

ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.

Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY - Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657 - www.astoria.com - info@astoria.com



2006/42/CE Direttiva macchine - Machinery Directive
2006/42/CE Directive machines - Maschinenrichtlinie
2006/42/CE Directiva sobre las máquinas - Directiva sobre máquinas

STORM

BARISTA ATTITUDE

SAEP

IT

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

Manuale d'uso e manutenzione. Istruzioni per l'utente.

EN

ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

FR

MACHINE A CAFÉ ESPRESSO

Manuel d'utilisation et d'entretien. Mode d'emploi.

DE

ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE

Bedienungs- und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

ES

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

PT

MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

Manual de uso e de manutenção. Instruções para o utilizador.

RU

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО
инструкции для пользователя.

IMPORTANTE: Leggere attentamente prima dell'uso - Conservare per future consultazioni

IMPORTANT: Read carefully before use - Store for future reference

IMPORTANT : Lire attentivement ce manuel avant toute utilisation de la machine - Le conserver pour toute référence ultérieure

WICHTIG: Vor der Verwendung aufmerksam lesen - Zum späteren Nachschlagen aufbewahren

IMPORTANTE: Leer detenidamente antes del uso - Guardar para consultas futuras

IMPORTANTE: Leia com muita atenção antes de utilizar - Conserve para consultas futuras

ВАЖНО: Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием кофемашины - Сохраните инструкцию для последующих консультаций

Diritti sui contenuti È vietata la riproduzione integrale o parziale e la diffusione dei contenuti nel presente documento senza la preventiva autorizzazione scritta del Costruttore. Il Logo aziendale è di proprietà del Costruttore della Macchina.

Content rights The partial reproduction and dissemination of the contents in this document without the prior written consent of the Manufacturer is forbidden. The Company logo is owned by the Manufacturer of the Machine.

Droits sur les contenus La reproduction intégrale ou partielle et la diffusion des contenus de ce document sont interdites sans l'autorisation écrite préalable du fabricant. Le logo de la société est la propriété du fabricant de la machine.

Rechte an den Inhalten Die Vervielfältigung, ganz oder auszugsweise, sowie die Verbreitung der Inhalte dieses Dokuments ohne die vorherige schriftliche Genehmigung des Herstellers ist untersagt. Das Unternehmenslogo ist Eigentum des Maschinenherstellers.

Derechos de contenidos Se prohíbe la reproducción total o, parcial, y la difusión de los contenidos de este documento sin previa autorización escrita del Fabricante. El Logotipo de la empresa es de propiedad del Fabricante de la Máquina.

Direitos sobre os conteúdos Proibida a reprodução integral ou parcial e a publicação dos conteúdos deste documento sem a autorização prévia por escrito do Fabricante. O Logotipo da empresa é de propriedade do Fabricante da Máquina.

Авторские права Запрещено полное или частичное воспроизведение либо распространение содержания данного документа без предварительного письменного разрешения Изготовителя. Логотип компании принадлежит Изготовителю кофемашины.

Responsabilità Siamo costantemente impegnati nel migliorare l'accuratezza delle informazioni pubblicate in ciascun Manuale, ma potrebbero presentarsi delle imprecisioni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali errori e omissioni o per danni derivanti dall'utilizzo di questo documento.

Responsibility We are constantly striving to improve the accuracy of the information published in each Manual, but there may be some inaccuracies. We assume no responsibility for any errors or omissions, or for damages resulting from the use of this document.

Responsabilité Nous nous efforçons constamment d'améliorer la précision des informations publiées dans chaque manuel, cependant ces derniers pourraient présenter des inexactitudes. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'omissions, ou pour tout dommage résultant de l'utilisation de ce document.

Haftung Wir sind stets um die Verbesserung der Genauigkeit der in allen Handbüchern veröffentlichten Informationen bemüht, dennoch könnten Ungenauigkeiten auftreten. Wir haften nicht für jegliche eventuellen Fehler oder Auslassungen oder Schäden durch die Verwendung dieses Dokuments.

Responsabilidad Estamos constantemente comprometidos en mejorar la exactitud de las informaciones publicadas en cada Manual, aunque pudieran existir algunas inexactitudes. Rehusamos todo tipo de responsabilidad por posibles errores u omisiones o por daños procedentes del uso de este documento.

Responsabilidade Estamos constantemente comprometidos em melhorar a precisão das informações publicadas em cada Manual, mas mesmo assim podem apresentar algumas imprecisões. Nós não assumimos nenhuma responsabilidade por quaisquer erros e omissões ou por danos decorrentes do uso deste documento.

Ответственность Компания-изготовитель постоянно стремится к повышению точности информации, представленной в каждом Руководстве по эксплуатации, однако не исключены некоторые неточности. Изготовитель не несет никакой ответственности за возможные ошибки или упущения, а также за ущерб, нанесенный в результате использования данного документа.

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

1.1 LIVELLO DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE RICHIESTO ALL'UTENTE

Le persone addette all'utilizzo della macchina devono essere adeguatamente formate e informate, sul funzionamento e sui rischi residui presenti durante il funzionamento.

L'Utente deve essere in grado di applicare tutte le buone prassi nel rispetto dei principi dell'igiene alimentare.

1.2 FUNZIONAMENTO

Pur essendo stati adottati sulla macchina tutti quei dispositivi antinfortunistici al fine di eliminare i possibili rischi d'uso dell'utilizzatore, questa presenta alcuni rischi residui.

Questi rischi residui così denominati sono relativi a parti della macchina che possono rappresentare pericolo per l'Utente qualora ne faccia uso scorretto o commetta un errore di valutazione o di disattivazione eludendo le prescrizioni contenute nel presente Manuale.

La macchina inoltre è dotata di opportune segnalazioni poste sulle zone a rischio residuo che devono essere scrupolosamente osservate.

È necessario far attenzione ai seguenti rischi residui presenti durante il funzionamento e l'utilizzo della macchina, che non possono essere eliminati:



PERICOLO ELETTRICO

L'uso di un'apparecchiatura elettrica deve sottostare alle norme comportamentali di sicurezza:

- non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi;
- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non utilizzare prolunghe in locali adibiti a doccia o bagno;
- non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio;
- il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente al Tecnico Qualificato.
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...);
- non accedere all'interno della macchina;
- non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina;
- non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o incapaci.



PERICOLO ALTA TEMPERATURA

Alcune parti della macchina possono raggiungere alte temperature:

- evitare il contatto con il gruppo erogazione e le lance acqua e vapore;
- non esporre mai le mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali di erogazione vapore, acqua calda o latte.



L'apparecchio non può essere utilizzato da persone (inclusi bambini di età inferiore a 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza, oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.

I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.

L'Utente ha il dovere di informare tempestivamente il Costruttore qualora riscontrasse difetti e/o mal funzionamenti della macchina, dei sistemi di protezione antinfortunistica nonché di qualsiasi situazione di pericolo di cui venga a conoscenza.

È severamente vietato apportare modifiche di qualunque genere ed entità alla macchina e alle sue funzioni, nonché al presente documento.



Periodicamente far eseguire dal Tecnico Qualificato la manutenzione periodica e il controllo di tutti i dispositivi di sicurezza.



La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere qualunque garanzia.

1.3 MANUTENZIONE E PULIZIA

È necessario far attenzione ai seguenti rischi residui presenti durante la manutenzione e la pulizia della macchina, che non possono essere eliminati:



PERICOLO ELETTRICO

Le operazioni di manutenzione e pulizia devono sottostare alle norme comportamentali di sicurezza:

- non effettuare le operazioni di manutenzione con la macchina in funzione;
- non immergere la macchina nell'acqua;
- non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina né utilizzare getti di acqua per la pulizia;
- non permettere che le operazioni di manutenzione e di pulizia siano effettuate da bambini o incapaci;
- non rimuovere le protezioni e/o parti della carrozzeria;
- non accedere all'interno della macchina;
- non effettuare operazioni di manutenzione e di pulizia diverse da quanto indicato in questo Manuale.



PERICOLO ALTA TEMPERATURA

Durante le operazioni di pulizia fare attenzione ad alcune parti della macchina che possono raggiungere alte temperature:

- evitare il contatto con il gruppo erogazione e le lance acqua e vapore;
- non esporre mai le mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali di erogazione vapore, acqua calda o latte.

1.4 CARATTERISTICHE DEL DPI

Nelle fasi di manutenzione e pulizia della macchina è necessario utilizzare i seguenti DPI:



Guanti

Per la protezione di tutte le parti di macchina a contatto con gli alimenti (portafiltri, filtri, ecc.).



Effettuare solo le operazioni di manutenzione e di pulizia indicate in questo manuale.

Tutte le operazioni di manutenzione e pulizia non indicate in questo documento devono essere effettuate solo ed esclusivamente dal Tecnico Qualificato dal Costruttore.

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate previo distacco dell'alimentazione elettrica, chiusura dell'alimentazione idraulica e dopo il completo raffreddamento della macchina.

In caso di mancata risoluzione del mal funzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Qualificato dal Costruttore. Non tentare nessun intervento di riparazione.

Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno fatte dal Tecnico Qualificato dal Costruttore in modo che tali operazioni non comportino rilasci di materiali nocivi per l'uso alimentare.



La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere qualunque garanzia.

Sommario

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA	3	8. MANUTENZIONE E PULIZIA	31
1.1 LIVELLO DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE RICHIESTO ALL'UTENTE..3		8.1 Precauzioni di sicurezza.....	31
1.2 FUNZIONAMENTO	3	8.2 Manutenzione periodica	31
1.3 MANUTENZIONE E PULIZIA.....	6	8.3 Manutenzione programmata	32
1.4 CARATTERISTICHE DEL DPI	7	8.4 Controllo automatico usura macine.....	32
2. INTRODUZIONE.....	9	8.5 Rigenerazione dell'Addolcitore.....	32
2.1 Linea guida per la lettura del Manuale.....	9	8.6 Malfunzionamenti e relativi rimedi.....	33
2.2 Conservazione del Manuale	9	8.7 Operazioni di pulizia.....	34
2.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni... 10		9. PARTI DI RICAMBIO.....	36
2.4 Destinatari	10	10. MESSA FUORI SERVIZIO	36
2.5 Glossario e Pittogrammi.....	10	10.1 Breve periodo di inattività della macchina	36
2.6 Garanzia.....	10	10.2 Lungo periodo di inattività della macchina	36
3. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA	11	11. SMANTELLAMENTO	36
3.1 Marca e designazione del modello	11	12. SMALTIMENTO.....	37
3.2 Descrizione generale	11	12.1 Informazioni per lo smaltimento.....	37
3.3 Assistenza clienti.....	11	12.2 Informazioni ambientali	37
3.4 Destinazione d'uso	11	13. GLOSSARIO	37
3.5 Illustrazione della macchina.....	13	14. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI.....	38
3.6 Pannello comandi	14		
3.7 Dati e marcatura CE	15		
3.8 Sistema Energy Saving	16		
4. IMMAGAZZINAMENTO	16		
5. INSTALLAZIONE	16		
6. MESSA IN SERVIZIO	16		
7. FUNZIONAMENTO	16		
7.1 Precauzioni di sicurezza.....	16		
7.2 Emissioni.....	16		
7.3 Accensione e spegnimento.....	17		
7.4 Rinnovo dell'acqua.....	18		
7.5 Predisposizione della macchina	18		
7.6 Erogazione caffè automatica	19		
7.7 Erogazione vapore.....	20		
7.8 Erogazione acqua calda.....	20		
7.9 Illuminazione	21		
7.10 Scaldatasse	21		
7.11 Gestione Energy Saving.....	22		
7.12 Programmazione parametri macchina	23		
7.13 Consigli per ottenere un buon caffè.....	30		

2. INTRODUZIONE

Leggere attentamente in ogni sua parte il presente Manuale, prima di utilizzare l'apparecchio, al fine di ottimizzare le prestazioni della macchina ed operare in assoluta sicurezza.

La macchina per caffè espresso che avete acquistato è stata concepita e costruita con metodi e tecnologie innovative che assicurano qualità e affidabilità nel tempo.

Questo Manuale è la guida che Vi permetterà di conoscere i vantaggi acquisiti scegliendo il nostro marchio. Vi troverete notizie su come utilizzare nel modo ottimale le potenzialità della macchina, su come mantenerla efficiente e su come comportarsi in caso di difficoltà.

Conservare con cura il presente Manuale in un luogo protetto. In caso di smarrimento del presente, può essere richiesta copia sostitutiva al Costruttore.



Prima di utilizzare la macchina leggere attentamente le istruzioni contenute nella presente pubblicazione e seguirne attentamente le indicazioni riportate. Conservare il presente manuale e tutte le pubblicazioni allegate in un luogo accessibile e protetto. Questo documento presuppone che negli impianti, ove sia stata installata la macchina, vengano osservate le vigenti norme di sicurezza e igiene del lavoro.

Le istruzioni, i disegni e la documentazione contenuti nel presente Manuale sono di natura tecnica riservata, di stretta proprietà del Costruttore e non possono essere riprodotti in alcun modo, né integralmente, né parzialmente.

Il Costruttore si assicura il diritto di apportare eventuali migliorie e/o modifiche al prodotto. Si garantisce che il presente Manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina.

Cogliamo l'occasione per invitare la gentile clientela a segnalare eventuali proposte di miglioramento sia del prodotto sia del Manuale.

2.1 Linea guida per la lettura del Manuale

Il Manuale è stato suddiviso in capitoli autonomi. La sequenza dei capitoli risponde alla logica temporale della vita della macchina.

Per facilitare l'immediatezza della comprensione del testo, vengono usati termini, abbreviazioni e pittogrammi.

Il Manuale è costituito da una copertina, un indice e da una serie di capitoli. Ogni capitolo ha una sua numerazione progressiva. A piè pagina è presente il numero della pagina.

Nella pagina iniziale sono riportati i dati identificativi della macchina, nella pagina finale sono riportati la data e la revisione del Manuale Istruzioni.

ABBREVIAZIONI

- Sez.** = Sezione
- Cap.** = Capitolo
- Par.** = Paragrafo
- Pag.** = Pagina
- Fig.** = Figura
- Tab.** = Tabella

UNITA' DI MISURA

Le unità di misura presenti sono quelle previste dal Sistema Internazionale (SI).

PITTOGRAMMI

Le descrizioni precedute da queste simboli contengono informazioni/prescrizioni molto importanti, particolarmente per quanto riguarda la sicurezza. Il mancato rispetto può comportare:

- pericoli per l'incolumità dell'utilizzatore;
- lesioni anche gravi dell'utilizzatore della macchina (in alcuni casi addirittura la morte);
- perdita della garanzia contrattuale;
- declinazione delle responsabilità del Costruttore.



Simbolo di PERICOLO utilizzato in caso di pericolo di lesione grave permanente, che necessita di ricovero ospedaliero, nei casi estremi causa di morte.



Simbolo di ATTENZIONE utilizzato in caso di pericolo di lesione non grave, ma che necessita di cura medica da parte di professionisti.



Simbolo di AVVERTENZA utilizzato in caso di pericolo di lesione non grave che può essere curata con misure di pronto soccorso o simili.



Simbolo di NOTA utilizzato per fornire importanti informazioni relative all'argomento trattato.

2.2 Conservazione del Manuale

Il Manuale di Istruzioni va conservato con cura e deve accompagnare la macchina in tutti gli eventuali passaggi di proprietà che la medesima potrà avere nella sua vita.

La conservazione deve essere favorita maneggiandolo con cura, con le mani pulite e non depositandolo su superfici sporche. Non debbono essere asportate, strappate o arbitrariamente modificate delle parti.

Il Manuale va archiviato in un ambiente protetto da umidità e calore e nelle prossime vicinanze della macchina a cui si riferisce.

Il Costruttore, su richiesta dell'utilizzatore, può fornire ulteriori copie del Manuale di Istruzioni della macchina.

2.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni

Il Costruttore si riserva il diritto di modificare e apportare migliorie alla macchina senza comunicarlo e senza aggiornare il Manuale già consegnato all'utilizzatore.

Per altro, in caso di modifiche sostanziali alla macchina già installata che comportino la modifica di uno o più capitoli del Manuale di Istruzioni, sarà cura del Costruttore inviare agli utenti coinvolti i capitoli interessati dalla modifica o la revisione dell'intero Manuale.

È responsabilità dell'utilizzatore, sostituire la vecchia documentazione con quella di nuova revisione.

Il Costruttore si ritiene responsabile per le descrizioni riportate in lingua italiana; eventuali traduzioni non possono essere verificate a pieno, per cui, se viene rilevata una incongruenza, occorre prestare attenzione alla lingua italiana ed eventualmente contattare il Costruttore, che provvederà ad effettuare la modifica ritenuta opportuna.



Se il Manuale dovesse diventare illeggibile o comunque di problematica consultazione, è fatto obbligo all'utente di richiederne una nuova copia al Costruttore prima di eseguire qualunque intervento sulla macchina.

È assolutamente proibito asportare o riscrivere parti del Manuale. Le istruzioni, i disegni e la documentazione contenuta nel presente manuale è di natura riservata e di stretta proprietà del Costruttore e non può essere riprodotta in alcun modo, né integralmente né parzialmente, senza preventiva autorizzazione dello stesso.

L'Utente è tenuto al corretto rispetto delle indicazioni contenute nel presente Manuale.

Per qualsiasi inconveniente che abbia a manifestarsi a seguito di un utilizzo scorretto di tali raccomandazioni, il Costruttore declina ogni responsabilità.

Questo manuale è disponibile anche sul sito web del costruttore.

2.4 Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto all'Utente della macchina ossia la persona incaricata di far funzionare, di effettuare la manutenzione e la pulizia della macchina indicati in questo documento.

QUALIFICA DEI DESTINATARI DELLA MACCHINA

La macchina è destinata ad un utilizzo professionale e non generalizzato, per cui il suo uso può essere affidato a figure qualificate, in particolare che:

- Abbiamo compiuto la maggiore età;
- Siano fisicamente e psichicamente idonee all'utilizzo della macchina;
- Siano capaci di capire ed interpretare il Manuale d'Istruzioni e le prescrizioni di sicurezza;
- Conoscano le procedure di sicurezza e la loro attuazione;
- Possiedano la capacità di utilizzo della macchina;
- Abbiamo compreso le procedure di utilizzo definite dal Costruttore della macchina.

2.5 Glossario e Pittogrammi

Nel presente paragrafo vengono elencati i termini non comuni o comunque con significato diverso dal comune.

Di seguito vengono spiegate le abbreviazioni utilizzate, ed il significato dei pittogrammi per indicare la qualifica operatore e lo stato della macchina, il loro impiego permette di fornire rapidamente ed in modo univoco le informazioni necessarie alla corretta utilizzazione della macchina in condizioni di sicurezza.

2.5.1 GLOSSARIO

Utente

La o le persone incaricate di far funzionare, di effettuare la manutenzione e la pulizia della macchina indicate in questo manuale.

Tecnico Qualificato dal Costruttore

Persona specializzata, appositamente addestrata ed abilitata ad effettuare operazioni di collegamento, installazione e montaggio della macchina; utilizzare particolari attrezzature (sollevatori, muletti, ecc.); eseguire interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria particolarmente complicati o potenzialmente pericolosi per essere svolti dall'utente e con particolare attenzione agli aspetti di sicurezza e di igiene.



Tutte le altre voci del glossario sono riportate al Cap."13. GLOSSARIO" a pagina 37.

2.5.2 PITTOGRAMMI

PITTOGRAMMA	DESCRIZIONE
	Pericolo elettrico
	Pericolo alta temperatura
	Obbligo di utilizzo dei guanti di protezione
	Obbligo di lettura della documentazione

2.6 Garanzia

La macchina è coperta da una garanzia di 12 mesi su tutti i componenti esclusi quelli elettrici ed elettronici nonché i pezzi d'usura.

3. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Marca e designazione del modello

L'identificazione della macchina e del modello sono riportati sulla TARGA DATI della macchina e nella DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE che accompagna la macchina.

3.2 Descrizione generale

La macchina oggetto del presente Manuale è costituita da componenti meccanici, elettrici ed elettronici la cui azione combinata consente di realizzare bevande a base di latte, caffè e acqua.

Questo prodotto è costruito in conformità alle Direttive, ai Regolamenti e alle Norme Comunitarie indicate nella DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE che accompagna la macchina.

La macchina è progettata e costruita per funzionare solo dopo essere stata correttamente collegata a una rete idraulica ed elettrica e situata in luogo riparato dagli agenti atmosferici.

3.3 Assistenza clienti



3.4 Destinazione d'uso

La macchina per caffè espresso è progettata per la preparazione professionale di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc.

L'apparecchio non è destinato ad uso domestico, ma solo ad uso professionale.

La macchina può essere utilizzata in tutte le condizioni previste, contenute o descritte in questa documentazione; deve ritenersi pericolosa ogni altra condizione.

La macchina deve essere installata in luoghi in cui l'accesso sia riservato a personale qualificato che abbia ricevuto un'adeguata formazione (Bar, Ristoranti, ecc.).

UTILIZZI PERMESSI

Sono tutti quelli che rispettando le caratteristiche tecniche, le operazioni e gli impieghi descritti in questa documentazione non mettono in pericolo l'incolumità dell'Utente o causare danni alla macchina o all'ambiente circostante.



Tutti gli utilizzi non specificatamente indicati in questo Manuale sono vietati e devono essere espressamente autorizzati dal Costruttore.

UTILIZZI PREVISTI

La macchina è progettata esclusivamente per l'utilizzo professionale.

L'uso di prodotti/materiali diversi da quelli specificati dal Costruttore, che possono creare danni alla macchina e situazioni di pericolo per l'operatore e/o le persone vicine alla Macchina, è considerato scorretto o improprio.

CONTROINDICAZIONI D'USO

La macchina non deve essere utilizzata:

- Per utilizzi diversi da quelli esposti al par. 3.4, per usi diversi o non menzionati nel presente Manuale;
- Con l'impiego di materiale diverso da quello indicato nel presente Manuale;
- Con dispositivi di sicurezza esclusi o non funzionanti.

UTILIZZO ERRATO DELLA MACCHINA

Il tipo di utilizzo e le prestazioni per cui è stata realizzata questa macchina impongono una serie di operazioni e di procedure che non possono essere cambiate se non preventivamente concordate

con il Costruttore. Tutte le prassi permesse sono contenute in questa documentazione, qualunque operazione non elencata e descritta in questa documentazione è da ritenersi non possibile e quindi pericolosa.

UTILIZZI NON PREVISTI

Gli unici utilizzi permessi sono descritti nel Manuale, ogni altro impiego è da ritenersi non possibile e quindi pericoloso.

SICUREZZE GENERALI

L'utilizzatore deve essere a conoscenza sui rischi di infortunio, sui dispositivi predisposti per la sicurezza e sulle regole generali in tema di antinfortunistica prevista dalle direttive comunitarie e dalla legislazione del paese dove la linea è installata.

L'utilizzatore deve essere a conoscenza del funzionamento di tutti i dispositivi della macchina.

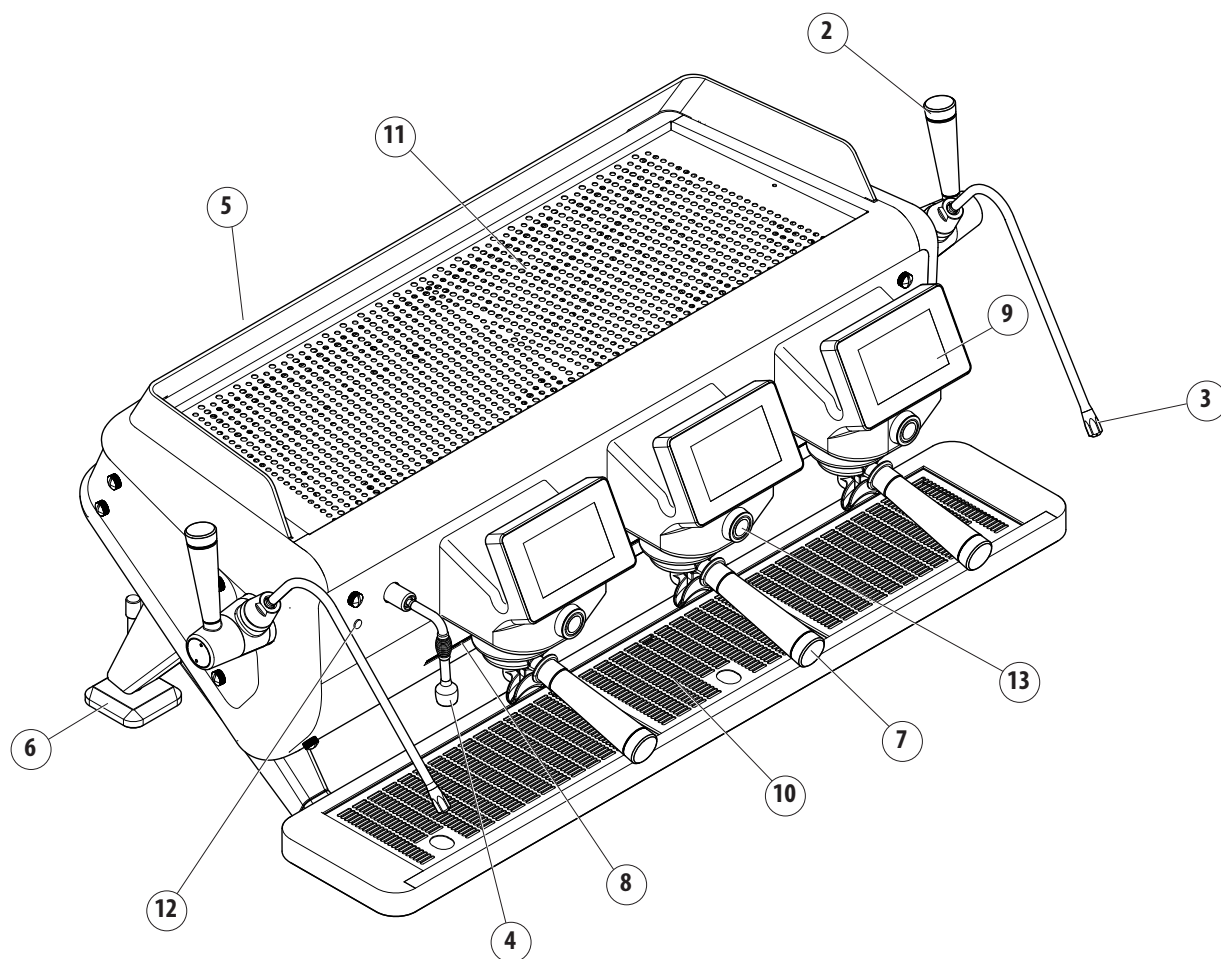
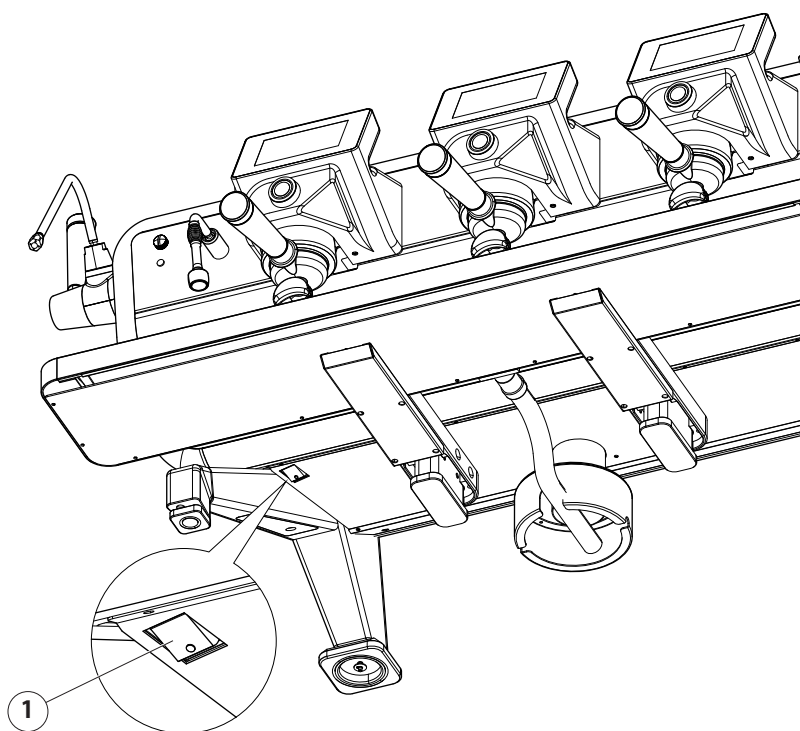
Egli deve inoltre aver letto integralmente il presente Manuale.

Gli interventi di manutenzione devono essere effettuati da tecnici qualificati dopo aver predisposto opportunamente la macchina.

La manomissione o la sostituzione non autorizzata di una o più parti della macchina, l'adozione di accessori che ne modificano l'uso e l'impiego di materiali diversi da quelli consigliati nel presente Manuale, possono divenire causa di rischi di infortunio.

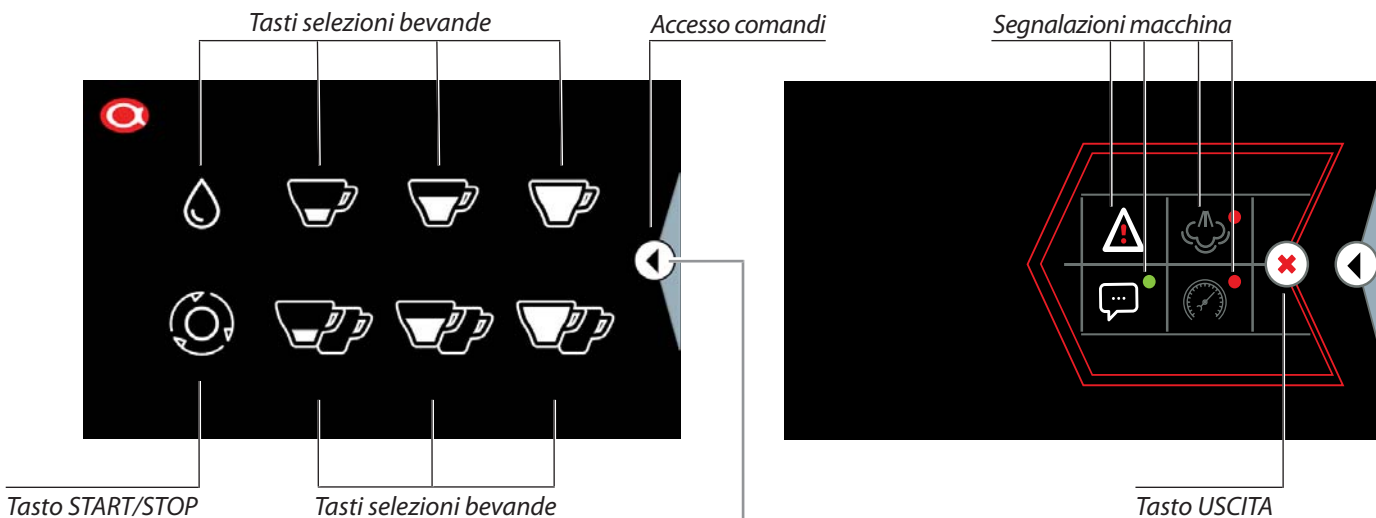
3.5 Illustrazione della macchina

1. Interruttore accensione.
2. Leva vapore.
3. Lancia vapore antiscottatura.
4. Lancia acqua calda.
5. Luce logo posteriore.
6. Piedino regolabile.
7. Portafiltri.
8. Led luce vano erogazione.
9. Display touch screen.
10. Griglia appoggia tazze.
11. Piano scaldatasse.
12. Spia accensione macchina.
13. Pulsante caffè manuale.

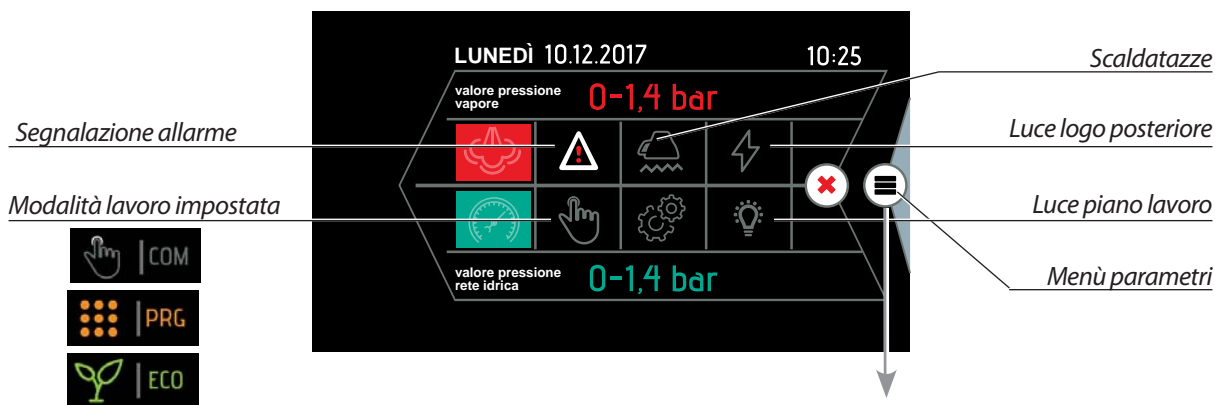


3.6 Pannello comandi

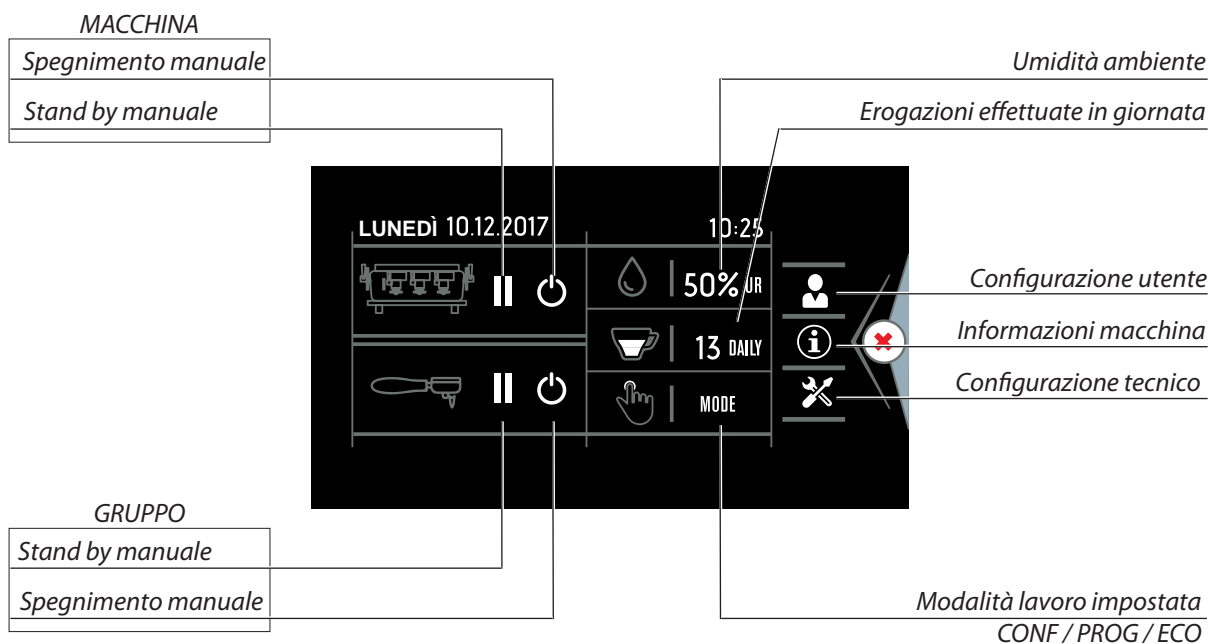
La macchina viene totalmente controllata tramite il display touchscreen che si trova sul frontale. In caso di problemi, sullo stesso display vengono segnalate le anomalie della macchina:



Tramite il tasto è possibile accedere ai principali parametri della macchina:



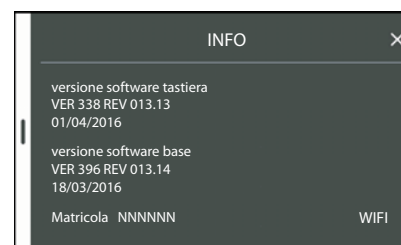
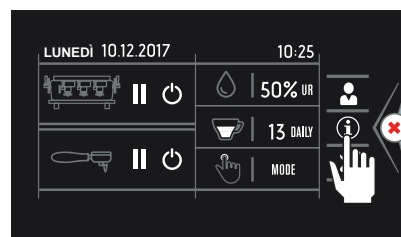
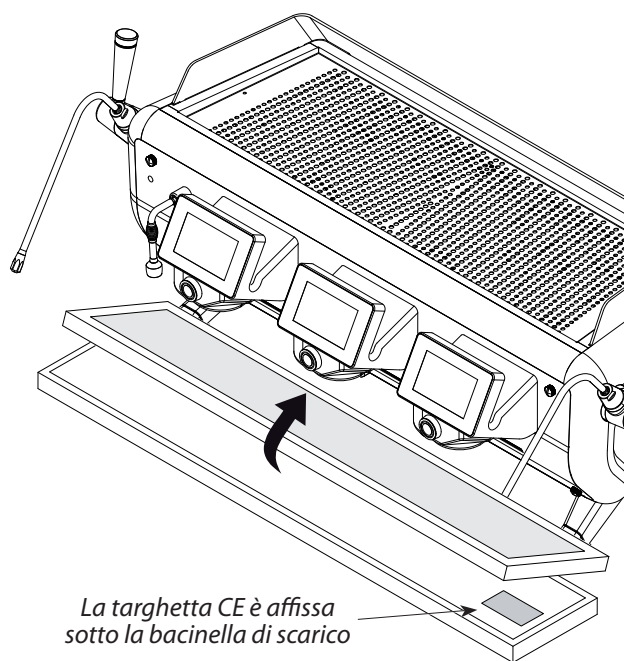
Utilizzando il tasto è possibile accedere ai menù della macchina:



3.7 Dati e marcatura CE

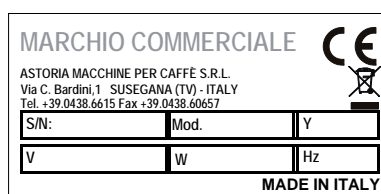
I dati tecnici della macchina sono riportati nella seguente tabella:

TABELLA DATI TECNICI	2GR		3GR	
	Voltaggio	220/380 V	240/415 V	220/380 V
Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potenza max	4.380 W	5.111 W	6.046 W	7.088 W
Potenza gruppo	138 W x 2	165 W x 2	138 W x 3	165 W x 3
Potenza caldaia caffè	918 W x 2	1.089 W x 2	918 W x 3	1.089 W x 3
Potenza caldaia vapore	2.775 W	3.266 W	3.673 W	4.356 W
Capacità caldaia caffè	1,2 l x 2		1,2 l x 3	
Capacità caldaia vapore	8,5 l		8,5 l	
Larghezza	1035 mm		1175 mm	
Profondità	618 mm		618 mm	
Altezza	500 mm		500 mm	
Peso netto	97 kg		117 kg	
Taratura valvola di sicurezza	0,19 MPa (1,9 bar)			
Pressione esercizio caldaia vapore	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Pressione acqua di alimentazione	0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)			
Pressione erogazione caffè consigliata	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Temperatura ambiente di lavoro	5 - 40°C 95° U.R. MAX			
Livello pressione acustica	< 70 dB			



Secondo la direttiva 2006/42/CE la macchina è contrassegnata con la sigla CE con cui il fabbricante dichiara, sotto la propria responsabilità, che la macchina è sicura per le persone e le cose.

La targhetta CE è affissa sotto la bacinella di scarico sulla quale sono riportati i dati di identificazione. Qui sotto un è riportato un esempio della targhetta dati:



Entrando nella sezione "Menù" (vedi istruzioni nei capitoli successivi) e selezionando il tasto **i**, è possibile visualizzare il numero di matricola della macchina.

Per eventuali comunicazione con il Costruttore, segnalare sempre i seguenti dati:

- S/N - numero matricola macchina;
- Mod. - modello della macchina
- Y - data fabbricazione;

I dati dell'apparecchiatura sono visibili anche sull'etichetta posta sull'imballo della macchina.



È vietato rimuovere o deteriorare la targhetta dati. Ove necessario, sostituirla con la massima urgenza rivolgendosi sempre ed in via esclusiva al Costruttore.

3.8 Sistema Energy Saving




La macchina dispone di un software che gestisce il sistema automatico di stand by durante le pause, la funzione Energy-saving notturna, e la regolazione intelligente della temperatura.

Ciò permette un notevole risparmio di energia durante le pause notturne, mantenendo la macchina sempre in condizioni di un rapido ritorno in servizio.

Inoltre il software distribuisce la potenza solo dove e quando serve, permettendo così un risparmio energetico anche durante la normale attività lavorativa.

Nel caso in cui sia stato programmato, il sistema mette in stand by automaticamente uno o più gruppi quando diminuisce il carico di lavoro e li predispone a lavorare a pieno regime quando necessario.

Sono previste tre modalità di scelta:

-  : attivazione Stand by manuale
-  : funzionamento secondo la programmazione
-  : gestione in auto apprendimento.



Per l'attivazione dell'Energy saving vedi par. 7.11 a pagina 22.

4. IMMAGAZZINAMENTO

L'immagazzinamento della macchina è effettuato dal Costruttore o dal Distributore.

5. INSTALLAZIONE

L'installazione della macchina deve essere eseguita esclusivamente dal Tecnico Qualificato dal Costruttore.



La base di appoggio della macchina deve essere perfettamente in bolla e senza irregolarità.

6. MESSA IN SERVIZIO

La messa in servizio della macchina deve essere effettuato esclusivamente dal Tecnico Qualificato dal Costruttore.

7. FUNZIONAMENTO

7.1 Precauzioni di sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo "1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA" a pagina 3 .

7.2 Emissioni

VIBRAZIONI

In condizioni di impiego conformi alle indicazioni di corretto utilizzo, fornite nel presente manuale, le eventuali vibrazioni rilevate non sono tali da far insorgere situazioni pericolose.

EMISSIONI SONORE

Il livello di rumore emesso dalla macchina è mediamente inferiore agli 70 dB; quindi non c'è l'obbligo di utilizzare dispositivi di protezione individuale per l'apparato uditivo.

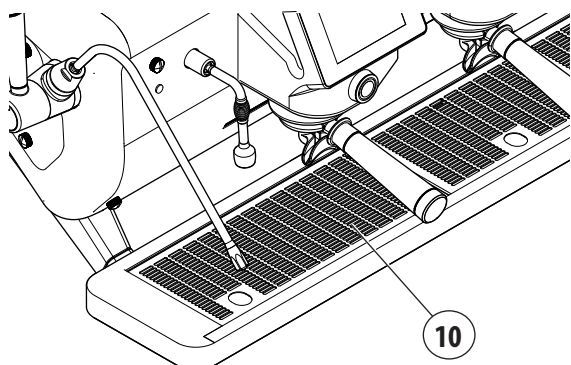
Qualora la macchina emetta rumori anomali è necessario avvertire il costruttore.

AMBIENTE ELETTROMAGNETICO

La macchina è realizzata per operare correttamente in un ambiente elettromagnetico di tipo industriale, rientrando nei limiti di Emissione ed Immunità previsti dalle Norme vigenti.

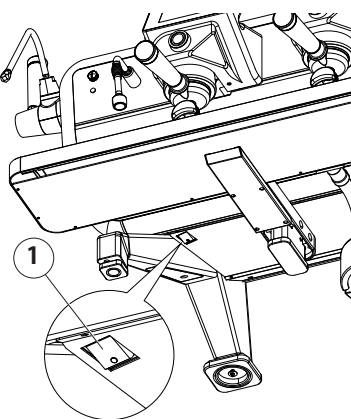
7.3 Accensione e spegnimento

Dopo l'allacciamento idraulico ed elettrico effettuato dal Tecnico Qualificato, accertarsi che la bacinella di scarico posta sotto la griglia appoggia tazzine (10) sia correttamente collegata allo scarico.

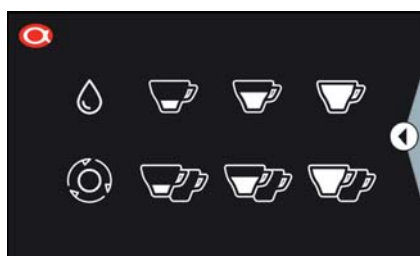


Verificare che tutti i rubinetti vapore siano chiusi.

Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale (1) e seguire le segnalazioni riportate sul display della macchina come indicato in seguito.

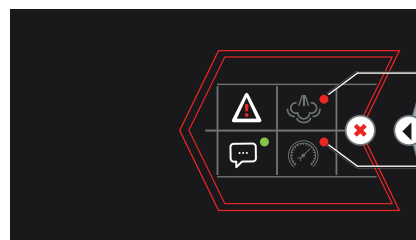


Al termine dell'avviamento, inizia la fase di regolazione termica. Quando il riscaldamento è stato completato, la macchina è pronta per l'erogazione di caffè e sul display appare la videata sottostante.



Può accadere che l'erogazione del vapore sia disponibile in un tempo superiore rispetto all'erogazione caffè. In questo caso attendere alcuni minuti finché sul display compare la colorazione verde dell'icona del vapore.

L'icona verde indica che la macchina è alla pressione programmata e l'erogazione vapore è disponibile.



Vapore non disponibile

Erogazione caffè non disponibile



Prima di utilizzare la macchina, effettuare alcune erogazioni a vuoto per alcuni secondi con i portafiltri agganciati. Questa procedura permette di far uscire l'eventuale aria presente nel circuito idraulico, permettendo il completo riscaldamento dei gruppi erogatori.

In alcuni casi, come per esempio dopo il lavaggio dei gruppi, potrebbe succedere che per un breve tempo tutte le selezioni siano inattive, il display avrà una luminosità ridotta e sulla barra a destra appariranno alcune segnalazioni.



È sufficiente attendere qualche secondo per permettere la completa regolazione della temperatura: il display si riporterà alla normale luminosità e tutte le selezioni saranno di nuovo attive.

7.3.1 Spegnimento della macchina

Spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale (1).

7.4 Rinnovo dell'acqua

Nel corso dell'installazione della macchina, il Tecnico Qualificato deve effettuare le operazioni di rinnovo dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici seguendo questa procedura:

- al termine dell'installazione, l'apparecchio deve essere attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo per 30 minuti nella condizione di "pronto al funzionamento";
- successivamente l'apparecchio va spento e va svuotato completamente dalla prima acqua immessa in tutto il circuito idraulico, in modo da eliminare eventuali impurità iniziali;
- in seguito l'apparecchio va caricato e portato fino alle condizioni nominali di funzionamento;
- spegnere nuovamente la macchina e svuotare il circuito idraulico dall'acqua;
- riaccendere e caricare l'apparecchio e portato fino alle condizioni nominali di funzionamento;
- dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" per ogni gruppo caffè effettuare un'erogazione continua in modo da scaricare almeno 0,5 litri del circuito caffè;
- scaricare in continuo vapore per almeno 1 minuto per ogni punto di erogazione vapore.



Nel caso in cui la macchina rimanga inattiva per un tempo maggiore di 1 settimana, è necessario far effettuare dal Tecnico Qualificato il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici della macchina come sopra indicato.

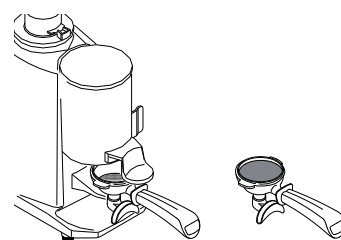
7.5 Predisposizione della macchina

7.5.1 Macinatura e dosatura del caffè

È importante disporre di un macinadosatore accanto alla macchina, col quale macinare il caffè da utilizzare quotidianamente.

La macinatura e la dosatura del caffè devono essere effettuate secondo quanto indicato dal costruttore del macinadosatore; sono inoltre da tener presenti i seguenti punti:

- per ottenere un buon espresso si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. Rispettare comunque la data di scadenza indicata dal produttore;
- non macinare mai grandi volumi di caffè, si consiglia di predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata;
- non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente. Se necessario acquistarlo in piccole confezioni sottovuoto.

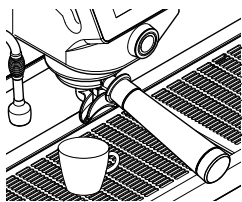



7.5.2 Preparazione del portafiltro

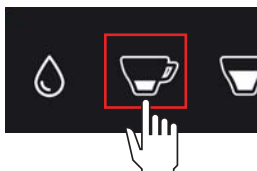
- Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.) e comprimerlo con l'apposito pressino;
- agganciare il portafiltro al gruppo senza chiuderlo troppo, per evitare una rapida usura della guarnizione;
- per lo stesso motivo è consigliabile pulire il bordo del filtro prima di agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- seguire le modalità indicate dal costruttore del macinadosatore.


7.6 Erogazione caffè automatica

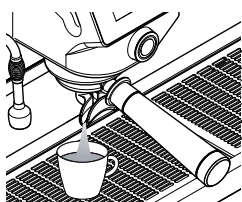
- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;





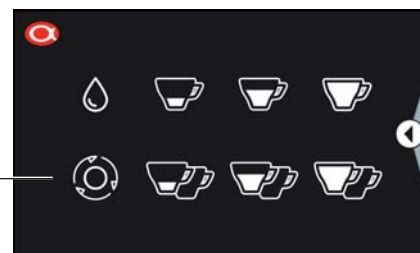
- premere il tasto dose desiderato, per esempio  e attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè (accensione del led);



- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto ;



- per effettuare l'erogazione continua di caffè, selezionare il tasto  e bloccare premendo lo stesso tasto .

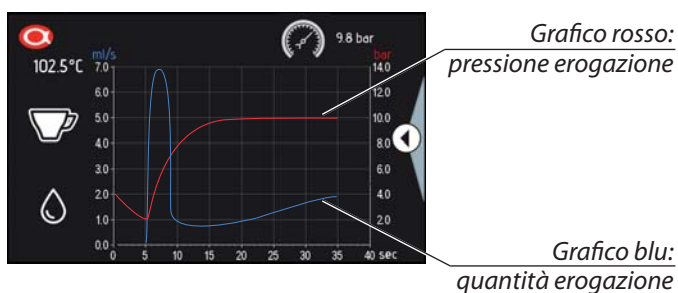
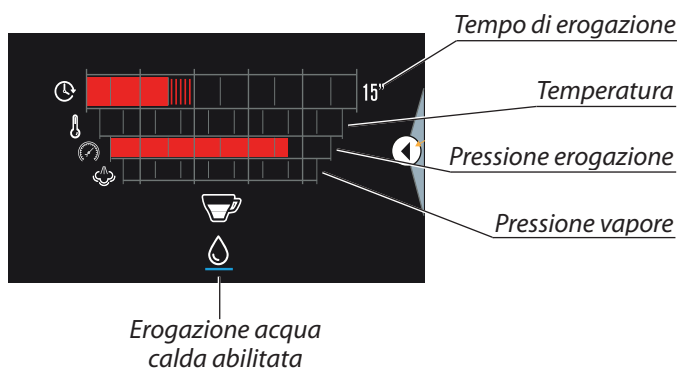
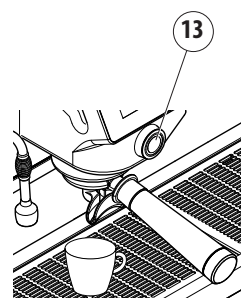


Erogazione continua

È possibile erogare il caffè utilizzando il pulsante posto sotto i singoli display (13).

Alla pressione del pulsante la macchina erogherà la tipologia di caffè preimpostata dalla casa produttrice.

Per interrompere l'erogazione ripremere il pulsante.



Durante l'erogazione di caffè, non togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.



La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi del caffè, procedere come indicato al par. 7.12.1 a pagina 23.



Se è stato programmato, è possibile, prima di inserire il portafiltro, effettuare un risciacquo del gruppo, premendo il tasto START/STOP (erogazione continua) o il pulsante manuale.

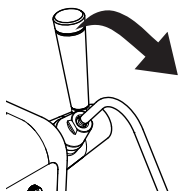
In questo caso i 2 pulsanti NON devono essere impiegati per l'erogazione del caffè, in quanto la quantità d'acqua prodotta non è sufficiente.

7.7 Erogazione vapore

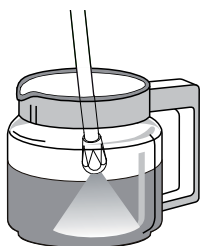
- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;



- abbassare la leva del rubinetto;



- per terminare l'erogazione, riportare la leva verso l'alto.



Evitare il contatto con le lance vapore, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali delle lance vapore.

Per ottenere una schiumatura ottimale si consiglia di seguire queste semplici regole:

- riscaldare solamente la quantità di latte che si intende utilizzare, una volta riscaldato, esso dovrà essere versato interamente dal bricco e non riscaldato di nuovo;
- schiumare il latte partendo da una temperatura di circa 4°C.



Per mantenere sempre in perfetta efficienza i terminali delle lance vapore, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo. Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida.

L'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduto dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi.

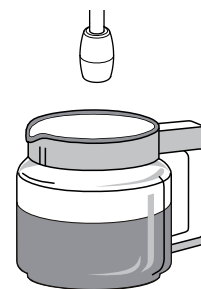
Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente per il tempo necessario al riscaldamento.


Non aprire il rubinetto vapore con la lancia vapore immersa nel latte e macchina spenta.

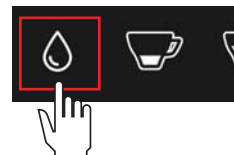



7.8 Erogazione acqua calda

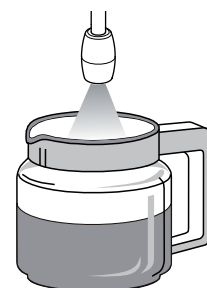
- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;



- selezione sul display il tasto  e attendere l'effettuazione dell'erogazione di acqua;



- per bloccare in anticipo l'erogazione acqua, premere nuovamente il tasto .




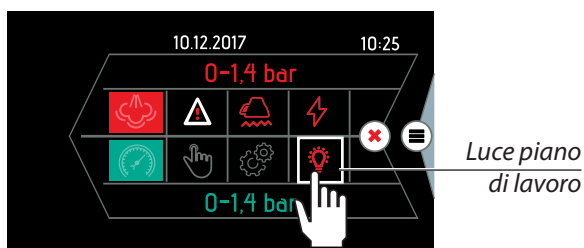
Evitare il contatto con la lancia acqua calda, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali della lancia acqua calda.




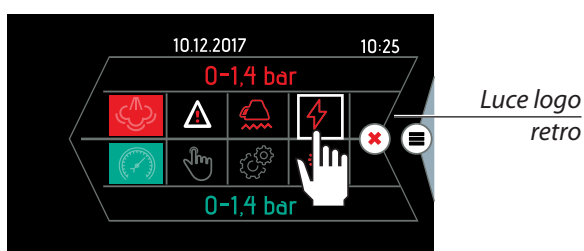
La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi, procedere come indicato al par. 7.12.1 a pagina 23.

7.9 Illuminazione

Per attivare o disattivare l'illuminazione del piano di lavoro premere il tasto .



Per attivare o disattivare l'illuminazione dei fianchi della macchina premere il tasto .

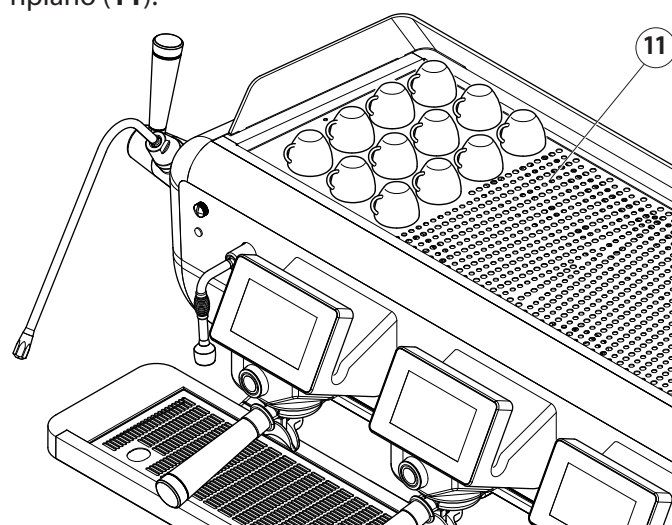



Tenendo premuti i pulsanti appare la barra che permette di regolare l'intensità della luce (sul piano di lavoro o sui fianchi).

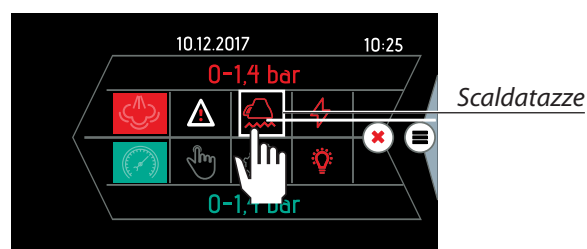


7.10 Scaldatasse

Posizionare le tazzine da riscaldare sull'apposito ripiano (11).





Per attivare lo scaldatasse, premere il tasto . L'accensione dello scaldatasse è segnalata dalla colorazione rossa del tasto.

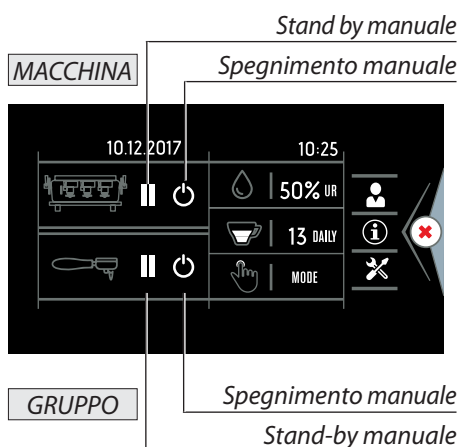
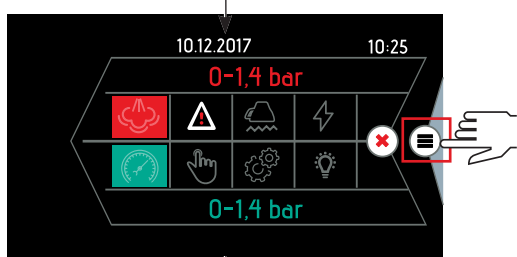


Per modificare la temperatura dello scaldatasse vedi il par. "7.12.3 Impostazione PARAMETRI SERVIZI" a pagina 25.

7.11 Gestione Energy Saving

Per effettuare lo spegnimento della macchina o l'attivazione dell'Energy saving procedere come segue:

- Selezionare il tasto ;
- selezionare il tasto menù ;
- selezionare la funzione desiderata.



Qualora la macchina sia nello stato di spegnimento o di "Energy saving", per riattivare il funzionamento è sufficiente premere il display. La macchina ritornerà alla sua piena attività nel giro di 1 minuto circa.

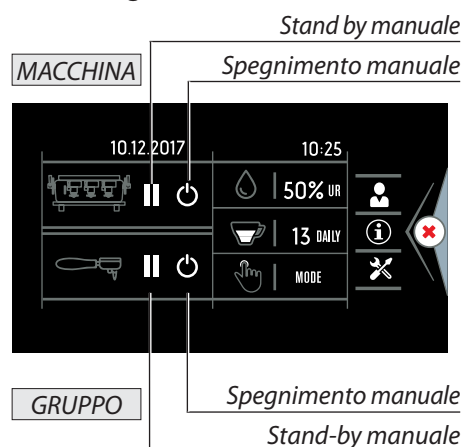


Il sistema continuerà comunque a seguire le impostazioni di risparmio energetico configurate.

Sono attivabili tre tipi di sistema "Energy saving":

MANUALE

Le funzioni di Energy saving sono attive solo manualmente selezionando l'icona della macchina o del gruppo come indicato in figura.



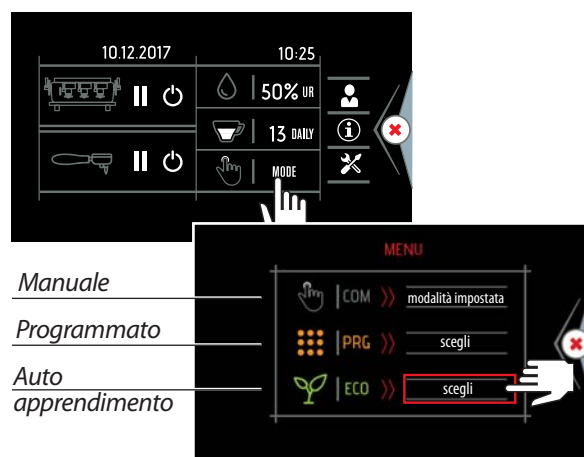
PROGRAMMATO

Le funzioni di Energy saving sono attive secondo la programmazione. Per modificare la programmazione contattare il Tecnico Qualificato.

AUTO APPRENDIMENTO

Le funzioni di Energy saving sono attive in auto apprendimento, il sistema automaticamente gestisce il risparmio energetico effettuando autonomamente modalità di riduzione delle temperature in base ai cicli eseguiti nei giorni e nelle settimane precedenti.

Per abilitare il sistema "Energy saving" premere il tasto **MODE** e selezionare la modalità desiderata:












Per la programmazione del sistema Energy saving richiedere l'intervento del Tecnico Qualificato.

7.12 Programmazione parametri macchina

7.12.1 Programmazione DOSI BEVANDE

Per la programmazione delle dosi caffè e dell'acqua calda, procedere nel seguente modo:

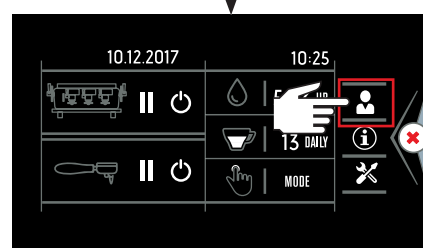
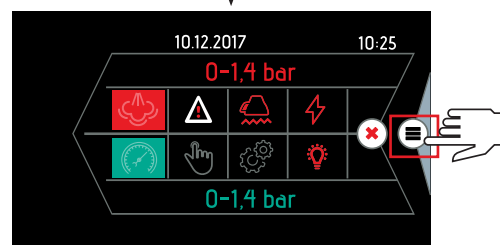
- Selezionare il tasto ;
- premere il tasto menù ;
- selezionare il tasto configurazione ;
- premere il tasto programma dosi  programma dosi;
- selezionare il tasto dose desiderato (esempio "1 caffè espresso" );
- avviare l'erogazione premendo il tasto **avvia**;
- per confermare e bloccare la dose premere il tasto **stop**;
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- per verificare la dose, premere il tasto **avvia** di "Testa la dose";
- è possibile copiare l'impostazione della dose sugli altri gruppi premendo il tasto ;
- per cancellare l'impostazione della dose premere il tasto ;
- è possibile effettuare una regolazione manuale della dose agendo con i tasti **+** e **-**;
- è possibile modificare anche il tempo di preinfusione del caffè premendo l'icona  TEMPO PREINFUSIONE: agendo con i tasti **+** e **-** (o con la tastiera numerica ) modificare il parametro selezionato e confermare con il tasto **ok**.



Durante l'erogazione di caffè, non togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.



La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato e non con fondi caffè precedentemente utilizzati.



Tempo di preinfusione programmabile

Inizio/Fine erogazione dose programmazione simulata



Tempo di preinfusione



Verifica la dose programmata





Copia la dose su tutti i gruppi

Cancellazione impostazione dose

Regolazione manuale della dose (ml)

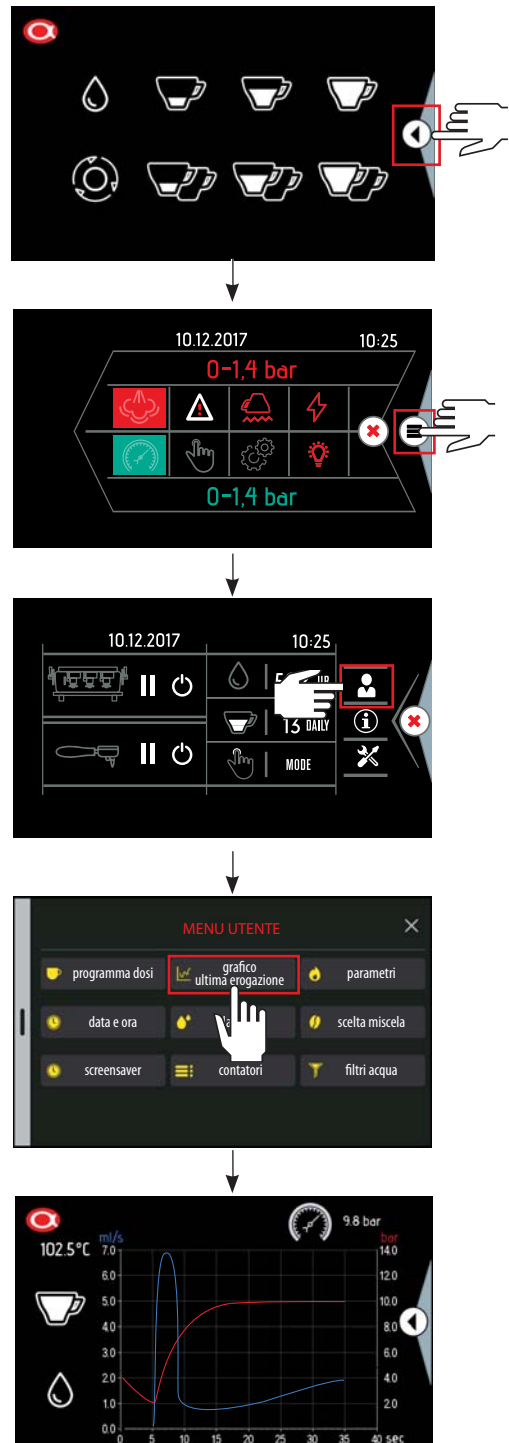
7.12.2 Stampa grafico ultima erogazione

Per visualizzare tramite un grafico i dati dell'ultima erogazione effettuata, procedere nel seguente modo:

- Selezionare il tasto ;
- premere il tasto menù ;
- selezionare il tasto configurazione utente ;
- premere il tasto .









Per visualizzare il grafico dell'ultima erogazione è necessario che la questa funzione sia stata programmata dal Tecnico Qualificato.



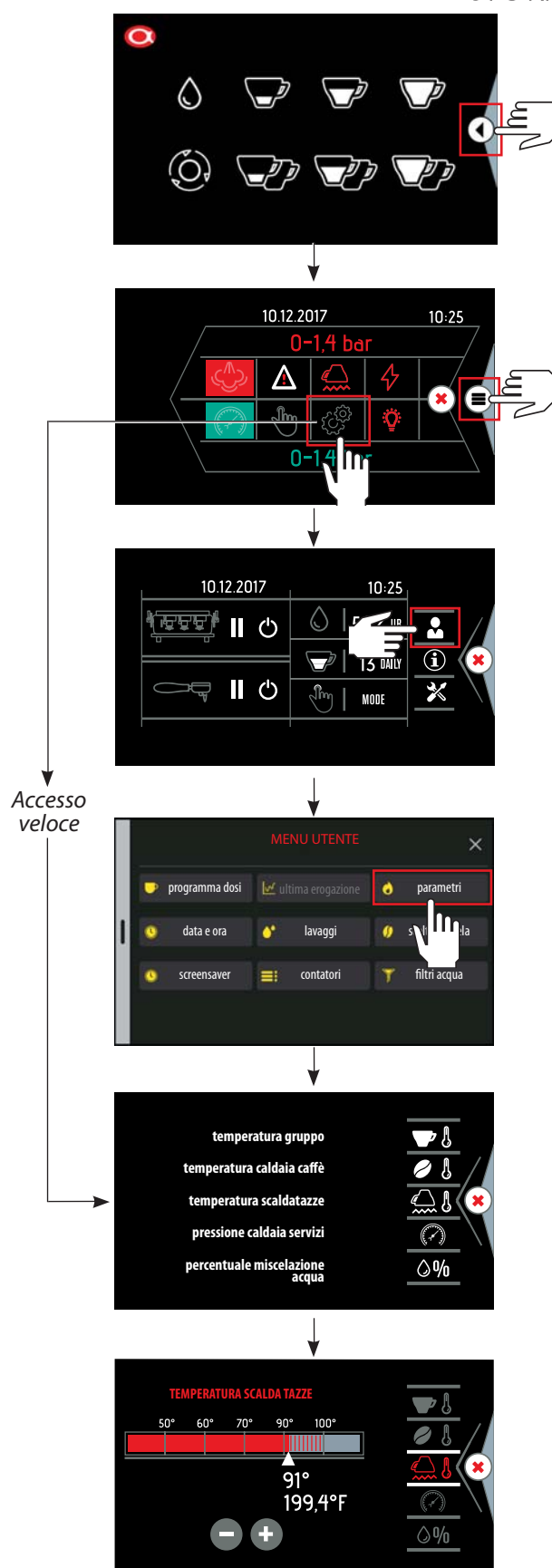
7.12.3 Impostazione PARAMETRI SERVIZI

Per la regolazione dei parametri di alcuni servizi della macchina, procedere nel seguente modo:

- Selezionare il tasto ;
- premere il tasto menù ;
- selezionare il tasto configurazione ;
- premere il tasto  parametri;
- selezionare il tasto del parametro da modificare;
- agendo con i tasti  e  modificare il valore desiderato.






