalcificazione	15		
Segnalazione decalcificazione	15		
Temporizzatore	15		
Ciclo di lavaggio	15		

PARTI PRINCIPALI

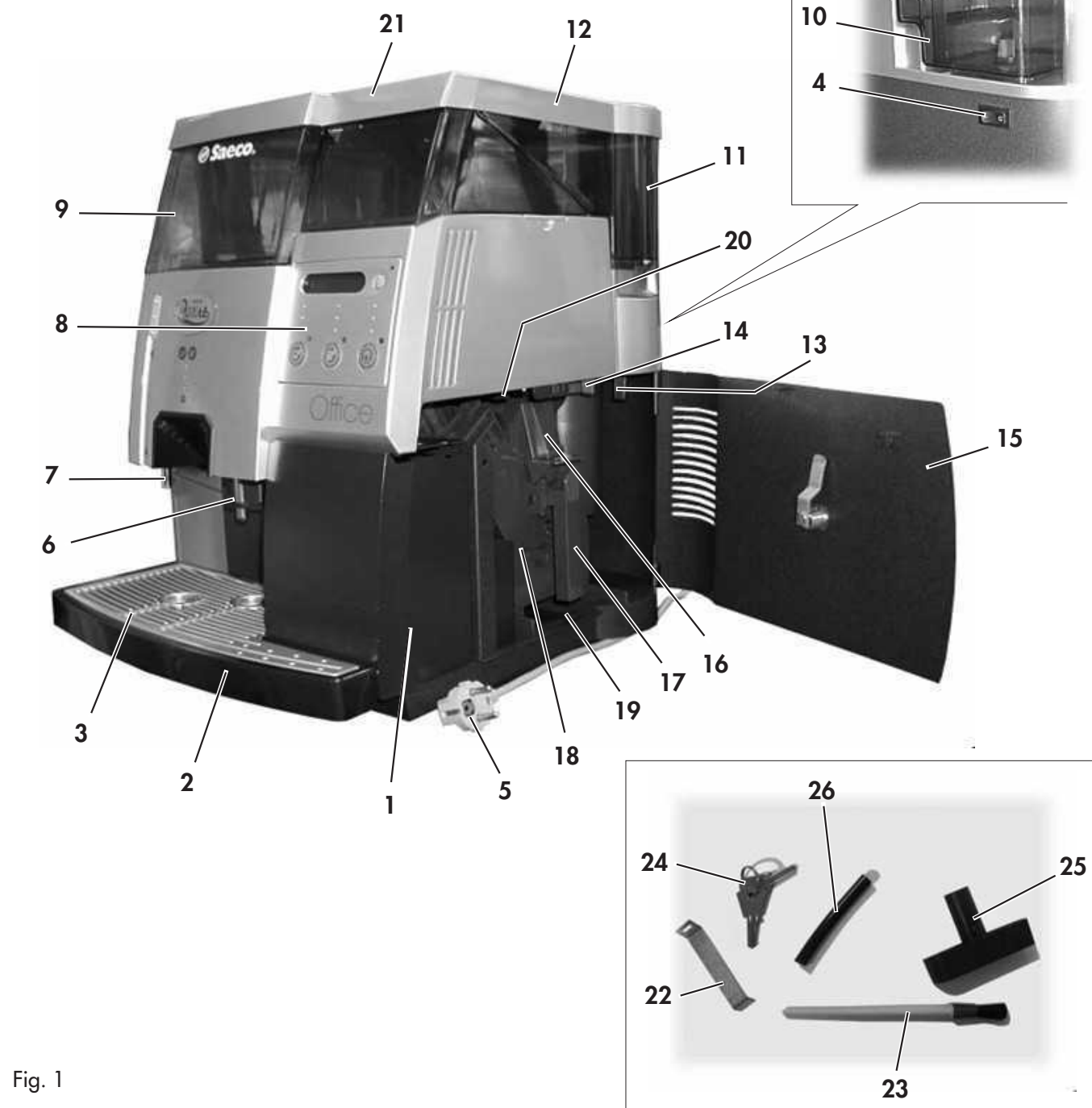


Fig. 1

- | | | | | | |
|----|---|----|---|----|-----------------------------------|
| 1 | Cassetto raccoglifondi | 11 | Contenitore caffè in grani | 19 | Cassetto per residui di caffè |
| 2 | Vasca raccogli gocce | 12 | Coperchio caffè in grani (sotto il coperchio con serratura) | 20 | Microinterruttore di sicurezza |
| 3 | Griglia appoggia tazze | 13 | Leva di regolazione del grado di macinatura | 21 | Coperchio con serratura |
| 4 | Interruttore generale (parte posteriore macchina) | 14 | Leva di dosaggio del caffè | 22 | Piastrina per serratura coperchio |
| 5 | Cavo alimentazione | 15 | Sportello di servizio con serratura | 23 | Pennello per pulizia |
| 6 | Erogatore caffè | 16 | Tramoggia di riempimento | 24 | Chiavi serrature (2x) |
| 7 | Tubo erogazione acqua calda | 17 | Maniglia del gruppo erogatore | 25 | Chiave per gruppo erogatore |
| 8 | Pannello di comando | 18 | Gruppo erogatore | 26 | Tubo in silicone |
| 9 | Serbatoio acqua | | | | |
| 10 | Indicatore di livello acqua (all'interno serbatoio acqua) | | | | |

1 - INTRODUZIONE AL MANUALE

1.1 Premessa



Importante

La presente pubblicazione è parte integrante del distributore e va letta attentamente. All'interno vi sono le informazioni relative all'installazione, la manutenzione e l'uso corretto del distributore ROYAL OFFICE

Fate sempre riferimento a questa pubblicazione prima di compiere qualsiasi operazione.

Costruttore: **Saeco International Group S.p.A.**
Via Panigali, 39 - 40041 GAGGIO MONTANO (Bo)

La presente pubblicazione va conservata con cura e deve accompagnare il distributore durante tutta la sua vita operativa, compresi gli eventuali passaggi di proprietà.

In caso di smarrimento o deterioramento della presente pubblicazione, se ne dovrà richiedere immediatamente copia ad un Centro di Assistenza AUTORIZZATO.

Tutti i diritti di riproduzione della presente pubblicazione sono riservati al Costruttore.



Importante

La chiave per l'apertura del coperchio dei contenitori acqua e caffè, dello sportello laterale e dell'eventuale sportello gettoniera sono in dotazione solo al personale del rifornimento e al manutentore.

1.2 Simbologia utilizzata

All'interno di questa pubblicazione sono utilizzati diversi tipi di simboli, con lo scopo, di evidenziare i vari livelli di pericolo o di competenze.

A completamento del simbolo è riportato un messaggio. Le informazioni che non sono evidenziate da simboli, sono dirette a tutti gli utenti del distributore. I simboli utilizzati sono:



Addetto al rifornimento

Personale addetto esclusivamente al rifornimento ed alla pulizia dell'apparecchio. Non può effettuare alcuna operazione di manutenzione per le quali è previsto l'intervento di un tecnico specializzato



Manutentore Tecnico

È utilizzato per segnalare le operazioni di competenza del personale specializzato addetto alla manutenzione e all'assistenza tecnica.



Attenzione

È utilizzato per evidenziare situazioni pericolose agli addetti e al distributore.



Importante

È utilizzato per segnalare operazioni che, se eseguite, salvaguardano il buon funzionamento del distributore.

2 - INFORMAZIONI GENERALI

2.1 Premessa

Il distributore è destinato alla distribuzione automatica di caffè e acqua calda, ed è programmabile per ciò che riguarda i dosaggi di ogni tipo di erogazione.

In caso di necessità rivolgersi al Distributore o all'Importatore della propria Nazione oppure direttamente al Costruttore quando non è presente alcun importatore.

I CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI si rendono disponibili per qualsiasi chiarimento ed informazione riguardanti il funzionamento del distributore e per esaudire richieste di fornitura di ricambi o di assistenza tecnica.

Il Costruttore si riserva il diritto di apportare eventuali migliorie al distributore senza alcun preavviso.

2.2 Destinazione d'uso del distributore

Con il distributore ROYAL OFFICE è possibile ottenere l'erogazione automatica di:

- caffè e caffè espresso preparati con caffè in grani macinato all'istante;
- acqua calda per la preparazione di bevande.



Importante

In caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia e il Costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose.

È da considerarsi uso improprio:

- qualsiasi utilizzo diverso da quello previsto e/o con tecniche diverse da quelle indicate in questa pubblicazione;
- qualsiasi intervento sul distributore che sia in contrasto con le indicazioni riportate in questa pubblicazione;
- qualsiasi utilizzo dopo manomissioni a componenti e/o dopo alterazioni ai dispositivi di sicurezza;
- l'installazione all'esterno del distributore.

2.3 Rischi residui

Il vano erogazione non ha protezioni che impediscano il contatto accidentale delle mani con caffè o acqua calda.

2.4 Identificazione del distributore



Fig. 2

Il distributore è identificato dal nome del modello e dal numero di matricola rilevabili sull'apposita targhetta (Fig. 2).

Sulla targhetta sono riportate le seguenti specifiche:

- nome del Costruttore
- marcatura CE
- modello distributore
- N° di matricola
- anno di fabbricazione
- alcune specifiche costruttive:
 - tensione dell'energia elettrica di alimentazione (V)
 - frequenza della corrente elettrica di alimentazione (Hz)
 - potenza elettrica assorbita (W)



Importante

Per qualsiasi richiesta presso i CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI, far sempre riferimento a tale targhetta, riportando i dati specifici del distributore, impressi su essa.

2.5 Dati tecnici

Alimentazione	vedere targhetta dati
Potenza nominale	vedere targhetta dati
Dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza)	380 x 460 x 440 mm circa
Carcassa	acciaio elettrozincato e materiale termoplastico (ABS)
Peso	14,5 Kg circa
Lunghezza del cavo	1,2 m circa
Sistema di funzionamento	caldaia a scambiatore di calore
.....	pompa elettromagnetica a vibrazione
Controllo della temperatura	elettronico
Regolazione del macinacaffè	regolazione fine a scatti
Espulsione dei fondi di caffè	automatica
Dosaggio della polvere di caffè	a scatti
Programmazione delle quantità	0 - 250 ml circa
Serbatoio acqua	amovibile, trasparente
Capacità	
-Serbatoio acqua	6,5 litri circa
-Contenitore caffè in grani	950 gr. circa di caffè in grani
-Vasca raccogliocce.....	1 litro circa
Tempo di riscaldamento	2 minuti circa
Tempo di preparazione	
-espresso	ca. 20 secondi per tazzina
-caffè	ca. 30 secondi per tazza
-acqua calda	ca. 60 secondi per tazza
Protezione antisurriscaldamento	incorporata
Isolamento	classe di protezione I
Approvazioni	vedere targhetta dati
Conformità	norme vigenti per categorie di prodotto (vedere Dichiarazione di conformità a pag. 29)
Garanzia	come da certificato di garanzia allegato

3 - MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO

Movimentazione

Durante la movimentazione ed il trasporto, il distributore deve rimanere in posizione verticale secondo le indicazioni stampate sull'imballo.

Effettuare con cura il sollevamento e posizionamento

Non scuotere il distributore.

Immagazzinamento

Il distributore deve essere immagazzinato rispettando le seguenti temperature:

- temperatura minima: superiore a 4°C.
- temperatura massima: inferiore a 40°C.
- umidità massima: inferiore a 95%

Il distributore è contenuto in imballi di cartone e polistirolo espanso.



Attenzione

Dato il peso complessivo dell'imballo, è vietato sovrapporre più di tre distributori.

Il distributore deve essere immagazzinato, nel suo imballo originale, in luoghi non umidi e/o polverosi.

4 - SICUREZZA

4.1 Norme generali di sicurezza



Pericolo

Non mettere mai le parti in tensione a contatto con l'acqua: può essere causa di gravi pericoli! Non dirigere mai il getto del vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo; manipolare con precauzione il tubo acqua calda: pericolo di ustioni!

Usare il distributore unicamente per lo scopo per il quale è destinato.

Evitare assolutamente di apportare modifiche tecniche che possono essere causa di rischi!

Avvertenza

Il distributore deve essere utilizzato solo da adulti e da persone preventivamente istruite al suo impiego.

Accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con il distributore. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli apparecchi elettrici.

Alimentazione elettrica

Non toccare mai le parti in tensione! Possono provocare gravi lesioni. Collegare il distributore ad una presa di alimentazione adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta posta all'interno del distributore (Fig. 2).

Cavo di alimentazione

In caso di danneggiamento il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un Centro Assistenza Autorizzato. Non collegare il cavo in corrispondenza di spigoli e oggetti taglienti o molto caldi. Evitare di metterlo a contatto con l'olio. Non spostare il distributore tirandolo per il cavo. Non scollegare mai la spina tirandola per il cavo o toccandola con le mani bagnate. Evitare che il cavo di alimentazione penda liberamente da tavoli o scaffali.

Ubicazione

Collocare il distributore su un piano stabile dove non possa essere rovesciato. L'acqua calda potrebbe fuoriuscire: pericolo di ustioni! Non usare l'apparecchio all'aperto o in ambienti con basse temperature. Non posizionare il distributore su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carrozzeria possa essere danneggiata.

Pericolo di ustioni

Evitare di mettere le mani sotto il getto di acqua calda o di caffè.

Spazio necessario all'uso

Per il corretto e buon funzionamento del distributore si consiglia quanto segue:

- scegliere un piano di appoggio ben livellato
- scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con l'alimentazione elettrica facilmente accessibile
- prevedere una distanza minima dalle pareti del distributore come indicato nella figura 3.

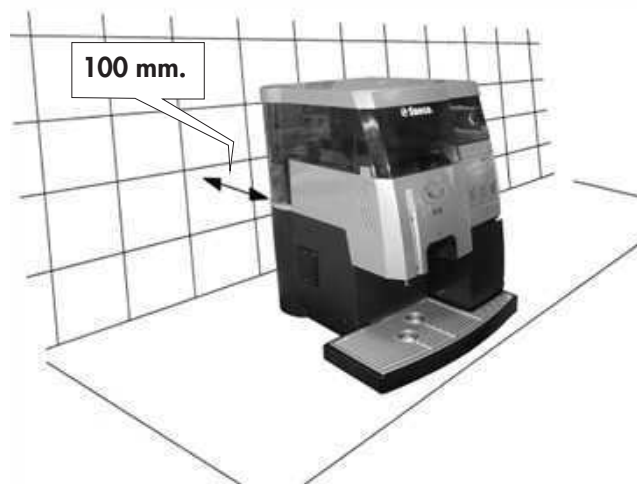


Fig. 3

Pulizia

Prima di pulire il distributore è indispensabile disinserire l'interruttore generale e staccare la spina dall'alimentazione elettrica. Aspettare quindi che il distributore si raffreddi. Non immergere mai il distributore nell'acqua! È severamente vietato smontare l'apparecchio o cercare di intervenire in qualsiasi modo all'interno dello stesso.

Riparazione e manutenzione

In caso di guasti, difetti o sospetto difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa di corrente. Non mettere mai in funzione l'apparecchio difettoso. Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente dai Centri di Assistenza Autorizzati. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da interventi di riparazione eseguiti in modo non corretto.

In caso di guasto e/o cattivo funzionamento rivolgersi esclusivamente al personale qualificato del **SERVIZIO ASSISTENZA**.

In caso di incendio utilizzare estintori ad Anidride Carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

4.2 Requisiti degli operatori

Ai fini della sicurezza e del buon funzionamento del distributore sono distinti due addetti con diversi requisiti:



Manutentore tecnico

Persona specializzata e addetta alle operazioni di installazione, regolazione, manutenzione e assistenza tecnica del distributore.



Addetto al rifornimento

Persona preposta alle normali operazioni di messa in funzione e arresto, caricamento, prelievo monete e pulizia interna ed esterna del distributore.

Qualora rilevi malfunzionamenti del distributore deve richiedere l'intervento del manutentore tecnico.

Utilizzatore

Utente del distributore. Ad esso NON è consentito eseguire le operazioni che sono di competenza dell'Addetto al rifornimento o del Manutentore tecnico.

Qualora rilevi malfunzionamenti del distributore può richiedere l'intervento dell'Addetto al rifornimento.

4.3 Dispositivi di sicurezza installati

Tutti gli organi che possono essere fonte di pericolo, sono posti all'interno del distributore.

Un microinterruttore (rif. **1** - Fig. 4) toglie automaticamente l'alimentazione elettrica in caso di apertura del sportello laterale.

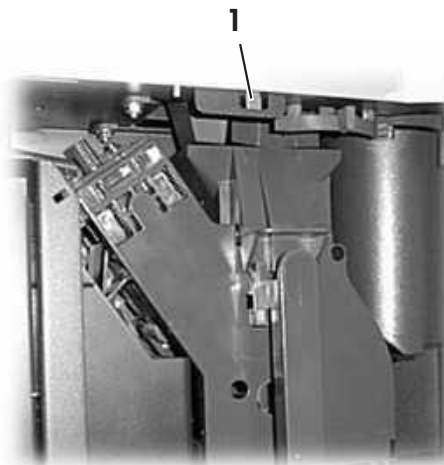


Fig. 4

4.4 Controllo efficienza microinterruttore di sicurezza

Con il distributore acceso, aprire lo sportello laterale e controllare che si spengano il display (rif. **8** - Fig. 1) e le spie presenti nella tastiera pannello comandi (rif. **8** - Fig. 1).

Il loro spegnimento indica che il distributore non è in funzione e che il microinterruttore è efficiente.

5 - DESCRIZIONE COMANDI E STRUMENTI



Importante

Il distributore è fornito con i tasti erogazione già programmati su valori standard.

5.1 Comandi principali

Interruttore generale (Fig. 5)

È posto nella parte posteriore del distributore in centro a sinistra.

In posizione. "I" accende il distributore (abilitazione funzioni elettriche).

In posizione. "O" spegne il distributore (disabilitazione funzioni elettriche).



Fig. 5

Pannello di comando (Fig. 6)

Si compone di 4 tasti la cui funzione cambia al variare della fase (ordinaria o di programmazione) in cui si trova il distributore.



Fig. 6

Fase di erogazione

In questa fase di normale funzionamento, premendo i tasti indicati nella figura 6, si eseguono le operazioni di seguito riportate:

Tasti



Erogano le bevande programmate.



= caffè espresso



= caffè lungo



= acqua calda

Fase di programmazione



In questa fase di servizio, premendo i tasti indicati nella figura 6, si eseguono le operazioni di seguito descritte:

E Tasto ENT - "Caffè espresso"

Conferma dei parametri modificati.

