

SPRSo

MANUEL TECHNIQUE



Tous droits réservés.

La reproduction de tout ou partie de ce document par impression, photocopie, microfilm ou tout autre moyen, sans le consentement écrit du fabricant est interdite. Cette interdiction s'applique également aux dessins ou diagrammes inclus dans le document.

Les informations fournies dans ce document reposent sur des données disponibles au moment de la publication du design, des caractéristiques matérielles et des méthodes d'exploitation. De ce fait, ce document est sujet à modification.

Les instructions d'origine de ce manuel ont été rédigées en anglais. Les autres versions linguistiques de ce manuel sont des traductions des instructions d'origine. Ces instructions doivent par conséquent être considérées uniquement comme un guide d'installation, d'entretien et de réparation de la machine indiquée sur la couverture.

Ce document s'applique à la version standard de cette machine.

Le fabricant décline par conséquent toute responsabilité concernant les dommages provoqués par des spécifications ne répondant pas à la version standard de la machine telle qu'elle vous est livrée.

La compilation de ce document a fait l'objet d'une attention extrême. Pour autant, le fabricant décline toute responsabilité pour les erreurs qu'il pourrait contenir et pour leurs conséquences.

Table des matières

1. Fonctions spéciales	1
1.1 Calibration du système d'eau	3
1.2 Calibrage du moulin à café	6
2. Remplacement des pièces de rechange	10
2.1 Support du logo et panneau de commande	10
2.2 Sortie de boisson	11
2.3 Ouverture du panneau latéral droit	12
2.5 Retrait du panneau arrière	13
2.4 Retirer le ventilateur	13
2.6 Retrait du moulin à café	14
2.7 Retrait du débitmètre/les interrupteurs de sécurité	15
2.8 Retrait de la carte E/S	16
2.9 Retrait de la carte d'alimentation	16
2.10 Retrait de l'élément chauffant	17
2.11 Retrait de la pompe	18
2.12 Retrait de l'ensemble de la valve magnétique	19
2.13 Retrait du moteur du groupe café	20
2.14 Ordre des tuyaux	21
3. Profils des boissons	22
3.1 Profil de boisson 1 : petits volumes / cafés forts	22
3.1.1 Volume sélectionnable - petit   	22
3.1.2 Volume sélectionnable - moyen   	23
3.1.3 Volume sélectionnable - grand   	23
3.2 Profil de boisson 2 : volumes moyens / forces moyennes	24
3.2.1 Volume sélectionnable - petit   	24
3.2.2 Volume sélectionnable - moyen   	24
3.2.3 Volume sélectionnable - grand   	25
3.3 Profil de boisson 3 : grands volumes / forces moyennes	26
3.3.1 Volume sélectionnable - petit   	26
3.3.2 Volume sélectionnable - moyen   	26
3.3.3 Volume sélectionnable - grand   	27
4. Instructions de mise à jour du logiciel	28
5. Listes des pannes	30
5.1 Messages d'avertissement	30
5.2 Messages d'erreur	32
5.3 Autres problèmes	35

Généralités

- *Lisez toujours les instructions de sécurité (700.403.347).
Pour éviter tout dommage, ces instructions de sécurité doivent être lues,
comprises et respectées.*
- *Les manuels sont susceptibles d'être modifiés, veuillez scanner le code QR
pour obtenir des informations à jour.*



1. Fonctions spéciales

En utilisant une 'combinaison de touches secrète', des fonctionnalités spéciales peuvent être activées.

► Toutes les images d'écran de ce guide sont en anglais.

1a



Mode veille :

- maintenez le bouton  pendant 5 secondes, les rinçages nécessaires sont effectués
- l'écran "au revoir" est désactivé et seul le bouton de marche clignote lentement

► Le mode veille est une fonction qui peut être activée pour économiser l'énergie.

► Appuyez sur le bouton marche pour mettre in au mode veille.

1b



Activation et désactivation du mode démo :

- appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-la enfoncée pendant 10 secondes

► Le mode démo est une fonction qui peut être activée à des ins de marketing.

► Pour mettre in au mode démo, éteignez le Sprso.

1c



Verrou enfant activé/désactivé (si activé dans le menu machine) :

- appuyez simultanément sur  et  pendant 5 secondes

► Cette fonction sert à verrouiller (et déverrouiller) toutes les commandes pour éviter une mise en route accidentelle.



1d

Remise à zéro du compteur de nettoyage du groupe café :

- appuyez et maintenez enfoncée la touche ☕ pendant 10 secondes dans cet écran jusqu'à ce que le menu de maintenance soit affiché

► *Le compteur qui déclenche le message de nettoyage du groupe café est remis à zéro.*



1e

Remise à zéro du compteur de détartrage :

- appuyez et maintenez enfoncée la touche ☕ pendant 10 secondes dans cet écran jusqu'à ce que le menu de maintenance soit affiché

► *Le compteur qui déclenche le message de détartrage est remis à zéro.*

1.1 Calibration du système d'eau

Dans ce menu, le système d'eau peut être calibré.

Le calibrage permet de déterminer le volume d'eau pour un débit et un temps définis.

- *Le calibrage du système d'eau permet d'ajuster les différences entre la livraison réelle d'eau de la Sprso et la quantité indiquée.*

Nécessaires :

- verre doseur (avec échelle fine)



1.1a

Calibration du système d'eau :

- accéder au menu des programmes
- appuyez simultanément sur les touches  et  pendant 5 secondes



1.1b

Calibration du système d'eau :

- appuyez sur «start» pour confirmer



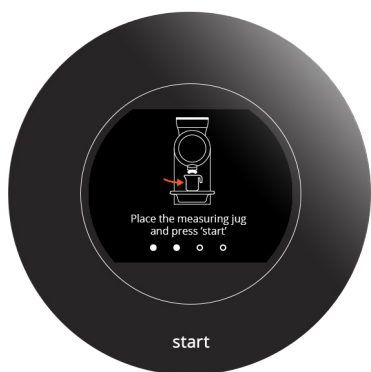
1.1c

Étape 1, préparation :

- assurez-vous que tous les éléments nécessaires sont présents
- appuyez sur > pour passer à l'écran suivant

Étape 2 :

- suivez les instructions à l'écran
- press «start» to begin the calibration



1.1d

Étape 3 : dosage de l'eau chaude

- attendez l'écran suivant



1.1e

Étape 4 : mesure

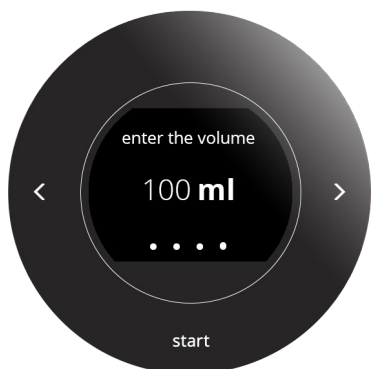
- lire la quantité d'eau mesurée dans le verre doseur
- appuyez sur > pour passer à l'écran suivant



1.1f

Étape 5 : mesure

- appuyez sur < ou > pour entrer le volume mesuré
- appuyez sur «start» pour confirmer



1.1g



Le nouveau volume d'eau est enregistré :

- attendez l'écran suivant
- sortir du menu en appuyant sur 

1.1h

1.2 Calibrage du moulin à café

Le calibrage du moulin aura une incidence sur toutes les boissons à base de café.

Nécessaires :

- grains de café
- balance de cuisine numérique

1.2a



calibration du moulin :

- accédez au menu des programmes
- appuyez simultanément sur les touches  et  pendant 5 secondes

1.2b



Calibration du moulin:

- appuyez sur «start» pour confirmer

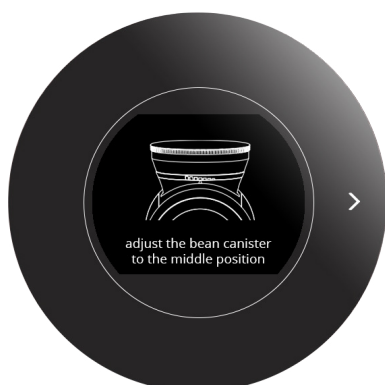
1.2c



Étape 1 : préparation

- assurez-vous que tous les éléments nécessaires sont présents
- appuyez sur > pour passer à l'écran suivant

1.2d



Étape 2 : préparation

- suivez les instructions à l'écran
- appuyez sur > pour passer à l'écran suivant
- Voir aussi la section «Ajustement du moulin à café» dans le manuel numérique.
- Lorsqu'une autre position est sélectionnée, le résultat de l'étalonnage est incorrect et peut entraîner des dysfonctionnements.

1.2e



Étape 3 : préparation

- suivez les instructions à l'écran
- appuyez sur «start» pour confirmer

1.2f



Étape 4 : préparation

- attendez l'écran suivant

1.2g



Étape 5 : préparation

- suivez les instructions à l'écran
- L'écran suivant s'affiche automatiquement lorsque l'égouttoir est retiré.

1.2h

**Étape 6 : préparation**

- suivez les instructions à l'écran
 - appuyez sur > pour passer à l'écran suivant
- *La touche de tare pour les balances signifie que la balance possède une touche qui met l'affichage de la balance à zéro lorsqu'un récipient vide est placé sur la plate-forme de pesage, de sorte que seul le poids du contenu du récipient est affiché.*

1.2i

**Étape 7 : préparation**

- suivez les instructions à l'écran
- appuyez sur «start» pour confirmer

1.2j

**Étape 8 : préparation**

- attendez l'écran suivant

1.2k

**Étape 9 : préparation**

- suivez les instructions à l'écran
- *L'écran suivant s'affiche automatiquement lorsque l'égouttoir est retiré.*

1.2l



Étape 10 : préparation

- suivez les instructions à l'écran
- appuyez sur > pour passer à l'écran suivant

1.2m



Étape 11 : préparation

- suivez les instructions à l'écran
- appuyez sur < ou > pour entrer le poids mesuré
- appuyez sur «start» pour confirmer

1.2n



Étape 12: écran d'information

- attendez l'écran suivant

1.2o



Étape 13: écran d'information

- videz et nettoyez le bac à marc puis replacez-le en position correcte
 - la calibration est terminée
 - sortir du menu en appuyant sur 
- L'écran suivant s'affiche automatiquement lorsque l'égouttoir est retiré.