I parametri modificabili sono:

- temperatura del gruppo erogazione
- temperatura della caldaia caffè
- temperatura dello scaldatasse
- pressione della caldaia servizi
- percentuale miscelazione acqua





7.12.4 Impostazione DATA e ORA

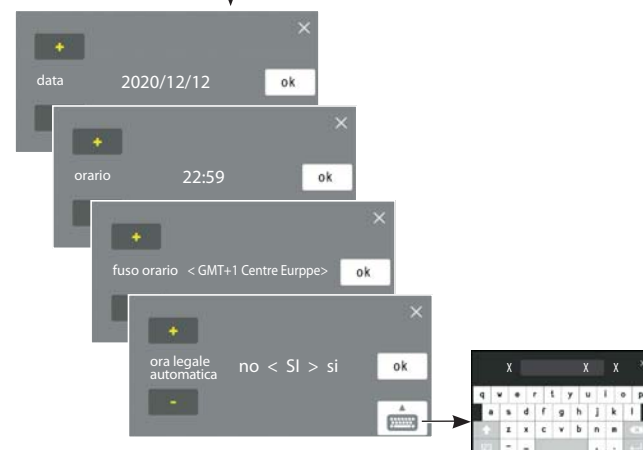
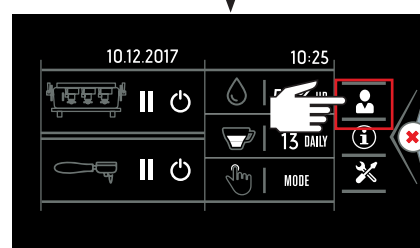
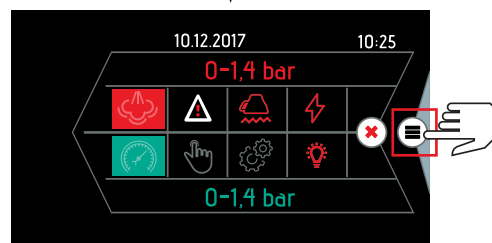
Per l'impostazione della data e dell'ora nella macchina, procedere nel seguente modo:

- Selezionare il tasto ;
- premere il tasto menù ;
- selezionare il tasto configurazione ;
- premere il tasto  data e ora ;
- selezionare il tasto del dato da modificare;
- agendo con i tasti  e  modificare il parametro selezionato e confermare con il tasto .

I parametri modificabili sono:







- data
- ora
- fuso orario
- ora legale automatica

Selezionando il tasto  viene abilitata la tastiera numerica dove è possibile digitare direttamente il valore desiderato. Confermare il valore digitando il tasto .



7.12.5 Scelta MISCELA CAFFÈ

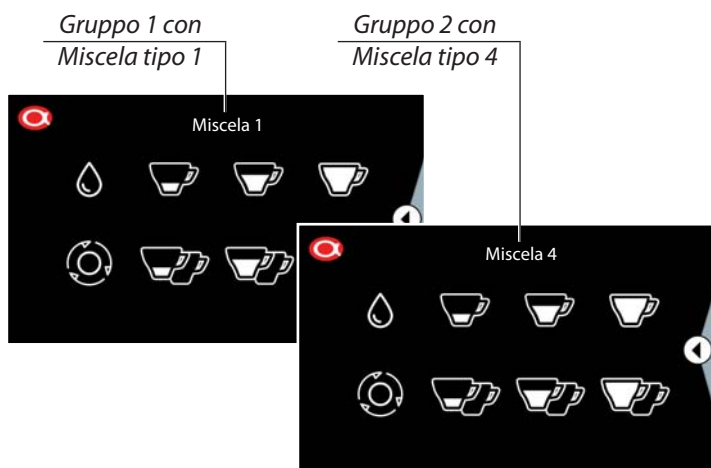
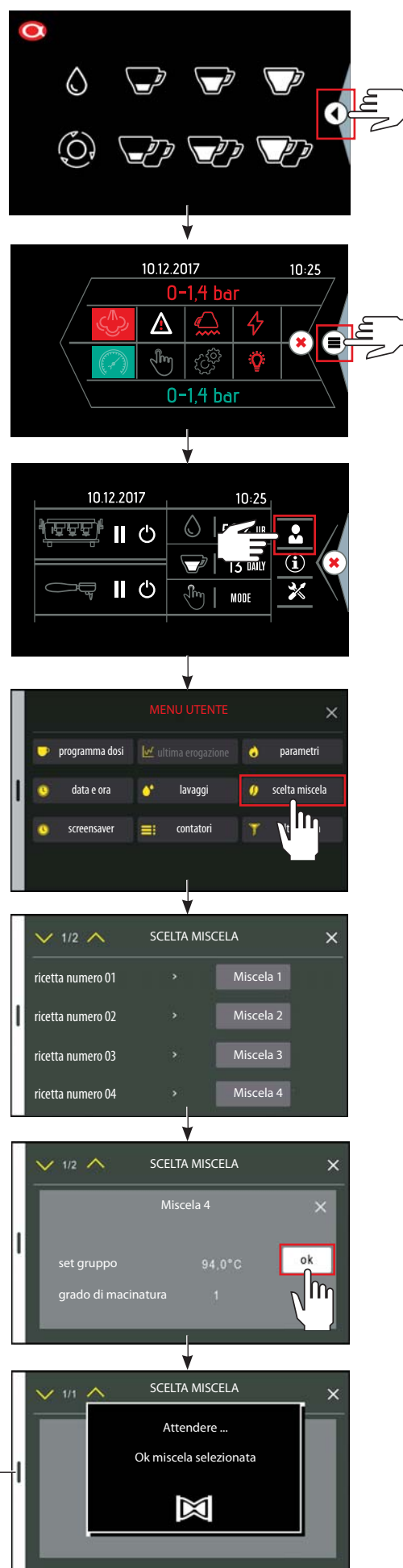
Per impostare la macchina in funzione della miscela di caffè utilizzata, procedere nel seguente modo:

- Selezionare il tasto ;
- premere il tasto menù ;
- selezionare il tasto configurazione ;
- premere il tasto  scelta miscela ;
- selezionare il tasto della miscela desiderata esempio  ;
- confermare la scelta premendo il tasto  ;
- attendere qualche istante e quindi la macchina sarà pronta per l'utilizzo della nuova miscela;
- i vari gruppi erogazione possono essere programmati per miscele diverse. In questo caso sul display sarà indicato il tipo di miscela.
















La scelta di miscele di caffè è possibile solo se sono già predisposte nel sistema della macchina.

Per l'inserimento di nuove miscele contattare l'Assistenza Tecnica. I parametri di estrazione delle miscele sono stati programmati dal Tecnico installatore.



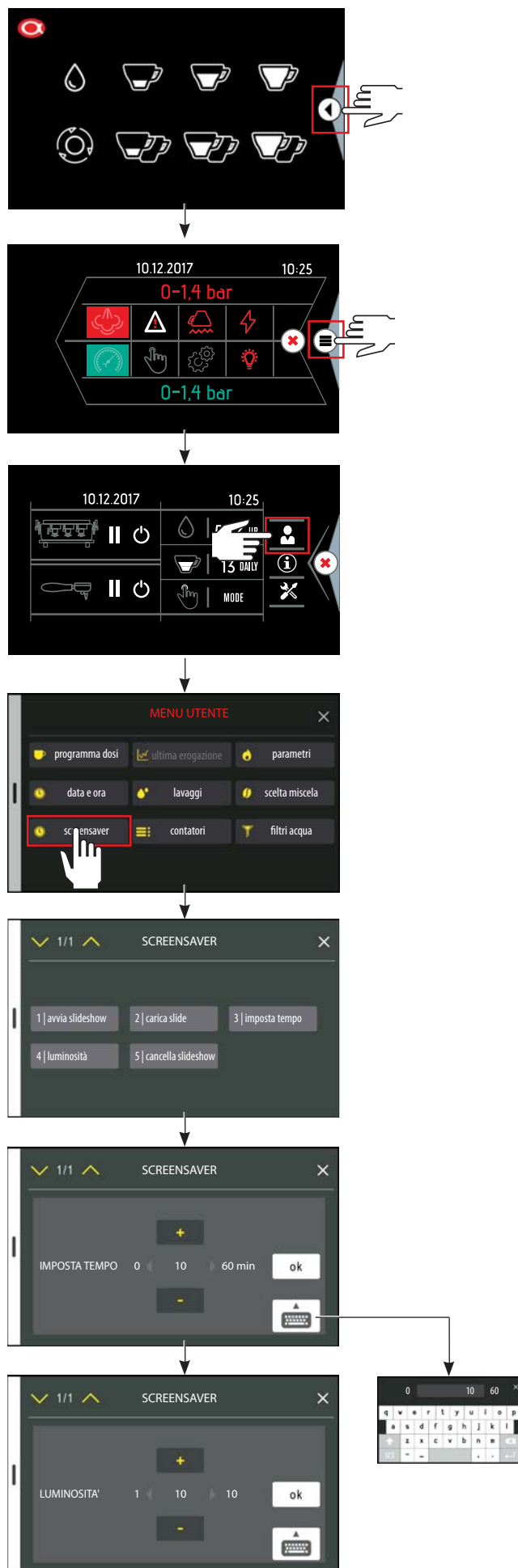
7.12.6 Impostazione SCREENSAVER

Per impostare lo screensaver del display, procedere nel seguente modo:

- Selezionare il tasto  ;
- premere il tasto menù  ;
- selezionare il tasto configurazione  ;
- premere il tasto  screensaver ;
- per impostare il tempo di attivazione dello screensaver dall'ultima operazione eseguita, selezionare il tasto  imposta tempo ;
- agendo con i tasti  e  modificare il tempo di attivazione dello screensaver e confermare con il tasto  . Il valore può essere digitato direttamente selezionando il tasto  e utilizzando la tastiera;
- per impostare la luminosità dello screensaver selezionare il tasto  luminosità ;
- agendo con i tasti  e  regolare la luminosità del display e confermare con il tasto  .









Per l'inserimento di nuovi screensaver contattare il Tecnico Qualificato.



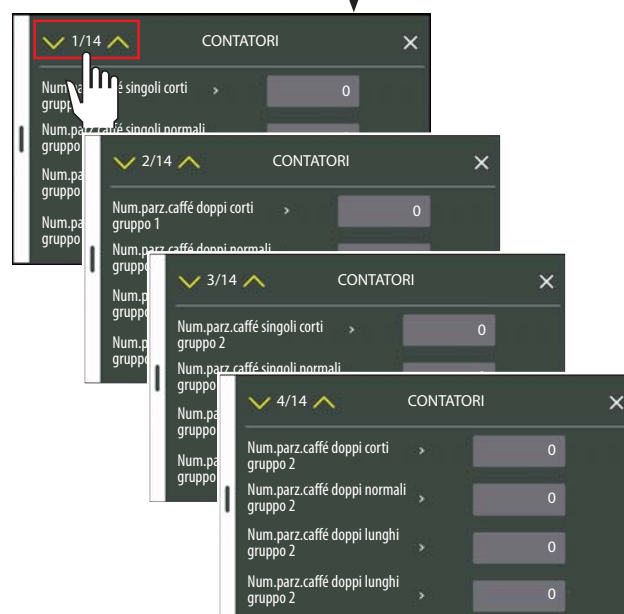
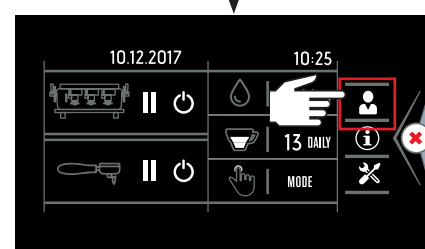
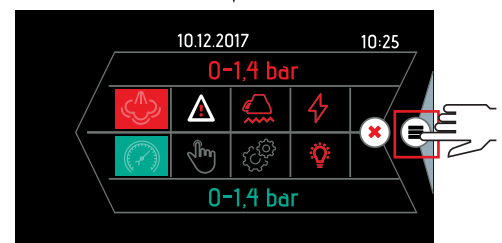
7.12.7 Lista CONTATORI BEVANDE

Per visualizzare le erogazioni effettuate dalla macchina, procedere nel seguente modo:

- Selezionare il tasto ;
- premere il tasto menù ;
- selezionare il tasto configurazione ;
- premere il tasto  contatori ;
- agendo con i tasti  2/14  scorrere nelle varie pagine visualizzare i conteggi.







Per l'azzeramento della lista contatori, contattare il Tecnico Qualificato.



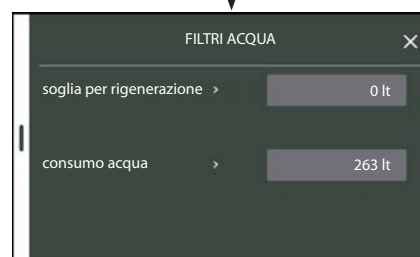
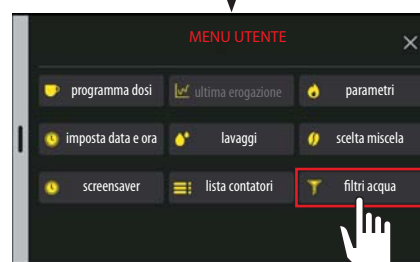
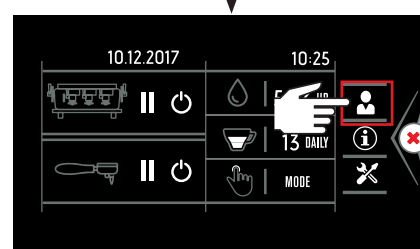
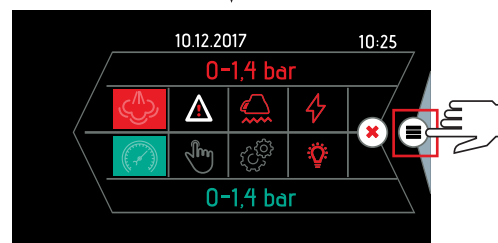
7.12.8 Visualizzazione CONTATORE LITRI ACQUA

Per visualizzare il consumo di acqua effettuato dalla macchina e la soglia per la rigenerazione dell'addolcitore, procedere nel seguente modo:

- Selezionare il tasto ;
- premere il tasto menù ;
- selezionare il tasto configurazione ;
- premere il tasto  **filtri acqua**;
- quando il consumo dell'acqua supera il valore impostato, il sistema propone l'avviso automatico di rigenerazione dell'addolcitore;
- se il valore di soglia è impostato a zero, l'avviso di rigenerazione non viene proposto.



Per l'azzeramento della lista contatori, contattare il Tecnico Qualificato.



7.13 Consigli per ottenere un buon caffè

Effettuare quotidianamente il lavaggio dei filtri e portafiltri come indicato al par. 8.7.2 a pagina 34. La mancanza di tale pulizia comporta un decadimento della qualità del caffè erogato.

Per poter ottenere un caffè qualitativamente valido è importante che il grado di durezza dell'acqua utilizzata abbia un valore di 6-7 °f (gradi francesi). Nel caso in cui la durezza superi tali valori si consiglia di utilizzare il filtro acqua o un addolcitore. Evitare di impiegare l'addolcitore nei casi di valori di durezza dell'acqua inferiori ai 4°f.

Nel caso in cui il sapore di cloro nell'acqua fosse particolarmente evidente, si consiglia di installare un filtro specifico.

Si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. In caso di cambio del tipo di caffè si consiglia di rivolgersi al Tecnico Qualificato dal Costruttore per la regolazione della temperatura dell'acqua e della macinatura.

Dopo un periodo relativamente lungo di inattività della macchina (2-3 ore) effettuare alcune erogazioni a vuoto. Effettuare costantemente la pulizia e la manutenzione periodica.

8. MANUTENZIONE E PULIZIA

8.1 Precauzioni di sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo "1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA" a pagina 3.

8.2 Manutenzione periodica

Oltre ad effettuare le seguenti attività di manutenzione con la frequenza indicata, è necessario far effettuare al Tecnico Qualificato un controllo generale della macchina ogni qualvolta sia richiesto mediante segnalazione a display come indicato al par. 8.3 a pagina 32.

Componente	Tipo intervento	Settimanale	Mensile	Trimestrale
DISPLAY	Tenere controllato il valore della pressione in caldaia che deve essere compresa tra 0,08 e 0,14 MPa (0,8 e 1,4 bar).	X		
DISPLAY	Verificare la pressione dell'acqua durante l'erogazione caffè: controllare la pressione indicata sul display che deve essere compresa tra 0,8 e 0,9 MPa (8 e 9 bar).		X	
FILTRI e PORTAFILTRI	Verificare lo stato di usura dei filtri, controllare l'eventuale danneggiamento del bordo dei filtri e verificare la presenza di eventuali residui di fondi di caffè nella tazzina ed eventualmente sostituire filtri e/o portafiltri.		X	
MACINADOSATORE	Verificare la dose di caffè macinato (compresa tra 6 e 7 gr. per battuta) e eseguire il controllo del grado di macinatura. Le macine debbono avere i taglienti sempre ben affilati, il loro deterioramento è indicato dalla presenza di troppa polvere nel macinato. Si consiglia di richiedere l'intervento del Tecnico Qualificato per far sostituire le macine piane ogni 400/500 kg di caffè oppure ogni 800/900 kg di caffè nel caso di macine coniche. Qualora sia attivo l'avviso automatico di usura delle macine, seguire quanto indicato al par. 8.4 a pagina 32.		X	
FILTRO ACQUA ADDOLCITORE	Effettuare la sostituzione della cartuccia del filtro acqua o la rigenerazione dell'addolcitore con la frequenza indicata dal produttore o qualora sia attivo l'avviso automatico di rigenerazione (vedi par. 8.5 a pagina 32).		X	
CALDAIA	Si consiglia almeno ogni 3 mesi di richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica per far effettuare il rinnovo dell'acqua in caldaia.			X



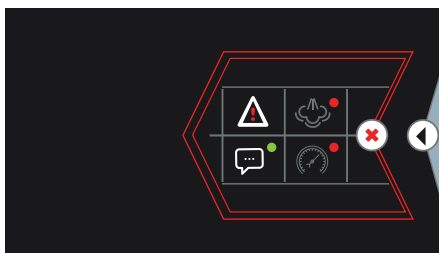
L'evidenza di problemi dei componenti evidenziati in grigio richiedono lo spegnimento della macchina e l'intervento del Tecnico Qualificato.

8.3 Manutenzione programmata

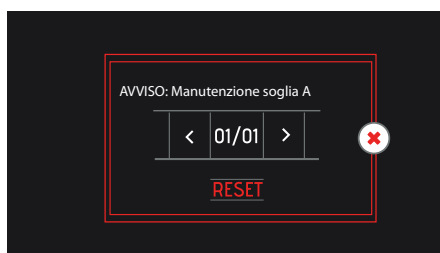
Se è stata attivata, questa funzione permette di visualizzare a display un messaggio per avvertire l'utilizzatore quando occorre procedere alla manutenzione ordinaria programmata.

La prima richiesta di assistenza compare quando il numero di cicli di caffè, tè, caricamento caldaia, oppure ad un numero di giorni trascorsi dall'installazione della macchina, si avvicina al valore della soglia programmata.

Una volta raggiunto il valore della soglia programmata, sul display appare la finestra con le segnalazioni della macchina:



Premere l'icona  per leggere il messaggio:



Questo messaggio persiste a display fino all'effettuazione della manutenzione.

Se attivate, sul display possono essere visualizzate diverse soglie di manutenzione programmata.

Le segnalazioni di soglia raggiunta/superata non inibiscono il servizio della macchina.

L'azzeramento dei messaggi a display è possibile in qualsiasi momento (anche prima dell'inizio delle segnalazioni) e può essere effettuato dal tecnico.

Durante il funzionamento della macchina, il sistema provvede ad incrementare sia il contatore dei cicli macchina, che il contatore del tempo trascorso dall'installazione.



Per la programmazione di questa funzione contattare il Tecnico Qualificato.

8.4 Controllo automatico usura macine

Se è stata attivata, questa funzione permette di visualizzare a display un messaggio per avvertire l'utilizzatore quando si rende necessaria la sostituzione delle macine del macinadosatore.



La segnalazione compare quando la quantità di caffè utilizzato (kg) raggiunge la soglia limite programmata.

Il messaggio persiste a display nella fase di attesa di selezione o in attesa di programmazione.

L'allarme di soglia raggiunta/superata non inibisce il servizio della macchina.

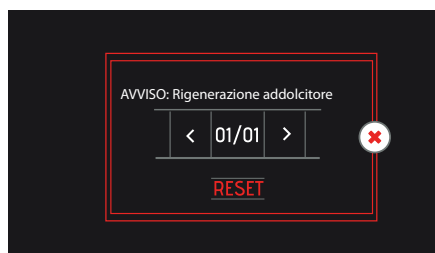
L'azzeramento del conteggio è possibile in qualsiasi momento (anche prima della segnalazione di allarme) e può essere effettuato dal tecnico.



Il sistema funziona solamente se si abbinia la macchina ad un solo macinino. Per la programmazione di questa funzione contattare il Tecnico Qualificato.

8.5 Rigenerazione dell'Addolcitore

La macchina effettua il conteggio dell'acqua utilizzata (vedi par. 7.12.8 a pagina 30) e, nel caso sia previsto, al superamento della quantità prevista, segnala a display la necessità della rigenerazione dell'addolcitore.



L'allarme di soglia raggiunta/superata non inibisce il servizio della macchina.

L'azzeramento del conteggio è possibile in qualsiasi momento (anche prima della segnalazione di allarme) e può essere effettuato dal tecnico.



Per la programmazione di questa funzione contattare il Tecnico Qualificato. Per effettuare la rigenerazione dell'addolcitore, seguire quanto indicato dal produttore.

8.6 Malfunzionamenti e relativi rimedi

Problema	Causa	Azione
MANCA POTENZA ALLA MACCHINA	La macchina è spenta.	Accendere la macchina.
MANCA ACQUA IN CALDAIA	Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.	Aprire il rubinetto della rete idraulica.
TROPPI ACQUA IN CALDAIA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
DALLE LANCE VAPORE NON ESCE VAPORE	<ul style="list-style-type: none"> Lo spruzzatore della lancia è ostruito. La macchina è spenta. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire lo spruzzatore della lancia vapore. Accendere la macchina.
DALLE LANCE VAPORE ESCE ACQUA O VAPORE MISTO AD ACQUA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
EROGAZIONE ASSENTE	<ul style="list-style-type: none"> Il rubinetto della rete idraulica è chiuso. La macinatura del caffè è troppo fine. 	<ul style="list-style-type: none"> Aprire il rubinetto della rete idraulica. Regolare la macinatura del caffè.
PERDITE DI ACQUA DALLA MACCHINA	<ul style="list-style-type: none"> La vaschetta non scarica. Il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua. 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare lo scarico fognario. Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico alla vaschetta.
CAFFÈ TROPPO CALDO O TROPPO FREDDO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO VELOCE	Il caffè è macinato troppo grosso.	Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO LENTA	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
FONDI DI CAFFÈ BAGNATI	<ul style="list-style-type: none"> Gruppo erogazione sporco. Il gruppo erogazione è troppo freddo. Il caffè è macinato troppo fine. Il caffè utilizzato è troppo vecchio. 	<ul style="list-style-type: none"> Eeguire il lavaggio del gruppo con il filtro cieco. Attendere il completo riscaldamento gruppo. Regolare la macinatura del caffè. Sostituire il caffè con quello fresco.
IL DISPLAY INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME	Guasto nell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
PRESENZA DI FONDI IN TAZZINA	<ul style="list-style-type: none"> Il portafiltro è sporco. I fori del filtro sono usurati. La macinatura del caffè non è conforme. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire il portafiltro. Sostituire il filtro. Regolare la macinatura in modo adeguato.
LA TAZZINA È SPORCATA DAGLI SCHIZZI DI CAFFÈ	<ul style="list-style-type: none"> Il caffè è macinato troppo grosso. Il bordo del filtro è danneggiato. 	<ul style="list-style-type: none"> Regolare la macinatura del caffè. Sostituire il filtro.
<ul style="list-style-type: none"> L'EROGAZIONE DEL CAFFÈ NON È CONFORME LA DOSE CAFFÈ NON VIENE RISPETTATA 	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
LA POMPA PERDE ACQUA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
IL MOTORE SI FERMA BRUSCAMENTE O IL PROTETTORE TERMICO INTERVIENE PER UN SOVRACCARICO	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
LA POMPA FUNZIONA AL DI SOTTO DELLA PORTATA NOMINALE	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
LA POMPA È RUMOROSA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.



I problemi evidenziati in grigio richiedono lo spegnimento della macchina e l'intervento del Tecnico Qualificato.

8.7 Operazioni di pulizia

8.7.1 Istruzioni generali

Per una perfetta igiene ed efficienza dell'apparecchio si rendono necessarie alcune semplici operazioni di pulizia. Le indicazioni qui riportate sono da ritenersi valide per un uso normale della macchina per caffè, nei casi di impieghi continui della macchina, le operazioni di pulizia devono essere effettuate con maggiore frequenza.



Non utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcol o sostanze aggressive. I prodotti/detergenti utilizzati devono essere idonei per lo scopo e tali da non intaccare i materiali dei circuiti idraulici. Non utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della carrozzeria.

Utilizzare sempre panni perfettamente puliti e igienizzati.

Per il lavaggio dei filtri, dei portafiltri e di tutti i componenti della macchina utilizzare detergenti forniti dal Costruttore o prodotti specifici per la pulizia delle macchine per caffè professionali.

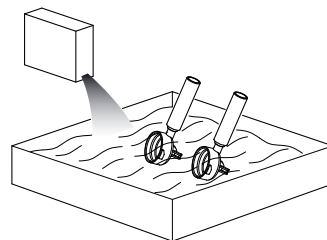
8.7.2 Pulizia filtri e portafiltri

Quotidianamente:

- Immergere il filtro e il portafiltro nell'acqua calda tutta la notte in modo da permettere ai depositi grassi di caffè di sciogliersi;
- risciacquare il tutto con acqua fredda.

Settimanalmente:

- Con l'ausilio di un cacciavite staccare il filtro dal portafiltro;
- immergere il filtro e il portafiltro per 10 minuti in acqua calda e apposito detergente;
- risciacquare il tutto con acqua fredda.



Attenzione: immergere solo la coppa del portafiltro, evitare di immergere in acqua l'impugnatura.

Il detergente deve essere diluito in acqua fredda nelle dosi indicate sulla confezione (vedi produttore).

Pulizia	Giornal.	Settiman.
Carrozzeria e Griglie: Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la bacinella e la griglia appoggia tazze e lavarle con acqua calda.	X	
Filtri e Portafiltri: Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 8.7.2 a pagina 34.	X	X
Lancia vapore: Tenere costantemente pulita la lancia mediante un panno inumidito con acqua tiepida. Controllare e pulire i terminali della lancia ripristinando i fori di uscita del vapore con un piccolo ago. Settimanalmente effettuare il lavaggio come indicato al par. 8.7.6 a pagina 36.	X	X
Gruppo erogazione: Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione secondo le indicazioni del par. 8.7.3 a pagina 34 e 8.7.4 a pagina 35.	X	X
Macinadosatore e Tramoggia: Tramite un panno con acqua tiepida, effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore. Al termine asciugare tutto accuratamente.		X









8.7.3 Lavaggio programmato del gruppo erogazione

Nel caso sia previsto, la macchina richiede automaticamente l'effettuazione giornaliera del lavaggio dei gruppi erogazione.

Per avviare il lavaggio procedere come da indicazioni a display. È possibile comunque annullare la richiesta di lavaggio e riprendere con il normale lavoro.

8.7.4 Lavaggio arbitrario del gruppo erogazione

Qualora lo si desiderasse è possibile effettuare il lavaggio dei gruppi in ogni momento, procedendo nel seguente modo:

- Selezionare il tasto  ;
- premere il tasto menù  ;
- selezionare il tasto configurazione  ;
- premere il tasto  lavaggi ;
- sul display sarà indicata la data dell'ultimo lavaggio e il numero dei cicli di lavaggio;
- per avviare il lavaggio selezionare il tasto  esegui lavaggio ;
- inserire nel portafiltro cieco il detergente specifico, agganciarlo al gruppo erogazione e premere il tasto  avvia ;
- attendere l'esecuzione del lavaggio e al termine sgan-
ciare il portafiltro dal gruppo erogazione e premere
il tasto  avvia ;
- al termine dell'effettuazione del risciacquo agganciare
il portafiltro dal gruppo erogazione e premere il tasto
 fine .



Durante la fase di lavaggio tutte le selezioni caffè di quel gruppo sono disabilitate.

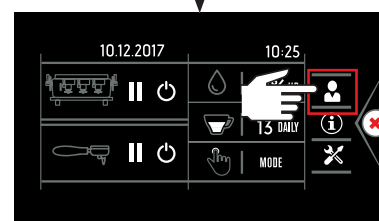
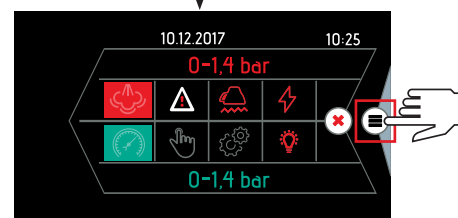
Nel caso di interruzione del lavaggio per lo spegnimento della macchina, alla riaccensione verrà riattivato automaticamente il lavaggio.



Nel caso sia stato programmato, è possibile effettuare un breve risciacquo del gruppo (circa 3 secondi) premendo il tasto manuale o il tasto START/STOP del display.



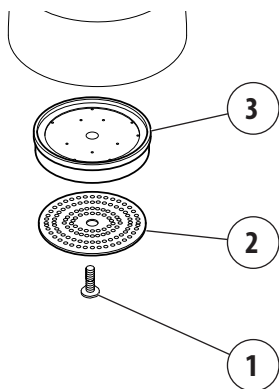
Nel caso sia stato programmato un certo numero di cicli e questo viene superato, a display compare il messaggio "Esegui lavaggio gruppi adesso?" Procedere con il lavaggio seguendo le indicazioni a display.



8.7.5 Pulizia doccetta e porta doccetta

Settimanalmente effettuare la pulizia della doccetta e del porta doccetta nel seguente modo:

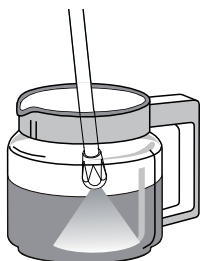
- Tramite un cacciavite allentare la vite (1);
- rimuovere la doccetta (2) e il porta doccetta (3);
- lavare i due componenti con acqua calda;
- ricollocare doccetta e porta doccetta nella posizione originale bloccando tutto con la vite.



8.7.6 Pulizia della lancia vapore

Settimanalmente effettuare la pulizia della lancia vapore nel seguente modo:

- Immergere la lancia in un bricco con acqua ed un detergente specifico secondo le istruzioni del produttore;
- riscaldare la soluzione con il vapore della lancia;
- lasciare raffreddare la lancia mantenendola immersa nella soluzione per almeno 5 minuti in modo da permettere al detergente di risalire all'interno della lancia per effetto del raffreddamento;
- ripetere l'operazione 2 o 3 volte fintanto che alle erogazioni successive non vengano scaricati residui di latte.



9. PARTI DI RICAMBIO

La sostituzione di componenti e/o parti della macchina deve essere eseguita esclusivamente dal Tecnico Qualificato dal Costruttore.



Per nessun motivo l'Utente è autorizzato ad effettuare le operazioni di sostituzioni di componenti e/o parti della macchina.

10. MESSA FUORI SERVIZIO

10.1 Breve periodo di inattività della macchina

Per "breve periodo di inattività" si intende un periodo di tempo superiore ad una settimana lavorativa.

In caso di riattivazione della macchina dopo questo periodo, è necessario far effettuare dal Tecnico Qualificato il ricambio dei tutta l'acqua contenuta nei circuiti idraulici come indicato al par. "7.4 Rinnovo dell'acqua" a pagina 18.

Inoltre è necessario effettuare tutte le operazioni previste per la manutenzione periodica vedi par. "8.2 Manutenzione periodica" a pagina 31.

10.2 Lungo periodo di inattività della macchina

Per "lungo periodo di inattività" si intende un periodo di tempo superiore a 30 giorni lavorativi.

È necessario mettere fuori servizio la macchina richiedendo l'intervento del Tecnico Qualificato dal Costruttore poiché bisogna scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e idraulica, e svuotare dall'acqua tutti i circuiti interni.

La rimessa in servizio della macchina dopo questo periodo può essere eseguita solo da un Tecnico Qualificato dal Costruttore.



Per nessun motivo l'Utente è autorizzato ad effettuare le operazioni di dismissione per lunghi periodi e la rimessa in servizio della macchina.

11. SMANTELLAMENTO

Si consiglia di far eseguire lo smantellamento della macchina dal Tecnico Qualificato dal Costruttore.

12. SMALTIMENTO

12.1 Informazioni per lo smaltimento

Solo per l'Unione Europea e lo Spazio Economico Europeo.

Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici, ai sensi della Direttiva RAEE (2012/19/CE), della Direttiva sulle Batterie (2006/66/CE) e/o delle leggi nazionali che attuano tali Direttive.



Il prodotto deve essere conferito a punto di raccolta designato, ad esempio il rivenditore in caso di acquisto di un nuovo prodotto simile oppure un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) nonché di batterie e accumulatori. Un trattamento improprio di questo tipo di rifiuti può avere conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana a causa delle sostanze potenzialmente nocive solitamente contenute in tali rifiuti.

La collaborazione dell'utente per il corretto smaltimento di questo prodotto contribuirà a un utilizzo efficace delle risorse naturali ed eviterà di incorrere in sanzioni amministrative previste dalle norme vigenti. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare le autorità locali, l'ente responsabile della raccolta dei rifiuti, un rivenditore autorizzato o il servizio di raccolta dei rifiuti domestici.



Per lo smaltimento della macchina si consiglia di fare riferimento al Tecnico Qualificato dal Costruttore.

12.2 Informazioni ambientali

All'interno della macchina è presente una batteria a bottone al litio necessaria per la memorizzazione dei dati della macchina che è collocata nella scheda elettronica.

Smaltire la batteria in conformità alle regolamentazioni vigenti nel paese.

13. GLOSSARIO

In questo capitolo vengono elencati i termini non comuni o comunque con significato diverso dal comune.

Di seguito vengono spiegate le abbreviazioni utilizzate, ed il significato dei pittogrammi per indicare la qualifica operatore e lo stato della macchina, il loro impiego permette di fornire rapidamente ed in modo univoco le informazioni necessarie alla corretta utilizzazione della macchina in condizioni di sicurezza.

Pericolo

Una potenziale fonte di lesione o danno alla salute.

Zona pericolosa

Qualsiasi zona in prossimità di una macchina in cui la presenza di una persona costituisca un rischio per la sicurezza e la salute di detta persona.

Utente

La o le persone incaricate di far funzionare, di effettuare la manutenzione e la pulizia della macchina indicate in questo manuale.

Rischio

Combinazione della probabilità e della gravità di una lesione o di un danno per la salute che possano insorgere in una situazione pericolosa.

Riparo

Elemento della macchina utilizzato specificatamente per garantire la protezione tramite una barriera materiale.

Dispositivo di protezione (DPI)

Dispositivo (diverso da un riparo) che riduce il rischio, da solo o associato ad un riparo.

Uso previsto

L'uso della macchina conformemente alle informazioni fornite nelle istruzioni per l'uso.

Tecnico Qualificato dal Costruttore

Persona specializzata, appositamente addestrata ed abilitata a effettuare operazioni di collegamento, installazione montaggio della macchina; utilizzare particolari attrezzature (sollevatori, muletti, ecc.); eseguire interventi di manutenzione, ordinaria o straordinaria particolarmente complicati o potenzialmente pericolosi per essere svolti dall'utente.

Qualifica dell'Utente

Livello minimo delle competenze che deve possedere l'operatore per svolgere l'operazione descritta.

Stato della macchina

Lo stato della macchina comprende la modalità di funzionamento e la condizione delle sicurezze presenti sulla macchina.

Rischio residuo

Rischi che permangono, malgrado siano state adottate le misure di protezione integrate nella progettazione della macchina e malgrado le protezioni e le misure di protezione complementari adottate.

Componente di sicurezza:

- destinato ad espletare una funzione di sicurezza;
- il cui guasto e/o mal funzionamento, mette a repentaglio la sicurezza delle persone.

14. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI

A			
Accensione macchina	17	Manutenzione programmata	32
Acqua calda	20	Marca/Modello macchina	11
Assistenza clienti	11	Messa fuori servizio macchina	36
		Messa in servizio	16
B		P	
Batteria interna	37	Parti di ricambio	36
C		Pittogrammi	10
Caffè - erogazione	19	Porta doccetta	36
CE - marchio	15	Potenza assorbita	15
Consigli	21	Precauzioni di sicurezza	3
D		Programmazione parametri	23
Dati tecnici	15	Pulizia macchina	34
Destinazione d'uso	11	Pulsantiera	14
Doccetta	36	R	
E		Ricambi	36
Emissioni	16	Rimedi	33
Emissioni elettromagnetiche	16	Rinnovo dell'acqua	18
Emissioni sonore	16	S	
F		Scaldatazze	21
Filtro cieco	35	Smaltimento macchina	37
Funzionamento macchina	16	Smantellamento macchina	36
G		Spegnimento della macchina	17
Garanzia	10	T	
Glossario	37	Targhetta CE	15
Glossario e pittogrammi	10	V	
I		Vapore	20
Identificazione della macchina	11	Vibrazioni	16
Immagazzinamento macchina	16	Voltaggio	15
Inattività della macchina	36		
Informazioni ambientali	37		
Installazione	16		
L			
Lavaggio doccetta e porta doccetta	36		
Lavaggio filtri e portafiltri	34		
Lavaggio gruppo erogazione	34		
Lavaggio lancia vapore	36		
M			
Macinatura caffè	18		
Malfunzionamenti e rimedi	33		
Manuale Istruzioni	10		
Manutenzione e pulizia	31		
Manutenzione periodica	31		

1. SAFETY PRECAUTIONS

1.1 LEVEL OF TRAINING AND KNOWLEDGE REQUIRED OF THE USER

All users must be properly trained and knowledgeable about how the machine works and any residual risks present during its operation.

Users must be able to apply all the good practices in compliance with food hygiene principles.

1.2 OPERATION

Even though the machine is provided with all the safety devices required to eliminate possible risks for the User, there are still certain residual risks.

Such risks are related to machine parts that may pose a risk to users, if operated improperly, assessed or deactivated incorrectly, or because the prescriptions contained in this Manual were circumvented.

The machine is also equipped with appropriate warnings placed on residual risk areas, which must be scrupulously observed.

The following residual risks present when the machine is in operation and being used, must be observed as they cannot be eliminated:



ELECTRICAL HAZARD

When using the electrical appliance, several safety standards must be observed:

- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- Do not use the appliance barefooted;
- Do not use extension cords in rooms where there are showers or baths;
- Do not pull the power cord to disconnect the appliance;
- The appliance's power cord must not be replaced by users. If the cord is damaged, turn the appliance off and contact a Qualified Technician.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
- Do not access the inside of the machine;
- Do not spill liquids on the machine;
- Do not allow the appliance to be used by children or incompetent people.



HIGH TEMPERATURE HAZARD

Some parts of the machine can reach high temperatures:

- Avoid contact with the dispensing group, water spouts and steam nozzles;
- Do not place your hands or other body parts near the steam, hot water or milk dispensing nozzle tips.



The appliance can only be used by people (including children under the age of 8) with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience or the necessary knowledge, if they are being supervised, or have received instructions regarding using the appliance safely and understanding the dangers inherent to it.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Users must promptly inform the Manufacturer if they notice any machine or accident prevention system defects and/or malfunctions, as well as any dangerous situations of which they become aware.

It is strictly forbidden to make changes of any kind or extent to the machine and its functions, as well as to this document.



Make sure that a Qualified Technician periodically carries out routine maintenance and inspects all safety devices.



Any unauthorised tampering with any parts of the machine renders any guarantee null and void.

1.3 MAINTENANCE AND CLEANING

The following residual risks are present when maintaining and cleaning the machine and cannot be eliminated:



ELECTRICAL HAZARD

The maintenance and cleaning operations must comply with the safety regulations:

- Do not carry out maintenance with the machine in operation;
- Do not immerse the machine in water;
- Do not spill liquids on the machine or use water jets when cleaning;
- Do not allow maintenance and cleaning operations to be carried out by children or incompetent people;
- Do not remove the guards and/or parts of the body;
- Do not access the inside of the machine;
- Do not perform maintenance and cleaning operations other than those described in this manual.



HIGH TEMPERATURE HAZARD

When cleaning, pay attention to the parts of the machine that can become hot:

- Avoid contact with the dispensing group, water spouts and steam nozzles;
- Do not place your hands or other body parts near the steam, hot water or milk dispensing nozzle tips.

1.4 PPE FEATURES

When maintaining and cleaning the machine, the following PPE is required:



Gloves

To protect all machine parts that come in contact with food (filter holders, filters, etc.).



Only perform the maintenance and cleaning operations indicated in this manual.

Any maintenance and cleaning operations not expressly discussed in this document must only be performed by the Manufacturer's Qualified Technicians.

All maintenance operations must be carried out when the power supply has been turned off, the water mains has been closed off, and the machine has completely cooled down.

If a malfunction cannot be resolved, turn the machine off and call out one of the Manufacturer's Qualified Technicians. Do not attempt any repairs.

The appliance must be descaled by one of the Manufacturer's Qualified Technicians in order to ensure that its operation does not lead to the release of materials which are hazardous for food use.



Any unauthorised tampering with any parts of the machine renders any guarantee null and void.

Table of contents

1. SAFETY PRECAUTIONS	39	8. MAINTENANCE AND CLEANING	67
1.1 LEVEL OF TRAINING AND KNOWLEDGE REQUIRED OF THE USER	39	8.1 Safety precautions	67
1.2 OPERATION	39	8.2 Periodic maintenance	67
1.3 MAINTENANCE AND CLEANING	42	8.3 Scheduled maintenance	68
1.4 PPE FEATURES	43	8.4 Grinder wear automatic check	68
2. INTRODUCTION	45	8.5 Water softener regeneration	68
2.1 Guidelines for reading the Manual	45	8.6 Malfunctions and solutions	69
2.2 Storing the Manual	45	8.7 Cleaning operations	70
2.3 Method for updating the Instruction Manual	46	9. SPARE PARTS	72
2.4 Recipients	46	10. DECOMMISSIONING	72
2.5 Glossary and Pictograms	46	10.1 Short period of machine inactivity	72
2.6 Guarantee	46	10.2 Long period of machine inactivity	72
3. MACHINE IDENTIFICATION	47	11. DISASSEMBLY	72
3.1 Make and model designation	47	12. DISPOSAL	73
3.2 General description	47	12.1 Disposal information	73
3.3 Customer service	47	12.2 Environmental information	73
3.4 Intended use	47	13. GLOSSARY	73
3.5 Machine diagram	49	14. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS	74
3.6 Control panel	50		
3.7 Data and CE marking	51		
3.8 Energy Saving System	52		
4. STORAGE	52		
5. INSTALLATION	52		
6. COMMISSIONING	52		
7. OPERATION	52		
7.1 Safety precautions	52		
7.2 Emissions	52		
7.3 Turning the machine on and off	53		
7.4 Water renewal	54		
7.5 Preparing the machine	54		
7.6 Automatic coffee dispensing function	55		
7.7 Dispensing steam	56		
7.8 Dispensing hot water	56		
7.9 Lighting	57		
7.10 Cup warmer	57		
7.11 Energy Saving Management	58		
7.12 Programming the machine parameters	59		
7.13 Tips for a good cup of coffee	66		

2. INTRODUCTION

Please read this Manual in its entirety before using the appliance, in order to optimise machine performance and operate it safely.

The espresso coffee machine you have purchased has been designed and manufactured with innovative methods and technologies which ensure long lasting quality and reliability.

This Manual is the guide that will enable you to learn about the benefits of choosing our brand. You will find information on how to get the best out of your appliance, how to keep it running efficiently and what you should do if problems occur.

Keep this Manual in a safe place. If you lose it, you can request another copy from the Manufacturer.



Before using the machine, carefully read and follow the instructions contained in this publication. Keep this manual and all attached publications in an accessible and secure place. This document assumes that the machine is installed in a location where the current work safety and hygiene standards are observed.

The instructions, drawings and documentation contained in this Manual are technical and confidential. They are the sole property of the Manufacturer, and may not be fully or partially reproduced in any way.

The Manufacturer reserves the right to make any improvements and/or modifications to the product. We guarantee that this Manual reflects the technical state of the appliance at the time it was released to the market.

We take this opportunity to invite customers to make any proposals to improve the product or its Manual.

2.1 Guidelines for reading the Manual

This Manual is divided into separate chapters. The chapter order is linked to the temporal logic of the life of the machine.

Terms, abbreviations and pictograms are used to facilitate the immediate understanding of the text.

This Manual consists of cover, index and a series of chapters. Each chapter is sequentially numbered. The page number is shown in the footer.

The first page displays the machine identification data and the last page displays the date and revision of the Instruction Manual.

ABBREVIATIONS

- Sec.** = Section
- Chap.** = Chapter
- Para.** = Paragraph
- P.** = Page
- Fig.** = Figure
- Tab.** = Table

UNITS OF MEASUREMENT

The units of measurement are those provided by the International System (SI).

PICTOGRAMS

Descriptions preceded by these symbols contain very important information/requirements, particularly in regards to safety. Failure to comply with these may result in:

- Danger to the operator's safety;
- Injury, including serious injury, to users (in some cases, even death);
- Loss of the guarantee;
- The Manufacturer waiving liability.



DANGER symbol used when there is a risk of permanent serious injury that would require hospitalisation, or in extreme cases, even cause death.



CAUTION symbol used when there is a risk of minor injury that could require medical attention.



WARNING symbol used when there is a risk of minor injury that could be treated with first-aid or similar measures.



NOTE symbol used to provide important information about the topic.

2.2 Storing the Manual

The Instruction Manual must be stored in a safe place and accompany the machine in all ownership transfers.

The manual should be stored, handled with care with clean hands and not placed on dirty surfaces. Do not remove, tear or arbitrarily modify any of its parts.

The manual must be stored away from moisture and heat, and in close proximity to the machine it refers to.

On the user's request, the Manufacturer can provide additional copies of the Instruction Manual.

2.3 Method for updating the Instruction Manual

The Manufacturer reserves the right to modify and make improvements to the machine without providing notice or updating the Manual that has already been received by the user.

Moreover, when substantial changes made to the machine require the modification of one or more chapters of the Instruction Manual, the Manufacturer will send users the chapters affected by the changes or a revision of the entire Manual.

It is the users' responsibility to replace the old document with the new revision.

The Manufacturer is responsible for the Italian content. Translations cannot be fully verified; therefore, in the event of inconsistency, users can refer to the Italian version or if necessary, contact the Manufacturer who will make the appropriate changes.



Should the Manual become illegible or otherwise hard to read, the user must request a new copy from the Manufacturer before carrying out any work on the machine.

IT is absolutely forbidden to remove or rewrite parts of the Manual.

The instructions, drawings and documentation contained in this manual are confidential and the sole property of the Manufacturer. They may not be reproduced in any way, either in full, or in part without prior authorisation.

Users are responsible for complying with the instructions contained in this Manual.

Should any incident occur as a result of incorrect use of these recommendations, the Manufacturer declines any liability.

This manual is also available on the manufacturer's website.

2.4 Recipients

This Manual is addressed to the machine's User, namely, the person in charge of operating, maintaining and cleaning the machine described in this document.

MACHINE RECIPIENT QUALIFICATIONS

The machine is intended for a professional non-generalised use, so it is to be used by trained people, and particularly those who:

- Are aged 18 and over;
- Are physically and mentally capable of using the machine;
- Are able to understand and interpret the Instruction Manual and safety requirements;
- Know the safety procedures and how they are implemented;
- Are able to use the machine;
- Have understood the procedures of use as defined by the machine's Manufacturer.

2.5 Glossary and Pictograms

This paragraph lists uncommon terms or terms whose meanings are different from those most commonly used.

Abbreviations are explained below, as well as the meaning of pictograms describing the operator's qualification and the machine status; they are used to quickly and uniquely provide the information needed to correctly and safely use the machine.

2.5.1 GLOSSARY

User

The person or persons in charge of operating, maintaining and cleaning the machine described in this manual.

Manufacturer's Qualified Technician

A person specially trained and qualified to connect, install and assemble the machine; use special equipment (hoists, forklifts, etc.); perform routine or unscheduled maintenance that may be particularly complex or potentially dangerous if performed by the user; and, pay special attention to safety and hygiene issues.



All other glossary entries are listed in Chap."13. GLOSSARY" on page 73.

2.5.2 PICTOGRAMS

PICTOGRAM	DESCRIPTION
	Electrical hazard
	High temperature hazard
	The use of protective gloves is mandatory
	It is mandatory to read the documentation

2.6 Guarantee

All of the machine's components are covered by a 12-month guarantee, except for electrical and electronic components and parts prone to wear and tear.

3. MACHINE IDENTIFICATION

3.1 Make and model designation

The machine and model ID information is found on the unit's NAMEPLATE and in the provided EC DECLARATION OF CONFORMITY.

3.2 General description

The machine described in this Manual consists of mechanical, electrical, and electronic components which, when used together, produce milk, coffee and water-based beverages.

This product is manufactured in compliance with the EU Directives, Regulations and Standards indicated in the EC DECLARATION OF CONFORMITY provided with the machine.

This machine is designed and constructed to operate only after being properly connected to a hydraulic and electrical network and placed so as to be sheltered from atmospheric agents.

3.3 Customer service



3.4 Intended use

The espresso coffee machine has been designed to professionally prepare hot drinks such as tea, cappuccinos and weak, strong and espresso coffee, etc.

The appliance is not intended for domestic use, it is intended for professional purposes only.

The machine can be used under all the conditions set forth, contained or described in this document; any other conditions must be considered dangerous.

The machine must be installed in a place where its access is restricted to qualified personnel only who have received suitable training (coffee shops, restaurants, etc.).

PERMITTED USES

All uses compatible with the technical features, operations and applications described in this document which do not endanger the safety of users or cause damage to the machine or its surrounding environment.



All uses not specifically mentioned in this Manual are prohibited and must be expressly authorised by the Manufacturer.

INTENDED USES

The machine has been designed exclusively for professional use.

The use of products/materials other than those specified by the Manufacturer, which can cause damage to the machine and be dangerous for the operator and/or those in close proximity to the Machine, is considered incorrect or improper.

CONTRAINDICATIONS OF USE

The machine must not be used:

- For uses other than those listed in para. 3.4, or for uses that differ from or are not mentioned in this Manual;
- With materials other than those listed in this Manual;
- With safety devices that have been disabled or are not working.

INCORRECT USE OF THE MACHINE

The type of application and performance that this machine has been designed for, requires a number of operations and procedures that cannot be changed, unless previously agreed

with the Manufacturer. Only operations discussed in this document are allowed; any operation not listed and described herein is to be considered improper and, therefore, hazardous.

IMPROPER USE

The only permitted uses are described in the Manual; any other use is considered improper and, therefore, hazardous.

GENERAL SAFETY FEATURES

The user must be aware of accident risks, safety devices and the general safety rules set forth in EU directives and by the legislation of the country where the line is installed.

The user must know how all the machine's devices work.

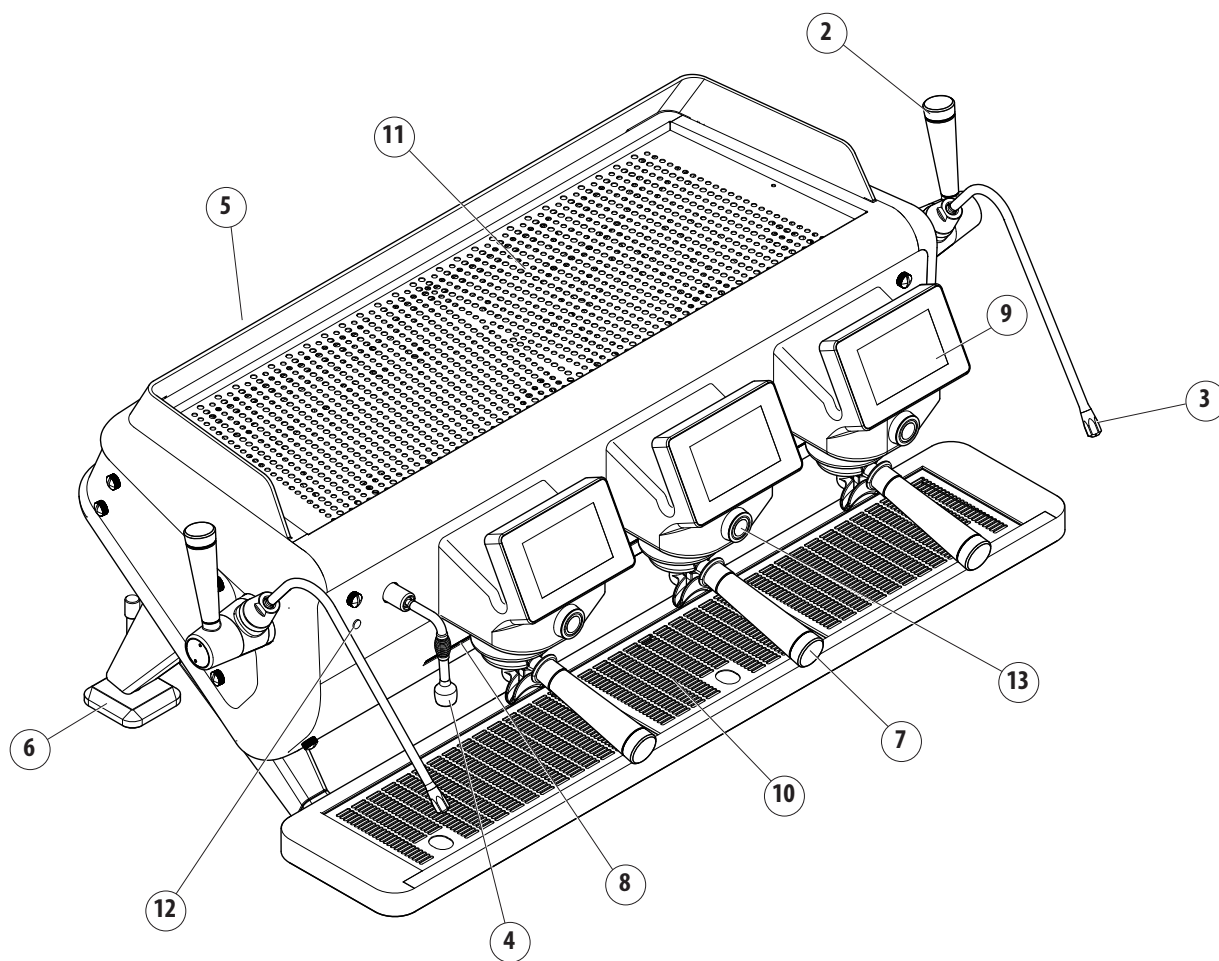
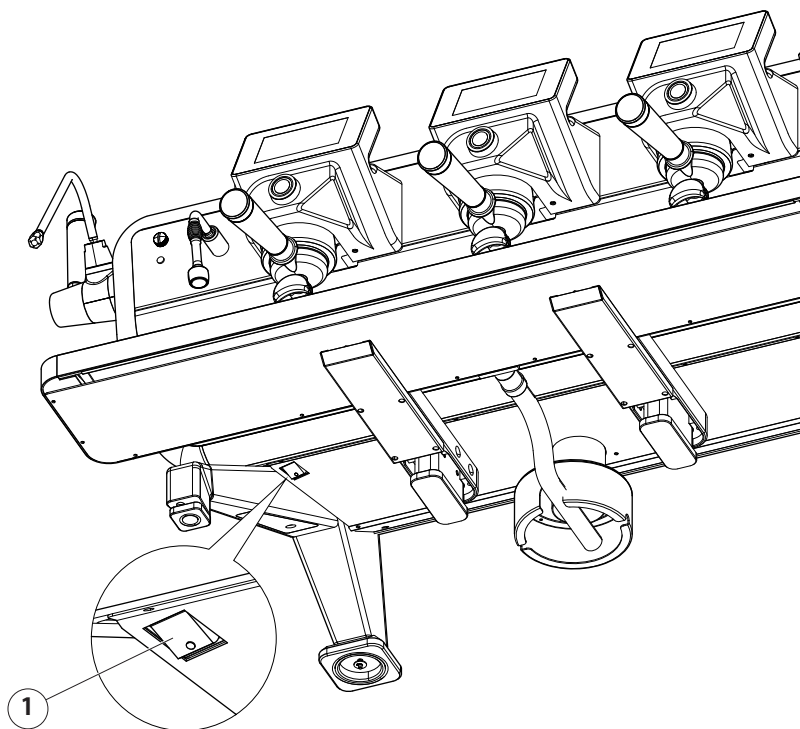
They must also have fully read this Manual.

Maintenance work must be performed by qualified technicians after the machine has been properly assembled.

The tampering or unauthorised replacement of one or more machine components, the use of accessories which modify its use and the use of materials other than those recommended in this Manual, can cause accidents.

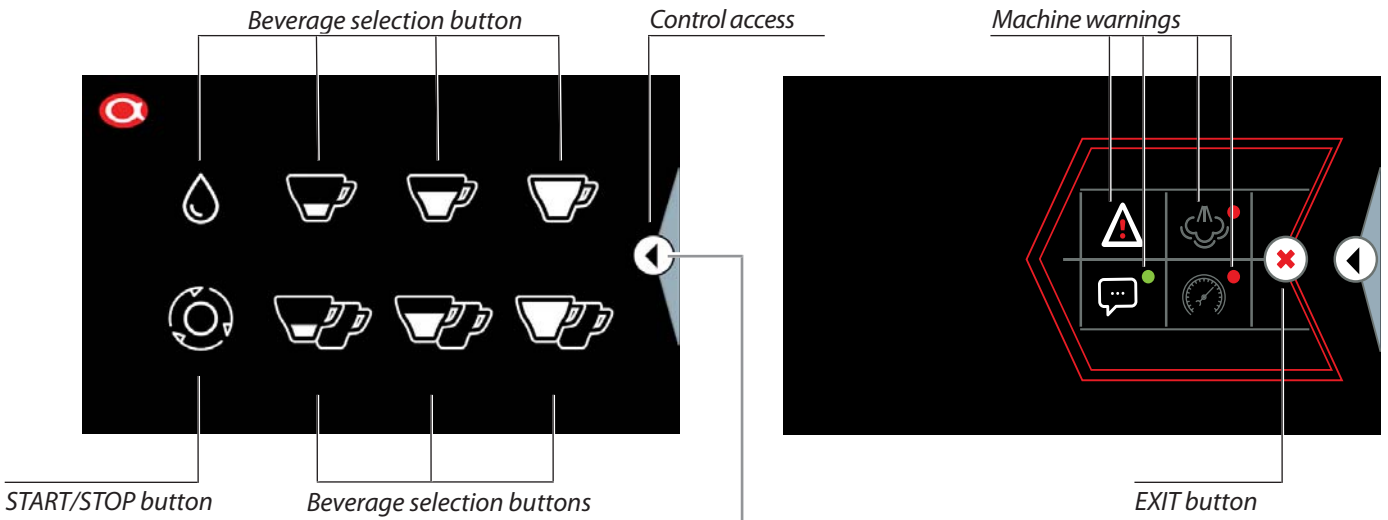
3.5 Machine diagram

1. ON switch
2. Steam lever
3. Steam nozzle anti scalding
4. Hot water spout
5. Back light logo
6. Adjustable foot
7. Filter holders
8. Dispensing compartment LED light
9. Display touchscreen
10. Cup holder grille
11. Cup warmer shelf
12. Machine on indicator light
13. Manual coffee button

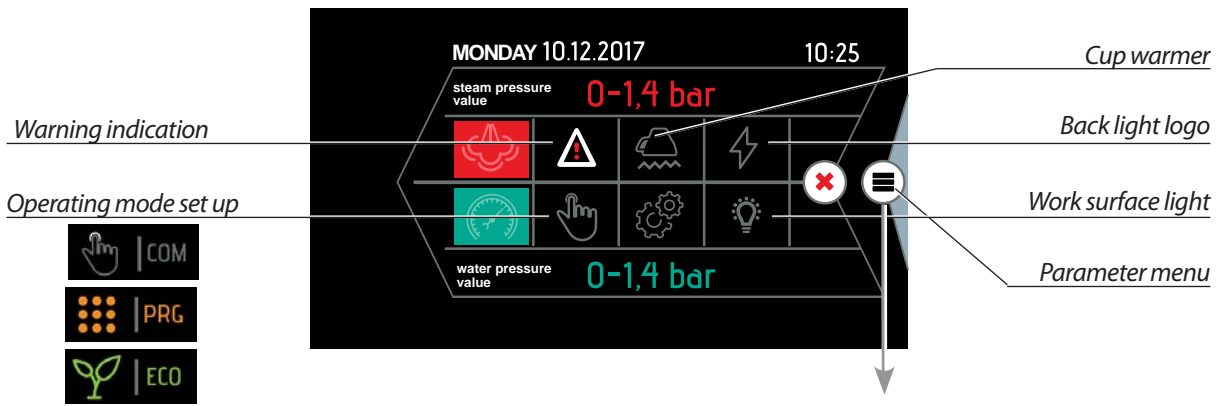


3.6 Control panel

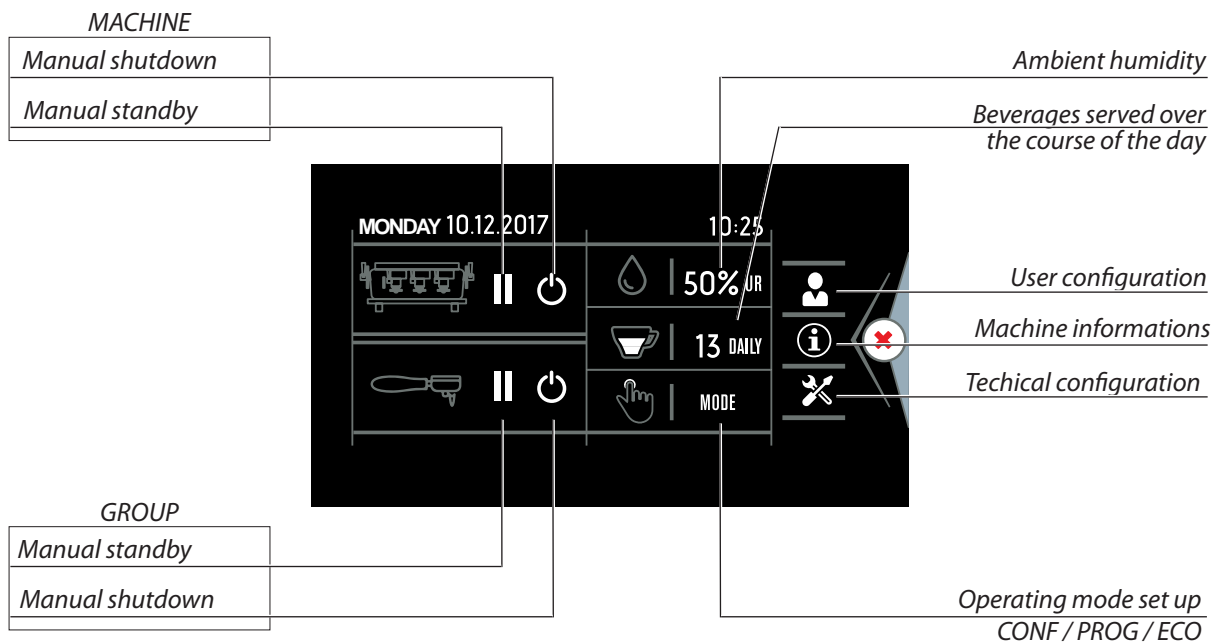
The machine is completely controlled through the touch screen display located on the front. The display will also show machine malfunctions, if any:



The main machine parameters are accessible through the key (left arrow):



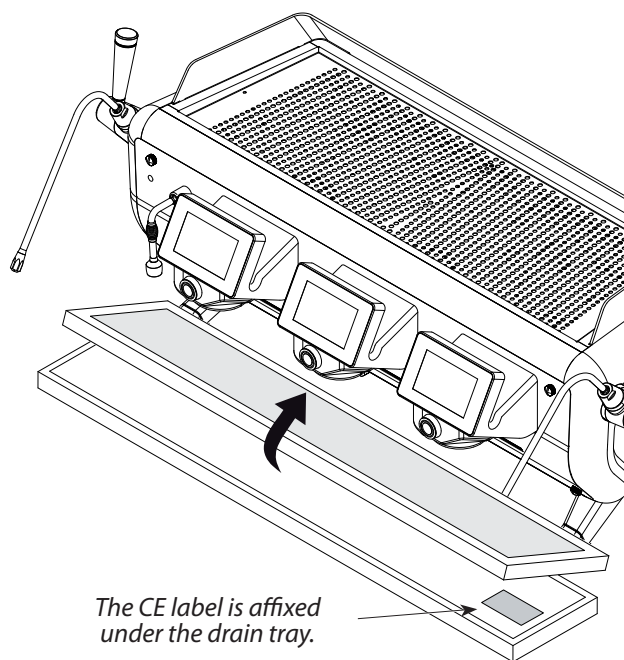
The machine menu can be accessed through the key (hamburger menu icon):



3.7 Data and CE marking

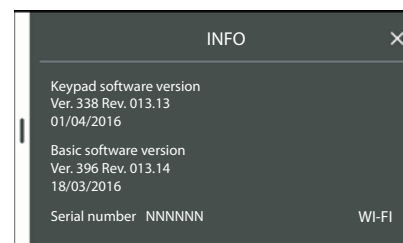
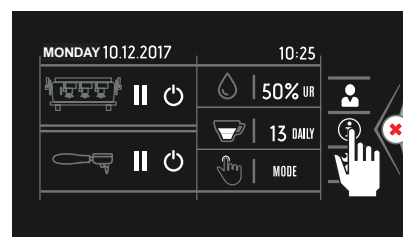
The machine's technical data is shown in the following table:

TECHNICAL DATA TABLE	2GR		3GR	
	Voltage	220/380 V	240/415 V	220/380 V
Frequency	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Max. power	4.380 W	5.111 W	6.046 W	7.088 W
Group power	138 W x 2	165 W x 2	138 W x 3	165 W x 3
Coffee heating unit power	918 W x 2	1.089 W x 2	918 W x 3	1.089 W x 3
Steam heating unit power	2.775 W	3.266 W	3.673 W	4.356 W
Coffee heating unit capacity	1.2 L x 2		1.2 L x 3	
Steam heating unit capacity	8.5 L		8.5 L	
Width	1035 mm		1175 mm	
Depth	618 mm		618 mm	
Height	500 mm		500 mm	
Net weight	97 kg		117 kg	
Safety valve calibration	0.19 MPa (1.9 bar)			
Steam heating unit operating pressure	0.08 - 0.14 MPa (0.8 - 1.4 bar)			
Mains water pressure	0.15 - 0.6 MPa max. (1.5 - 6 bar max.)			
Recommended coffee dispensing pressure	0.8 - 0.9 MPa (8 - 9 bar)			
Working environment temperature	5 - 40°C 95° MAX. R.H.			
Sound pressure level	< 70 dB			



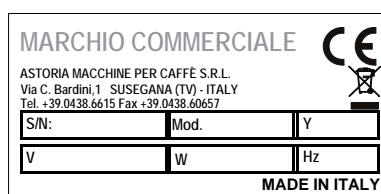
The CE label is affixed under the drain tray.

ENGLISH



According to Directive 2006/42/EC, the machine bears a CE marking, meaning that the Manufacturer declares, under his own responsibility, that the unit is safe for people and property.

The CE label which provides the identification data is affixed under the drain tray. Below is an example of a nameplate:



Enter the "Menu" section (see the instructions in the following chapters) and select the **i** button to view the machine's serial number.

When contacting the Manufacturer, always provide the following information:

- S/N - machine serial number;
- Mod. - machine model
- Y - year of manufacture;

The appliance data can also be found on the label located on the machine's packaging.



It is forbidden to remove or damage the nameplate. If this occurs, replace it as a matter of urgency, dealing exclusively through the Manufacturer.

3.8 Energy Saving System




The machine is equipped with software that manages the automatic standby system during breaks, the night energy-saving feature and the smart temperature adjustment.

This allows a considerable amount of energy to be saved during night breaks, whilst maintaining the machine in a condition that can quickly return to operating mode.

Moreover, the software only distributes the power where and when needed, thus allowing energy to also be saved during normal operation.

When programmed, the system automatically puts one or more groups into standby mode when the workload decreases and prepares them for full capacity when needed.