Consente di ritornare al livello di programmazione inferiore

C Tasto ESC

Consente di ritornare al livello di programmazione superiore evitando la memorizzazione del nuovo parametro.

^ Tasto UP - "Caffè"

Consente lo scorrimento del menu e incrementa il valore visualizzato per la modifica.

▼ Tasto DOWN - "Acqua calda"

Consente lo scorrimento del menu e decrementa il valore visualizzato per la modifica.

Spie erogazioni

Le spie di erogazione, sono situate all'interno dei tre tasti di selezione e sono di colore verde. Durante l'erogazione, rimarrà accesa solamente la spia della bevanda selezionata. Al termine dell'erogazione si riaccenderanno di nuovo tutte.

Display

È composto da 2 linee di 15 caratteri ciascuna e ha il compito di fornire i messaggi relativi alle operazioni (in svolgimento o da eseguire) e alle eventuali condizioni di fuori servizio.

6 - INSTALLAZIONE



Attenzione

La presenza di campi magnetici o la vicinanza di macchine elettriche che generano disturbi, potrebbe causare malfunzionamenti al controllo elettronico del distributore.



Importante

È vietato installare il distributore all'esterno e in ambienti in cui sono utilizzati getti d'acqua o di vapore.



Importante

Con temperature prossime a 0°C può esserci il rischio di congelamento delle parti interne contenenti acqua.

Non utilizzare il distributore in queste condizioni.

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio ed il mantenimento nel tempo delle sue caratteristiche si consiglia quanto segue:

- temperatura ambiente: 10°C ÷ 40°C
- umidità massima: 90%.
- accertarsi che non vi siano state manomissioni durante il trasporto controllando che l'imballo originale sia integro e chiuso;
- verificare lo stato e il modello del distributore contenuto nell'imballo;
- controllare il contenuto della busta accessori, allegata al distributore (vedi "6.1 Elenco accessori in dotazione");
- togliere il distributore dall'imballo originale che consigliamo di conservare per eventuali spostamenti o trasporti successivi;
- liberare il distributore dall'imballo residuo.



Importante

L'eventuale smaltimento dei componenti dell'imballo, dovrà avvenire nel rispetto della natura e delle norme vigenti.

6.1 Elenco accessori in dotazione

- N. 1 chiave azionamento gruppo caffè (rif. **25** - Fig. 1).
- N. 1 libretto Uso e Manutenzione.
- N. 1 pennello per pulizia macinacaffè (rif. **23** - Fig. 1).
- N. 1 striscia di prova del grado durezza acqua.
- N. 1 tubo in silicone (rif. **26** - Fig. 1).

6.2 Posizionamento

Per il corretto e buon funzionamento dell'apparecchio si consiglia quanto segue:

- scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- prevedere una distanza minima dalle pareti dell'ap-

parecchio come indicato in figura 3;

- il piano di appoggio non deve superare i 2° di inclinazione.

6.3 Collegamento elettrico



Attenzione

Operazione di competenza del Manutentore tecnico.

Il distributore è predisposto per il funzionamento con una tensione monofase il cui valore è evidenziato nella targhetta di identificazione (2.4 Identificazione del distributore).



Attenzione

Il punto di collegamento alla alimentazione elettrica deve essere situato in un luogo facilmente raggiungibile dall'addetto al rifornimento, in modo che possa scollegare agevolmente il distributore, quando è necessario.

Prima dell'allacciamento accertarsi che:

- la tensione di rete della presa a cui è collegato il distributore corrisponda a quella indicata nella targhetta.
- l'impianto elettrico a cui è collegato il distributore sia rispondente alle norme vigenti ed abbia le caratteristiche adeguate a per sopportare il carico massimo richiesto indicato nella targhetta.

In caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.



Attenzione

È vietato l'uso di prolunghe o adattatori.

6.4 Montaggio targhetta adesiva "Istruzioni brevi"



Per montare la targhetta adesiva occorre:

- togliere il coperchio superiore inserendo la chiave nell'apposita serratura;
- togliere il coperchio contenitore caffè;
- svitare le 2 viti del contenitore caffè;
- togliere il contenitore caffè;
- applicare la targhetta adesiva nella parte frontale all'interno del contenitore caffè;
- reinserire il contenitore caffè;
- avvitare le 2 viti del contenitore caffè;
- reinserire il coperchio contenitore caffè;
- reinserire il coperchio superiore e bloccarlo tramite la serratura.



Importante

Questa targhetta, dovrà essere applicata solo nel caso in cui il distributore sia provvisto di monetiera, quindi non in uso gratuito.

7 - PROGRAMMAZIONE



Questo capitolo descrive come impostare e/o modificare i parametri programmabili del distributore.

È quindi opportuno leggere il capitolo con attenzione, intervenendo solamente dopo aver compreso e capito l'esatta sequenza di tutte le operazioni da compiere.

Per accedere alla funzione di programmazione tenere premuti i tasti **▼** (Acqua calda), **⏏** (Esc) e successivamente premere l'interruttore generale

Le voci principali del menu di programmazione sono:

- **VENDING**
- **LINGUA**
- **RISCIACQUO**
- **DUREZZA ACQUA**
- **TEMP. ESPRESSO**
- **TEMP. CAFFÈ**
- **PREINFUSIONE**
- **PREMACINATURA**
- **PROGRAMMAZ. DOSE**
- **DECALCIFIC.**
- **SEGNAL. DECALC.**
- **TEMPORIZZATORE**
- **CICLO LAVAGGIO**

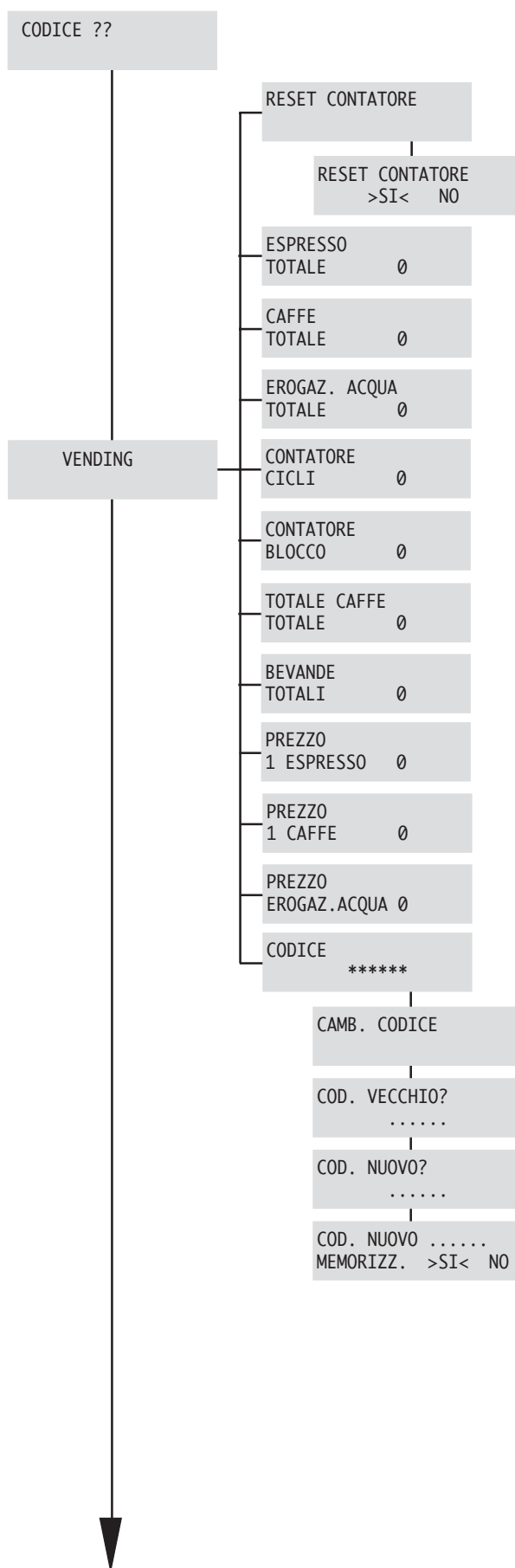
Per uscire dalla funzione di programmazione, premere il tasto **⏏** (Esc). Il distributore è nuovamente in funzionamento normale.

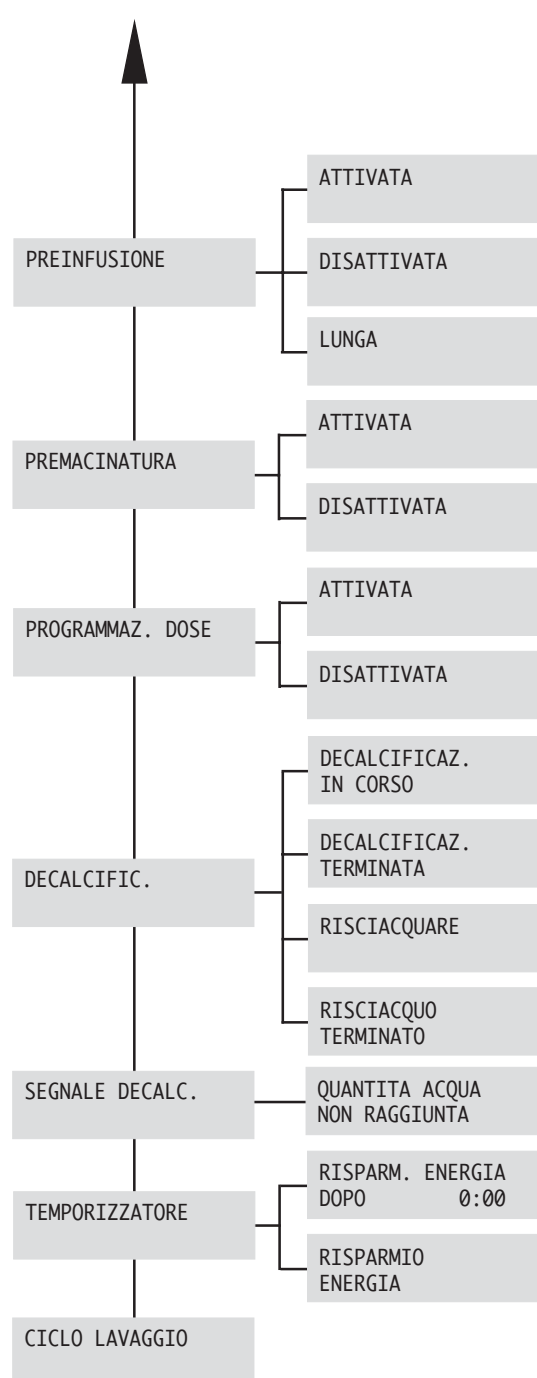
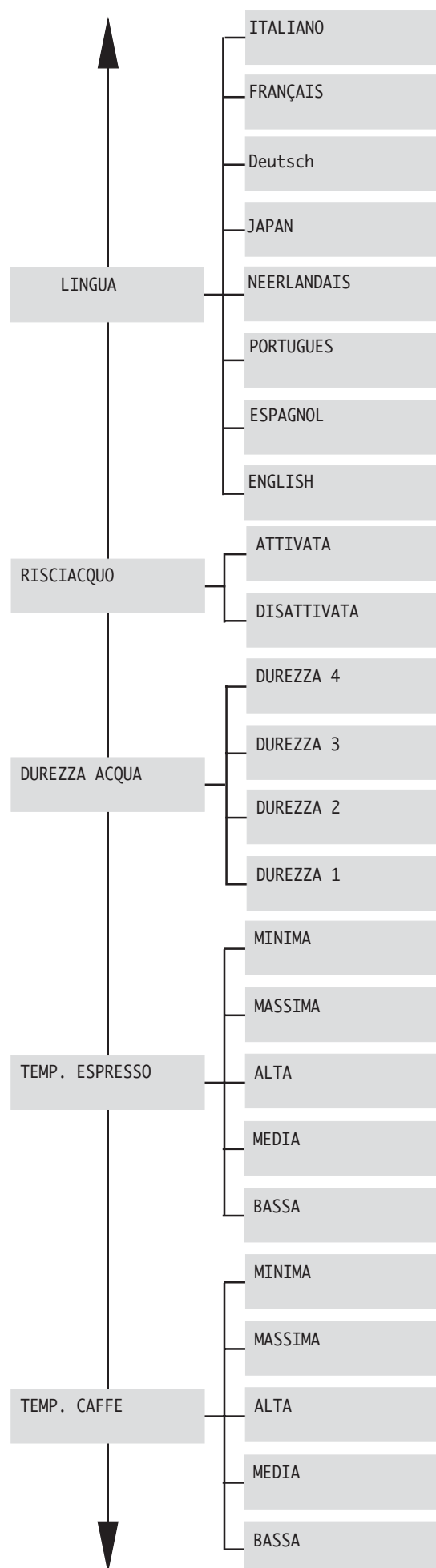
Selezione dei singoli menu

Con i tasti **▲▼** si selezionano i singoli menu e con il tasto **E** si attiva la selezione prescelta. All'interno di ogni menu è quindi possibile modificare i parametri con i tasti **▲▼**. Premendo il tasto **E** si memorizza la programmazione desiderata (ad esempio **"ATTIVATA"** per la **"PROGRAMMAZ. DOSE"**).

Se si è modificato erroneamente un valore premendo i tasti **▲▼**, si può uscire dal menu premendo il tasto **⏏** (Esc) senza che il nuovo valore venga memorizzato.

Struttura delle funzioni di programmazione





7.1 Descrizione dei menu

CODICE

All'ingresso della modalità di programmazione, viene richiesto il codice impostato, che permette di proseguire nella programmazione. Per impostarla vedi "CODICE" nel menu Vending.

Annotarsi il codice quando viene cambiato.

Funzioni per il Vending

La Royal Office è dotata di un contatore che, rilevando le varie erogazioni, consente l'analisi statistica della caffetteria. Il distributore dispone inoltre di un ulteriore contatore che, dopo un certo numero, può bloccare le erogazioni. Queste funzioni sono vincolate da un codice di accesso.

Premendo i tasti **AV** portare l'asterisco sulla voce "VENDING" e selezionarla con il tasto **E** (Ent).

Appare un sottomenu sul quale è possibile scegliere una delle voci che seguono tramite i soliti tasti **AV**.

Sul display appare la voce:

RESET CONTATORE

Funzione che consente di azzerare tutti i contatori parziali. Premendo **E** (Ent) sul display apparirà:

```
"RESET CONTATORE  "
"                   SI "
```

Con i tasti **AV** si scelgono le due possibilità **SI/NO** e si confermano col tasto **E** (Ent).

ESPRESSO TOTALE 0

Il contatore indica la quantità di caffè espresso erogato a partire dall'ultimo azzeramento.

Dal menu **VENDING**, premendo i tasti **AV** portare l'asterisco sul menu **ESPRESSO** e confermare con il tasto **E** (Ent).

Con i soliti tasti **AV** si può modificare il valore indicato (per eseguire l'azzeramento del contatore, ad esempio) e con il tasto **E** (Ent) si memorizza il nuovo valore. Premendo il tasto **C** (Esc) si interrompe invece l'inserimento del nuovo valore e, di conseguenza, si mantiene la precedente impostazione del contatore.

CAFFÈ TOTALE 0

Il contatore indica la quantità di caffè erogato a partire dall'ultimo azzeramento.

Dal menu **VENDING**, premendo i tasti **AV** portare l'asterisco sul menu **CAFFÈ** e confermare con il tasto **E** (Ent).

Con i tasti **AV** si può modificare il valore indicato (per eseguire l'azzeramento del contatore, ad esempio) e con il tasto **E** (Ent) si memorizza il nuovo valore.

Premendo il tasto **C** (Esc) si interrompe invece l'inserimento del nuovo valore e, di conseguenza, si mantiene la precedente impostazione del contatore.

EROGAZ. ACQUA TOTALE 0

Il contatore indica la quantità di acqua calda erogato a partire dall'ultimo azzeramento.

Dal menu **VENDING**, premendo i tasti **AV** portare l'asterisco sul menu **EROGAZ. ACQUA** e confermare con il tasto **E** (Ent).

Con i soliti tasti **AV** si può modificare il valore indicato (per eseguire l'azzeramento del contatore, ad esempio) e con il tasto **E** (Ent) si memorizza il nuovo valore. Premendo il tasto **C** (Esc) si interrompe invece l'inserimento del nuovo valore e, di conseguenza, si mantiene la precedente impostazione del contatore.

CONTATORE CICLI 0 e CONTATORE BLOCCO: 0

Questa funzione consente di bloccare l'erogazione del caffè, e non quelle di acqua calda, dopo un determinato numero di cicli e può servire, ad esempio, per programmare gli interventi di manutenzione dell'apparecchio.

Se viene inserito il valore **0** la funzione è disattivata.

Dal menu **VENDING**, premendo i tasti **AV** portare l'asterisco sul menu **CONTATORE** e confermare con il tasto **E** (Ent).

Con i soliti tasti **AV** si può modificare il valore indicato (per fissare un nuovo limite di intervento, ad esempio) e con il tasto **E** (Ent) si memorizza il nuovo valore. Premendo il tasto **C** (Esc) si interrompe invece l'inserimento del nuovo valore e, di conseguenza, si mantiene la precedente impostazione del contatore.

Al raggiungimento del limite impostato, l'erogazione del caffè si blocca e sul display appariranno alternativamente le seguenti scritte:

```
"EROG. CAFFÈ  "
"BLOCCATA    "
```

TOTALE CAFFÈ TOTALE 0

Il contatore visualizza le erogazioni totali di caffè e non può essere azzerato.

BEVANDE TOTALI 0

Il contatore visualizza le erogazioni totali di tutte le bevande e non può essere azzerato.

PREZZI BEVANDA

Funzione che consente di associare ad ogni bevanda un prezzo precedentemente impostato.

"PREZZO	"
"1 ESPRESSO	0 "
"PREZZO	"
"1 CAFFÈ	0 "
"PREZZO	"
"EROGAZ. ACQUA	0 "

**Importante**

Il distributore viene fornito con i prezzi impostati a **0**, questo significa che le bevande sono in uso gratuito.

Per impostare i prezzi **1** e **2** il distributore deve essere fornito di gettoniera opzionale (vedere manuale Gettoniera).

CODICE

Consente di impostare un codice ("11111" di default), per evitare che persone non autorizzate accedano alla programmazione. Confermando, si accede alla voce di menu:

"CAMB. CODICE	"
"COD. VECCHIO?	"
".....	"
"COD. NUOVO?	0 "
".....	"
"COD. NUOVO	"
"MEMORIZZ.	SI "

Il codice sarà richiesto ogni volta che si accede alla programmazione.