2. Remplacement des pièces de rechange

Comme la machine est compacte, voici les étapes à suivre pour remplacer une pièce particulière.

Nécessaires :

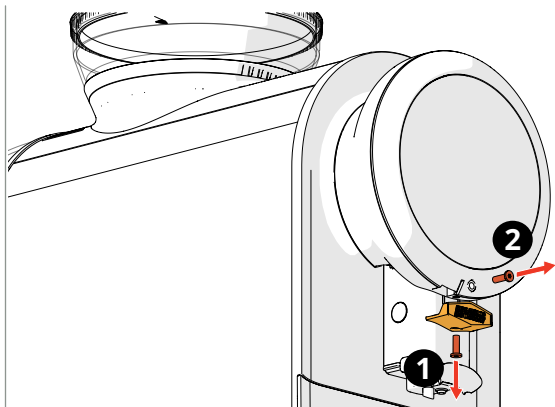
- tournevis cruciforme
- tournevis torx 10 et 15
- pinces à becs courbes

Remarques sur le remontage :

- voir les vues éclatées pour les numéros de pièces de service
- voir le schéma électrique pour les connexions sur la carte E/S

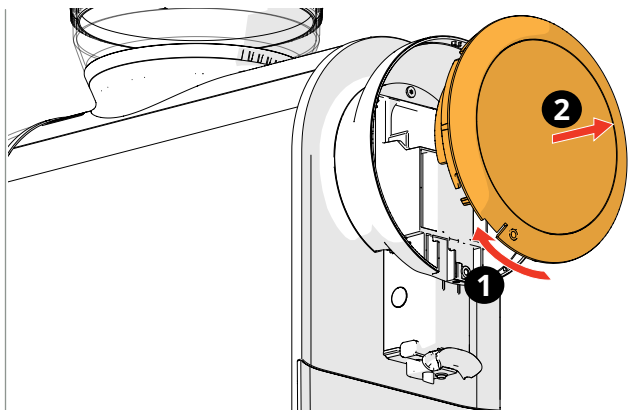
► **Débranchez toujours la machine de l'alimentation électrique avant de l'ouvrir.**

2.1 Support du logo et panneau de commande



Étape 1

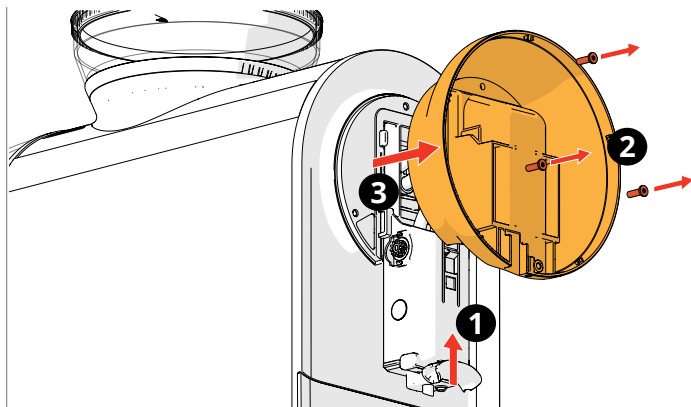
- retirez la vis du support du logo
- retirez la vis du panneau de commande



Étape 2

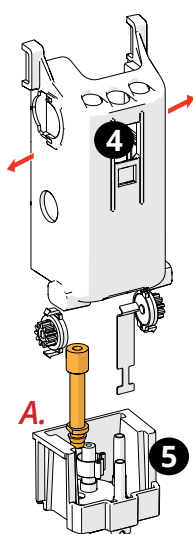
- tournez le panneau de commande légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller
- déconnecter soigneusement le câble plat du panneau de commande

2.2 Sortie de boisson



Étape 1

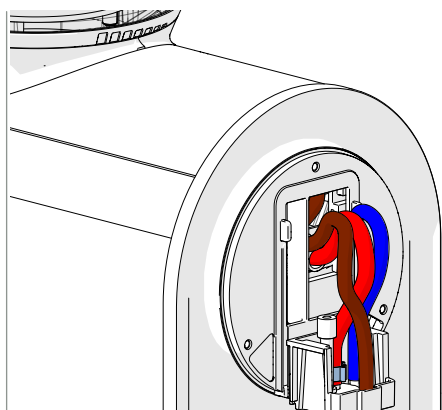
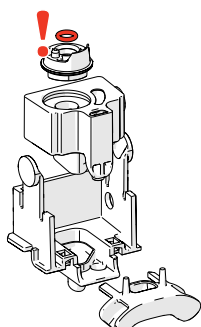
- retirez le panneau de commande
- glissez la sortie vers le haut
- retirez les 3 vis du support du panneau de commande
- retirez le support du panneau de commande
- retirez la sortie de boisson



Étape 2

- démontez soigneusement la sortie
 - écartez pièce 4 pour sortir 5
- Envisager de remplacer l'O-ring.

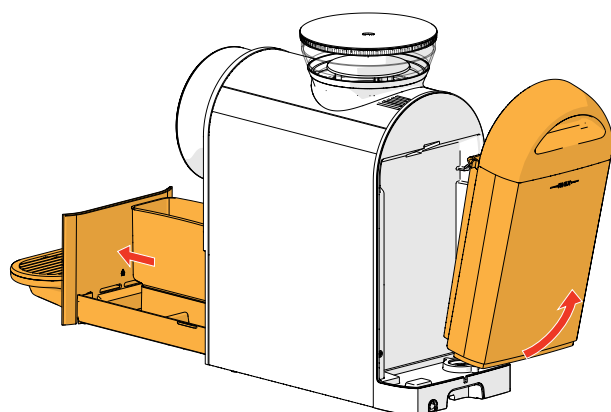
(A. restriction d'air)



Ordre des tuyaux:

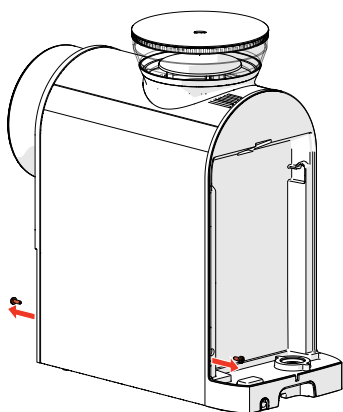
- » brun - café
- » rouge - vapeur (pour le lait)
- » bleu - eau chaude

2.3 Ouverture du panneau latéral droit



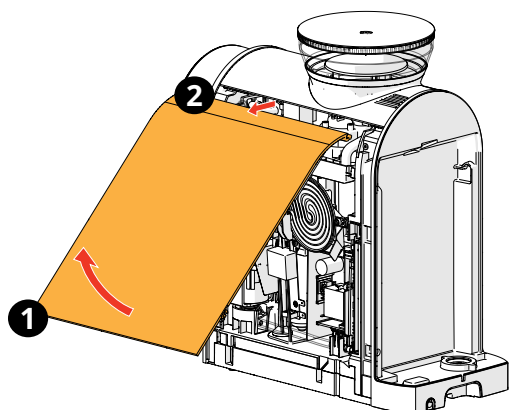
Étape 1

- *Débranchez toujours la machine de l'alimentation électrique avant de l'ouvrir.*
- retirez l'égouttoir (complet) et le réservoir d'eau



Étape 2

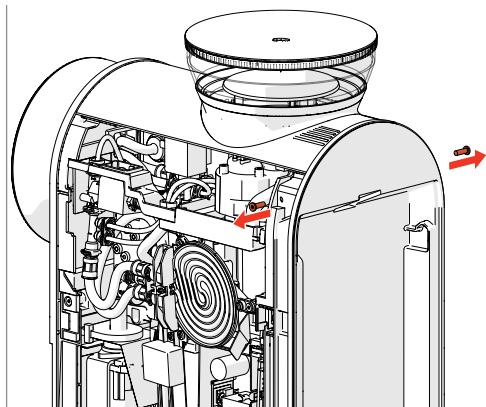
- retirez 2 vis



Étape 3

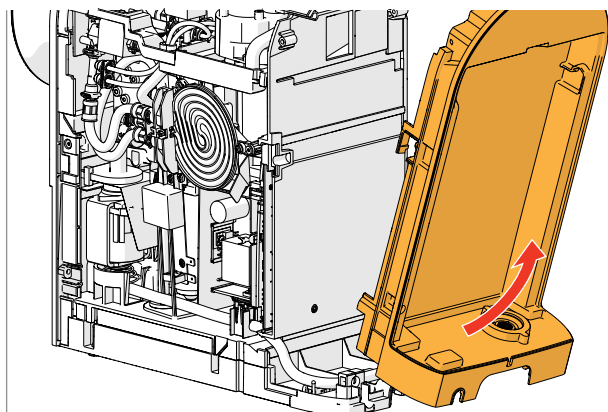
- retirez le panneau latéral

2.5 Retrait du panneau arrière



Étape 1

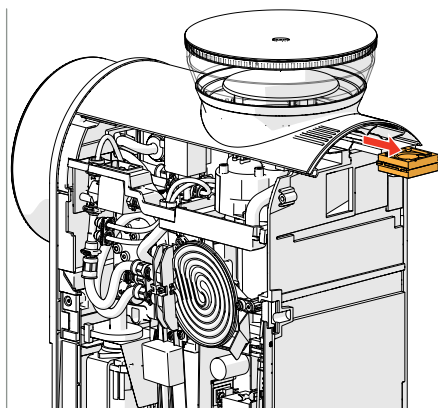
- retirez les deux panneaux latéraux
- retirez 2 vis