Three choices are provided:

-  COM: Stand by manual activation
-  PRG: programmed operation
-  ECO: self-learning management.



To activate the Energy Saving mode, see para. 7.11 on page 58.

4. STORAGE

The machine is stored by the Manufacturer or the Distributor.

5. INSTALLATION

The machine must only be installed by one of the Manufacturer's Qualified Technicians.



The machine's support base must be perfectly level and have no irregularities.

6. COMMISSIONING

The machine must only be commissioned by one of the Manufacturer's Qualified Technicians.

7. OPERATION

7.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "1. SAFETY PRECAUTIONS" on page 39.

7.2 Emissions

VIBRATIONS

Under conditions of use that meet the indications of correct use provided in this manual, any detected vibrations do not give rise to dangerous situations.

SOUND EMISSIONS

The noise level emitted by the machine is on average lower than 70 dB; therefore, there is no obligation to use personal protective equipment for the auditory system.

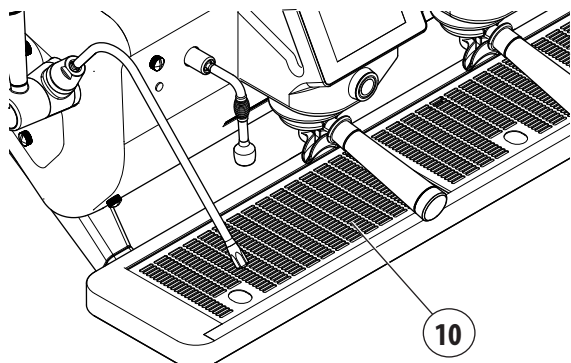
Notify the Manufacturer if the machine emits unusual noises.

ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT

The machine is designed to work properly in any industrial electromagnetic environment, falling within the Emission and Immunity limits provided by current standards.

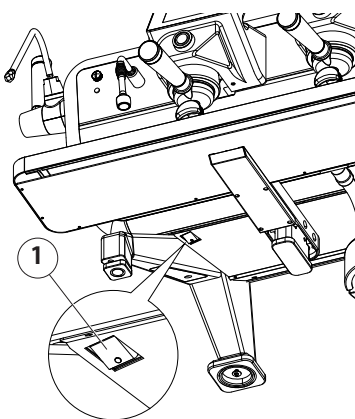
7.3 Turning the machine on and off

After the hydraulic and electrical mains have been connected by a Qualified Technician, make sure that the drain tray under the cup holder grille (10) is correctly connected to the drain.

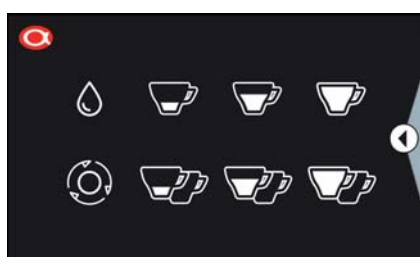


Check that all the steam valves are closed.

Turn the machine on using the main switch (1) and follow the instructions provided on the display, as described below.



When the machine has started up, the warm-up phase begins. When the warm-up phase has been completed, the machine will be ready to dispense coffee and the screen shown below will appear on the display.



It may sometimes take longer for the steam to be ready for dispensing than the coffee. If this occurs, wait a few minutes until the green steam icon appears on the display.

The green icon indicates that the machine is at the programmed pressure and steam is ready to be dispensed.

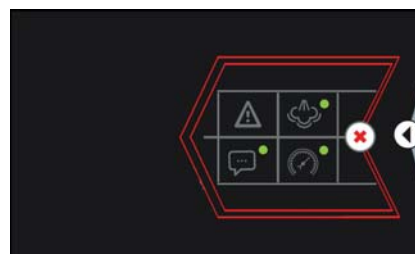


Steam not available
Coffee supply not available



Before using the machine, carry out some empty dispensing cycles with the filter holders attached for several seconds. This procedure releases any air inside the hydraulic circuit and in turn, allows the dispensing groups to fully heat up.

In some cases, such as, for example, after the groups have been washed, all the selections may be inactive for a short time, the display may have reduced brightness and some messages may appear on the right bar.



Simply wait a few seconds until the temperature has been fully regulated: the display will return to its normal brightness and all the selections will once again be active.

7.3.1 Turning the machine off

Turn off the machine via the main switch (1).

7.4 Water renewal

When the machine is being installed, the Qualified Technician must replace the water inside the hydraulic circuits by following these steps:

- When the installation is complete, the appliance must be started, brought to nominal working condition and left in the "ready-to-operate" status for 30 minutes;
- Next, the appliance has to be turned off and fully emptied of the first water introduced into the entire hydraulic circuit, in order to eliminate any initial impurities;
- Then, the appliance must be filled with water and brought to the nominal working conditions;
- Turn the machine off again and empty all the water in the hydraulic circuit;
- Turn the machine back on, then fill it and bring it to the nominal working conditions;
- When the "ready to operate" status is reached, continuously dispense from each coffee group, in order to empty the coffee circuit of at least 0.5 litres.
- Continuously release steam for at least 1 minute from each steam dispensing point.



If the machine remains idle for longer than a week, a Qualified Technician must renew 100% of the water inside the hydraulic circuits, as indicated above.

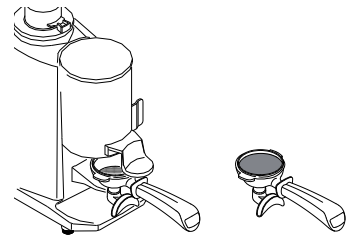
7.5 Preparing the machine

7.5.1 Grinding and dosing coffee

It is important to have a grinder-dispenser next to the machine so that the coffee can be ground on a daily basis.

The coffee must be ground and dispensed according to instructions provided by the manufacturer of the grinder-dispenser. The following points should also be kept in mind:



- To make a good espresso, we recommend that you do not store large amounts of coffee beans. Comply with the expiry date indicated by the producer;
- Never grind large volumes of coffee, it is advisable to prepare the amount that can be held in the dosing device and if possible, use it by the end of the day;
- Do not buy pre-ground coffee, as it perishes quickly. If necessary, buy coffee in small vacuum-sealed packs.

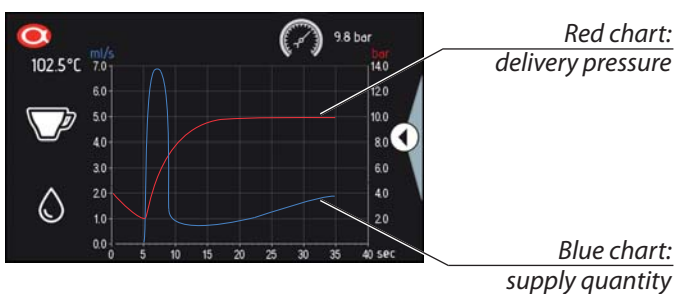
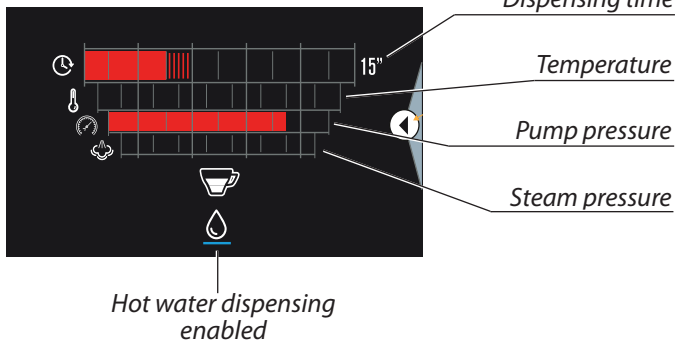
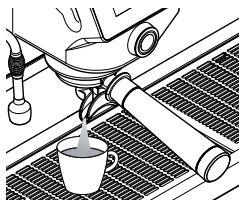
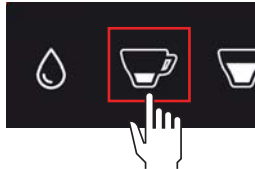
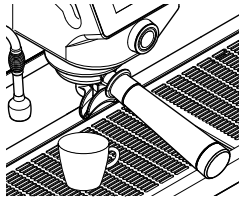




7.5.2 Preparing the filter holder

- Fill the filter with a dose of ground coffee (approx. 6-7 g) and compress it with the press;
- Hook the filter holder to the group without closing it too tightly in order to prevent the gasket from wearing quickly;
- For the same reason we recommend that the edge of the filter is cleaned before attaching the filter holder to the dispensing group;
- Follow the procedures specified by the manufacturer of the grinder-dispenser.

7.6 Automatic coffee dispensing function

- Place the cup under the dispensing spout;
- press the desired dose button, e.g.  and wait until the coffee is dispensed (LED will switch on);
- To stop coffee dispensing ahead of time, press the  button again;



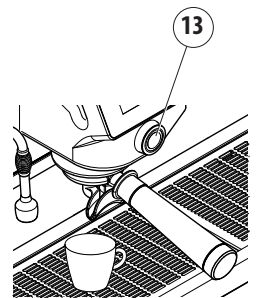
- In order to continuously dispense coffee, select the  button and stop it by pressing the same  button again.



COFFEE can be dispensed via the button under the individual displays (13).

When the button is pressed, the machine will dispense the type of coffee pre-set by the manufacturer.

Press the same button again to stop dispensing.



Do not remove the filter holder from the dispensing group when coffee is being dispensed.



The machine is programmed by default. If you would like to modify the coffee doses, proceed as indicated in para. 7.12.1 on page 59.



Provided that a group rinse operation has been scheduled, it is possible to carry it out by pressing the START/STOP button (continuous supply) or the manual button prior to inserting the filter holder.

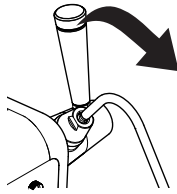
In this case, the 2 buttons must NOT be used to supply coffee, as the quantity of water produced is not sufficient.

7.7 Dispensing steam

- Immerse the steam nozzle into the liquid to be heated;



- lower the tap lever;



- to end the delivery, bring the lever upwards.



Avoid contact with the steam nozzles, do not place your hands or other body parts near the steam nozzle tips.

To optimally froth the milk, follow these simple rules:

- Only heat the amount of milk that you intend to use; once heated, it will have to be completely poured out of the jug and cannot be reheated;
- Froth the milk which should be at a temperature of around 4°C.



To keep the steam nozzle tips in perfect working order, it is advisable to carry out a brief dry dispensing run after each use. Keep the tips clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water.

The condensation draining operation must be carried out for at least 2 seconds before using the steam nozzle.

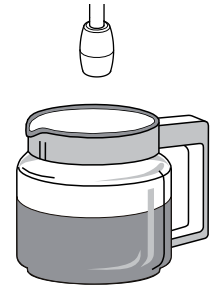
Only leave the steam wand immersed in the milk for the time needed to heat it.


Do not open the steam valve with the steam wand immersed in milk while the machine is switched off.

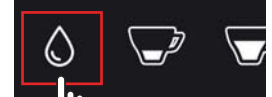



7.8 Dispensing hot water

- Place the pot under the hot water spout;



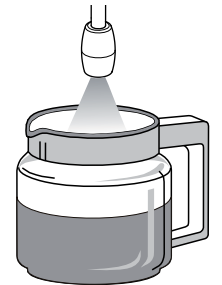
- Select the  button on the display and wait for the hot water to be dispensed;



- To stop the hot water dispensing ahead of time, press the  button again.




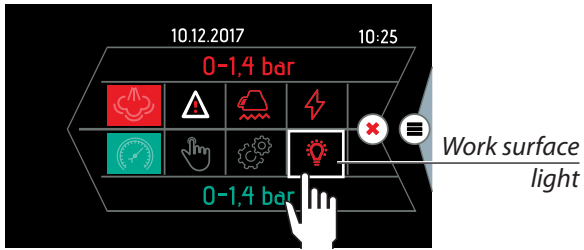
Avoid contact with the hot water nozzle, do not place your hands or other body parts near the hot water nozzle tips.




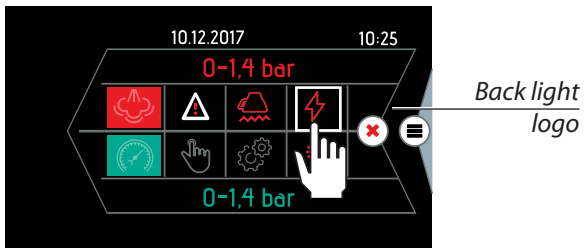
The machine is programmed by default. If you would like to modify the doses, proceed as indicated in para. 7.12.1 on page 59.

7.9 Lighting

To turn the work surface light on and off, press the  button.



To turn the side panel lighting on and off, press the  button.

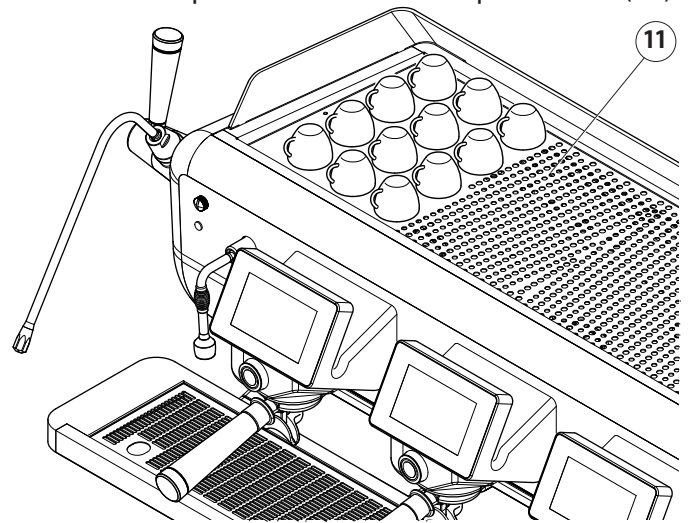


The light intensity calibration (on the work surface or on the sides) is activated by keeping buttons pressed.




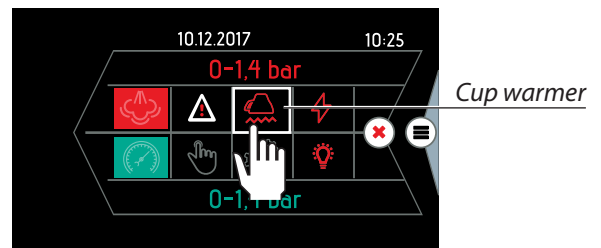
7.10 Cup warmer

Place the cups to be heated on the specific shelf (11).



ENGLISH



To activate the cup warmer, press the  button. When the button turns red, the cup warmer is on.

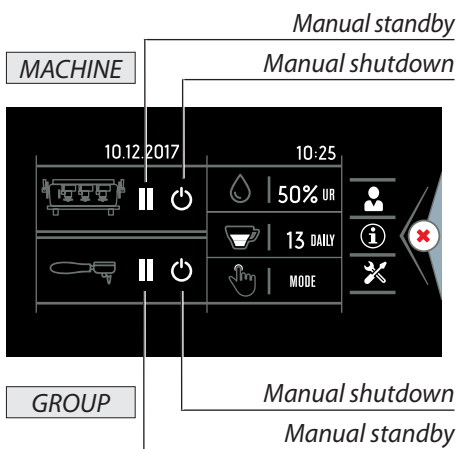
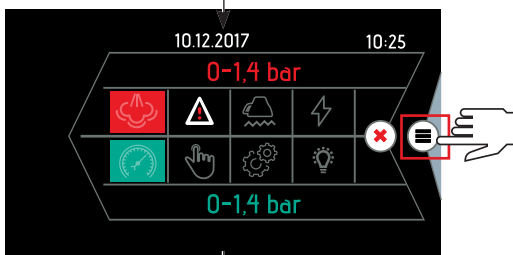


To change the temperature of the cup warmer, see para. "7.12.3 SERVICE PARAMETER configuration" on page 61.

7.11 Energy Saving Management

To turn off the machine or activate the Energy Saving mode, proceed as follows:

- Select the button ;
- Select the menu button ;
- Select the desired function.



If the machine is off or in "Energy saving" mode, simply tap the display to resume operation. The machine will return to full operation in approximately 1 minute.

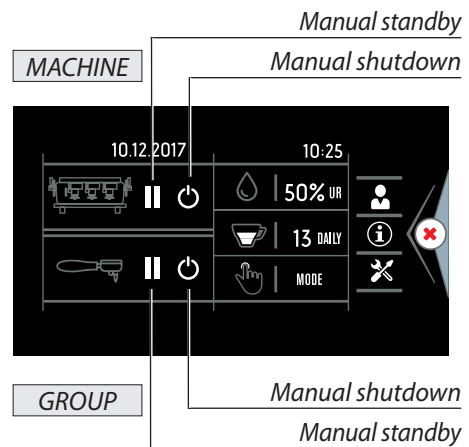


In any case, the system will continue to follow the configured energy-saving settings.

Three "Energy Saving" systems are available:

MANUAL

The Energy Saving features can only be enabled manually by selecting the machine or group icon, as shown in the figure.



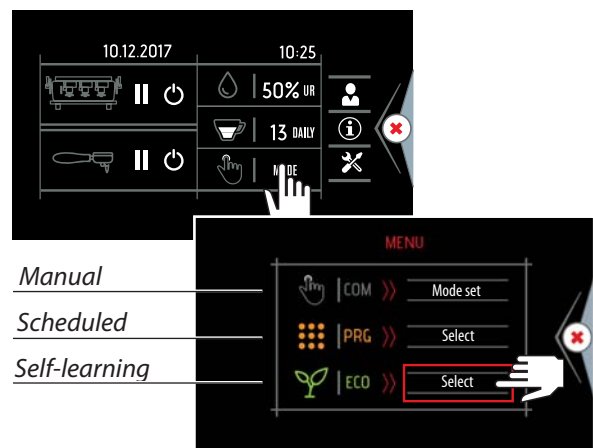
PROGRAMMED

The Energy Saving functions are enabled according to the programming. Contact a Qualified Technician to modify the programming.

SELF-LEARNING

The Energy Saving functions are enabled and in self-learning mode. The system automatically manages the energy saving by lowering the temperature based on the cycles performed in previous days and weeks.

To enable the "Energy Saving" system, press the **MODE** button and select the desired mode:

















Call out a Qualified Technician to programme the Energy Saving system.

7.12 Programming the machine parameters

7.12.1 BEVERAGE DOSE programming

To programme coffee and hot water doses, proceed as follows:

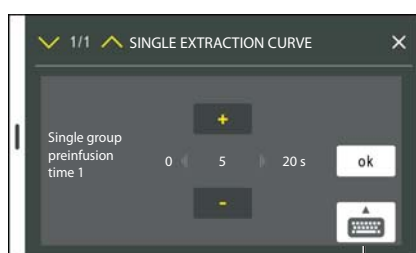
- Select the button ;
- Press the menu button ;
- Select the configuration button ;
- Press the dose programme button ;
- Select the desired dose button (e.g. "1 espresso" );
- Press the **Start** button to start dispensing;
- To confirm and stop the dose, press the **Stop** button;
- Repeat this operation for the other dose buttons;
- To check the dose, press the "Test the dose" button **Start** .
- You can copy the dose settings on to the other groups by pressing the  button;
- To delete the dose settings, press the  button;
- The dose can be manually adjusted via the  and  buttons.
- you can also change the coffee pre-infusion time by pressing the icon : Acting with the  and  keys (or with the numeric keypad ) modify the selected parameter and confirm with the  key.



Do not remove the filter holder from the dispensing group when coffee is being dispensed.



Each dose must be programmed with ground coffee and not with previously-used coffee grounds.



Programmable pre-infusion time

Pre-infusion time

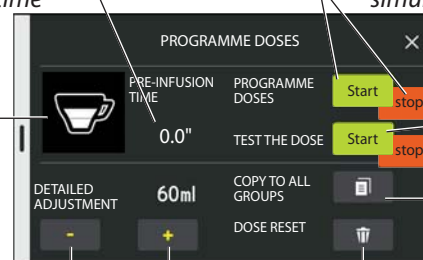
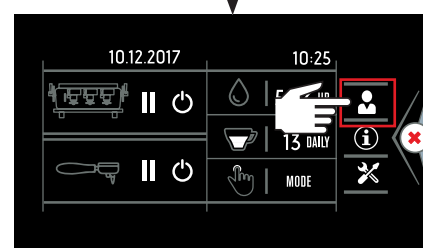
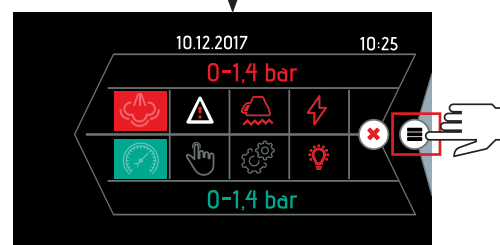
Start/End dispensing dose simulated programming

Check the programmed dose

Copies the dose on all groups





Delete dose configuration

Manual dose adjustment (ml)



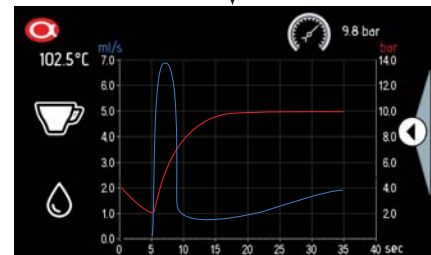
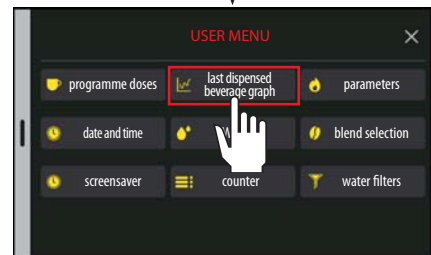
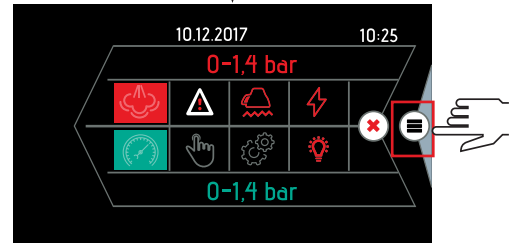
7.12.2 Print last dispensed beverage graph

To view the data of the last dispensed beverage in a graph, proceed as follows:

- Select the button  ;
- Press the menu button  ;
- Select the user configuration button  ;
- Press the  button.









To view the graph of the last delivery it is necessary that this function has been programmed by the Qualified Technician.



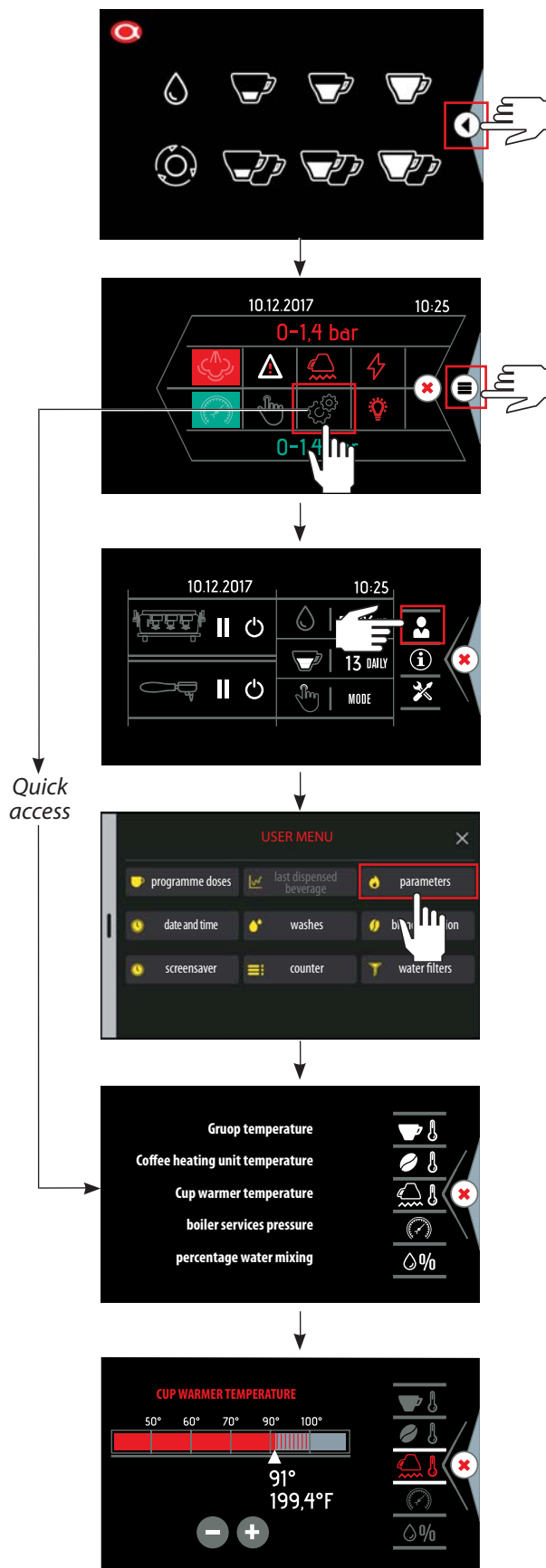
7.12.3 SERVICE PARAMETER configuration

To adjust the parameters of some of the machine's services, proceed as follows:

- Select the button ;
- Press the menu button ;
- Select the configuration button ;
- Press the  parameters button;
- Select the button of the parameter to be modified;
- Press the  and  buttons to change the desired value.

The adjustable parameters are:








- The dispensing group temperature
- The heating unit temperature
- The cup warmer temperature
- pressure of the boiler services
- percentage water mixing



ENGLISH



7.12.4 DATE and TIME configuration

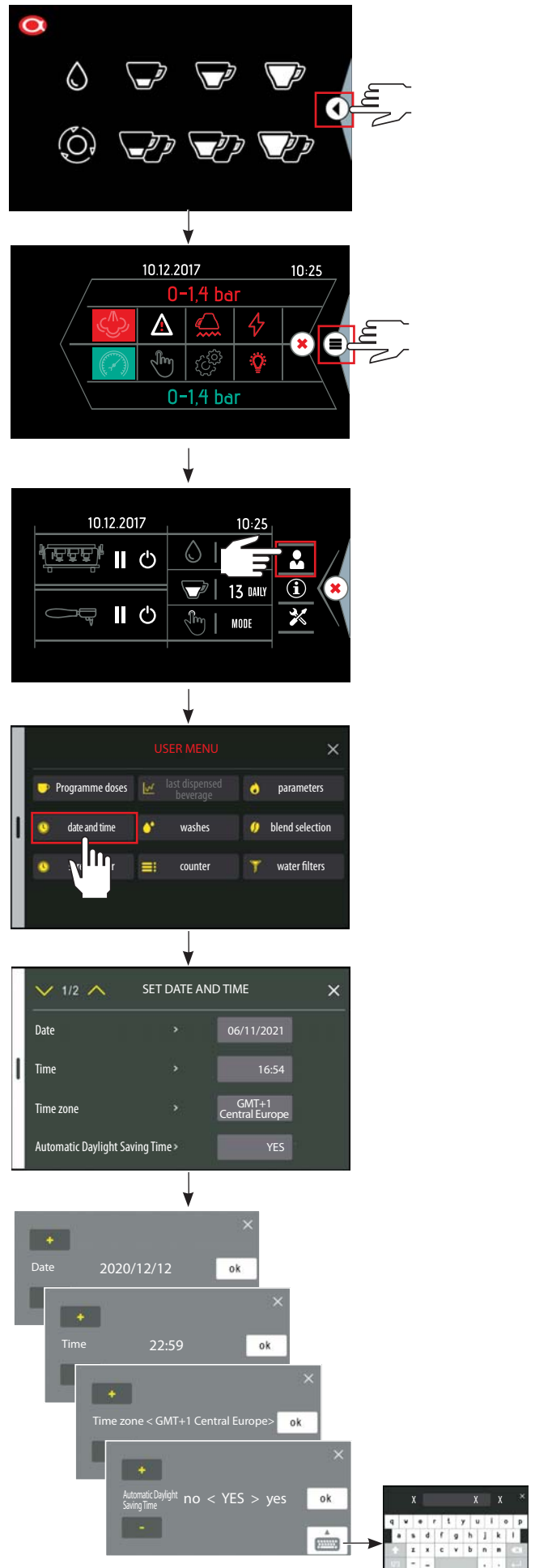
To set the date and time on the machine, proceed as follows:

- Select the button ;
- Press the menu button ;
- Select the configuration button ;
- Press the  date and time button;
- Select the button of the information you would like to modify;
- Press the  and  buttons to modify the selected parameter and confirm via the  button.

The adjustable parameters are:



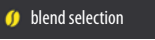


- The date
- The time
- The time zone
- Automatic Daylight Saving Time.

Select the  button to enable the keypad where you can directly enter the desired value. Press the  button to confirm the value.



7.12.5 COFFEE BLEND selection

To set the machine according to the type of coffee blend used, proceed as follows:

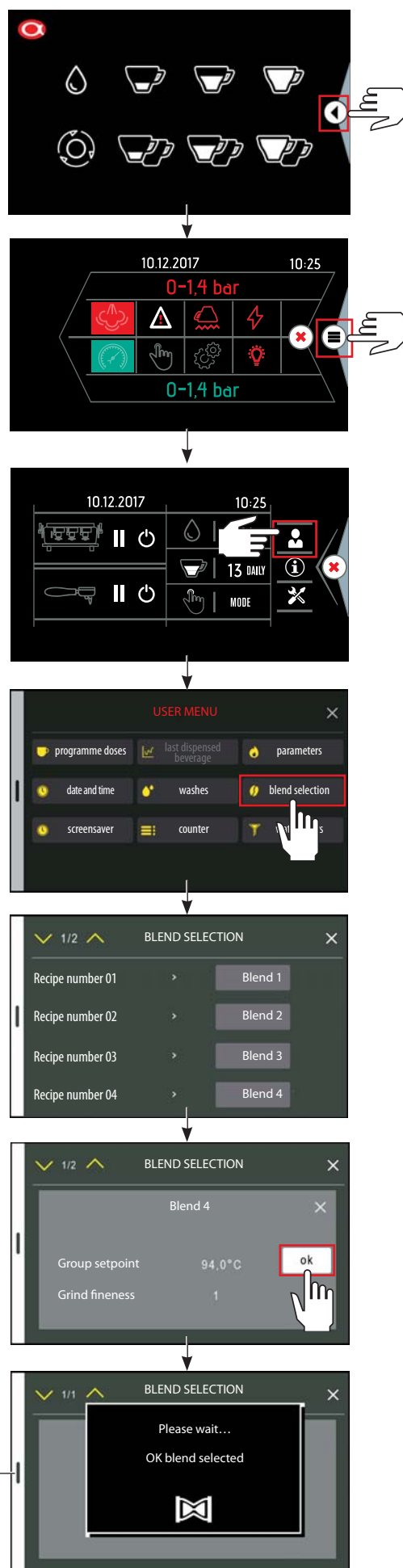
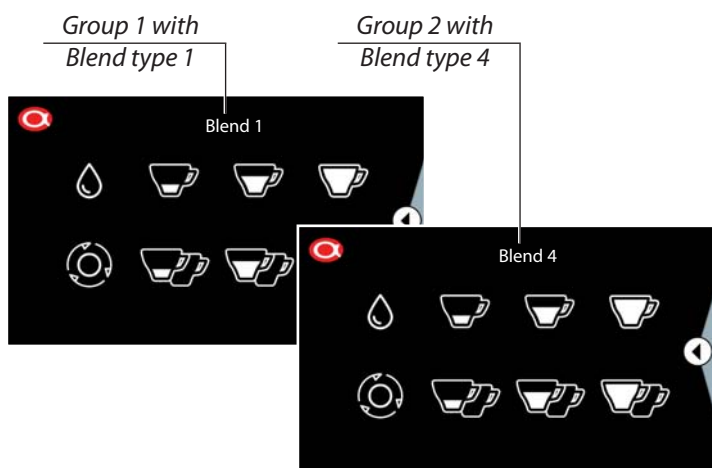
- Select the bar on the right-hand side of the display;
- Select the button ;
- Select the configuration button ;
- Press the  button;
- Select the desired blend button, e.g. ;
- Press  to confirm the selection;
- Wait a few moments and then the machine will be ready to brew the new blend;
- The various dispensing groups can be programmed for different blends. In this case, the display will show the blend type.



The coffee blends can only be chosen if they have already been set up in the machine's system.





Contact the Technical Support if you would like to insert new blends.

The blend extraction parameters have been programmed by the installation technician.



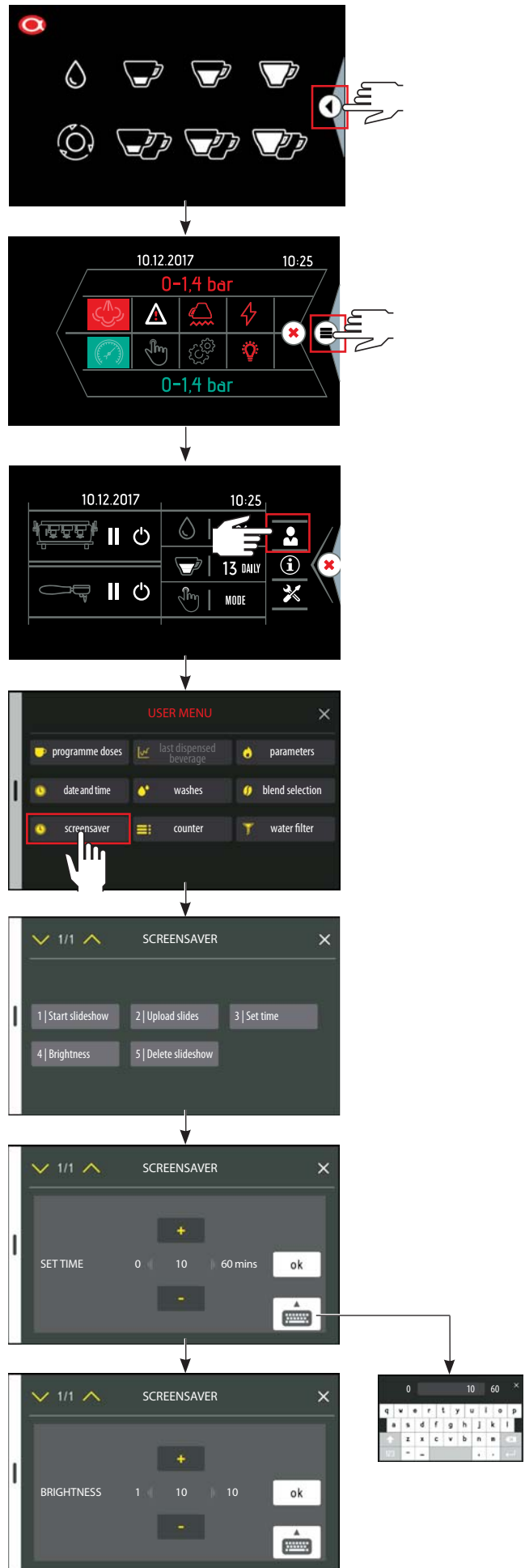
7.12.6 SCREENSAVER configuration

To set the display screensaver, proceed as follows:

- Select the button ;
- Press the menu button ;
- Select the configuration button ;
- Press the **Screensaver** button;
- To set how long after the machine's last operation to activate the screensaver, select the **3 | Set time** button;
- Press the **+** and **-** buttons to change the screensaver activation time and confirm via the **OK** button. The value can be entered directly by selecting the  button and using the keypad;
- To set the screensaver's brightness, select the **4 | Brightness** button;
- Use the **+** and **-** buttons to adjust the display brightness and confirm via the **OK** button.





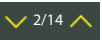


Contact a Qualified Technician to insert new screensavers.



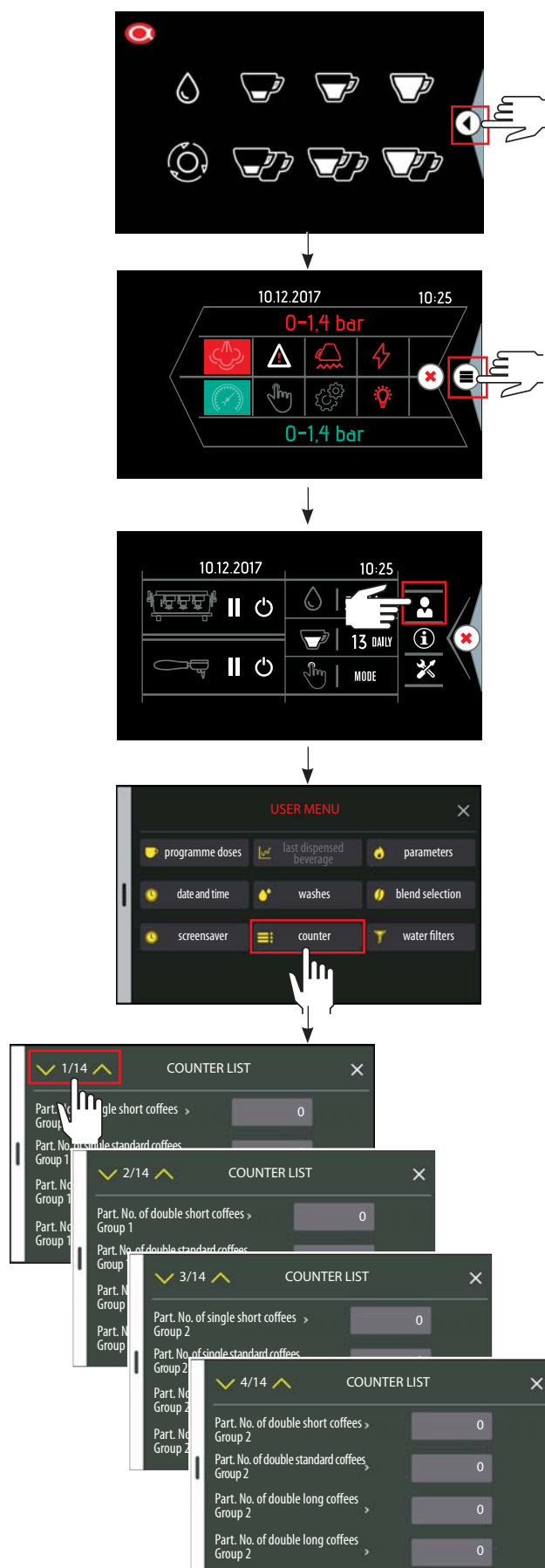
7.12.7 BEVERAGE COUNTER list

To view the beverages dispensed by the machine, proceed as follows:

- Select the button ;
- Press the menu button ;
- Select the configuration button ;
- Press the  Counter button;
- Use the  buttons to scroll through the various pages and view the counts.






To reset the counter list, contact a Qualified Technician.



7.12.8 Viewing the WATER LITRE COUNTER

To view the machine's water consumption and the water softener regeneration threshold, proceed as follows:

- Select the button ;
- Press the menu button ;
- Select the configuration button ;
- Press the **Water filters** button;
- When the water consumption exceeds the set value, the system displays the automatic water softener regeneration warning;
- If the threshold value is set to zero, the regeneration warning is not displayed.



To reset the counter list, contact a Qualified Technician.

7.13 Tips for a good cup of coffee

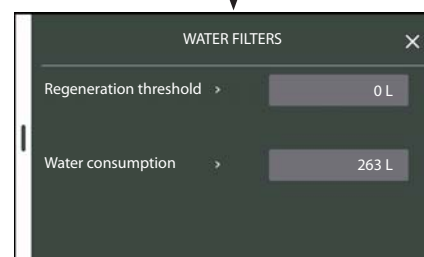
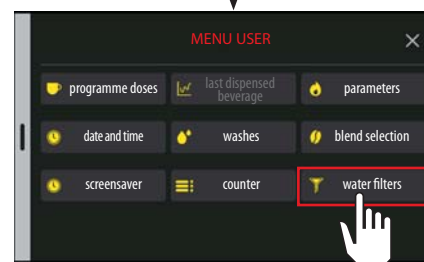
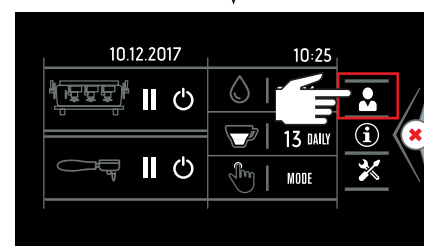
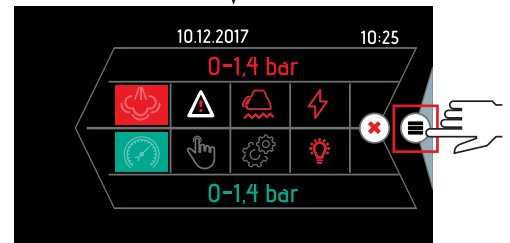
Wash the filters and filter holders on a daily basis, as indicated in para. 8.7.2 on page 70. The failure to perform this cleaning operation will negatively affect the quality of the dispensed coffee.

To obtain high-quality coffee, it is important that the water hardness does not exceed 6-7°f (French degrees). If the water hardness exceeds these values, it is advisable to use a water filter or softener. Avoid using a water softener if the water hardness is less than 4°f.

If the taste of chlorine in the water is particularly strong, install a special filter.

Do not to keep large amounts of coffee beans on hand. If you change the type of coffee, it is advisable to contact one of the Manufacturer's Qualified Technicians to adjust the water temperature and coffee grinder.

If the machine has not been used for a certain period of time (2-3 hours), carry out a few dry runs. Make sure that the machine is constantly cleaned and periodic maintenance is carried out.



8. MAINTENANCE AND CLEANING

8.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "1. SAFETY PRECAUTIONS" on page 39 .

8.2 Periodic maintenance

In addition to performing the following maintenance operations at the specified frequency, have a Qualified Technician perform an overall inspection of the machine whenever prompted by the warning on the display, as indicated in para. 8.3 on page 68.

Component	Type of operation	Weekly	Monthly	Quarterly
DISPLAY	Keep the heating unit pressure between 0.08 and 0.14 MPa (0.8 and 1.4 bar).	X		
DISPLAY	Check the water pressure when coffee is being dispensed: check the pressure indicated on the gauge, which must be between 0.8 and 0.9 MPa (8 and 9 bar).		X	
FILTERS AND FILTER HOLDERS	Check the condition of the filters. Check for any damage on the edge of the filters and check whether any coffee grounds settle in the coffee cup, and replace the filters and/or filter holders, as required.		X	
GRINDER-DISPENSER	Check the ground coffee dose (between 6 and 7 grams per time) and check the degree of grinding. Grinders must always have sharp cutting edges. Too much powder in the grounds is an indication that the coffee is deteriorating. We recommend contacting a Qualified Technician to replace the flat burrs after every 400/500 kg of coffee, or after every 800/900 kg for conical burrs. If the automatic grinder wear warning is enabled, follow the instructions in para. 8.4 on page 68 .		X	
WATER FILTER WATER SOFTENER	Replace the water filter cartridge or regenerate the water softener at the frequency indicated by the manufacturer or whenever the automatic regeneration warning is displayed (see para. 8.5 on page 68).		X	
HEATING UNIT	We recommend that you call out the Technical Assistance at least once every three months to replace the water in the heating unit.			X



Component problems highlighted in grey require the machine to be switched off and one of the Qualified Technicians to be called out.

8.3 Scheduled maintenance

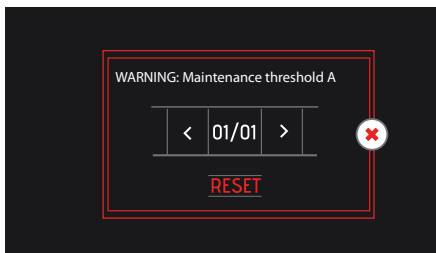
If enabled, this function displays a message to alert the user when it is necessary to perform scheduled maintenance.

The first request for assistance appears when the number of coffee, tea, heating unit filling cycles, or the number of days elapsed since installation of the machine, is close to the programmed threshold value.

After reaching the programmed threshold value, the display shows a window with messages:



Press the icon  to read the message:



This message continues to be displayed until maintenance is performed.

If enabled, the display may show various scheduled maintenance thresholds.

The threshold reached/exceeded warnings do not prevent the machine from operating.

The messages on the display can be reset at any time (also before the warning is triggered) and can be performed by the technician.

When the machine is in operation, the system increases both the cycle counter and time since installation counter.



Contact a Qualified Technician to programme this function.

8.4 Grinder wear automatic check

If enabled, this function displays a message to alert the user that it is necessary to replace the grinder-dispenser burrs.



The warning appears when the amount of coffee used (kg) reaches the programmed limit.

The message will remain on the display in the selection standby phase or the programming standby phase.

The warning for reached/exceeded thresholds does not prevent the machine from functioning.

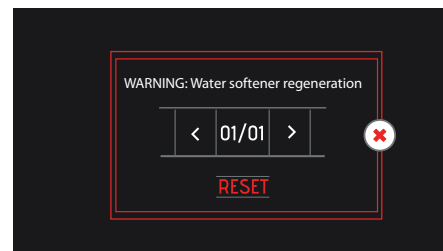
The count can be reset at any time (even before the warning is triggered) and by a technician.



The system only operates if the machine is paired with a single grinder. Contact a Qualified Technician to programme this function.

8.5 Water softener regeneration

The machine counts the amount of water that has been used (see para. 7.12.8 on page 66) and if enabled, indicates the need to regenerate the softener on the display when the programmed amount is exceeded.



The warning for reached/exceeded thresholds does not prevent the machine from functioning.

The count can be reset at any time (even before the warning is triggered) by a technician.



Contact a Qualified Technician to programme this function. To regenerate the water softener, follow the manufacturer's instructions.

8.6 Malfunctions and solutions

Problem	Cause	Action
NO MACHINE POWER	The machine is switched off.	Turn on the machine.
NO WATER IN THE HEATING UNIT	The water mains tap is shut off.	Open the water mains tap.
TOO MUCH WATER IN THE HEATING UNIT	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
STEAM NOZZLES DO NOT RELEASE STEAM	<ul style="list-style-type: none"> The nozzle sprayer is clogged. The machine is switched off. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the steam nozzle sprayer. Turn on the machine.
STEAM NOZZLES RELEASE WATER OR STEAM MIXED WITH WATER	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
NO BEVERAGES ARE BEING DISPENSED	<ul style="list-style-type: none"> The water mains tap is shut off. The coffee has been ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> Open the water mains tap. Adjust the coffee grind.
WATER LEAKS FROM THE MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> The tray is not draining. The drain pipe is broken, has detached, or the water flow is obstructed. 	<ul style="list-style-type: none"> Check the sewer drain. Check and restore the drain pipe connection to the tray.
COFFEE IS TOO HOT OR TOO COLD	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
COFFEE IS BEING DISPENSED TOO QUICKLY	The coffee has been ground too coarsely.	Adjust the coffee grind.
COFFEE IS BEING DISPENSED TOO SLOWLY	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grind.
COFFEE GROUNDS ARE WET	<ul style="list-style-type: none"> The dispensing group is dirty. The dispensing group is too cold. The coffee has been ground too finely. The coffee is too old. 	<ul style="list-style-type: none"> Wash the group with the blind filter. Wait for the group to fully heat up. Adjust the coffee grind. Replace with fresh coffee.
THE DISPLAY INDICATES NON-COMPLIANT PRESSURE	Hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
COFFEE GROUNDS FOUND IN CUPS	<ul style="list-style-type: none"> The filter holder is dirty. The filter holes are worn. The coffee has not been ground evenly. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the filter holder. Replace the filter. Adjust the grind as appropriate.
THE CUP IS DIRTY WITH COFFEE SPLASHES	<ul style="list-style-type: none"> The coffee has been ground too coarsely. The filter's edge is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the coffee grind. Replace the filter.
<ul style="list-style-type: none"> THE COFFEE IS NOT BEING DISPENSED CORRECTLY THE COFFEE DOSE IS NOT CORRECT 	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grind.
THE ELECTRONIC SYSTEM HAS SHUTDOWN	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
WATER IS LEAKING FROM THE PUMP	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
THE MOTOR STOPS SUDDENLY OR THE THERMAL PROTECTOR IS TRIGGERED BY A POWER OVERLOAD	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
THE PUMP IS WORKING BELOW THE NOMINAL FLOW RATE	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
THE PUMP IS NOISY	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.



Problems highlighted in grey require the machine to be switched off and one of the Qualified Technicians to be called out.

8.7 Cleaning operations

8.7.1 General instructions

A few simple cleaning tasks are required to have a perfectly sanitised and efficient appliance. The instructions provided here apply when the machine is being used on a regular basis. If the machine is used consistently, cleaning should be performed more frequently.



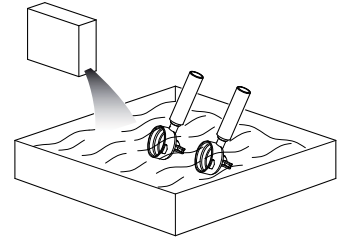
Do not use alkaline cleaners, solvents, alcohol or aggressive substances. The products/cleaners used must be suitable for this purpose and not corrode the water circuit elements. Do not use abrasive cleaners which may scratch the bodywork's surface.
Always use clean and sanitised cloths when cleaning.
When washing the filters, filter holders and all machine components, use Manufacturer-supplied cleaners or products specific for cleaning professional coffee machines.

Cleaning	Daily	Weekly
Body and Grilles: Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Remove the drip tray and cup holder grille and wash with hot water.	X	
Filters and Filter Holders: Wash the filters and filter holders on a daily and weekly basis, as indicated in para. 8.7.2 on page 70.	X	X
Steam nozzle: Keep the nozzles clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Check and clean the nozzle tips, by clearing the steam outlet holes with a small needle. Wash these on a weekly basis, as indicated in para. 8.7.6 on page 72.	X	X
Dispensing group: Wash the dispensing group as described in para. 8.7.3 on page 70 and 8.7.4 on page 71 .	X	X
Grinder-dispenser and Hopper: Clean the hopper and the dispenser inside and out with a cloth dampened with warm water. When finished, dry all parts thoroughly.		X

8.7.2 Cleaning the filters and filter holders

Daily:

- Soak the filter and filter holder in hot water overnight so that the fatty coffee deposits can dissolve;
- Rinse everything in cold water.



Weekly:

- Use a screwdriver to detach the filter from the filter holder;
- Soak the filter and filter holder in warm water with a suitable cleaner for 10 minutes;
- Rinse everything in cold water.



Caution: Only immerse the filter holder cup, avoid soaking the handle in water.
The cleaner must be diluted in cold water in the doses indicated on the package (see the manufacturer).









8.7.3 Dispensing group scheduled wash

If provided, the machine automatically requests that the dispensing groups be washed on a daily basis.

To begin the wash cycle, proceed as shown on the display. However you can also cancel the wash prompt and resume normal operation.

8.7.4 Arbitrary dispensing group wash

If desired, it is possible to wash the groups at any time, proceeding as follows:

- Select the button ;
- Press the menu button ;
- Select the configuration button ;
- Press the  washes button;
- The display will indicate the date of the last wash cycle and the number of wash cycles;
- To start the wash, press the  button;
- Insert a suitable detergent in the blind filter holder, secure it to the dispensing group and press the  button;
- Wait for wash cycle to finish, then remove the filter holder from the dispensing group and press the  button;
- When the rinse cycle has finished, remove the filter holder from the dispensing group and press the  button.



During the washing stage, all the coffee selections of that group are disabled.

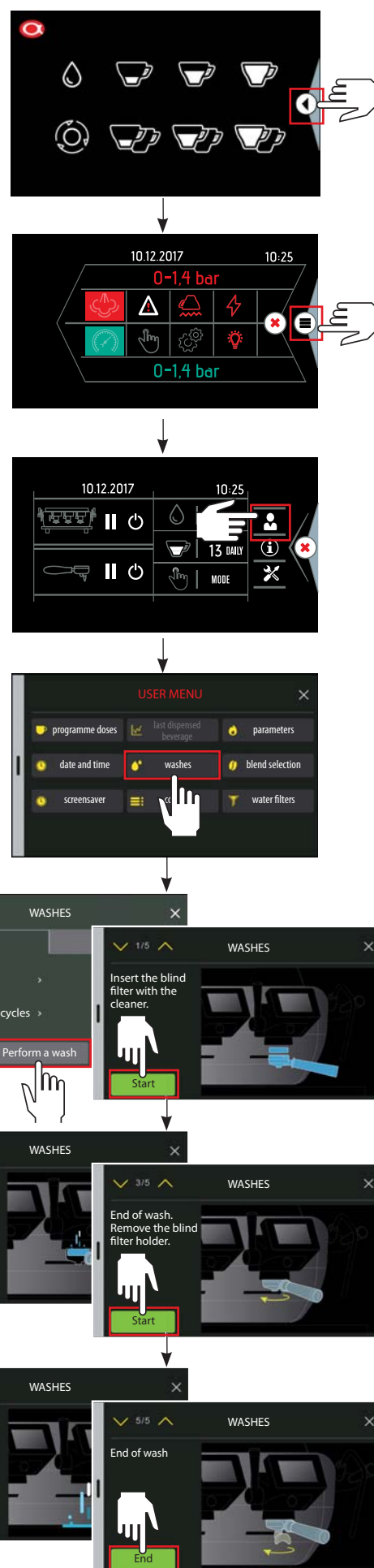
Washes are interrupted if the machine is switched off; to resume the washes automatically, turn the machine on again.



If it has been programmed, it is possible to perform a brief rinsing of the group (about 3 seconds) by pressing the manual button or the START/STOP button on the display.



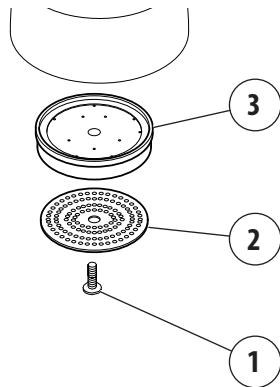
If a certain number of cycles has been programmed and such number is exceeded, the message "Perform group washing now?" appears on the display. Proceed with washing following the instructions on the display.



8.7.5 Cleaning the shower screen and shower screen containment ring

Clean the shower screen and shower screen containment ring on a weekly basis, following the steps indicated below:

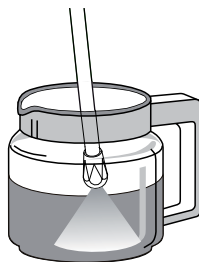
- Loosen the screw using a screwdriver (1);
- Remove the shower screen (2) and the shower screen containment ring (3);
- Carefully wash the two components with hot water;
- Reposition the shower screen and shower screen containment ring in their original position and lock everything in place with the screw.



8.7.6 Cleaning the steam nozzle

Clean the steam nozzle on a weekly basis as follows:

- Insert the steam wand into a jug with water and a specific cleaner, in accordance with the manufacturer's instructions;
- Heat the solution with the steam nozzle;
- Let the nozzle cool down whilst keeping it immersed in the solution for at least 5 minutes, so that cleaner can rise inside the nozzle due to the cooling effect;
- Repeat the operation 2 or 3 times until no more milk residue is dispensed.



9. SPARE PARTS

Machine components and/or parts must only be replaced by one of the Manufacturer's Qualified Technicians.



Under no circumstances are Users authorised to replace machine components and/or parts.

10. DECOMMISSIONING

10.1 Short period of machine inactivity

"Short period of machine inactivity" refers to a period of time exceeding one working week.

If the machine is switched back on after this period, a Qualified Technician must replace all the water inside the hydraulic circuits as indicated in para. "7.4 Water renewal" on page 54.

Furthermore, all periodic maintenance operations must be carried out, see para. "8.2 Periodic maintenance" on page 67.

10.2 Long period of machine inactivity

"Long period of machine inactivity" refers to a period of time exceeding 30 working days.

THE machine must be decommissioned by one of the Manufacturer's Qualified Technicians because the equipment must be disconnected from the electricity and water mains, and all the internal circuits must be emptied of water.

After being decommissioned, the machine can only be recommissioned by a Manufacturer Qualified Technician.



Under no circumstances are Users authorised to decommission and/or recommission the machine after long periods of inactivity.

11. DISASSEMBLY

We recommend that the machine is disassembled by one of the Manufacturer's Qualified Technicians.

12. DISPOSAL

12.1 Disposal information

For the European Union and the European Economic Area only.

This symbol indicates that the product cannot be disposed of with household waste, pursuant to the WEEE Directive (2012/19/EC), the Battery Directive (2006/66/EC) and/or the national laws implementing those Directives.



The product should be handed over to a designated collection point, for example the dealer when purchasing a new product with similar features, or an authorised collection site that recycles electrical and electronic equipment waste (WEEE), as well as batteries and accumulators. Improper handling of this type of waste can have negative consequences on the environment and human health, due to the potentially hazardous substances which are usually found in this kind of waste.

Your cooperation in correctly disposing of this product will contribute to the effective use of natural resources and you will avoid incurring fines provided by law. For more information about recycling this product, contact either your local authority, the entity responsible for waste collection, an authorised dealer or your household waste disposal service.



To dispose of the machine, it is advisable to seek advice from one of the Manufacturer's Qualified Technicians.

12.2 Environmental information

The machine features an internal lithium button battery, which is located in the circuit board and ensures data storage.

Dispose of the battery in accordance with current national regulations.

13. GLOSSARY

This chapter lists uncommon terms or terms whose meanings are different from those most commonly used.

Abbreviations are explained below, as well as the meaning of pictograms describing the operator's qualification and the machine status; they are used to quickly and uniquely provide the information needed to correctly and safely use the machine.

Danger

A potential source of injury or damage to health.

Dangerous area

Any area in the vicinity of the machine where the presence of a person constitutes a risk to the safety and health of that person.

User

The person or persons in charge of operating, maintaining and cleaning the machine described in this manual.

Risk

Combination of the probability and severity of an injury or damage to health that can arise in a hazardous situation.

Guard

Machine component used specifically to provide protection by means of a physical barrier.

Personal protective equipment (PPE)

A device (other than guard) which reduces the risk, either alone or in conjunction with a guard.

Intended use

The use of the machine in accordance with the information provided in the instructions for use.

Manufacturer's Qualified Technician

A specialist, specially trained and qualified to connect, install and assemble the machine; use special equipment (hoists, forklifts, etc.); perform routine or unscheduled maintenance which would be particularly complicated or potentially dangerous if performed by the User.

User qualification

Minimum level of skills an operator must have to carry out the operation described.

Machine status

The machine status includes the mode of operation and the condition of the machine's safety devices.

Residual risk

Risks that remain despite adopting the protective measures integrated into the machine's design and despite the guards and complementary protective measures that have been adopted.

Safety component:

- required to perform a safety function;
- whose failure and/or malfunction endangers the safety of persons.

14. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS

A		P	
Absorbed power	51	Periodic maintenance	67
B		Pictograms	46
Blind filter	71	Programming parameters	59
C		Push-button panel	50
CE - mark	51	S	
CE nameplate	51	Safety precautions	39
Cleaning the machine	70	Scheduled maintenance	68
Coffee - dispensing	55	Shower screen	72
Coffee grind	54	Shower screen and shower screen	72
Commissioning	52	Shower screen containment ring	72
Cup warmer	57	Solutions	69
Customer service	47	Sound emissions	52
D		Spare parts	72
Decommissioning the machine	72	Steam	56
Disassembling the machine	72	Steam nozzle/steam wand wash	72
Dispensing group wash	70	T	
E		Technical data	51
Electromagnetic emissions	52	Tips	57
Emissions	52	Turning the machine off	53
Environmental information	73	Turning the machine on	53
F		V	
Filter and filter holder wash	70	Vibrations	52
G		Voltage	51
Glossary	73	W	
Glossary and pictograms	46	Water renewal	54
Guarantee	46		
H			
Hot water	56		
I			
Installation	52		
Instruction Manual - Update	46		
Intended use	47		
Internal battery	73		
M			
Machine disposal	73		
Machine identification	47		
Machine inactivity	72		
Machine operation	52		
Machine storage	52		
Maintenance and cleaning	67		
Make/Model of the machine	47		
Malfunctions and solutions	69		

1. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

1.1 NIVEAU DE FORMATION ET D'INFORMATION DEMANDÉ À L'UTILISATEUR

Toutes les personnes préposées à l'utilisation de la machine doivent être correctement formées et informées sur son fonctionnement et sur les risques résiduels présents durant le fonctionnement.

L'utilisateur doit être en mesure d'appliquer toutes les bonnes pratiques en matière de respect des principes d'hygiène alimentaire.

1.2 FONCTIONNEMENT

Même si tous les dispositifs de sécurité ont été appliqués sur la machine afin d'éliminer les risques liés à l'utilisation, certains risques résiduels persistent.

Ces risques dits résiduels sont liés aux pièces de la machine susceptibles de présenter un danger pour l'utilisateur en cas de mauvais usage ou en cas d'erreur d'appréciation ou de désactivation, sans tenir compte des prescriptions figurant dans ce manuel.

De plus, la machine est également équipée de signalements placés sur les zones à risque résiduel lesquels doivent être scrupuleusement respectés.

Il est nécessaire de faire attention aux risques résiduels durant le fonctionnement et l'utilisation de la machine car ils ne peuvent pas être éliminés :



DANGER ÉLECTRIQUE

L'usage d'un appareil électrique doit être conforme aux normes comportementales de sécurité :

- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
- ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus,
- ne pas utiliser de rallonges dans des pièces avec une douche ou dans une salle de bains,
- ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil,
- le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et s'adresser exclusivement au technicien qualifié.
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.),
- ne pas accéder à l'intérieur de la machine,
- ne pas renverser de liquide sur la machine,
- ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou personnes incompetentes.



DANGER HAUTE TEMPÉRATURE

Certaines parties de la machine peuvent atteindre des températures élevées :

- éviter tout contact avec le groupe de distribution et les buses d'eau et de vapeur
- ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des terminaux de distribution de vapeur, d'eau chaude ou de lait.



La machine peut être utilisée par des enfants âgés de plus de 8 ans ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience nécessaire à son utilisation si ils sont supervisés ou après avoir reçu les instructions indispensables à un usage sans danger et à la compréhension des dangers relatifs.

Les enfants doivent être surveillés pour contrôler qu'ils ne jouent pas avec la machine.

L'utilisateur s'engage à informer immédiatement le fabricant s'il constate un vice caché ou un défaut de fonctionnement de la machine, des systèmes de sécurité et de toute situation dangereuse.

Il est strictement interdit d'apporter des modifications de toute nature à la machine et à ses fonctions, ainsi qu'au présent document.



Faire exécuter régulièrement l'entretien périodique et le contrôle de tous les dispositifs de sécurité par un technicien qualifié.



La manipulation non autorisée d'une partie quelconque de la machine annule la garantie.

1.3 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Il est nécessaire de faire attention aux risques résiduels durant les opérations d'entretien et de nettoyage de la machine car ceux-ci ne peuvent pas être éliminés :



DANGER ÉLECTRIQUE

Les opérations d'entretien et de nettoyage sont soumises aux règles comportementales de sécurité :

- ne pas effectuer les opérations d'entretien avec la machine en fonctionnement
- ne pas immerger la machine dans l'eau
- ne pas verser de liquides sur la machine et ne pas utiliser de jets d'eau pour la nettoyer
- les opérations d'entretien et de nettoyage ne doivent pas être effectuées par des enfants ou personnes non formées,
- ne pas retirer les protections et/ou parties de la carrosserie ;
- ne pas accéder à l'intérieur de la machine,
- ne pas effectuer d'opérations d'entretien et de nettoyage différentes de celles indiquées dans ce manuel.



DANGER HAUTE TEMPÉRATURE

Garder à l'esprit que certaines parties de la machine peuvent atteindre des températures élevées durant le nettoyage :

- éviter tout contact avec le groupe de distribution et les buses d'eau et de vapeur
- ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des terminaux de distribution de vapeur, d'eau chaude ou de lait.

1.4 CARACTÉRISTIQUES DES EPI

Lors de l'entretien et du nettoyage de la machine, utiliser les EPI suivants :



Gants

Pour la protection de toutes les parties de la machine en contact avec les aliments (porte-filtre, filtres, etc.).



Effectuer uniquement les opérations d'entretien et de nettoyage décrites dans ce manuel.

Toutes les opérations d'entretien et de nettoyage non indiquées dans le présent document doivent être effectuées uniquement et exclusivement par le technicien qualifié du fabricant.

Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées après avoir débranché l'alimentation électrique, coupé l'alimentation hydraulique, et après le refroidissement complet de la machine.

En cas de non-résolution du dysfonctionnement, éteindre la machine et demander l'assistance d'un technicien qualifié du fabricant. Ne tenter aucune intervention de réparation.

Les opérations de détartrage de l'appareil doivent être effectuées par le technicien qualifié afin d'éviter tout relâchement de matériau nocif pour l'usage alimentaire.



La manipulation non autorisée d'une partie quelconque de la machine annule la garantie.

Sommaire

1. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ	75	8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	103
1.1 NIVEAU DE FORMATION ET D'INFORMATION À L'UTILISATEUR	75	8.1 Précautions de sécurité	103
1.2 FONCTIONNEMENT	75	8.2 Entretien périodique	103
1.3 ENTRETIEN ET NETTOYAGE	78	8.3 Entretien programmé	104
1.4 CARACTÉRISTIQUES DES EPI	79	8.4 Contrôle automatique d'usure des meules	104
2. INTRODUCTION	81	8.5 Régénération de l'adoucisseur	104
2.1 Ligne directrice de lecture du manuel	81	8.6 Dysfonctionnements et solutions	105
2.2 Conservation du manuel	81	8.7 Opérations de nettoyage	106
2.3 Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions	82	9. PIÈCES DE RECHANGE	108
2.4 Destinataires	82	10. MISE HORS SERVICE	108
2.5 Glossaire et pictogrammes	82	10.1 Courte période d'inactivité de la machine	108
2.6 Garantie	82	10.2 Longue période d'inactivité de la machine	108
3. IDENTIFICATION DE LA MACHINE	83	11. DÉMANTÈLEMENT	108
3.1 Marque et désignation du modèle	83	12. ÉLIMINATION	109
3.2 Description générale	83	12.1 Informations sur l'élimination	109
3.3 Service clients	83	12.2 Informations environnementales	109
3.4 Destination d'usage	83	13. GLOSSAIRE	109
3.5 Illustration de la machine	85	14. INDEX ALPHABÉTIQUE DES THÈMES	110
3.6 Panneau de commandes	86		
3.7 Données et marquage CE	87		
3.8 Système d'économies d'énergie Energy Saving	88		
4. STOCKAGE	88		
5. INSTALLATION	88		
6. MISE EN SERVICE	88		
7. FONCTIONNEMENT	88		
7.1 Précautions de sécurité	88		
7.2 Émissions	88		
7.3 Allumage et extinction	89		
7.4 Renouvellement de l'eau	90		
7.5 Prédiposition de la machine	90		
7.6 Distribution de café automatique	91		
7.7 Distribution vapeur	92		
7.8 Distribution eau chaude	92		
7.9 Éclairage	93		
7.10 Chauffe-tasses	93		
7.11 Gestion Energy Saving	94		
7.12 Programmation des paramètres machine	95		
7.13 Conseils pour obtenir un bon café	102		

2. INTRODUCTION

Lire attentivement ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil, afin d'optimiser les performances de la machine et de la faire fonctionner en toute sécurité.

La machine à café espresso que vous venez d'acheter a été conçue et réalisée en employant des méthodes et des technologies innovantes qui en assurent la qualité et la fiabilité dans le temps.

Cette notice est un guide qui vous permettra de connaître les avantages que vous avez acquis en choisissant notre marque. Vous y trouverez les informations nécessaires pour utiliser au mieux votre machine et l'entretenir afin d'avoir toujours un excellent rendement, outre des informations sur comment intervenir en cas de difficulté.

Conserver ce manuel soigneusement et en lieu sûr. En cas de perte, demandez-en une copie au fabricant.



Avant d'utiliser la machine, lire attentivement les instructions figurant dans ce manuel et suivre les indications fournies. Conserver ce manuel et toute la documentation jointe dans un endroit accessible et sécurisé. Ce document suppose que les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur sont appliquées sur le lieu d'installation de la machine.

Les instructions, dessins et documents contenus dans ce manuel sont de nature technique confidentielle. Ils appartiennent au seul fabricant et ne peuvent pas être reproduits en aucune façon, ni en totalité ni en partie.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations et/ou des modifications au produit. Nous garantissons que ce manuel est conforme aux caractéristiques techniques de la machine au moment de sa commercialisation.

Nous profitons de cette occasion pour inviter notre clientèle à nous signaler toute proposition visant à apporter des améliorations tant au produit qu'à ce manuel.

2.1 Ligne directrice de lecture du manuel

Le manuel est divisé en chapitres autonomes. La séquence des chapitres répond à la logique temporelle de la durée de vie de la machine.

Pour faciliter l'immédiateté de la compréhension du texte, des termes spécifiques, abréviations et pictogrammes ont été utilisés.

Le manuel est constitué d'une page de couverture, d'un sommaire et d'une série de chapitres. Chaque chapitre a sa propre numérotation séquentielle. Le numéro de page est indiqué en pied de page.

La première page contient les données d'identification de la machine, et la dernière page indique la date et la révision du manuel d'instructions.