**Attenzione**

Dopo 5 tentativi di introduzione errata del codice, il distributore richiede il PUC (Personal User Code) per accedere alla programmazione.

Per ricevere il codice PUC contattare il CENTRO ASSISTENZA.

Se il PUC è impostato correttamente, viene richiesto di impostare un codice nuovo.

I tasti hanno i seguenti valori durante l'impostazione del codice e del PUC:

Tasto 1	E (Ent)	Caffè espresso		1
Tasto 2	^	Caffè		2
Tasto 3	v	Acqua calda		3
Tasto 4	C (Esc)			4

Ad esempio, se il codice **312241** deve essere impostato, la sequenza di inserimento è la seguente:

1:	Tasto 3	v	Acqua calda	3
2:	Tasto 1	E (Ent)	Caffè espresso	1
3:	Tasto 2	^	Caffè	2
4:	Tasto 2	^	Caffè	2
5:	Tasto 4	C (Esc)		4
6:	Tasto 1	E (Ent)	Caffè espresso	1

**Attenzione**

Annotarsi la nuova password poiché, in caso di smarrimento, non sarà più possibile accedere alla programmazione.

Visualizzazione del numero dei prodotti erogati

Quando il distributore si trova in modalità

"SELEZ. FUNZIONE"
"PRONTO X L'USO"

premendo contemporaneamente le combinazioni di tasti elencate di seguito si visualizza il numero dei prodotti erogati dopo l'ultimo azzeramento (vedi la funzione **RESET CONTATORI**).

C + Caffè espresso

"ESPRESSO	"
"TOTALE	4"

indica il numero di erogazioni di "**CAFFÈ ESPRESSO**".

C + Caffè

"CAFFÈ	"
"TOTALE	2"

indica il numero di erogazioni di "**CAFFÈ**".

C + Caffè espresso + Caffè

"	"
"TOTALE	6"

indica la somma di erogazioni di "**CAFFÈ ESPRESSO**" + "**CAFFÈ**".

C + Acqua calda

"EROGAZ. ACQUA	"
"TOTALE	7"

indica il numero di erogazioni di "**ACQUA CALDA**".

Premendo solamente il tasto **C** sul display si visualizza il seguente messaggio:

"TOTALI CAFFÈ	"
"	50"

indica il numero totale di erogazioni di **"CAFFÈ"** e **non** viene azzerato ad ogni reset contatori.

Selezione della lingua

Premendo i tasti **ΛV** portare l'asterisco sulla voce **"LINGUA"** e selezionarla con il tasto **E** (Ent).

Sul display appare:

"LINGUA	"
"ITALIANO	"

Con i tasti **ΛV** il valore può essere modificato:

"ITALIANO", "FRANÇAIS", "Deutsch", "NEDERLANDS", "PORTUGUES", "ESPAGNOL", "ENGLISH",

Funzione di risciacquo

Se la funzione di risciacquo è attivata, il distributore, appena viene acceso dopo un periodo di inattività, inizia automaticamente un risciacquo con acqua calda delle parti interessate all'erogazione del caffè. Premendo i tasti **ΛV** portare l'asterisco sulla voce **"RISCIACQUO"** e selezionarla con il tasto **E** (Ent).

Sul display appare:

"RISCIACQUO	"
"ATTIVATA	"

Con i tasti **ΛV** si possono modificare i valori impostati: **ATTIVATA, DISATTIVATA.**

Regolazione della durezza dell'acqua

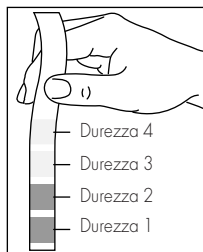
Per regolare il grado di durezza dell'acqua è necessario eseguire l'opportuno test di verifica impiegando l'apposita striscia in dotazione. Immergere brevemente (per 1 secondo) la striscia nell'acqua, scuoterne via l'eccesso d'acqua ed attendere un minuto circa per rilevare il risultato.

Premendo i tasti **ΛV** portare l'asterisco sulla voce **"DUREZZA ACQUA"** e selezionarla con il tasto **E** (Ent).

Sul display appare:

"DUREZZA ACQUA	"
"DUREZZA 3	"

In funzione dei risultati ottenuti nel test e premendo i soliti tasti **ΛV**, si possono poi selezionare i seguenti valori:



DUREZZA 4 (dura)

DUREZZA 3 (media)

DUREZZA 2 (dolce)

DUREZZA 1 (molto dolce)

Regolazione della temperatura

La Royal Office consente di eseguire una precisa regolazione della temperatura del caffè.

Premendo i tasti **ΛV** portare l'asterisco su una delle voci

"TEMP. ESPRESSO" o **"TEMP. CAFFÈ"** e selezionarla con il tasto **E** (Ent).

Sul display appare, in funzione della scelta eseguita:

"TEMP. ESPRESSO	"
"MEDIA	"

"TEMP. CAFFÈ	"
"MEDIA	"

Con i soliti tasti **ΛV** si possono poi selezionare i seguenti valori:

"MINIMA", "MASSIMA", "ALTA", "MEDIA" o "BASSA".

Funzione di preinfusione

Attivando questa funzione si interrompe brevemente il funzionamento della pompa durante l'erogazione del caffè ottenendo, conseguentemente, un maggior sfruttamento della polvere.

Premendo i tasti **ΛV** portare l'asterisco sulla voce **"PREINFUSIONE"** e selezionarla con il tasto **E** (Ent).

Sul display appare:

"PREINFUSIONE	"
"ATTIVATA	"

Con i soliti tasti **ΛV** la funzione si può modificare: **"ATTIVATA", "DISATTIVATA" o "LUNGA"** (in questo caso la sosta della pompa è maggiore).

Funzione di premacinatura

Attivando questa funzione si ottiene una macinatura ogni volta che il dosatore è vuoto. È quindi sempre pronta una porzione di caffè macinato che consente di risparmiare tempo nei casi di impieghi frequenti del distributore. Questa funzione è invece sconsigliata negli altri casi per i vantaggi che derivano dall'impiego del caffè macinato all'istante e, quindi, fresco.

Premendo i tasti **ΛV** portare l'asterisco sulla voce **"PREMACINATURA"** e selezionarla con il tasto **E** (Ent).

Sul display appare:

"PREMACINATURA	"
"ATTIVATA	"

Con i soliti tasti **ΛV** la funzione si può modificare: **"ATTIVATA" o "DISATTIVATA".**

Programmazione dose

Questa funzione permette di dosare con precisione la quantità di caffè erogato utilizzando i tre tasti di selezione (Caffè Espresso, Caffè e Acqua calda).

Premendo i tasti **AV** portare l'asterisco sulla voce "**PROGRAMMAZ. DOSE**" e selezionarla con il tasto **E** (Ent).

Sul display appare:

"PROGRAMMAZ. DOSE	"
"ATTIVATA	"

Con i soliti tasti **AV** la funzione si può modificare: "**ATTIVATA**", "**DISATTIVATA**" e selezionarla con il tasto **E** (Ent).

Per programmare il livello di riempimento delle tazze, è necessario tenere premuto il corrispondente tasto di selezione fino ad ottenere la quantità di caffè desiderata (massimo 250 ml circa). Durante questa operazione sul display appare il seguente messaggio:

"ESPRESSO	"
"PROG. DOSE	"
oppure:	
"CAFFE'	"
"PROG. DOSE	"
oppure:	
"ACQUA CALDA	"
"PROG. DOSE	"

Decalcificazione

Usando i tasti **AV** portare l'asterisco alla voce di menu **DECALCIFIC.**

Per attivare la voce utilizzare il tasto **E** (Ent).

Sul display appare:

"DECALCIFIC.	"
--------------	---

Sulla decalcificazione vedi pagina 25.

Segnalazione decalcificazione

Con questa funzione si visualizza se la quantità d'acqua è stata raggiunta, in base al valore della durezza dell'acqua impostata.

Usando i tasti **AV** portare l'asterisco alla voce di menu **SEGNALE DECALC.** e attivare la voce premendo il tasto **E** (Ent).

Sul display appare :

"QUANTITÀ' ACQUA	"
"NON RAGGIUNTA	"

Questo messaggio appare nel caso in cui sia stata selezionata la voce di menu "**SEGNALE DECALC.**" prima che il distributore segnali **DECALCIFICARE**.

Premendo **C** (Esc) si torna al menu di programmazione.

Temporizzatore

Con questa funzione è possibile impostare il distributore per uno spegnimento automatico dopo un certo periodo di tempo. È possibile impostare tempi che vanno da un quarto d'ora a 13 ore circa. Il calcolo del tempo inizia con

l'ultima erogazione di un prodotto. Se dopo pochi secondi viene erogato di nuovo caffè, il temporizzatore inizia da capo. Se il valore impostato è pari a 0:00, la funzione non è attivata.

Usando i tasti **AV** portare l'asterisco alla voce di menu **TEMPORIZZATORE**. Per attivare la voce utilizzare il tasto **E** (Ent).

Sul display appare:

"RISPARM. ENERGIA	"
"DOPO	0:00 "

Con i tasti **AV** si possono impostare i tempi desiderati. Con il tasto **E** (Ent) si memorizza.

Se il tempo impostato è già trascorso, sul display appare:

"RISPARMIO	"
"ENERGIA	"

e il distributore si spegne. Se necessario, il distributore si può riaccendere usando il tasto **C** (Esc).

Ciclo di lavaggio

L'apparecchio è dotato di un programma di lavaggio che completa il lavaggio usuale, quotidiano e settimanale. Questo programma, se utilizzato regolarmente permette di eliminare efficacemente l'untuosità del caffè in parti non accessibili e previene alterazioni nel gusto del caffè.

A seconda dell'impiego dell'apparecchio, si consiglia di eseguire un lavaggio mensile o al massimo dopo 250 tazze di caffè. Il programma di lavaggio dura circa 5 minuti, ed è suddiviso in 4 cicli, compreso il risciacquo. Tra i cicli ci sono delle brevi pause di circa 40 secondi.



Attenzione

Il programma di lavaggio non deve mai essere interrotto.

Prima della messa in funzione del programma di lavaggio, riempire sempre il serbatoio dell'acqua completamente e porre un contenitore capiente (min. 1 litro di contenuto) sotto l'erogatore di caffè (l'erogatore è regolabile in altezza e può essere tolto per la pulizia). Per il lavaggio è necessario circa 1 litro d'acqua (incluso il risciacquo). Eventualmente svuotare il contenitore di raccolta di tanto in tanto.

Usando i tasti **AV** portare l'asterisco alla voce di menu **CICLO LAVAGGIO**. Per attivare la voce utilizzare il tasto **E** (Ent).

Sul display appare:

"CICLO LAVAGGIO	"
-----------------	---

Con questa funzione si dà inizio ad un ciclo di lavaggio con acqua delle parti interessate all'erogazione del caffè. Il ciclo di lavaggio sarà terminato quando sul display apparirà:

"SELEZ. FUNZIONE	"
"PRONTO X L'USO	"

8 - USO DEL DISTRIBUTORE



Importante

Prima di utilizzare il distributore è necessario aver letto attentamente la presente pubblicazione ed aver acquisito una buona conoscenza generale del distributore.

Dopo un periodo di inattività del distributore è consigliabile rileggere il punto "8.3 Prima accensione del distributore" prima di riutilizzarlo.

8.1 Stati del distributore

In relazione all'alimentazione elettrica il distributore può essere in uno dei seguenti stati:

Spento ed isolato elettricamente

- Interruttore generale (Fig. 5) in posizione "0".
- È attiva esclusivamente la memoria di mantenimento dei dati programmati.

Acceso

- Interruttore generale in posizione "I".
- Sono attive tutte le funzioni ed il display (rif. 8 - Fig. 1) è acceso.

In risparmio energia

È quella fase di inattività in cui il distributore può trovarsi quando è stata impostata la funzione TEMPORIZZATORE (vedi PROGRAMMAZIONE), il quale può regolarne l'accensione e lo spegnimento automatico.

- Interruttore generale in posizione "I";
- Il display visualizza il messaggio "RISPARMIO ENERGIA".
- La memoria di mantenimento dei dati programmati è attiva.
- Il distributore non eroga nessun tipo di bevanda.

8.2 Consigli e raccomandazioni

Inattività prolungata

Dopo un prolungato periodo di inattività, per ragioni igieniche, si consiglia di risciacquare a fondo il circuito. Mettere una tazza sotto il tubo acqua calda (rif. 7 - Fig. 1) e, premendo il tasto acqua calda, riempirla di acqua.

Controllo della temperatura

Ad ogni accensione del distributore appare sul display il messaggio:

"ATTENDERE..... "

Non appena raggiunta la temperatura necessaria, sul display appare invece:

"SELEZ. FUNZIONE " "
"PRONTO X L'USO "

Mancanza caffè nel contenitore caffè in grani

Quando finisce il caffè in grani, il macinacaffè si arresta e sul display appare la segnalazione:

"MANCA CAFFE " "
"PRONTO X L'USO "

La spia di erogazione posta all'interno del tasto di selezione del caffè richiesto si spegne.

L'indicazione "PRONTO PER L'USO" è riferita alla sola possibilità di erogare acqua calda.

Riempire il contenitore con caffè in grani ed eliminare il messaggio **MANCA CAFFE** tenendo premuto per 5 secondi uno dei due tasti caffè.

Mancanza acqua nel serbatoio

Quando finisce l'acqua, il programma si ferma automaticamente e sul display appare la segnalazione:

"RIEM. SERB. ACQUA "

Riempire il serbatoio e riavviare il ciclo.

Riempimento cassetto raccoglifondi

Quando nell'apposito cassetto ci sono 30 fondi, sul display appare il seguente messaggio:

"VUOTARE FONDI " "
"PRONTO X L'USO "

Il distributore non può erogare caffè ma solo acqua: estrarre il cassetto raccoglifondi e vuotarlo.

L'indicazione "PRONTO PER L'USO" è riferita alla sola possibilità di erogare acqua calda.

8.3 Prima accensione del distributore

Riempimento contenitore caffè



Versare il caffè in grani all'interno del contenitore (Fig. 7).

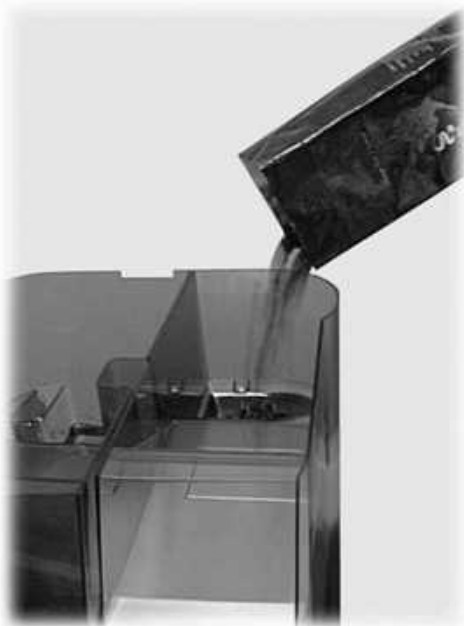


Fig. 7

Chiudere il contenitore ponendovi sopra il coperchio (Fig. 8).



Fig. 8

Si consiglia di usare caffè fresco, non untuoso e di grana media.

Riempimento serbatoio acqua



Rimuovere il serbatoio e portarlo sotto ad un rubinetto.

Riempire il serbatoio dell'acqua (Fig. 9) con acqua potabile fresca.

Reinserire il serbatoio dell'acqua nell'apposita sede.



Fig. 9

Montaggio piastrina serratura coperchio



Montare la piastrina sulla serratura del coperchio avendo cura di posizionarla come in figura 10.

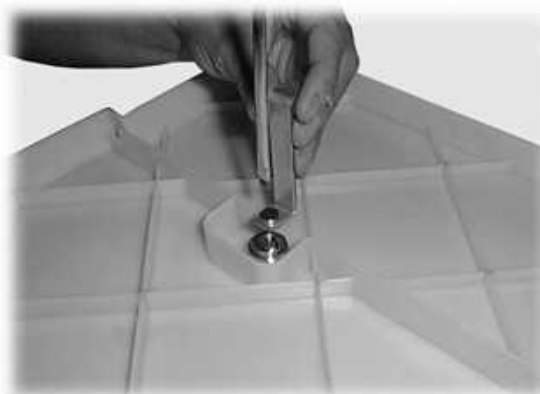


Fig. 10

Fissata la piastrina è obbligatorio posizionare il coperchio sopra ai contenitori di acqua e caffè prima di iniziare ad usare il distributore (Fig. 11).



Fig. 11

Fissare il coperchio ruotando la chiave nella serratura (Fig. 12).



Fig. 12

Caricamento circuito idraulico



Mettere una tazza o un recipiente adatto sotto al beccuccio erogazione acqua calda. Accendere il distributore ed effettuare la procedura di caricamento circuito come segue:

- Attendere che sul display appaia il messaggio:

"CARIC. CIRCUITO "

A questo punto premere il tasto ACQUA CALDA, la pompa si avvia automaticamente e dopo pochi secondi sul display apparirà il messaggio:

"SELEZ. FUNZIONE "
"PRONTO X L'USO "

indicando che il circuito è stato scaricato e il distributore è pronto ad erogare le bevande.



Importante

Il caricamento del circuito è da eseguirsi preliminarmente alla prima messa in funzione, dopo un periodo prolungato di inattività, se il serbatoio acqua è stato vuotato completamente o se si sono verificati malfunzionamenti della pompa.

Regolazione della macinatura



Se l'erogazione del caffè è troppo veloce, in caso di macinatura troppo grossa, o se fuoriesce a gocce, nel caso di macinatura troppo fine, occorre regolare il grado di macinatura del macinacaffè la cui posizione iniziale consigliata è quella coincidente con il punto 5.

In caso di macinatura troppo grossa, correggere su un valore più basso (esempio: da 5 a 3). Nel caso contrario, correggere invece su un valore più alto (esempio: da 5 a 7) (Fig. 13).



Fig. 13



Importante

La regolazione del macinacaffè deve essere eseguita unicamente quando quest'ultimo è in funzione. Evitare, se possibile, la regolazione estrema nella posizione 1. In alternativa, provate preferibilmente un'altra miscela di caffè, poiché non tutte le miscele producono risultati analoghi.

Per regolare la macinatura procedere nel seguente modo:

- con il distributore spento, aprire lo sportello di servizio (rif. **15** - Fig. 1) tramite la chiave in dotazione, posizionare il tubo in silicone (rif. **26** - Fig. 1) (esclusione del microinterruttore di sicurezza), accendere l'interruttore generale e controllare che il distributore si accenda;
- premere il tasto caffè ed osservarne la fuoriuscita dall'erogatore;
- regolare di conseguenza il grado di macinatura;
- spegnere l'interruttore generale, togliere il tubo in silicone e richiudere lo sportello di servizio con l'apposita chiave.