Étape 2

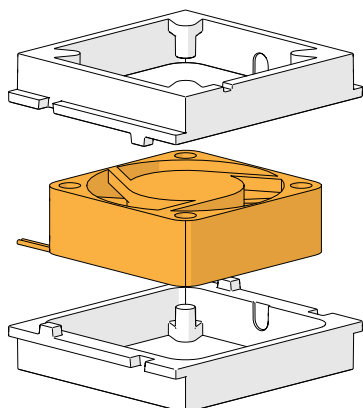
- soulevez le panneau arrière
- débranchez le tuyau pour retirer le panneau arrière

2.4 Retirer le ventilateur



Étape 1

- débranchez le câblage
- retirez le ventilateur



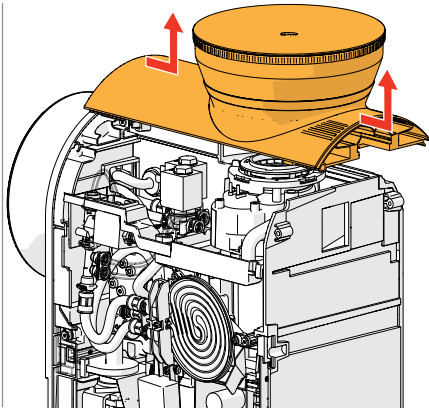
Étape 2

- retirez la suspension du ventilateur

► Sens de rotation des pales du rotor:

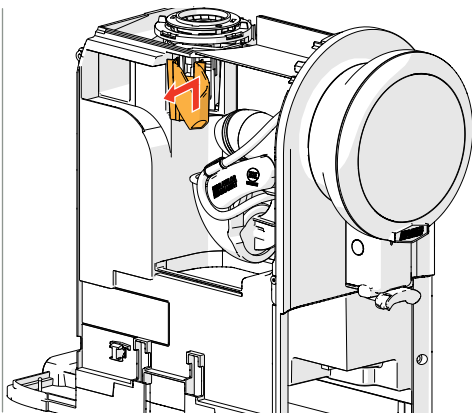
- » dans le sens des aiguilles d'une montre, vu d'en haut (côté étiquette)
- » l'air doit être soufflé hors de la Sprso

2.6 Retrait du moulin à café



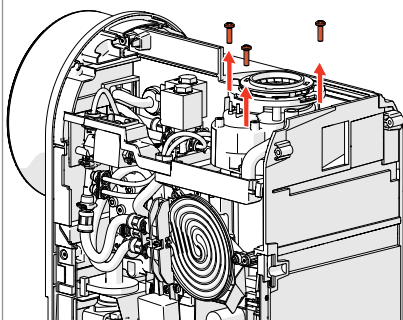
Étape 1

- retirez les deux panneaux latéraux et le panneau arrière
- retirez le dessus de la machine en le faisant glisser vers l'arrière



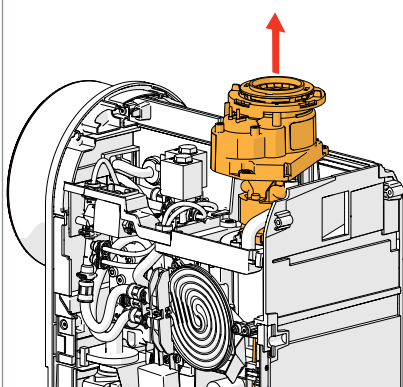
Étape 2

- déclipsez la sortie du moulin à café



Étape 3

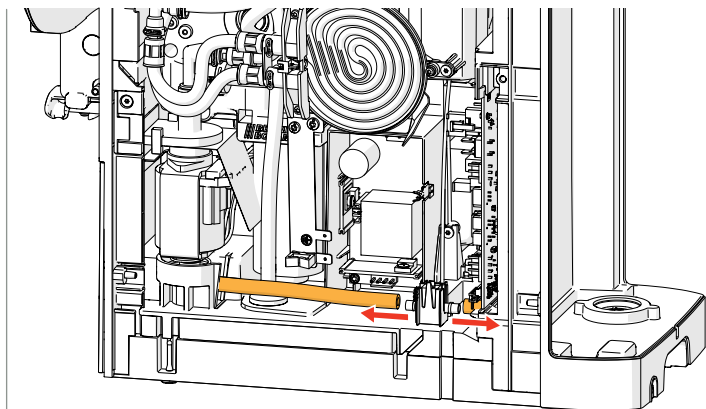
- retirez 3 vis



Étape 4

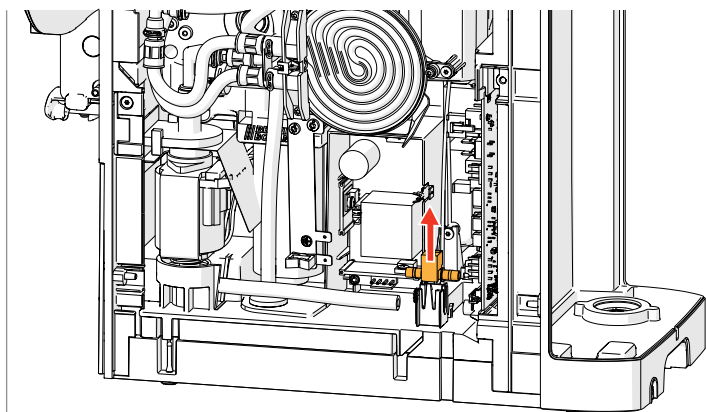
- débranchez le connecteur du moulin à café de la carte E/S
- *Le moulin à café ne peut être retiré qu'en coupant le fil. Une fois cette opération effectuée, le moulin ne peut plus être utilisé.*
- coupez le fil à proximité du connecteur
- retirez le moulin à café

2.7 Retrait du débitmètre/les interrupteurs de sécurité



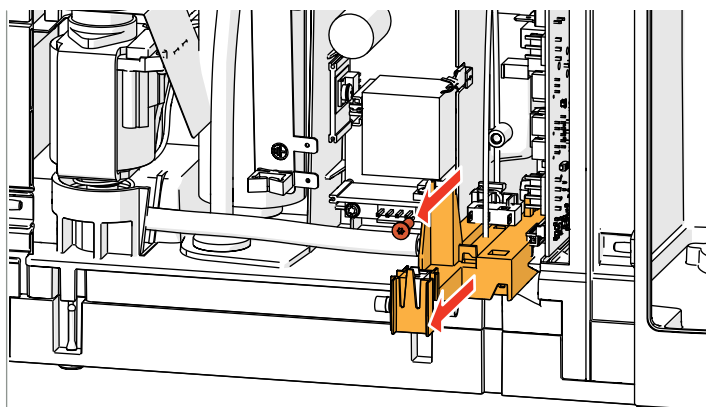
Étape 1

- débranchez les tuyaux du débitmètre



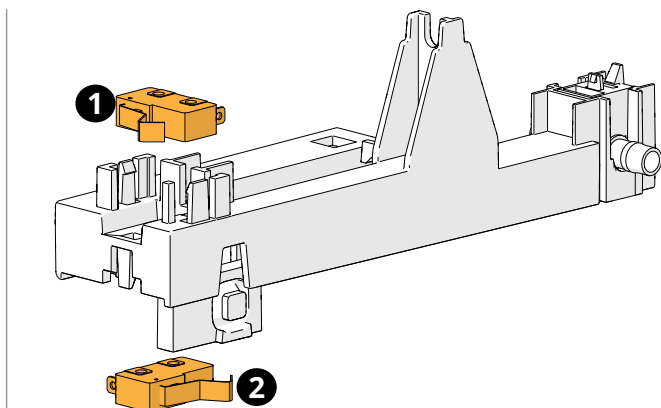
Étape 2

- débranchez le câblage
- retirez le débitmètre



Étape 3

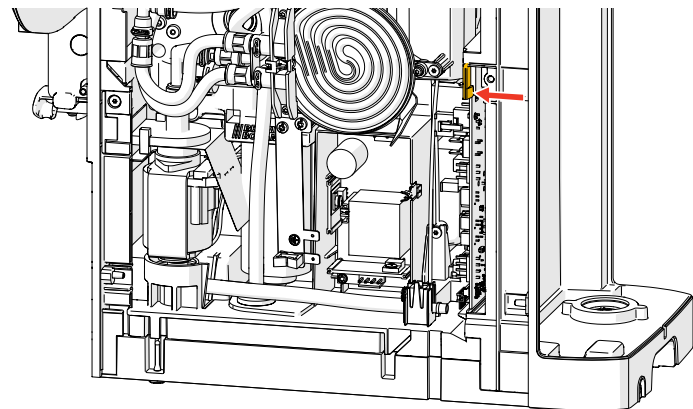
- débranchez le câblage du débitmètre et des interrupteurs de sécurité
- retirez la vis du support et retirez le support



Étape 4

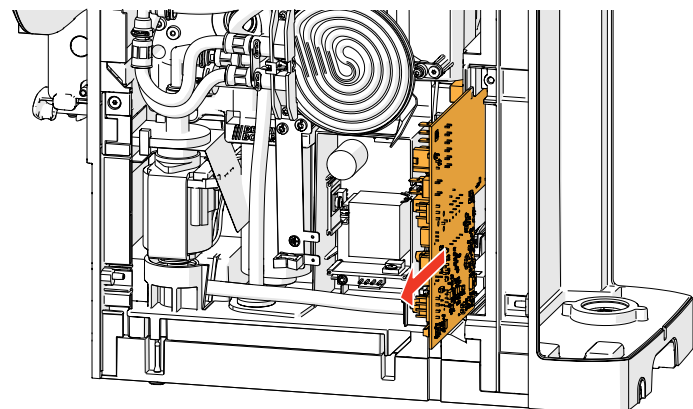
- retirez les commutateurs défectueux
 1. interrupteur de sécurité du panneau latéral
 2. interrupteur de sécurité du bac à marc