ABRÉVIATIONS

- Sect.** = Section
- Chap.** = Chapitre
- Par.** = Paragraphe
- P.** = Page
- Fig.** = Figure
- Tab.** = Tableau

UNITÉ DE MESURE

Les unités de mesure sont celles fournies par le système international (SI).

PICTOGRAMMES

Les descriptions précédées de ces symboles contiennent des informations/prescriptions très importantes, en particulier en ce qui concerne la sécurité. Leur non-respect peut entraîner :

- des risques pour la sécurité de l'utilisateur,
- des blessures, éventuellement graves, vis-à-vis de l'utilisateur de la machine (voire dans certains cas la mort),
- perte de la garantie contractuelle,
- déclinaison des responsabilités du fabricant.



Symbole DANGER utilisé en cas de risque de blessure grave et permanente nécessitant une hospitalisation et, dans les cas extrêmes, pouvant impliquer le décès.



Symbole ATTENTION utilisé en cas de risque de blessure non grave, mais nécessitant des soins médicaux professionnels.



Symbole AVERTISSEMENT utilisé en cas de risque de blessure mineure pouvant être traitée avec les premiers secours ou similaire.



Symbole NOTE utilisé pour fournir des informations importantes sur le thème traité.

2.2 Conservation du manuel

Le manuel d'instructions doit être conservé avec soin et doit accompagner la machine dans tous ses changements de propriétaires.

Manipuler ce manuel avec soin, les mains propres et sans le poser sur des surfaces sales. Il ne doit pas être déchiré ou arbitrairement modifié.

Le manuel doit être conservé à l'abri de l'humidité et de la chaleur, et se trouver à proximité de la machine à laquelle il se réfère.

Le fabricant, sur demande de l'utilisateur, peut fournir des copies supplémentaires du manuel d'instructions de la machine.

2.3 Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions

Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'apporter des améliorations à la machine sans communication préalable et sans mettre à jour le manuel déjà livré à l'utilisateur.

De plus, en cas de modifications substantielles à la machine déjà installée impliquant la modification d'un ou plusieurs chapitres du manuel d'instructions, il relèvera de la responsabilité du fabricant d'envoyer aux utilisateurs les chapitres concernés par la modification ou la révision de l'ensemble du manuel.

Il relève de la responsabilité de l'utilisateur de remplacer l'ancien document par le nouveau révisé.

Le fabricant est responsable des descriptions en langue italienne. Les éventuelles traductions ne pouvant pas être intégralement vérifiées, l'utilisateur est invité, en cas d'incohérence, de se référer à la version en langue italienne. Il peut également contacter le fabricant qui apportera les modifications nécessaires.



Si le manuel devient illisible ou dans tous les cas difficiles à consulter en raison de son état, l'utilisateur devra demander une nouvelle copie au fabricant avant d'effectuer toute intervention sur la machine. Il est absolument interdit de retirer ou de réécrire certaines parties du manuel.

Les instructions, les dessins et la documentation contenus dans ce document sont de nature confidentielle et de la stricte propriété du fabricant. Ils ne peuvent en aucun cas être reproduits, en tout ou en partie, sans autorisation préalable du fabricant.

L'utilisateur est tenu de respecter les instructions figurant dans ce manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inconvénient susceptible de se produire suite à une mauvaise utilisation de ces recommandations.

Ce manuel est aussi disponible sur le site internet du fabricant.

2.4 Destinataires

Le manuel en question est adressé à l'utilisateur de la machine, soit la personne chargée de la faire fonctionner, de l'entretenir et de la nettoyer conformément aux indications de ce document.

QUALIFICATION DES DESTINATAIRES DE LA MACHINE

La machine est destinée à un usage professionnel non généralisé, de sorte que son utilisation puisse être accordée à des personnes qualifiées, remplissant les critères suivants :

- avoir atteint l'âge de la majorité,
- être physiquement et mentalement apte à utiliser la machine,
- être capables de comprendre et d'interpréter le manuel d'instructions et les consignes de sécurité,
- connaître les procédures de sécurité et savoir les appliquer,
- être capables d'utiliser la machine,
- avoir compris les procédures d'utilisation définies par le fabricant de la machine.

2.5 Glossaire et pictogrammes

Ce paragraphe dresse la liste des termes non communs ou dans tous les cas ayant un sens différent de l'ordinaire.

Les abréviations utilisées sont indiquées ci-dessous, ainsi que la signification des pictogrammes indiquant le niveau de qualification de l'opérateur et l'état de la machine. Leur utilisation permet de fournir rapidement et de manière univoque les informations nécessaires pour une bonne utilisation de la machine en toute sécurité.

2.5.1 GLOSSAIRE

Utilisateur

La ou les personnes chargées de l'exploitation, de l'entretien et du nettoyage de la machine indiquée(s) dans ce manuel.

Technicien agréé par le fabricant

Personne spécialisée, spécialement formée et habilitée à procéder au branchement, à l'installation et au montage de la machine, ainsi qu'à utiliser des équipements spéciaux (systèmes de levage, chariots élévateurs, etc.), à effectuer les interventions d'entretien ordinaire et extraordinaire particulièrement complexes ou potentiellement dangereuse ne pouvant pas être effectuées par l'utilisateur en accordant une attention particulière aux aspects de sécurité et d'hygiène.



Tous les autres termes du glossaire sont indiqués au Chap."13. GLOSSAIRE" page 109.

2.5.2 PICTOGRAMMES

PICTOGRAMME	DESCRIPTION
	Danger électrique
	Danger haute température
	Utilisation obligatoire des gants de protection
	Lecture obligatoire de la documentation

2.6 Garantie

La machine est couverte par une garantie de 12 mois sur toutes les pièces, hors pièces électriques et électroniques et éléments soumis à usure.

3. IDENTIFICATION DE LA MACHINE

3.1 Marque et désignation du modèle

L'identification de la machine et du modèle figurent sur la PLAQUE D'IDENTIFICATION de la machine et dans la DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE accompagnant la machine.

3.2 Description générale

La machine décrite dans ce manuel dispose de composants mécaniques, électriques et électroniques dont l'action combinée permet de réaliser des boissons à base de lait, café et eau.

Ce produit est fabriqué conformément aux directives, règlements et normes de la Communauté européenne figurant dans la DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE accompagnant la machine.

La machine est conçue et construite pour fonctionner uniquement après avoir été correctement raccordée au circuit d'eau courant et au circuit d'électricité, et doit être installée à l'abri des agents atmosphériques.

3.3 Service clients



3.4 Destination d'usage

Cette machine à café espresso est destinée à la préparation de boissons chaudes, tels que le thé, cappuccino, café long ou serré, café espresso, etc.

L'appareil n'est pas prévu pour un usage domestique, mais uniquement pour un usage professionnel.

La machine peut être utilisée dans toutes les conditions de fonctionnement prévues, figurant et décrites dans ce présent document. Tout autre usage doit être considéré comme dangereux.

La machine doit être installée dans un lieu dont l'accès est réservé uniquement au personnel qualifié ayant reçu une formation appropriée (bars, restaurants, etc.).

USAGES AUTORISÉS

Il s'agit de tous les usages respectant les caractéristiques techniques, les opérations et les utilisations décrites dans ce document ne mettant pas en danger la sécurité de l'utilisateur et ne risquant pas de causer des dommages à la machine ou à son environnement.



Toutes les utilisations non spécifiquement mentionnées dans ce manuel sont interdites et doivent être expressément autorisées par le fabricant.

USAGES PRÉVUS

La machine est conçue exclusivement pour une utilisation professionnelle.

L'utilisation de produits/matériaux autres que ceux spécifiés par le fabricant, et susceptible de causer des dommages à la machine et de générer des situations dangereuses pour l'opérateur et/ou les personnes proches de la machine, est considérée comme incorrecte ou inappropriée.

CONTRE-INDICATIONS D'USAGE

La machine ne doit pas être utilisée :

- Pour des utilisations autres que celles indiquées au par. 3.4, pour des usages différents ou non mentionnés dans ce Manuel ;
- Avec l'utilisation de produit différent de ceux indiqués dans ce manuel.
- Avec des dispositifs de sécurité exclus ou non fonctionnels.

UTILISATION ERRONÉE DE LA MACHINE

Le type d'utilisation et les prestations pour lesquels cette machine est conçue impliquent un certain nombre d'opérations et de procédures ne pouvant pas être modifiées sauf accord préalable du fabricant. Toutes les interventions admissibles sont indiquées dans le présent document. Toute opération non énumérée et décrite ici est considérée comme impossible et donc dangereuse.

USAGES NON PRÉVUS

Les seuls usages admissibles sont ceux décrits dans ce manuel, tout autre usage est considéré comme impossible et dangereux.

SÉCURITÉS GÉNÉRALES

L'utilisateur doit connaître les risques d'accidents, les dispositifs conçus pour la sécurité et les règles générales de protection prescrites par les directives communautaires et la législation du pays d'installation.

L'utilisateur doit savoir comment fonctionne tous les dispositifs de la machine.

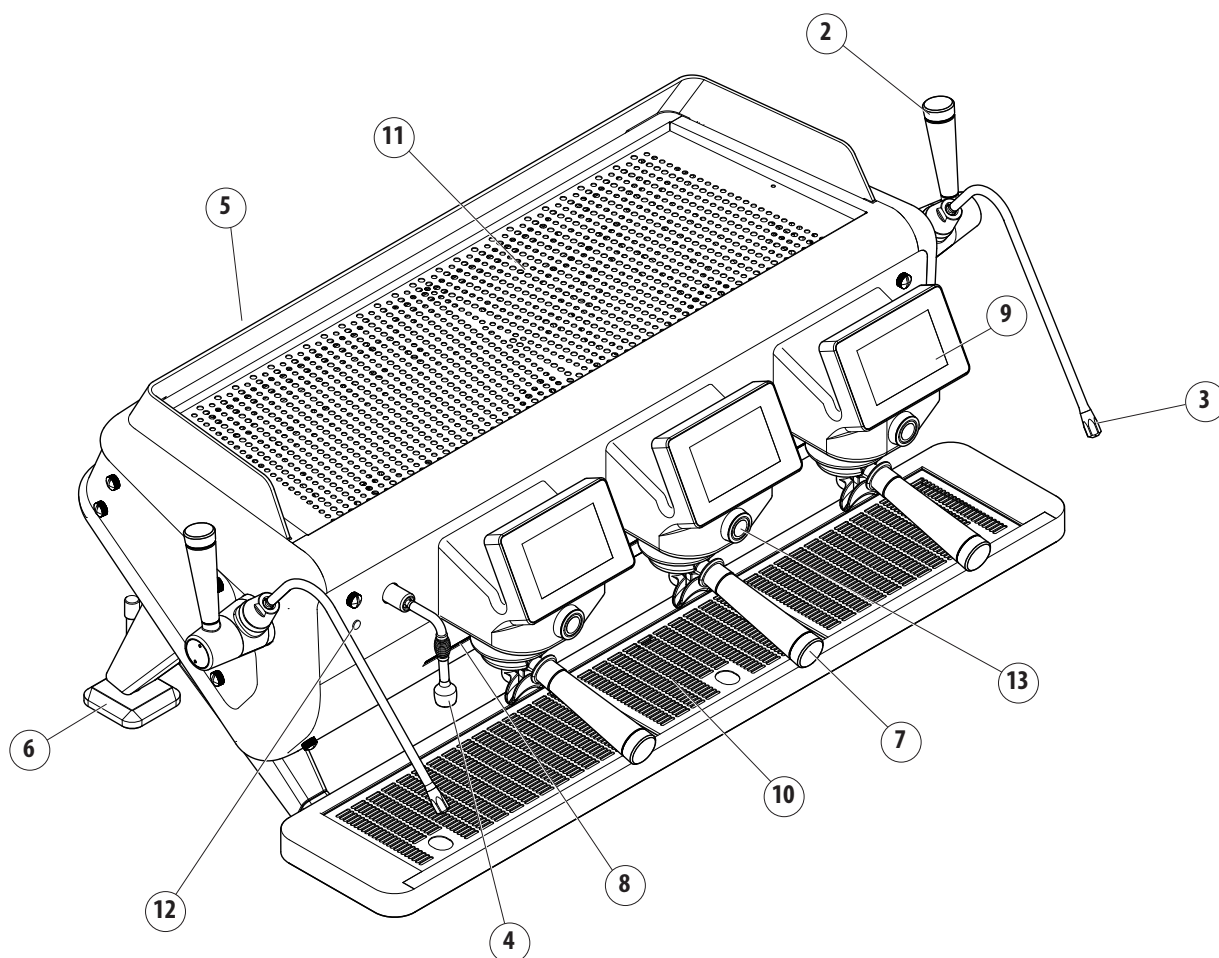
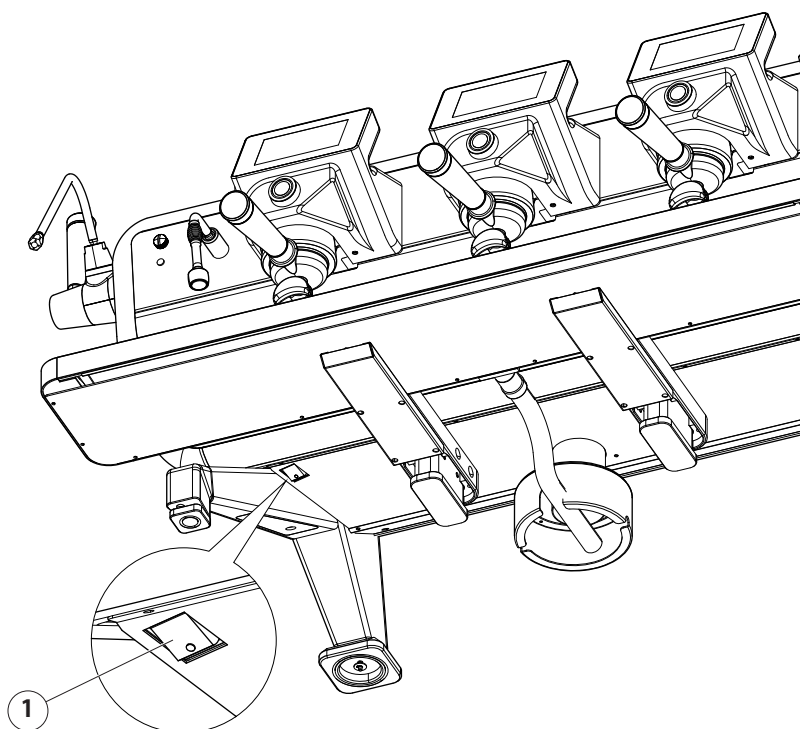
Il doit également avoir entièrement lu ce manuel.

Les travaux d'entretien doivent être effectués par des techniciens qualifiés après avoir opportunément préparé la machine à l'intervention.

La modification ou substitution non autorisée d'une ou plusieurs parties de la machine, l'utilisation d'accessoires modifiant l'usage et l'utilisation de matériaux autres que ceux recommandés dans ce manuel peuvent être cause d'accidents.

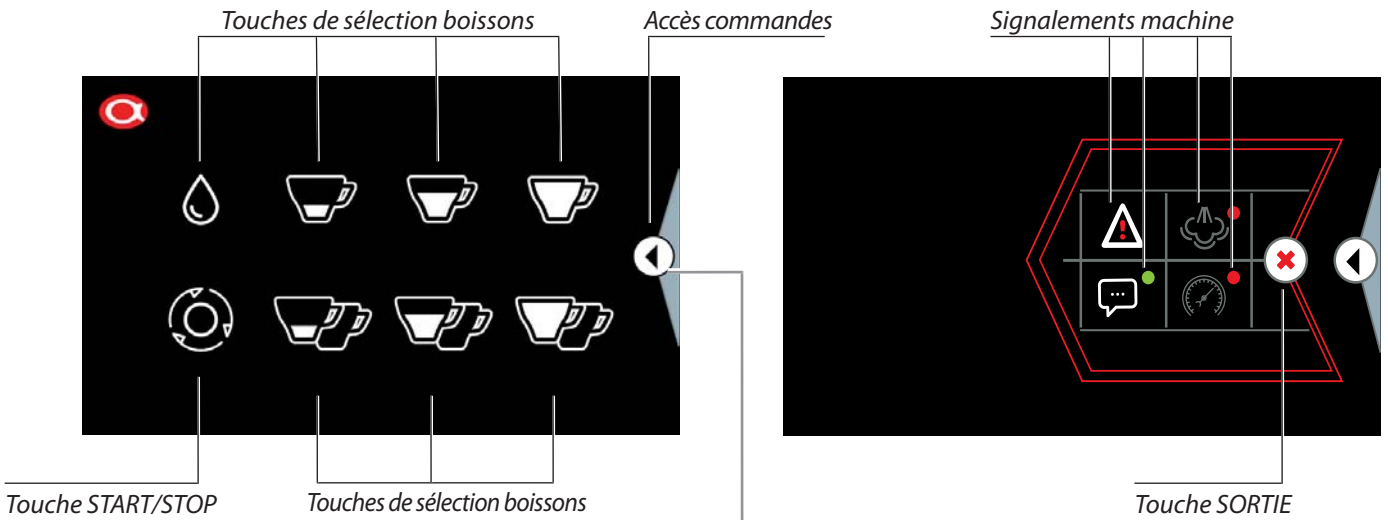
3.5 Illustration de la machine

1. Interrupteur d'allumage
2. Levier vapeur.
3. Buse vapeur anti échaudage.
4. Buse à eau chaude
5. Lumière logo de retour.
6. Pied réglable
7. Porte-filtres.
8. Voyant éclairage du compartiment de distribution.
9. Écran tactile.
10. Grille porte-tasses
11. Plan chauffe-tasses
12. Voyant lumineux mise en marche machine.
13. Bouton café manuel.

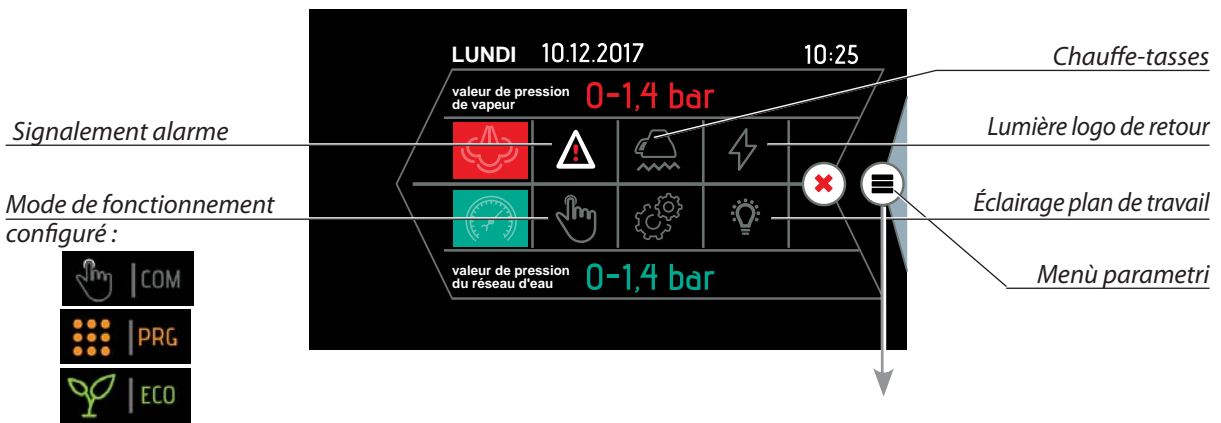


3.6 Panneau de commandes

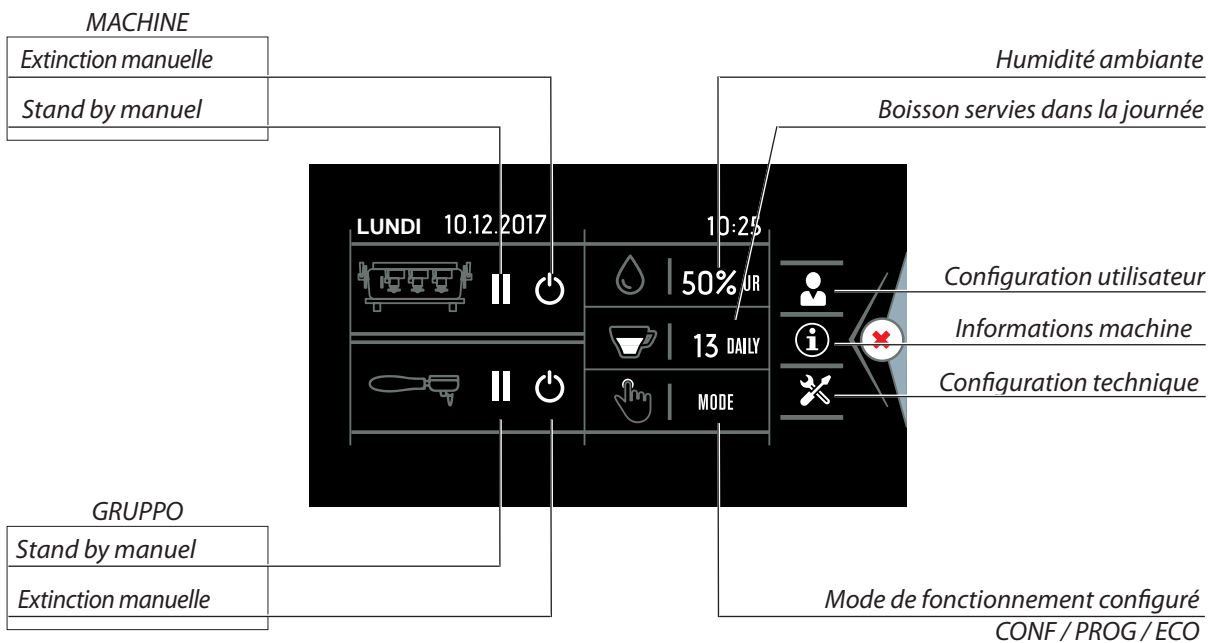
La machine est intégralement contrôlée par le biais de l'écran tactile placé sur la partie frontale. En cas de problèmes, les anomalies rencontrées sur la machine s'afficheront sur l'écran d'affichage :



En utilisant le bouton (◀) il est possible d'accéder aux principaux paramètres de la machine :



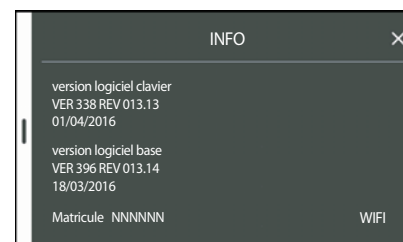
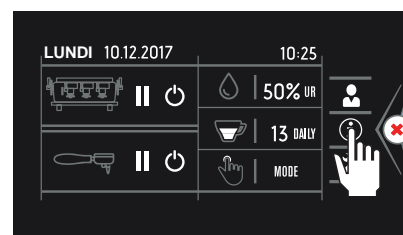
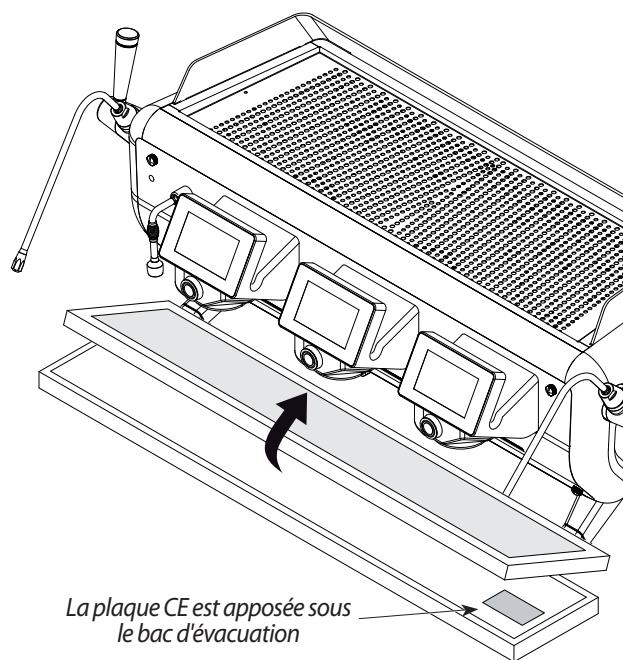
En utilisant le bouton (≡) il est possible d'accéder aux principaux paramètres de la machine :



3.7 Données et marquage CE

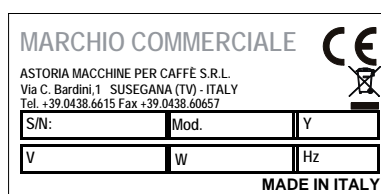
Les données techniques de la machine sont indiquées dans le tableau suivant :

TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES	2GR		3GR	
	Voltage	220/380 V	240/415 V	220/380 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance max	4.380 W	5.111 W	6.046 W	7.088 W
Puissance groupe	138 W x 2	165 W x 2	138 W x 3	165 W x 3
Puissance chauffe-eau café	918 W x 2	1.089 W x 2	918 W x 3	1.089 W x 3
Puissance chaudière à vapeur	2.775 W	3.266 W	3.673 W	4.356 W
Capacité du chauffe-eau à café	1,2 l x 2		1,2 l x 3	
Capacité chaudière à vapeur	8,5 l		8,5 l	
Largeur	1035 mm		1175 mm	
Profondeur	618 mm		618 mm	
Hauteur	500 mm		500 mm	
Poids net	97 kg		117 kg	
Tarage soupape de sécurité	0,19 MPa (1,9 bar)			
Pression de fonctionnement chaudière vapeur	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Pression d'eau d'alimentation	0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)			
Pression de distribution du café recommandé	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Température environnement de fonctionnement	5 - 40°C 95° H.R. MAX			
Niveau de pression acoustique	< 70 dB			



Conformément à la directive 2006/42/CE, la machine dispose du marquage CE par lequel le fabricant déclare, sous sa propre responsabilité, que la machine ne présente pas de danger pour les personnes et les choses.

La plaque CE est apposée sous le bac d'évacuation et contient les données d'identification de la machine. Un exemple de plaque signalétique est fourni ci-après :



En accédant à la section « Menu » (voir instructions aux prochains chapitres) et en sélectionnant la touche **i**, il est possible de visualiser le numéro de série de la machine.

Pour toute communication avec le fabricant, toujours indiquer les informations suivantes :

- S/N - numéro de série de la machine
- Mod. - modèle de la machine
- Y - date de fabrication

Les données de l'appareil sont aussi visibles sur l'étiquette placée sur l'emballage de la machine.



Il est interdit de retirer ou d'endommager la plaque signalétique. En cas de détérioration ou de perte, procéder immédiatement à son remplacement en contactant exclusivement le fabricant de la machine.

3.8 Système d'économies d'énergie Energy Saving




L'appareil dispose d'un logiciel qui gère le système automatique de stand-by pendant les pauses, la fonction Energy-saving nocturne et le réglage intelligent de la température.

Cela permet d'économiser une quantité d'énergie considérable pendant les pauses nocturnes, en maintenant toujours l'appareil en condition de reprise de service rapide.

En outre, le logiciel distribue la puissance seulement où et quand elle sert, ce qui permet également de bénéficier d'économies d'énergie durant le fonctionnement normal.

Si cela a été programmé, le système met automatiquement en stand-by un ou plusieurs groupes lorsque la charge de travail diminue et les prépare à fonctionner à plein régime dès que nécessaire.

Trois modes sont prévus :

-  COM : activation manuelle Stand by
-  PRG : fonctionnement selon la programmation
-  ECO : gestion en auto-apprentissage



Pour l'activation de la fonction Energy Saving, voir par. 7.11 page 94.

4. STOCKAGE

Le stockage de la machine est effectuée par le fabricant ou le distributeur.

5. INSTALLATION

L'installation de la machine doit être effectuée exclusivement par un technicien qualifié du fabricant.



La base du support de la machine doit être parfaitement de niveau et sans irrégularités.

6. MISE EN SERVICE

La mise en service de la machine doit être effectuée exclusivement par un technicien qualifié du fabricant.

7. FONCTIONNEMENT

7.1 Précautions de sécurité



Lire attentivement les consignes figurant au chapitre "1. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ" page 75.

7.2 Émissions

VIBRATIONS

En conditions de travail conformes aux indications fournies dans ce manuel, les éventuelles vibrations détectées ne sont pas de nature à impliquer des situations dangereuses.

ÉMISSIONS SONORES

Le niveau de bruit produit par la machine est inférieur à 70 dB, il n'est donc pas obligatoire d'utiliser des équipements de protection individuelle pour les oreilles.

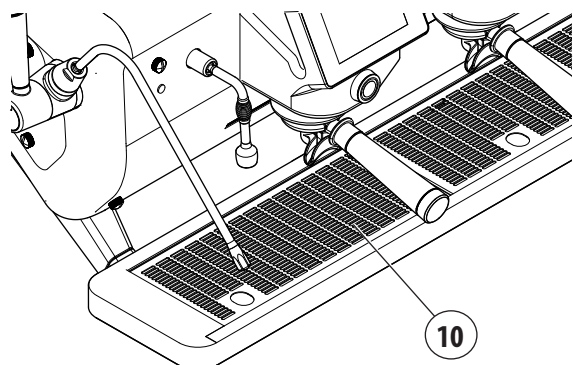
Si la machine émet des bruits inhabituels, en avertir le fabricant.

ENVIRONNEMENT ÉLECTROMAGNÉTIQUE

La machine est conçue pour fonctionner correctement en environnement électromagnétique de type industriel, dans la mesure où elle rentre dans les limites d'émissions et d'immunité prévues par la réglementation en vigueur.

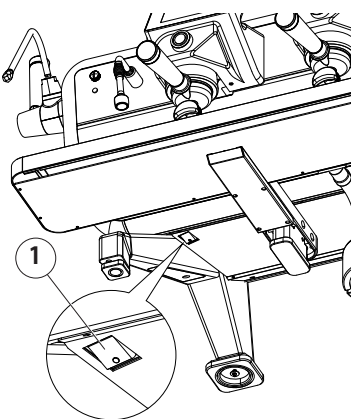
7.3 Allumage et extinction

Une fois le raccordement hydraulique et le branchement électrique effectués par du personnel qualifié, contrôler que le bac d'évacuation placé sous la grille porte-tasses (10) est bien raccordé à l'évacuation.

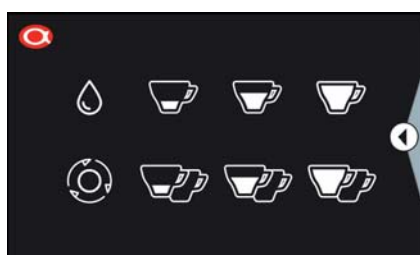


Vérifier que tous les robinets de vapeur sont fermés.

Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur général (1) et suivre les indications figurant à l'écran de la machine comme indiqué ci-dessous.

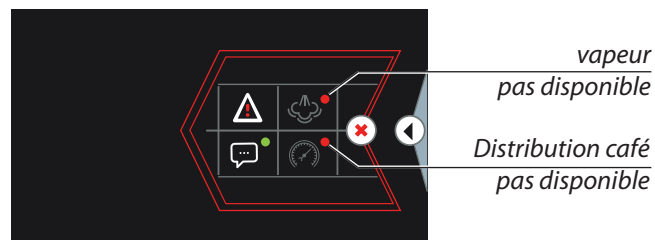


À la fin de la mise en route, commence la phase de régulation thermique. Une fois le chauffage terminé, la machine est prête à servir du café et la page-écran suivante s'affiche à l'écran.



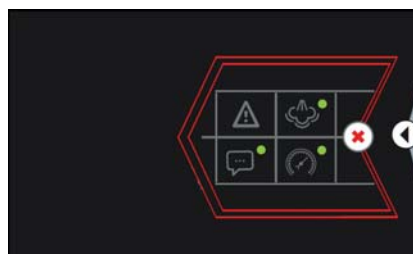
Il peut arriver que le délai de distribution de la vapeur soit supérieur par rapport à la distribution du café. Dans ce cas attendre quelques minutes jusqu'à ce que la couleur verte de l'icône vapeur apparaisse sur l'écran.

L'icône verte indique que la machine est arrivée à la pression programmée et la distribution de vapeur est disponible.



Avant d'utiliser la machine, effectuer des distributions à vide avec les porte-filtres enclenchés pendant quelques secondes. Cette procédure permet de faire sortir l'air éventuellement présent dans le circuit hydraulique et permet le chauffage complet des groupes de distribution.

Dans certains cas, comme par exemple après un nettoyage des groupes, pendant un court instant, toutes les sélections pourraient être désactivées, l'écran est grisé et des signalements s'afficheront sur la barre de droite.



Il suffit d'attendre quelques secondes pour permettre la régulation de la température : la luminosité de l'écran redevient normale, et les sélections sont à nouveau actives.

7.3.1 Extinction de la machine

Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur général (1).

7.4 Renouvellement de l'eau

Lors de l'installation de la machine, le technicien qualifié doit procéder aux opérations de renouvellement de l'eau contenue dans les circuits hydrauliques en suivant la procédure suivante :

- une fois l'installation terminée, activer et mettre la machine en conditions nominales de fonctionnement, en la laissant pendant 30 minutes en condition « Prêt au fonctionnement »
- puis éteindre la machine et vider complètement l'eau ayant été introduite pour la première fois dans le circuit hydraulique afin d'éliminer les éventuelles impuretés de début de processus,
- puis la machine doit, à nouveau, être remplie et mise en conditions nominales de fonctionnement,
- éteindre à nouveau la machine et vider l'eau du circuit hydraulique,
- rallumer et charger la machine et patienter jusqu'à ce que les conditions nominales de fonctionnement soient atteintes,
- après avoir atteint l'état de « Prêt au fonctionnement » pour chaque groupe café, effectuer une distribution continue afin d'évacuer au moins 0,5 litre du circuit de café,
- évacuer en continu la vapeur pendant au moins 1 minute pour chaque point de distribution de vapeur.



Si la machine reste inactive pendant plus d'une semaine, le technicien qualifié devra obligatoirement procéder au renouvellement total de l'eau contenue dans les circuits hydrauliques de la machine comme indiqué ci-dessus.

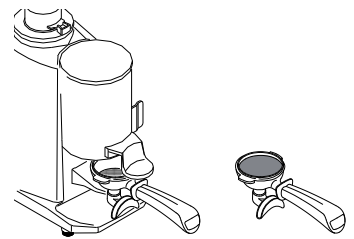
7.5 Prédiseposition de la machine

7.5.1 Mouture et dosage du café

Il est important d'avoir à côté de la machine, un moulin à café-doseur, afin de moudre le café dont on a besoin quotidiennement.

La mouture et le dosage du café doivent être effectués selon les instructions du fabricant du moulin-doseur. Les points suivants doivent également être pris en compte :

- pour obtenir un bon café expresso, il est recommandé de ne pas conserver trop longtemps le café en grains. Toujours respecter la date d'échéance indiquée par le fabricant.
- ne jamais moudre de grosses quantités de café, il est conseillé de prévoir la quantité à moudre dans le doseur et de l'utiliser, si possible, dans la journée,
- Si possible, ne jamais acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement. Si nécessaire l'acheter en petite quantité sous vide.

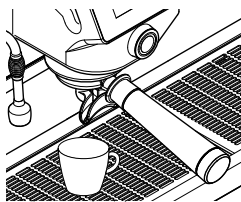



7.5.2 Préparation du porte-filtre

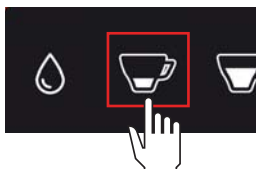
- Remplir le filtre avec une dose de café moulu (environ 6-7 gr.) et le tasser avec le pilon prévu à cet effet,
- enclencher le porte-filtre au groupe, sans trop le serrer pour éviter une usure trop rapide du joint,
- pour la même raison, il est conseillé de nettoyer le bord du filtre avant d'enclencher le porte-filtre au groupe distributeur,
- suivre les modalités indiquées par le fabricant du moulin-doseur.


7.6 Distribution de café automatique

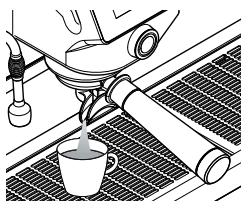
- Positionner la tasse sous le bec verseur de distribution ;





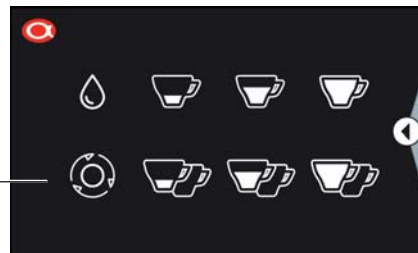
- appuyer sur la touche, par exemple  et attendre la fin de la distribution du café (allumage du voyant) ;



- pour bloquer la distribution du café de façon anticipée, réappuyer sur la touche 



- pour une distribution continue du café, sélectionner la touche  et la bloquer en utilisant la même touche .

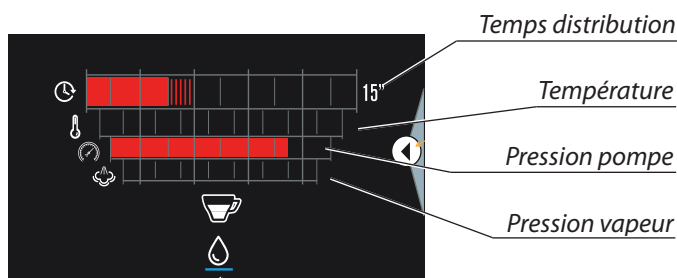
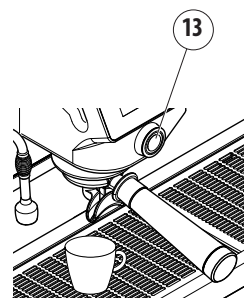


Distribution continue

Il est possible de distribuer le café en utilisant le bouton placé sous chaque écran (13).

En appuyant sur le bouton la machine distribue le type de café pré réglé par le fabricant.

Pour interrompre la distribution, appuyer de nouveau sur la touche.



Distribution d'eau chaude activée



Durant la distribution du café, ne pas retirer le porte-filtre du groupe de distribution.

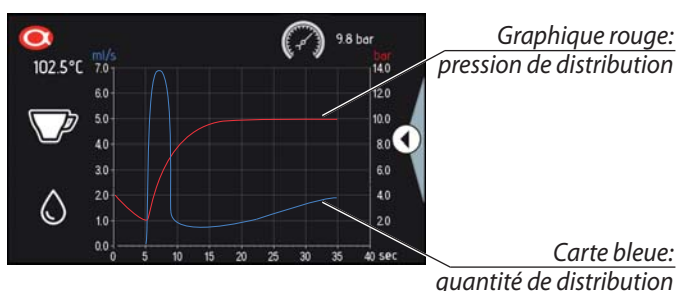


La machine est déjà programmée en usine. S'il est souhaité modifier les doses de café, procéder comme indiqué au par. 7.12.1 page 95.



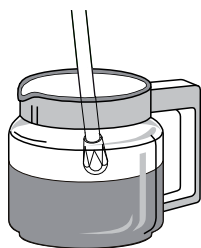
Si cela a été programmé, il est possible, avant d'insérer le porte-filtres, de procéder au rinçage du groupe en appuyant sur le bouton START/STOP (distribution en continu) ou sur le bouton manuel.

Dans ce cas, les 2 boutons NE doivent pas servir à la préparation du café sachant que la quantité d'eau produite serait insuffisante.

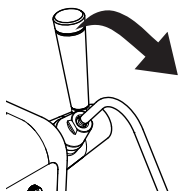


7.7 Distribution vapeur

- Immerger la buse à vapeur dans le liquide à chauffer;



- abaisser le levier du robinet;



- pour terminer la distribution, amener le levier vers le haut.



Éviter tout contact avec les buses à vapeur, ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des extrémités des buses à vapeur.

Pour obtenir une mousse optimale, il est recommandé de suivre ces quelques règles simples :

- chauffer uniquement la quantité de lait à utiliser, une fois chauffé, le verser complètement sans le réchauffer ultérieurement,
- faire mousser le lait à une température d'environ 4°C.



Pour que les extrémités des buses à vapeur fonctionnent toujours parfaitement, il est recommandé d'effectuer une brève distribution à vide à la fin de chaque utilisation. Nettoyer régulièrement les extrémités avec un chiffon imbibé d'eau tiède.

L'utilisation de la buse à vapeur doit toujours être précédée par une opération de vidange de la condensation pendant au moins 2 secondes.

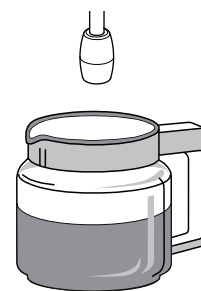
Laisser la buse à vapeur plongée dans le lait uniquement le temps nécessaire pour le chauffer.


Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque la buse à vapeur est plongée dans le lait et lorsque la machine est éteinte.

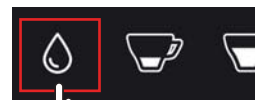



7.8 Distribution eau chaude

- Placer le pot sous la buse à eau chaude,



- appuyer sur la touche  et attendre la fin de la distribution de l'eau ;



- pour bloquer la distribution de façon anticipée, appuyer à nouveau sur la touche .



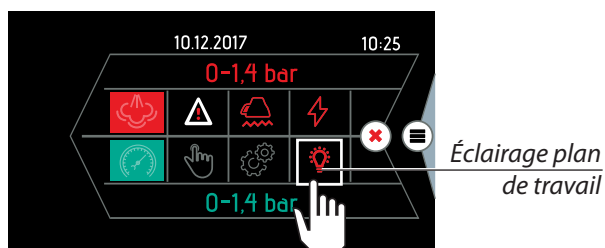
Éviter tout contact avec la buse à eau chaude, ne pas exposer les mains ou autres parties du corps en direction des embouts de la buse d'eau chaude.




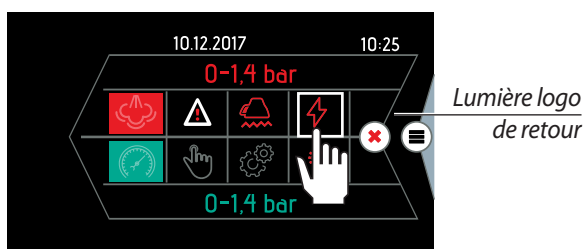
La machine est déjà programmée en usine. S'il est souhaité modifier les doses, procéder comme indiqué au par. 7.12.1 page 95.

7.9 Éclairage

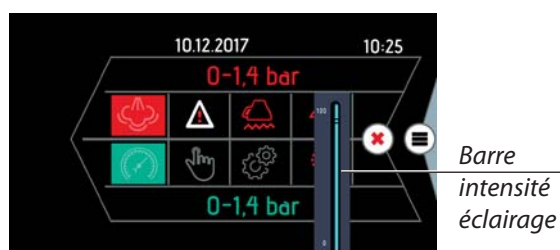
Pour activer ou désactiver l'éclairage du plan de travail, appuyer sur la touche .



Pour activer ou désactiver l'éclairage des panneaux latéraux de la machine, appuyer sur la touche .

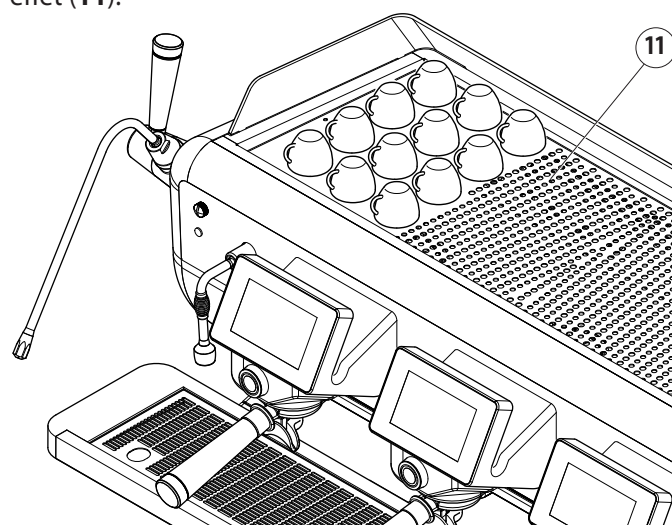



En maintenant les boutons enfoncés, la barre permettant de réguler l'intensité de l'éclairage (sur le plan de travail ou sur les côtés) s'affichera.

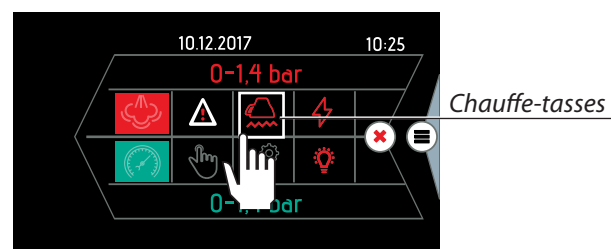


7.10 Chauffe-tasses

Positionner les tasses à chauffer sur le plan prévu à cet effet (11).





Pour activer le chauffe-tasses, appuyer sur la touche . Lorsque le chauffe-tasses est allumé, la partie basse du bouton devient rouge.

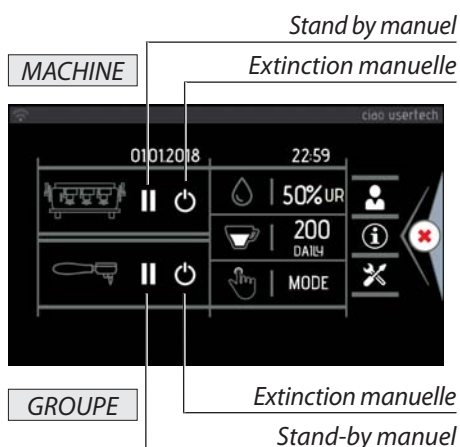
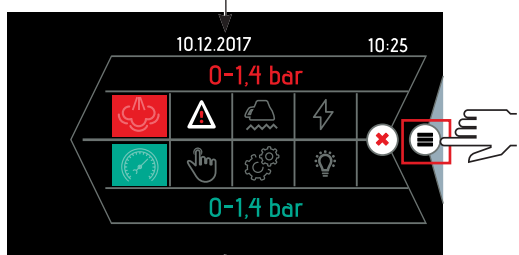


Pour modifier la température du chauffe-tasses, voir par. "7.12.3 Configuration PARAMÈTRES SERVICES" page 97.

7.11 Gestion Energy Saving

Pour arrêter la machine ou activer la fonction Energy Saving, procéder comme suit :

- Sélectionner la touche  ;
- sélectionner la touche de menu  ;
- sélectionner la fonction désirée.



Si la machine est éteinte ou en mode « Energy Saving », il suffit d'appuyer n'importe où sur l'écran pour la réactiver. La machine fonctionnera à nouveau à plein régime dans un délai d'une minute.

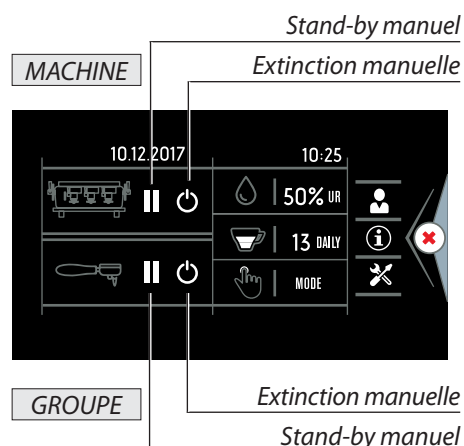


Le système continuera dans tous les cas à suivre les configurations d'économie d'énergie programmées.

Il existe trois modes d'« Energy saving » :

MANUEL

Les fonctions d'économie d'énergie sont actives seulement manuellement en sélectionnant l'icône de la machine ou du groupe comme illustré sur la figure.



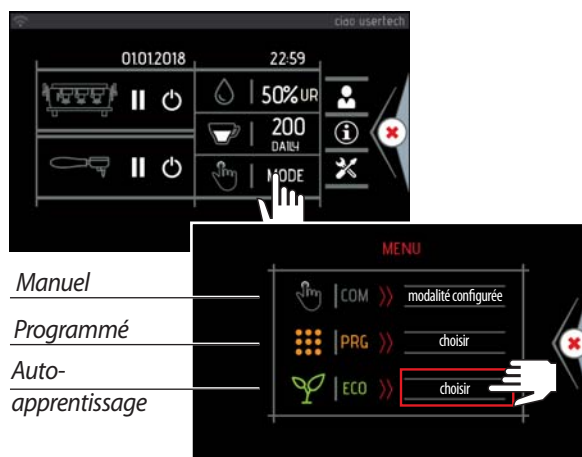
PROGRAMMÉ

Les fonctions Energy Saving sont actives en fonction de la programmation. Pour modifier la programmation, contacter un technicien qualifié.

AUTO-APPRENTISSAGE

Les fonctions Energy Saving sont activées en mode auto-apprentissage, le système gère automatiquement les économies d'énergie en activant de façon autonome le mode de réduction de la température en fonction des cycles effectués durant les jours et les semaines ayant précédé.

Pour activer le système « Energy Saving », appuyer sur la touche **MODE** et sélectionner le mode désiré :















Pour la programmation du système d'économie d'énergie Energy Saving demander l'intervention du technicien qualifié.

7.12 Programmation des paramètres machine

7.12.1 Programmation DOSES BOISSONS

Pour programmer les doses de café et d'eau chaude, procéder comme suit :

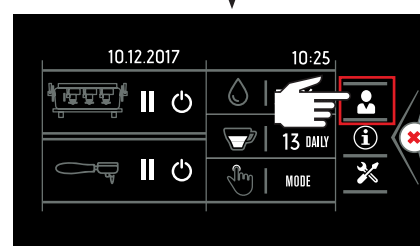
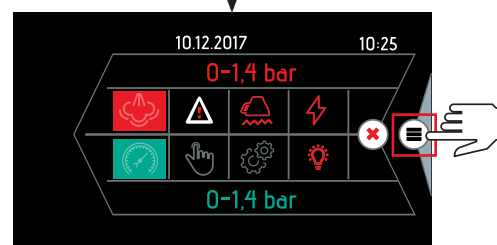
- Sélectionner la touche  ;
- appuyer sur la touche menu  ;
- sélectionner la touche de configuration  ;
- appuyer sur la touche de programmation de dose  ;
- sélectionner la touche dose souhaitée (exemple « 1 café espresso » ) ;
- lancer la préparation de la boisson en appuyant sur la touche **démarrer** ;
- pour confirmer et bloquer la dose, appuyer sur la touche **stop** ;
- répéter l'opération pour les autres touches de dose ;
- pour vérifier la dose, appuyer sur la touche **démarrer** « Tester la dose » ;
- il est possible de copier le réglage de la dose sur les autres groupes en appuyant sur la touche  ;
- pour annuler la configuration de la dose, appuyer sur la touche  ;
- il est possible d'effectuer un réglage manuel de la dose en utilisant les touches  et  .
- vous pouvez également changer le temps de pré-infusion du café en appuyant sur l'icône  : Utilisez les touches  et  (ou le pavé numérique) pour modifier le paramètre sélectionné et confirmez avec la touche **ok** .



Durant la distribution du café, ne pas retirer le porte-filtre du groupe de distribution.



La programmation de chaque dose doit être effectuée avec du café moulu et non pas avec des fonds déjà utilisés auparavant



Temps de pré-infusion programmable

Début/Fin de distribution de la dose programmation simulée

Temps de pré-infusion

Vérifier la dose programmée





Copier la dose sur tous les groupes

Annulation configuration dose

Réglage manuel de la dose (ml)

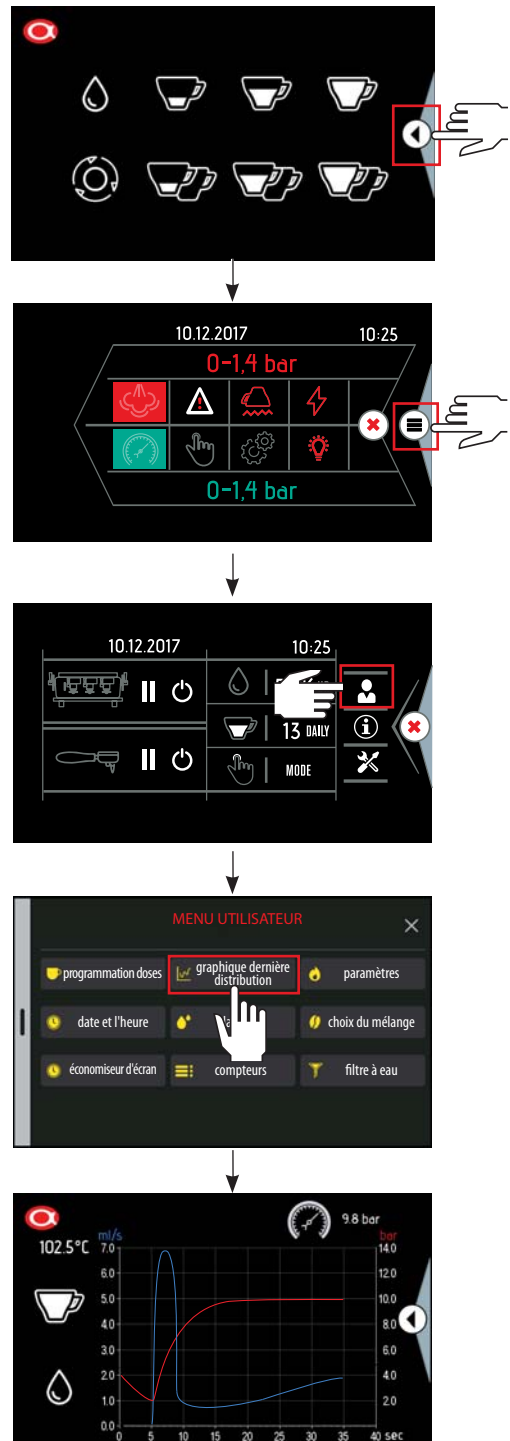
7.12.2 Impression graphique de la dernière distribution

Pour visualiser sur un graphique les données de la dernière distribution effectuée, procéder de la façon suivante :

- Sélectionner la touche  ;
- appuyer sur la touche menu  ;
- sélectionner la touche de configuration utilisateur  ;
- appuyer sur la touche  .









Pour visualiser le graphique de la dernière livraison, il est nécessaire que cette fonction ait été programmée par le Technicien Qualifié.



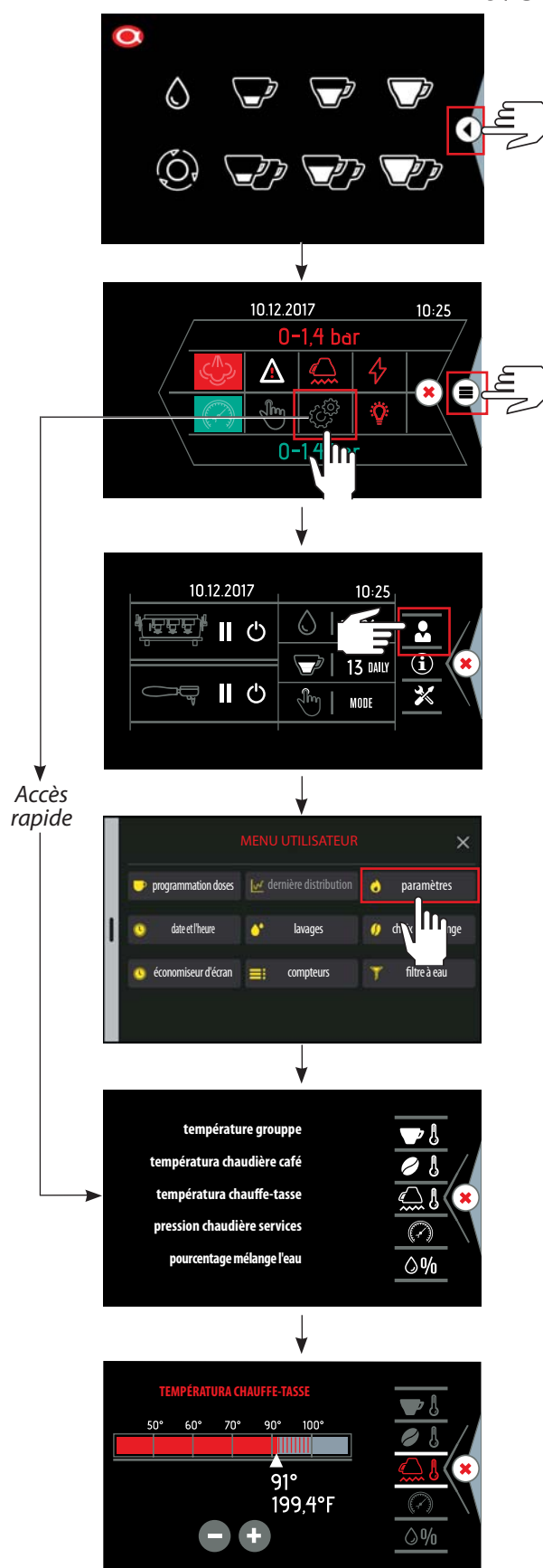
7.12.3 Configuration PARAMÈTRES SERVICES

Pour le réglage des paramètres de certains services de la machine, procéder comme suit :

- Sélectionner la touche  ;
- appuyer sur la touche menu  ;
- sélectionner la touche de configuration  ;
- appuyer sur la touche  paramètres
- sélectionner la touche du paramètre à modifier
- en utilisant les touches  et  modifier la valeur désirée.








Les paramètres modifiables sont :

- température du groupe de distribution
- température de la chaudière
- température du chauffe-tasses
- pression des services de la chaudière
- pourcentage de mélange de l'eau





7.12.4 Configuration de la DATE et de l'HEURE

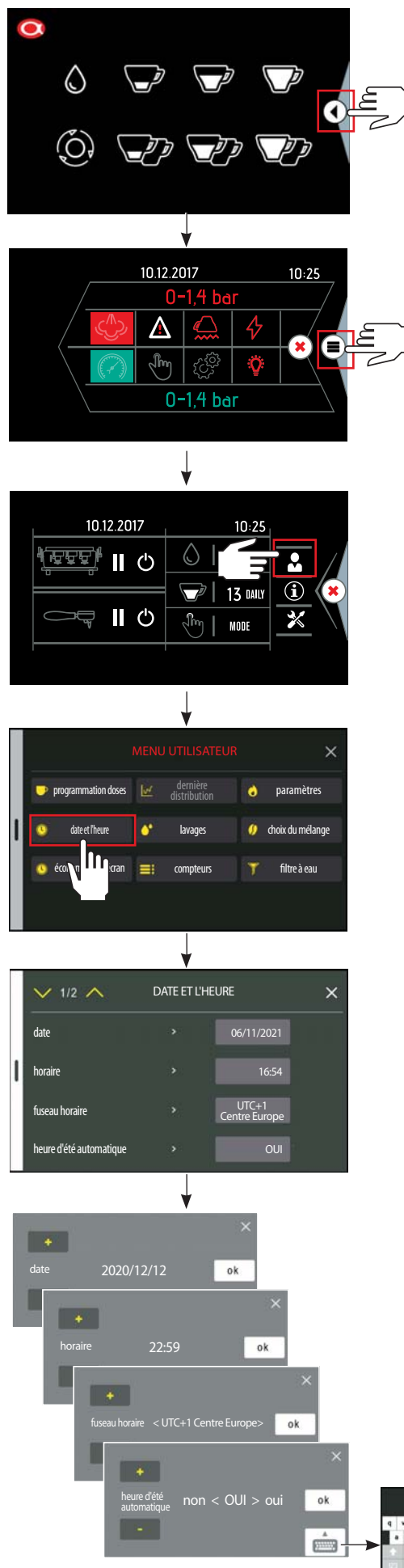
Pour régler la date et l'heure sur la machine, procéder comme suit :

- Sélectionner la touche  ;
- appuyer sur la touche menu  ;
- sélectionner la touche de configuration  ;
- appuyer sur la touche  date et l'heure ;
- sélectionner la touche du paramètre à modifier ;
- en utilisant les touches  et , modifier le paramètre sélectionné et confirmer avec la touche .

Les paramètres modifiables sont :







- date
- heure
- fuseau horaire
- heure d'été automatique

Sélectionner la touche  pour activer le clavier numérique sur lequel il est possible de taper directement la valeur souhaitée. Confirmer la valeur en tapant sur la touche .



7.12.5 Choix MÉLANGE DE CAFÉ

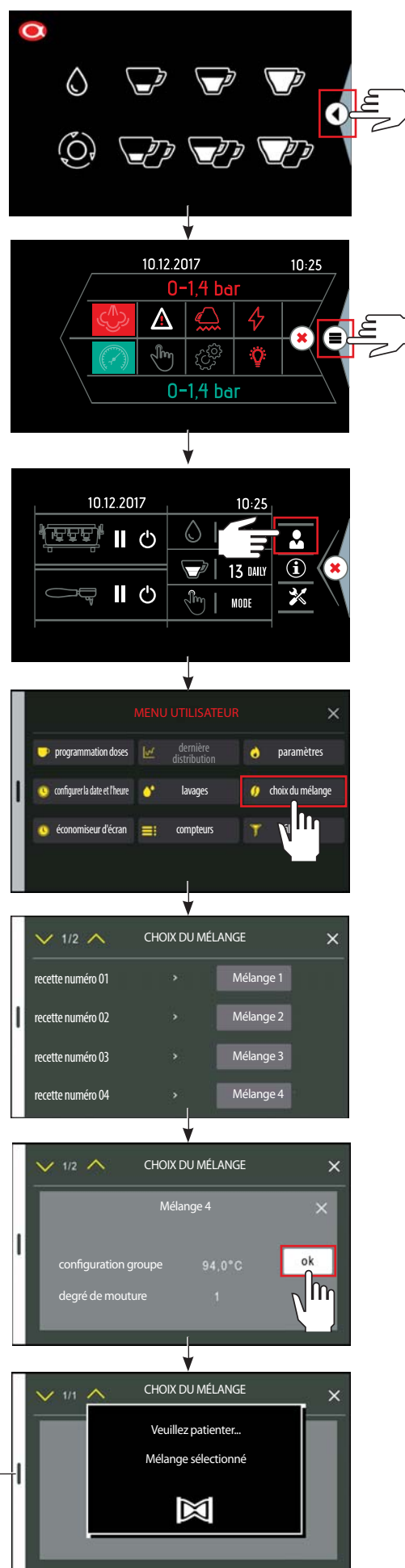
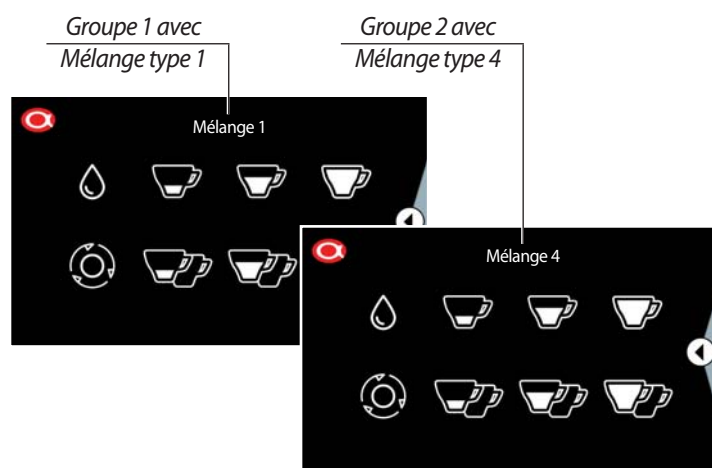
Pour configurer la machine en fonction du mélange de café utilisé, procéder comme suit :

- Sélectionner la touche  ;
- appuyer sur la touche menu  ;
- sélectionner la touche de configuration  ;
- appuyer sur la touche  choix du mélange ;
- sélectionner la touche du mélange désiré, par exemple  Mélange 4 ;
- confirmer le choix en appuyant sur la touche  ;
- patienter quelques instants que la machine soit prête à utiliser le nouveau mélange ;
- les différents groupes peuvent être programmés pour les différents mélanges. Dans ce cas, le type de mélange sera indiqué sur l'écran.
















Le choix des mélanges de café est possible uniquement s'ils sont déjà configurés dans le système de la machine.

Pour insérer de nouveaux mélanges, contacter le support technique. Les paramètres d'extraction des mélanges ont été programmés par le technicien d'installation.



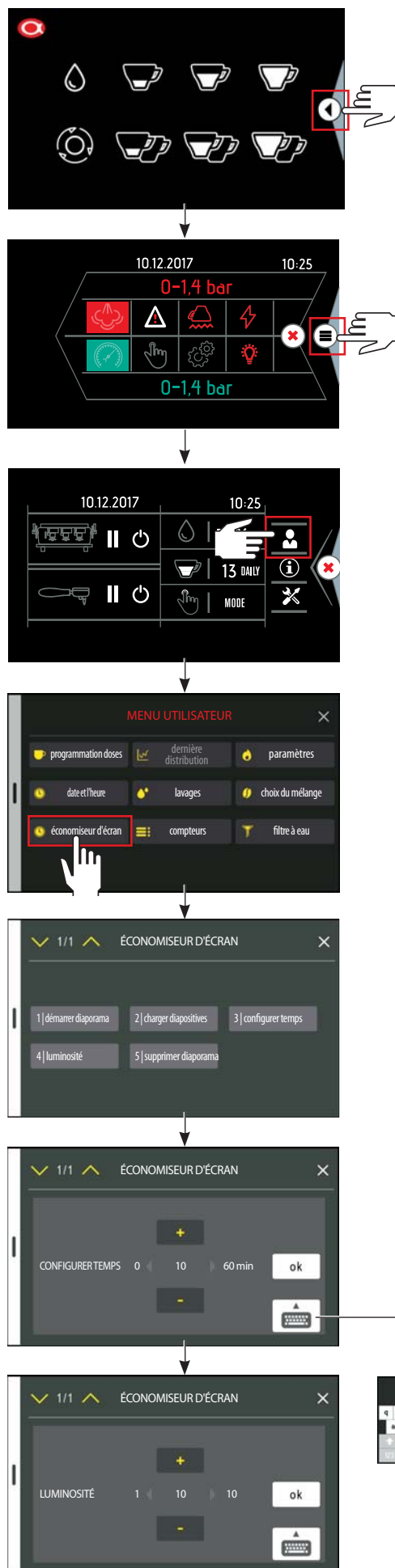
7.12.6 Réglage ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN

Pour configurer l'économiseur d'écran, procéder comme suit :

- Sélectionner la touche  ;
- appuyer sur la touche menu  ;
- sélectionner la touche de configuration  ;
- appuyer sur la touche  économiseur d'écran ;
- pour configurer le temps d'activation de l'économiseur d'écran à compter de la dernière opération, cliquer sur la touche  3 | configurer temps ;
- utiliser les touches  et  pour modifier le temps d'activation de l'économiseur d'écran et confirmer en appuyant sur la touche  . La valeur peut être saisie directement en sélectionnant la touche  et en utilisant le clavier ;
- pour configurer la luminosité de l'économiseur d'écran, sélectionner la touche  4 | luminosité ;
- utiliser les touches  et  pour configurer la luminosité de l'écran et confirmer en appuyant sur  .



Pour insérer de nouveaux économiseurs d'écran, contacter un technicien qualifié.



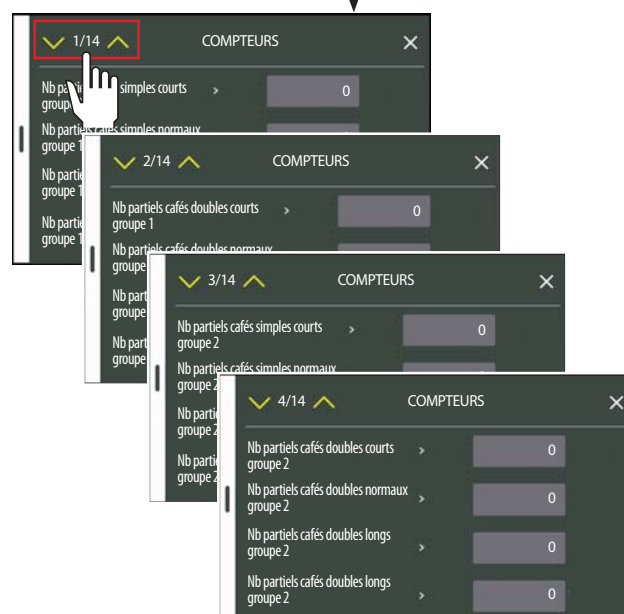
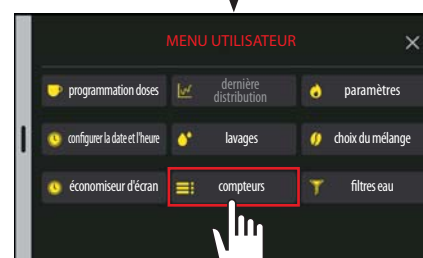
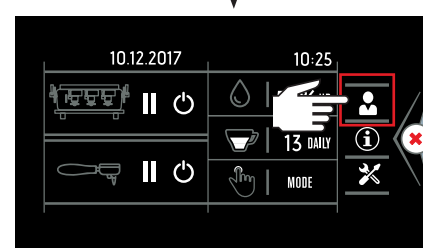
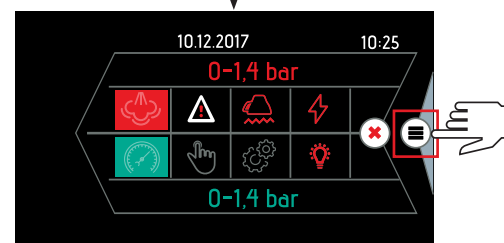
7.12.7 Liste COMPTEURS BOISSONS

Pour visualiser le nombre de boissons servies par la machine, procéder comme suit :

- Sélectionner la touche  ;
- appuyer sur la touche menu  ;
- sélectionner la touche de configuration  ;
- appuyer sur la touche  compteurs ;
- avec les touches  2/14  faire défiler les différentes pages de chiffres.