Attenzione

La nuova regolazione, è apprezzabile solamente dopo le tre macinature successive.

Miscele di caffè

Accertarsi che il caffè sia fresco e utilizzare una miscela per caffè espresso.

Per ottenere un espresso forte e aromatico, usare le miscele speciali per macchine espresso.

Conservare il caffè al fresco in un contenitore chiuso ermeticamente.

8.4 Erogazione delle bevande

Regolazione erogatore di caffè

L'erogatore di caffè può essere regolato a seconda delle dimensioni delle tazze che si intende utilizzare.

Per tazze basse posizionare l'erogatore come in figura 14.

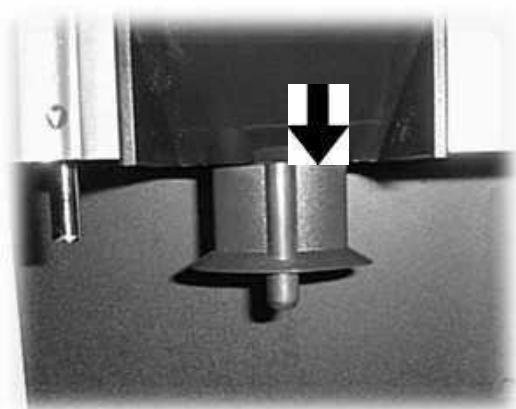


Fig. 14

Per tazze alte posizionare l'erogatore come in figura 15.



Fig. 15

Livello di riempimento delle tazze

Con questa macchina potete dosare con precisione la quantità di caffè in funzione delle tazze impiegate.

Con i due tasti di selezione, si sceglie la quantità desiderata. Sul display appariranno i messaggi corrispondenti.

Per programmare il livello di riempimento delle tazze, è necessario tenere premuto il corrispondente tasto di selezione fino ad ottenere la quantità di caffè desiderata (massimo 250 ml circa).

Durante questa operazione sul display appare il seguente messaggio:

"1 ESPRESSO	"
"PROGRAMMAZ. DOSE	
"1 CAFFE	"
"PROGRAMMAZ. DOSE	



Importante

La regolazione del livello di riempimento delle tazze potrà essere interrotta solamente dopo l'erogazione della dose minima. Se la funzione di preinfusione è attivata, durante la regolazione del livello di riempimento delle tazze mantenere premuto il tasto selezionato anche durante la pausa della pompa e fino al raggiungimento della quantità desiderata.

Erogazione del caffè

Mettere la tazza sulla griglia appoggiatazza (rif. **3** - Fig. 1) in corrispondenza dell'erogatore (rif. **6** - Fig. 1).

Premere il tasto di selezione corrispondente ed il distributore eroga automaticamente il caffè prescelto.



Attenzione

Il caffè può essere programmato solo se la relativa funzione di programmazione è attivata (vedere a pagina 14).

Erogazione di acqua calda

L'erogazione dell'acqua calda è ottenuta mediante un circuito che garantisce la giusta temperatura ed un gusto neutro per la preparazione di thé, brodo, tisane, ecc.

Premendo il tasto dell'ACQUA CALDA (Fig. 16) apparirà sul display il seguente messaggio:

"EROGAZ. ACQUA "



Fig. 16

Se durante l'erogazione dell'acqua calda la relativa programmazione è attivata, viene erogata la sola quantità programmata. Nel caso contrario, l'erogazione deve essere invece fermata premendo nuovamente il tasto di selezione al raggiungimento della quantità desiderata.

Per programmare la quantità di acqua calda è necessario tenere premuto il relativo tasto di selezione fino al raggiungimento della quantità desiderata.



Attenzione

L'acqua calda può essere programmata solo se la relativa funzione di programmazione è attivata (vedere a pagina 14).

Durante la fase di programmazione appare sul display il seguente messaggio:

"EROGAZ. ACQUA "
"PROGRAMMAZ. DOSE "

Inserire il bicchiere o la tazza sotto all'erogatore acqua calda (rif. **7** - Fig. 1) e premere il tasto di selezione dell'acqua calda. L'erogazione si avvia automaticamente.

8.5 Messaggi e segnalazioni di situazioni particolari

Il funzionamento del distributore automatico viene bloccato completamente, o parzialmente, quando si verificano la mancanza di acqua, caffè o condizioni anomale. Il display posto sul pannello di comando fornisce le indicazioni della causa che ha provocato l'eventuale blocco. Quando sul display compare un messaggio di anomalia contattare l'ADDETTO AL RIFORNIMENTO.

Controllo elettronico della mancanza del caffè

Quando termina il caffè in grani, la macinatura si arresta automaticamente dopo circa 20 secondi. Riempire il contenitore con caffè in grani seguendo le istruzioni riportate a pagina 16.

Protezione contro le impurità del caffè in grani

Anche il caffè in grani più selezionato può contenere impurità di ogni genere (sassolini, parti di metallo, ...). Per evitare danni al macinacaffè, quest'ultimo è dotato di una protezione contro le impurità.

Se una di queste cade nel macinacaffè, la sua presenza è segnalata da un rumore particolare: spegnere subito il distributore!

In ogni caso la macinatura si fermerà nel giro di 20 secondi grazie all'apposito controllo elettronico.



Importante

Per non rischiare di danneggiare il motore del macinacaffè, non rimettere in funzione il distributore prima di avere eliminato il corpo estraneo.

Procedere come indicato a pagina 24.

Controllo elettronico della mancanza di acqua

Il distributore si arresta automaticamente non appena il contenuto del serbatoio acqua è sceso sotto al livello minimo verificato con l'apposito indicatore galleggiante (rif. **10** - Fig. 1).

Riempire il serbatoio seguendo le istruzioni riportate a pagina 17.

9 - MANUTENZIONE



9.1 Premessa



Attenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione e/o pulizia, scollegare il distributore dall'alimentazione elettrica ed attenderne il raffreddamento.

Per ottenere la massima qualità delle bevande erogate e garantire il miglior funzionamento del distributore è necessario attenersi alle disposizioni contenute in questo libretto.

I componenti non smontabili e il distributore stesso vanno puliti, quando non specificato diversamente, solo con acqua fredda o tiepida, utilizzando spugne non abrasive e panni umidi (questa operazione non è da eseguirsi su parti elettriche esposte).

- Non utilizzare alcun detersivo o solvente che potrebbe modificarne la forma o la funzionalità.
- Non immergere il distributore in acqua o in altri liquidi: il distributore subirà danni.
- Non lavare componenti del distributore nella lavastoviglie.
- Asciugare sempre a mano i componenti del distributore, senza inserirli nel forno o nel forno a microonde.
- Non utilizzare getti di acqua diretta.
- Tutte le parti da pulire sono facilmente accessibili e non richiedono l'utilizzo di attrezzi.
- Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente il distributore per un periodo maggiore e garantiscono il rispetto delle normali norme igieniche.
- I contatori presenti sul distributore conteggiano il numero di erogazioni eseguite e consentono di programmare gli interventi di manutenzione ordinaria da parte del manutentore tecnico.



Importante

*Eseguire gli interventi di manutenzione sul distributore seguendo le scadenze riportate al punto 14.1 del presente manuale all'interno della **tabella manutenzione ordinaria**.*



Attenzione

In caso di guasto e/o mal funzionamento contattare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

9.2 Pulizia e manutenzione

Le operazioni di manutenzione sono da eseguire almeno ogni anno e comprendono il controllo dell'integrità del distributore e la conformità alle norme degli impianti.

Serbatoio dell'acqua / Vasca raccogliocce / Cassetto raccogli-fondi / Sistema erogatore del caffè / Macchina

Per mantenere puliti il vano di servizio e il gruppo erogatore (rif. 18 - Fig. 1), raccomandiamo di vuotare ogni giorno, in base alle vostre esigenze, il cassetto raccoglifondi (Fig. 17).



Fig. 17

Lavare periodicamente il serbatoio dell'acqua (rif. 9 - Fig. 1), il cassetto raccoglifondi, la vasca raccogliocce (Fig. 18) e la griglia appoggiatezze (Fig. 18) con un detergente non abrasivo e asciugarli con cura.



fig. 18

L'erogatore di caffè (rif. **6** - Fig. 1) può essere smontato per essere pulito.
Rimuovere la protezione (Fig. 19).



Fig. 19

Allentare la vite zigrinata, posta sotto l'erogatore (Fig. 20).



Fig. 20

Smontare l'erogatore ruotandolo verso l'esterno (Fig. 21).



Fig. 21

Lavare il canale di erogazione (Fig. 22) e risciacquare accuratamente con acqua calda.



Fig. 22

Di tanto in tanto, pulire il distributore con un panno umido, ed asciugare.

Gruppo erogatore

Il gruppo erogatore deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani e comunque almeno una volta alla settimana.

Disinserire il distributore premendo l'interruttore generale (rif. **4** - Fig. 1) e aprire lo sportello di servizio (rif. **15** - Fig. 1).

Togliere per primo il cassetto raccoglifondi (Fig. 23).



Fig. 23

Estrarre il gruppo erogatore tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sull'iscrizione **"PRESS"** (Fig. 24).

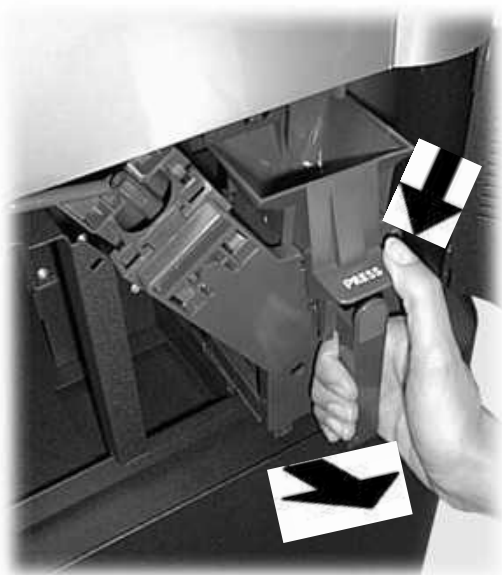


Fig. 24

Il gruppo erogatore deve essere lavato con acqua calda **senza detergente**.

Fare attenzione che la doccia in acciaio inossidabile sia priva di ogni residuo di caffè.

Estrarre la doccia superiore per pulirla. Con la chiave in dotazione (rif. **25** - Fig. 1) svitare la vite in senso antiorario (Fig. 25).

Lavare ed asciugare tutti gli elementi del gruppo erogatore, rimontare la doccia e fissare la vite con la chiave.

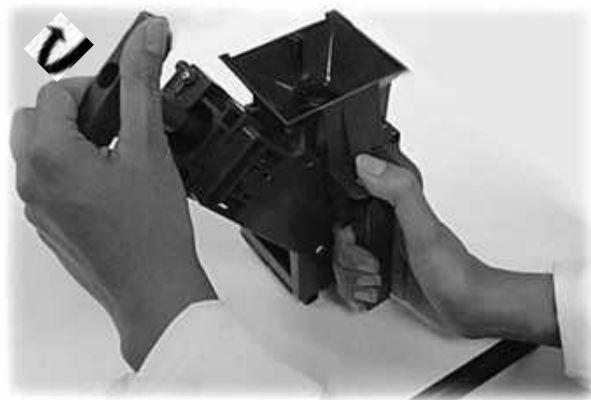


Fig. 25

Estrarre il cassetto per residui di caffè per pulirlo (Fig. 26).

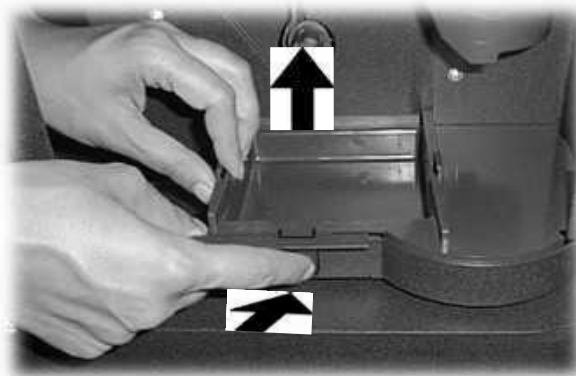


Fig. 26

Utilizzare solo detergenti non abrasivi.

Pulire accuratamente il vano di servizio e inserire di nuovo il cassetto per residui di caffè.

Reintrodurre il gruppo erogatore tenendolo per l'apposita maniglia fino ad aggancio avvenuto, poi chiudere lo sportello di servizio (rif. **15** - Fig. 1).



Attenzione

*Al momento di inserire il gruppo erogatore (Fig. 27), **evitare** assolutamente di premere l'iscrizione **"PRESS"** (danni all'apparecchio)!*



Fig. 27



Importante

Se il gruppo erogatore non è introdotto correttamente, sul display appare:

"MANCA GRUPPO"

"

non è possibile erogare caffè. Il distributore è bloccato.

*Reintrodurre il cassetto raccogli fondi (rif. **1** - Fig. 1).*

Macinacaffè**Attenzione**

Mai immettere acqua nel macinacaffè, si potrebbero arrecare **danni irreparabili** all'apparecchio!

Eeguire periodicamente la pulizia del contenitore caffè in grani. Questa **operazione è riservata ad un tecnico qualificato!**

Estrarre la spina d'alimentazione del distributore (rif. **5** - Fig. 1) dalla presa di corrente.

Togliere il coperchio con serratura (rif. **21** - Fig. 1) ed il coperchio contenitore caffè in grani (rif. **12** - Fig. 1).

Togliere tutti i grani di caffè dal contenitore e svitare le due viti di fissaggio (fig. 28).



Fig. 28

Togliere le due viti di fissaggio della leva di regolazione (Fig. 29).



Fig. 29

Tirare con precauzione la leva verso l'alto (Fig. 30) annotandosi il grado di macinatura selezionato. Ora il contenitore può essere tolto per essere pulito.



Fig. 30

Far ruotare in senso antiorario l'anello di regolazione fino a far coincidere tra loro i riferimenti blu (Fig. 31).



Fig. 31

Ora è possibile estrarre l'anello di macinatura, tirandolo verso l'alto ed agendo con movimenti leggeri (fig. 32).

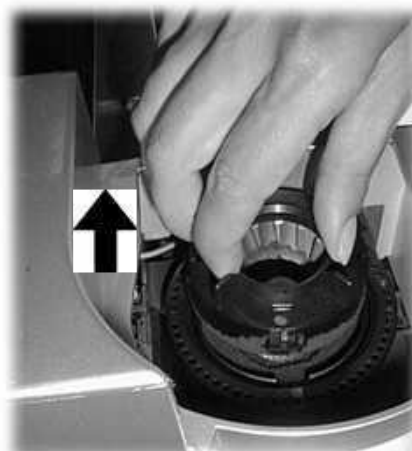


Fig. 32

Ripulire con il pennello in dotazione (Fig. 33) e con un aspirapolvere tutta la zona del macinacaffè e l'anello di macinatura.

Procedere con la massima cautela cercando di non modificare le posizioni dei riferimenti.



Fig. 33

Eseguire la sequenza inversa per riassemblare il macinacaffè.

Se l'anello di regolazione si è spostato durante la pulizia, ruotarlo fino a far coincidere il riferimento blu con uno dei tre incavi.

Inserire quindi l'anello di macinatura assicurandosi che i riferimenti blu coincidano.

Far ruotare in senso orario l'anello di regolazione fino a far coincidere i riferimenti rossi.

Innestare la leva di regolazione sull'anello cercando di farla coincidere con la posizione del grado di macinatura precedentemente annotata.

Reinserire il contenitore ed avvitare le viti di fissaggio.

Decalcificazione



Attenzione

Le operazioni di decalcificazione sono da eseguirsi a distributore freddo.

La decalcificazione serve per eliminare tutte le incrostazioni calcaree dalle superfici e dai fori del circuito idraulico, garantendo così il perfetto funzionamento di valvole, comandi di riscaldamento e di altri elementi importanti.



Importante

Data la complessità del circuito idraulico della caffettiera, i cicli di decalcificazione esposti di seguito (automatico e convenzionale) non consentono di interessare tutti i condotti. Sono infatti esclusi componenti di facile accessibilità quali il gruppo erogatore (rif. 18 - Fig. 1) ed il perno/valvola in plastica di connessione allo stesso.

L'operazione di decalcificazione deve essere eseguita regolarmente ogni 3 - 4 mesi. Nelle regioni con una durezza dell'acqua molto elevata, consigliamo una decalcificazione più frequente.

Per evitare pericolosi ritardi dell'utente, questa macchina è dotata di un apposito contatore di controllo che segnala, in funzione dell'acqua impiegata, la necessità di eseguire urgentemente l'operazione.

In questo caso apparirà nel display il messaggio:

"DECALCIFICARE "
"PRONTO X L'USO "

Quando compare il messaggio il distributore non si blocca ma è consigliabile eseguire la decalcificazione con tempestività. Per eliminare il messaggio, si deve procedere come indicato a pag. 15.

Il distributore è regolato inizialmente su un valore della durezza dell'acqua di 25°fH, che provoca la segnalazione dopo 150 litri circa.

Nelle regioni con acqua dura ed in ogni caso, per migliorare la qualità del caffè, consigliamo l'impiego di un filtro per acqua che protegge il distributore e può ridurre la frequenza degli intervalli di decalcificazione.



Importante

Impiegare acqua decalcificata specifica, adatta per le macchine da caffè.

È comunque possibile regolare esattamente questa segnalazione, in funzione della durezza dell'acqua, procedendo come indicato a pagina 14.

Sono possibili le regolazioni seguenti:

- **Durezza 4:** acqua dura, oltre 29°fH (14°dH), corrisponde a circa 80 litri di acqua impiegata;
- **Durezza 3:** acqua mediamente dura, circa 20-29°fH (7-14°dH), corrisponde a circa 150 litri di acqua impiegata
- **Durezza 2:** acqua dolce, circa 12-20°fH (4-7°dH), corrisponde a circa 300 litri di acqua impiegata.
- **Durezza 1:** acqua molto dolce, meno di 10°fH (3°dH), corrisponde a oltre 500 litri di acqua impiegata.



Attenzione

Non usare assolutamente l'aceto di vino, per non causare danni al distributore!

La decalcificazione si può eseguire procedendo con le due seguenti modalità:

- DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA;
- DECALCIFICAZIONE CONVENZIONALE.

Decalcificazione automatica

Scegliere questa modalità dal menu di programmazione (vedere a pagina 15).

Con i tasti **▲▼** portare l'asterisco a fine riga sulla voce Decalcific. e confermare la selezione con il tasto **E** (Ent).