2.8 Retrait de la carte E/S



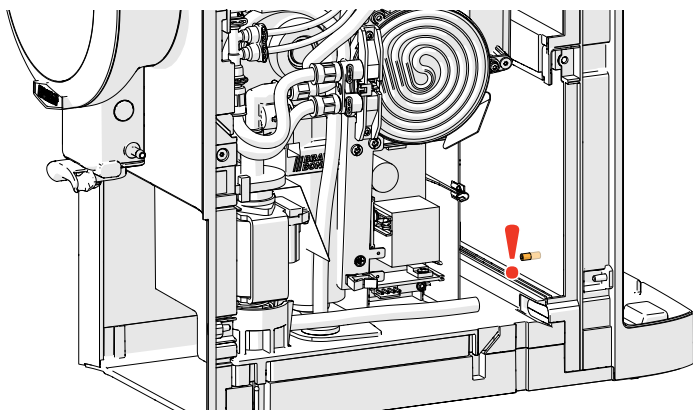
Étape 1

- poussez le doigt d'encliquetage et retirez doucement la carte E/S



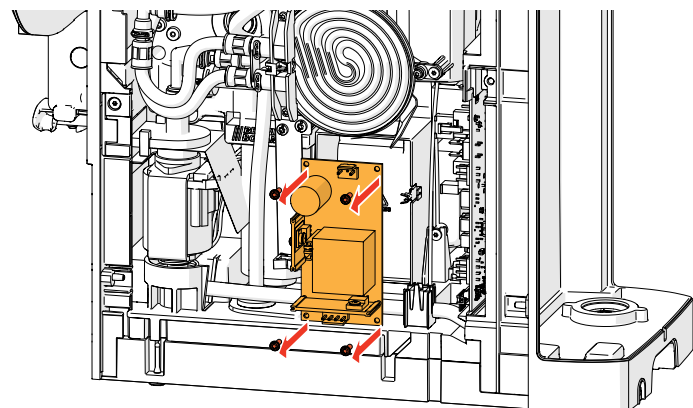
Étape 2

- débranchez le câblage
- retirez la carte E/S



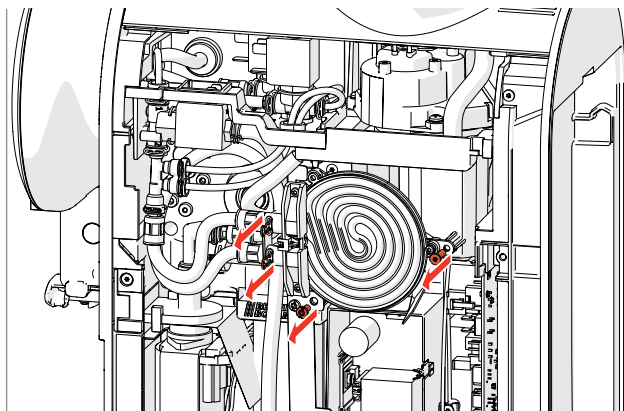
► *Position de la tige de ferrite.*

2.9 Retrait de la carte d'alimentation



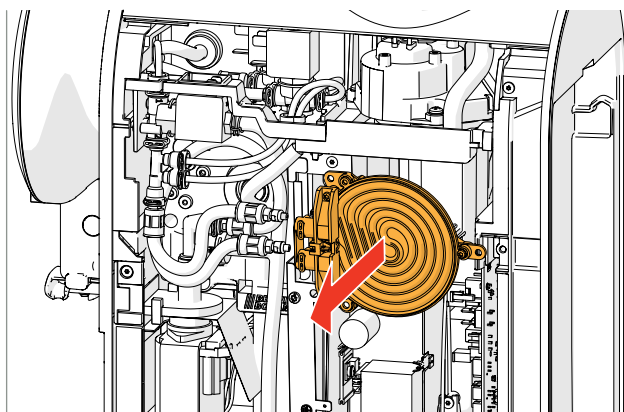
- retirez les vis
- débranchez le câblage
- retirez la carte d'alimentation

2.10 Retrait de l'élément chauffant



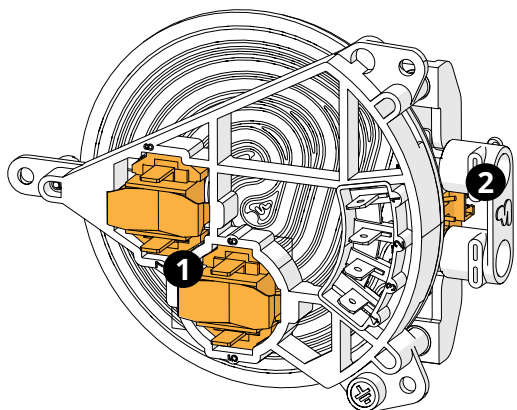
Étape 1

- retirez 2 vis
 - retirez les 2 clips de verrouillage pour déconnecter les tuyaux (ne pas oublier de remplacer l'O-ring.)
- *Le raccord inférieur est l'entrée d'eau froide.*
- *Le raccord supérieur est la sortie d'eau chaude.*



Étape 2

- débranchez le câblage
 - retirez l'élément chauffant
- *Envisager de remplacer l'O-ring.*



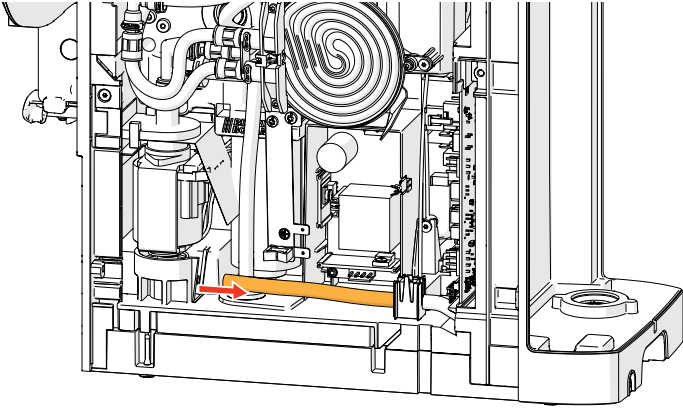
1. thermostat de sécurité (non réinitialisables)
2. capteur température

- Assurez-vous que les tuyaux le réchauffeur sont installés correctement, voir de la section «Ordre des tuyaux» en page 21.
- Si les tuyaux sont intervertis, le Sprso produira de la vapeur au lieu d'eau chaude lorsque l'élément chauffant sera activé.*

2.11 Retrait de la pompe

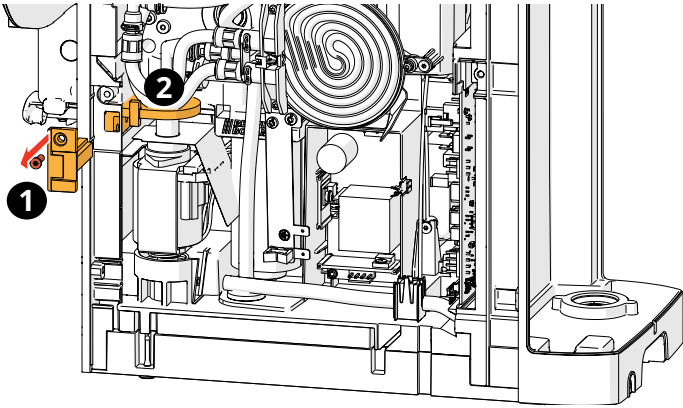
Étape 1

- débranchez le tuyau de la pompe



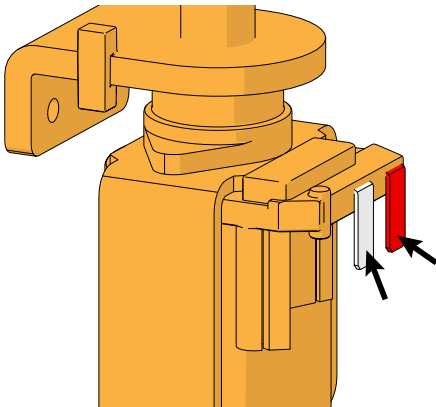
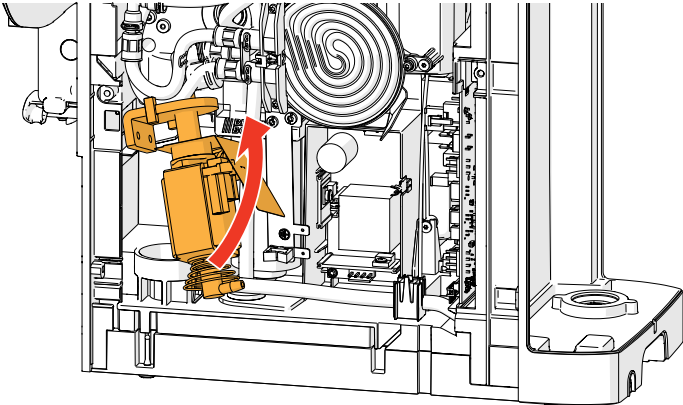
Étape 2

1. retirez le support de la pompe
2. desserrez le support de montage



Étape 3

- débranchez le câblage
- Retirez la pompe

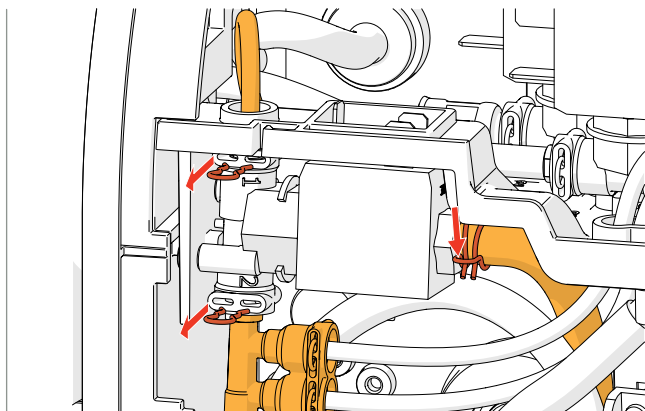


Câblage de la pompe :

- fil rouge à l'arrière
- fil blanc à l'avant

► Connectez les fils de la pompe comme indiqué, l'inversion des fils peut entraîner l'erreur 00201