Pour réinitialiser la liste des compteurs, contacter le technicien qualifié.



7.12.8 Affichage COMPTEUR LITRES D'EAU

Pour afficher la consommation d'eau de la machine et le seuil de régénération de l'adoucisseur, procéder comme suit :

- Sélectionner la touche  ;
- appuyer sur la touche menu  ;
- sélectionner la touche de configuration  ;
- appuyer sur la touche  filtres à eau ;
- lorsque la consommation d'eau dépasse la valeur de consigne, le système propose l'avertissement automatique de régénération de l'adoucisseur ;
- si la valeur de seuil est réglée sur zéro, l'avertissement de régénération ne sera pas proposé.



Pour réinitialiser la liste des compteurs, contacter le technicien qualifié.

7.13 Conseils pour obtenir un bon café

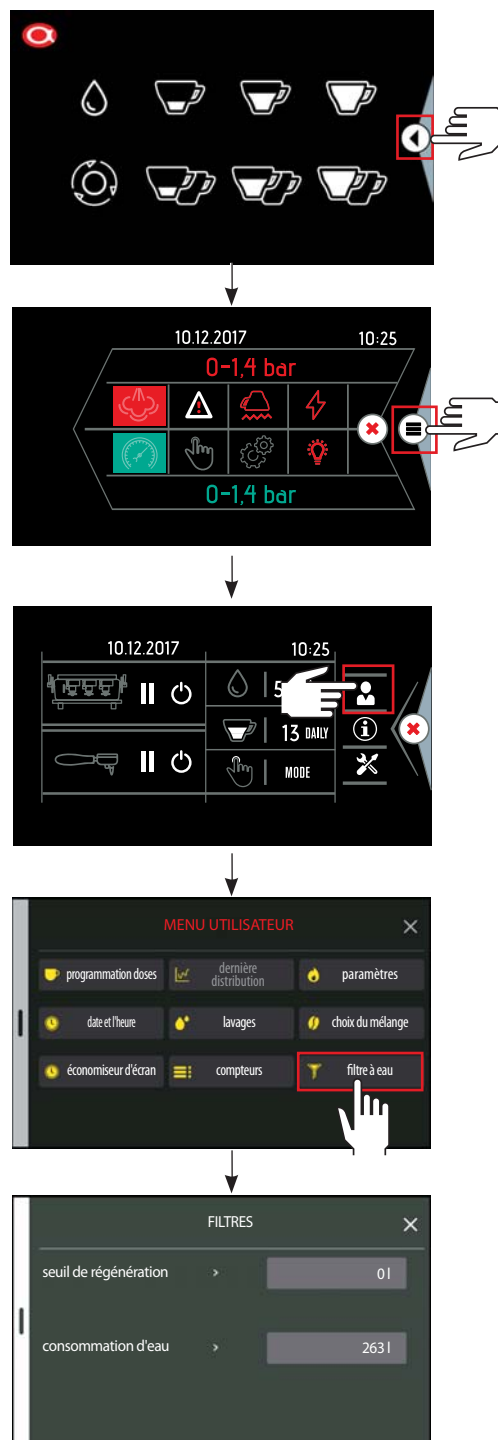
Nettoyer les filtres et les porte-filtres tous les jours, comme indiqué au par. 8.7.2 page 106. L'absence de nettoyage entraîne une dégradation de la qualité du café servi.

Pour obtenir un café de bonne qualité, il est important que le degré de dureté de l'eau utilisée ait une valeur de 6-7 °f (degrés français). Si la dureté est supérieure à ces valeurs, il est recommandé d'utiliser un filtre à eau ou un adoucisseur. Éviter d'utiliser l'adoucisseur si les valeurs de dureté de l'eau sont inférieures à 4 °f.

Si l'eau utilisée a un goût chloré particulièrement évident, nous conseillons d'installer un filtre spécifique.

Il est conseillé de ne pas conserver d'importants stocks de café en grains. En cas de changement du type de café, il est recommandé de consulter un technicien qualifié par le fabricant pour régler la température de l'eau et la mouture.

Après un arrêt relativement prolongé de la machine (2-3 heures), effectuer quelques distributions à vide. Effectuer constamment le nettoyage et l'entretien périodique.



8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

8.1 Précautions de sécurité



Lire attentivement les consignes figurant au chapitre "1. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ" page 75.

8.2 Entretien périodique

Outre effectuer les travaux d'entretien suivants à la fréquence spécifiée, il est nécessaire de faire appel à un technicien qualifié pour un contrôle général de la machine à chaque fois que cela est demandé par le biais du signallement affiché à l'écran, comme indiqué au par. 8.3 page 104.

Composant	Type d'intervention	Hebdomadaire	Mensuelle	Trimestrielle
ÉCRAN	Contrôler constamment la valeur de la pression dans la chaudière qui doit être comprise entre 0,08 et 0,14 MPa (0,8 et 1,4 bar).	X		
ÉCRAN	Vérifier la pression de l'eau pendant la distribution du café : contrôler la pression indiquée sur l'écran qui doit être comprise entre 0,8 et 0,9 MPa (8 et 9 bar).		X	
FILTRES et PORTE-FILTRES	Vérifier l'usure des filtres, vérifier la présence d'éventuels dommages sur le bord des filtres et vérifier la présence de marc de café dans la tasse et éventuellement remplacer les filtres et/ou porte-filtres.		X	
MOULIN-DOSEUR	Vérifier la quantité de café moulu (environ 6-7 g par coup) et vérifier le degré de mouture. Les meules doivent toujours être bien affilées, leur détérioration est signalée par un excès de poudre dans la mouture. Nous recommandons l'intervention d'un technicien qualifié pour remplacer les lames plates tous les 400/500 kg de café ou tous les 800/900 kg de café en cas de lames coniques. Si l'avertissement automatique d'usure des meules est activé, procéder comme indiqué au par. 8.4 page 104 .		X	
FILTRE À EAU ADOUCCISSEUR	Effectuer le remplacement de la cartouche du filtre à eau ou la régénération de l'adoucisseur d'eau à la fréquence indiquée par le fabricant ou lorsque l'avertissement automatique de régénération se déclenche (voir par. 8.5 page 104).		X	
CHAUFFE-EAU	Il est recommandé de demander une assistance technique au moins une fois tous les 3 mois pour procéder au renouvellement de l'eau dans le chauffe-eau.			X



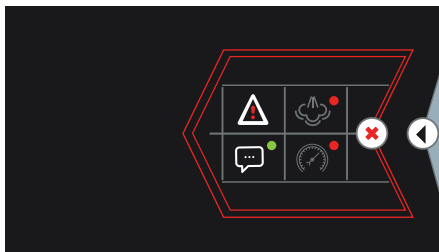
Les problèmes mis en évidence en gris nécessitent l'extinction de la machine et l'intervention d'un technicien qualifié.

8.3 Entretien programmé

Si activée, cette fonction permet de visualiser à l'écran un message alertant l'utilisateur qu'il est nécessaire de procéder à l'entretien de routine prévu.

La demande d'assistance apparaît quand le nombre de cycles de cafés, thés, chargement chauffe-eau, ou le nombre de jours écoulés après l'installation de la machine atteint une valeur égale aux seuils programmés par le technicien.

Une fois la valeur de seuil programmée atteinte, le message suivant s'affichera à l'écran :



Appuyer sur l'icône  pour lire le message :



Ce message restera affiché à l'écran jusqu'à exécution de la maintenance.

Les différents seuils d'entretien programmés sont visibles à l'écran si activés.

Les signalements de seuil atteint/dépassé ne bloquent pas le fonctionnement de la machine.

La remise à zéro des messages sur l'écran est possible à tout moment (même avant le début des signalements) et peut être effectuée par le technicien.

Au cours du fonctionnement de la machine, le système se charge d'incrémenter le compteur des cycles machine et le compteur du temps écoulé depuis l'installation.



Pour programmer cette fonction, contacter le technicien qualifié.

8.4 Contrôle automatique d'usure des meules

Si cette fonction est activée, un message d'avertissement s'affichera lorsque le remplacement des lames du moulin à café sera nécessaire.



Le signalement apparaît lorsque la quantité de café (kg) utilisée atteint la limite programmée.

Le message reste affiché à l'écran durant la phase d'attente de sélection ou en attente de programmation.

Une alarme de seuil atteint/dépassé n'implique pas le blocage du fonctionnement de la machine.

La réinitialisation des compteurs est possible à tout moment (y compris avant les signalements d'alarme) et peut être effectuée par le technicien.



Le système fonctionne uniquement si la machine est combinée à un seul moulin. Pour programmer cette fonction, contacter le technicien qualifié.

8.5 Régénération de l'adoucisseur

La machine compte l'eau utilisée (voir par. 7.12.8 page 102) et en cas de dépassement de la quantité prévue, le cas échéant, un écran signale la nécessité de procéder à la régénération de l'adoucisseur.



Une alarme de seuil atteint/dépassé n'implique pas le blocage du fonctionnement de la machine.

La réinitialisation des compteurs est possible à tout moment (y compris avant les signalements d'alarme) et peut être effectuée par le technicien.



Pour programmer cette fonction, contacter le technicien qualifié. Pour effectuer la régénération de l'adoucisseur, suivre les indications du fabricant.

8.6 Dysfonctionnements et solutions

Problème	Cause	Action
LA MACHINE MANQUE DE PUISSANCE	La machine est éteinte.	Allumer la machine.
IL MANQUE DE L'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU	Le robinet du circuit d'eau est fermé.	Ouvrir le robinet du circuit d'eau.
TROP D'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
LA BUSE À VAPEUR N'ÉMET PAS DE VAPEUR	<ul style="list-style-type: none"> Le gicleur de la buse est obstrué. La machine est éteinte. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le gicleur de la buse à vapeur. Allumer la machine.
LA LANCE À VAPEUR ÉMET DE L'EAU OU DE LA VAPEUR MÉLANGÉE À DE L'EAU	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
PAS DE DISTRIBUTION	<ul style="list-style-type: none"> Le robinet du circuit d'eau est fermé. La mouture du café est trop fine. 	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrir le robinet du circuit d'eau. Régler la mouture du café.
FUITES D'EAU PROVENANT DE LA MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> Le bac n'est pas vidangé. Le tuyau d'évacuation est endommagé ou débranché, ou le flux d'eau est entravé. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'évacuation des eaux usées. Vérifier et rétablir le raccordement du tuyau d'évacuation sur le bac.
CAFÉ TROP CHAUD OU TROP FROID	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
PRÉPARATION DU CAFÉ TROP RAPIDE	Le café moulu n'est pas assez fin.	Régler la mouture du café.
PRÉPARATION DU CAFÉ TROP LENTE	Le café est moulu trop fin.	Régler la mouture du café.
MARCS DE CAFÉ MOUILLÉS	<ul style="list-style-type: none"> Groupe de distribution sale. Le groupe de distribution est trop froid. Le café est moulu trop fin. Le café utilisé est trop vieux. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le groupe avec le filtre aveugle Attendre le réchauffement complet du groupe Régler la mouture du café. Remplacer le café par du café frais
L'ÉCRAN INDIQUE UNE PRESSION NON CONFORME	Panne sur le circuit hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
PRÉSENCE DE MARC DE CAFÉ DANS LA TASSE	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre est sale Les orifices du filtre sont usés. La mouture du café n'est pas appropriée. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le porte-filtre. Remplacer le filtre. Régler la mouture de manière adéquate.
LA TASSE EST SALIE PAR DES ÉCLABOUSURES DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> Le café moulu n'est pas assez fin. Le bord du filtre est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la mouture du café. Remplacer le filtre.
<ul style="list-style-type: none"> LA DISTRIBUTION DE CAFÉ N'EST PAS CONFORME LA DOSE DE CAFÉ N'EST PAS RESPECTÉE 	Le café est moulu trop fin.	Régler la mouture du café.
BLOCAGE DU SYSTÈME ÉLECTRONIQUE	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
LA POMPE PERD DE L'EAU	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
LE MOTEUR S'ARRÊTE BRUSQUEMENT OU LE PROTECTEUR THERMIQUE INTERVIENT POUR UNE SURCHARGE	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
LA POMPE FONCTIONNE EN DESSOUS DU DÉBIT NOMINAL	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
LA POMPE EST BRUYANTE	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.



Les problèmes mis en évidence en gris nécessitent l'extinction de la machine et l'intervention d'un technicien qualifié.

8.7 Opérations de nettoyage

8.7.1 Instructions générales

Il faut effectuer quelques simples opérations de nettoyage pour garantir l'hygiène et l'efficacité optimale de l'appareil. Les instructions indiquées ne sont valables que si la machine à café est utilisée normalement. En cas d'utilisation intensive, les opérations de nettoyage devront être effectuées plus fréquemment.



Ne jamais utiliser de détergents alcalins, de solvants, d'alcool ou des substances agressives. Les produits/détergents utilisés doivent être adaptés à cette utilisation et ne doivent pas endommager les matériaux des circuits hydrauliques.

Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs susceptibles de rayer la machine. Toujours utiliser des chiffons parfaitement propres et désinfectés.

Pour le lavage des filtres, des porte-filtres et de tous les composants de la machine, utiliser les détergents fournis par le fabricant ou des produits spécifiques de nettoyage de machines à café professionnelles.

Nettoyage	Quotidien	Hebdomadaire
Carrosserie et grilles : Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Retirer le bac d'égouttage et la grille de support de tasses et les laver à l'eau chaude.	X	
Filtres et porte-filtres : Effectuer le lavage sur une base quotidienne ou hebdomadaire comme indiqué au par. 8.7.2 page 106.	X	X
Buse à vapeur : Maintenir toujours propre le tuyau de vapeur en utilisant un chiffon imbibé d'eau tiède. Contrôler et nettoyer les extrémités de la buse à vapeur en libérant les orifices de sortie de la vapeur avec une aiguille. Procéder au lavage comme indiqué au par. 8.7.6 page 108.	X	X
Groupe de distribution : Nettoyer le groupe de distribution en suivant les indications du par. 8.7.3 page 106 et 8.7.4 page 107 .	X	X
Moulin-doseur et trémie : Avec un chiffon et de l'eau tiède, nettoyer la trémie et le doseur à l'intérieur et à l'extérieur. Puis sécher soigneusement.		X

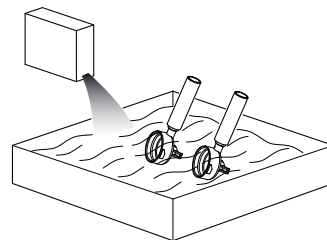
8.7.2 Nettoyage filtres et porte-filtres

Tous les jours :

- Immerger le filtre et le porte-filtre dans l'eau chaude toute la nuit afin de permettre aux dépôts de graisse de café de se dissoudre,
- rincer le tout à l'eau froide.

Une fois par semaine :

- Retirer le filtre du porte-filtre à l'aide d'un tournevis
- immerger le filtre et le porte-filtre pendant 10 minutes dans de l'eau chaude mélangée à un produit nettoyage adapté
- rincer le tout à l'eau froide.



Attention : immerger uniquement le conteneur du porte-filtre et éviter d'immerger la poignée.

Le détergent doit être dilué dans de l'eau froide dans les doses indiquées sur l'emballage (voir fabricant).









8.7.3 Nettoyage programmé du groupe de distribution

Si prévu, la machine demandera automatiquement l'exécution quotidienne du lavage des groupes de distribution.

Pour lancer le nettoyage, suivre la procédure indiquée à l'écran. Il est toujours possible d'annuler la demande de lavage et de reprendre le fonctionnement normal.

8.7.4 Nettoyage arbitraire du groupe de distribution

Le cas échéant, il est possible d'effectuer le nettoyage des groupes à tout moment, en procédant de la manière suivante :

- Sélectionner la touche  ;
- appuyer sur la touche menu  ;
- sélectionner la touche de configuration  ;
- appuyer sur la touche  lavages ;
- la date du dernier lavage et le nombre de cycles de lavage s'afficheront à l'écran ;
- pour lancer le nettoyage, sélectionner la touche  effectuer lavage ;
- insérer le détergent adapté dans le porte-filtre spécifique, le fixer au groupe de distribution et appuyer sur la touche  démarrer ;
- patienter durant le lavage et, une fois terminé, retirer le porte-filtre du groupe de distribution et appuyer sur la touche  démarrer ;
- une fois le rinçage terminé, accrocher le porte-filtre au groupe de distribution et appuyer sur la touche  fin .



Durant la phase de lavage, toutes les sélections de café de ce groupe sont désactivées.

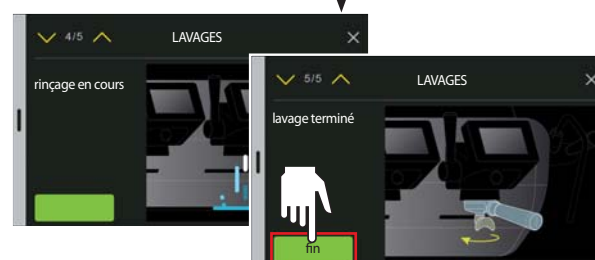
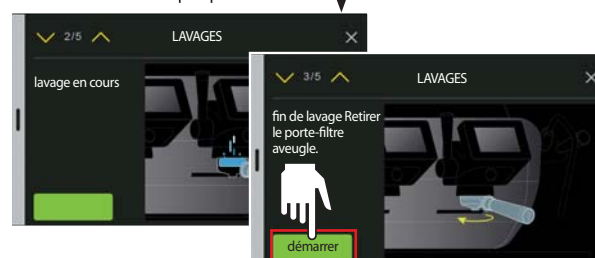
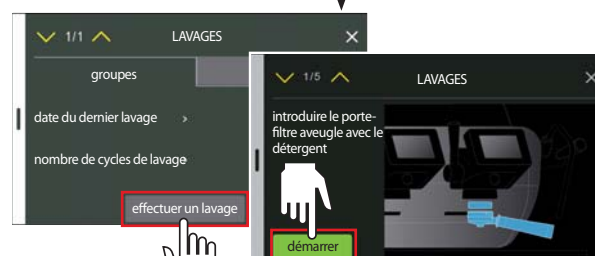
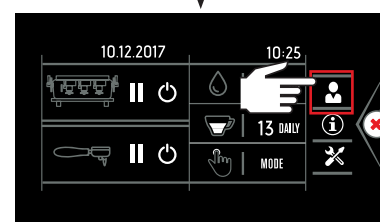
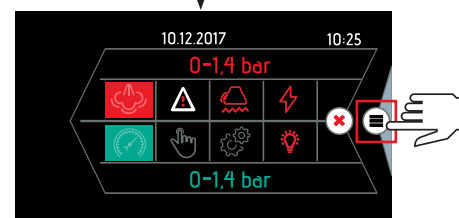
En cas d'interruption du nettoyage en raison d'un arrêt de la machine, celui-ci sera automatiquement réactivé lorsque la machine se rallumera.



Si la fonction est programmée, il sera possible d'effectuer un rinçage rapide du groupe (environ 3 secondes) en appuyant sur le bouton manuel ou sur le bouton START/STOP de l'écran.



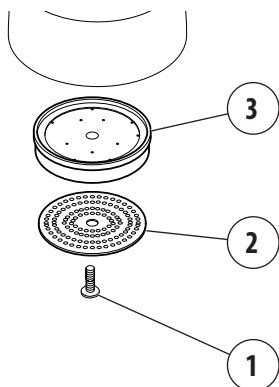
En cas de programmation d'un certain nombre de cycles, et si ce nombre est dépassé, le message « Nettoyer les groupes maintenant ? » s'affichera à l'écran. Procéder au lavage en suivant les indications à l'écran.



8.7.5 Nettoyage douchette et porte-douchette

Une fois par semaine, nettoyer la douchette et le porte-douchette comme indiqué ci-dessous :

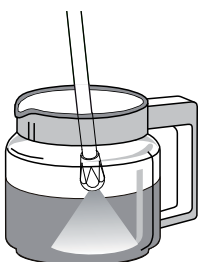
- Avec un tournevis, desserrer la vis (1)
- retirer la douchette (2) et le porte-douchette (3)
- laver les deux composants à l'eau chaude
- replacer la douchette et le porte-douchette à leur place et serrer la vis.



8.7.6 Nettoyage de la buse à vapeur

Une fois par semaine, nettoyer la buse à vapeur de la manière suivante :

- immerger la buse dans un pot contenant de l'eau et un détergent spécifique conformément aux instructions du fabricant,
- chauffer la solution avec la vapeur de la buse ;
- laisser refroidir la buse en la maintenant immergée dans la solution pendant au moins 5 minutes de façon à permettre au détergent de remonter à l'intérieur de la buse par effet du refroidissement
- répéter l'opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que les distributions successives ne contiennent plus de résidus de lait.



10. MISE HORS SERVICE

10.1 Courte période d'inactivité de la machine

Une « courte période d'inactivité » signifie une période de temps supérieure à une semaine de travail.

En cas de réactivation de la machine après cette période, il est nécessaire de faire appel à un technicien qualifié afin de renouveler l'eau contenue dans les circuits hydrauliques comme indiqué au par. "7.4 Renouvellement de l'eau" page 90.

De plus, il sera nécessaire d'effectuer toutes les opérations d'entretien périodique prévues, voir "8.2 Entretien périodique" page 103.

10.2 Longue période d'inactivité de la machine

Une « longue période d'inactivité » signifie une période de temps supérieure à 30 jours.

IL faut mettre la machine hors service, pour cela il est nécessaire de faire appel à un technicien qualifié agréé par le fabricant car la machine doit être débranchée du circuit d'alimentation hydraulique et électrique, et tous les circuits contenant de l'eau doivent être vidés.

La remise en service de la machine après cette période peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié agréé par le fabricant.



L'utilisateur n'est en aucun cas autorisé à procéder à la mise hors service de la machine pour de longues périodes, ni à sa remise en service.

9. PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des composants et/ou parties de la machine doit être effectué que par un technicien qualifié agréé par le fabricant.



L'utilisateur n'est en aucun cas autorisé à effectuer des substitutions de composants et/ou parties de la machine.

11. DÉMANTÈLEMENT

Le démantèlement de la machine doit être effectué par un technicien qualifié agréé par le fabricant.

12. ÉLIMINATION

12.1 Informations sur l'élimination

Pour l'Union européenne et l'Espace économique européen uniquement.

Ce symbole indique que le produit ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères conformément à la directive DEEE (2012/19/CE), à la directive sur les Batteries (2006/66/CE) et/ou aux lois nationales transposant ces directives.



Le produit doit être remis à un point de collecte, par exemple, au revendeur en cas d'achat d'un nouveau produit similaire ou à un site de collecte agréé pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), de batteries et accumulateurs. Une mauvaise manipulation de ce type de déchets peut avoir des conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine en raison de substances potentiellement dangereuses généralement associées à ce type de déchets.

La collaboration de l'utilisateur dans le cadre de la mise au rebut de ce produit contribuera à l'utilisation efficace des ressources naturelles et permettra d'éviter d'encourir les sanctions administratives prévues par la loi. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contacter les autorités locales, l'organisme responsable de la collecte des déchets, un revendeur agréé ou votre service d'élimination des déchets ménagers.



Pour l'élimination de la machine, il est recommandé de faire appel à technicien qualifié agréé par le fabricant.

12.2 Informations environnementales

La machine contient une pile bouton au lithium nécessaire pour l'enregistrement des données de la machine et située dans la carte électronique.

Jeter la pile conformément aux réglementations en vigueur dans le pays.

13. GLOSSAIRE

Ce paragraphe énumère les termes rares ou ayant un sens différent de l'ordinaire.

Les abréviations utilisées sont indiquées ci-dessous, ainsi que la signification des pictogrammes indiquant le niveau de qualification de l'opérateur et l'état de la machine. Leur utilisation permet de fournir rapidement et de manière univoque les informations nécessaires pour une bonne utilisation de la machine en toute sécurité.

Danger

Une source potentielle de blessures ou de risque pour la santé.

Zone dangereuse

Toute zone à proximité d'une machine dans laquelle la présence d'une personne constitue un risque pour la sécurité et la santé de cette personne.

Utilisateur

La ou les personnes chargées de l'exploitation, de l'entretien et du nettoyage de la machine indiquée(s) dans ce manuel.

Risque

Combinaison de la probabilité et de la gravité d'une blessure ou de dommages à la santé susceptibles de survenir dans une situation dangereuse.

Carter

Élément de la machine spécifiquement utilisé pour garantir la protection au moyen d'une barrière physique.

Équipement de protection individuelle (EPI)

Dispositif (autre qu'un carter) permettant de réduire le risque, seul ou associé à un carter.

Usage prévu

L'utilisation de la machine en fonction des informations fournies dans la notice d'utilisation.

Technicien agréé par le fabricant

Personne spécialisée spécialement formée et habilitée à procéder au raccordement, à la connexion, l'installation et au montage de la machine, à utiliser des équipements spéciaux (palans, chariots élévateurs, etc.), à procéder aux interventions d'entretien ordinaire et extraordinaire particulièrement complexes ou potentiellement dangereuses ne pouvant pas être effectuées par l'utilisateur.

Qualification de l'utilisateur

Niveau minimum des compétences qu'un opérateur doit avoir pour mener à bien l'opération décrite.

État de la machine

L'état de la machine comprend le mode de fonctionnement et l'état des dispositifs de sécurité de la machine.

Risque résiduel

Risques subsistant en dépit des mesures de protection conceptuelles adoptées et en dépit des protections et des mesures de protection complémentaires adoptées.

Composant de sécurité :

- destiné à remplir une fonction de sécurité ;
- dont la défaillance et/ou le mauvais fonctionnement implique un danger la sécurité des personnes.

14. INDEX ALPHABÉTIQUE DES THÈMES

A			M		
	Allumage de la machine	89		Manuel d'instructions - Mise à jour	82
B				Marque/modèle de machine	83
	Batterie interne	109		Mise en service	88
C				Mise hors service machine	108
	Café - préparation	91		Mouture du café	90
	CE - marque	87	N		
	Chauffe-tasses	93		Nettoyage de la machine	106
	Clavier	86	P		
	Conseils	93		Pictogrammes	82
D				Pièces de rechange	108
	Démantèlement de la machine	108		Plaque CE	87
	Destination d'usage	83		Porte-douchette	108
	Données techniques	87		Précautions de sécurité	75
	Douchette	108		Programmation des paramètres	95
	Dysfonctionnements et solutions	105		Puissance absorbée	87
E			R		
	Eau chaude	92		Renouvellement de l'eau	90
	Élimination de la machine	109	S		
	Émissions	88		Service clients	83
	Émissions électromagnétiques	88		Solutions	105
	Émissions sonores	88		Stockage de la machine	88
	Entretien et nettoyage	103	V		
	Entretien périodique	103		Vapeur	92
	Entretien programmé	104		Vibrations	88
	Extinction de la machine	89		Voltage	87
F					
	Filtre aveugle	107			
	Fonctionnement de la machine	88			
G					
	Garantie	82			
	Glossaire	109			
	Glossaire et pictogrammes	82			
I					
	Identification de la machine	83			
	Inactivité de la machine	108			
	Informations environnementales	109			
	Installation	88			
L					
	Lavage buse à vapeur/autosteamer	108			
	Lavage douchette/porte-douchette	108			
	Lavage filtres et porte-filtres	106			
	Lavage groupe de distribution	106			

1. SICHERHEITSMASSNAHMEN

1.1 VOM BENUTZER VERLANGTER KENNTNIS - UND INFORMATIONSTAND

Die mit der Bedienung der Maschine betrauten Personen müssen hinsichtlich der Funktionsweise und der während des Betriebs bestehenden Restrisiken angemessen eingewiesen und informiert werden.

Der Benutzer muss in der Lage sein, alle bewährten Vorgehensweisen unter Beachtung der Grundsätze der Lebensmittelhygiene anzuwenden.

1.2 FUNKTIONSWEISE

Auch wenn auf der Maschine alle zur Beseitigung eventueller Risiken beim Gebrauch durch den Benutzer vorgesehenen Sicherheitsvorkehrungen getroffen wurden, bleiben einige Restrisiken.

Diese so genannten Restrisiken beziehen sich auf Maschinenteile, die eine Gefahr für den Benutzer darstellen können, wenn dieser sie nicht korrekt einsetzt oder durch eine falsche Beurteilung oder Deaktivierung die in diesem Handbuch beschriebenen Vorschriften umgeht.

Die Maschine ist außerdem mit entsprechenden Hinweisen an den Bereichen mit Restrisiko ausgestattet, die streng beachtet werden müssen.

Auf folgende, während des Betriebs und der Bedienung der Maschine bestehenden Restrisiken, die nicht beseitigt werden können, ist zu achten:



GEFAHR DURCH STROM

Die Benutzung eines Elektrogeräts muss unter Befolgung der Sicherheitsverhaltensregeln erfolgen:

- das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- das Gerät nicht barfuß benutzen;
- in einem als Bad oder Dusche verwendeten Raum dürfen keine Verlängerungskabel verwendet werden;
- nicht am Stromkabel ziehen, um das Gerät vom Netzanschluss zu trennen.
- das Stromkabel darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Beschädigung des Stromkabels die Maschine abschalten und sich ausschließlich an den Fachtechniker wenden.
- das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.);
- die Maschine nicht öffnen;
- keine Flüssigkeiten auf die Maschine gießen;
- darauf achten, dass das Gerät nicht von Kindern oder dazu nicht fähigen Personen benutzt wird.



GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Einige Maschinenteile können hohe Temperaturen erreichen:

- den Kontakt mit der Brühgruppe und den Wasser- und Dampfdufen vermeiden;
- die Hände oder andere Körperteile nie unter die Auslassöffnungen von Dampf, Heißwasser oder Milch halten.



Das Gerät kann von Kindern über 8 Jahre, von körperlich und geistig beeinträchtigten Personen oder anderen, denen die nötige Erfahrung oder Kenntnis fehlt, nur benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder nachdem sie die entsprechenden Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Der Benutzer ist verpflichtet, den Hersteller umgehend zu informieren, sollte er Defekte bzw. Funktionsstörungen der Maschine oder der Unfallverhütungssysteme sowie jegliche Gefahrensituationen feststellen. Es ist strengstens untersagt, jegliche Änderungen, gleich welchen Umfangs, an der Maschine und ihren Funktionen sowie an diesem Dokument vorzunehmen.



Lassen Sie regelmäßig die Wartung und die Kontrolle aller Sicherheitsvorrichtungen von einem Fachtechniker durchführen.



Unbefugte Eingriffe an sämtlichen Maschinenteilen führen zum Erlöschen aller Garantien.

1.3 WARTUNG UND REINIGUNG

Auf folgende, während der Wartung und der Reinigung der Maschine bestehenden Restrisiken, die nicht beseitigt werden können, ist zu achten:



GEFAHR DURCH STROM

Die Wartungs- und Reinigungsarbeiten müssen unter Einhaltung von Verhaltensregeln zur Sicherheit erfolgen:

- keine Wartungsarbeiten bei laufender Maschine ausführen;
- die Maschine nicht in Wasser tauchen;
- weder Flüssigkeiten auf die Maschine gießen noch Wasserstrahlen zur Reinigung verwenden;
- nicht zulassen, dass die Wartungs- und Reinigungsarbeiten von Kindern oder dazu nicht fähigen Personen ausgeführt werden;
- die Schutzvorrichtungen bzw. Gehäuseteile nicht entfernen;
- die Maschine nicht öffnen;
- keine anderen Wartungs- und Reinigungsarbeiten als die in diesem Handbuch genannten ausführen.



GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Während den Reinigungsarbeiten auf einige Maschinenteile achten, die hohe Temperaturen erreichen können:

- den Kontakt mit der Brühgruppe und den Wasser- und Dampfdüsen vermeiden;
- die Hände oder andere Körperteile nie unter die Auslassöffnungen von Dampf, Heißwasser oder Milch halten.

1.4 EIGENSCHAFTEN DER PSA

Während der Wartung und der Reinigung der Maschine ist die folgende PSA zu verwenden:



Handschuhe

Zum Schutz aller Maschinenteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Siebträger, Sieb, usw.).



Nur die in diesem Handbuch aufgeführten Wartungs- und Reinigungsarbeiten ausführen.

Alle nicht in diesem Dokument genannten Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachtechniker des Herstellers ausgeführt werden. Sämtliche Wartungsarbeiten dürfen erst nach Trennen der Maschine vom Stromnetz, Absperrern der Wasserversorgung und vollständigen Abkühlen der Maschine durchgeführt werden.

Falls die Behebung einer Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und den Fachtechniker des Herstellers anfordern. Keine Reparaturversuche unternehmen.

Das Entkrusten des Geräts muss durch den Fachtechniker des Herstellers erfolgen, da bei diesen Vorgängen keine für den Lebensmittelgebrauch schädlichen Substanzen freigesetzt werden dürfen.



Unbefugte Eingriffe an sämtlichen Maschinenteilen führen zum Erlöschen aller Garantien.

Inhaltsverzeichnis

1. SICHERHEITSMASSNAHMEN	111	8. WARTUNG UND REINIGUNG	139
1.1 VOM BENUTZER VERLANGTER KENNTNIS-UND INFORMATIONSTAND	111	8.1 Sicherheitsmaßnahmen	139
1.2 FUNKTIONSWEISE	111	8.2 Planmäßige Wartung	139
1.3 WARTUNG UND REINIGUNG	114	8.3 Planmäßige Wartung	140
1.4 EIGENSCHAFTEN DER PSA	115	8.4 Automatische Kontrolle des Mahlwerksverschleißes	140
2. EINLEITUNG	117	8.5 Regenerierung des Enthärters	140
2.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs	117	8.6 Funktionsstörungen und Abhilfen	141
2.2 Aufbewahrung des Handbuchs	117	8.7 Reinigungsverfahren	142
2.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs	118	9. ERSATZTEILE	144
2.4 Zielgruppe	118	10. AUSSERBETRIEBNAHME	144
2.5 Glossar und Piktogramme	118	10.1 Kurzzeitige Maschinenstandzeiten	144
2.6 Garantie	118	10.2 Längere Maschinenstandzeiten	144
3. MASCHINENIDENTIFIKATION	119	11. ABBAU	144
3.1 Marke und Bezeichnung des Modells	119	12. ENTSORGUNG	145
3.2 Allgemeine Beschreibung	119	12.1 Informationen zur Entsorgung	145
3.3 Kundendienst	119	12.2 Umweltinformationen	145
3.4 Verwendungszweck	119	13. GLOSSAR	145
3.5 Erläuterung der Maschine	121	14. ALPHABETISCHES THEMENVERZEICHNIS	146
3.6 Bedienblende	122		
3.7 Daten und CE-Kennzeichnung	123		
3.8 Energiesparmodus	124		
4. EINLAGERUNG	124		
5. INSTALLATION	124		
6. INBETRIEBNAHME	124		
7. FUNKTIONSWEISE	124		
7.1 Sicherheitsmaßnahmen	124		
7.2 Emissionen	124		
7.3 Ein- und Ausschalten	125		
7.4 Wassernerneuerung	126		
7.5 Vorbereitung der Maschine	126		
7.6 Automatische Kaffeeabgabe	127		
7.7 Dampfabgabe	128		
7.8 Heißwasserabgabe	128		
7.9 Beleuchtung	129		
7.10 Tassenwärmer	129		
7.11 Energiesparmodus-Betrieb	130		
7.12 Programmierung der Maschinenparameter	131		
7.13 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees	138		

2. EINLEITUNG

Zur Optimierung der Maschinenleistungen und für einen absolut sicheren Betrieb vor dem Gebrauch des Geräts dieses Handbuch in allen seinen Teilen lesen.

Sie haben eine nach innovativen Methoden und Technologien konzipierte und hergestellte Espresso-Kaffeemaschine gekauft, die Ihnen langfristige Qualität und Zuverlässigkeit garantiert.

Dieses Handbuch ermöglicht Ihnen, mehr über die Vorteile zu erfahren, die Ihnen durch die Wahl unserer Marke geboten werden. Sie finden hier alle Hinweise zur optimalen Nutzung des Potentials der Maschine, zur Erhaltung ihrer Leistungsfähigkeit und dazu, was im Fall von Problemen zu tun ist.

Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig an einem geschützten Ort auf. Sollte es verloren gehen, fordern Sie bitte beim Hersteller ein Ersatzexemplar an.



Vor dem Gebrauch der Maschine aufmerksam die in dieser Broschüre enthaltenen Anweisungen befolgen und alle Hinweise genau beachten. Das Handbuch und alle seine Anlagen an einem gut zugänglichen und geschützten Ort aufbewahren. In diesem Dokument wird vorausgesetzt, dass in den Anlagen, in denen die Maschine installiert wird, die geltenden Sicherheits- und Hygienevorschriften am Arbeitsplatz eingehalten werden.

Die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen, Zeichnungen und Unterlagen sind vertraulicher technischer Art und alleiniges Eigentum des Herstellers und dürfen in keiner Weise, weder ganz noch auszugsweise, vervielfältigt werden.

Der Hersteller behält sich das Recht auf Produktverbesserungen bzw. -änderungen vor. Wir garantieren, dass dieses Handbuch den aktuellen Stand der Technik zum Zeitpunkt der Vermarktung der Maschine wiedergibt.

Bei dieser Gelegenheit bitten wir die geschätzten Kunden, uns eventuelle Verbesserungsvorschläge zum Produkt oder zum Handbuch mitzuteilen.

2.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde in unabhängige Kapitel unterteilt. Die Reihenfolge der Kapitel entspricht der zeitlichen Abfolge während der Lebensdauer der Maschine.

Um ein umgehendes Textverständnis zu erleichtern, werden bestimmte Begriffe, Abkürzungen und Piktogramme verwendet.

Das Handbuch umfasst ein Deckblatt, ein Inhaltsverzeichnis und eine Reihe von Kapiteln. Die Kapitel sind fortlaufend nummeriert. In der Fußzeile der Seite ist die Seitennummer angegeben.

Auf der ersten Seite sind die Kenndaten der Maschine und auf der letzten das Datum und die Überarbeitung des Bedienungshandbuchs angegeben.

ABKÜRZUNGEN

Absch. = Abschnitt

Kap. = Kapitel

Abs. = Absatz

S. = Seite

Abb. = Abbildung

Tab. = Tabelle

MASSEINHEITEN

Die angegebenen Maßeinheiten entsprechen denen des Internationalen Systems (IS).

PIKTOGRAMME

Die Beschreibungen, denen diese Symbole vorausgehen, enthalten sehr wichtige Informationen bzw. Vorschriften, insbesondere in Bezug auf die Sicherheit. Die mangelnde Beachtung kann Folgendes nach sich ziehen:

- Gefahr für die Unversehrtheit des Bedieners;
- Verletzungen, auch erheblichen Ausmaßes, des Maschinenbedieners (in einigen Fällen sogar mit Todesfolge);
- Verfall der vertraglichen Garantie;
- Haftungsausschluss des Herstellers.



Das Symbol GEFAHR wird im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in Extremfällen den Tod verursachen können.



Das Symbol ACHTUNG wird im Fall der Gefahr von leichten Verletzungen verwendet, die jedoch eine ärztliche Behandlung erfordern.



Das Symbol VORSICHT wird im Fall der Gefahr von leichten Verletzungen verwendet, die durch Erste Hilfe oder Ähnliches behandelt werden können.



Der Symbol HINWEIS wird zur Bereitstellung wichtiger Informationen zum behandelten Thema verwendet.

2.2 Aufbewahrung des Handbuchs

Das Bedienungshandbuch ist sorgfältig aufzubewahren und muss die Maschine bei jedem Besitzerwechsel während ihrer gesamten Lebensdauer begleiten.

Seine Unversehrtheit muss durch sorgsame Handhabung mit sauberen Händen und Vermeidung des Ablegens auf verschmutzten Flächen gewährleistet werden. Es dürfen keinerlei Teile entfernt, zerrissen oder willkürlich geändert werden.

Das Handbuch muss vor Feuchtigkeit und Wärme geschützt in der Nähe der Maschine, zu der es gehört, aufbewahrt werden.

Der Hersteller kann auf Anfrage des Bedieners weitere Exemplare des Bedienungshandbuchs der Maschine zur Verfügung stellen.

2.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs

Der Hersteller behält sich das Recht auf Änderungen und Verbesserungen der Maschine ohne Vorankündigung und ohne Aktualisierung des dem Benutzer bereits übergebenen Handbuchs vor.

Im Übrigen sorgt der Hersteller im Fall von umfassenden Änderungen an der bereits installierten Maschine, welche die Neufassung eines oder mehrerer Kapitel des Bedienungshandbuchs mit sich bringen, dafür, den jeweiligen Benutzern die von der Änderung betroffenen Kapitel oder die Überarbeitung des gesamten Handbuchs zukommen zu lassen.

Es liegt in der Verantwortung des Bedieners, die alten Unterlagen durch die neu überarbeitete Fassung zu ersetzen.

Der Hersteller haftet für die in italienischer Sprache aufgeführten Beschreibungen. Eventuelle Übersetzungen können nicht in vollem Umfang überprüft werden, daher ist bei Unstimmigkeiten auf die italienische Sprache Bezug zu nehmen und eventuell der Hersteller heranzuziehen, der für die angebrachte Änderung Sorge trägt.



Sollte das Handbuch unleserlich werden oder das Nachschlagen darin problematisch sein, ist der Benutzer verpflichtet, vor dem Ausführen jeglicher Eingriffe auf der Maschine beim Hersteller ein neues Exemplar anzufordern.

es ist strengstens untersagt, Teile des Handbuchs zu entfernen oder umzuschreiben.

Die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen, Zeichnungen und Unterlagen sind vertraulicher Art und alleiniges Eigentum des Herstellers und dürfen ohne vorherige Genehmigung durch diesen in keiner Weise, weder ganz noch auszugsweise vervielfältigt werden.

Der Benutzer ist zur korrekten Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Angaben gehalten.

Der Hersteller haftet in keinem Fall für Probleme, die im Anschluss an eine unsachgemäße Umsetzung dieser Empfehlungen auftreten.

Dieses Handbuch ist auch auf der Webseite des Herstellers erhältlich.

2.4 Zielgruppe

Dieses Handbuch richtet sich an den Benutzer der Maschine, d. h., die mit ihrem Betrieb und der Ausführung der Wartung und der Reinigung der Maschine gemäß den Angaben in diesem Dokument betraute Person.

BERUFLICHE QUALIFIKATION DER ZIELGRUPPE DER MASCHINE

Die Maschine ist für einen gewerblichen und nicht allgemeinen Einsatz bestimmt, daher muss ihre Bedienung qualifizierten Personen anvertraut werden, die:

- volljährig sind;
- physisch und psychisch in der Lage sind, die Maschine zu bedienen;
- in der Lage sind, das Bedienungshandbuch und die Sicherheitsvorschriften zu verstehen und anzuwenden;
- die Sicherheitsvorgänge und ihre Ausführung kennen;
- die Fähigkeit zur Benutzung der Maschine mitbringen;
- die vom Maschinenhersteller festgelegten Vorgehensweisen zur Bedienung der Maschine verstanden haben.

2.5 Glossar und Piktogramme

In diesem Absatz werden die nicht allgemeinen bzw. Begriffe mit einer von der allgemeinen abweichenden Bedeutung aufgeführt.

Im Anschluss werden die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der die Qualifikation des Bedieners und den Maschinenzustand betreffenden Piktogramme erklärt. Ihre Verwendung gestattet einen schnellen und korrekten Gebrauch der Maschine unter sicheren Bedingungen.

2.5.1 GLOSSAR

Benutzer

Person/en, die mit dem Betrieb, der Wartung und der Reinigung betraut ist/sind, die in diesem Handbuch beschrieben werden.

Vom Hersteller anerkannter Fachtechniker

Fachkraft mit entsprechender Ausbildung und Zulassung für die Durchführung von Vorgängen zum Anschließen, zur Installation und Montage der Maschine; für die Verwendung spezieller Ausrüstungen (Hebezeuge, Gabelstapler, usw.); für die Ausführung von besonders komplexen oder gefährlichen Eingriffen der plan- und außerplanmäßigen Wartung, die daher nicht vom Benutzer ausgeführt werden können und die bestimmten Sicherheits- und Hygienevorschriften unterliegen.



Alle anderen Begriffe des Glossars finden Sie unter Kap. „13. GLOSSAR“ auf Seite 145.

2.5.2 PIKTOGRAMME

PIKTOGRAMM	BESCHREIBUNG
	Elektrische Gefahr
	Gefahr durch hohe Temperatur
	Tragepflicht von Schutzhandschuhen
	Lesepflicht der Unterlagen

2.6 Garantie

Die Maschine verfügt über eine Garantie mit einer Laufzeit von 12 Monaten auf alle Bauteile mit Ausnahme von elektrischen und elektronischen, sowie von Verschleißteilen.

3. MASCHINENIDENTIFIKATION

3.1 Marke und Bezeichnung des Modells

Die Identifikation der Maschine und des Modells sind auf dem TYPENSCHILD der Maschine und in der EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG angegeben, die der Maschine beiliegt.

3.2 Allgemeine Beschreibung

Die in diesem Handbuch beschriebene Maschine besteht aus mechanischen, elektrischen und elektronischen Bauteilen und dient dazu, Getränke aus Milch, Kaffee und Wasser zuzubereiten.

Dieses Produkt wird in Einklang mit den in der Maschine beiliegenden EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG genannten Richtlinien, Regelungen und dem Gemeinschaftsrecht hergestellt.

Sie wurde so entwickelt und ausgelegt, dass sie erst nach dem korrekten Anschluss an eine Wasserversorgung und an das Stromnetz und nur an einem Ort, an dem sie vor Witterungseinflüssen geschützt ist, in Betrieb genommen werden kann.

3.3 Kundendienst



3.4 Verwendungszweck

Die Espresso-Kaffeemaschine wurde für die gewerbliche Zubereitung von heißen Getränken wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten (verlängert, stark, Espresso, usw.) ausgelegt.

Das Gerät ist nicht für Privathaushalte bestimmt, sondern ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch.

Die Maschine kann unter allen in dieser Dokumentation vorgesehenen, enthaltenen oder beschriebenen Bedingungen verwendet werden. Alle anderen Bedingungen gelten als gefährlich.

Die Maschine ist an Orten zu installieren, zu denen nur qualifiziertes Fachpersonal mit angemessener Schulung Zugang hat (Bars, Restaurants, usw.).

Damit sind Verwendungen gemeint, die unter Beachtung der in dieser Dokumentation beschriebenen technischen Eigenschaften, Vorgänge und Verwendungen keine Gefahr für die Unversehrtheit des Benutzers darstellen und keine Schäden an der Maschine und in ihrer Umgebung verursachen.



Alle nicht spezifisch in diesem Handbuch beschriebenen Verwendungen sind nicht gestattet und müssen vom Hersteller ausdrücklich genehmigt werden.

VORGESEHENE VERWENDUNGEN

Die Maschine ist ausschließlich für die gewerbliche Nutzung ausgelegt.

Die Verwendung von anderen als den vom Hersteller angegebenen Produkten bzw. Materialien, die Schäden an der Maschine verursachen und zu Gefahrensituationen für den Bediener bzw. Personen in der Nähe der Maschine führen können, wird als unkorrekt und unsachgemäß betrachtet.

SACHWIDRIGE VERWENDUNGEN

Die Maschine darf wie folgt nicht eingesetzt werden:

- für andere als die unter Abs. 3.4 beschriebenen Verwendungen, für von diesem Handbuch abweichende oder in diesem nicht erwähnte Verwendungen;
- unter Verwendung von anderen als den in diesem Handbuch angegebenen Materialien;
- bei ausgeschlossenen oder nicht funktionsfähigen Sicherheitsvorrichtungen.

FEHLERHAFT VERWENDUNG DER MASCHINE

Die Verwendungsart und die Leistungen, für die diese Maschine ausgelegt wurde, schreiben eine Reihe von Vorgängen und Verfahren vor, die ohne vorherige Vereinbarung mit dem Hersteller nicht geändert werden dürfen. Alle gestatteten Praktiken sind in dieser Dokumentation enthalten und jegliche nicht darin aufgeführten und beschriebenen Vorgänge sind als nicht möglich und daher als gefährlich einzustufen.

NICHT VORGESEHENE VERWENDUNGEN

Alle zulässigen Verwendungen sind im Handbuch beschrieben, jegliche anderen Verwendungen sind als nicht möglich und daher als gefährlich zu betrachten.

ALLGEMEINE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Der Benutzer muss über die Unfallgefahren, die für die Sicherheit vorgesehenen Vorrichtungen und die allgemeinen, von den europäischen Richtlinien und den Rechtsvorschriften des Landes, in dem die Maschine installiert ist, vorgesehenen Unfallverhütungsbestimmungen informiert sein.

Der Benutzer muss mit der Funktionsweise aller Vorrichtungen der Maschine vertraut sein.

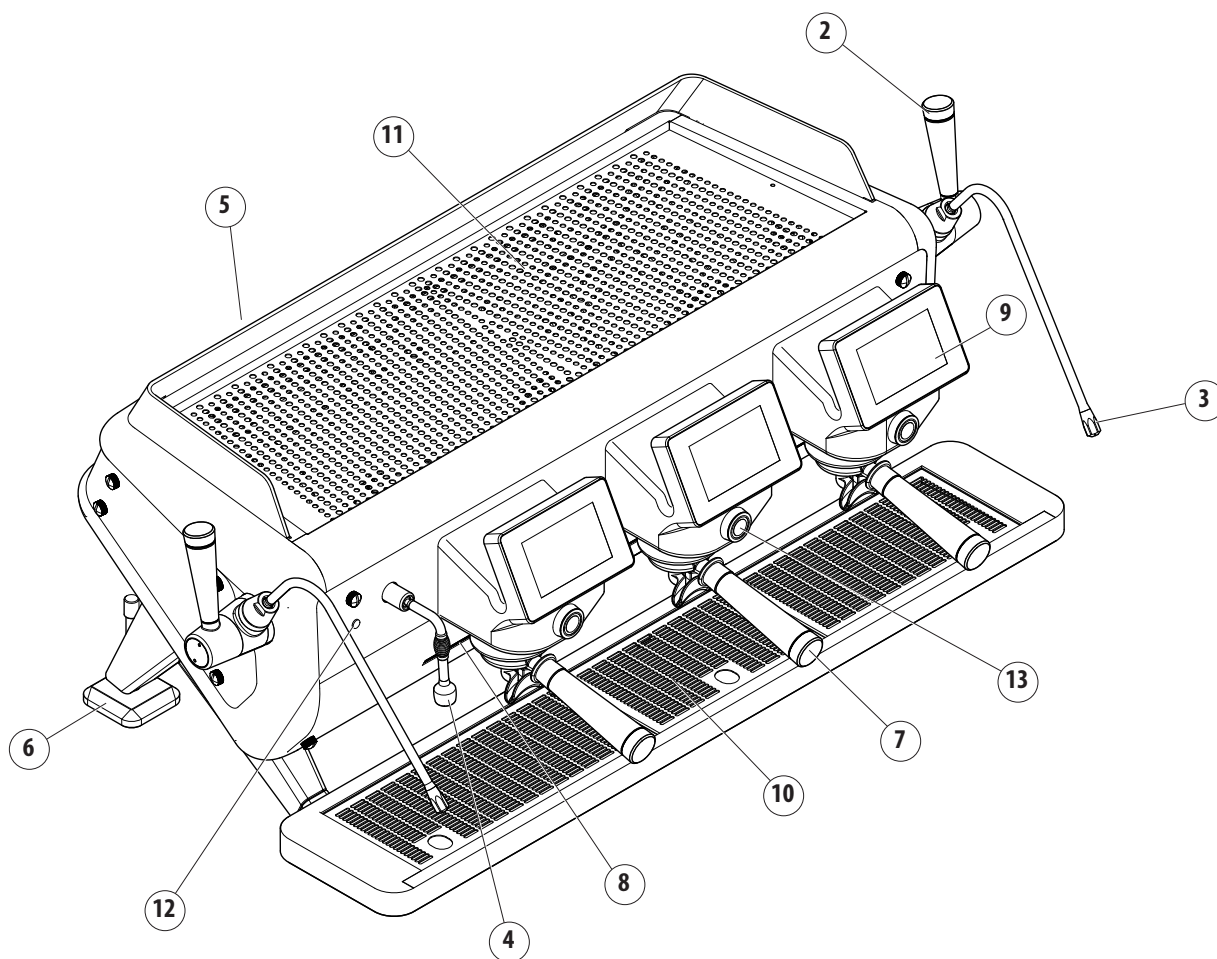
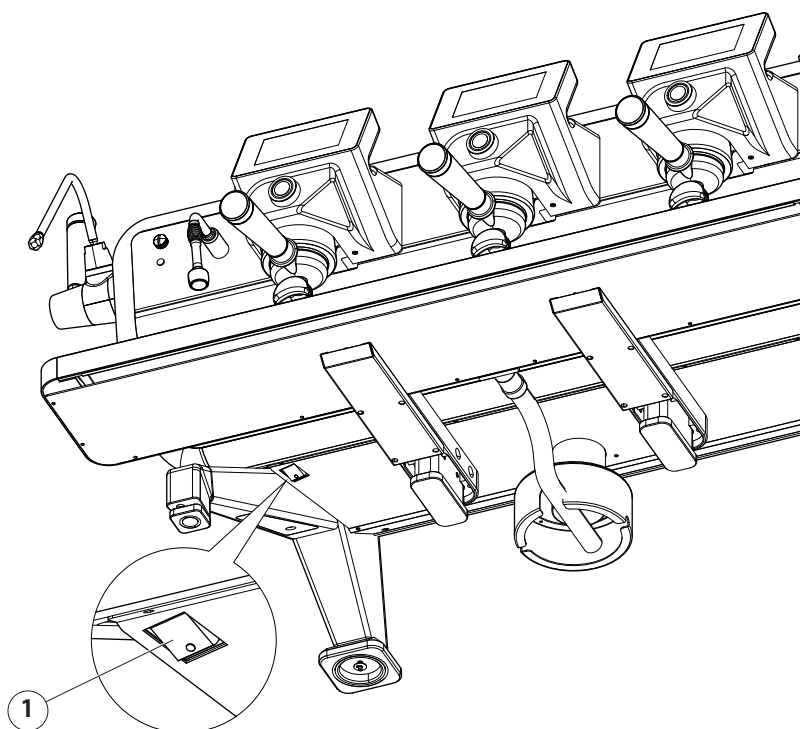
Außerdem muss er dieses Handbuch vollständig gelesen haben.

Die Wartungseingriffe müssen nach der entsprechenden Einrichtung der Maschine durch Fachtechniker erfolgen.

Das nicht autorisierte Ersetzen oder Überbrücken eines oder mehrerer Teile der Maschine, die Verwendung von Zubehör, die ihren Gebrauch verändern und der Einsatz von anderen als den in diesem Handbuch empfohlenen Materialien können zu Unfallgefahren führen.

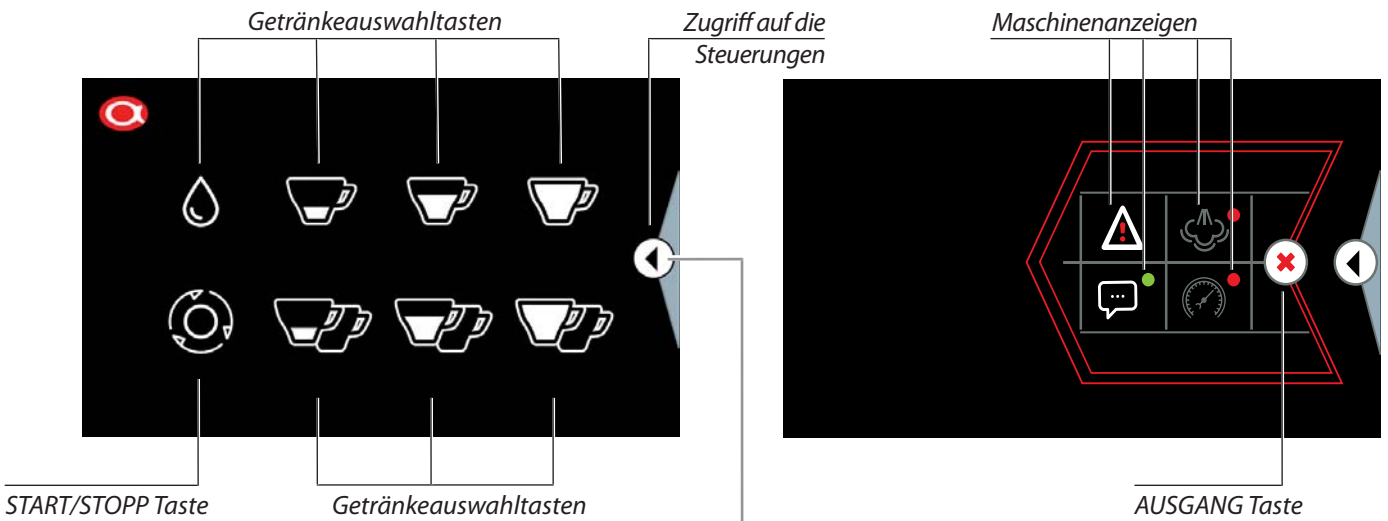
3.5 Erläuterung der Maschine

1. Betriebsschalter.
2. Dampfhebel.
3. Dampfdüse Verbrühschutz.
4. Heißwasserdüse.
5. Licht des hinteren Logos.
6. Verstellbarer Fuß.
7. Siebträger.
8. LED-Beleuchtung Abgabebereich.
9. Touchscreen-Display.
10. Tassenabstellgitter.
11. Stellfläche Tassenwärmer.
12. Anzeige Maschineneinschaltung.
13. Taste manueller Kaffee.

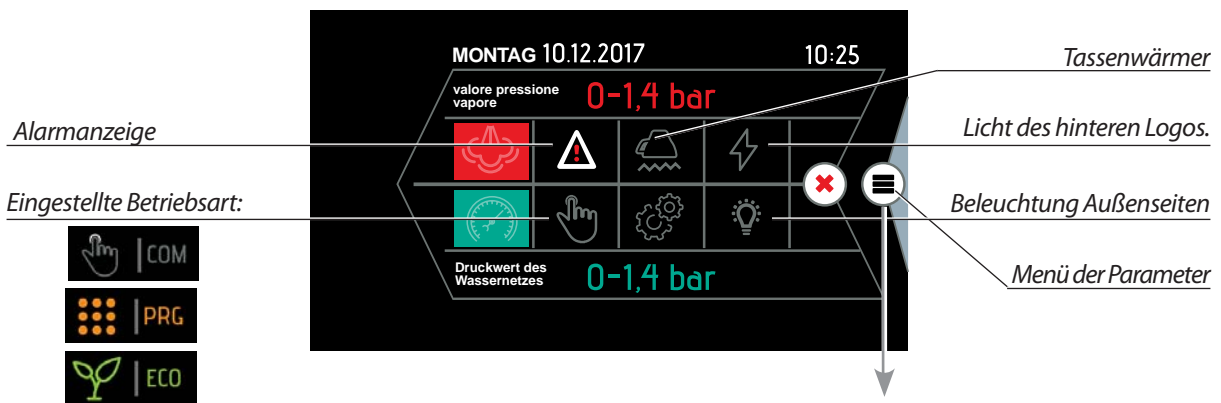


3.6 Bedienblende

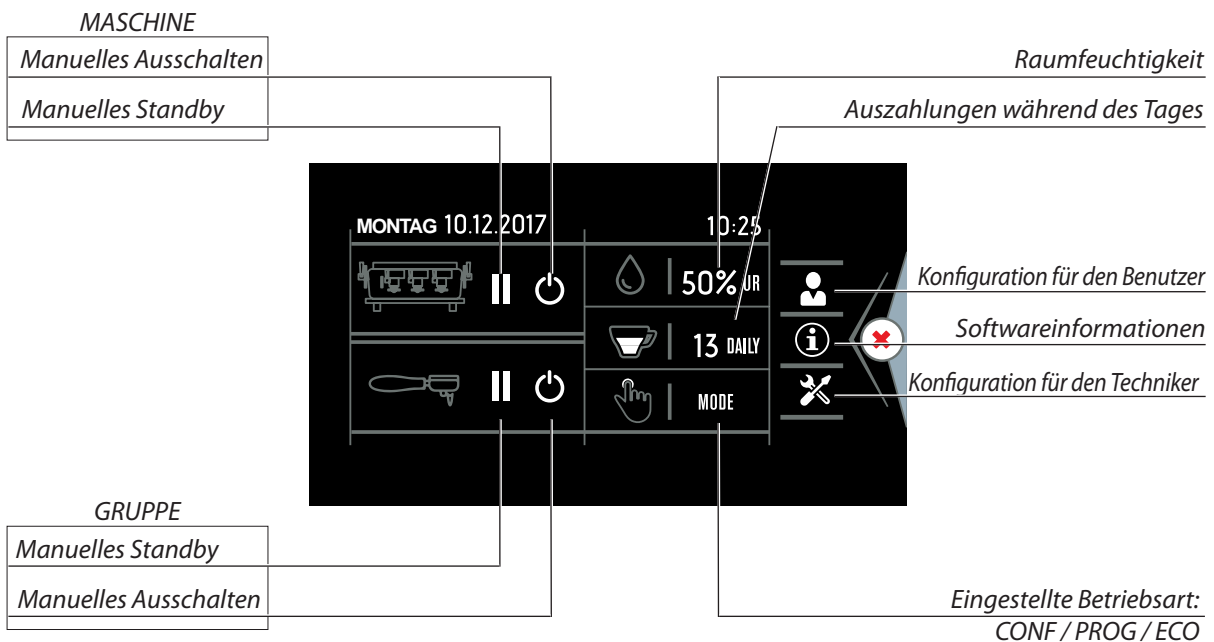
Die Maschine wird ausschließlich über das Touchscreen-Display auf der Frontblende gesteuert. Bei Problemen werden die Störungen an der Maschine auf dem Display angezeigt.



Mit der Taste ◀ ist erhält man Zugriff auf die wichtigsten Maschinenparameter:



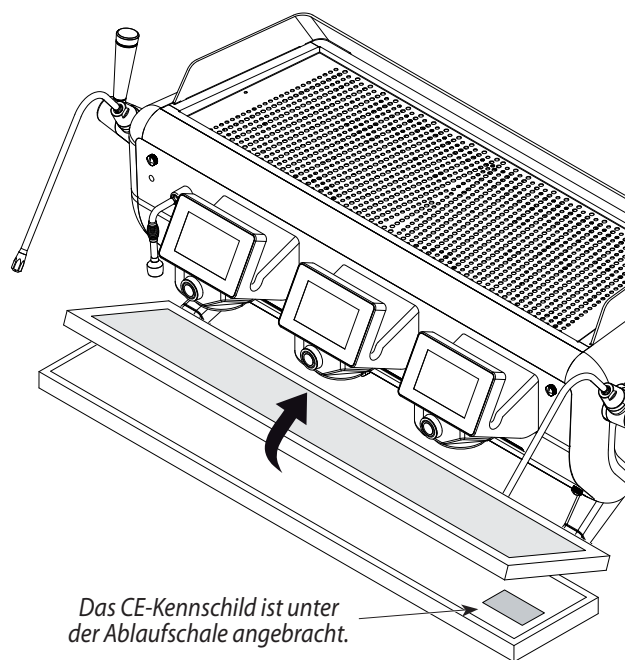
Mit der Taste ≡ ist erhält man Zugriff auf die Maschinenmenüs:



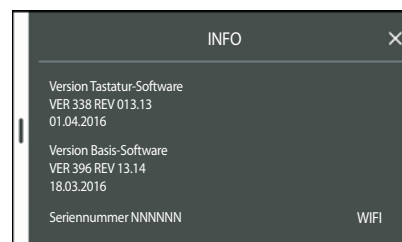
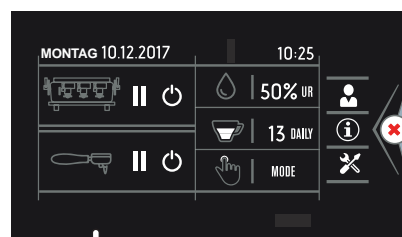
3.7 Daten und CE-Kennzeichnung

Die technischen Daten der Maschine sind in folgender Tabelle enthalten:

TABELLE TECHNISCHE DATEN	2 GR		3 GR	
	Spannung	220/380 V	240/415 V	220/380 V
Frequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Max. Leistung	4.380 W	5.111 W	6.046 W	7.088 W
Gruppenleistung	138 W x 2	165 W x 2	138 W x 3	165 W x 3
Leistung Kaffeewasserkessel	918 W x 2	1.089 W x 2	918 W x 3	1.089 W x 3
Leistung Dampfkessel	2.775 W	3.266 W	3.673 W	4.356 W
Fassungsvermögen Kaffeewasserkessel	1,2 l x 2		1,2 l x 3	
Fassungsvermögen Dampfkessel	8.5 l		8.5 l	
Breite	1035 mm		1175 mm	
Tiefe	618 mm		618 mm	
Höhe	500 mm		500 mm	
Nettogewicht	97 kg		117 kg	
Tarierung Sicherheitsventil	0,19 MPa (1,9 bar)			
Betriebsdruck Dampfkessel	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Wasserversorgungsdruck	0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)			
Kaffeeabgabedruck empfohlen	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Temperatur Arbeitsumgebung	5 - 40°C 95° MAX. rel. Luftfeuchtigkeit			
Schalldruckpegel	< 70 dB			

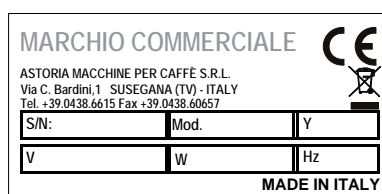


Das CE-Kennschild ist unter der Ablaufschale angebracht.



Gemäß der Richtlinie 2006/42/EG ist die Maschine mit dem Kürzel CE versehen, mit dem der Hersteller unter seiner Verantwortung erklärt, dass die Maschine für Personen und Sachgegenstände sicher ist.

Das CE-Kennschild ist unter der Ablaufschale angebracht und enthält die Gerätedaten. Hier unten ist das Beispiel eines Typenschilds dargestellt:



Im Bereich „Menü“ (siehe Anweisungen in den nachfolgenden Kapiteln) kann durch Auswahl der Taste die Seriennummer der Maschine eingeblendet werden.

Für eventuelle Mitteilungen an den Hersteller stets folgende Daten angeben:

- S/N - Seriennummer der Maschine;
- Mod. - Maschinenmodell
- Y - Herstellungsdatum;

Die Maschinendaten sind auch auf dem Etikett auf der Maschinenverpackung angegeben.



Es ist untersagt, das Typenschild zu entfernen oder zu beschädigen. Bei Bedarf ist es umgehend und ausschließlich durch den Hersteller zu ersetzen.

3.8 Energiesparmodus




Die Maschine ist mit einer Software ausgestattet, die das automatische Standby-System während der Pausen, den Energiesparmodus in der Nacht und die intelligente Temperatureinstellung regelt.

Damit erzielt man während der Nachtpausen eine erhebliche Energieeinsparung und die Maschine ist jederzeit für eine schnelle Wiederaufnahme des Betriebs bereit.

Darüber hinaus erfolgt die Leistungsausgabe über die Software nur wo und wenn sie benötigt wird, wodurch auch während des Normalbetriebs Energie eingespart wird.

Falls von der Programmierung vorgesehen, wird bei einem Arbeitsrückgang eine oder mehrere Gruppen automatisch ins Standby gestellt, bei viel Betrieb wird hingegen für ihre volle Einsatzbereitschaft gesorgt.

Folgende drei Betriebsarten sind vorgesehen:

-  : manuelle Aktivierung des Stand-by
-  : Betrieb entsprechend der Programmierung
-  : Selbstlernfunktion.



Zur Aktivierung des Energiesparmodus siehe Abs. 7.11 auf Seite 130.

4. EINLAGERUNG

Die Einlagerung der Maschine erfolgt durch den Hersteller oder den Händler.

5. INSTALLATION

Die Installation der Maschine darf ausschließlich von einem vom Hersteller qualifizierten Fachtechniker ausgeführt werden.



Die Stellfläche der Maschine muss vollkommen plan und eben sein.

6. INBETRIEBNAHME

Die Inbetriebnahme der Maschine darf ausschließlich von einem vom Hersteller qualifizierten Fachtechniker ausgeführt werden.

7. FUNKTIONSWEISE

7.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die Hinweise im Kapitel „1. SICHERHEITSMASSNAHMEN“ auf Seite 111 aufmerksam durchlesen.

7.2 Emissionen

SCHWINGUNGEN

Bei korrektem bestimmungsgemäßem Gebrauch gemäß diesem Handbuch werden keine Schwingungen erzeugt, die zu Gefahrensituationen führen können.