Sul display apparirà il seguente messaggio:

"DECALCIFIC. "

Versare il decalcificante nel serbatoio acqua (rif. **9** - Fig. 1) seguendo le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto impiegato. Mettere un recipiente sufficientemente capace sotto il tubo erogazione acqua calda (rif. **7** - Fig. 1) premere il tasto **▼** (ACQUA CALDA). Inizia la decalcificazione automatica del distributore e la pompa immette piccole quantità di decalcificante all'interno del sistema e poi si arresta per lasciare agire il prodotto. Durante questa fase, sul display apparirà il seguente messaggio:

"DECALCIFIC. "
"IN CORSO "

Dopo circa 45 minuti, a processo terminato, sul display apparirà il seguente messaggio:

"DECALCIFIC. "
"TERMINATA "

Premere il tasto **E** (Ent). La pompa si spegne. Appare un messaggio che segnala che si deve procedere alla pulizia del distributore per eliminare eventuali residui di decalcificante.

"RISCIACQUARE "
"MANCA ACQUA "

Rimuovere il serbatoio dell'acqua (rif. **9** - Fig. 1), risciacquarlo accuratamente e riempire con acqua fresca. Premere il tasto **E** (Ent) per fare fuoriuscire l'intero contenuto del serbatoio. Sul display apparirà il seguente messaggio:

"RISCIACQUO "
"TERMINATO "

Ritornare nella funzione di programmazione premendo il tasto **E** (Ent).

Nota: Si può uscire dal processo di decalcificazione premendo **C** (Esc).

Eliminazione del messaggio di decalcificazione

Nella funzione di programmazione, premendo i tasti **▲▼**, portare l'asterisco a fine riga sulla voce Segnal. Decalc. e confermare la segnalazione con il tasto **E** (Ent).

Sul display apparirà il seguente messaggio:

"DECALCIFIC. RESET "
"NO "

Con i soliti tasti **▲▼** è possibile modificare il valore: SI o NO.

Eseguendo questa operazione di reset, si azzerano anche i contatori interni dell'acqua e scompare il messaggio **DECALCIFIC.**

Se si seleziona la funzione

"SEGNA. DECALC. "

senza che sul display appaia il messaggio **DECALCIFIC.** sul display apparirà il messaggio:

"QUANTITA ACQUA "
"NON RAGGIUNTA "

10 - CUSTODIA

Quando non è in uso, il distributore deve essere disinserito e la spina deve essere staccata dalla presa.

Custodire il distributore in luogo asciutto e lontano dalla portata dei bambini.

Se il distributore rimane inutilizzato per un lungo periodo di tempo, proteggerlo dalla polvere e dallo sporco.

11 - DEMOLIZIONE DEL DISTRIBUTORE

Lo smaltimento dei rifiuti derivanti dalla demolizione del distributore, dovrà essere eseguito nel rispetto ambientale, evitando di inquinare suolo, acqua ed aria.

In ogni caso dovranno essere rispettate le locali legislazioni vigenti in materia.

Rendere inutilizzabile il distributore tagliando il cavo di alimentazione.

Consegnare il distributore fuori uso ad un centro di raccolta idoneo.

12 - GUASTI E RIMEDI

Se il distributore presenta difetti o se dopo una caduta si sospettano guasti, staccare subito la spina dalla presa.

Se non riuscite a eliminare il guasto attenendovi alle indicazioni della tabella qui di seguito riportata, rivolgetevi ad un CENTRO ASSISTENZA.



Importante

Durante l'utilizzo della macchina è possibile che si verifichino degli inconvenienti che possono pregiudicarne il corretto funzionamento.

*Per questo motivo al punto 14.2 del presente manuale, all'interno della **tabella guasti e rimedi**, vengono riportati i probabili casi con le relative soluzioni.*

Se all'inconveniente non è stato posto rimedio è vietato utilizzare il distributore senza prima avere contattato il CENTRO DI ASSISTENZA.

13 - VARIANTI

Il distributore Royal Office, può essere corredato dai seguenti componenti opzionali:

- **Box monetiera.**
Predisposizione per l'alloggiamento di una monetiera.
- **Mobiletto.**
Ha la funzione di sorreggere il distributore e di contenere bicchieri, palette, zucchero ed eventuali scorte.

Per maggiori informazioni vedere manuali corrispondenti

14 - MANUTENZIONE ORDINARIA

Per la buona efficienza dell'apparecchio è consigliabile effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione come indicato nella seguente tabella.

Operazioni da eseguire	Ad ogni rifornimento	Dopo 2 rifornimenti	Dopo 5-10 rifornimenti
Svuotamento e pulizia del cassetto raccoglifondi			
Svuotamento e pulizia del cassetto raccogliocce			
Svuotamento e pulizia del serbatoio acqua			
Pulizia del gruppo erogatore di caffè			
Ingrassaggio del gruppo erogatore di caffè			
Pulizia del contenitore caffè in grani			

14.1 Guasti e rimedi

In caso di guasti e difetti o se si sospettano inconvenienti alla caffettiera, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Rivolgetevi al Manutentore tecnico oppure ad un Centro Assistenza Autorizzato dove potrete richiedere interventi e riparazioni al distributore. Le riparazioni non effettuate correttamente comportano gravi rischi per l'utente. Si declina ogni responsabilità relativa a danni causati da riparazioni non eseguite correttamente: in questi casi viene inoltre a mancare la copertura della garanzia.

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
Nessun messaggio sul display.	La macchina non è alimentata.	Azionare l'interruttore generale, controllare la spina ed il fusibile.
	Lo sportello di servizio è aperto.	Chiudere lo sportello di servizio.
La preparazione automatica del caffè non inizia.	Manca il gruppo erogatore.	Inserire il gruppo erogatore.
	Gruppo bloccato.	Pulire il gruppo erogatore.
	Manca acqua.	Riempire il serbatoio acqua.
	Manca caffè	Riempire il serbatoio caffè. In entrambi i casi riavviare il ciclo di preparazione.
	Manca cassetto.	Inserire correttamente il cassetto raccoglifondi.
	Macinacaffè bloccato.	Pulire il macinacaffè.
Il caffè esce troppo velocemente.	Macinatura troppo grossa.	Regolare su una macinatura più fine (es. da 5 a 3).
Il caffè esce troppo lentamente.	Macinatura troppo fine.	Regolare su una macinatura più grossa (es. da 3 a 5).
Il caffè non ha sufficiente crema.	Miscela di caffè non adatta oppure il caffè non è fresco di torrefazione.	Cambiare miscela di caffè.
La macchina impiega molto per riscaldarsi, o la portata è insufficiente.	Nel distributore si è formato calcare.	Decalcificare il distributore seguendo le indicazioni riportate.
Non si riesce ad estrarre il gruppo erogatore.	Il gruppo erogatore non è nella sua posizione di base.	Accendere il distributore, chiudere lo sportello di servizio, introdurre il cassetto raccoglifondi. Il gruppo erogatore torna automaticamente nella posizione di base.

EC DECLARATION OF CONFORMITY

**EC 73/23, EC 89/336,
EC 92/31, EC 93/68, EC 98/37**

We :

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.p.A

Via Panigali, 39

40041 GAGGIO MONTANO (BO)

declare under our responsibility that the product :

AUTOMATIC VENDING MACHINE

TYPE : SUP015V

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :

- Safety of household and electrical appliances - General requirements
EN 60335-1 - 1994 + A11 / A12 / A13 / A14
- Safety of household and electrical appliances - Part 2^
Particular requirements for appliances for heating liquids
EN 60335-2-15 - Edit. 1996 + A1
- Safety of household and electrical appliances - Part 2^
Particular requirements for coffee mills and coffee grinders
EN 60335-2-14 - Edit. 1996 + A11 / A1 / A2
- Safety of household and electrical appliances
Particular requirements for automatic vending machine
Document IEC 60335-2-75 - Edit. 1995
- Limits and methods of measurements of radio disturbance characteristics of electrical motor-operated and thermal appliances for households and similar purposes, electric tools and similar electric apparatus
EN 55014 - 1 - Edit. 1993 + A1 / A2
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part. 3^ Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current $\leq 16A$ per phase)
EN 61000-3-2 - Edit. 1995 + A12 / A1 / A2
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 3^ : Limits - Section 3 : Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current $\leq 16 A$.
EN 61000-3-3 Edit. 1995
- Immunity requirements for household appliances, tools and similar apparatus.
Product family standard EN 5014 - Edit. 1997
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 2 : Electrostatic discharge immunity test.
Basic EMC publication - EN 61000-4-2 Edit. 1995 + A1 Edit. 1998
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 4 : Electrical fast transient/burst immunity test
Basic EMC publication - EN 61000-4-4 Edit. 1995
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 5 : Surge immunity test.
EN 61000-4-5 Edit. 1995
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 6 : Immunity to conducted disturbance, induced by radio-frequency fields. EN 61000-4-6 Edit. 1996
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 11 : Voltage dips, short interruptions and voltage variations immunity tests. EN 61000-4-11 Edit. 1994

following the provisions of the Directives :

EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68.

Gaggio Montano

17/10/00

President

Sergio Zappella

model

ROYAL OFFICE

Type SUP 015V



OPERATION AND MAINTENANCE

TABLE OF CONTENTS

MAIN PARTS	3	8 USE OF THE VENDING MACHINE	16
1 INTRODUCTION TO THE MANUAL	4	8.1 Machine status	16
1.1 Foreword	4	Off and electrically insulated	16
1.2 Symbols used	4	On	16
2 GENERAL INFORMATION	4	Energy saving	16
2.1 Foreword	4	8.2 Recommendations	16
2.2 Intended use of the machine	4	Prolonged inactivity	16
2.3 Residual risks	4	Temperature control	16
2.4 Machine identification	5	Coffee tank empty	16
2.5 Technical specifications	5	Water tank empty	16
3 HANDLING AND STORAGE	6	Grounds drawer full	16
Handling	6	8.3 First Switching on	17
Storage	6	Filling the coffee bean hopper	17
4 SAFETY	6	Fixing the cover lock plate	17
4.1 General safety norms	6	Filling the water tank	17
4.2 Operators requirements	7	Water circuit filling	18
Maintenance technician	7	Grinding adjustment	18
Supply operator	7	Coffee blends	19
User	7	8.4 Beverage dispensing	19
4.3 Safety devices	7	Adjusting the coffee dispenser	19
4.4 Safety microswitch efficiency test	7	Adjusting the cup filling level	19
5 CONTROLS DESCRIPTION	8	Coffee dispensing	20
5.1 Main controls	8	Hot water dispensing	20
Main switch	8	8.5 Messages and special warnings	20
Control panel	8	Coffee tank electronic control	20
Dispensing mode	8	Coffee beans protection against impurities	20
Setting mode	8	Water level electronic control	20
6 INSTALLATION	9	9 MAINTENANCE	21
6.1 List of supplied accessories	9	9.1 Foreword	21
6.2 Positioning	9	9.2 Cleaning and maintenance	21
6.3 Electric connection	9	Brew group	22
6.4 Applying the 'Instructions in brief' adhesive plate	9	Coffee grinder	24
7 SETTINGS	10	Descaling	25
Menu selection	10	Automatic descaling	26
Struttura delle funzioni di programmazione	10	Eliminating the descaling message	26
7.1 Menu description	12	10 CARE	27
Vending functions	12	11 MACHINE SCRAPPING	27
Displaying the number of products dispensed ...	13	12 TROUBLESHOOTING	27
Language selection	14	13 ACCESSORIES	27
Rinse function	14	14 GENERAL MAINTENANCE	28
Water hardness adjustment	14	14.1 Troubleshooting	28
Set Temperature	14		
Prebrewing function	14		
Pregrinding function	14		
Set dose	14		
Descaling	15		
Descaling warning	15		
Timer	15		
Washing cycle	15		

MAIN PARTS

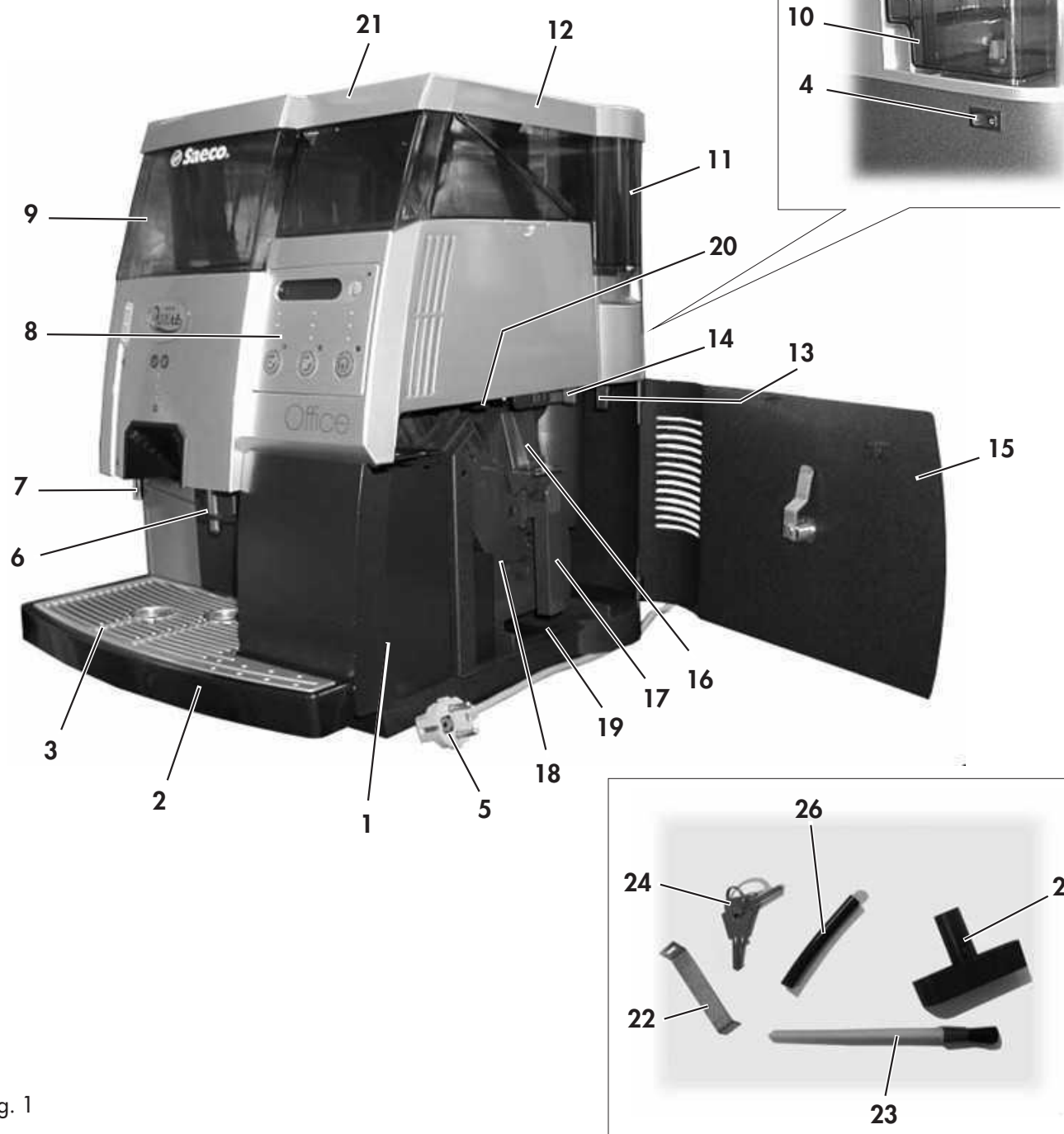


Fig. 1

- | | | | | | |
|---|---|----|---|----|-----------------------|
| 1 | Dump box | 10 | Water level gauge
(inside water tank) | 18 | Brew group |
| 2 | Drip Tray | 11 | Coffee bean hopper | 19 | Coffee residue drawer |
| 3 | Grill drip tray | 12 | Coffee bean hopper cover
(under the cover with lock) | 20 | Safety microswitch |
| 4 | Main switch
(rear side of the machine) | 13 | Grind adjustment lever | 21 | Cover with lock |
| 5 | Power cord | 14 | Coffee dosing lever | 22 | Cover lock plate |
| 6 | Coffee dispenser | 15 | Service door with lock | 23 | Cleaning panel |
| 7 | Hot water spout | 16 | Water hopper | 24 | Locking keys (2x) |
| 8 | Control panel | 17 | Brew group handle | 25 | Brew group key |
| 9 | Water tank | | | 26 | Silicon pipe |

1 - INTRODUCTION TO THE MANUAL

1.1 Foreword



Important

This manual is an integral part of the machine and must be read carefully. It contains all the information about installation, maintenance and correct use of the ROYAL OFFICE machine.

Always refer to this manual before performing any operation.

Manufacturer: **Saeco International Group S.p.A.**
Via Panigali, 39 - 40041 GAGGIO MONTANO (Bo) Italy

This manual must be preserved with care and must accompany the machine throughout its operational life including changes of ownership.

If this manual is lost or damaged, request a copy from an Approved Assistance Centre.

The manufacturer reserves all copyrights on this manual.



Important

The keys to open the water and bean hoppers, the side door and the optional coiner door are available only to the supply operator and maintenance technician.

1.2 Symbols used

A number of symbols are used in this manual to indicate danger or situations that require various degrees of expertise.

Each symbol is explained by a message.

Where no symbol is used, the information is intended for all users of the machine. The symbols used are the following:



Supply operator

Those in charge of supplying and cleaning the machine. Maintenance operations that require a specialized technician are not to be performed by supply operators.



Maintenance technician

The symbol indicates operations to be performed only by specialized maintenance technicians and servicemen.



Warning

The symbol indicates danger for operators and the machine itself.



Important

The symbol indicates operations that contribute to keep the machine in good working conditions.

2 - GENERAL INFORMATION

2.1 Foreword

This machine is an automatic coffee and hot water dispenser with programmable dosing of all beverages. If necessary, contact the nearest Distributor or National Importer or the Manufacturer when no importers are available.

APPROVED ASSISTANCE CENTERS are available for information and explanations about the machine, and to provide technical assistance and spare parts supplies.

The Manufacturer reserves the right to modify the machine without any obligation to provide advance notice.

2.2 Intended use of the machine

The ROYAL OFFICE machine automatically dispenses:

- freshly brewed coffee and espresso coffee;
- hot water for beverage preparation.



Important

Improper use of the machine determines the immediate warranty expiration and the Manufacturer declines responsibility for damages and personal injuries.