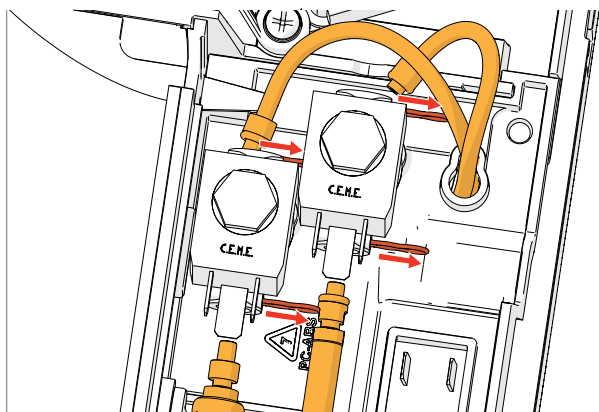
2.12 Retrait de l'ensemble de la valve magnétique



Étape 1

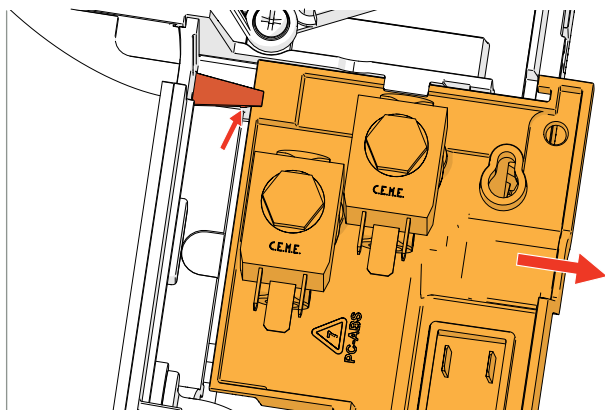
- retirez les 2 clips de verrouillage et le serreur pour déconnecter les tuyaux de la valve d'eau du groupe café

► Envisager de remplacer l'O-ring.



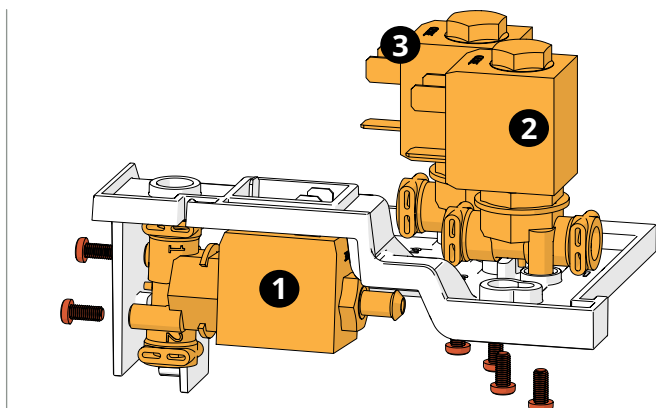
Étape 2

- retirez les 4 clips de verrouillage pour déconnecter les tuyaux des autres vannes d'eau
- débranchez le câblage



Étape 3

- soulevez légèrement le doigt d'encliquetage pour retirer la plaque de montage avec les valves

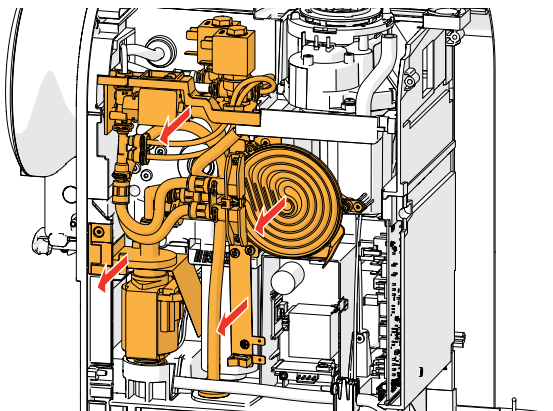


Étape 4

- retirez la valve défectueuse
 1. vanne du groupe café
 2. vanne d'eau chaude
 3. vanne de vapeur

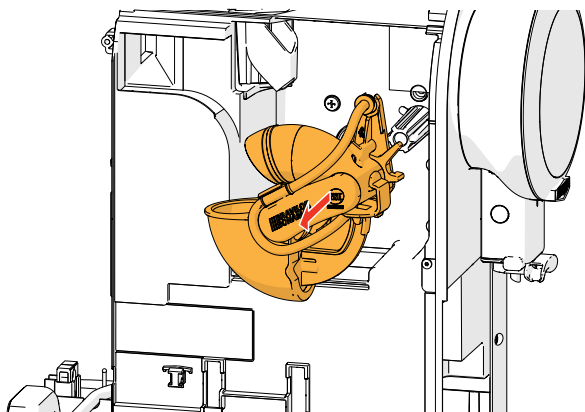
► Envisager de remplacer l'O-ring.

2.13 Retrait du moteur du groupe café



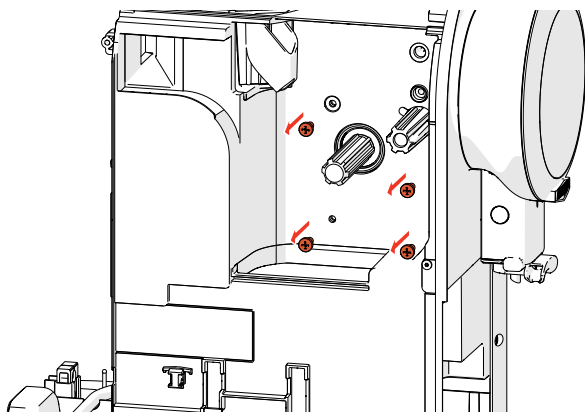
Étape 1

- enlevez toutes les parties colorées
ordre de retrait :
 1. support de pompe, voir la section «2.11 Retrait de la pompe» en page 18
» il n'est pas nécessaire de débrancher les tuyaux
 2. retirez les 2 vis pour déconnecter l'élément complet, voir la section «2.10 Retrait de l'élément chauffant» en page 17
» il n'est pas nécessaire de débrancher les tuyaux
 3. retirez le support de l'élément chauffant (2 vis)
 4. retirez le support avec les valves, voir la section «2.12 Retrait de l'ensemble de la valve magnétique» en page 19
» débranchez uniquement les tuyaux de la sortie et de l'entrée du groupe café



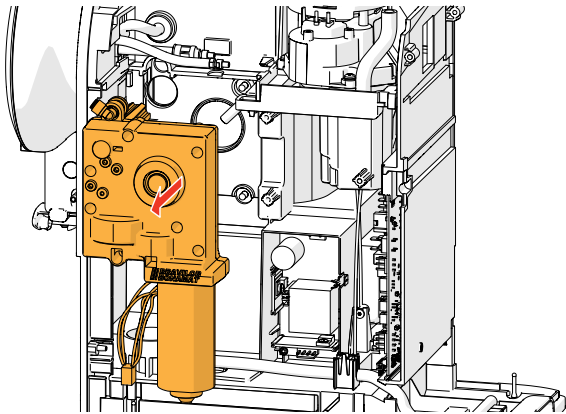
Étape 2

- retirez le groupe café complet



Étape 3

- retirez 4 vis

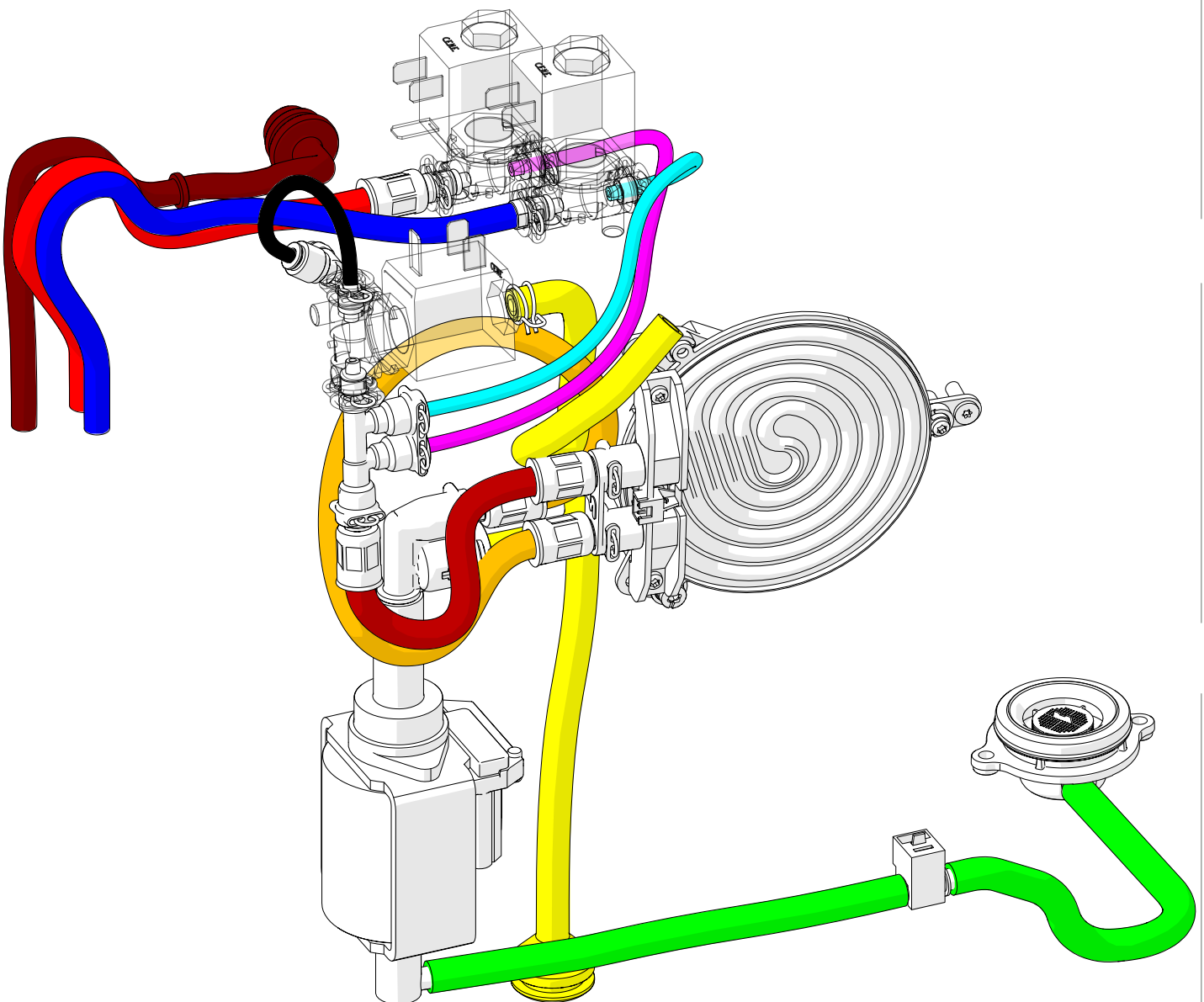


Étape 4

- débranchez le câblage
- retirez le moteur du groupe café

2.14 Ordre des tuyaux

► *Les tuyaux ne doivent pas toucher le boîtier, cela peut provoquer des vibrations !*



3. Profils des boissons

Vous trouverez ci-dessous un aperçu des différents profils de boissons : petit, moyen et grand volumes de boissons 1, 2 et 3.