SCHALLEMISSIONEN

Der Schallpegel der Maschine liegt im Durchschnitt unter 70 dB. Daher besteht keinerlei Verpflichtung zum Tragen eines persönlichen Gehörschutzes.

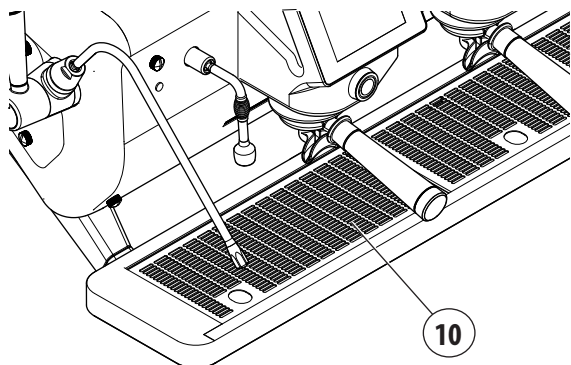
Sollte die Maschine ungewöhnliche Geräusche verursachen, ist der Hersteller zu verständigen.

ELEKTROMAGNETISCHE UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Die Maschine ist darauf ausgelegt, in elektromagnetischen Umgebungen industrieller Art korrekt zu funktionieren, da sie die von den geltenden Normen vorgeschriebenen Grenzwerte hinsichtlich Emissionen und Immunität erfüllt.

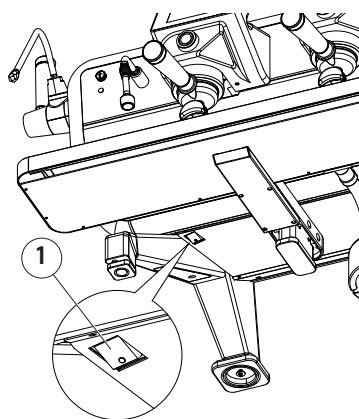
7.3 Ein- und Ausschalten

Nach der Herstellung des Wasser- und Stromanschlusses durch den Fachtechniker sicherstellen, dass die Ablaufschale unter dem Tassenablaufgitter (10) korrekt an den Ablauf angeschlossen ist.

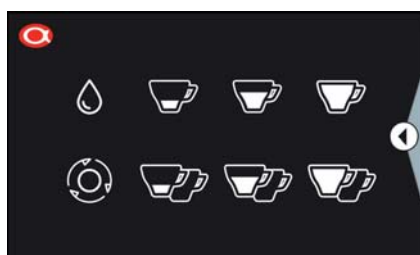


Prüfen, ob alle Dampf-
hähne geschlossen sind.

Die Maschine über den
Hauptschalter (1) einschalten und, wie nachfolgend
aufgeführt, den Anweisungen
auf dem Display folgen:

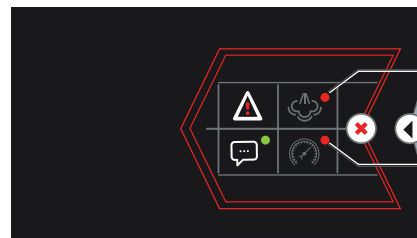


Nach dem Startvorgang wird auf die Betriebstemperatur
aufgeheizt. Wurde der Heizwert erreicht, ist die Maschine für
die Kaffeeabgabe bereit und auf dem Display erscheint die
unten abgebildete Ansicht.



Es kann passieren, dass die Dampfabgabe zu einem späteren
Zeitpunkt als dem der Kaffeeabgabe verfügbar ist. In
diesem Fall einige Minuten abwarten, bis auf dem Display das
grüne Dampfsymbol erscheint.

Das grüne Dampfsymbol zeigt an, dass die Maschine den
programmierten Druck erreicht hat und die Dampfabgabe
nun verfügbar ist.



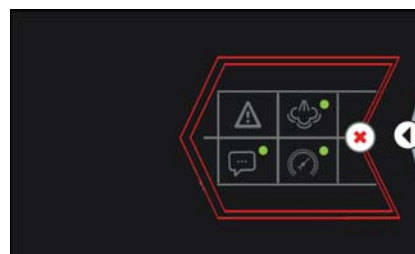
Dampf
nicht verfügbar

Kaffeeausgabe
nicht verfügbar



**Vor dem Einsatz der Maschine für einige Sekunden einige Leerläufe der
Abgabe mit eingehängten Siebträgern vornehmen. Dadurch tritt eventuell
vorhandene Luft aus dem Wasserkreislauf aus und die Brühgruppen werden
vollständig aufgeheizt.**

In einigen Fällen, wie zum Beispiel nach der Reinigung der
Gruppen, könnten alle Getränkewahlen kurzzeitig deaktiviert
sein, die Helligkeit des Displays wird reduziert und in der Leiste
auf der rechten Seite erscheinen einige Signalisierungen.



Einige Sekunden abwarten, damit die Betriebstemperatur
wieder erreicht wird: Das Display kehrt zu seiner normalen
Helligkeit zurück und alle Getränkewahlen sind wieder aktiv.

7.3.1 Ausschalten der Maschine

Die Maschine durch Betätigung des Hauptschalters (1)
ausschalten.

7.4 Wassererneuerung

Während der Installation der Maschine muss der Fachtechniker das Wasser in den Wasserkreisläufen erneuern und dabei wie folgt vorgehen:

- nach der Installation muss das Gerät eingeschaltet, auf Nennbetriebsbedingungen gebracht und 30 Minuten lang „betriebsbereit“ gehalten werden;
- anschließend muss das Gerät ausgeschaltet und das erste eingelaufene Wasser vollkommen aus dem gesamten Wasserkreislauf abgelassen werden, damit eventuelle anfängliche Verschmutzungen beseitigt werden;
- danach wird das Gerät gefüllt und auf Nennbetriebsbedingungen gebracht;
- nun die Maschine erneut ausschalten und den Wasserkreislauf entleeren;
- danach die Maschine wieder einschalten und auf Nennbetriebsbedingungen bringen;
- nach dem Erreichen der Betriebsbereitschaft für jede Gruppe eine Dauerabgabe vornehmen, damit mindestens 0,5 Liter des Kaffeekreislaufs ablaufen;
- den Dampf mindestens 1 Minute pro Dampfausgabe ausströmen lassen.



Sollte die Maschine länger als eine Woche unbenutzt bleiben, muss das gesamte in den Wasserkreisläufen der Maschine vorhandene Wasser wie oben beschrieben vom Fachtechniker ausgetauscht werden.

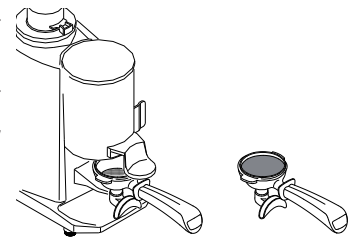
7.5 Vorbereitung der Maschine

7.5.1 Mahlen und Dosieren des Kaffees

Es ist wichtig, neben der Maschine ein Mahl-/Dosiergerät zu haben, mit dem der täglich verwendete Kaffee gemahlen wird.

Das Mahlen und Dosieren des Kaffees sind entsprechend den Herstellerangaben des Mahl-/Dosiergeräts durchzuführen. Darüber hinaus sind folgende Punkte zu beachten:

- für einen guten Espresso ist es empfehlenswert, keinen großen Kaffeebohnenvorrat anzulegen. Es ist auf jeden Fall stets das vom Hersteller angegebene Verfallsdatum zu beachten;
- nie zu große Kaffeemengen mahlen. Es sollte nur die im Dosiergerät enthaltene Menge vorbereitet und im Laufe des Tages verbraucht werden;
- keinen bereits gemahlene Kaffee kaufen, da dieser sehr schnell an Aroma verliert. Falls nötig, kleine Vakuumpackungen kaufen.

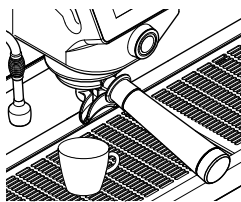


7.5.2 Vorbereitung des Siebträgers

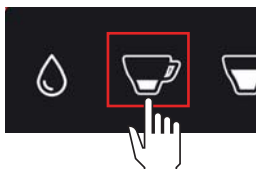
- Das Sieb mit einer Portion gemahlene Kaffees (ca. 6-7 g) füllen und mit der Presse festdrücken;
- den Siebträger an der Brühgruppe einsetzen und nicht zu stark anziehen, damit die Dichtung nicht zu schnell abgenutzt wird;
- aus dem gleichen Grund sollte der Siebrand gereinigt werden, bevor der Siebträger an der Brühgruppe eingesetzt wird;
- den Anweisungen des Herstellers des Mahl-/Dosiergeräts folgen.

7.6 Automatische Kaffeeabgabe

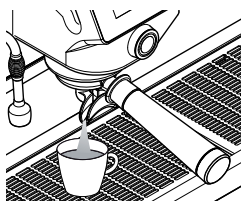
- Die Tasse unter den Auslauf stellen;



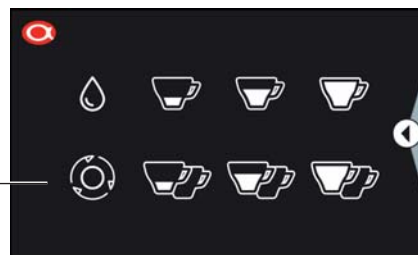
- die Taste der gewünschten Menge betätigen, zum Beispiel und die Kaffeeabgabe abwarten (Einschalten der LED);



- um die Kaffeeabgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste betätigen;



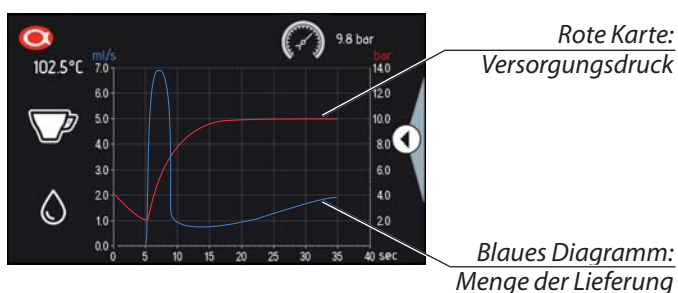
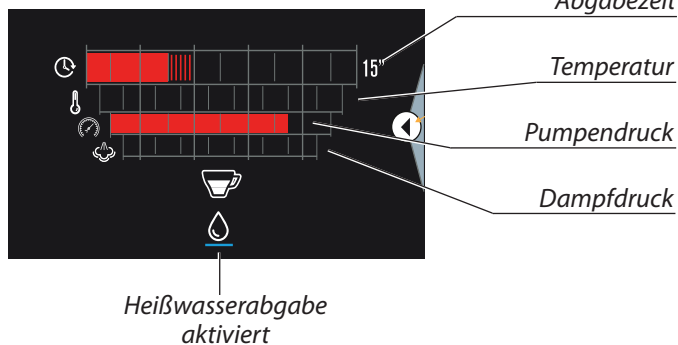
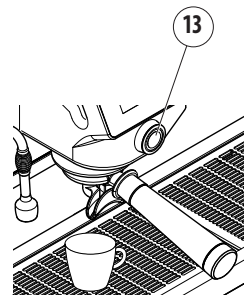
- für eine kontinuierliche Kaffeeabgabe die Taste betätigen und diese mit derselben Taste wieder unterbrechen.



Die Kaffeeabgabe ist auch mit der Taste unterhalb der einzelnen Displays (13) möglich.

Beim Tastendruck erfolgt die Kaffeeabgabe, die die Herstellerfirma für diese Maschine voreingestellt hat.

Um die Abgabe zu unterbrechen, wieder die Taste drücken.



Während der Kaffeeabgabe den Siebträger nicht von der Brühgruppe entfernen.



Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Sollten die Kaffeemengen geändert werden, den Anweisungen unter Abs. 7.12.1 auf Seite 131.



Sofern dies programmiert wurde, kann vor dem Einsetzen des Siebträgers ein Spülgang der Brühgruppe vorgenommen werden; dazu die Taste START/STOP (Dauerabgabe) oder den Handschalter betätigen. In diesem Fall dürfen die 2 Schalter NICHT für eine Kaffeeabgabe eingesetzt werden, weil die erzeugte Wassermenge nicht ausreichend ist.

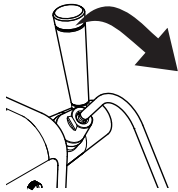
DEUTSCH

7.7 Dampfabgabe

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;



- Senken Sie den Hahnhebel;



- Um die Ausgabe zu beenden, heben Sie den Hebel an.



Den Kontakt mit den Dampfdüsen vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung der Dampfdüsenenden bringen.

Für ein optimales Aufschäumen die folgenden einfachen Regeln befolgen:

- nur soviel Milch erwärmen, wie verwendet werden soll. Einmal erwärmte Milch nicht nochmals erwärmen, sondern vollständig aus dem Kännchen ausgießen;
- die Milch ist ausgehend von einer Temperatur von ca. 4 °C aufzuschäumen.



Um stets die perfekte Einsatzbereitschaft der Dampfdüsenenden beizubehalten, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Die Enden immer mit einem mit lauwarmen Wasser angefeuchteten Tuch sauber halten.

Der Benutzung der Dampfdüse muss stets ein mindestens 2 Sekunden langes Ausspülen des Kondensats vorausgehen.

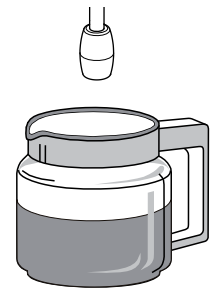
Die Dampfdüse nur während der notwendigen Erwärmungszeit in der Milch lassen.


Den Dampfhebel nicht mit in die Milch getauchter Dampfdüse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen

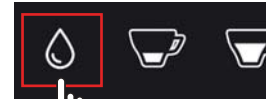



7.8 Heißwasserabgabe

- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen;



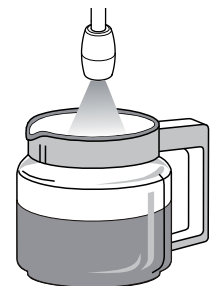
- die Taste  auf dem Display betätigen und die Heißwasserabgabe abwarten;



- um die Wasserabgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste  betätigen.




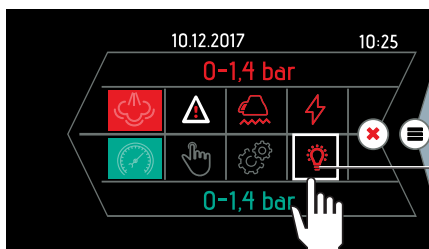
Den Kontakt mit der Heißwasserdüse vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung der Heißwasserdüsenenden bringen.




Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Sollten die Mengen geändert werden, den Anweisungen unter Abs. folgen. 7.12.1 auf Seite 131.

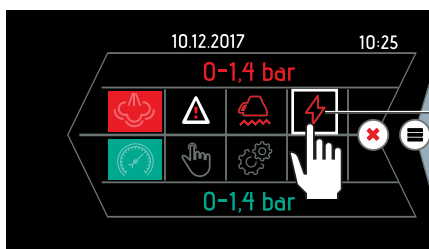
7.9 Beleuchtung

Zum Ein- oder Ausschalten der Arbeitsflächenbeleuchtung die Taste  betätigen.



Beleuchtung
Arbeitsfläche

Zum Ein- oder Ausschalten der Beleuchtung der Maschinenseiten die Taste  betätigen.



Licht des
hinteren Logos



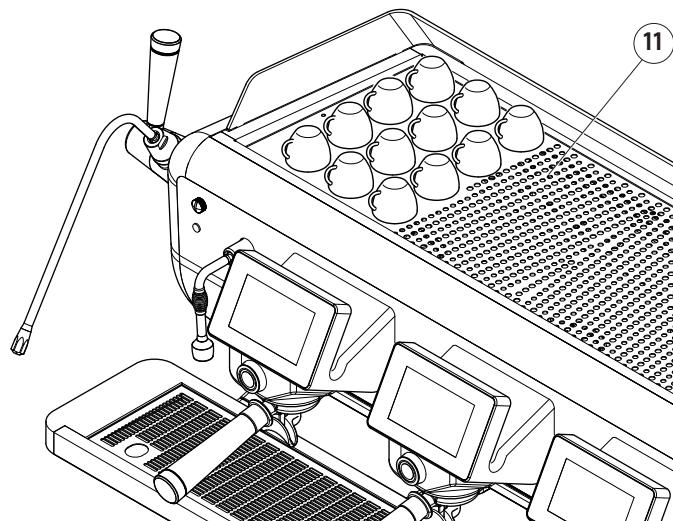
Werden die Druckschalter betätigt, erscheint die Leiste, an der die Helligkeit der Beleuchtung eingestellt wird (an der Arbeitsfläche oder an den Seiten).




Barra di
regolazione
luce

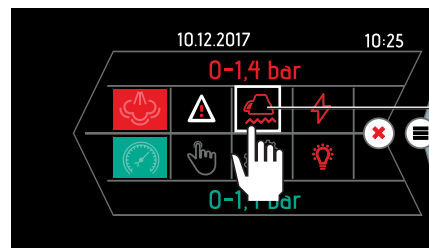
7.10 Tassenwärmer

Die zu erwärmenden Tassen auf die vorgesehene Ablage (11) stellen



Um den Tassenwärmer einzuschalten, die Taste  betätigen.

Das Einschalten des Tassenwärmers wird durch das rote Licht an der Taste angezeigt.





Tassenwärmer

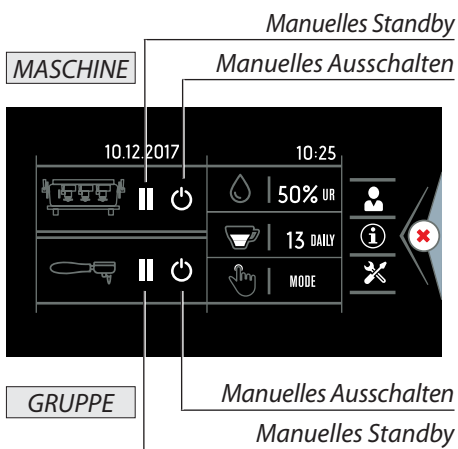
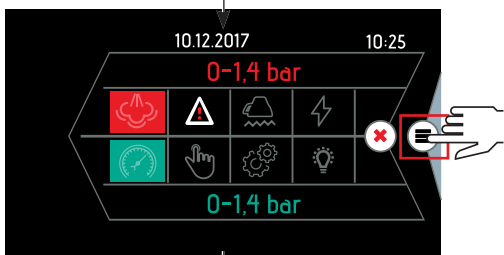


Um die Temperatur des Tassenwärmers zu ändern, siehe Abs. „7.12.3 Einstellung der BETRIEBSPARAMETER“ auf Seite 133.

7.11 Energiesparmodus-Betrieb

Zum Ausschalten der Maschine oder Aktivieren des Energiesparmodus wie folgt vorgehen:

- Die Taste  wählen;
- die Menütaste  wählen;
- die gewünschte Funktion auswählen.



Sollte die Maschine sich im Ausschaltmodus oder „Energy Saving“ befinden, genügt zum erneuten Einschalten ein Druck auf das Display. Die Maschine ist ca. innerhalb einer Minute wieder voll einsatzfähig.

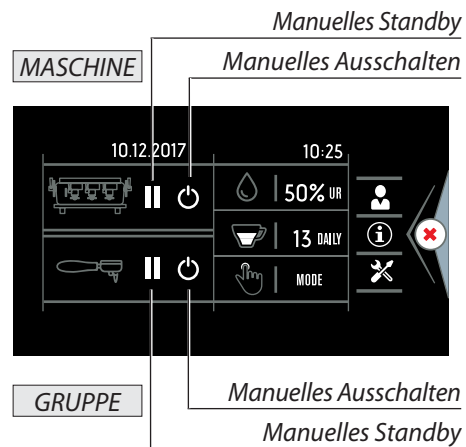


Das System folgt in jedem Fall weiterhin den Einstellungen des programmierten Energieeinsparens.

Es können drei Arten von „Energy Saving“ aktiviert werden:

MANUELL

Die Energy Saving-Funktionen sind nur aktiv, wenn sie manuell über das Symbol der Maschine oder der Gruppe ausgewählt werden, wie in der Abbildung dargestellt.



PROGRAMMIERT

Die Energy Saving-Funktionen werden gemäß der Programmierung aktiviert. Zum Ändern der Programmierung Kontakt mit dem Fachtechniker aufnehmen.

SELBSTLERNFUNKTION

Die Energy Saving-Funktionen sind im Selbstlernverfahren aktiv, d. h., das System steuert den Energiesparmodus automatisch, indem es eigenständig die Verringerung der Temperaturen auf der Grundlage der in den vorangegangenen Tagen und Wochen ausgeführten Zyklen vornimmt.

Zum Aktivieren des Energiesparmodus die Taste **MODE** betätigen und die gewünschte Betriebsart auswählen:



Manuell

Programmiert

Selbstlernfunktion



Für die Programmierung des Energiesparmodus den Eingriff des Fachtechnikers anfordern.

7.12 Programmierung der Maschinenparameter

7.12.1 Programmierung der GETRÄNKEMENGEN

Zur Programmierung der Kaffee- und Heißwassermengen wie folgt vorgehen:

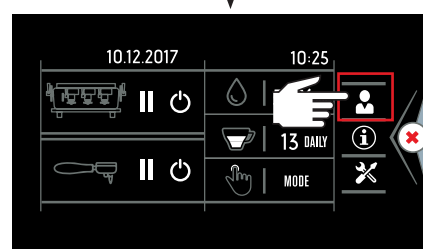
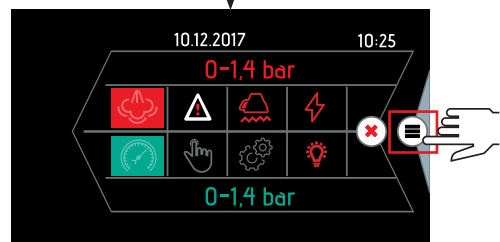
- Die Taste wählen;
- die Menütaste betätigen;
- die Konfigurationstaste wählen;
- die Programmtaste Mengen betätigen;
- die gewünschte Mengentaste auswählen (Beispiel „1 Espresso“);
- die Abgabe durch Betätigen der Taste starten;
- zum Bestätigen und Blockieren der Menge die Taste betätigen;
- den Vorgang an den anderen Mengentasten wiederholen;
- zum Überprüfen der Menge die Taste „Menge testen“ betätigen;
- die Mengeneinstellung kann durch Betätigen der Taste für die anderen Gruppen kopiert werden;
- zum Löschen der Mengeneinstellung die Taste betätigen;
- die Menge kann durch die Tasten und auch manuell eingestellt werden.
- Sie können die Kaffee-Vorinfusionszeit auch durch Drücken des Symbols VORINFUSIONS-ZEIT ändern: Mit den Tasten und (oder dem Ziffernblock) den gewählten Parameter ändern und mit der OK-Taste bestätigen. .



Während der Kaffeeabgabe den Siebträger nicht von der Brühgruppe entfernen.



Die Programmierung jeder Menge muss mit gemahlenem Kaffee und nicht mit bereits verwendetem Kaffeesatz durchgeführt werden.



Programmierbare Vorinfusionszeit

Beginn/Ende der simulierten Programmierdosisabgabe



Vorinfusionszeit



Programmierte Portion prüfen

Die Portion auf alle Gruppen kopieren





Löschen der Mengeneinstellung

Manuelle Regelung der Menge (ml)

DEUTSCH

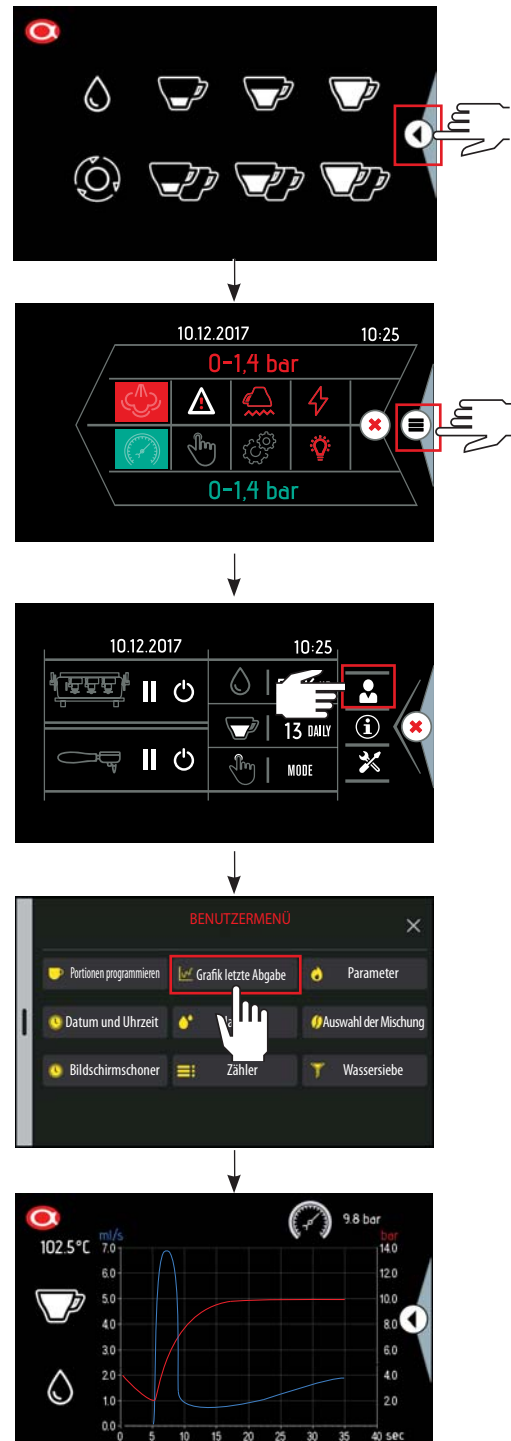
7.12.2 Graph der letzten Abgabe ausdrucken

Um die Daten der letzten Abgabe über einen Graphen einsehen zu können, ist wie folgt vorzugehen:

- Die Taste  wählen;
- die Menütaste  betätigen;
- die Konfigurationstaste des Benutzers  wählen;
- die Taste  Graph ausdrucken letzte Abgabe drücken.









Um das Diagramm der letzten Lieferung anzuzeigen, muss diese Funktion vom qualifizierten Techniker programmiert worden sein.



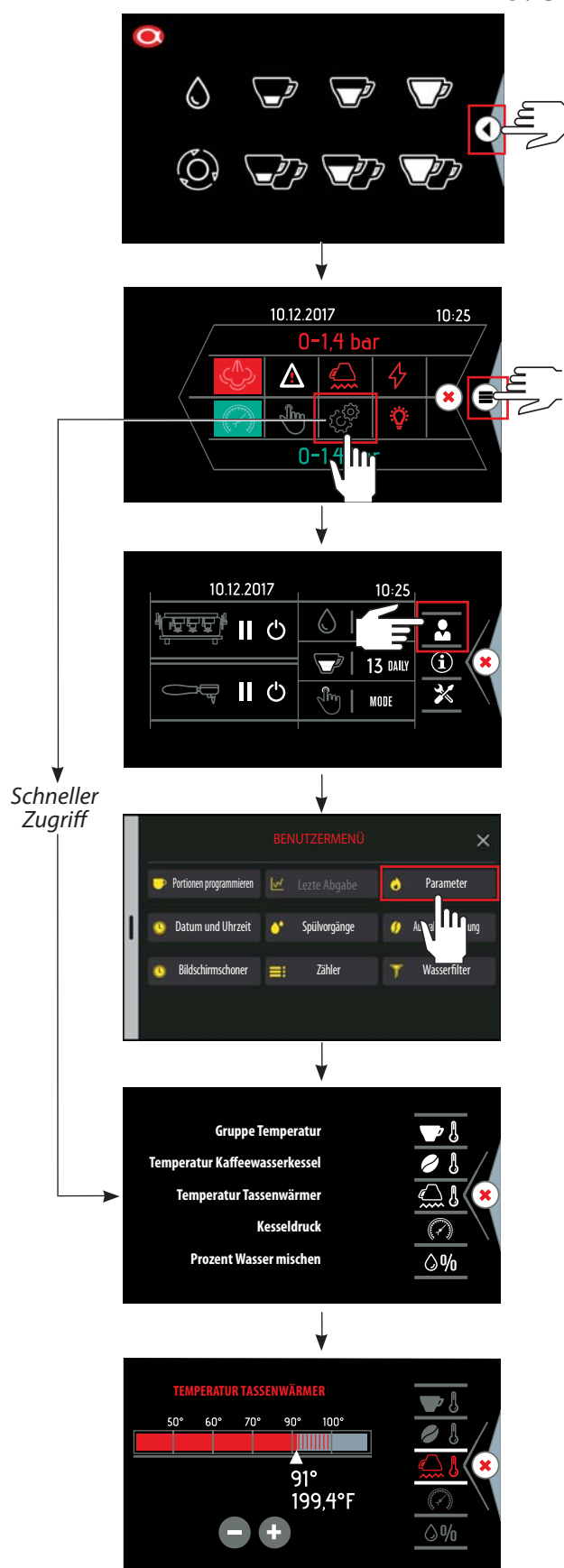
7.12.3 Einstellung der BETRIEBSPARAMETER

Zur Parametereinstellung einiger Maschinenfunktionen wie folgt vorgehen:

- Die Taste  wählen;
- die Menütaste  betätigen;
- die Konfigurationstaste  wählen;
- die Taste  Parameter betätigen;
- die Taste des zu ändernden Parameters wählen;
- durch Betätigen der Tasten  und  den gewünschten Wert ändern.








Folgende Parameter können geändert werden:

- Temperatur der Brühgruppe
- Kesseltemperatur
- Temperatur des Tassenwärmers
- Druck der Kessel Dienstleistungen
- Prozent Wasser mischen



7.12.4 Einstellung von DATUM und UHRZEIT

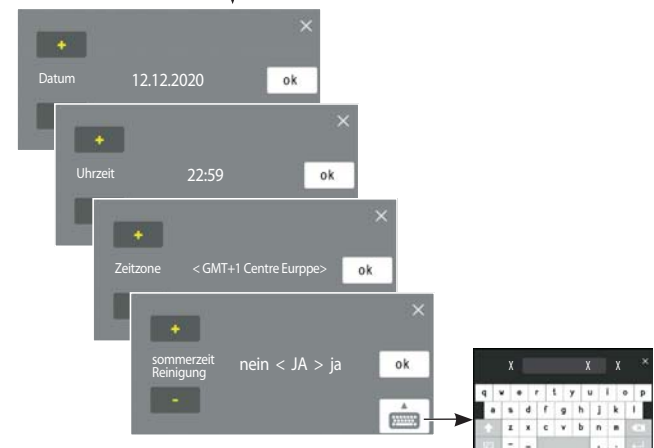
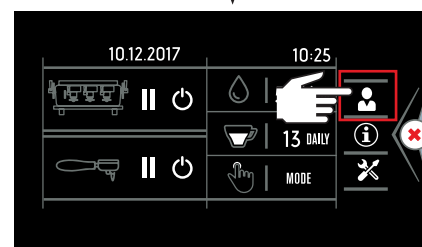
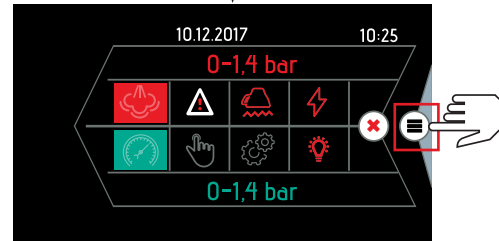
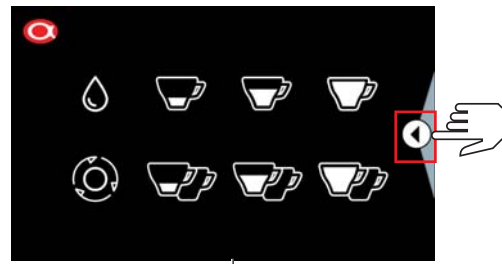
Zur Eingabe von Datum und Uhrzeit in die Maschine wie folgt vorgehen:

- Die Taste  wählen;
- die Menütaste  betätigen;
- die Konfigurationstaste  wählen;
- die Taste  Datum und Uhrzeit betätigen;
- die Taste des zu ändernden Werts wählen;
- durch Betätigen der Tasten  und  den gewählten Parameter ändern und mit der Taste  bestätigen.

Folgende Parameter können geändert werden:

- Datum
- Uhrzeit
- Zeitzone
- automatische Sommer- bzw. Winterzeiteinstellung

Durch Auswahl der Taste  wird die numerische Tastatur eingeblendet, in der der gewünschte Wert direkt eingegeben werden kann. Den Wert über die Taste  bestätigen.



7.12.5 Auswahl der KAFFEEMISCHUNG

Um die Maschine abhängig von der verwendeten Kaffeemischung einzustellen, wie folgt vorgehen:

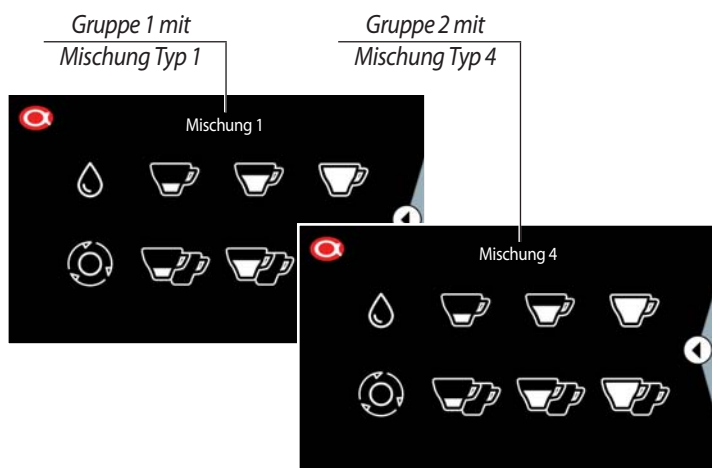
- Die Taste wählen;;
- die Menütaste betätigen;
- die Konfigurationstaste wählen;
- die Taste Auswahl der Mischung betätigen;
- die Taste der gewünschten Mischung betätigen, zum Beispiel ;
- die Auswahl mit der Taste bestätigen;
- einen Augenblick abwarten und die Maschine ist für die Verwendung der neuen Mischung bereit;
- die verschiedenen Brühgruppen können für unterschiedliche Mischungen programmiert werden. In diesem Fall wird auf dem Display die Art der Mischung eingeblendet.



Die Auswahl der Kaffeemischungen ist nur möglich, wenn diese bereits im System der Maschine vorbereitet wurden.

Wenden Sie sich für die Eingabe neuer Mischungen an den Technischen Kundendienst.

Die Parameter zur Abgabe der Mischungen wurden vom Techniker bei der Installation programmiert.



DEUTSCH

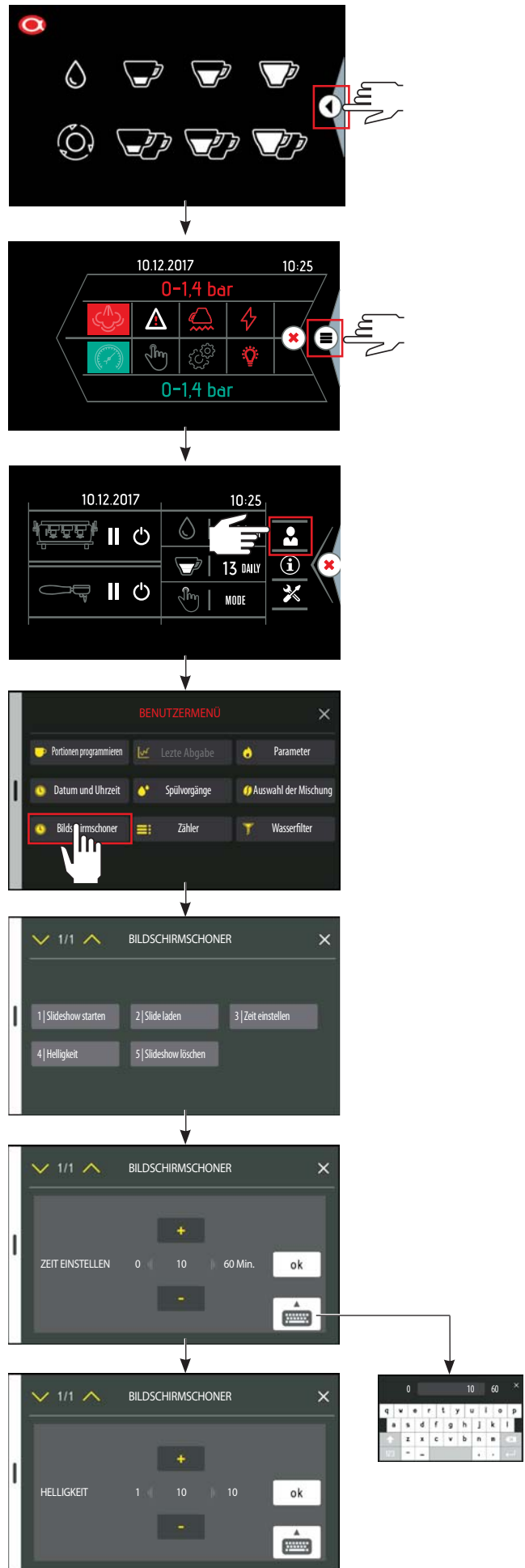
7.12.6 Einstellung des BILDSCHIRMSCHONERS

Zur Einstellung des Display-Bildschirmschoners wie folgt vorgehen:

- Die Taste wählen;
- die Menütaste betätigen;
- die Konfigurationstaste wählen;
- die Taste betätigen;
- um die Aktivierungszeit des Bildschirmschoners ab dem zuletzt ausgeführten Vorgang einzugeben, die Taste wählen;
- durch Betätigen der Tasten und die Aktivierungszeit des Bildschirmschoners ändern und mit der Taste bestätigen. Der Wert kann direkt durch Auswählen der Taste und über das Tastenfeld eingegeben werden;
- zum Einstellen der Helligkeit des Bildschirmschoners die Taste wählen;
- durch Betätigen der Tasten und die Helligkeit des Displays einstellen und mit der Taste bestätigen.









Zur Eingabe neuer Bildschirmschoner mit dem Fachtechniker Kontakt aufnehmen.



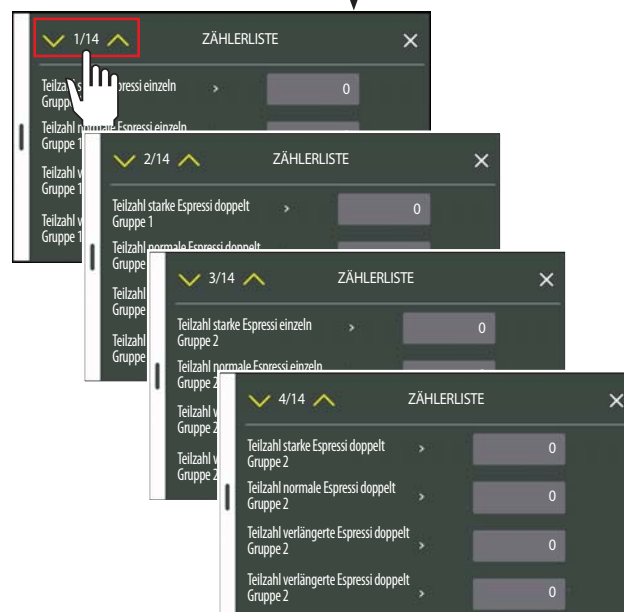
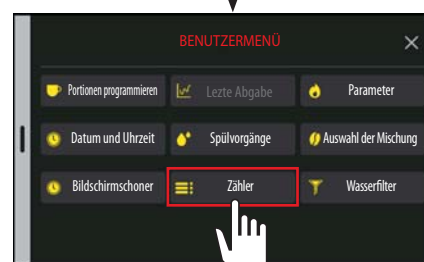
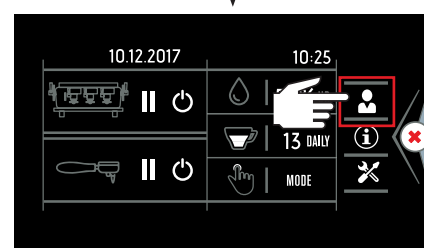
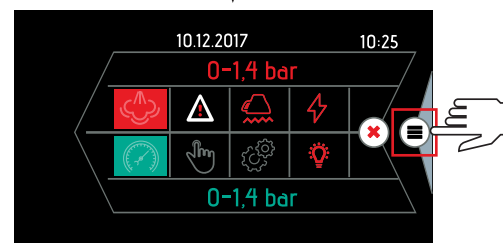
7.12.7 Liste der GETRÄNKEZÄHLER

Um die von der Maschine durchgeführten Abgaben einzublenden, wie folgt vorgehen:

- Die Taste  wählen;
- die Menütaste  betätigen;
- die Konfigurationstaste  wählen;
- die Taste  Zähler betätigen;
- durch Betätigen der Tasten  2/14  die verschiedenen Seiten durchlaufen, um die Zählungen einzublenden.







Zur Nullstellung der Zählerliste den Fachtechniker anfordern.



7.12.8 Anzeige des LITERZÄHLERS FÜR WASSER

Um den Wasserverbrauch der Maschine und den Grenzwert zum Regenerieren des Enthärterers anzuzeigen, wie folgt vorgehen:

- Die Taste  wählen;
- die Menütaste  betätigen;
- die Konfigurationstaste  wählen;
- die Taste  Wasserfilter betätigen;
- überschreitet der Wasserverbrauch den eingegebenen Wert, blendet das System den automatischen Hinweis zur Regenerierung des Enthärterers ein;
- ist der Grenzwert mit null eingegeben, wird der Hinweis auf die Regenerierung nicht angezeigt.



Zur Nullstellung der Zählerliste den Fachtechniker anfordern.

7.13 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees

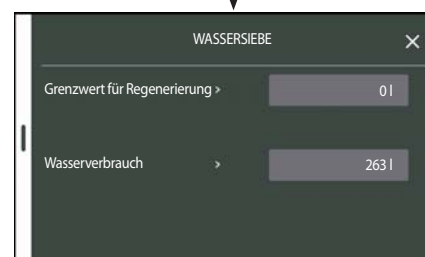
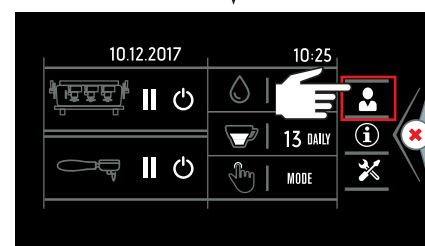
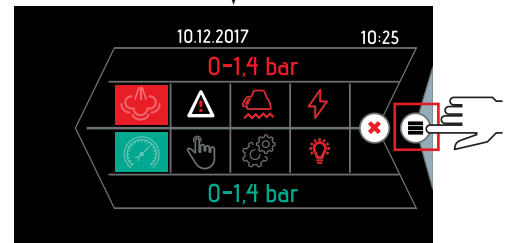
Täglich Sieb und Siebträger reinigen, siehe Abs. . 8.7.2 auf Seite 142. Erfolgt diese Reinigung nicht täglich, verschlechtert sich die Qualität des abgegebenen Kaffees.

Für einen qualitativ guten Kaffee ist es wichtig, dass das verwendete Wasser einen Härtegrad von 6-7 °F (französische Grad) aufweist. Sollte die Wasserhärte diese Werte übersteigen, ist ein Wasserfilter oder ein Enthärter zu verwenden. Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Härtegrade des Wassers unter 4 °F liegen.

Sollte das Wasser stark nach Chlor schmecken, ist ein Spezialfilter zu installieren.

Es wird davon abgeraten, einen großen Vorrat an Kaffeebohnen anzulegen. Beim Wechsel der Kaffeesorte sollte für die Einstellung der Wassertemperatur und der Mahlung der Fachtechniker des Herstellers hinzugezogen werden.

Nach einem längeren Stillstand der Maschine (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen. Die Reinigung und die planmäßige Wartung regelmäßig vornehmen.



8. WARTUNG UND REINIGUNG

8.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die Hinweise im Kapitel „1. SICHERHEITSMASSNAHMEN“ auf Seite 111 aufmerksam durchlesen.

8.2 Planmäßige Wartung

Neben den anschließend beschriebenen Wartungsarbeiten in den angegebenen Abständen ist vom Fachtechniker immer dann eine allgemeine Kontrolle der Maschine durchführen zu lassen, wenn die entsprechende Anzeige auf dem Display erscheint, siehe Abs. 8.3 auf Seite 140 .

Bauteil	Art des Eingriffs	Wöchentlich	Monatlich	Vierteljährlich
DISPLAY	Den Druckwert im Kessel im Auge behalten; er muss zwischen 0,08 und 0,14 MPa (0,8 und 1,4 bar) liegen.	X		
DISPLAY	Den Wasserdruck während der Kaffeeabgabe prüfen: den auf dem Display angezeigten Druck kontrollieren, der zwischen 0,8 und 0,9 MPa (8 und 9 bar) liegen muss.		X	
SIEBE und SIEBTRÄGER	Die Abnutzung und mögliche Kantenbeschädigung der Siebe prüfen. Außerdem sind eventuelle Kaffeesatzreste in der Tasse zu kontrollieren und eventuell die Siebe bzw. Siebträger zu ersetzen.		X	
MAHL-/DOSIERGERÄT	Die gemahlene Kaffeemenge (zwischen 6 und 7 g pro Vorgang) und den Feinheitsgrad der Mahlung prüfen. Die Mahlmesser müssen immer sehr scharf sein, ihre Abnutzung erkennt man, wenn zu viel Pulver im Mahlgut vorhanden ist. Es wird empfohlen, den Eingriff des Fachtechnikers anzufordern, um die flachen Mahlwerke nach jeweils 400/500 kg Kaffee oder konische Mahlwerke nach jeweils 800/900 kg Kaffee austauschen zu lassen. Sollte der automatische Hinweis auf den Mahlwerksverschleiß aktiviert sein, siehe Abs. 8.4 auf Seite 140 .		X	
WASSERFILTER ENTHÄRTER	Das Auswechseln des Wasserfiltereinsatzes oder das Regenerieren des Enthärter sollte in den vom Hersteller angegebenen Abständen erfolgen oder wenn der automatische Regenerierungshinweis erscheint (siehe Abs. 8.5 auf Seite 140).		X	
KESSEL	Es wird empfohlen, mindestens alle drei Monate den Technischen Kundendienst mit der Erneuerung des Wassers im Kessel zu beauftragen.			X



Die Anzeige von Problemen an den Bauteilen auf grauem Hintergrund macht das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Fachtechnikers erforderlich.


8.3 Planmäßige Wartung

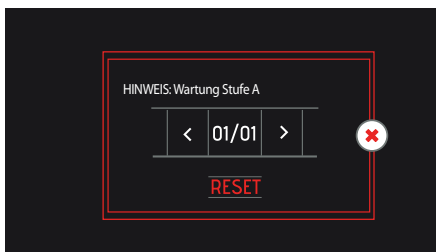
Bei Aktivierung gestattet diese Funktion das Einblenden einer Meldung auf dem Display, um den Benutzer zu benachrichtigen, wenn die planmäßige Wartung erforderlich wird.

Die erste Kundendienstanforderung erscheint, wenn die vom Techniker programmierten Grenzwerte der Kaffee- und Teezyklen sowie Kesselfüllungen oder eine festgelegte Anzahl von Tagen seit der Installation der Maschine fast erreicht sind

Sobald der programmierte Grenzwert erreicht ist, erscheint auf dem Display ein Fenster mit den Meldungen zur Maschine:



Auf das Symbol  tippen, um die Meldung zu lesen:



Diese Meldung wird bis zur erfolgten Wartung auf dem Display eingeblendet.

Wurden diese aktiviert, können auf dem Display verschiedene Grenzwerte der planmäßigen Wartung eingeblendet werden.

Die Anzeige des erreichten bzw. überschrittenen Grenzwerts beeinträchtigt den Maschinenbetrieb nicht.

Die Nullstellung der Meldungen auf dem Display ist jederzeit möglich (auch vor Beginn der Signalisierungen) und kann vom Techniker ausgeführt werden.

Während des Maschinenbetriebs sorgt das System dafür, sowohl den Zähler der Maschinenzyklen als auch den Zähler der ab der Installation verstrichenen Zeit zu erhöhen.



Zur Programmierung dieser Funktion den Fachtechniker anfordern.

8.4 Automatische Kontrolle des Mahlwerksverschleißes

Wurde diese Funktion aktiviert, wird auf dem Display eine Meldung eingeblendet, die den Benutzer darauf hinweist, wann die Mahlwerke des Mahl-/Dosiergeräts zu ersetzen sind.



Der Hinweis erscheint, wenn die verbrauchte Kaffeemenge (kg) den programmierten Grenzwert erreicht.

Die Meldung bleibt während der Wartezeit bis zur Auswahl oder Programmierung eingeblendet.

Der Alarm des erreichten/überschrittenen Grenzwerts beeinträchtigt den Maschinenbetrieb nicht.

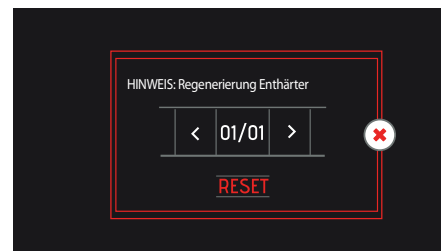
Die Zählungen können jederzeit vom Techniker (auch vor der Alarmanzeige) auf null gestellt werden.



Das System funktioniert nur, wenn die Maschine mit nur einem Mahlwerk kombiniert wird. Zur Programmierung dieser Funktion den Fachtechniker anfordern.

8.5 Regenerierung des Enthärters

Die Maschine registriert die verwendete Wassermenge (siehe Abs. 7.12.8 auf Seite 138) und meldet auf dem Display, falls vorgesehen, bei Überschreiten des voreingestellten Grenzwerts, dass der Enthärter zu regenerieren ist.



Der Alarm des erreichten/überschrittenen Grenzwerts beeinträchtigt den Maschinenbetrieb nicht.

Die Zählungen können jederzeit vom Techniker (auch vor der Alarmanzeige) auf null gestellt werden.



Zur Programmierung dieser Funktion den Fachtechniker anfordern. Zum Regenerieren des Enthärters den Herstellervorgaben folgen.

8.6 Funktionsstörungen und Abhilfen

Problem	Ursache	Vorgehen
LEISTUNG AN DER MASCHINE FEHLT	Die Maschine ist ausgeschaltet.	Die Maschine einschalten.
IM KESSEL FEHLT WASSER	Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.	Den Wasserleitungshahn öffnen.
ZUVIEL WASSER IM KESSEL	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT KEIN DAMPF AUS	<ul style="list-style-type: none"> Die Sprühvorrichtung der Düse ist verstopft. Die Maschine ist ausgeschaltet. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Sprühvorrichtung der Dampfdüse reinigen. Die Maschine einschalten.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT WASSER ODER MIT WASSER VERMISCHTER DAMPF AUS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
KEINE ABGABE	<ul style="list-style-type: none"> Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen. Der Kaffee wird zu fein gemahlen. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Wasserleitungshahn öffnen. Die Mahlung des Kaffees einstellen.
WASSERAUSTRITT AN DER MASCHINE	<ul style="list-style-type: none"> Die Auffangschale leitet nicht ab. Der Abflussschlauch ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserabfluss ist behindert. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Abflussleitung kontrollieren. Den Anschluss des Abflussschlauchs an die Auffangschale prüfen und wieder herstellen.
ZU HEISSER ODER ZU KALTER KAFFEE	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
ZU SCHNELLE KAFFEEABGABE	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
ZU LANGSAME KAFFEEABGABE	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
NASSER KAFFEESATZ	<ul style="list-style-type: none"> Brühgruppe verschmutzt. Die Brühgruppe ist zu kalt. Der Kaffee ist zu fein gemahlen. Der benutzte Kaffee ist zu alt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Reinigung der Gruppe mit dem Blindsieb vornehmen. Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten. Die Mahlung des Kaffees einstellen. Den Kaffee durch frischen ersetzen.
DAS DISPLAY ZEIGT EINEN UNGEEIGNETEN DRUCK AN	Störung in der hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
KAFFEESATZ IN DER TASSE	<ul style="list-style-type: none"> Der Siebträger ist verschmutzt. Die Sieböffnungen sind abgenutzt. Die Mahlung des Kaffees erfolgt nicht wie gewünscht. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Siebträger reinigen. Das Sieb austauschen. Den Mahlvorgang entsprechend einstellen.
DIE TASSE IST DURCH KAFFEESPRITZER VERSCHMUTZT	<ul style="list-style-type: none"> Der Kaffee ist zu grob gemahlen. Der Siebrand ist beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Mahlung des Kaffees einstellen. Das Sieb austauschen.
<ul style="list-style-type: none"> DIE KAFFEEABGABE ERFOLGT NICHT WIE GEWÜNSCHT DIE KAFFEEMENGE WIRD NICHT EINGEHALTEN 	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
BLOCKIERUNG DES ELEKTRONISCHEN SYSTEMS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
DIE PUMPE VERLIERT WASSER	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THERMOSCHUTZVORRICHTUNG WIRD AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AUSGELÖST	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
DIE PUMPE ARBEITET UNTER IHRER NENNLEISTUNG	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
DIE PUMPE ARBEITET GERÄUSCHVOLL	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.



Die auf grauem Grund beschriebenen Probleme machen das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Fachtechnikers erforderlich.

8.7 Reinigungsverfahren

8.7.1 Allgemeine Anweisungen

Für eine gute Hygiene und Leistungsfähigkeit des Gerätes sind einige einfache Reinigungsarbeiten erforderlich. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine, bei einem Dauereinsatz der Maschine müssen die Reinigungsarbeiten häufiger durchgeführt werden.



Niemals alkalische Reiniger, Lösungsmittel, Alkohol oder scharfe Substanzen verwenden. Die verwendeten Produkte/Reiniger müssen für den Zweck tauglich sein und dürfen das Material der Wasserkreisläufe nicht angreifen.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die zu Kratzern auf der Gehäuseoberfläche führen könnten.

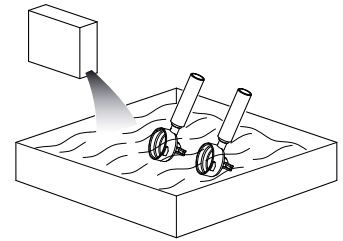
Stets perfekt saubere und entkeimte Tücher verwenden.

Zum Waschen der Siebe, der Siebträger und aller Maschinenteile die vom Hersteller gelieferten Reinigungsmittel oder spezifische Produkte zum Reinigen von gewerblichen Kaffeemaschinen verwenden.

8.7.2 Reinigung von Sieb und Siebträgern

Täglich:

- Sieb und Siebträger die ganze Nacht über in warmes Wasser tauchen, so dass sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen;
- anschließend alle Teile mit kaltem Wasser abspülen.



Wöchentlich:

- Mit Hilfe eines Schraubenziehers das Sieb vom Siebträger lösen;
- Sieb und Siebträger 10 Minuten lang in heißes Wasser mit Spezialreiniger tauchen;
- anschließend alle Teile mit kaltem Wasser abspülen.



Achtung: Nur die Schale des Siebträgers eintauchen, das Eintauchen des Griffs in Wasser vermeiden.

Das Reinigungsmittel muss in den auf der Packung angegebenen Dosierungen mit kaltem Wasser verdünnt werden (siehe Hersteller).

Reinigung	Täglich	Wöchentl.
Gehäuse und Gitter: Die Gehäuseseiten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen. Die Schale und das Tassenabstellgitter entnehmen und mit warmem Wasser waschen.	X	
Siebe und Siebträger: Täglich und wöchentlich reinigen, siehe Abs. 8.7.2 auf Seite 142.	X	X
Dampfdüse: Die Düse mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch regelmäßig säubern. Die Enden der Düse kontrollieren und reinigen und dabei die Dampfauslassöffnungen mit einer kleinen Nadel aufstechen. Wöchentlich reinigen, siehe Abs. 8.7.6 auf Seite 144.	X	X
Brühgruppe: Reinigung der Brühgruppe entsprechend Abs. 8.7.3 auf Seite 142 und 8.7.4 auf Seite 143.	X	X
Mahl-/Dosiergerät und Trichter: Trichter und Dosiergerät mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch innen und außen reinigen. Am Ende alles sorgfältig abtrocknen.		X









8.7.3 Planmäßige Reinigung der Brühgruppe

Sollte dies vorgesehen sein, verlangt die Maschine automatisch die tägliche Reinigung der Brühgruppen.

Um die Reinigung zu starten, ist den Anweisungen auf dem Display zu folgen. DIE Reinigungsanfrage kann in jedem Fall gelöscht und es kann normal weitergearbeitet werden.

8.7.4 Reinigung der Brühgruppe nach Wunsch

Wenn dies gewünscht wird, kann die Reinigung der Gruppen jederzeit erfolgen, indem wie folgt vorgegangen wird:

- Die Taste  wählen;
- die Menütaste  betätigen;
- die Konfigurationstaste  wählen;
- die Taste  Spülvorgänge betätigen;
- auf dem Display werden das Datum der letzten Reinigung und die Anzahl der Reinigungszyklen eingeblendet;
- zum Starten der Reinigung die Taste  Spülvorgang durchführen betätigen;
- in den Blindsiebträger Spezialreinigungsmittel füllen, diesen in die Brühgruppe einsetzen und die Taste  starten betätigen;
- das Ende des Vorgangs abwarten und danach den Siebträger aus der Brühgruppe nehmen und die Taste  starten betätigen;
- am Ende des Spülgangs den Siebträger von der Brühgruppe lösen und die Taste  Ende betätigen.



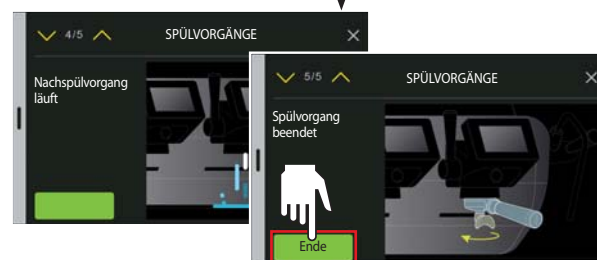
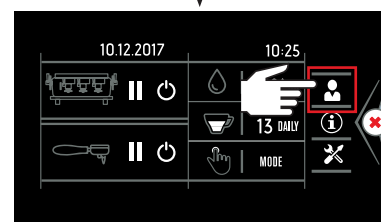
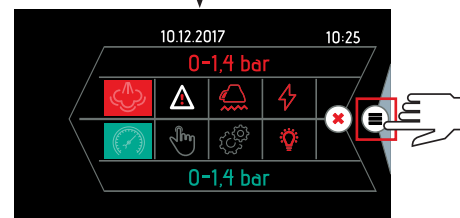
Während der Reinigung sind alle Kaffeeahlen dieser Gruppe deaktiviert. Wenn die Reinigung wegen des Ausschaltens der Maschine unterbrochen wird, wird bei Wiedereinschalten die Reinigung automatisch wiederaufgenommen.



Wenn dies programmiert wurde, kann ein kurzer Spülgang der Brühgruppe vorgenommen werden (etwa 3 Sek.), wozu der Handschalter oder die Taste START/STOP auf dem Display gedrückt wird.



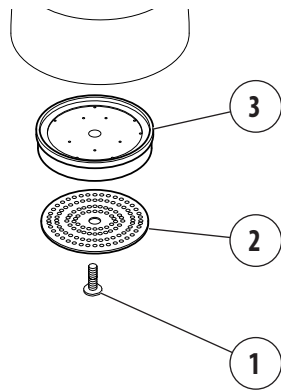
Wenn eine bestimmte Anzahl an Zyklen programmiert wurde und diese überschritten wurden, erscheint auf dem Display die Meldung „Reinigung jetzt?“ Die Reinigung laut den Display-Angaben durchführen.



8.7.5 Reinigung der Brause und der Brausenhalterung

Einmal in der Woche die Brause und die Brausenhalterung reinigen und dazu wie folgt vorgehen:

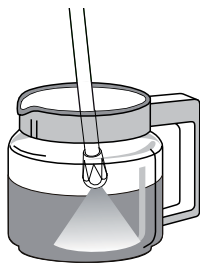
- Mit einem Schraubendreher die Schraube (1) lösen;
- die Brause (2) und die Brausenhalterung (3) entfernen;
- die beiden Teile mit warmem Wasser spülen;
- die Brause und die Brausenhalterung wieder in ihrer ursprünglichen Position anbringen und alles mit der Schraube festziehen.



8.7.6 Reinigung der Dampfdüse

Einmal in der Woche die Dampfdüse reinigen und dazu wie folgt vorgehen:

- die Düse entsprechend den Herstellerangaben in ein Kännchen mit Wasser und Spezialreiniger tauchen;
- die Lösung mit dem Dampf aus der Düse erwärmen;
- die Düse mindestens 5 Minuten lang in der Lösung lassen, damit der Reiniger durch den Abkühlungseffekt im Inneren der Düse nach oben steigen und wirken kann;
- den Vorgang 2- oder 3-mal wiederholen, bis bei den nachfolgenden Abgaben keine Milchreste mehr austreten.



9. ERSATZTEILE

Das Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine darf ausschließlich von einem Fachtechniker des Herstellers ausgeführt werden.



Der Benutzer ist in keinem Fall befugt, Arbeiten zum Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine auszuführen.

10. AUSSERBETRIEBNAHME

10.1 Kurzzeitige Maschinenstandzeiten

Unter „kurzer Maschinenstandzeit“ wird ein Zeitraum von mehr als einer Arbeitswoche verstanden.

Im Fall der erneuten Aktivierung der Maschine nach diesem Zeitraum muss der Fachtechniker das gesamte in den Wasserkreisläufen enthaltene Wasser ersetzen. Siehe hierzu Abs. „7.4 Wassererneuerung“ auf Seite 126.

Außerdem sind alle bei der regelmäßigen Wartung vorgesehenen Vorgänge gem. Abs. auszuführen. „8.2 Planmäßige Wartung“ auf Seite 139.

10.2 Längere Maschinenstandzeiten

Unter „langer Maschinenstandzeit“ wird ein Zeitraum von mehr als 30 Arbeitstagen verstanden.

ZUR Außerbetriebnahme der Maschine ist der Einsatz des Fachtechnikers des Herstellers zu verlangen, da das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung getrennt werden muss und alle Kreisläufe in seinem Inneren zu leeren sind.

Die Wiederinbetriebnahme der Maschine nach diesem Zeitraum darf nur durch einen Fachtechniker des Herstellers erfolgen.



Der Benutzer ist in keinem Fall befugt, die Arbeiten zur Außerbetriebnahme und der Wiederinbetriebnahme der Maschine auszuführen.

11. ABBAU

Es wird empfohlen, den Abbau der Maschine vom Fachtechniker des Herstellers durchführen zu lassen.

12. ENTSORGUNG

12.1 Informationen zur Entsorgung

Nur für die Europäische Union und den Europäischen Wirtschaftsraum.

Dieses Symbol gibt an, dass das Produkt gemäß Richtlinie WEEE (2012/19/EG), der Batterienrichtlinie (2006/66/EG) bzw. den jeweiligen nationalen Gesetzen zur Umsetzung dieser Richtlinien nicht als Hausmüll entsorgt werden darf.



Das Produkt muss bei einer entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden, zum Beispiel beim Händler beim Kauf eines neuen, ähnlichen Produkts oder bei einer autorisierten Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sowie Batterien und Akkumulatoren. Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Abfälle kann sich durch die normalerweise in diesen Abfällen enthaltenen potentiell schädlichen Substanzen negativ auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen auswirken.

Die Mitarbeit des Benutzers trägt bei der korrekten Entsorgung dieses Produkts zu einer effizienten Nutzung der natürlichen Ressourcen bei und vermeidet die Auferlegung der von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen. Für weitere Informationen zum Recyceln dieses Produkts wenden Sie sich bitte an die Behörden vor Ort, die für die Abfallsammlung zuständige Stelle, einen autorisierten Händler oder die Abfallwirtschaft.



Zum Entsorgen der Maschine beziehen Sie sich bitte auf den Fachtechniker des Herstellers.

12.2 Umweltinformationen

Im Inneren der Maschine befindet sich eine Lithium-Knopfzelle zur Speicherung der Maschinendaten, die sich in der Platine befindet.

Diese Batterie entsprechend den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften entsorgen.

13. GLOSSAR

In diesem Kapitel werden die nicht allgemeinen bzw. Begriffe mit einer von ihrer allgemeinen abweichenden Bedeutung aufgeführt.

Im Anschluss werden die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der die Qualifikation des Bedieners und den Maschinenzustand betreffenden Piktogramme erklärt. Ihre Verwendung gestattet einen schnellen und korrekten Gebrauch der Maschine unter sicheren Bedingungen.

Gefahr

Eine potentielle Quelle von Verletzungen oder gesundheitlichen Schäden.

Gefahrenbereich

Jeder Bereich in der Nähe einer Maschine, in dem die Anwesenheit einer Person eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit dieser Person darstellt.

Benutzer

Person/en, die mit dem Betrieb, der Wartung und der Reinigung betraut ist/sind, die in diesem Handbuch beschrieben werden.

Risiko

Kombination der Wahrscheinlichkeit und der Schwere einer Verletzung oder eines gesundheitlichen Schadens, die in einer Gefahrensituation eintreten kann.

Schutzvorrichtung

Eigens dazu verwendetes Maschinenelement, den Schutz durch eine materielle Barriere zu garantieren.

Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Vorrichtung (anders als die Schutzvorrichtung), die das Risiko allein oder zusammen mit einer Schutzvorrichtung verringert.

Verwendungszweck

Die Verwendung der Maschine im Einklang mit den in der Bedienungsanleitung erteilten Informationen.

Vom Hersteller anerkannter Fachtechniker

Fachkraft mit entsprechender Ausbildung und Zulassung für die Durchführung von Vorgängen zum Anschließen, zur Installation und Montage der Maschine; die Verwendung spezieller Ausrüstungen (Hebezeuge, Gabelstapler, usw.); die Ausführung von besonders komplizierten oder potentiell gefährlichen Eingriffen der plan- und außerplanmäßigen Wartung, die nicht vom Benutzer erledigt werden dürfen.

Qualifikation des Benutzers

Mindestkenntnisstand des Bedieners zum Ausführen des beschriebenen Vorgangs.

Maschinenzustand

Der Maschinenzustand umfasst die Betriebsart und den Zustand der auf der Maschine vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen.

Restrisiko

Risiken, die weiterhin bestehen, obwohl die bei der Planung der Maschine vorgesehenen Schutzmaßnahmen ergriffen wurden und obwohl die Schutzvorrichtungen und Schutzmaßnahmen in vollem Umfang eingesetzt werden.

Sicherheitsbauteil:

- zur Ausübung einer Sicherheitsfunktion bestimmt;
- im Fall von Defekten bzw. Störungen wird die Sicherheit von Personen gefährdet.

14. ALPHABETISCHES THEMENVERZEICHNIS

A			
Abhilfen	141	Maschinenidentifikation	119
Ausschalten der Maschine	125	Maschinenreinigung	142
Außerbetriebnahme der Maschine	144	Maschinenstandzeiten	144
Austausch	144	P	
B		Piktogramme	118
Bedienungshandbuch	118	Planmäßige Wartung	139
Blindsieb	143	Programmierung der Parameter	131
Brause	144	R	
Brausenhalterung	144	Reinigung der Brause/Brausenhalterung	144
C		Reinigung der Brühgruppe	142
CE-Kennschild	123	Reinigung Dampf	144
CE-Zeichen	123	Reinigung von Sieb und Siebträgern	142
E		S	
Einlagerung der Maschine	124	Schallemissionen	124
Einschalten der Maschine	125	Schwingungen	124
Elektromagnetische Emissionen	124	Sicherheitsmaßnahmen	111
Emissionen	124	Spannung	123
Ersatzteile	144	T	
F		Tassenwärmer	129
Funktionsstörungen und Abhilfen	141	Tastenfeld	122
Funktionsweise der Maschine	124	Technische Daten	123
G		Tipps	129
Garantie	118	U	
Glossar	145	Umweltinformationen	145
Glossar und Piktogramme	118	V	
H		Verwendungszweck	119
Heißwasser	128	W	
I		Wartung und Reinigung	139
Inbetriebnahme	124	Wassererneuerung	126
Installation	124		
Interne Batterie	145		
K			
Kaffeeabgabe	127		
Kaffee mahlen	126		
Kundendienst	119		
L			
Leistungsaufnahme	123		
M			
Marke/Modell der Maschine	119		
Maschinenabbau	144		
Maschinenentsorgung	145		

1. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1.1 NIVEL DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN SOLICITADO AL USUARIO

Los encargados, que deben utilizar la máquina, deben estar debidamente formados e informados, acerca del funcionamiento y de los riesgos residuales presentes durante el funcionamiento.

El Usuario debe ser capaz de aplicar todas las buenas prácticas respecto a los principios de higiene alimentaria.