Improper use includes:

- using the machine for purposes other than that intended and/or following procedures not described in this manual;
- interventions on the machine that are against instructions included in this manual;
- using the machine after component parts have been tampered with and/or safety devices have been altered;
- installing the machine outdoors

2.3 Residual risks

The dispensing outlet has no protections against accidental hand exposure to coffee and hot water.

2.4 Machine identification



Fig. 2

The machine is identified by the model and serial numbers outlined on the specific plate (Fig. 2).

The plate also contains the following specifications:

- name of Manufacturer
- CE marking
- machine model
- serial number
- manufacturing year
- technical specifications
 - Power supply voltage (V)
 - Power supply frequency (Hz)
 - Power consumption (W)

Important

When contacting APPROVED ASSISTANCE CENTERS always refer to the plate and the specific data it contains.

2.5 Technical specifications

Power supply	see data plate
Power rating	see data plate
Dimensions (l x w x h)	ca. 380 x 460 x 440 mm
Machine case	galvanized steel and thermoplastic material (ABS)
Weight	ca. 14.5 kg
Cable length	ca. 1.2 m
Operating system	Heat exchanger boiler
.....	Electromagnetic vibration pump
Temperature control	electronic
Coffeegrinder adjusting device	fine-grinding
Coffee grounds ejection	automatic
Coffee powder dosing	precision doser
Quantity setting	ca. 0 - 250 ml
Water tank	removable, transparent
Capacity	
-Water tank	ca. 6.5 l
-Coffee bean hopper	ca. 950 gr.
-Drip tray	ca. 1 l
Heating time	ca. 2 minutes
Preparation time	
-espresso	ca. 20 seconds per cup
-coffee	ca. 30 seconds per cup
-hot water	ca. 60 seconds per cup
Thermal cut-out	built-in
Insulation	class protection I
Approval	see data plate
Conformity with existing product class regulations	(see Declaration of Conformity page 29)
Warranty	see enclosed warranty certificate

3 - HANDLING AND STORAGE

Handling

During handling and transport, the machine must be kept in the upright position according to the instructions on the packaging.

Lift and position with care.

Do not shake the machine.

Storage

The machine must be stored according to the following temperatures:

- minimum temperature: 4°C.
- maximum temperature: 40°C
- maximum humidity: 95%

The machine packaging consists of cardboard and expanded polystyrene.



Warning

Given the overall packaging weight, do not pile up more than three machines.

The machine must be stored in its original packaging away from humidity and dust.

4 - SAFETY

4.1 General safety norms



Danger

It is extremely dangerous to put electrical parts in contact with water! Do not direct the steam or hot water jet toward body parts; handle the hot water pipe with care: danger of burns!

Use the machine for its intended use only.

Do not apply technical modifications to the machine: it can be extremely dangerous!

Warning

The machine must be used only by adults and by those familiar with it.

Do not allow children to play with the machine. Children are not aware of the danger of electrical devices.

Power supply

Do not touch electrical parts to avoid serious injuries. Plug the machine in the correct socket. Voltage must correspond to that indicated on the plate inside the machine (Fig. 2).

Power cord

If damaged, the power cord must be replaced by an Approved Assistance Centre. Do not connect the cord near corners and sharp or very hot objects. Avoid contact with oil. Do not stretch the cord when moving the machine. Do not unplug the machine by pulling the cord or touch it with wet hands. The cord must not hang from tables and shelves.

Location

Place the machine on a stable surface that cannot be knocked down. Water could pour out: danger of burns! Do not use the appliance outdoors or in low temperature environments. Do not place the machine on a very hot surface or near open flames to avoid damage to the machine casing.

Danger of burns

Keep hands away from the hot water and coffee jet.

Positioning

For the correct functioning of the machine follow the indications below:

- select an even surface
- select a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable power source.
- the minimum distance between the wall and the machine must be in line with the indications outlined in figure 3.

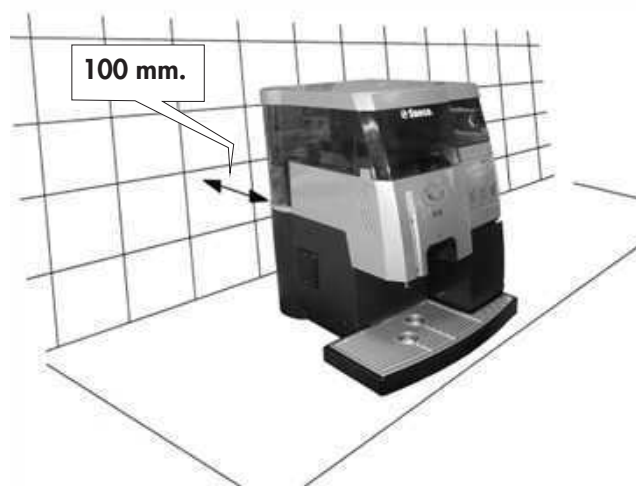


Fig. 3

Cleaning

Before cleaning the machine, turn the main switch off and disconnect the power supply. Wait until the machine is cold. Do not soak the machine in water! Do not disassemble the machine or perform any operation on the internal components of the machine.

Repairing and maintenance

In case of failure or faults possibly after a fall, immediately unplug the machine. Do not turn the faulty machine on. The machine can be repaired only by Approved Assistance Centres. The Manufacturer declines responsibility for damage and injuries caused by incorrect repairing of the machine.

In case of failure and/or malfunctioning contact exclusively qualified **ASSISTANCE SERVICE** repairmen.

In case of fire use Carbon Dioxide extinguishers (CO₂). Do not use water or dry-powder extinguishers.

4.2 Operators requirements

To guarantee the safety and good functioning of the machine two operators with different skills are required:



Maintenance technician

A specialized technician in charge of machine installation, set-up, maintenance and technical assistance.



Supply operator

An operator in charge of turning the machine on/off, supplying products, removing coins and of the internal and external cleaning of the machine.

If the machine is malfunctioning, the supply operator must request the intervention of the maintenance technician.

User

The person who uses the machine. Users must NOT perform any of the tasks of the supply operator or the maintenance technician.

If the machine is malfunctioning, users should request the intervention of the supply operator or the maintenance technician.

4.3 Safety devices

All the components that can be potentially dangerous are located inside the machine.

A microswitch (ref. **1** - Fig. 4) automatically cuts the power out if the side door is open.

4.4 Safety microswitch efficiency test

When the machine is on, open the side door and check that the display (ref. **8** - Fig. 1) and LEDs on the control panel keypad (rif. **8** - Fig. 1) turn off.

If the display and LEDs are off the machine is turned off and the microswitch is working correctly.

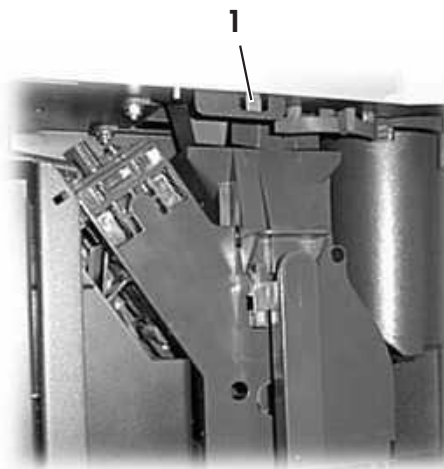


Fig. 4

5 - CONTROLS DESCRIPTION



Important

The dispensing keys of the machine are programmed with pre-set values.

5.1 Main controls

Main switch (Fig. 5)

Located in the rear side of the machine, centre-left. When in the "I" position, the machine is on (electrical functions on). When in the "O" position, the machine is off (electrical functions off).



Fig. 5

Control panel (Fig. 6)

It consists of 4 keys with different functions according to the machine mode (standard running or setting mode).



Fig. 6

Dispensing mode

In this normal running mode, the following operations can be performed by pressing the keys as indicated in figure 6:



Dispensing programmed beverages

 = espresso coffee

 = light coffee

 = hot water

Setting mode



In this service mode, the following operations can be performed by pressing the keys as indicated in figure 6:

E ENT key - "Espresso coffee"

Confirm modified parameters.
Return to lower settings level

C ESC key

Return to higher settings level without saving new parameters.

▲ UP key - "Coffee"

Scroll Menu and increase the displayed value for re-setting.

▼ DOWN key - "Hot water"

Scroll Menu and decrease the displayed value for re-setting.

Dispensing LEDs

Dispensing LEDs are green LEDs located inside the three selection keys. During beverage dispensing, only the LED corresponding to the selected beverage remains on. After beverage dispensing, all three LEDs turn back on.

Display

It consists of 2 15-character lines and it displays messages about operations under way or programmed and about the machine status.

6 - INSTALLATION



Warning

The presence of nearby magnetic fields or electric devices generating interference may cause malfunctioning in the electronic control of the machine.



Important

Do not install the machine outdoors and in environments where water or steam jets are used.



Important

When the temperature is approaching 0°C internal components containing water are subject to freezing.

Do not use the machine in such conditions.

To guarantee the correct functioning and durability of the appliance, follow the indications below:

- room temperature: 10°C ÷ 40°C
- maximum humidity : 90%.
- make sure that the machine has not been tampered with during transport by verifying the package sealing;
- verify the machine conditions and model inside the packaging;
- verify the content of the accessories envelope enclosed to the machine (see "6.1 List of supplied accessories");
- remove the machine from the original packaging that should be preserved for future use (e.g. change of location);
- remove all the remaining packaging.



Important

Disposal of packaging should be carried out according to existing laws and regulations and in line with environmental considerations.

6.1 List of supplied accessories

- N. 1 brew group key (ref. **25** - Fig. 1).
- N. 1 Instruction and Maintenance Manual
- N. 1 cleaning brush for coffee grinder (ref. **23** - Fig. 1).
- N. 1 water hardness test strip
- N. 1 silicon pipe (ref. **26** - Fig. 1).

6.2 Positioning

For correct functioning of the appliance follow the indications below:

- select an even surface
- select a location that is sufficiently well-lit, clean and

- near an easily reachable power source;
- the distance from the walls must be as shown in Fig.3;
- the maximum angle of inclination of the supporting surface must not exceed 2°

6.3 Electric connection



Warning

This operation must be performed by the maintenance technician.

The machine requires single-phase voltage according to the value contained in the identification plate (2.4 Machine identification).



Warning

The socket should be easily accessible to the supply operator, so that the machine can be easily unplugged when necessary.

Before connecting the machine check the following points:

- the line voltage of the socket must correspond to that indicated on the machine plate;
 - the electrical system must be in line with existing laws and regulations and must have the load capacity indicated on the plate.
- When in doubt, request professional assistance to determine the characteristics of the electrical system.



Warning

The use of extensions and adapters is forbidden.

6.4 Applying the 'Instructions in brief' adhesive plate



To apply the adhesive plate it is necessary to:

- remove the top cover by inserting the key in the appropriate lock;
- remove the bean hopper cover;
- unfasten the 2 screws of the bean hopper;
- remove the bean hopper;
- apply the adhesive plate in the front inside the bean hopper;
- place the bean hopper back;
- fasten the 2 screws of the bean hopper;
- reinsert the bean hopper cover;
- reinsert the top cover and lock it.



Important

This plate must be applied only when the machine is equipped with a coin (i.e. not free-of-charge)

7 - SETTINGS



This chapter illustrates how to set up or modify the machine programmable parameters. The chapter should therefore be read carefully, to fully understand the correct sequence of operations to be performed.

To access the settings function, press the **▼** (Hot water) and **⏏** (Esc) keys and then press the main switch.

The main settings options are the following:

- **VENDING**
- **LANGUAGE**
- **RINSING**
- **WATER HARDNESS**
- **TEMP. S. ESPRESSO**
- **TEMP. COFFEE**
- **PREBREWING**
- **PREGRINDING**
- **PROGR. QUANTITY**
- **DESCALING**
- **SIGN. DESCAL.**
- **TIMER**
- **RINSING**

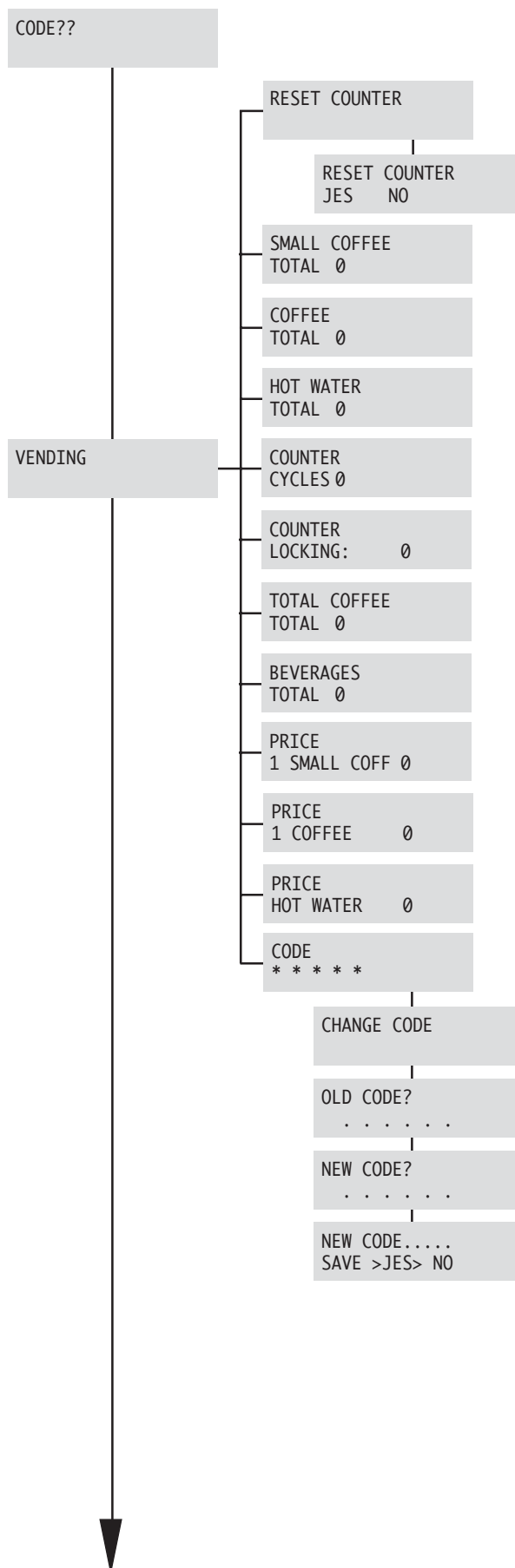
To exit the settings menu press **⏏** (Esc). The machine is in standard running mode.

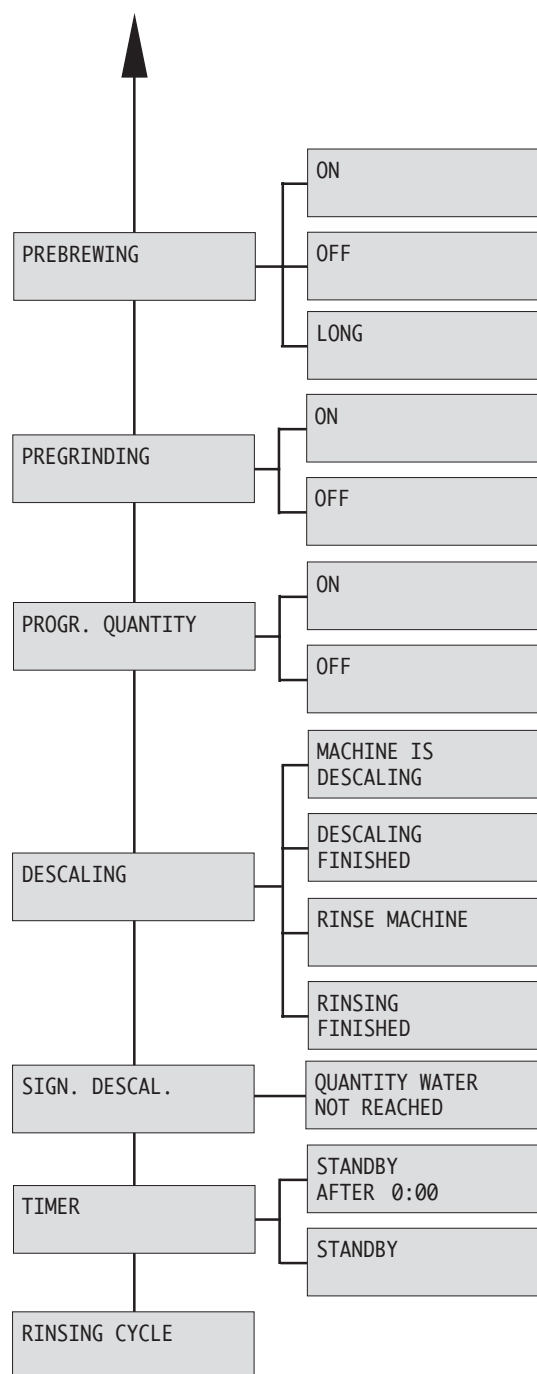
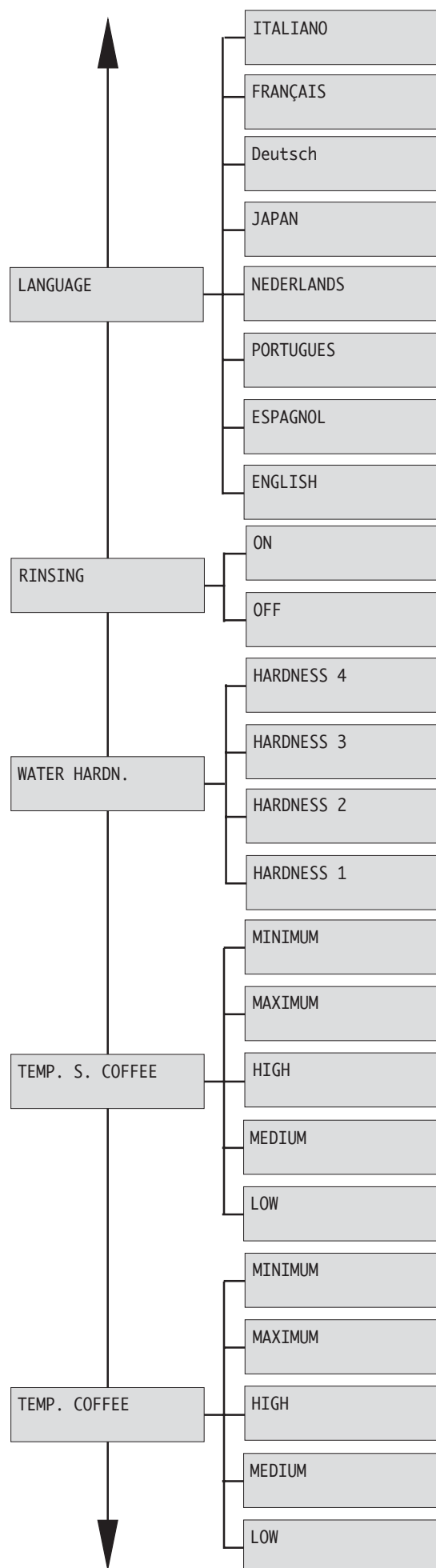
Menu selection

Select menus using the various **▲▼** keys and select options by pressing the **⏏** key. The parameters of each menu can be modified by pressing **▲▼** keys. To save the desired setting press the **⏏** key (e.g., **"ON"** for **"SET DOSE"**).