- Certains profils sont spécifiques à un pays ou à une marque privée et ne sont pas mentionnés dans ce manuel.
- Des variations peuvent se produire car les moulins peuvent réagir différemment selon le type de grains de café (par exemple, grains secs ou grains gras).
- Le poids en grammes est basé sur la position centrale du moulin à café.

force

	1 grain de café	défaut -1 gr.
	2 grains de café	= défaut
	3 grains de café	défaut +1 gr.

volume sélectionnable

	petit
	moyen
	grand

3.1 Profil de boisson 1 : petits volumes / cafés forts

3.1.1 Volume sélectionnable - petit

Boisson	Volume total de la boisson (ml)	1. Volume de café (ml)	2. Volume de lait (ml)	3. Volume d'eau chaude (ml)	 (g)	 (g)	 (g)	Séquence de dosage
Ristretto	15	15,0	x	x	7,5	8,5	9,5	x
Ristretto x2	30	30,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Espresso	20	20,0	x	x	7,5	8,5	9,5	x
Espresso x2	40	40,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Café crème	40	40,0	x	x	7,5	8,5	9,5	x
Café crème x2	80	80,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Américano	80	20,0	x	60,0	7,0	8,0	9,0	1.-3.
Cappuccino	80	20,0	60,0	x	7,0	8,0	9,0	2.-1.
Cappuccino noir	80	20,0	60,0	x	7,0	8,0	9,0	1.-2.
Espresso macchiato	35	20,0	15,0	x	7,0	8,0	9,0	1.-2.
Latte macchiato	100	20,0	80,0	x	7,0	8,0	9,0	2.-1.
Café au lait	100	50,0	50,0	x	7,0	8,0	9,0	1.-2.
Eau chaude	80	x	x	80,0	x	x	x	x
Mousse de lait chaud	80	x	80,0	x	x	x	x	x

3.1.2 Volume sélectionnable - moyen



Boisson	Volume total de la boisson (ml)	1. Volume de café (ml)	2. Volume de lait (ml)	3. Volume d'eau chaude (ml)	 (g)	 (g)	 (g)	Séquence de dosage
Ristretto	20	20,0	x	x	9,5	10,5	11,5	x
Ristretto x2	40	40,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Expresso	30	30,0	x	x	9,5	10,5	11,5	x
Expresso x2	60	60,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Café crème	60	60,0	x	x	9,5	10,5	11,5	x
Café crème x2	100	100,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Américano	100	30,0	x	70,0	9,0	10,0	11,0	1.-3.
Cappuccino	100	25,0	75,0	x	9,0	10,0	11,0	2.-1.
Cappuccino noir	100	25,0	75,0	x	9,0	10,0	11,0	1.-2.
Expresso macchiato	55	30,0	25,0	x	9,0	10,0	11,0	1.-2.
Latte macchiato	120	25,0	95,0	x	9,0	10,0	11,0	2.-1.
Café au lait	120	60,0	60,0	x	9,0	10,0	11,0	1.-2.
Eau chaude	100	x	x	100,0	x	x	x	x
Mousse de lait chaud	100	x	100,0	x	x	x	x	x

3.1.3 Volume sélectionnable - grand



Boisson	Volume total de la boisson (ml)	1. Volume de café (ml)	2. Volume de lait (ml)	3. Volume d'eau chaude (ml)	 (g)	 (g)	 (g)	Séquence de dosage
Ristretto	25	25,0	x	x	11,5	12,5	13,5	x
Ristretto x2	50	50,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Expresso	40	40,0	x	x	11,5	12,5	13,5	x
Expresso x2	80	80,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Café crème	80	80,0	x	x	11,5	12,5	13,5	x
Café crème x2	120	120,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Américano	120	40,0	x	80,0	11,0	12,0	13,0	1.-3.
Cappuccino	120	30,0	90,0	x	11,0	12,0	13,0	2.-1.
Cappuccino noir	120	30,0	90,0	x	11,0	12,0	13,0	1.-2.
Expresso macchiato	75	40,0	35,0	x	11,0	12,0	13,0	1.-2.
Latte macchiato	140	30,0	110,0	x	11,0	12,0	13,0	2.-1.
Café au lait	140	70,0	70,0	x	11,0	12,0	13,0	1.-2.
Eau chaude	120	x	x	120,0	x	x	x	x
Mousse de lait chaud	120	x	120,0	x	x	x	x	x

3.2 Profil de boisson 2 : volumes moyens / forces moyennes

3.2.1 Volume sélectionnable - petit

Boisson	Volume total de la boisson (ml)	1. Volume de café (ml)	2. Volume de lait (ml)	3. Volume d'eau chaude (ml)	   (g)	   (g)	   (g)	Séquence de dosage
Ristretto	20	20,0	x	x	6,0	7,0	8,0	x
Ristretto x2	40	40,0	x	x	11,0	13,0	15,0	x
Espresso	30	30,0	x	x	6,0	7,0	8,0	x
Espresso x2	60	60,0	x	x	11,0	13,0	15,0	x
Café crème	100	100,0	x	x	6,0	7,0	8,0	x
Café crème x2	180	180,0	x	x	11,0	13,0	15,0	x
Américano	100	30,0	x	70,0	6,5	7,5	8,5	1.-3.
Cappuccino	100	30,0	70,0	x	6,5	7,5	8,5	2.-1.
Cappuccino noir	100	30,0	70,0	x	6,5	7,5	8,5	1.-2.
Espresso macchiato	45	30,0	15,0	x	6,0	7,0	8,0	1.-2.
Latte macchiato	120	30,0	90,0	x	6,0	7,0	8,0	2.-1.
Café au lait	120	40,0	80,0	x	6,0	7,0	8,0	1.-2.
Hot water	100	x	x	100,0	x	x	x	x
Mousse de lait chaud	100	x	100,0	x	x	x	x	x

3.2.2 Volume sélectionnable - moyen

Boisson	Volume total de la boisson (ml)	1. Volume de café (ml)	2. Volume de lait (ml)	3. Volume d'eau chaude (ml)	   (g)	   (g)	   (g)	Séquence de dosage
Ristretto	25	25,0	x	x	7,0	8,0	9,0	x
Ristretto x2	50	50,0	x	x	13,0	15,0	16,0	x
Espresso	40	40,0	x	x	7,0	8,0	9,0	x
Espresso x2	80	80,0	x	x	13,0	15,0	16,0	x
Café crème	120	120,0	x	x	7,0	8,0	9,0	x
Café crème x2	200	200,0	x	x	13,0	15,0	16,0	x
Américano	120	40,0	x	80,0	7,0	8,0	9,0	1.-3.
Cappuccino	120	40,0	80,0	x	7,0	8,0	9,0	2.-1.
Cappuccino noir	120	40,0	80,0	x	7,0	8,0	9,0	1.-2.
Espresso macchiato	65	40,0	25,0	x	7,0	8,0	9,0	1.-2.
Latte macchiato	140	35,0	105,0	x	6,5	7,5	8,5	2.-1.
Café au lait	140	50,0	90,0	x	7,0	8,0	9,0	1.-2.
Hot water	120	x	x	120,0	x	x	x	x
Mousse de lait chaud	120	x	120,0	x	x	x	x	x

3.2.3 Volume sélectionnable - grand



Boisson	Volume total de la boisson (ml)	1. Volume de café (ml)	2. Volume de lait (ml)	3. Volume d'eau chaude (ml)	   (g)	   (g)	   (g)	Séquence de dosage
<i>Ristretto</i>	30	30,0	x	x	8,0	9,0	10,0	x
<i>Ristretto x2</i>	60	60,0	x	x	15,0	16,0	16,0	x
<i>Expresso</i>	50	50,0	x	x	8,0	9,0	10,0	x
<i>Expresso x2</i>	100	100,0	x	x	15,0	16,0	16,0	x
<i>Café crème</i>	140	140,0	x	x	8,0	9,0	10,0	x
<i>Café crème x2</i>	220	220,0	x	x	15,0	16,0	16,0	x
<i>Américano</i>	140	50,0	x	90,0	7,5	8,5	9,5	1.-3.
<i>Cappuccino</i>	140	45,0	95,0	x	7,5	8,5	9,5	2.-1.
<i>Cappuccino noir</i>	140	45,0	95,0	x	7,5	8,5	9,5	1.-2.
<i>Expresso macchiato</i>	85	55,0	30,0	x	8,5	9,5	10,5	1.-2.
<i>Latte macchiato</i>	160	40,0	120,0	x	7,0	8,0	9,0	2.-1.
<i>Café au lait</i>	160	60,0	100,0	x	8,0	9,0	10,0	1.-2.
<i>Hot water</i>	140	x	x	140,0	x	x	x	x
<i>Mousse de lait chaud</i>	140	x	140,0	x	x	x	x	x

3.3 Profil de boisson 3 : grands volumes / forces moyennes

► Les boissons doubles sont distribuées en 2 cycles du groupe café.