1.2 FUNCIONAMIENTO

Aunque se hayan adoptado, en la máquina, todos los dispositivos de prevención de accidentes para eliminar los posibles riesgos relacionados con el uso por parte del usuario, esta presenta unos cuantos riesgos residuales.

Dichos riesgos residuales, así denominados, se refieren a partes de la máquina que pueden representar un peligro para el Usuario si se utilizan de manera incorrecta o, en el caso de que cometa un error de evaluación o desactivación sorteando las indicaciones que se encuentran en este Manual.

Además, la máquina dispone de señalizaciones colocadas en las zonas a riesgo residual que deben cumplirse escrupulosamente.

Es necesario prestar atención a estos riesgos residuales durante el funcionamiento y el uso de la máquina, puesto que no pueden eliminarse:



PELIGRO ELÉCTRICO

Los aparatos eléctricos deben utilizarse según las normas de conducta y de seguridad:

- no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
- no use el aparato con los pies descalzos;
- no use prolongadores en locales destinados a ducha o baño;
- no tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
- el usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, apague la máquina y póngase en contacto solo con el Técnico Cualificado.
- no deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no acceda adentro de la máquina;
- no vierta líquidos encima de la máquina;
- no permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato.



PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA

Algunas de las partes de la máquina pueden alcanzar temperaturas elevadas:

- evite el contacto con el grupo de suministro y las lanzas de agua y vapor;
- no exponga nunca las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de suministro de vapor, agua caliente o leche.



El aparato no puede ser utilizado por personas (incluidos niños de edad inferior a 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, salvo que estén bajo vigilancia, o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes al mismo.

Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El Usuario está obligado a informar inmediatamente al Fabricante en el caso en que detecte defectos y/o falla en el funcionamiento de la máquina, de los sistemas de protección ideados para prevenir accidentes y de cualquier situación de peligro que llegara a conocer. Están prohibidas todo tipo de modificaciones respecto a la máquina y sus funciones, además de cambios de este documento.



Periódicamente, hacer de manera que el Técnico Cualificado efectúe el mantenimiento periódico y controle todos los dispositivos de seguridad.



La manipulación no autorizada de cualquier parte de la máquina invalida cualquier garantía.

1.3 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Es necesario prestar atención a estos riesgos residuales presentes durante el mantenimiento y la limpieza de la máquina, puesto que no pueden eliminarse:



PELIGRO ELÉCTRICO

Las operaciones de mantenimiento y limpieza deben realizarse según las normas de conducta y de seguridad:

- no lleve a cabo operaciones de mantenimiento con la máquina en funcionamiento;
- no sumerja la máquina en agua;
- no vierta líquidos sobre la máquina ni utilice chorros de agua para la limpieza;
- no permita que las operaciones de mantenimiento y de limpieza sean llevadas a cabo por niños o discapacitados;
- no quite las protecciones y/o partes de la carcasa;
- no entre dentro de la máquina;
- no efectúe operaciones de mantenimiento y de limpieza diferentes de lo indicado en este Manual.



PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA

Durante las operaciones de limpieza, tenga cuidado con aquellas partes de la máquina que pueden alcanzar altas temperaturas:

- evite el contacto con el grupo de suministro y las lanzas de agua y vapor;
- no exponga nunca las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de suministro de vapor, agua caliente o leche.

1.4 CARACTERÍSTICAS DE LOS EPI

En las fases de mantenimiento y limpieza de la máquina es necesario utilizar estos EPI:



Guantes

Para proteger todas las partes en contacto con los alimentos (portafiltros, filtros, etc.).



Efectúe solo las operaciones de mantenimiento y limpieza que se indican en este manual.

Todas las operaciones de mantenimiento y limpieza no tratadas en este documento deben efectuarse solo y exclusivamente por el Técnico Cualificado por el Fabricante.

Todas las operaciones de mantenimiento deben llevarse a cabo previa desconexión de la corriente eléctrica, cierre de la alimentación hidráulica y enfriamiento completo de la máquina.

En caso de que no se encuentre una solución para una posible falla de funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico Cualificado por el Fabricante. No intente efectuar ninguna reparación. Las desincrustaciones del equipo deben ser realizadas por el Técnico Cualificado por el Fabricante para que dichas operaciones no provoquen la liberación de materiales nocivos para el uso alimentario.



La manipulación no autorizada de cualquier parte de la máquina invalida cualquier garantía.

Índice

1. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.....	147	8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	175
1.1 NIVEL DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN SOLICITADO AL USUARIO.....	147	8.1 Precauciones de seguridad.....	175
1.2 FUNCIONAMIENTO.....	147	8.2 Mantenimiento periódico.....	175
1.3 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	150	8.3 Mantenimiento programado.....	176
1.4 CARACTERÍSTICAS DE LOS EPI.....	151	8.4 Control automático desgaste de las muelas.....	176
2. INTRODUCCIÓN.....	153	8.5 Regeneración del suavizador.....	176
2.1 Líneas guía para la lectura del manual.....	153	8.6 Fallos de funcionamiento y soluciones.....	177
2.2 Conservación del manual.....	153	8.7 Operaciones de limpieza.....	178
2.3 Metodología de actualización del Manual de instrucciones.....	154	9. PIEZAS DE RECAMBIO.....	180
2.4 Destinatarios.....	154	10. PUESTA FUERA DE SERVICIO.....	180
2.5 Glosario y pictogramas.....	154	10.1 Breve periodo de inactividad de la máquina.....	180
2.6 Garantía.....	154	10.2 Largo periodo de inactividad de la máquina.....	180
3. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA.....	155	11. DESGUACE.....	180
3.1 Marca y designación del modelo.....	155	12. ELIMINACIÓN.....	181
3.2 Descripción general.....	155	12.1 Información acerca de la eliminación.....	181
3.3 Atención al cliente.....	155	12.2 Información acerca del medio ambiente.....	181
3.4 Uso previsto.....	155	13. GLOSARIO.....	181
3.5 Descripción de la máquina.....	157	14. ÍNDICE ALFABÉTICO DE LOS TEMAS TRATADOS.....	182
3.6 Panel de mandos.....	158		
3.7 Datos y marcado CE.....	159		
3.8 Sistema de ahorro energético.....	160		
4. ALMACENAMIENTO.....	160		
5. INSTALACIÓN.....	160		
6. PUESTA EN SERVICIO.....	160		
7. FUNCIONAMIENTO.....	160		
7.1 Precauciones de seguridad.....	160		
7.2 Emisiones.....	160		
7.3 Encendido y apagado.....	161		
7.4 Renovación del agua.....	162		
7.5 Predisposición de la máquina.....	162		
7.6 Suministro de café automático.....	163		
7.7 Suministro vapor.....	164		
7.8 Suministro agua caliente.....	164		
7.9 Iluminación.....	165		
7.10 Calientatazas.....	165		
7.11 Gestión Ahorro Energético.....	166		
7.12 Programación parámetros máquina.....	167		
7.13 Consejos para obtener un buen café.....	174		

2. INTRODUCCIÓN

Lea detenidamente todas las partes de este Manual, antes de utilizar el aparato, para optimizar las prestaciones de la máquina y actuar de manera absolutamente segura.

La máquina para café expreso que ha adquirido ha sido diseñada y fabricada con métodos y tecnologías innovadoras que aseguran una calidad y fiabilidad duraderas.

Este Manual es la guía que le permitirá conocer las ventajas que brinda nuestra marca. Aquí encontrará información útil para sacar el máximo provecho de la máquina, mantenerla en perfectas condiciones y hacer frente a posibles problemas.

Conserve con cuidado este manual en un lugar protegido. En caso de extravío, puede solicitar otro ejemplar de sustitución al Fabricante.



Antes de utilizar la máquina, lea detenidamente las instrucciones que se encuentran en este manual y cumpla con todas las indicaciones aquí presentes. Conserve este manual y, todos los documentos adjuntos, en un lugar accesible y protegido. Este documento supone que en las instalaciones en las que se haya instalado la máquina se observen las normas de seguridad y en materia de higiene laboral vigentes.

Las instrucciones, los dibujos y la documentación contenidos en este manual son de naturaleza técnica reservada y estricta propiedad del Fabricante; se prohíbe su reproducción, total o parcial, por cualquier medio.

El Fabricante se reserva el derecho de realizar mejoras y/o modificaciones del producto. Se garantiza que este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina.

Aprovechamos la ocasión para invitar a nuestros estimados clientes a comunicarnos posibles propuestas de mejora, tanto del producto como del Manual.

2.1 Líneas guía para la lectura del manual

El manual consta de capítulos autónomos. La secuencia de los capítulos responde a la lógica temporal de la vida de la máquina.

Para que el texto sea fácil y rápido de entender, se han utilizado términos, abreviaturas y pictogramas.

El manual está constituido por una portada, un índice y una serie de capítulos. Cada capítulo cuenta con una numeración progresiva. A pie de página se encuentra el número de la página.

En la primera página se encuentran los datos de identificación de la máquina, en la última página se encuentran la fecha y la revisión del Manual de Instrucciones.

ABREVIATURAS

Sec.	=	Sección
Cap.	=	Capítulo
Apdo.	=	Apartado
Pág.	=	Página
Fig.	=	Figura
Tab.	=	Tabla

UNIDADES DE MEDIDA

Las unidades de medida presentes son las establecidas por el Sistema Internacional (SI).

PICTOGRAMAS

Las descripciones precedidas por estos símbolos contienen información/indicaciones muy importantes, especialmente en lo que se refiere a la seguridad. Su incumplimiento puede conllevar:

- peligros para la seguridad del usuario;
- lesiones, incluso graves, al usuario de la máquina (en algunos casos incluso su fallecimiento);
- la pérdida de la garantía contractual;
- la exención del Fabricante de sus responsabilidades.



Símbolo de PELIGRO utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causante de muerte.



Símbolo de ATENCIÓN utilizado en caso de peligro de lesión no grave, pero que necesita de atención médica por profesionales.



Símbolo de ADVERTENCIA utilizado en caso de peligro de lesión no grave que puede curarse con medidas de primeros auxilios o similares.



Símbolo de NOTA utilizado para proporcionar información importante relativa al tema tratado.

2.2 Conservación del manual

El Manual de Instrucciones debe guardarse con atención además de tener que acompañar la máquina durante posibles cambios de propiedad que la misma podría experimentar durante su vida.

La conservación se verá favorecida si se maneja con atención, con las manos limpias, y no apoyándolo en superficies sucias. No arranque, rompa ni modifique arbitrariamente partes del documento.

El Manual debe archivar en un ambiente protegido de la humedad, del calor y cerca de la máquina a la que se refiere.

El Fabricante, bajo solicitud del usuario, puede proporcionar otros ejemplares del Manual de Instrucciones de la máquina.

2.3 Metodología de actualización del Manual de instrucciones

El Fabricante se reserva el derecho de modificar o realizar mejoras a la máquina sin comunicarlo y sin actualizar el Manual ya entregado al usuario.

Además, en caso de modificaciones sustanciales a la máquina ya instalada que conlleven la modificación de uno o más capítulos del Manual de Instrucciones, será tarea del Fabricante enviar a los usuarios interesados los capítulos modificados o la revisión de todo el Manual.

Es responsabilidad del usuario sustituir la documentación antigua por la de nueva revisión.

El Fabricante se considera responsable de las descripciones realizadas en italiano; las traducciones no pueden comprobarse completamente, por lo que, en caso de que se detecten incongruencias, se debe tomar como referencia el italiano y, de ser necesario, ponerse en contacto con el Fabricante, quien se encargará de efectuar la modificación que considere oportuna.



Si el Manual se convirtiera en ilegible o, de cualquier modo, de difícil consulta, el usuario está obligado a solicitar un nuevo ejemplar al Fabricante antes de efectuar cualquier tipo de intervención en la máquina.

está absolutamente prohibido romper o volver a escribir partes del Manual.

Las instrucciones, los dibujos y la documentación contenidos en este manual son de naturaleza reservada y estricta propiedad del Fabricante; se prohíbe su reproducción, total o parcial, por cualquier medio sin autorización previa.

El Usuario debe cumplir con las indicaciones que se encuentran en este Manual.

En caso de que se presente un inconveniente tras un uso incorrecto de dichas recomendaciones, el Fabricante rehúsa todo tipo de responsabilidad.

Este manual está disponible también en el sitio web del Fabricante.

2.4 Destinatarios

Dicho Manual se dirige al Usuario de la máquina, es decir la persona encargada de su funcionamiento, mantenimiento y de la limpieza de la máquina indicados en este documento.

CUALIFICACIÓN DE LOS DESTINATARIOS DE LA MÁQUINA

La máquina está pensada para un uso profesional y no generalizado, por lo tanto, su uso puede ser recomendado a personas cualificadas y, en particular, que:

- Sean mayores de edad;
- Sean física y mentalmente aptas para utilizar esta máquina;
- Sean capaces de entender e interpretar el Manual de Instrucciones y las indicaciones de seguridad;
- Conozcan los procedimientos de seguridad y su actuación;
- Cuenten con la capacidad de uso de la máquina;
- Hayan entendido los procedimientos de uso definidos por el Fabricante de la máquina.

2.5 Glosario y pictogramas

En este apartado se listan los términos no frecuentes o con un significado diferente del común.

A continuación, se explican los términos utilizados y el significado de los pictogramas para indicar la cualificación del operador y el estado de la máquina; su empleo permite proporcionar rápidamente y de manera unívoca la información necesaria para el uso correcto de la máquina en condiciones de seguridad.

2.5.1 GLOSARIO

Usuario

La o las personas encargadas del funcionamiento, del mantenimiento y de la limpieza indicadas en este manual.

Técnico Cualificado por el Fabricante

Persona especializada, adecuadamente formada y habilitada para llevar a cabo operaciones de conexión, instalación y montaje de la máquina; utilizar equipos especiales (elevadores, carretillas, etc.); llevar a cabo intervenciones de mantenimiento ordinarias o extraordinarias muy complicadas o posiblemente peligrosas para el usuario y con mucha atención de los aspectos relacionados con la seguridad y la higiene.



Todas las demás entradas del glosario se encuentran en el Cap."13. GLOSARIO" en la página 181.

2.5.2 PICTOGRAMAS

PICTOGRAMA	DESCRIPCIÓN
	Peligro eléctrico
	Peligro por temperatura elevada
	Obligación de utilizar guantes de protección
	Obligación de leer la documentación

2.6 Garantía

La máquina tiene una garantía de 12 meses para todos los componentes, excluidos los componentes eléctricos y electrónicos así como las piezas sometidas a desgaste.

3. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Marca y designación del modelo

La identificación de la máquina y del modelo se indican en la PLACA DE DATOS de la máquina y en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que la acompaña.

3.2 Descripción general

La máquina objeto de este manual está constituida por componentes mecánicos, eléctricos y electrónicos cuya acción conjunta permite realizar bebidas a base de leche, café y agua.

Este producto se ha fabricado de conformidad con las directivas, los reglamentos y las normas comunitarias indicadas en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que acompaña la máquina.

La máquina funcionará adecuadamente solo si conecta correctamente a la red hidráulica y eléctrica y si se coloca en un lugar protegido de los agentes atmosféricos.

3.3 Atención al cliente



3.4 Uso previsto

La máquina para café expreso está destinada a la preparación profesional de bebidas calientes como té, capuchinos y cafés en sus variantes largo, corto, expreso, etc.

El aparato no está destinado a un uso doméstico, sino solo a un uso profesional.

La máquina puede utilizarse en todas las condiciones previstas, incluidas o descritas en este documento; debe considerarse peligrosa cualquier otra condición.

La máquina debe instalarse en un lugar cuyo acceso esté reservado a personal cualificado y debidamente formado (bares, restaurantes, etc.).

USOS PERMITIDOS

Son todos aquellos que respetan las características técnicas de la máquina, las operaciones y los usos descritos en este documento; dichos usos no ponen en peligro la integridad del usuario ni pueden provocar daños a la máquina o al entorno que la rodea.



Todos los usos no específicamente indicados en este manual están prohibidos y deben ser autorizados expresamente por el Fabricante.

USOS PREVISTOS

La máquina está diseñada exclusivamente para el uso profesional.

El uso de productos/materiales diferentes de los especificados por el Fabricante, que puedan provocar daños a la máquina y situaciones de peligro para el operador y/o las personas que se encuentren cerca de la máquina, se considera incorrecto o inadecuado.

CONTRAINDICACIONES

La máquina no debe utilizarse:

- En caso de usos diferentes respecto a los listados en el apdo. 3.4, de usos diferentes o no mencionados en este Manual;
- Utilizando materiales diferentes a los que se indican en este manual;
- Con los dispositivos de seguridad inhabilitados o no operativos.

USO ERRÓNEO DE LA MÁQUINA

El tipo de uso y las prestaciones para los que está diseñada esta máquina imponen

una serie de operaciones y procedimientos que no pueden cambiarse a menos que previamente se acuerden con el Fabricante. Todas las prácticas permitidas se encuentran en este documento; cualquier otra operación no enumerada y descrita en este documento debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligrosa.

USOS NO PREVISTOS

Los únicos usos permitidos son los descritos en este manual; cualquier otro uso debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligroso.

PRECAUCIONES GENERALES

El usuario debe estar informado acerca de los riesgos de accidente, de los dispositivos pensados para la seguridad y de las reglas generales en materia de prevención de accidentes previstas por las directivas comunitarias y la legislación del país de instalación del aparato.

El usuario debe conocer el funcionamiento de todos los dispositivos de la máquina.

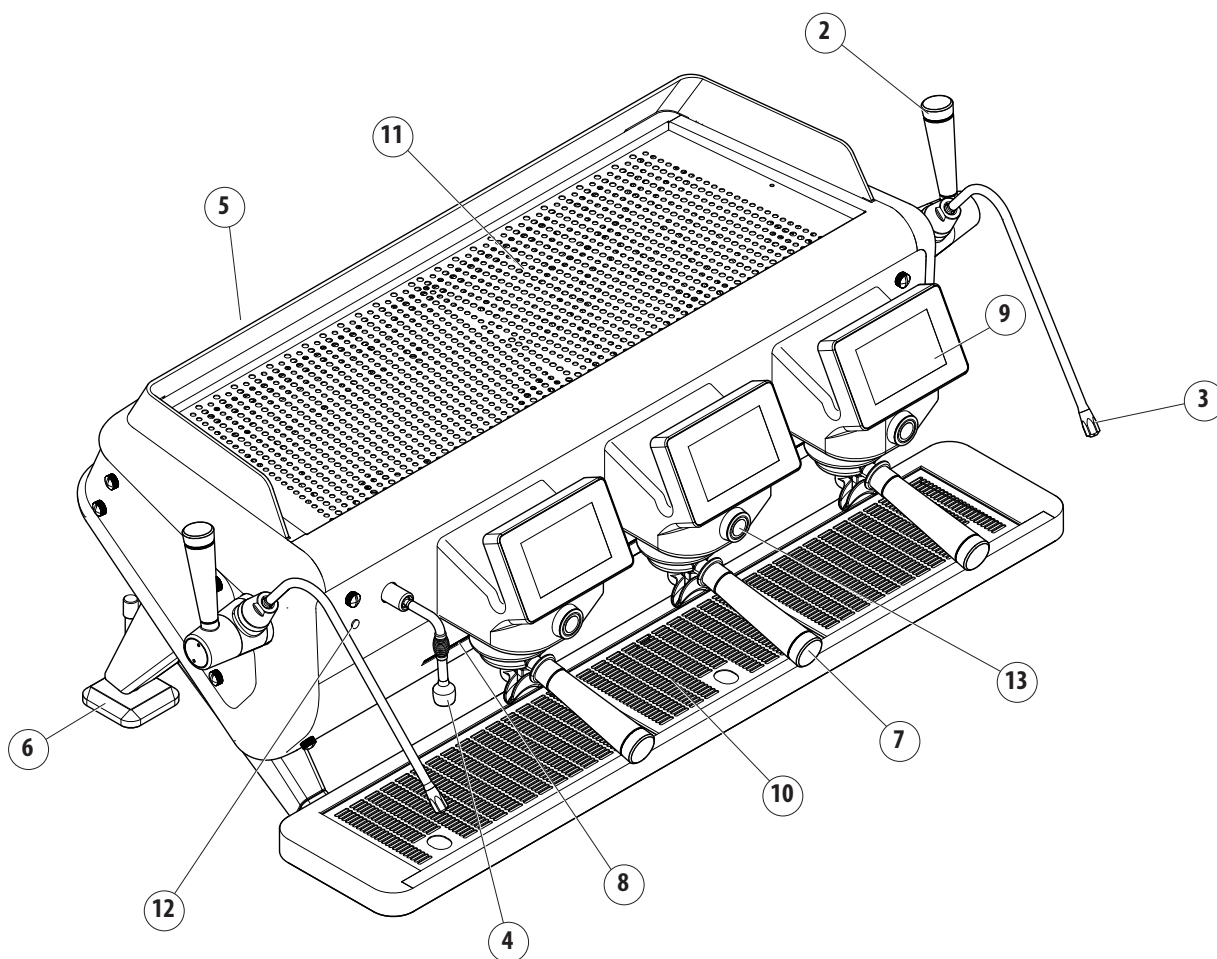
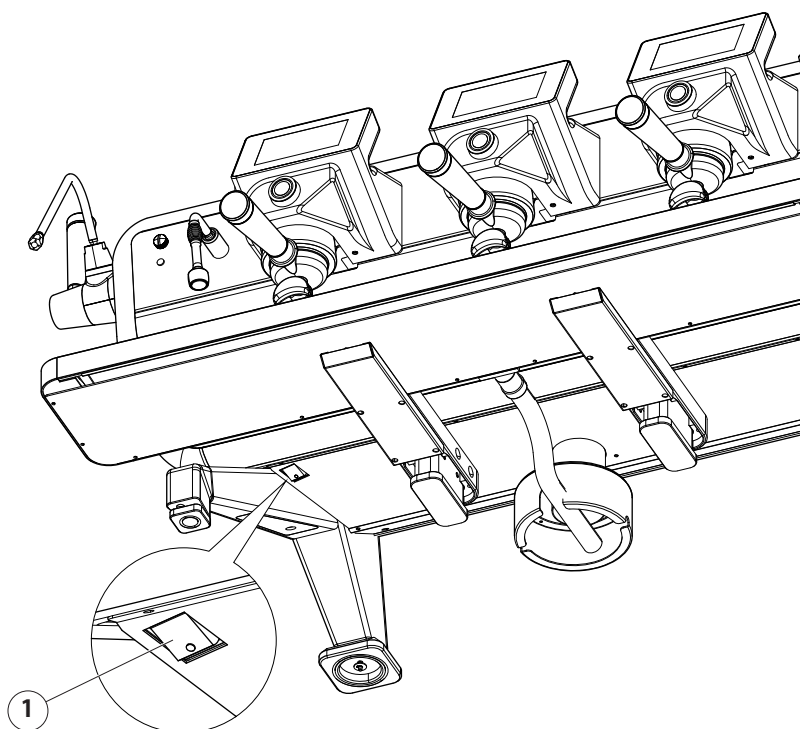
Además, debe haber leído íntegramente este manual.

Las intervenciones de mantenimiento deben ser llevadas a cabo por técnicos cualificados, tras haber preparado la máquina de manera adecuada.

La alteración o la sustitución no autorizada de uno o varios componentes de la máquina, el uso de accesorios que modifiquen su funcionamiento y el empleo de materiales diferentes a los recomendados en este manual pueden ser causa de riesgos de accidente.

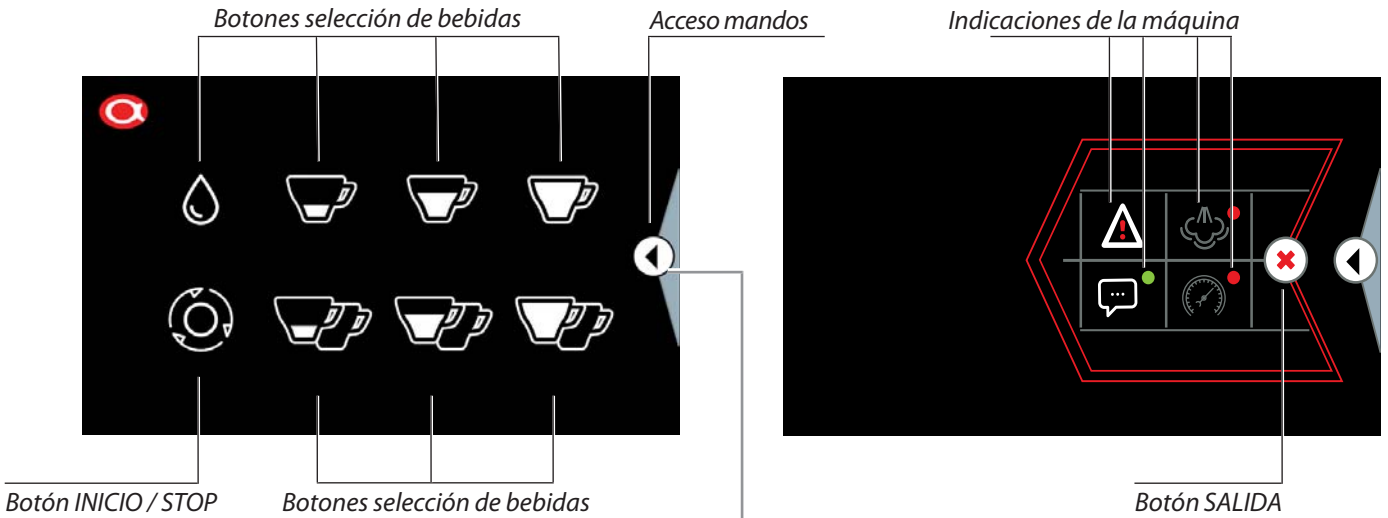
3.5 Descripción de la máquina

1. Interruptor de encendido.
2. Palanca de vapor:
3. Lanza de vapor anti escaldado.
4. Lanza de agua caliente.
5. Luz del logo de la espalda.
6. Pata regulable.
7. Portafiltro.
8. Led luz compartimento suministro.
9. Pantalla táctil.
10. Rejilla apoya tazas.
11. Superficie calientatazas.
12. Luz de la máquina encendida.
13. Palanca café manual.

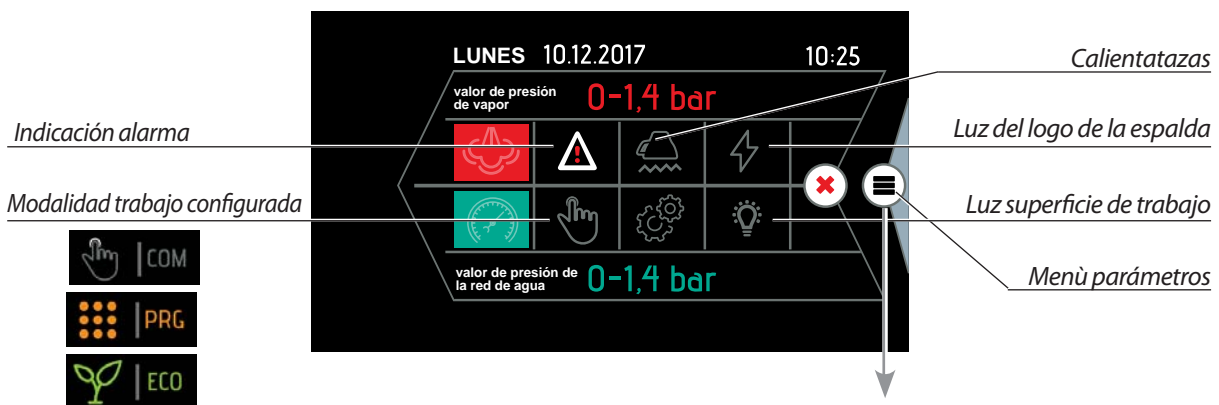


3.6 Panel de mandos

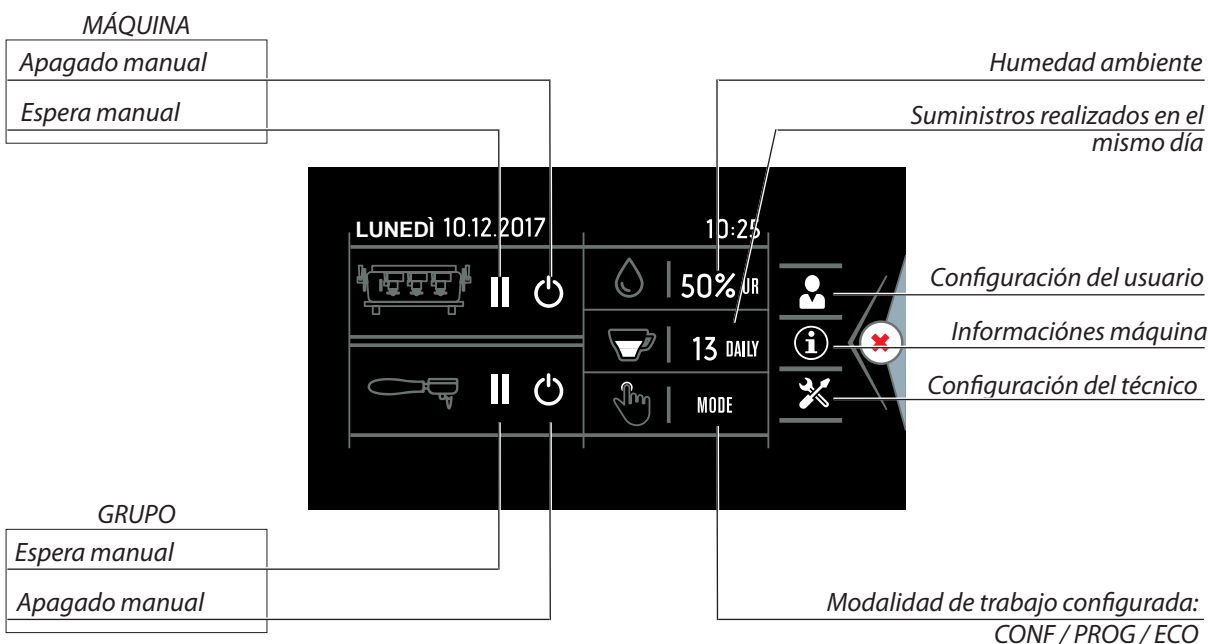
La máquina se controla totalmente por medio de la pantalla táctil que se encuentra en el frontal. En caso de problemas, en la misma pantalla se señalan las anomalías de la máquina:



A través del botón ◀ se puede acceder a los parámetros principales de la máquina:



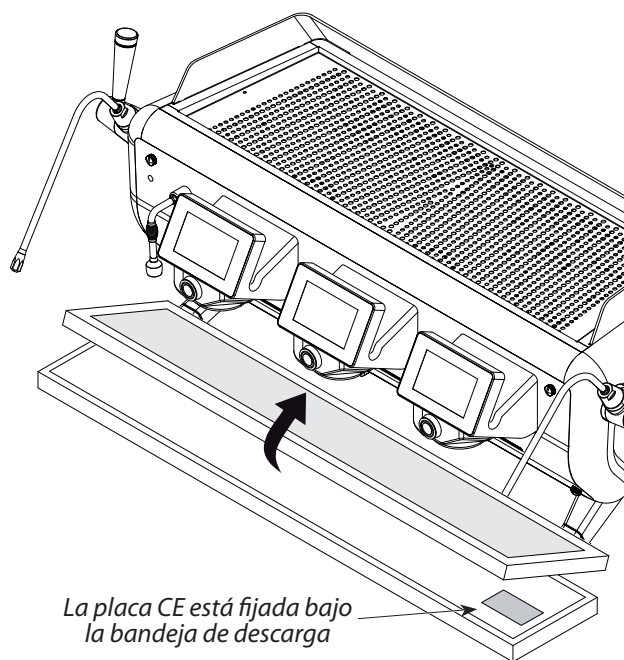
A través del botón ≡ se puede acceder a los parámetros principales de la máquina:



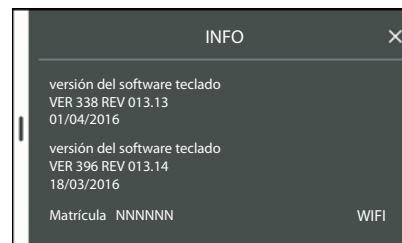
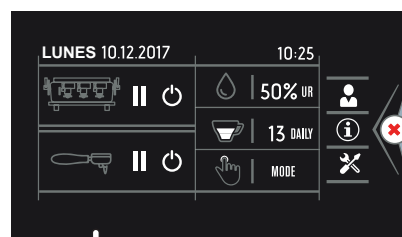
3.7 Datos y marcado CE

Los datos técnicos de la máquina se encuentran en este cuadro:

TABLA DE DATOS TÉCNICOS	2GR		3GR	
	Voltaje	220/380 V	240/415 V	220/380 V
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia máx.	4.380 W	5.111 W	6.046 W	7.088 W
Potencia por grupo	138 W x 2	165 W x 2	138 W x 3	165 W x 3
Potencia de la caldera de café	918 W x 2	1.089 W x 2	918 W x 3	1.089 W x 3
Potencia de la caldera de vapor	2.775 W	3.266 W	3.673 W	4.356 W
Capacidad de la caldera de café	1,2 l x 2		1,2 l x 3	
Capacidad de la caldera de vapor	8,5 l		8,5 l	
Anchura	1035 mm		1175 mm	
Profundidad	618 mm		618 mm	
Altura	500 mm		500 mm	
Peso neto	97 kg		117 kg	
Calibración válvula de seguridad	0,19 MPa (1,9 bar)			
Presión ejercicio caldera de vapor	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Presión agua de alimentación	0,15 - 0,6 MPa MÁX (1,5 - 6 bar MÁX)			
Presión del suministro del café recomendado	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Temperatura ambiente de trabajo	5 - 40 °C 95° H.R. MÁX.			
Nivel de presión acústica	< 70 dB			

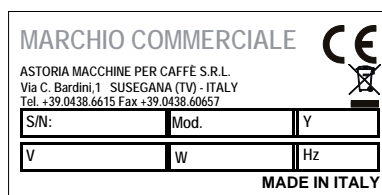


La placa CE está fijada bajo la bandeja de descarga



De acuerdo con la directiva 2006/42/CE, la máquina está marcada con la sigla CE, mediante la que el Fabricante declara, bajo su propia responsabilidad, que la máquina es segura para las personas y los bienes.

La placa CE se encuentra debajo de la bandeja de descarga, y recoge los datos de identificación. A continuación, se muestra un ejemplo de placa de datos:



Entrando en la sección "Menú" (véase instrucciones en los capítulos siguientes) y seleccionando el botón **i**, se puede visualizar el número de matrícula de la máquina.

Para cualquier comunicación con el Fabricante en relación con la máquina, indique siempre estos datos:

- S/N - número de serie de la máquina;
- Mod. - modelo de la máquina
- Y - fecha de fabricación;

Los datos del aparato también pueden consultarse en la etiqueta aplicada al embalaje de la máquina.



SE prohíbe quitar o deteriorar la placa de datos. En caso necesario, sustitúyala con la máxima urgencia contactando siempre y exclusivamente con el Fabricante.

3.8 Sistema de ahorro energético




La máquina dispone de un software que gestiona el sistema automático de espera durante las pausas, la función de Ahorro Energético nocturna y la regulación inteligente de la temperatura.

Esto permite un considerable ahorro de energía durante las pausas nocturnas, manteniendo la máquina siempre en condiciones de reanudar rápidamente el servicio.

Además, el software distribuye la potencia solo donde y cuando hace falta, lo que reporta un ahorro energético incluso durante la actividad laboral normal.

Si está programado, el sistema pone automáticamente en espera uno o varios grupos cuando disminuye la carga de trabajo y los prepara para funcionar a pleno rendimiento cuando sea necesario.

Puede elegir entre tres modalidades:

- : activación manual Stand by
- : funcionamiento de acuerdo con la programación
- : gestión en auto aprendizaje.



Para activar el Ahorro Energético véase apdo. 7.11 en la página 166.

4. ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de la máquina es tarea del Fabricante o del Distribuidor.

5. INSTALACIÓN

La instalación de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico Cualificado por el Fabricante.



La base de apoyo de la máquina debe estar nivelada perfectamente y sin irregularidades.

6. PUESTA EN SERVICIO

La puesta en marcha de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico Cualificado por el Fabricante.

7. FUNCIONAMIENTO

7.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "1. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" en la página 147 .

7.2 Emisiones

VIBRACIONES

En condiciones de uso conforme a las indicaciones de uso correcto, presentadas en este manual, posibles vibraciones detectadas no son tales como para provocar posibles situaciones peligrosas.

EMISIONES SONORAS

El nivel de ruido emitido por la máquina es, en promedio, inferior a 70 dB; con lo cual no es obligatorio utilizar equipos de protección individual para el aparato auditivo.

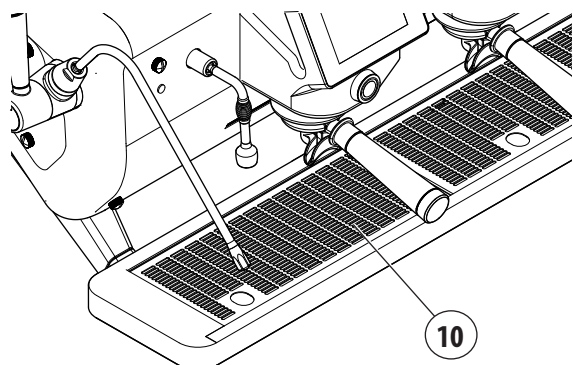
Si la máquina emitiera ruidos anómalos es necesario informar al Fabricante.

ENTORNO ELECTROMAGNÉTICO

La máquina se ideó para actuar correctamente en un entorno electromagnético de tipo industrial, colocándose en los límites de Emisión e Inmunidad previstos por las Normas vigentes.

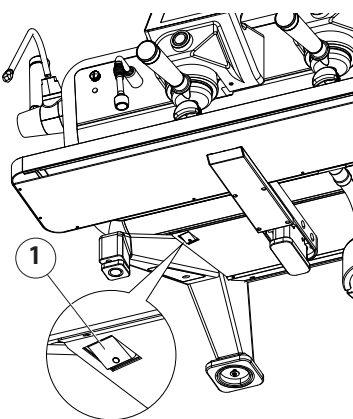
7.3 Encendido y apagado

Después de las conexiones hidráulica y eléctrica realizadas por el Técnico Cualificado, compruebe que la bandeja de desagüe que se encuentra bajo la rejilla para apoyar tazas (10) esté correctamente conectada al desagüe.

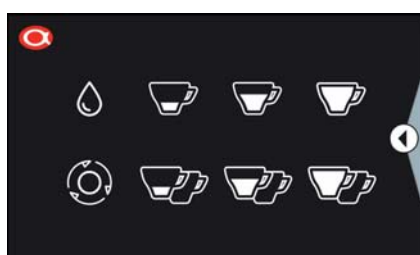


Compruebe que todas las llaves de vapor estén cerradas.

Encienda la máquina usando el interruptor general (1) y siga las indicaciones que aparecen en la pantalla de la máquina, como se indica a continuación.

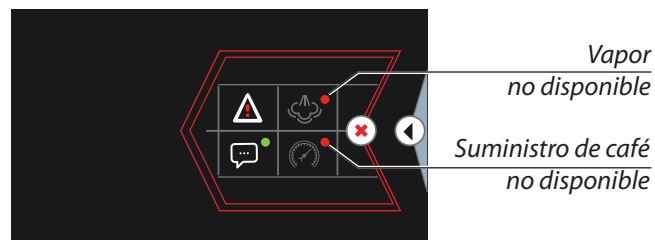


Al terminar la puesta en marcha, inicia la fase de regulación térmica. Cuando se ha completado el calentamiento, la máquina está lista para el suministro de café y en la pantalla se visualiza la siguiente pantalla.



Puede suceder que el suministro del vapor esté disponible en un tiempo más prolongado respecto al suministro de café. En este caso, espere algunos minutos hasta que en la pantalla aparece el color verde del icono del vapor.

El icono verde indica que la máquina lleva la presión programada y el suministro de vapor está disponible.



Antes de utilizar la máquina, efectúe durante unos segundos algunos suministros en vacío con los portafiltros enganchados. Este procedimiento permite que salga el aire presente en el circuito y permitir que se calienten completamente los grupos de suministro.

En algunos casos, como por ejemplo después del lavado de los grupos, podría suceder que durante un breve plazo de tiempo todas las selecciones estén inactivas, la pantalla tendrá una luminosidad reducida y en la barra de la derecha aparecerán unas indicaciones.



Es suficiente esperar unos pocos segundos para permitir la completa regulación de la temperatura: la pantalla volverá al brillo normal y todas las selecciones estarán de nuevo activas.

7.3.1 Apagado de la máquina

Apagar la máquina actuando en el interruptor general (1).

7.4 Renovación del agua

Durante la instalación de la máquina, el técnico cualificado debe llevar a cabo las operaciones de renovación del agua contenida en los circuitos hidráulicos siguiendo este procedimiento:

- tras la instalación, active el aparato y déjelo 30 minutos en el estado de "listo para el funcionamiento" para que alcance las condiciones nominales de funcionamiento;
- a continuación, apague el equipo y vacíe completamente el agua contenida en todo el circuito hidráulico para eliminar las posibles impurezas iniciales;
- a continuación es necesario volver a cargar el equipo y ponerlo en condiciones nominales de funcionamiento;
- volver a apagar la máquina y vaciar el circuito hidráulico del agua;
- volver a encender el equipo y ponerlo en condiciones nominales de funcionamiento;
- tras alcanzar el estado de "listo para el funcionamiento", para cada grupo café realizar un suministro continuo para descargar al menos 0,5 litros del circuito de café;
- descargue vapor de forma continuada durante al menos 1 minuto mediante cada punto de suministro de vapor.



Si se producen pausas superiores a 1 semana, es necesario que el Técnico Cualificado cambie el 100 % del agua contenida en los circuitos hidráulicos de la máquina, como se acaba de indicar.

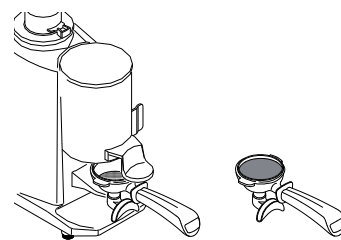
7.5 Predisposición de la máquina

7.5.1 Moledura y dosificación del café

Es importante disponer de un molinillo dosificador cerca de la máquina, con el cual moler el café para utilizar diariamente.

La moledura y dosificación del café deben ser realizadas según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador; no obstante, hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

- para obtener un buen café expreso se aconseja no conservar grandes reservas de café en grano. Respete siempre la fecha de caducidad indicada por el productor;
- no muele nunca grandes cantidades de café; se recomienda preparar solo la cantidad de café contenida en el dosificador y utilizarla, a ser posible, ese mismo día;
- no compre café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquiéralo en pequeños paquetes envasados al vacío.

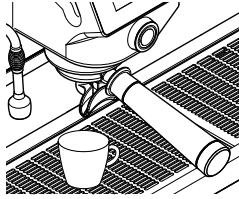


7.5.2 Preparación del portafiltro

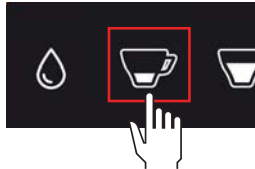
- Llene el filtro con una dosis de café molido (unos 6-7 gramos) y comprímalo con el prensador;
- enganche el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la junta se desgaste con rapidez;
- por la misma razón es aconsejable limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- siga las indicaciones facilitadas por el fabricante del molinillo dosificador.

7.6 Suministro de café automático

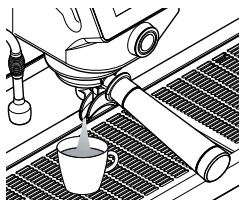
- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;



- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo y espere a que se realice el suministro de café (se enciende el led);



- para interrumpir antes de tiempo el suministro de café, vuelva a pulsar otra vez el botón ;



- para efectuar el suministro continuo de café, seleccionar el botón y bloquear pulsando el mismo botón .

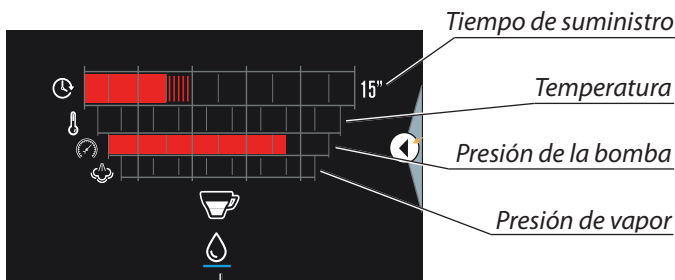
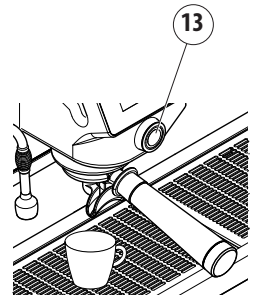


Suministro continuo

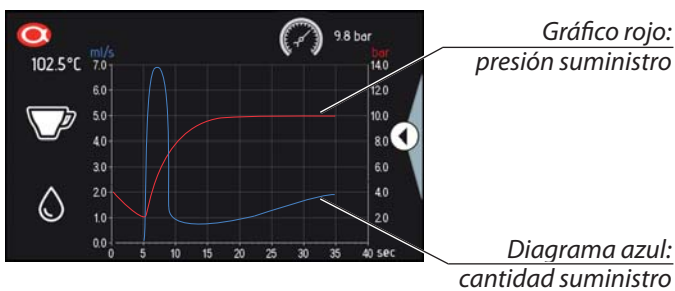
Es posible suministrar el café utilizando el botón ubicado debajo de las pantallas individuales (13).

Al pulsar el botón, la máquina suministrará la tipología de café preconfigurada por la empresa fabricante.

Para interrumpir el suministro, vuelva a pulsar el botón.



Suministro de agua caliente habilitado



Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.



La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, seguir como indicado en el apdo. 7.12.1 en la página 167.



Si se ha configurado, es posible, antes de introducir el portafiltro, efectuar un enjuague del grupo, presionando el botón START/STOP (suministro continuo) o el botón manual.

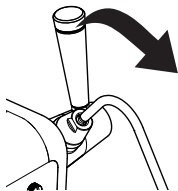
En este caso los 2 botones NO deben emplearse para el suministro del café, puesto que la cantidad de agua producida no es suficiente.

7.7 Suministro vapor

- Sumerja la lanza de vapor en el líquido que desea calentar;



- bajar la palanca de toque;



- para finalizar la dispensación, levante la palanca hacia arriba.



Evite el contacto con las lanzas de vapor, no exponer manos u otras partes del cuerpo en dirección de los terminales de las lanzas de vapor.

Para lograr un espumado perfecto, se recomienda seguir estas sencillas reglas:

- caliente solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente con la jarra y no calentarse de nuevo;
- espume la leche empezando por una temperatura de unos 4°C.



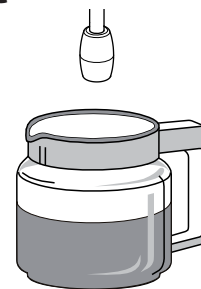
Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de las lanzas de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. El uso de la lanza de vapor debe ir precedido siempre de la operación de purga del condensado, durante al menos 2 segundos.

Deje la lanza de vapor sumergida en la leche solo el tiempo necesario para calentarla. No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada.

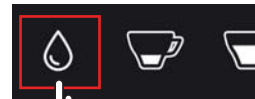


7.8 Suministro agua caliente

- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;



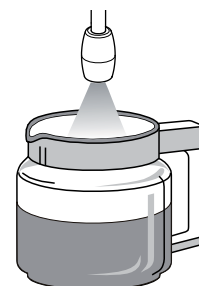
- seleccione en la pantalla el botón y espere a que se efectúe el suministro de agua caliente;



- para interrumpir antes de tiempo el suministro de agua, vuelva a pulsar el botón .



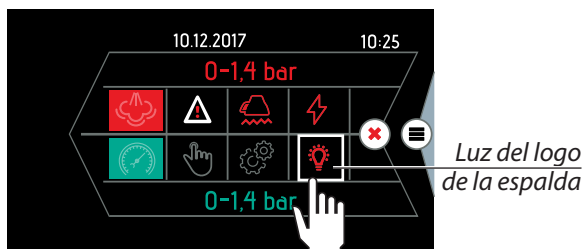
Evite el contacto con la lanza del agua caliente, no exponer manos u otras partes del cuerpo en dirección de los terminales de la lanza del agua caliente.




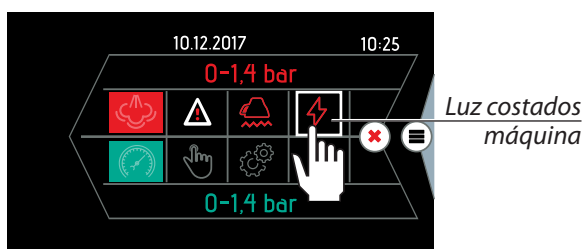
La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desea modificar las dosis, seguir las instrucciones del apdo. 7.12.1 en la página 167.

7.9 Iluminación

Para activar o desactivar la iluminación de la superficie de trabajo pulse el botón .



Para activar o desactivar la iluminación de los costados de la máquina, pulse el botón .

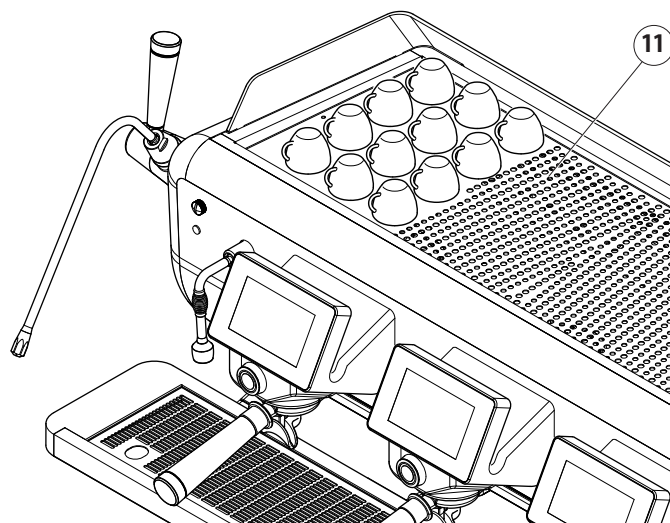



Siguiendo presionando los botones la barra que permite ajustar la intensidad de la luz (en la superficie de trabajo o en los costados).

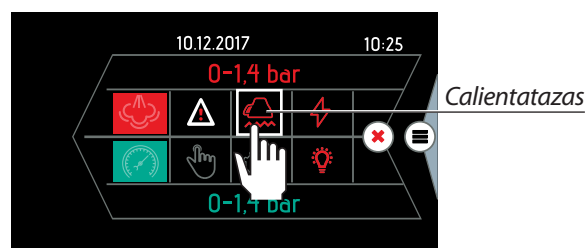


7.10 Calientatazas

Coloque las tazas que desea calentar sobre la repisa correspondiente (11).





Para activar el calentatazas, pulse el botón . El calentatazas se enciende y esto se ve gracias al color rojo del botón.

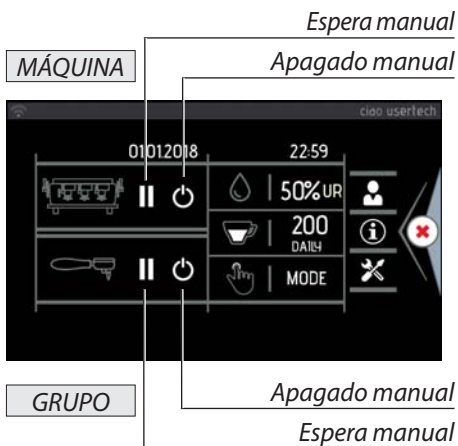
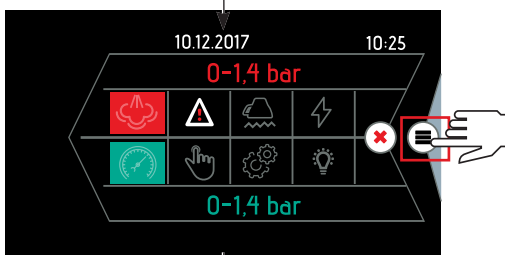


Para modificar la temperatura del calentatazas, consulte el apdo. "7.12.3 Configuración PARÁMETROS SERVICIOS" en la página 169.

7.11 Gestión Ahorro Energético

Para apagar la máquina o activar el Ahorro Energético, proceda como se describe a continuación:

- Seleccione el botón ;
- seleccione el botón menú ;
- seleccione la función deseada.



Si la máquina permanece apagada o en "Ahorro Energético", para volver a reactivar el funcionamiento es suficiente pulsar la pantalla. La máquina volverá al estado de pleno funcionamiento en aproximadamente 1 minuto.

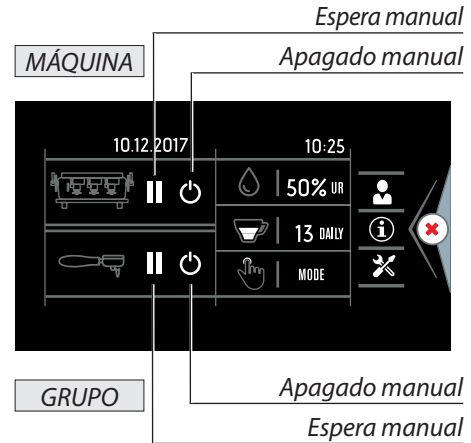


De todas formas, el sistema seguirá con los ajustes de ahorro energético programados.

Se pueden activar tres tipos de sistema de "Ahorro Energético":

MANUAL

Las funciones de Ahorro Energético se activan solo manualmente, seleccionando el icono de la máquina o del grupo como muestra la figura.



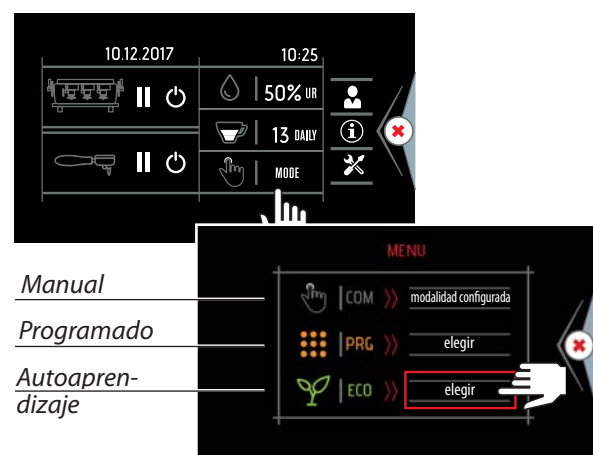
PROGRAMADO

Las funciones de Ahorro Energético están activas según programación. Para modificar la programación, póngase en contacto con el Técnico Cualificado.

AUTO APRENDIZAJE

Las funciones de Ahorro Energético están activas en auto aprendizaje, el sistema gestiona automáticamente el ahorro energético efectuando de manera autónoma la modalidad de reducción de las temperaturas de acuerdo con los ciclos que se efectuaron en los días y semanas anteriores.

Para habilitar el sistema de "Ahorro Energético" pulse el botón **MODE** y seleccione la modalidad deseada:
















Para la programación del sistema de Ahorro Energético solicitar la intervención del Técnico Cualificado.

7.12 Programación parámetros máquina

7.12.1 Programación DOSIS BEBIDAS

Para programar las dosis de café y del agua caliente, siga estos pasos:

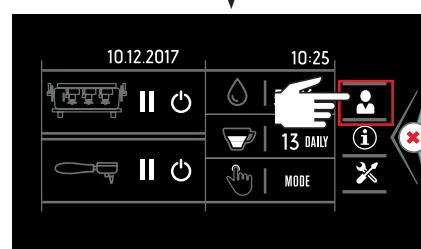
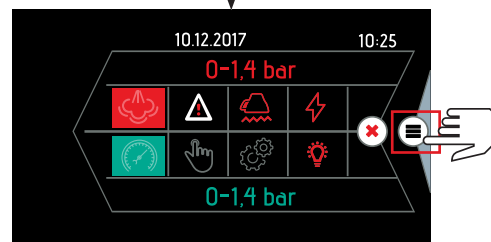
- Seleccione el botón  ;
- seleccione el botón menú  ;
- seleccione el botón configuración  ;
- pulse el botón programa dosis  programar dosis ;
- seleccione el botón dosis deseado (ejemplo "1 café expreso" );
- active el suministro pulsando el botón **iniciar** ;
- para confirmar y bloquear la dosis pulse el botón **detener** ;
- repita la operación para los otros botones de dosis;
- para verificar la dosis, pulse el botón **iniciar** de "Probar la dosis";
- se puede copiar la configuración de la dosis en los demás grupos pulsando el botón  ;
- para borrar la configuración de la dosis pulse el botón  ;
- es posible efectuar una regulación manual de las dosis actuando con los botones  y  .
- también puede cambiar el tiempo de preinfusión del café presionando el ícono  TIEMPO DE PREINFUSIÓN : Use las teclas  y  (o el teclado numérico ) para modificar el parámetro seleccionado y confirme con la tecla **ok** .



Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.



La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos de café utilizados anteriormente.



Tiempo de preinfusión programable

Inicio/Fin suministro dosis programación simulada

Comprobar la dosis programada

Copiar la dosis en todos los grupos





Cancelación configuración dosis

Regulación manual de la dosis (ml)

Tiempo de preinfusión

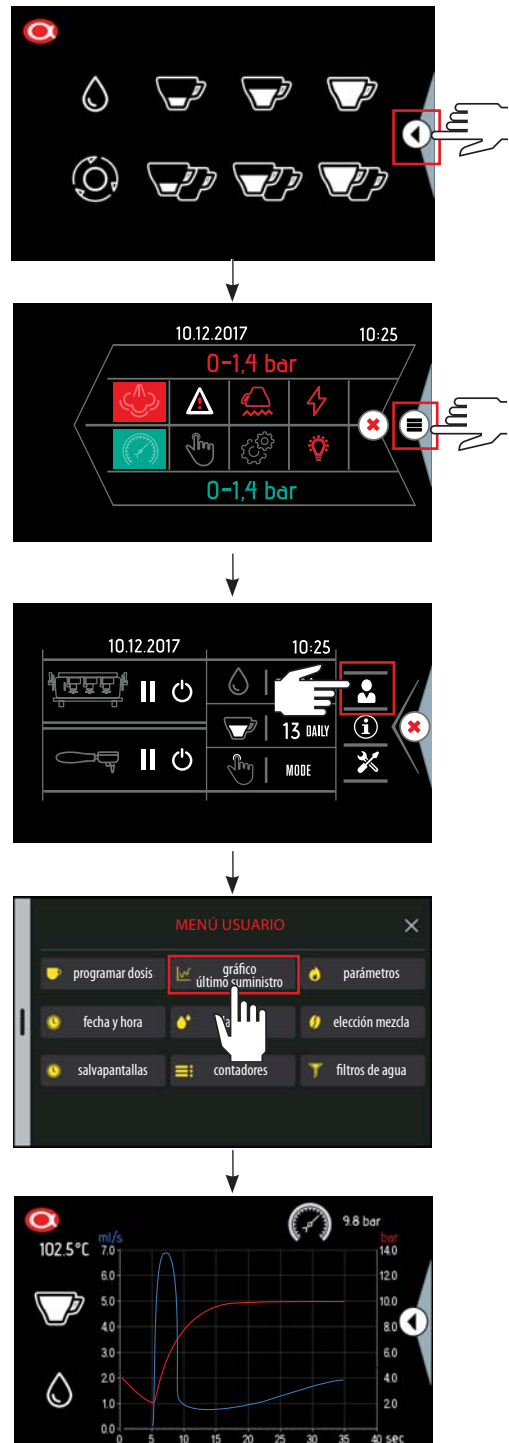
7.12.2 Impresión gráfico último suministro

Para visualizar a través de un gráfico los datos del último suministro efectuada, proceder de la siguiente manera:

- Seleccione el botón  ;
- seleccione el botón menú  ;
- seleccione el botón configuración  ;
- pulse el botón  gráfico último suministro ;









Para ver el gráfico de la última entrega, es necesario que esta función haya sido programada por el técnico calificado.



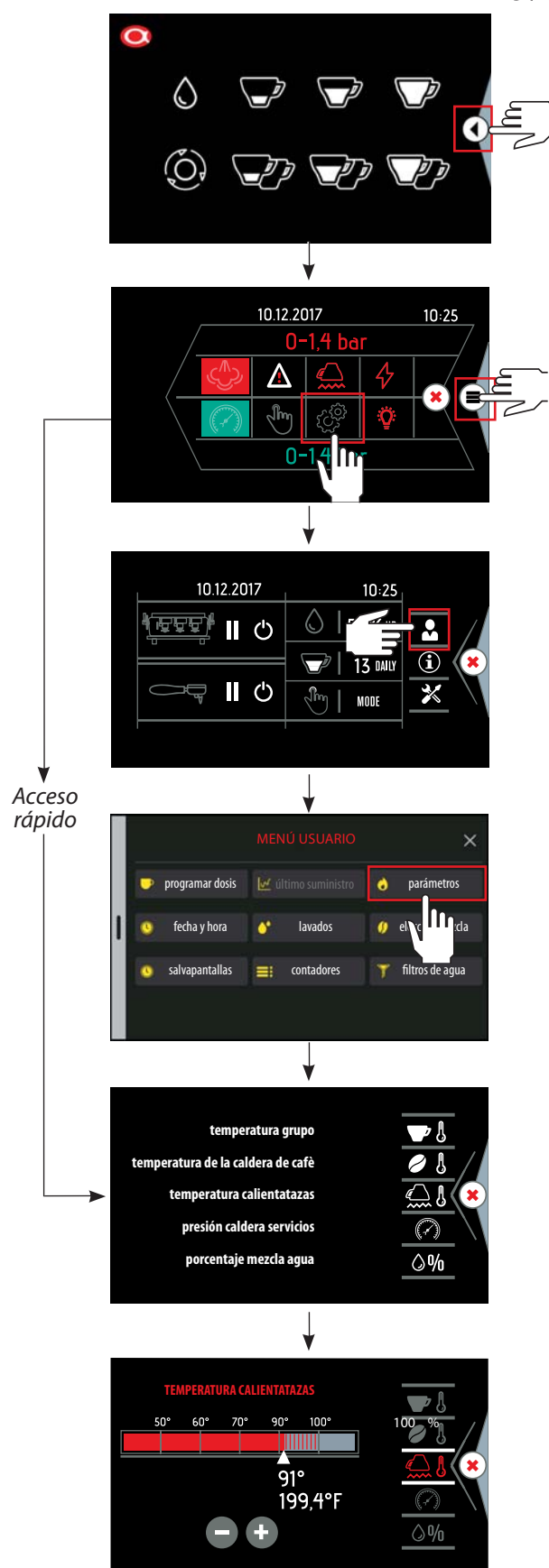
7.12.3 Configuración PARÁMETROS SERVICIOS

Para ajustar los parámetros de algunos servicios de la máquina, proceder como se describe a continuación:

- Seleccione el botón  ;
- seleccione el botón menú ;
- seleccione el botón configuración  ;
- pulse el botón  parámetros ;
- seleccione el botón del parámetro que se desea modificar;
- mediante los botones  y  modificar el valor deseado.








Los parámetros que se pueden modificar son:

- temperatura del grupo de suministro
- temperatura de la caldera
- temperatura del calentatazas
- presión de los servicios de la caldera
- porcentaje de mezcla de agua





7.12.4 Configuración FECHA y HORA

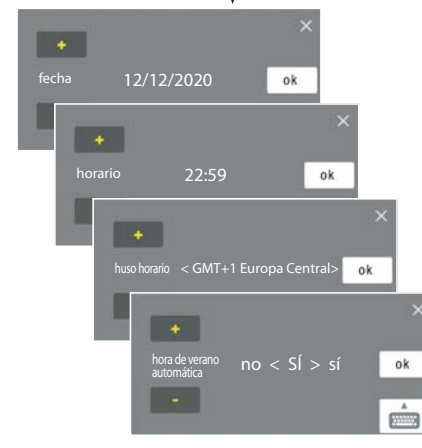
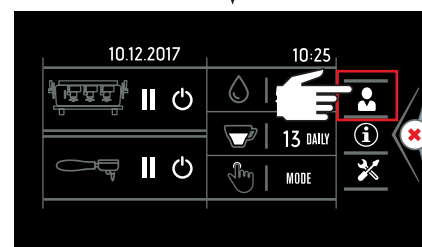
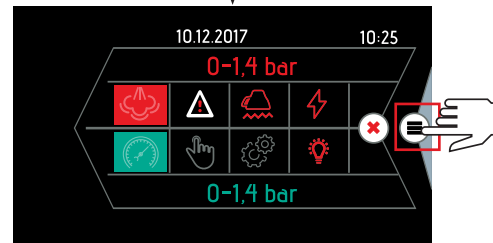
Para configurar la fecha y la hora en la máquina, seguir como se describe a continuación:

- Seleccione el botón ;
- seleccione el botón menú ;
- seleccione el botón configuración ;
- pulse el botón  fecha y hora ;
- seleccione el botón del dato que se desea modificar;
- mediante los botones  y  modifique el parámetro seleccionado y confirme con el botón .

Los parámetros que se pueden modificar son:




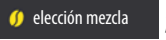
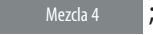

- fecha
- hora
- huso horario
- hora de verano automática

Seleccionando el botón , se habilita el teclado numérico en el que se puede marcar directamente el valor deseado. Confirmar el valor marcando el botón .



7.12.5 Selección MEZCLA CAFÉ

Para configurar la máquina de acuerdo con la mezcla de café utilizada, actuar de la siguiente manera:

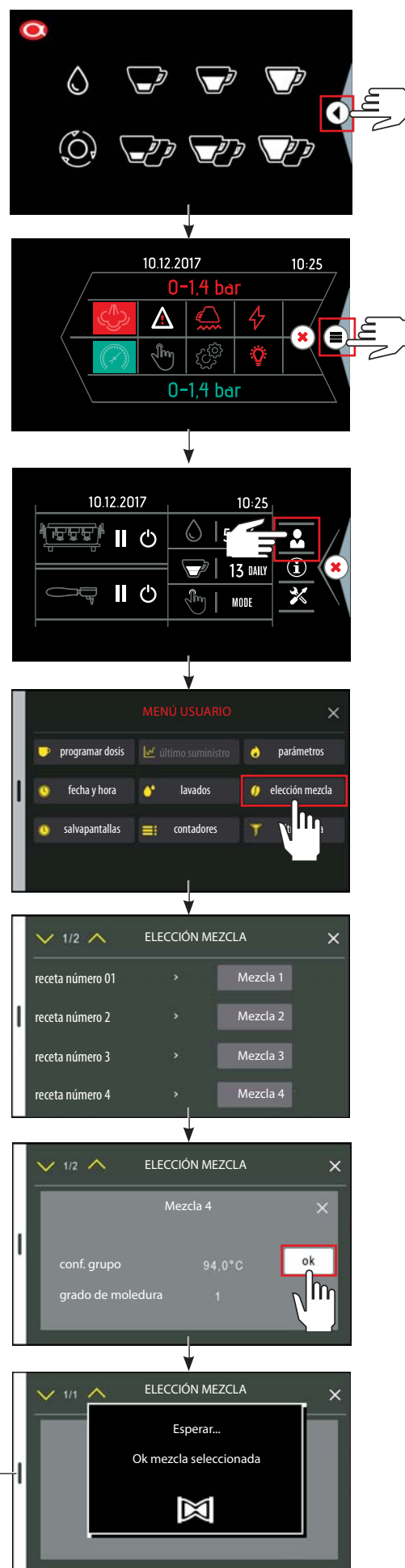
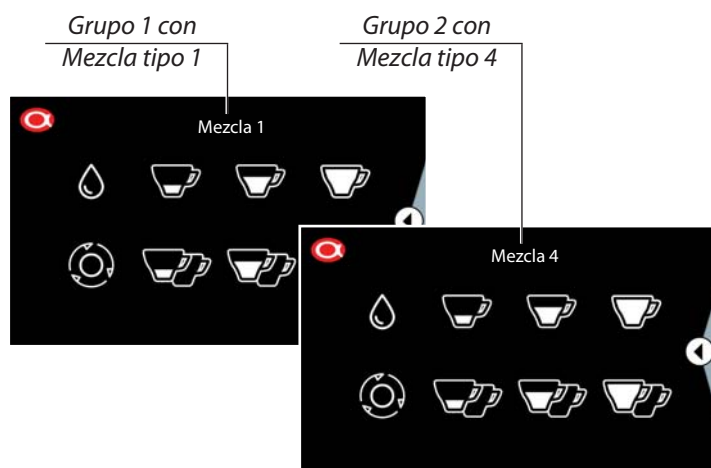
- Seleccione el botón ;
- seleccione el botón menú ;
- seleccione el botón configuración ;
- pulse el botón ;
- seleccione el botón de la mezcla deseada ejemplo ;
- confirme la operación pulsando el botón ;
- espere unos momentos y, después, la máquina estará lista para usar la nueva mezcla;
- los diferentes grupos de suministro pueden programarse para mezclas diferentes. En este caso, en la pantalla, aparecerá la tipología de mezcla.