If a value has wrongly been modified, the menu can be exited by pressing the **⏏** (Esc) **▲▼** key without saving the new value.

Structure of the programming functions.





7.1 Menu description

CODE

A pre-set code must be entered to proceed with parameters setting in the setting menu. To set the code, see "CODE" in the Vending menu.

Note down the new code when modified.

Vending functions

The Royal Office is equipped with a counter that, by keeping track of dispensing operations, allows for the statistical analysis of the coffee machine. An additional counter is also fit to shut off dispensing after a number of operations. To access these functions a code must be entered.

Press the **▲▼** keys to position the asterisk on "VENDING" and select it by pressing **E** (Ent).

A submenu appears; select one of its options using the standard **▲▼** keys.

The display shows:

RESET COUNTER

With this function all partial counters can be reset. Press **E** (Ent) and the display shows:

```

"RESET COUNTER  "
"                YES
"

```

Press the keys to select one of the **YES/NO** options, confirm by pressing the **E** (Ent) key.

SMALL COFFEE TOTAL 0

The counter indicates the quantity of espresso coffee dispensed since the last reset.

From the VENDING menu, press the **▲▼** keys to position the asterisk on the SMALL COFFEE menu and confirm with the **E** (Ent) key.

Press the **▲▼** keys to modify the value displayed (e.g., to reset the counter) and save the new value by pressing **E** (Ent). Press the **C** (Esc) key to interrupt the setting of the new value and maintain the previous counter setting.

COFFEE TOTAL 0

The counter indicates the quantity of coffee dispensed since the last reset.

From the VENDING menu, press the **▲▼** keys to position the asterisk to the COFFEE menu and confirm with the **E** (Ent) key.

Press the **▲▼** keys to modify the value displayed (e.g., to reset the counter) and save the new value by pressing **E** (Ent). Press the **C** (Esc) key to interrupt the setting of the new value and maintain the previous counter setting.

HOT WATER TOTAL 0

The counter indicates the quantity of hot water dispensed since the last reset.

From the VENDING menu, press the **▲▼** keys to position the asterisk on the HOT WATER menu and confirm with the **E** (Ent) key.

Press the **▲▼** keys to modify the value displayed (e.g., to reset the counter) and save the new value by pressing **E** (Ent). Press the **C** (Esc) key to interrupt the setting of the new value and maintain the previous counter setting.

COUNTER CYCLES 0 and COUNTER LOCKING 0

With this function coffee dispensing can be shut off after a number of cycles while the machine can still dispense hot water. This setting can be used, for example, to plan maintenance interventions.

If the value '0' is entered, this function is off.

From the VENDING menu, press the **▲▼** keys to position the asterisk on the COUNTER menu and confirm with the **E** (Ent) key.

Press the **▲▼** keys to modify the value displayed (e.g., to re-plan the limit for shut-off) and save the new value by pressing **E** (Ent). Press the **C** (Esc) key to interrupt the setting of the new value and maintain the previous counter setting.

When the set limit is reached, coffee dispensing shuts off and the following messages flash alternatively on the display:

```

"COFFEE          "
"BLOCKED         "

```

TOTAL COFFEE TOTAL 0

The counter displays the total number of coffee cups dispensed and cannot be reset.

BEVERAGES TOTAL 0

The counter displays the total number of beverages dispensed and cannot be reset.

BEVERAGE PRICE

With this function each beverage can be associated with a previously set price.

```

"PRICE          "
"1 SMALL COFF  0 "
"PRICE          "
"1 COFFEE      0 "

```

"PRICE "
 "HOT WATER 0 "



Important

The pre-set prices of the machine correspond to **0**, meaning that beverages are free.

To set up prices **1** and **2** the machine must be equipped with the optional coiner (see Coiner Manual).

CODE

A code can be used to avoid unauthorized access to settings (default "111111"). By confirming, the following menu option appears:

"CHANGE CODE "
 "OLD CODE? "
 "..... "
 "NEW CODE ? 0 "
 "..... "
 "NEW CODE "
 "SAVE YES "

To access the settings function it is now necessary to enter the code.



Warning

After 5 unsuccessful attempts to enter the code, the machine requires that the PUC (Personal User Code) be entered to access the settings function.

To receive the PUC contact the ASSISTANCE CENTER.

If the PUC is entered correctly, a new code must then be entered.

When setting the code and the PUC the keys have the following functions:

Key 1 **E** (Ent) Small Coffee **1**
 Key 2 **^** Coffee **2**
 Key 3 **v** Hot water **3**
 Key 4 **C** (Esc) **4**

For example, if the new code is **312241**, the key sequence must be as follows:

1: Key 3 **v** Hot water **3**
 2: Key 1 **E** (Ent) Small Coffee **1**
 3: Key 2 **^** Coffee **2**
 4: Key 2 **^** Coffee **2**
 5: Key 4 **C** (Esc) **4**
 6: Key 1 **E** (Ent) Small Coffee **1**



Warning

Write down the new password because, if lost or forgotten, it will not be possible to access the settings function.

Displaying the number of products dispensed

When the machine is in the following mode

"SELECT FUNCTION"
 "READY"

the number of products dispensed since the last reset (see **COUNTER RESET function**) will be displayed after pressing simultaneously the following key combinations:

C + Small Coffee

"SMALL COFFEE "
 "TOTAL 4"

indicating the number of "**SMALL COFFEE**" dispensed.

C + Coffee

"COFFEE "
 "TOTAL 2"

indicating the number of "**COFFEE**" dispensed.

C + Small Coffee + Coffee

" "
 "TOTAL 6"

indicating the total number of "**SMALL COFFEE**" + "**COFFEE**" dispensed.

C + Hot water

"HOT WATER "
 "TOTAL 7"

indicating the number of "**HOT WATER**" dispensed.

By pressing the **C** key only, the following message appears on the display:

"TOTAL COFFEE "
 " 50"

indicating the total number of "**COFFEE**" dispensed, this value is not reset when counters are.

Language selection

Press the **▲▼** keys to position the asterisk on the **"LANGUAGE"** option and select it by pressing **E** (Ent).
The display reads:

"LANGUAGE	"
"ITALIANO	"

Press the keys to modify the language:

**"ITALIANO", "FRANÇAIS",
"Deutsch", "NEDERLANDS",
"PORTUGUES", "ESPAGNOL", "ENGLISH"**

Rinsing

If the rinse function is on, when the machine is started following a period of inactivity an automatic rinsing cycle of the coffee brewing components begins using hot water.

Press the **▲▼** keys, position the asterisk on the **"RINSING"** option and select it by pressing **E** (Ent).

The display reads:

"RINSING	"
"ON	"

Press the **▲▼** keys to modify the set values **ON, OFF**.

Water hardness adjustment

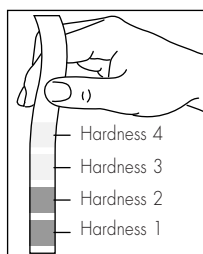
To assess water hardness a test can be performed using the supplied test strip. Soak the strip in water briefly (about 1 second), shake excessive water off and wait for the result (about one minute).

Press the **▲▼** keys to position the asterisk on the **"WATER HARDN."** option and select it by pressing **E** (Ent).

The display reads:

" WATER HARDN.	"
" HARDNESS 3	"

According to the test results, the following values can be selected by pressing the **▲▼** keys:



HARDNESS 4 (hard)
HARDNESS 3 (medium)
HARDNESS 2 (soft)
HARDNESS 1 (very soft)

Set Temperature

The Royal Office allows the setting of a specific coffee temperature.

Press the **▲▼** keys to position the asterisk on the **"TEMP. ESPRESSO"** or **"TEMP. COFFEE"** options and select by pressing **E** (Ent).

According to the selection made, the display reads:

"TEMP. S. COFFEE	"
"MEDIUM	"

"TEMP. COFFEE	"
"MEDIUM	"

Use the standard keys to select the following values:
"MINIMUM", "MAXIMUM", "HIGH", "MEDIUM" or "LOW".

Prebrewing function

When this function is on, the pump stops briefly when brewing coffee, using the coffee powder more effectively.

Press the **▲▼** keys to position the asterisk on the **"PREBREWING"** option and select it by pressing **E** (Ent).
The display reads:

"PREBREWING	"
"ON	"

By pressing the standard **▲▼** keys the function can be modified: **"ON", "OFF" or "LONG"** (in the latter case the pump stops for a longer time).

Pregrinding function

With this function coffee is ground when the doser is empty, so that a dose of ground coffee is always ready, saving time when the machine is used frequently. This function is not recommended in cases when the coffee must be freshly brewed.

Press the keys to position the asterisk on the **"PREGRINDING"** option and select it by pressing **E** (Ent).
The display reads:

"PREGRINDING	"
"ON	"

Press the standard **▲▼** keys to modify this function: **"ON"** and **"OFF"**.

Set dose

With this function the quantity of coffee dispensed can be dosed with precision by pressing the standard selection keys (Espresso Coffee, Coffee and Hot water).

Press the keys to position the asterisk to the **"SET DOSE"** option and press **E** (Ent) to select it.

The display reads:

"PROG. QUANTITY	"
"ON	"

Press the standard keys to modify this function: **"ON", "OFF" and press E (Ent) to select.**

To program the cup filling level, press the corresponding selection key until the desired quantity of coffee has been reached (maximum ca. 250 ml). During this operation the

following message appears on the display:

```

"ESPRESSO      "
"SET DOSE      "
or:
"COFFEE        "
"SET DOSE      "
or:
"HOT WATER     "
"SET DOSE      "

```

Descaling

Press the **▲▼** keys to position the asterisk on the **DESCALING** menu option. To enter this option press **E** (Ent).

The display reads:

```

"DESCALING     "

```

About descaling see page 25.

Descaling warning

This function indicates whether the level of water used requires descaling, according to the set value of water hardness.

Press the **▲▼** keys to position the asterisk on the **DESCAL . WARNING** menu option and press **E** (Ent) to select it.

The display reads:

```

"QUANTITY WATER  "
"NOT REACHED     "

```

This message appears when the **"DESCAL . WARNING"** menu option is set before the **DESCALE** warning appears.

Return to the settings menu by pressing **C** (Esc).

Timer

With this function the machine can be programmed to automatically turn off after a period of time (varying from 15 minutes to ca. 13 hours). Time counting begins with the last product dispensed. If coffee is dispensed again after a few seconds, the timer starts anew. If the value is set at 0:00, this function is off.

Press the **▲▼** keys to position the asterisk on the **TIMER** menu option. Press **E** (Ent) to select it.

The display reads:

```

"STANDBY       "
"AFTER         0:00 "

```

Press the **▲▼** keys to set the desired time. Press **E** (Ent) to save.

If the set time has already passed, the display reads:

```

" STANDBY      "

```

```

" SAVING       "

```

and the machine turns off. If necessary, the machine can be turned back on by pressing **C** (Esc).

Rinsing cycle

The machine is equipped with a washing program to be used in addition to the standard, daily and weekly washing cycle. If used regularly, this program eliminates oily coffee residue in components that are not accessible and prevents alterations in the taste of coffee.

According to the use of the machine, washing cycles should be performed monthly or after a maximum 250 cups of coffee have been dispensed. The washing program lasts for about 5 minutes and is divided in 4 cycles, including rinsing. Short 40 seconds pauses occur between one cycle and the next.



Warning

The washing program must not be interrupted.

Before starting the washing program, fill the water tank fully and position a large container (min. 1 l capacity) under the coffee machine (the dispenser is height-adjustable and can be removed for cleaning). Washing requires about 1 litre of water (including rinsing). If necessary, empty the container periodically.

Press the **▲▼** keys to position the asterisk on the **WASHING CYCLE** option and select it by pressing **E** (Ent).

The display reads:

```

"RINSING CYCLE  "

```

With this function a washing cycle begins using water to clean all the components of the brew group. The washing cycle is over when the display reads:

```

"SELECT PRODUCT  "
"READY FOR USE   "

```


8.3 First Switching on

Filling the bean hopper



Pour coffee beans in the hopper (Fig. 7).

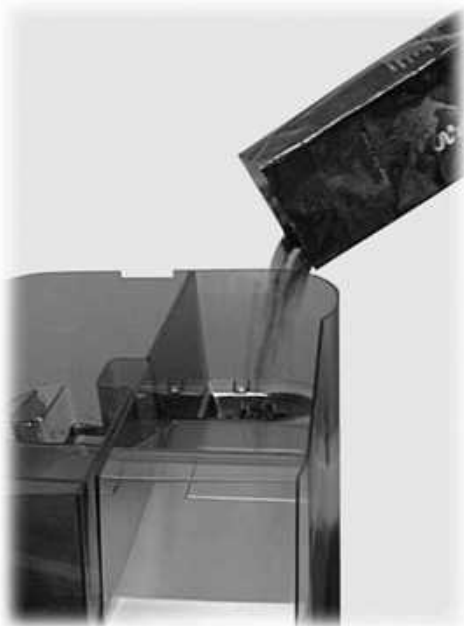


Fig. 7

Close the hopper by placing the cover on the top (Fig. 8). Coffee beans should be fresh, non-oily and of medium grinding.



Fig. 8

Filling the water tank



Remove the water tank and place it under a water faucet.

Fill the tank (Fig. 9) with tap water.

Put the water tank back in place.



Fig. 9

Fixing the cover lock plate



Put the plate on the cover lock and position it carefully as shown in figure 10.

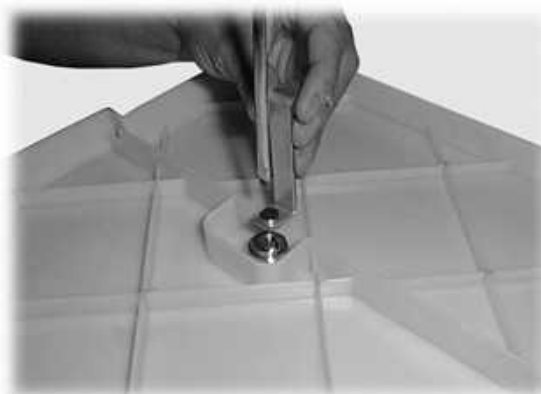


Fig. 10

After fixing the plate the cover must be placed on the water and bean hoppers before using the machine (Fig. 11).



Fig. 11

Secure the cover by turning the key in the lock (Fig. 12).



Fig. 12

Water circuit filling

Place a cup or other similar container under the hot water spout. Start the machine and follow the procedure below to fill the water circuit:

- Wait for the display to read:

“VENTILATE “

Now press the HOT WATER key, the pump starts automatically and after a few seconds the display reads:

“SELECT PRODUCT “
“READY FOR USE “

indicating that the circuit is ready and the machine can start dispensing beverages.



Important

Prime the circuit before starting the machine for the first time, following a long period of inactivity, if the water tank has been fully emptied or if the pump has malfunctioned.

Grinding adjustment

The grind setting should be adjusted when the coffee is not dispensed properly: If the coffee drips out slowly then your grind is too fine. If the coffee is dispensed too quickly then your grind is too coarse. The suggested initial position is at point 5.

If grinding is too coarse and the coffee is dispensed too rapidly, adjust the grinder to a finer setting (e.g., from 5 to 3). If the coffee drops out, select a coarser setting (e.g., from 5 to 7) (Fig. 13).



Fig. 13



Important

Grinding adjustments must be performed only when the grinder is on. If possible avoid selecting position 1. Use instead a different coffee blend, since not all blends produce the same results.

- To adjust grinding, follow the procedure outlined below:
- when the machine is off, open the service door (ref. **15** - Fig. 1) using the supplied key, position the silicon pipe (ref. **26** - Fig. 1) (cutting out the safety microswitch), turn the main switch on and verify that the machine turns on;
 - press the coffee key and verify the coffee outflow from the dispenser;
 - adjust the grinding selection accordingly;
 - turn the main switch off, remove the silicon pipe and close the service door using the supplied key.



Warning

The new grinding selection can be appreciated only after the third coffee grinding.

Coffee blends

Coffee must be fresh and an espresso coffee blend must be used.

To obtain a strong and tasty espresso, use a specific espresso machine blend. Keep the coffee in a fresh place in a airtight sealed container.

8.4 Beverage dispensing

Adjusting the coffee dispenser

The coffee dispenser is adjustable according to the cup size.

For short cups, position the dispenser as shown in figure 14.

For tall cups, position the dispenser as shown in figure 15.

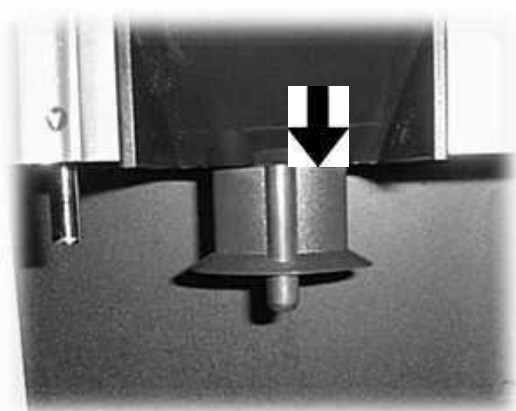


Fig. 14

Adjusting the cup filling level



Fig. 15

With this machine the quantity of coffee dispensed can be adjusted according to the cup used.

Select the desired quantity by pressing the two selection keys. The display will show the corresponding messages.

To set the cup filling level press the corresponding selection key until the desired quantity has been reached (max. ca. 250 ml).

When performing this operation, the display reads:

"1 SMALL COFFEE "
 "PROGR. QUANTITY "
 "1 COFFEE "
 "PROGR. QUANTITY 



Important

This operation can be interrupted only after the minimum quantity has been dispensed. If the pre-brewing function is on, when adjusting the cup filling level keep the selected key pressed also during pump pauses until the desired quantity has been reached.

Coffee dispensing

Place the cup on the Grill drip tray (ref. **3** - Fig. 1) under the dispenser (ref. **6** - Fig. 1).

Press the corresponding selection key and the machine automatically dispenses the selected coffee.



Warning

Coffee can be programmed only if the corresponding setting is on (see page 14).