3.3.1 Volume sélectionnable - petit

Boisson	Volume total de la boisson (ml)	1. Volume de café (ml)	2. Volume de lait (ml)	3. Volume d'eau chaude (ml)	 (g)	 (g)	 (g)	Séquence de dosage
Ristretto	30	30,0	x	x	8,0	9,0	10,0	x
Ristretto x2								
Espresso	50	50,0	x	x	8,0	9,0	10,0	x
Espresso x2								
Café crème	140	140,0	x	x	8,0	9,0	10,0	x
Café crème x2								
Américano	140	40,0	x	100,0	7,5	8,5	9,5	1.-3.
Cappuccino	140	40,0	100,0	x	7,5	8,5	9,5	2.-1.
Cappuccino noir	140	40,0	100,0	x	7,5	8,5	9,5	1.-2.
Espresso macchiato	85	60,0	25,0	x	8,5	9,5	10,5	1.-2.
Latte macchiato	160	40,0	120,0	x	7,0	8,0	9,0	2.-1.
Café au lait	160	60,0	100,0	x	8,0	9,0	10,0	1.-2.
Hot water	140	x	x	140,0	x	x	x	x
Mousse de lait chaud	140	x	140,0	x	x	x	x	x

3.3.2 Volume sélectionnable - moyen

Boisson	Volume total de la boisson (ml)	1. Volume de café (ml)	2. Volume de lait (ml)	3. Volume d'eau chaude (ml)	 (g)	 (g)	 (g)	Séquence de dosage
Ristretto	40	40,0	x	x	9,0	10,0	11,0	x
Ristretto x2								
Espresso	60	60,0	x	x	9,0	10,0	11,0	x
Espresso x2								
Café crème	160	160,0	x	x	9,0	10,0	11,0	x
Café crème x2								
Américano	160	50,0	x	110,0	8,5	9,5	10,5	1.-3.
Cappuccino	160	50,0	110,0	x	8,5	9,5	10,5	2.-1.
Cappuccino noir	160	50,0	110,0	x	8,5	9,5	10,5	1.-2.
Espresso macchiato	105	70,0	35,0	x	10,0	11,0	12,0	1.-2.
Latte macchiato	180	45,0	135,0	x	7,5	8,5	9,5	2.-1.
Café au lait	180	70,0	110,0	x	9,0	10,0	11,0	1.-2.
Hot water	160	x	x	160,0	x	x	x	x
Mousse de lait chaud	160	x	160,0	x	x	x	x	x

3.3.3 Volume sélectionnable - grand



Boisson	Volume total de la boisson (ml)	1. Volume de café (ml)	2. Volume de lait (ml)	3. Volume d'eau chaude (ml)	   (g)	   (g)	   (g)	Séquence de dosage
<i>Ristretto</i>	50	50,0	x	x	10,0	11,0	12,0	x
<i>Ristretto x2</i>								
<i>Espresso</i>	70	70,0	x	x	10,0	11,0	12,0	x
<i>Espresso x2</i>								
<i>Café crème</i>	180	180,0	x	x	10,0	11,0	12,0	x
<i>Café crème x2</i>								
<i>Américano</i>	180	60,0	x	120,0	9,0	10,0	11,0	1.-3.
<i>Cappuccino</i>	180	60,0	120,0	x	9,0	10,0	11,0	2.-1.
<i>Cappuccino noir</i>	180	60,0	120,0	x	9,0	10,0	11,0	1.-2.
<i>Espresso macchiato</i>	125	80,0	45,0	x	11,5	12,5	13,5	1.-2.
<i>Latte macchiato</i>	200	50,0	150,0	x	8,0	9,0	10,0	2.-1.
<i>Café au lait</i>	200	80,0	120,0	x	10,0	11,0	12,0	1.-2.
<i>Hot water</i>	180	x	x	180,0	x	x	x	x
<i>Mousse de lait chaud</i>	180	x	180,0	x	x	x	x	x

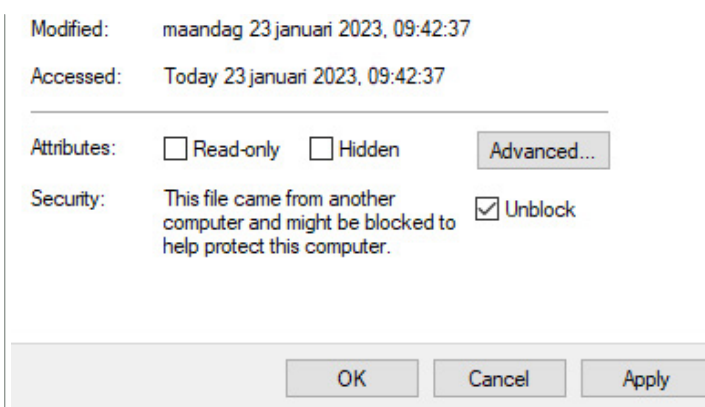
4. Instructions de mise à jour du logiciel

- La mise à jour écrasera tous les logiciels, y compris tous les paramètres personnels (les valeurs d'étalonnage de l'eau et du moulin restent inchangées).

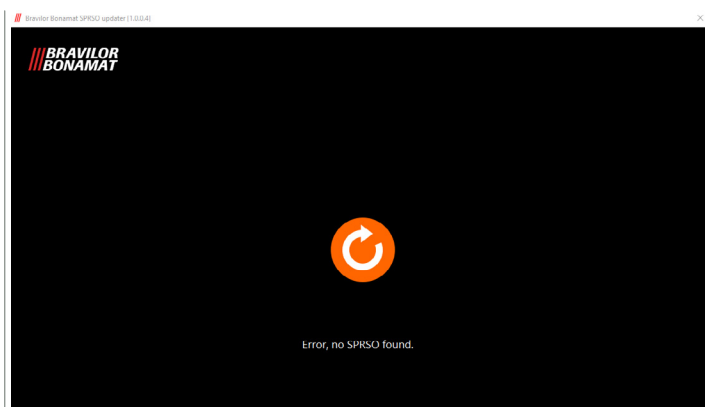
Nécessités :

- appareil sous Windows (Windows 7 ou plus)
- câble USB (USB-a à USB-c)
- tournevis torx 10

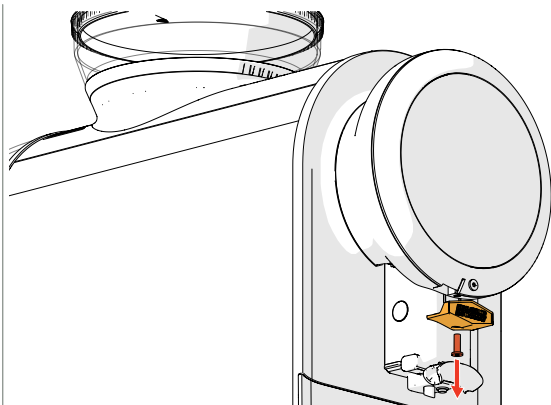
- *USB-c à USB-c ne fonctionne pas.*



- télécharger le fichier zip sur notre site web
- extraire le fichier dans un dossier
- clic droit de la souris sur le fichier pour
- ouvrir ses propriétés
- cochez la case «**unlock**» («débloquer»).
- click 'OK' pour confirmer

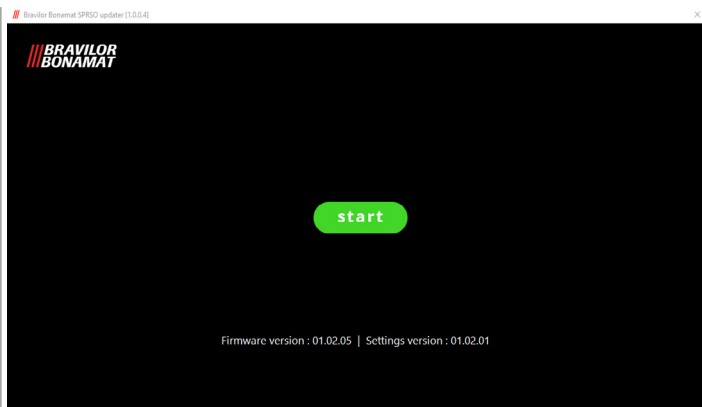


- *La Sprso doit être raccordée.*
- démarrer l'application, l'écran de gauche apparaîtra puis l'écran suivant



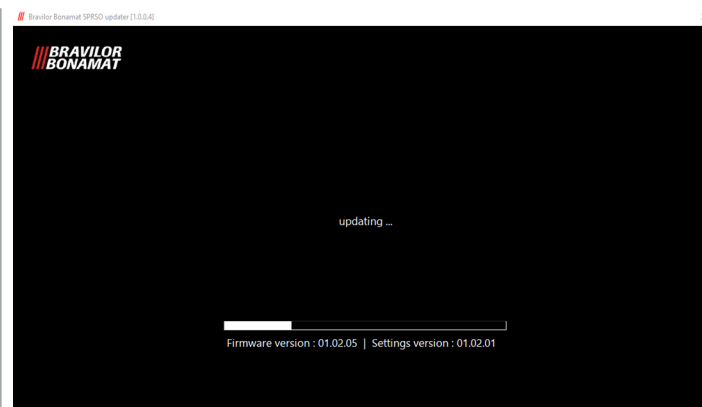
Préparation de la Sprso:

- retirer la vis du logo de la marque
- retirer le logo
(la prise usb-c est alors accessible)
- brancher un câble usb-c sur cette prise
- raccorder l'autre port de ce câble à un appareil sous Windows



► La mise à jour écrasera tous les paramètres personnels.

- appuyer sur «**start**» pour écraser le logiciel déjà installé

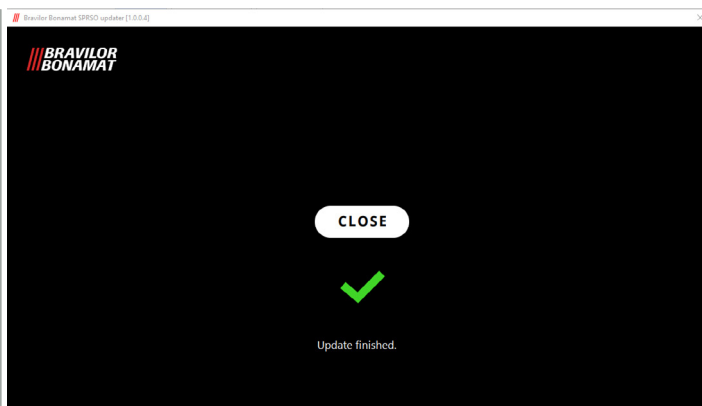


Écran de progression :

- attendre la fin du processus



Écran de progression



- la procédure est terminée et la Sprso redémarre automatiquement
- appuyer sur "close" pour sortir de l'application
- débrancher le câble USB
- remettre le logo en place
- entrer à nouveau les paramètres personnels

5. Listes des pannes

5.1 Messages d'avertissement

N°	Message	Description	Réinitialiser la condition
ME01	remplir ou placer le réservoir d'eau	aucune eau détectée dans le réservoir d'eau	• remplissez le réservoir d'eau et placez-le en position correcte
		réservoir d'eau absent	• placez-le en position correcte
		le flotteur n'est pas en position haute à cause de :	• vérifier le libre mouvement du flotteur
		» dépôts	• nettoyer
		» étanchéité flotteur	• remplacer le flotteur
		» mauvaise conductivité	• nettoyer le flotteur
			• vérifier la tige de ferrite, voir la section 2.8 en page 16
		» carte E/S	• remplacer la carte E/S
ME02	non utilisée		
ME03	fermer le panneau latéral	le panneau latéral/de service n'est pas dans la bonne position	• fermer le panneau latéral/de service (dans la bonne position)
		l'interrupteur du panneau n'est pas activé	• remplacer l'interrupteur • remplacer la carte E/S
ME04	placer l'égouttoir + bac à marc	le bac à marc n'est pas en place	• placez l'égouttoir avec le bac à marc (en position correcte)
		l'interrupteur du bac à marc n'est pas activé	• remplacer l'interrupteur
			• remplacer la carte E/S
ME05	vider le bac à marc L'icône suivante est visible dans l'écran 'sélection de boisson'. 	le compteur d'égouttoir est dépassé	• retirez l'égouttoir, videz le bac à marc, incluant l'égouttoir, et remettez les pièces en position correcte
ME06	non utilisée		
ME07	nettoyer le système de lait	s'affiche quand le démarrage du rinçage ou le rinçage de la machine est actif et une unité de lait est activée dans le logiciel	• uniquement un rappel

N°	Message	Description	Réinitialiser la condition
ME08	nettoyer le groupe café L'icône suivante est visible dans l'écran 'sélection de boisson'. 	le compteur de procédure de nettoyage pour le groupe café a atteint sa limite (le premier message est affiché après 125 cycles d'extraction - le message est répété après chaque boisson à base de café jusqu'à ce que le groupe café soit nettoyé)	effectuez la procédure décrite en section "7.1.3 Nettoyage du système de café" dans le manuel de l'utilisateur numérique 700.470.010
ME09	remplacer le filtre à eau L'icône suivante est visible dans l'écran 'sélection de boisson'. 	le compteur de filtre à eau a atteint sa limite (le message s'affiche après l'écoulement de "XX" litres dans le compteur d'eau et est répété toutes les 11 boissons)	remplacez le filtre à eau et confirmez-le en section "7.1.6 Filtre à eau" dans le manuel de l'utilisateur numérique 700.470.010
ME10	détartre la machine	le compteur de détartrage a atteint sa limite (le message se répète toutes les 9 boissons)	détartrez la Sprso selon la description de la section "7.1.5 Détartrage" dans le manuel de l'utilisateur numérique 700.470.010
ME11	non utilisée		
ME12	le groupe café est bloqué par trop de mouture ou une obstruction	obstruction dans le groupe café	retirez l'obstruction

5.2 Messages d'erreur

N°	Erreur	Description	Réinitialiser la condition
00000	échec de communication	défaut de communication entre IHM et carte E/S	• appuyez sur le bouton marche et la machine redémarre
			• vérifier le câblage
00201	aucun débit d'eau détecté	aucun débit d'eau détecté dans le système	• nettoyer le réservoir d'eau
			• nettoyez le réservoir d'eau et placez-le en position correcte
			• appuyez sur le bouton marche et la machine redémarre
			• vérifiez les pièces suivantes : » le débitmètre » la pompe » pompe mal connectée, voir, §2.11 » les tuyaux » le flotteur du réservoir d'eau » l'élément chauffant » thermostat de sécurité (non réinitialisables) » la carte E/S » tous les câblages associés » fuite du système d'eau
00401	moulin bloqué	le moulin est bloqué ou cassé	• ôtez du moulin les grains de café avec un aspirateur et tout ce qui peut obstruer le moulin
			• appuyez sur le bouton marche et la machine redémarre
			• vérifiez les pièces suivantes : » moteur du moulin » la carte E/S » tous les câblages associés
02101	capteur température déconnecté	capteur de température déconnecté ou lecture invalide	• appuyez sur le bouton marche et la machine redémarre
			• vérifiez le capteur de température

N°	Erreur	Description	Réinitialiser la condition
02102	lecture de capteur de température	lecture de capteur de température invalide	• appuyez sur le bouton marche et la machine redémarre
			• vérifiez les pièces suivantes : » le capteur de température » la carte E/S » tous les câblages associés
02203	protection du thermoblock	l'élément chauffant est en surchauffe ou défectueux"	• appuyez sur le bouton marche et la machine redémarre
			• vérifiez les pièces suivantes : l'élément chauffant » thermostat de sécurité (non réinitialisables) » la carte E/S » tous les câblages associés
04104	dysfonctionnement groupe café	le groupe café est bloqué ou défectueux	• appuyez sur le bouton marche et la machine redémarre • suivez la procédure en section "Défaillance du groupe café (Erreur 04104)" dans le manuel de l'utilisateur numérique 700.470.010
			• vérifiez les pièces suivantes : » le groupe café » le moteur du groupe café » tous les câblages associés
10001	I/O Error	défaillance de commande de sécurité E/S	• appuyez sur le bouton marche et la machine redémarre
			• vérifiez les pièces suivantes : » la carte E/S » tous les câblages associés
10011	la chaudière ne répond pas	dosage pas dans un délai raisonnable	• appuyez sur le bouton marche et la machine redémarre
			• vérifiez les pièces suivantes : » le capteur de température » la carte E/S » tous les câblages associés

N°	Erreur	Description	Réinitialiser la condition
10015	brasseur partiellement monté	la machine n'arrive pas à déterminer la position de démarrage du groupe café	• appuyez sur le bouton marche et la machine redémarre • suivez la procédure en section "Le groupe café partiellement monté (Erreur 10015)" dans le manuel de l'utilisateur numérique 700.470.010

5.3 Autres problèmes

Un certain nombre d'autres problèmes peuvent surgir, en dehors de ceux mentionnés par les messages d'erreur.

Description du problème	Cause possible	Vérifiez les points suivants
après avoir sélectionné le café, ni le café ni l'eau chaude ne sont distribués	la valve du groupe café ne s'ouvre pas	• vanne du groupe café • tous les câblages associés
	obstruction dans le système d'eau	• tous les tuyaux associés
	valve de sécurité de surpression ouverte	• valve de sécurité de surpression
	groupe café qui fuit	• le groupe café
après avoir sélectionné le café, il y a moins de café dans la tasse que d'habitude	obstruction dans le système d'eau	• tous les tuyaux associés
	groupe café fuit	• le groupe café
après avoir sélectionné le café, aucun café n'est distribué, seulement de l'eau chaude	bac à grains est vide	• remplir le bac à grains
	le moulin à café ne fonctionne pas	• le moulin à café
		• moteur du moulin à café
		• tous les câblages associés
	la sortie du moulin à café est bouchée	la sortie du moulin à café
l'écran ne s'allume pas	pas de courant sur la prise murale	• alimentation sur la prise murale
	le fusible est HS	• le fusible (10A T)
	panne de la carte d'alimentation	• la carte d'alimentation
	erreur de câblage	• tous les câblages associés
		• câble plat
les boutons autour de l'écran ne fonctionnent pas	l'écran doit être nettoyé	• nettoyer l'écran
	mauvaise connexion ou rupture du câble plat	• câble plat
pas de crème sur les boissons au café	le groupe café n'est pas propre	• effectuer la procédure de nettoyage du groupe café
	le groupe café est défectueux/ cassé	• composants du groupe café

Description du problème	Cause possible	Vérifiez les points suivants
pas de lait dosé	le réservoir à lait (ou la brique de lait)	• recharge de lait
	le connecteur de lait et le tuyau ne sont pas correctement mis en place	• placer le connecteur de lait et le tuyau dans la position correcte
	la vanne de vapeur ne s'ouvre pas	• vanne de vapeur • tous les câblages associés
mauvaise mousse de lait	la sortie n'est pas bien en place	• le sortie
	la sortie n'est pas propre	• effectuer le cycle de nettoyage du lait
	le connecteur de lait n'est pas correctement mis en place	• placer le connecteur de lait dans la position correcte
	restriction d'air bloquée	• nettoyer manuellement la restriction d'air, voir la section 2.2 en page 11
le lait éclabousse beaucoup	température du lait	• la température optimale du lait est de 5°C; <i>le lait froid améliore le goût des boissons lactées</i>
	le connecteur de lait n'est pas correctement mis en place	• placer le connecteur de lait dans la position correcte
eau sous la machine	réservoir d'eau mal placé	réservoir d'eau
	l'égouttoir et bac à marc ne sont pas vidés à temps	• videz l'égouttoir et bac à marc, nettoyez les débordements
	fuite dans le système d'eau	le système d'eau
lorsque l'élément chauffant est mis en marche, seule de la vapeur est produite au lieu de l'eau chaude	les tuyaux des élément chauffant sont inversés	installez correctement les tuyaux ds 'élément chauffant, voir la section 2.14 en page 21