Hot water dispensing

Hot water is dispensed thanks to a circuit that guarantees that the water is tastefree and at the right temperature to prepare tea and soups.

Press the HOT WATER key (Fig. 16), the display reads:

“HOT WATER “



Fig. 16

If the corresponding setting is on, only the set quantity of hot water is dispensed. Otherwise, it is necessary to stop water dispensing by pressing the key again when reaching the desired level of hot water.

To set the quantity of hot water, press the hot water selection key until the desired quantity has been reached.



Warning

The quantity of hot water dispensed can be programmed only if the corresponding setting is on (see page 14).

When setting the desired quantity, the following message appears on the display:

“HOT WATER “
“PROGR. QUANTITY “

Place the glass or cup under the hot water spout (ref. **7** - Fig. 1) and press the hot water selection key. Water is dispensed automatically.

8.5 Messages and special warnings

The machine shuts off automatically - partially or totally - when the bean hopper is empty or the machine is malfunctioning. The cause of the shut-off appears on the display located on the control panel.

If the display shows a warning message, contact the SUPPLY OPERATOR.

Bean hopper electronic control

When the bean hopper is empty, the machine stops grinding after about 20 seconds. Fill the bean hopper following instructions outlined on page 16.

Coffee beans protection against impurities

Even the best coffee beans may contain impurities (stones, metallic parts, etc.)

To avoid damaging, the coffee grinder is equipped with a protection device against impurities.

If a foreign body falls into the grinder, a special noise is produced: turn the machine off immediately!

Grinding stops automatically in about 20 seconds thanks to the electronic control.



Important

To avoid damaging the coffee grinder motor do not restart the machine until the foreign body has been removed.

Follow the procedure outlined on page 24.

Water level electronic control

The machine stops automatically when the water level in the tank is below the minimum value detected by the float-indicator (ref. **10** - Fig. 1).

Fill the tank following instructions outlined on page 17.

9 - MAINTENANCE



9.1 Foreword



Warning

Before performing maintenance and /or cleaning procedures, unplug the machine and wait until it is cold.

Follow the instructions contained in this manual to obtain maximum beverage quality and guarantee the correct functioning of the machine.

The machine and its non-removable components must be cleaned with cold or warm water using non abrasive sponges and wet cloths unless otherwise stated (this operation must not be performed on exposed electrical components).

- Do not use detergents or solvents that could modify the shape or functionality of the machine and its components.
- Do not soak the machine in water or other fluids: the machine will be damaged.
- Do not wash component parts in the dishwasher.
- Always hand-dry the machine components, do not place them in the oven or microwave oven.
- Do not use direct jets of water.
- All the components that require cleaning are easily accessible and do not require the use of tools.
- Regular maintenance and cleaning keep the machine in good condition and guarantee its efficiency for a longer time while respecting standard hygienic regulations.
- The machine counters keep track of the number of beverages dispensed and allow standard maintenance interventions to be programmed by the maintenance technician.



Important

*When performing maintenance operations follow the timetable outlined in section. 14.1 in the **general maintenance table**.*



Warning

In case of failure and/or malfunctioning contact an APPROVED ASSISTANCE CENTER.

9.2 Cleaning and maintenance

Maintenance operations must be performed at least once a year and include testing the condition of the machine and the conformity of the electric system.

Water tank/ Drip tray/ Dump box/ Brew group / Machine

To keep the dispensing outlet and brew group (ref. **18** - Fig. 1) clean, the Dump box should be emptied daily, according to needs (Fig. 17).



Fig. 17

The water tank (ref. **9** - Fig. 1), Dump box, drip tray (Fig. 18) and Grill drip tray (Fig. 18) should be washed regularly using non abrasive detergents and dried with care.



fig. 18

The coffee dispenser (ref. **6** - Fig. 1) can be removed for cleaning.
Remove the protection cover (Fig. 19).



Fig. 19

Unfasten the knurled screw under the dispenser (Fig. 20).



Fig. 20

Remove the dispenser by lifting it out (Fig. 21).



Fig. 21

Wash the dispensing channel (Fig. 22) and rinse carefully with hot water.



Fig. 22

Clean the machine periodically using a wet cloth, and then dry it.

Brew group

The brew group must be cleaned every time the coffee bean hopper is refilled and at least once a week.
Turn the machine off by pressing the main switch (ref. **4** - Fig. 1) and open the service door (ref. **15** - Fig. 1).

Remove the Dump box first (Fig. 23).



Fig. 23

Remove the brew group using the handle and pressing the **"PRESS"** sign (Fig. 24).

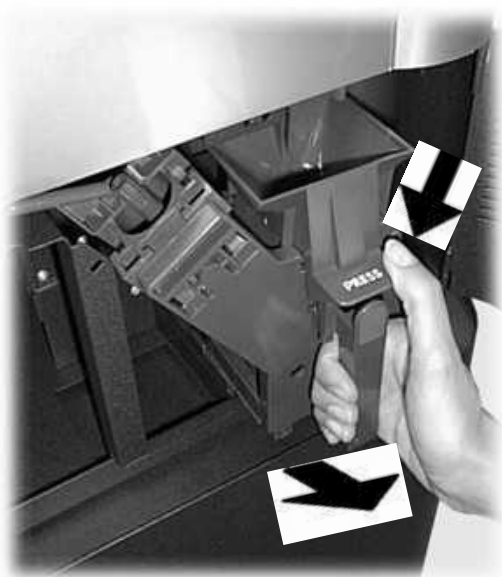


Fig. 24

The brew group must be cleaned with hot water and **no detergents**.

The stainless steel filter must be free of coffee residue.

Remove the upper filter for cleaning. Use the supplied key (ref. **25** - Fig. 1) to unfasten the screw counterclockwise (Fig. 25). Wash and dry all components of the brew group, place

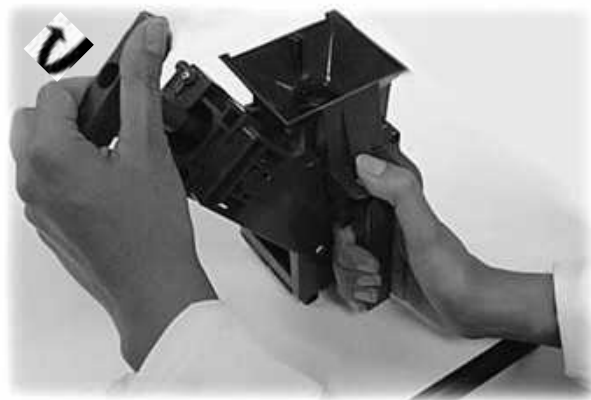


Fig. 25

the filter back in and fasten the screw using the key. Remove the coffee residue drawer for cleaning (Fig. 26).

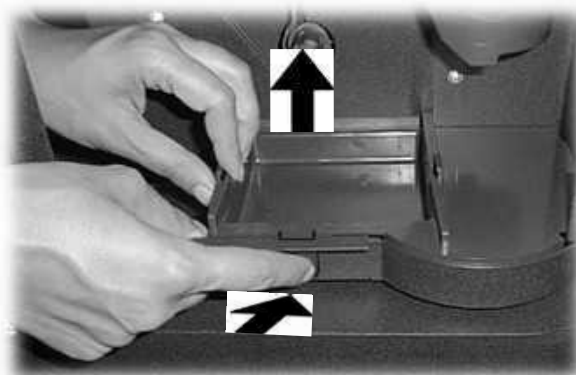


Fig. 26

Use non-abrasive detergents only.

Clean the dispensing outlet and place the coffee residue drawer back in.

Place the brew group back in using the handle until it locks in place, then close the service door (ref. **15** - Fig. 1).



Warning

*When placing the brew group back in, **do not** press the **"PRESS"** sign (the machine would be damaged)!*



Fig. 27



Important

If the brew group is not inserted correctly, the display reads:

"BREW UNIT MISS"

Coffee cannot be brewed. The machine is not working.

*Place the Dump box back in (ref. **1** - Fig. 1).*

Coffee grinder**Warning**

Never put water inside the grinder, to avoid **irreparable damage** to the machine!

Clean the coffee bean hopper regularly. This operation must be performed only by a specialized technician only.

Unplug the machine from the socket (ref. **5** - Fig. 1).

Remove the cover with the lock (ref. **21** - Fig. 1) and the bean hopper cover (ref. **12** - Fig. 1).

Empty the bean hopper and unfasten the two fixing screws (fig. 28).



Fig. 28

Remove the screws from the adjustment lever (Fig. 29).



Fig. 29

Pull up the lever carefully (Fig. 30) noting down the grinding selection.

Now the hopper can be removed for cleaning.



Fig. 30

Turn the adjusting ring counterclockwise making the blue signs coincide (Fig. 31).



Fig. 31

Now the grinding ring can be removed, by pulling it up gently (fig. 32).

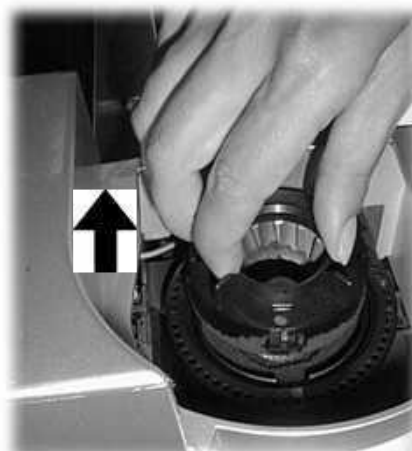


Fig. 32

Clean the ring using the supplied brush (Fig. 33) and vacuum the grinding area and ring. Proceed carefully so as not to modify the positioning of the reference signs.



Fig. 33

Reassemble the coffee grinder following this procedure in reverse order.

If the adjusting ring has turned during cleaning, reposition it to make the blue reference sign coincide with one of the three grooves.

Place back the grinding ring making sure that the blue reference signs coincide.

Turn the adjusting ring clockwise until the red reference signs coincide.

Insert the adjustment lever on the ring so that it coincides with the grind selection previously noted.

Place the hopper back in and fasten the screws.

Descaling



Warning

Descaling operations must be performed when the machine is cold.

The descaling procedure is used to eliminate limescale build-up from the surfaces and holes of the hydraulic circuit, guaranteeing the good functioning of the valves, of the heating controls and other important components.



Important

*Given the complex structure of the machine hydraulic circuit, descaling cycles outlined below (automatic and standard) do not include all the channels. **Easily accessible components are excluded, namely the brew group (ref. 18 - Fig. 1) and the plastic pin/valve connected to it.***

The descaling procedure must be performed regularly every 3 – 4 months. If the water used is particularly hard, it can be performed more frequently.

To avoid hazardous delays, the machine is equipped with a specific counter that, according to water hardness, signals the urgent need to perform this operation. In this case the display will show the following message:

“DESCALING “
“READY FOR USE “

When this message appears the machine does not stop but it is advisable to perform the descaling procedure as soon as possible. To delete the message, follow instructions outlined on page 14.

Initially the machine is set on a 25°FH hardness value, so that the message appears after about 150 litres. If the water is particularly hard, and to improve the quality of coffee, a water filter should be used to protect the machine and to reduce the frequency of descaling.



Important

Use decalcified water specific for coffee machines.

This warning can however be adjusted according to water hardness, following the instructions outlined on page 13.

The following adjustments are possible:

- **Hardness 4:** hard water, above 29°FH (14°dH), corresponding to ca. 80 l of water used;
- **Hardness 3:** medium-hard water, ca. 20-29°FH (7-14°dH), corresponding to ca. 150 l of water used;
- **Hardness 2:** soft water, ca. 12-20°FH (4-7°dH), corresponding to ca. 300 l of water used;
- **Hardness 1:** very soft water, below 10°FH (3°dH), corresponding to more than 500 l of water used.



Warning

Never use vinegar to avoid damaging the machine!

Two descaling procedures are available:

- AUTOMATIC DESCALING;
- STANDARD DESCALING.

Automatic descaling

Select this option from the settings menu (see page 14).

Press the **▲▼** keys to position the asterisk on the Descaling option and select it by pressing **E** (Ent).

The display reads:

“DESCALING “

Pour the descaling agent in the water tank (ref. **9** - Fig. 1) following instructions on the product packaging. Place a container of sufficient capacity under the hot water dispensing pipe (ref. **7** - Fig. 1) and press the HOT WATER **▼** key. Automatic descaling begins, the pump injects small quantities of decalcifier into the system and stops to give it time to work.

During this phase, the display reads:

“MACHINE IS “
“DESCALING “

After about 45 minutes, when descaling is over, the display reads:

“DESCALING “
“FINISHED “

Press **E** (Ent). The pump stops. A message appears to signal that the machine must now be cleaned to eliminate decalcifier residue.

“RINSE MACHINE “
“FILL WATERTANK “

Remove the water tank (ref. **9** - Fig. 1), rinse it with care and fill with fresh water. Press **E** (Ent) to empty the tank completely. The display reads:

“RINSING “
“FINISHED “

Go back to the settings function by pressing **E** (Ent).

*Note: Descaling can be exited by pressing **C** (Esc).*

Eliminating the descaling message

Press the keys to position the asterisk on the Descal. Warning option from the settings menu and select it by pressing **E** (Ent).

The display reads:

“RESET DESCALING “
“NO “

To modify this value YES or NO press the standard keys. When this resetting is performed, all internal water counters are reset and the DESCALING message disappears. If now the following function is selected

“SIGNAL DESCAL. “

the DESCALING message does not appear on the display, replaced by the following message:

“QUANTITY WATER “
“NOT REACHED “

10 - CARE

When the machine is not used, it must be turned off and unplugged from the socket.

Keep the machine in a dry place away from children.

If the machine is not used for a long period of time, it must be protected from dust and dirt.

11 - MACHINE SCRAPPING

Waste disposal following machine scrapping must be carried out according to environmental considerations, so as to prevent ground, water and air pollution.

Local environmental regulations must be complied with.

Cut the power cord so that the machine cannot be used.

Take the machine to the appropriate waste collection centre.

12 - TROUBLESHOOTING

In case of faults or damage possibly after a fall, immediately unplug the machine.

If the problem cannot be solved by following the instructions presented in the table below, contact the nearest ASSISTANCE CENTER.



Important

Problems may arise when using the machine that can cause malfunctioning.

The possible causes are listed in par. 14.2 of this manual in the Troubleshooting table below along with the corresponding solutions.

If the problem cannot be solved, the machine must not be used until the nearest ASSISTANCE CENTER has been contacted.

13 - ACCESSORIES

The Royal Office machine can be equipped with the following optional components:

- Coiner box
A coiner box can be attached to the machine.
- Cabinet
To support the machine and to store cups, stirrers, sugar and stocks.

For further information see the corresponding manuals.

14 - GENERAL MAINTENANCE

To keep the machine in good working conditions cleaning and maintenance procedures should be performed according to the instructions in the table below.

Operations to be performed	At each supply	After 2 supplies	After 5-10 supplies
Emptying and cleaning the Dump box			
Emptying and cleaning the drip tray			
Emptying and cleaning the water tank			
Cleaning the coffee brew group			
Oiling the coffee brew group			
Cleaning the coffee bean hopper			

14.1 Troubleshooting

In case of failures or faults, immediately unplug the machine. Contact the maintenance technician or an Approved Assistance Centre for interventions and repairing. Incorrect repairing can present serious hazards for users. The manufacturer declines responsibility for incorrect repairing: the warranty also expires.

Problem	CAUSE	REMEDY
No display message.	No power supply.	Turn the main switch on, check the socket and fuse.
	The service door is open.	Close the service door.
Automatic coffee brewing does not start.	The brew group is missing.	Insert the brew group.
	The brew group is jammed.	Clean the brew group.
	No water.	Fill the water tank.
	No coffee.	Fill the coffee hopper. In both cases, restart the brewing cycle.
	No drawer.	Insert the Dump box correctly.
	Coffee grinder jammed.	Clean the coffee grinder.
Coffee comes out too fast.	Grinding too coarse.	Adjust to a finer grinding (e.g., from 5 to 3).
Coffee comes out too slowly.	Grinding too fine.	Adjust to a coarser grinding (e.g., from 3 to 5).
Coffee has no sufficient crema.	Unsuitable coffee blend or coffee is not freshly toasted.	Change coffee blend
It takes long for the machine to warm up, or the load capacity is insufficient	There is limescale in the machine.	Descale the machine following instructions.
The brew group cannot be removed.	The brew group is not in the correct position.	Start the machine, close the service door, insert the Dump box. The brew group is automatically placed in the correct position.

EC DECLARATION OF CONFORMITY**EC 73/23, EC 89/336,****EC 92/31, EC 93/68, EC 98/37**

We :

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.p.A

Via Panigali, 39

40041 GAGGIO MONTANO (BO)

declare under our responsibility that the product :**AUTOMATIC VENDING MACHINE****TYPE : SUP015V****to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :**

- Safety of household and electrical appliances - General requirements
EN 60335-1 - 1994 + A11 / A12 / A13 / A14
- Safety of household and electrical appliances - Part 2^
Particular requirements for appliances for heating liquids
EN 60335-2-15 - Edit. 1996 + A1
- Safety of household and electrical appliances - Part 2^
Particular requirements for coffee mills and coffee grinders
EN 60335-2-14 - Edit. 1996 + A11 / A1 / A2
- Safety of household and electrical appliances
Particular requirements for automatic vending machine
Document IEC 60335-2-75 - Edit. 1995
- Limits and methods of measurements of radio disturbance characteristics of electrical motor-operated and thermal appliances for households and similar purposes, electric tools and similar electric apparatus
EN 55014 - 1 - Edit. 1993 + A1 / A2
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part. 3^ Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16 A per phase)
EN 61000-3-2 - Edit. 1995 + A12 / A1 / A2
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 3^ : Limits - Section 3 : Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current ≤ 16 A.
EN 61000-3-3 Edit. 1995
- Immunity requirements for household appliances, tools and similar apparatus.
Product family standard EN 5014 - Edit. 1997
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 2 : Electrostatic discharge immunity test.
Basic EMC publication - EN 61000-4-2 Edit. 1995 + A1 Edit. 1998
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 4 : Electrical fast transient/burst immunity test
Basic EMC publication - EN 61000-4-4 Edit. 1995
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 5 : Surge immunity test.
EN 61000-4-5 Edit. 1995
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 6 : Immunity to conducted disturbance, induced by radio-frequency fields. EN 61000-4-6 Edit. 1996
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 4^ : Testing and measurement technique.- Section 11 : Voltage dips, short interruptions and voltage variations immunity tests. EN 61000-4-11 Edit. 1994

following the provisions of the Directives :**EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68.****Gaggio Montano**

17/10/00

President

Sergio Zappella