La selección de mezclas de café es posible solo si ya están predisuestas en el sistema de la máquina.




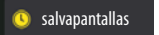









Para introducir nuevas mezclas, póngase en contacto con la Asistencia Técnica.

Los parámetros de extracción de las mezclas fueron programadas por el Técnico instalador.



7.12.6 Configuración SALVAPANTALLAS

Para configurar el salvapantallas de la pantalla, seguir como se describe a continuación:

- Seleccione el botón  ;
- seleccione el botón menú  ;
- seleccione el botón configuración  ;
- pulse el botón  ;
- para configurar el tiempo de activación del salvapantallas desde la última operación efectuada, seleccione el botón  ;
- actuando con los botones  y  modificar el tiempo de activación del salvapantallas y confirmar con el botón  . El valor puede marcarse directamente seleccionando el botón  y utilizando el teclado;
- para configurar la luminosidad del salvapantallas seleccione el botón  ;
- actuando con los botones  y  ajustar la luminosidad de la pantalla y confirmar con el botón  .









Para introducir nuevos salvapantallas póngase en contacto con el Técnico Cualificado.



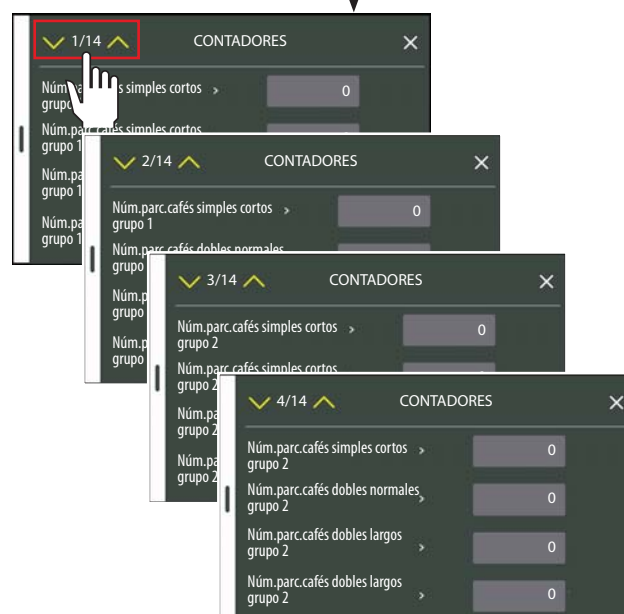
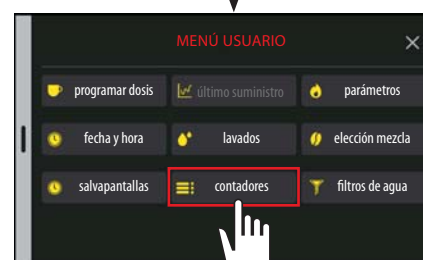
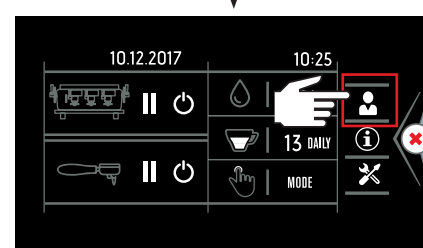
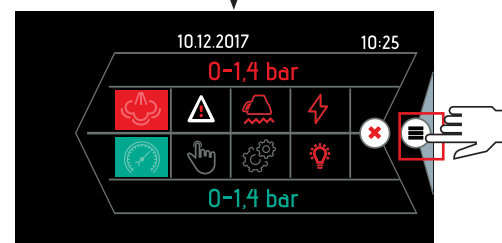
7.12.7 Lista CONTADORES BEBIDAS

Para ver los suministros efectuados por la máquina, siga estos pasos:

- Seleccione el botón  ;
- seleccione el botón menú ;
- seleccione el botón configuración  ;
- pulse el botón  contadores ;
- actuando con los botones  2/14 , pase las diferentes páginas para visualizar las cuentas.







Para poner a cero la lista de contadores, póngase en contacto con el Técnico Cualificado.



7.12.8 Visualización CONTADOR LITROS DE AGUA

Para visualizar el agua que la máquina consumió y el umbral para la regeneración del suavizador, siga de la siguiente manera:

- Seleccione el botón  ;
- seleccione el botón menú  ;
- seleccione el botón configuración  ;
- pulse el botón  filtros agua ;
- cuando el consumo de agua supera el valor configurado, el sistema presenta el aviso automático de regeneración del suavizador;
- si el valor de umbral está configurado en cero, el aviso de regeneración no se presenta.



Para poner a cero la lista de contadores, póngase en contacto con el Técnico Cualificado.

7.13 Consejos para obtener un buen café

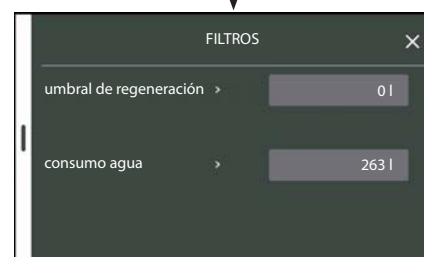
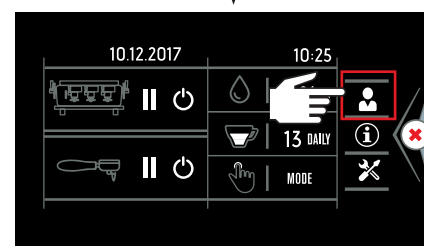
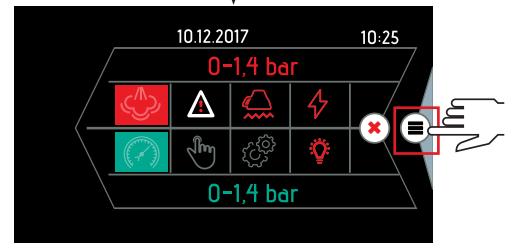
Lave diariamente los filtros y los portafiltros como se indica en el apdo. 8.7.2 en la página 178. La falta de limpieza habitual conlleva la disminución de la calidad del café suministrado.

Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 6-7 °f (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se recomienda usar el filtro del agua o un suavizador. Evite emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4 °f.

Si el sabor a cloro en el agua resulta demasiado evidente, se recomienda instalar un filtro específico.

Se recomienda no conservar grandes reservas de café en grano. En caso de cambio del tipo de café, se recomienda ponerse en contacto con el Técnico Cualificado por el Fabricante para la regulación de la temperatura del agua y de la molidura.

Tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2-3 horas), efectúe algunos suministros en vacío. Efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.



8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

8.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "1. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" en la página 147 .

8.2 Mantenimiento periódico

Además de llevar a cabo dichas actividades de mantenimiento con la frecuencia indicada, es necesario hacer efectuar al Técnico Cualificado un control general de la máquina cada vez que se solicite mediante el indicador en la pantalla como se muestra en el apdo. 8.3 en la página 176.

Componente	Tipo de intervención	Semanal	Mensual	Trimestral
PANTALLA	Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida entre 0,08 y 0,14 MPa (0,8 y 1,4 bar).	X		
PANTALLA	Compruebe la presión del agua durante el suministro de café, controlando la presión indicada en la pantalla, que debe estar comprendida siempre entre 0,8 y 0,9 MPa (8 y 9 bar).		X	
FILTROS y PORTAFILTROS	Compruebe el estado de desgaste de los filtros, controlando si el borde de los filtros presenta daños y comprobando la presencia de restos de posos de café en la taza; en ese caso, sustituya los filtros y/o los portafiltros.		X	
MOLINILLO DOSIFICADOR	Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 gr. por dosificación) y realizar el control del grado de molidura. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados, su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda solicitar la intervención del Técnico Cualificado para hacer sustituir las muelas planas cada 400/500 kg de café o cada 800/900 kg de café en el caso de muelas cónicas. Si está activo el aviso automático de desgaste de las muelas, siga lo que se indica en el apdo. 8.4 en la página 176 .		X	
FILTRO DE AGUA SUAVIZADOR	Sustituir el cartucho del filtro del agua o la regeneración del suavizador con la frecuencia indicada por el fabricante o si está activo el aviso automático de regeneración (ver apdo. 8.5 en la página 176).		X	
CALDERA	Se recomienda solicitar la intervención de la Asistencia Técnica, por lo menos, cada 3 meses para cambiar el agua de la caldera.			X



Si se evidencian los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico Cualificado.

8.3 Mantenimiento programado

Si ha sido activada, esta función permite visualizar en la pantalla un mensaje para avisar al usuario cuando hay que seguir con el mantenimiento ordinario programado.

La demanda de asistencia aparece cuando el número de ciclos de café, té, carga caldera o el número de días que han pasado desde la instalación de la máquina, llega a un valor parecido respecto al valor del umbral programado.

Una vez logrado el valor del umbral programado, en la pantalla aparece este mensaje con las indicaciones de la máquina:



Presionar el icono  para leer el mensaje:



Este mensaje sigue en la pantalla hasta que no se lleva a cabo el mantenimiento.

Si se activan, en la pantalla pueden visualizarse diferentes umbrales de mantenimiento programado.

Las indicaciones de umbral alcanzado/superado no alteran el servicio de la máquina.

La anulación de los mensajes en la pantalla es posible en cualquier momento (incluso antes del comienzo de las indicaciones) y puede efectuarse por el técnico.

Durante el funcionamiento de la máquina, el sistema trabaja para aumentar tanto el contador de los ciclos máquina como el contador del tiempo pasado desde la instalación.



Para programar esta función, póngase en contacto con el Técnico Cualificado.

8.4 Control automático desgaste de las muelas

Si ha sido activada, esta función permite visualizar en la pantalla un mensaje para avisar al usuario cuando es necesaria la sustitución de las muelas del molinillo dosificador.



La indicación aparece cuando la cantidad de café utilizado (kg), alcanza el umbral límite programado.

El mensaje persiste en la pantalla en la fase de espera de selección o en espera de programación.

Las alarmas de umbral alcanzado/superado no inhiben el servicio de la máquina.

La puesta a cero de la cuenta se puede realizar en cualquier momento (incluso antes de las indicaciones de alarma) y el encargado de dicha tarea es el técnico.



El sistema funciona solo asociando la máquina a un único molinillo. Para programar esta función, póngase en contacto con el Técnico Cualificado.

8.5 Regeneración del suavizador

La máquina efectúa el recuento del agua utilizada (ver apdo. 7.12.8 en la página 174), en caso de que se requiera, una vez se haya superado la cantidad prevista, señala en la pantalla la necesidad de reposición del suavizador.



La alarma de umbral alcanzado/superado no inhibe el servicio de la máquina.

La puesta a cero de la cuenta se puede realizar en cualquier momento (incluso antes de las indicaciones de alarma) y el encargado de dicha tarea es el técnico.



Para programar esta función, póngase en contacto con el Técnico Cualificado. Para efectuar la reposición del suavizador, siga lo que el fabricante indica.

8.6 Fallos de funcionamiento y soluciones

Problema	Causa	Acción
LA MÁQUINA NO RECIBE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	La máquina está apagada.	Encienda la máquina.
FALTA AGUA EN LA CALDERA	La llave de la red hidráulica está cerrada.	Abra la llave de la red hidráulica.
DEMASIADA AGUA EN LA CALDERA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
DE LAS LANZAS DE VAPOR NO SALE VAPOR	<ul style="list-style-type: none"> El pulverizador de la lanza está obstruido. La máquina está apagada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el pulverizador de la lanza de vapor. Encienda la máquina.
DE LAS LANZAS DE VAPOR SALE AGUA O VAPOR MEZCLADO CON AGUA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
NO SE PRODUCE EL SUMINISTRO	<ul style="list-style-type: none"> La llave de la red hidráulica está cerrada. La molienda del café es demasiado fina. 	<ul style="list-style-type: none"> Abra la llave de la red hidráulica. Ajuste el grado de molienda del café.
PÉRDIDAS DE AGUA EN LA MÁQUINA	<ul style="list-style-type: none"> La bandeja no desagua. El tubo de descarga está roto o desacoplado, o presenta obstáculos para el flujo del agua. 	<ul style="list-style-type: none"> Controle el desagüe. Compruebe y restablezca el acoplamiento del tubo de descarga en la bandeja.
CAFÉ DEMASIADO CALIENTE O DEMASIADO FRÍO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	El café se ha molido demasiado grueso.	Ajuste el grado de molienda del café.
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO LENTO	El café se ha molido demasiado fino.	Ajuste el grado de molienda del café.
POSOS DE CAFÉ CON MUCHA AGUA	<ul style="list-style-type: none"> Grupo de suministro sucio. El grupo de suministro está demasiado frío. El café se ha molido demasiado fino. El café utilizado es demasiado viejo. 	<ul style="list-style-type: none"> Lave el grupo con el filtro ciego. Espere a que el grupo se caliente completamente. Ajuste el grado de molienda del café. Sustituya el café por café fresco.
LA PANTALLA INDICA UNA PRESIÓN NO CONFORME	Avería en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	<ul style="list-style-type: none"> El portafiltro está sucio. Los orificios del filtro están en mal estado. El grado de molienda del café no es adecuado. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el portafiltro. Sustituya el filtro. Ajuste el grado de molienda adecuadamente.
LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> El café se ha molido demasiado grueso. El borde del filtro está dañado. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste el grado de molienda del café. Sustituya el filtro.
<ul style="list-style-type: none"> EL SUMINISTRO DEL CAFÉ NO ES ADECUADO NO SE RESPETA LA DOSIS DEL CAFÉ 	El café se ha molido demasiado fino.	Ajuste el grado de molienda del café.
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
LA BOMBA PIERDE AGUA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
EL MOTOR SE DETIENE BRUSCAMENTE O LA PROTECCIÓN TÉRMICA SE DISPARA POR UNA SOBRECARGA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
LA BOMBA HACE RUIDO	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.



Los problemas evidenciados en gris requieren el apagado de la máquina y la intervención del Técnico Cualificado.

8.7 Operaciones de limpieza

8.7.1 Instrucciones generales

Para lograr una higiene perfecta y obtener la máxima eficiencia de la máquina es necesario llevar a cabo algunas sencillas operaciones de limpieza. Las indicaciones incluidas a continuación son válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso continuo de la máquina, las operaciones de limpieza deben efectuarse con una mayor frecuencia.



No utilice detergentes alcalinos, disolventes, alcohol ni sustancias agresivas. Los productos/detergentes utilizados deben ser aptos para el fin con el que se utilicen y no deben dañar los materiales de los circuitos hidráulicos.

No use detergentes abrasivos que puedan deteriorar la superficie de la carcasa.

Utilice siempre paños perfectamente limpios y desinfectados. Para lavar los filtros, los portafiltros y todos los componentes de la máquina, utilice detergentes suministrados por el Fabricante o productos específicos para la limpieza de máquinas de café profesionales.

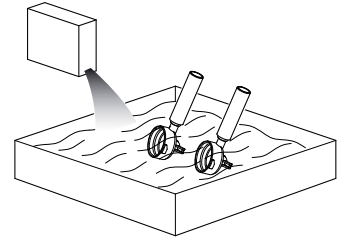
8.7.2 Limpieza de los filtros y portafiltros

Cada día:

- sumerja el filtro y el portafiltro en agua caliente durante toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos de café;
- enjuáguelo todo con agua fría.

Cada semana:

- con la ayuda de un destornillador, separe el filtro del portafiltro;
- sumerja el filtro y el portafiltro durante 10 minutos en agua caliente y detergente adecuado;
- enjuáguelo todo con agua fría.



Atención: sumergir solo la copa del portafiltro, evitando sumergir en el agua la empuñadura.

El detergente debe diluirse en agua fría de acuerdo con las dosis indicadas por el fabricante en el envase.

Limpieza	Diariam.	Seman.
Carcasa y Rejillas: Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Quite la bandeja y la rejilla apoya tazas y lávelas con agua caliente.	X	
Filtros y portafiltros: Lávelos diaria y semanalmente con arreglo a lo indicado en el apdo. 8.7.2 en la página 178.	X	X
Lanza de vapor: Mantenga siempre limpia la lanza usando un paño humedecido con agua templada. Compruebe y limpie los terminales de la lanza liberando los orificios de salida del vapor con una pequeña aguja. Una vez por semana, realice la limpieza indicada en el apdo. 8.7.7 8.7.6 en la página 180.	X	X
Grupo de suministro: Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del apdo. 8.7.3 en la página 178 y 8.7.5 8.7.4 en la página 179.	X	X
Molinillo dosificador y tolva: Usando un paño humedecido con agua templada, limpie interna y externamente la tolva y el dosificador. Después, secar todo cuidadosamente.		X









8.7.3 Lavado programado del grupo de suministro

Si se ha previsto, la máquina solicitará automáticamente que se realice cada día un lavado de los grupos de suministro.

Para iniciar el lavado, proceder como se indica en la pantalla. De todas formas, es posible anular la solicitud de lavado y seguir con el trabajo normal.

8.7.4 Lavado arbitrario del grupo de suministro

Si se desea, es posible efectuar el lavado de los grupos en cada momento, actuando de la siguiente manera:

- Seleccione el botón ;
- seleccione el botón menú ;
- seleccione el botón configuración ;
- pulse el botón  lavados;
- en la pantalla se indicará la fecha del último lavado y el número de ciclos de lavado;
- para iniciar el lavado seleccionar el botón  realizar lavado;
- introduzca en el portafiltro ciego el detergente específico, engánchelo al grupo de suministro y pulse el botón  iniciar;
- espere la realización del lavado y al final desenganche el portafiltro del grupo de suministro y pulse el botón  iniciar;
- una vez que haya terminado el enjuague, enganche el portafiltro del grupo de suministro y pulse el botón  fin.



Durante la fase de lavado, todas las selecciones de café de ese grupo están inactivas.

En caso de interrupción del lavado por apagado de la máquina, cuando se vuelva a encender se volverá a activar automáticamente también el lavado.



En el caso en que se haya programado, se puede efectuar un breve enjuague del grupo (unos 3 segundos) presionando el botón manual o el botón START/STOP de la pantalla.



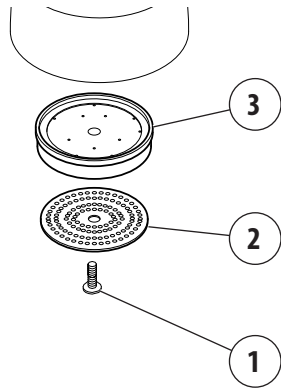
En el caso en que se hayan programado unos cuantos ciclos, éstos se superen, en la pantalla aparece el mensaje “¿Efectuar lavado grupos ahora?” Seguir con el lavado, cumpliendo con las indicaciones que se encuentran en la pantalla:



8.7.5 Limpieza de la ducha y del portaducha

Una vez a la semana, efectúe la limpieza de la ducha y del portaducha del siguiente modo:

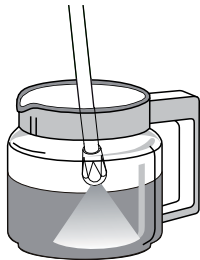
- afloje el tornillo (1) con un destornillador;
- quite la ducha (2) y el portaducha (3);
- lave los dos componentes con agua caliente;
- vuelva a colocar la ducha y el portaducha en la posición original bloqueando todo el conjunto con el tornillo.



8.7.6 Limpieza de la lanza de vapor

Una vez a la semana, efectúe la limpieza de la lanza de vapor actuando de esta manera:

- sumerja la lanza en una jarra con agua y un detergente específico de acuerdo con las instrucciones del fabricante;
- caliente la solución con el vapor de la lanza;
- deje que se enfríe la lanza manteniéndola sumergida en la solución durante al menos 5 minutos de manera que el detergente vaya subiendo por el interior de la lanza por efecto del enfriamiento;
- repita la operación 2 o 3 veces hasta que en los siguientes suministros no salgan restos de leche.



9. PIEZAS DE RECAMBIO

La sustitución de componentes y/o partes de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico Cualificado por el Fabricante.



Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de sustituciones de componentes y/o partes de la máquina.

10. PUESTA FUERA DE SERVICIO

10.1 Breve periodo de inactividad de la máquina

Por "breve periodo de inactividad" se entiende un plazo superior a una semana laboral.

En caso de reactivación de la máquina después de este plazo de tiempo, es necesario que el Técnico Cualificado efectúe el cambio de toda el agua que se encuentra en los circuitos hidráulicos como se indica en el apdo. "7.4 Renovación del agua" en la página 162.

Además, es necesario llevar a cabo todas las operaciones previstas por el mantenimiento periódico, véase apdo. "8.2 Mantenimiento periódico" en la página 175.

10.2 Largo periodo de inactividad de la máquina

Por "largo periodo de inactividad" se entiende un plazo de tiempo superior a 30 días laborables.

ES necesario desactivar la máquina solicitando la intervención del Técnico Cualificado por el Fabricante puesto que es necesario desconectar la red eléctrica e hidráulica y vaciar del agua todos los circuitos internos.

La siguiente puesta en marcha tras este periodo puede realizarse solo por el Técnico Cualificado por el Fabricante.



Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de desactivación por largos plazos de tiempo y la siguiente puesta en servicio de la máquina.

11. DESGUACE

Se recomienda hacer realizar el desmantelamiento de la máquina al Técnico Cualificado por el Fabricante.

12. ELIMINACIÓN

12.1 Información acerca de la eliminación

Solo para la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo.

Este símbolo indica que el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos, de acuerdo con la Directiva RAEE (2012/19/CE), la Directiva sobre pilas (2006/66/CE) y/o las leyes nacionales que transpongan dichas directivas.



El producto debe entregarse a un punto de recogida designado, por ejemplo, al distribuidor en caso de que se adquiriera un nuevo producto similar o a un centro de recogida autorizado para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) así como de pilas y acumuladores. Un tratamiento incorrecto de dichos residuos puede conllevar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana puesto que estos residuos contienen sustancias potencialmente nocivas.

La colaboración del usuario para una eliminación correcta de este producto contribuirá a un uso eficaz de los recursos naturales y evitará posibles sanciones administrativas previstas por las leyes vigentes. Para más información sobre el reciclaje este producto, contacte con las autoridades locales, el ente responsable de la recogida de los residuos, un distribuidor autorizado o el servicio de recogida de residuos domésticos.



Para eliminar la máquina, se recomienda consultar al Técnico Cualificado por el Fabricante.

12.2 Información acerca del medio ambiente

Dentro de la máquina hay una pila de botón de litio necesaria para memorizar los datos de la máquina, colocada en la tarjeta electrónica.

Elimine la pila de acuerdo con las normas vigentes en su país.

13. GLOSARIO

En este capítulo se listan términos no frecuentes o, de todas formas, con significado diferente de lo común.

A continuación, se explican los términos utilizados y el significado de los pictogramas para indicar la cualificación del operador y el estado de la máquina; su empleo permite proporcionar rápidamente y de manera unívoca la información necesaria para el uso correcto de la máquina en condiciones de seguridad.

Peligro

Posible lesión o perjuicio para la salud.

Zona peligrosa

Cualquier zona en los alrededores de una máquina, en la que la presencia de una persona constituya un riesgo para la seguridad y la salud de dicha persona.

Usuario

La o las personas encargadas del funcionamiento, del mantenimiento y de la limpieza indicadas en este manual.

Riesgo

Combinación entre la probabilidad y la gravedad de una lesión o de un perjuicio para la salud que puede surgir de una situación peligrosa.

Protección

Elemento de la máquina utilizado específicamente para asegurar la protección a través de una barrera material.

Equipo de protección (EPI)

Dispositivo (diferente respecto a una protección) que reduce el riesgo, solo o asociado a una protección.

Uso previsto

El uso de la máquina de acuerdo con la información proporcionada en las instrucciones de uso.

Técnico Cualificado por el Fabricante

Persona especializada, adecuadamente formada y habilitada para llevar a cabo las operaciones de conexión, instalación y montaje de la máquina; utilizar equipos especiales (elevadores, carretillas, etc.); llevar a cabo intervenciones de mantenimiento ordinario o extraordinario especialmente complicadas o potencialmente peligrosas para el usuario.

Cualificación del Usuario

Nivel mínimo de competencias que tiene que poseer el operador para desempeñar la operación descrita.

Estado de la máquina

El estado de la máquina incluye el modo de funcionamiento y el estado de los dispositivos de seguridad presentes en la máquina.

Riesgo residual

Riesgos que siguen existiendo a pesar de las medidas de protección incluidas en el diseño de la máquina y de las protecciones y las medidas de protección adicionales adoptadas.

Componente de seguridad:

- destinado a desempeñar una función de seguridad;
- su avería y/o falla en el funcionamiento pone en riesgo la seguridad de las personas.

14. ÍNDICE ALFABÉTICO DE LOS TEMAS TRATADOS

A			M		
Agua caliente	164		Mantenimiento periódico	175	
Almacenamiento de la máquina	160		Mantenimiento programado	176	
Apagado de la máquina	161		Mantenimiento y limpieza	175	
Atención al cliente	155		Manual de instrucciones	154	
B			Marca/Modelo máquina	155	
Botonera	158		Moledura del café	162	
C			P		
Café - suministro	163		Pictogramas	154	
Calientatazas	165		Piezas de recambio	180	
CE - marca	159		Pila interna	181	
Consejos	165		Placa CE	159	
D			Portaducha	180	
Datos técnicos	159		Potencia absorbida	159	
Desguace de la máquina	180		Precauciones de seguridad	147	
Ducha	180		Programación parámetros máquina	167	
E			Puesta en servicio	160	
Eliminación de la máquina	181		Puesta fuera de servicio máquina	180	
Emisiones	160		R		
Emisiones electromagnéticas	160		Recambios	180	
Emisiones sonoras	160		Renovación del agua	162	
Encendido de la máquina	161		S		
F			Soluciones	177	
Fallos de funcionamiento y soluciones	177		U		
Filtro ciego	179		Uso previsto	155	
Funcionamiento máquina	160		V		
G			Vapor	164	
Garantía	154		Vibraciones	160	
Glosario	181		Voltaje	159	
Glosario y pictogramas	154				
I					
Identificación de la máquina	155				
Inactividad de la máquina	180				
Información acerca medio ambiente	181				
Instalación	160				
L					
Lavado de la ducha y del portaducha	180				
Lavado del grupo de suministro	178				
Lavado de los filtros y portafiltros	178				
Lavado lanza de vapor	180				
Limpieza de la máquina	178				

1. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

1.1 NÍVEL DE FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO SOLICITADO AO USUÁRIO

Todas as pessoas que utilizam a máquina devem ser devidamente treinadas e informadas sobre o funcionamento e os riscos residuais presentes durante o funcionamento.

O Usuário deve ser capaz de aplicar todas as boas práticas em conformidade com os princípios de higiene alimentar.

1.2 FUNCIONAMENTO

Mesmo com o equipamento de segurança completo aplicado para prevenir acidentes a fim de eliminar os possíveis riscos ao usuário durante o uso, esta ainda apresenta alguns riscos residuais.

Estes riscos residuais assim denominados estão relacionados com algumas partes da máquina que podem representar um perigo para o Usuário se este usar a mesma de forma incorreta ou cometer um erro de avaliação ou de desativação caso não siga as precauções contidas neste Manual.

A máquina também possui alguns avisos colocados nas áreas de risco residual que devem ser escrupulosamente respeitados.

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante o funcionamento e uso da máquina, os quais não podem ser eliminados:



PERIGO ELÉTRICO

O uso de um aparelho elétrico está sujeito a algumas normas comportamentais de segurança:

- não toque o aparelho se as mãos ou pés estiverem molhados ou úmidos;
- não use o aparelho com pés descalços;
- não use extensões em locais com chuveiro ou banheira;
- não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho;
- o cabo de alimentação do aparelho não pode ser substituído pelo usuário. Se o cabo estiver danificado, desligue a máquina e contate exclusivamente um Técnico Qualificado.
- não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...);
- não permita o acesso ao interior da máquina;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina;
- não permita que crianças ou pessoas com deficiências usem o aparelho.



PERIGO ALTA TEMPERATURA

Algumas partes da máquina podem atingir temperaturas altas:

- evite o contato com o grupo de distribuição e os bicos de emissão de água e vapor;
- nunca exponha mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.



O aparelho pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças com idade superior a 8 anos) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou sem os conhecimentos necessários, desde que vigiadas ou após receberem as instruções relativas ao uso em segurança do aparelho e compreensão dos perigos inerentes a ele. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

O Usuário tem a obrigação de informar imediatamente o Fabricante se detetar defeitos e/ou irregularidades durante o funcionamento da máquina, dos sistemas de proteção contra acidentes, assim como qualquer situação de perigo que tenha conhecimento.

É estritamente proibido realizar alterações de qualquer natureza ou extensão na máquina e respectivo funcionamento, e também em este documento.



O Técnico Qualificado deve realizar manutenção periódica e controle de todo o equipamento de segurança.



A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz decair qualquer garantia.

1.3 MANUTENÇÃO E LIMPEZA

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante a manutenção e limpeza da máquina, os quais não podem ser eliminados:



PERIGO ELÉTRICO

As operações de manutenção e limpeza estão sujeitas às normas comportamentais de segurança:

- não realize as operações de manutenção com a máquina funcionando;
- não mergulhe a máquina na água;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina e não utilize jatos de água para a limpeza;
- não permita que crianças ou pessoas não treinadas realizem as operações de manutenção e limpeza;
- não remova as proteções e/ou partes da carcaça;
- não permitir o acesso no interior da máquina;
- não realize operações de manutenção e limpeza diferentes do indicado em este Manual.



PERIGO ALTA TEMPERATURA

Durante as operações de limpeza tome muito cuidado, pois algumas partes da máquina podem alcançar temperaturas elevadas:

- evite o contato com o grupo de distribuição e os bicos de emissão de água e vapor;
- nunca exponha mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.

1.4 CARACTERÍSTICAS DOS EPI

Nas fases de manutenção e limpeza da máquina, é necessário utilizar os seguintes EPI:



Luvas

Para a proteção de todas as partes da máquina que estão em contato com os alimentos (porta-filtros, filtros, etc.).



Realize apenas as operações de manutenção e limpeza indicadas em este manual.

Todas as operações de manutenção e limpeza não indicadas em este documento devem ser realizadas única e exclusivamente pelo Técnico Qualificado do Fabricante.

Todas as operações de manutenção devem ser efetuadas com a alimentação elétrica e hidráulica desligada e após o arrefecimento completo da máquina.

No caso de não resolução do funcionamento irregular, desligue a máquina e solicite a assistência do Técnico Qualificado do Fabricante. Não tente realizar algum tipo de reparação.

As operações de desincrustações do aparelho devem ser realizadas pelo Técnico Qualificado do Fabricante de forma que tais operações não soltem materiais nocivos para o uso alimentar.



A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz decair qualquer garantia.

Índice

1. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA	183	8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	211
1.1 NÍVEL DE FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO SOLICITADO AO USUÁRIO ...	183	8.1 Precauções de segurança	211
1.2 FUNCIONAMENTO	183	8.2 Manutenção periódica	211
1.3 MANUTENÇÃO E LIMPEZA	186	8.3 Manutenção programada.....	212
1.4 CARACTERÍSTICAS DOS EPI	187	8.4 Controle automático desgaste discos moedores	212
2. INTRODUÇÃO.....	189	8.5 Regeneração do abrandador	212
2.1 Orientações para a leitura do Manual.....	189	8.6 Problemas e respectivas soluções.....	213
2.2 Conservação do Manual	189	8.7 Operações de limpeza	214
2.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções.....	190	9. PEÇAS DE REPOSIÇÃO	216
2.4 Destinatários.....	190	10. COLOCAR FORA DE SERVIÇO	216
2.5 Glossário e Pictogramas	190	10.1 Breve período de inatividade da máquina	216
2.6 Garantia	190	10.2 Longo período de inatividade da máquina	216
3. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA	191	11. DESMANTELAMENTO	216
3.1 Marca e modelo	191	12. ELIMINAÇÃO.....	217
3.2 Descrição geral.....	191	12.1 Informações para a eliminação	217
3.3 Assistência clientes	191	12.2 Informações ambientais.....	217
3.4 Destino de uso.....	191	13. GLOSSÁRIO	217
3.5 Ilustração da máquina.....	193	14. ÍNDICE ALFABÉTICO DOS ASSUNTOS.....	218
3.6 Painel de controle	194		
3.7 Dados e marcação CE.....	195		
3.8 Sistema Economia de energia	196		
4. ARMAZENAMENTO	196		
5. INSTALAÇÃO	196		
6. COLOCAR EM SERVIÇO	196		
7. FUNCIONAMENTO.....	196		
7.1 Precauções de segurança	196		
7.2 Emissões	196		
7.3 Ligar e desligar.....	197		
7.4 Renovação da água	198		
7.5 Preparação da máquina	198		
7.6 Distribuição de café.....	199		
7.7 Emissão vapor	200		
7.8 Emissão água quente	200		
7.9 Iluminação	201		
7.10 Aquecedor de xícaras	201		
7.11 Gestão Economia de energia	202		
7.12 Programação parâmetros máquina	203		
7.13 Conselhos para obter um bom café	210		

2. INTRODUÇÃO

Leia este Manual na íntegra e com muita atenção antes de utilizar o aparelho, a fim de melhorar o desempenho da máquina e operar em condições de segurança absoluta.

A máquina de café expresso adquirida foi projetada e realizada com métodos e tecnologias inovadoras que asseguram qualidade e confiabilidade no decorrer do tempo.

Este Manual é um guia que lhe permitirá conhecer as vantagens obtidas por ter escolhido a nossa marca. Aqui são encontradas as informações sobre como utilizar da melhor forma possível as potencialidades da máquina, sobre como manter a mesma em condições de eficiência, e ainda sobre como se comportar no caso de dificuldades.

Conserve cuidadosamente este Manual em um lugar seguro. Em caso de extravio deste, é possível solicitar uma cópia ao Fabricante.



Antes de utilizar a máquina leia com muita atenção as instruções incluídas neste documento e siga as indicações descritas. Conserve este manual e todos os documentos fornecidos em um local acessível e protegido. Este documento presume que nos estabelecimentos, onde a máquina está instalada, são cumpridas todas as normas de segurança e higiene no trabalho em vigor.

As instruções, os desenhos e a documentação incluídos em este Manual são de natureza técnica reservada, de propriedade do Fabricante e não podem ser reproduzidos de forma alguma, no todo e em parte.

O Fabricante se reserva o direito de efetuar quaisquer melhorias e/ou alterações no produto. Garantimos que este Manual reflete o estado técnico da máquina no momento de comercialização da mesma.

Aproveitamos esta oportunidade para solicitar aos nossos clientes quaisquer sugestões com relação ao melhoramento tanto do produto como do Manual.

2.1 Orientações para a leitura do Manual

O Manual foi subdividido em capítulos independentes. A sequência dos capítulos corresponde a lógica temporal da vida útil da máquina.

Para facilitar a compreensão imediata do texto são empregados termos, abreviações e pictogramas.

Este Manual é formado por uma capa, um índice e uma série de capítulos. Cada capítulo apresenta uma numeração progressiva. No rodapé consta o número da página.

Na página inicial são exibidos os dados de identificação da máquina e na última página a data e a revisão do Manual de Instruções.

ABREVIACÕES

- Seç.** = Seções
Cap. = Capítulo
Par. = Parágrafo
Pág. = Página
Fig. = Figura
Tab. = Tabela

UNIDADE DE MEDIDA

As unidades de medida presentes são aquelas previstas pelo Sistema Internacional (SI).

PICTOGRAMAS

As descrições precedidas por estes símbolos incluem informações/ precauções muito importantes, especialmente com relação à segurança. O seu não cumprimento pode causar:

- riscos para a segurança do usuário;
- ferimentos graves ao usuário da máquina (em alguns casos até mesmo a morte);
- extinção do contrato de garantia;
- extinção das responsabilidades do Fabricante.



Símbolo de PERIGO utilizado no caso de risco de lesão grave permanente que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de morte.



Símbolo de ATENÇÃO utilizado no caso de risco de lesão não grave, mas que necessita de cuidados médicos.



Símbolo de ADVERTÊNCIA utilizado no caso de risco de lesão não grave que pode ser tratado com medidas de pronto socorro ou similares.



Símbolo de NOTA utilizado para fornecer informações importantes referentes ao assunto tratado.

2.2 Conservação do Manual

O Manual de Instruções deve ser conservado com cuidado e deve acompanhar a máquina em todas as mudanças de propriedade que a mesma poderá ter na sua vida útil.

Para melhor o conservar recomendamos manusear com cuidado, com as mãos limpas e não poisar sobre superfícies sujas. Nenhuma das suas partes devem ser removidas, arrancadas ou arbitrariamente modificadas.

O Manual deve ser arquivado em um ambiente protegido da umidade e calor e nas perto da respectiva máquina.

O Fabricante, a pedido do usuário pode fornecer outras cópias do Manual de Instruções da máquina.

2.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções

O Fabricante reserva-se o direito de modificar e realizar melhorias na máquina sem notificação e sem atualizar o Manual já entregue ao usuário.

Além disso, no caso de alterações substanciais na máquina já instalada que requeiram a alteração de um ou mais capítulos do Manual de Instruções, ficará aos cuidados do Fabricante enviar aos usuários os capítulos envolvidos na alteração ou a revisão do Manual inteiro.

É de responsabilidade do usuário substituir a documentação antiga com a nova.

O Fabricante é responsável pelas descrições em língua italiana. As traduções não podem ser verificadas totalmente, portanto, se for verificada alguma incongruência é preciso seguir a descrição em italiano e, eventualmente, contatar o Fabricante, o qual providenciará as alterações que considerar oportunas.



Se o Manual se tornar ilegível ou apresentar qualquer outro problema dificultando a consulta, é obrigatório que o usuário solicite uma cópia nova ao Fabricante antes de realizar qualquer outra operação na máquina.

É estritamente proibido eliminar ou rescrever partes do Manual. As instruções, os desenhos e a documentação incluída em este manual são de natureza reservada, de propriedade do Fabricante e não podem ser reproduzidas de forma alguma, no todo e em parte, sem a prévia autorização do mesmo.

O Usuário tem a obrigação de seguir todas as instruções existentes neste Manual.

Para quaisquer inconvenientes que possam surgir devido ao uso incorreto de tais recomendações, o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade.

Este manual também está disponível no sítio internet do fabricante.

2.4 Destinatários

O Manual em questão é destinado ao Usuário da máquina, isto é, a pessoa encarregada de colocá-la em funcionamento, realizar a manutenção e a limpeza conforme descrito neste documento.

QUALIFICAÇÃO DOS DESTINATÁRIOS DA MÁQUINA

A máquina é destinada ao uso profissional e não generalizado, logo, pode ser utilizada apenas por pessoas qualificadas, em especial que:

- Atingiram a maioridade;
- Fisicamente e mentalmente são aptas ao uso da máquina;
- Capazes de entender e interpretar o Manual de Instruções e as precauções de segurança;
- Conheçam os procedimentos de segurança e respectivo funcionamento;
- Possuam capacidade para utilizar a máquina;
- Tenham compreendido os procedimentos de uso definidos pelo Fabricante da máquina.

2.5 Glossário e Pictogramas

Em este parágrafo são exibidos os termos menos comuns ou com significado diferente do comum.

Veja a seguir a explicação das abreviações utilizadas e o significado dos pictogramas para indicar a qualificação do operador e o estado da máquina, o seu emprego permite fornecer rapidamente e de forma unívoca as informações necessárias para utilizar a máquina de forma correta em condições de segurança.

2.5.1 GLOSSÁRIO

Usuário

As pessoas ou a pessoa encarregada de colocar em funcionamento, realizar a manutenção e a limpeza da máquina conforme descrito neste manual.

Técnico Qualificado pelo Fabricante

Pessoa qualificada, adequadamente treinada e habilitada para realizar operações de ligação, instalação e montagem da máquina; utilizar equipamentos especiais (como guindastes, empilhadeiras, etc.); realizar operações de manutenção ordinária ou extraordinária, particularmente complicadas ou potencialmente perigosas para serem executadas pelo usuário e sempre considerando os aspectos de segurança e higiene.



Para as demais opções do glossário consulte o Cap."13. GLOSSÁRIO" na página 217.

2.5.2 PICTOGRAMAS

PICTOGRAMA	DESCRIÇÃO
	Perigo elétrico
	Perigo alta temperatura
	Uso obrigatório de luvas de proteção
	Obrigatório ler a documentação

2.6 Garantia

A máquina está coberta por uma garantia de 12 meses para todos os componentes exceto aqueles elétricos e eletrônicos e as peças sujeitas a desgaste.

3. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA

3.1 Marca e modelo

Os dados de identificação e o respectivo modelo da máquina estão descritos na PLACA DADOS DE IDENTIFICAÇÃO e na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE que acompanha a máquina.

3.2 Descrição geral

A máquina objeto deste Manual é constituída por componentes mecânicos, elétricos e eletrônicos cuja ação combinada permitem preparar bebidas a base de leite, café e água.

Este produto foi fabricado de acordo com as Diretivas, e com os Regulamentos e as Normas Comunitárias indicadas na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE que acompanha a máquina.

Esta máquina foi projetada e fabricada para funcionar somente após ter sido ligada de forma correta em uma rede hidráulica e elétrica e posicionada em um local protegido da ação dos agentes atmosféricos.

3.3 Assistência clientes



3.4 Destino de uso

Esta máquina de café expresso foi projetada para a preparação profissional de bebidas quentes tais como chá, cappuccino, café nas variantes longo, curto, expresso, etc.

O aparelho não é destinado para utilização doméstica, mas somente profissional.

A máquina pode ser utilizada em todas as condições previstas, incluídas ou descritas em esta documentação; portanto, qualquer outra condição deve ser considerada perigosa.

A máquina deve ser instalada em locais com acesso reservado a pessoal habilitado com formação adequada (Botecos, Restaurantes, etc).

USOS PERMITIDOS

São todos aqueles que respeitando as características técnicas, as operações e os empregos descritos em esta documentação não colocam em perigo a segurança do Usuário ou causam danos à máquina ou ao meio ambiente.



Todos os usos não indicados em este Manual são proibidos e devem ser expressamente autorizados pelo Fabricante.

USOS PREVISTOS

A máquina foi projetada exclusivamente para uso profissional.

O uso de produtos/materiais diferentes dos especificados pelo Fabricante, que possam criar danos à máquina e situações de perigo para o operador e/ou pessoas nas proximidades da Máquina, é considerado incorreto ou indevido.

CONTRAINDICAÇÕES DE USO

A máquina não pode ser utilizada:

- Para fins diferentes dos expostos no par. 3.4, e também diversos ou não mencionados neste Manual;
- Com o uso de material diferente daquele indicado em este Manual;
- Sem os dispositivos de segurança ou não funcionantes.

USO INCORRETO DA MÁQUINA

O tipo de uso e desempenho para o qual esta máquina foi realizada requer uma série de operações e procedimentos que não podem ser alteradas se não previamente concordadas com o Fabricante.

Todas as operações permitidas estão incluídas em esta documentação, qualquer outra operação não mencionada nem aqui descrita é considerada impossível e, portanto, perigosa.

USOS NÃO PREVISTOS

Os únicos tipos de usos permitidos estão descritos no Manual, qualquer outro tipo de uso é considerado impossível e, portanto, perigoso.

SEGURANÇA GERAL

O usuário deve estar ciente sobre os riscos de acidentes, sobre o equipamento projetado para a segurança e sobre as regras gerais relativos a prevenção de acidentes conforme previsto pelas diretivas comunitárias e pela legislação no país onde a linha está instalada.

O usuário deve ter pleno conhecimento do funcionamento de todos os dispositivos da máquina.

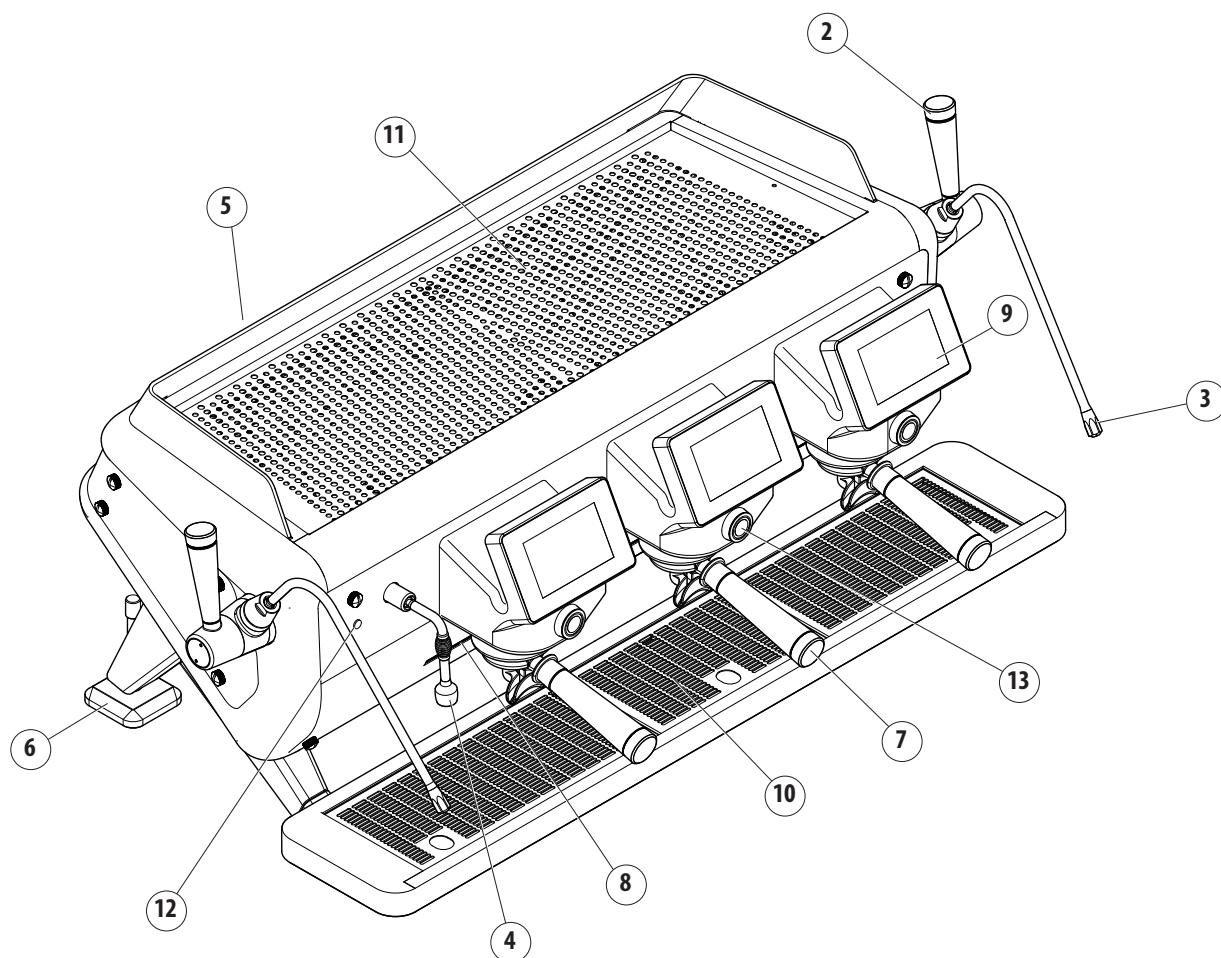
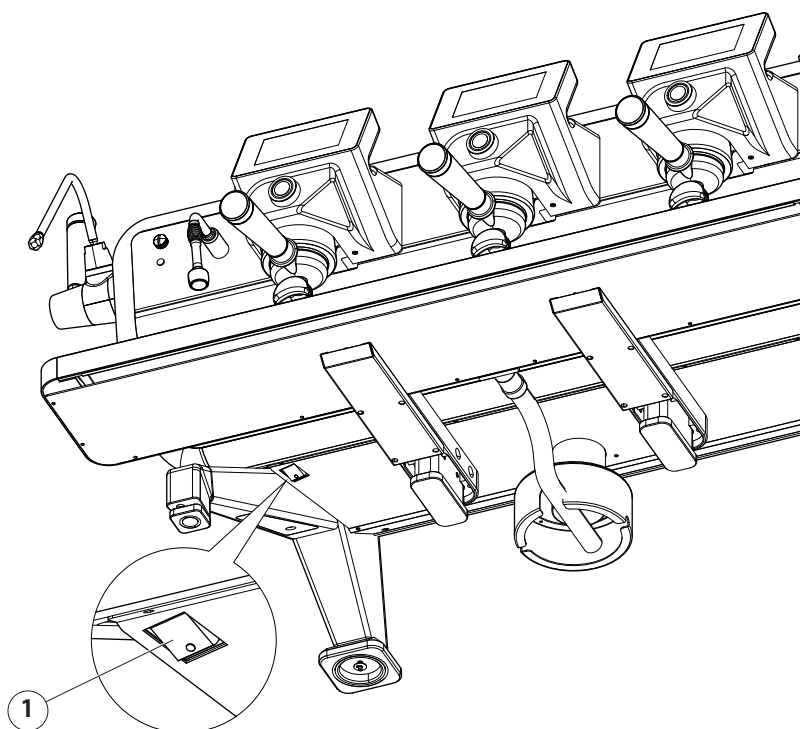
Além disso, ele também deve ter lido inteiramente este Manual.

As operações de manutenção devem ser realizadas por técnicos qualificados após preparar a máquina adequadamente.

A adulteração ou a substituição não autorizada de uma ou mais partes da máquina, o uso de acessórios que modificam o seu uso e o emprego de materiais diferentes dos recomendados em este Manual, podem ser causa de riscos de acidentes.

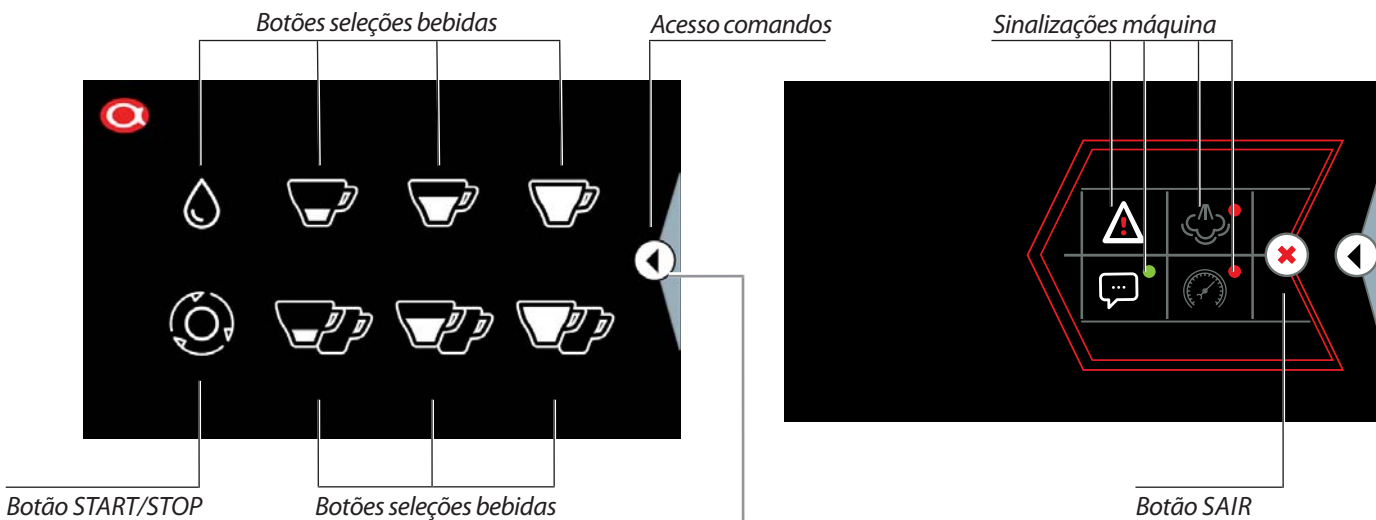
3.5 Ilustração da máquina

1. Interruptor de ligação.
2. Manípulo de vapor.
3. Bico do vapor anti escaldante.
4. Bico de água quente.
5. Luz do logotipo de volta.
6. Pé regulável.
7. Porta-filtros
8. Luz led compartimento distribuição.
9. Tela de toque.
10. Grade para apoiar as xícaras.
11. Superfície aquecedor de xícaras.
12. Luz de ignição da máquina.
13. Botão café manual.

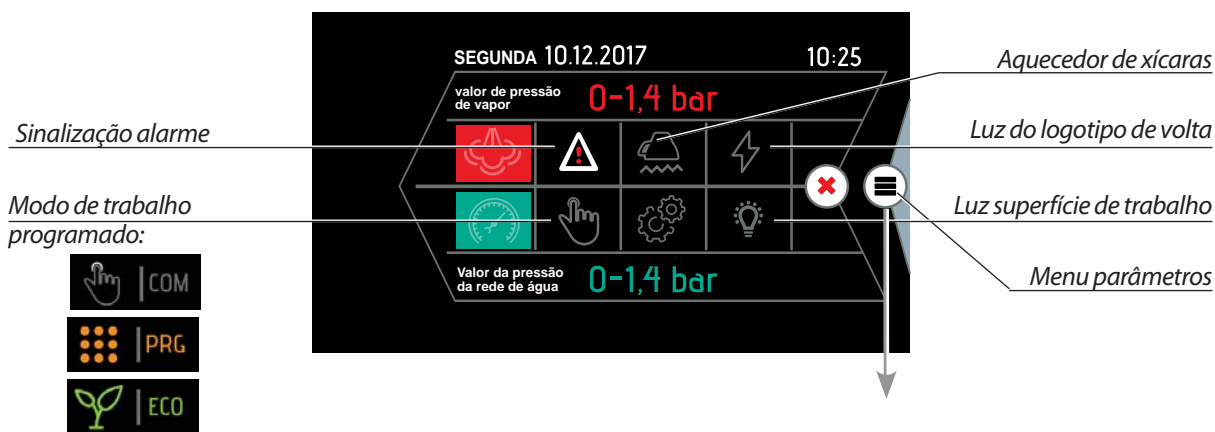


3.6 Painel de controle

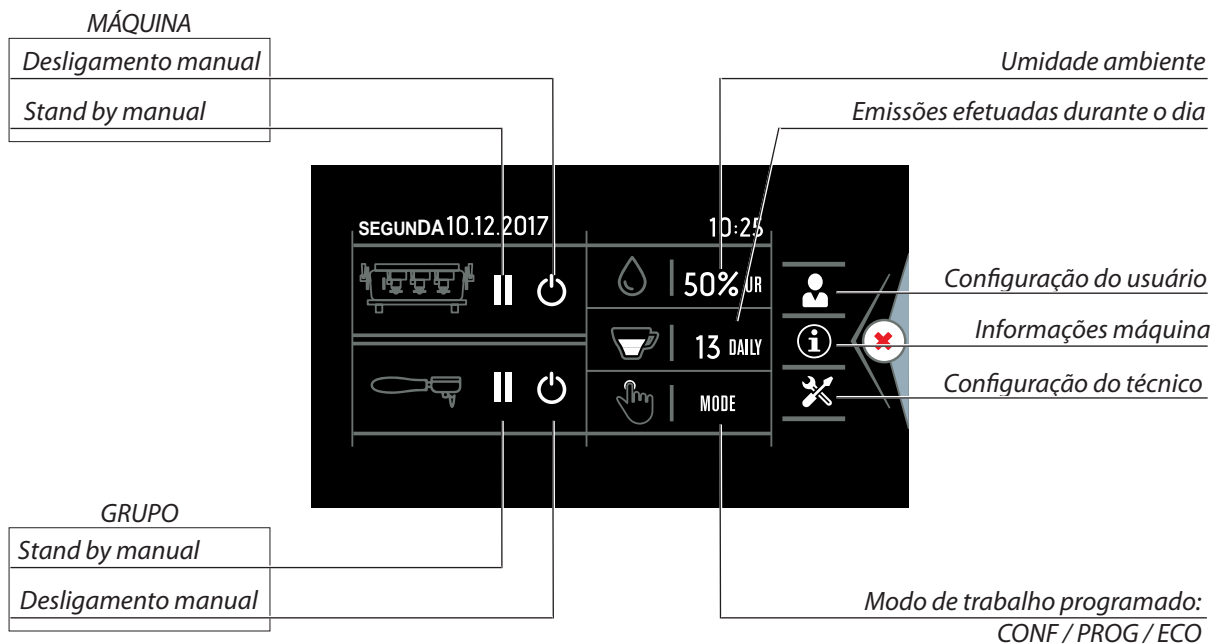
A máquina é totalmente controlada através da tela de toque situada na parte frontal. No caso de problemas, na mesma tela são assinaladas as falhas da máquina:



Através do botão ◀ é possível acessar os principais parâmetros da máquina:



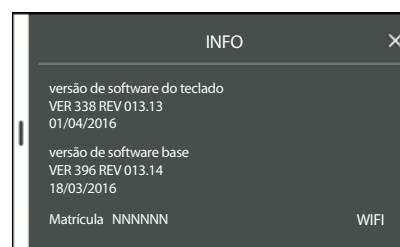
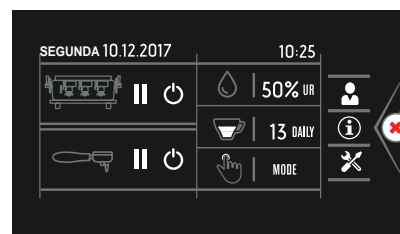
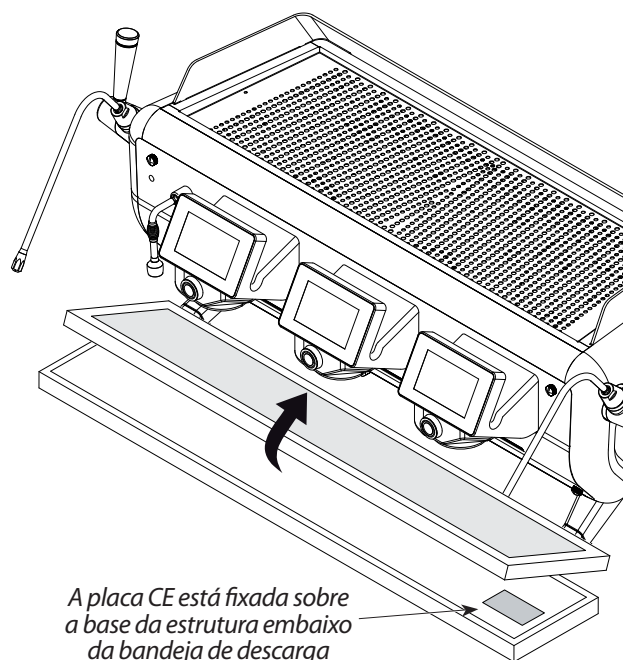
Através do botão ≡ é possível acessar os menus da máquina:



3.7 Dados e marcação CE

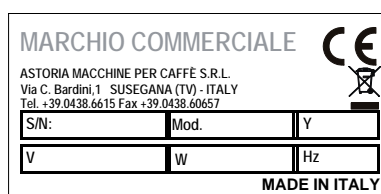
Os dados técnicos da máquina são exibidos na seguinte tabela:

TABELA DADOS TÉCNICOS	2GR		3GR	
	Voltagem	220/380 V	240/415 V	220/380 V
Frequência	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potência máx	4.380 W	5.111 W	6.046 W	7.088 W
Potência grupo	138 W x 2	165 W x 2	138 W x 3	165 W x 3
Potência caldeira café	918 W x 2	1.089 W x 2	918 W x 3	1.089 W x 3
Potência caldeira vapor	2.775 W	3.266 W	3.673 W	4.356 W
Capacidade caldeira café	1,2 l x 2		1,2 l x 3	
Capacidade caldeira vapor	8,5 l		8,5 l	
Largura	1035 mm		1175 mm	
Comprimento	618 mm		618 mm	
Altura	500 mm		500 mm	
Peso líquido	97 kg		1117 kg	
Calibração válvula de segurança	0,19 Mpa (1,9 bar)			
Pressão de funcionamento caldeira vapor	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Pressão água de alimentação	0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MÁX)			
Pressão de emissão do café recomendado	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Temperatura ambiente de trabalho	5 - 40°C 95° U.R.MÁX			
Nível de pressão acústica	<70 dB			



Conforme a diretiva 2006/42/CE a máquina é marcada com a sigla CE onde o fabricante declara, sob a própria responsabilidade, que a máquina é segura para pessoas e ou coisas.

A placa CE está fixada sobre a base da estrutura embaixo da bandeja de descarga e na qual presentes os dados de identificação da máquina. Veja aqui embaixo um exemplo da placa com os dados de identificação:



Entre na seção "Menu" (veja instruções nos capítulos seguintes) e selecione o botão para visualizar o número de série da máquina.

Para qualquer comunicação com o Fabricante, indique sempre os seguintes dados:

- S/N - número de série da máquina;
- Mod. - modelo da máquina
- Y - data de fabricação;

Os dados do aparelho também são visíveis na etiqueta na embalagem da máquina.



É proibido remover ou deteriorar a placa dos dados de identificação. Se necessário, substitua com a máxima urgência solicitando diretamente ao Fabricante.

3.8 Sistema Economia de energia




A máquina dispõe de um software que controla o sistema automático de stand by durante as pausas, a função Economia de Energia noturna, e a regulação inteligente da temperatura.

Isto permite economizar significativamente energia, durante as pausas noturnas, mantendo a máquina sempre em condições de um rápido retorno ao serviço.

Além disso, o software distribui energia apenas onde e quando serve, permitindo desta forma economizar energia mesmo durante a atividade normal.

E, se previsto na programação, este coloca automaticamente em standby um ou mais grupos quando diminui a carga de trabalho e os prepara para trabalhar em plena capacidade quando necessário.

São previstas três modalidades de escolha:

-  COM: ativação manual Stand by
-  PRG: funcionamento conforme a programação
-  ECO: gestão em autoaprendizagem.



Para a ativação do sistema Economia de Energia veja par. 7.11 na página 202.

4. ARMAZENAMENTO

O armazenamento da máquina é efetuado pelo Fabricante ou pelo Distribuidor.

5. INSTALAÇÃO

A instalação da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico Qualificado do Fabricante.



A base de apoio da máquina deve estar perfeitamente nivelada e sem irregularidades.

6. COLOCAR EM SERVIÇO

A máquina pode ser colocada em funcionamento exclusivamente pelo Técnico Qualificado do Fabricante.

7. FUNCIONAMENTO

7.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "1. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 183.

7.2 Emissões

VIBRAÇÕES

Em condições de emprego em conformidade com as indicações de uso correto, fornecidas neste manual, as possíveis vibrações detectadas não são em condições de gerar situações perigosas.

EMISSÕES SONORAS

O nível de ruído emitido pela máquina é, em média, inferior a 70 dB; portanto, não há obrigação de usar equipamento de proteção individual para o sistema auditivo.

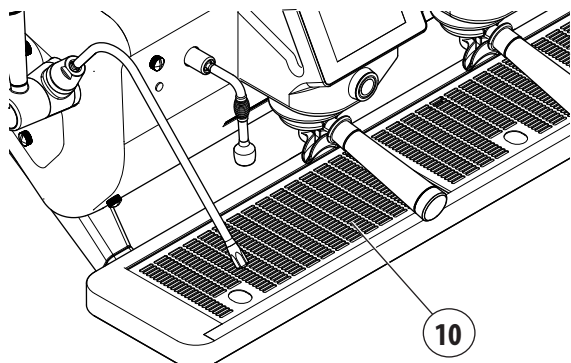
Se a máquina emite ruídos estranhos é necessário comunicar o fabricante.

AMBIENTE ELETROMAGNÉTICO

A máquina foi projetada para funcionar corretamente em um ambiente eletromagnético de tipo industrial, dentro dos limites de Emissão e de Imunidade em conformidade com as Normas em vigor.

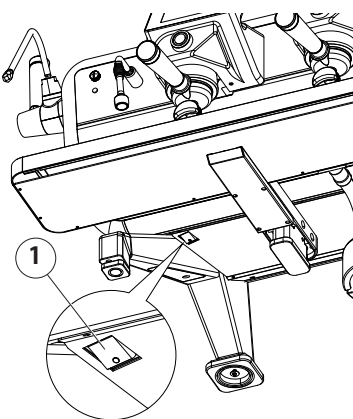
7.3 Ligar e desligar

Assim que o Técnico Qualificado realizar a ligação hidráulica e elétrica, certifique-se de que o recipiente de descarga localizado debaixo da grelha para apoiar as xícaras (10) esteja devidamente ligada com a descarga.

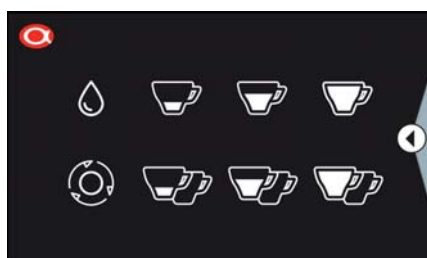


Verifique também se todas as torneiras de vapor estão fechadas.

Para ligar a máquina pressione o interruptor geral (1) e siga as sinalizações descritas na tela da máquina conforme indicado a seguir.

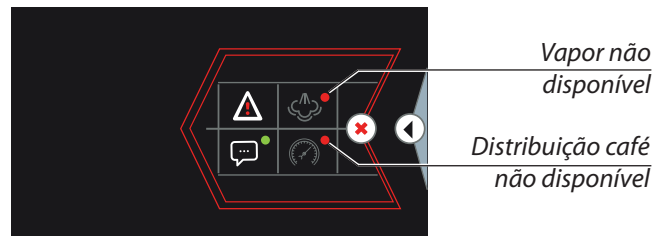


No final do acendimento, inicia a fase de regulação térmica. Assim que esquentamento for concluído, a máquina está pronta para distribuir o café e no visor aparece a tela ilustrada abaixo.



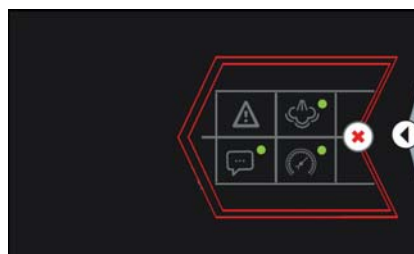
Pode acontecer que a distribuição do vapor esteja disponível em um tempo maior do que a distribuição do café. Em este caso, aguarde alguns minutos até aparecer na tela o ícone do vapor a verde.

A cor verde do ícone do vapor indica que a máquina atingiu a pressão programada e o vapor pode ser distribuído.



Antes de utilizar a máquina, faça-a funcionar sem nenhum produto e com os porta-filtros encaixados durante alguns segundos. Este processo permite deixar sair o ar presente no circuito e permitir o total esquentamento dos grupos distribuidores.

Em alguns casos, como por exemplo, após a lavagem dos grupos, por pouco tempo todas as seleções permanecem inativas, em seguida, o visor apresenta uma luminosidade reduzida e na barra à direita aparecerem algumas mensagens de sinalização.



Basta aguardar alguns segundos para permitir a total regulação da temperatura: a luminosidade do visor retorna ao normal e a máquina volta a estar ativa.

7.3.1 Desligar a máquina

Para desligar a máquina pressione o interruptor geral (1).

7.4 Renovação da água

No curso da instalação da máquina, o Técnico Qualificado deve realizar as operações de renovação da água contida nos circuitos hidráulicos seguindo o procedimento a seguir:

- assim que concluída a instalação, o aparelho deve ser ativado e colocado na condição nominal de funcionamento deixando-o por 30 minutos na condição de "pronto para funcionar";
- logo depois, desligue o aparelho e remova completamente a primeira água colocada no circuito hidráulico para eliminar as impurezas iniciais;
- em seguida, carregue o aparelho e coloque-o nas condições nominais de funcionamento;
- desligue a máquina novamente e retire a água do circuito hidráulico;
- ligue e carregue o aparelho e coloque-o nas condições nominais de funcionamento;
- assim que atingir a condição "pronto para funcionar" efetue para cada grupo de café uma distribuição contínua para poder descarregar pelo menos 0,5 litros no circuito café;
- descarregue continuamente o vapor pelo menos por 1 minuto por cada ponto de emissão do vapor.



Se a máquina permanecer inativa por mais de 1 semana, é necessário solicitar ao Técnico Qualificado a troca de 100% da água contida nos circuitos hídricos da máquina conforme indicado acima.

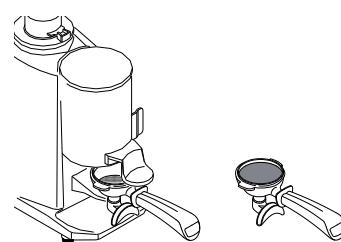
7.5 Preparação da máquina

7.5.1 Moagem e dosagem do café

É importante dispor de um moedor ao lado da máquina, com o qual moer a quantidade de café utilizada diariamente.

A moagem e a dosagem do café devem ser efetuadas conforme as instruções do Fabricante do moedor-doseador; além disso, também é necessário considerar os seguintes itens:

- para obter um bom expresso recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Respeitar sempre a data de vencimento indicada pelo produtor;
- evite moer grandes quantidades de café, recomendamos preparar a quantidade para o doseador e utilizá-la no mesmo dia;
- evite o café já moído, pois este se deteriora rapidamente. Se necessário compre-o em pequenas embalagens a vácuo.

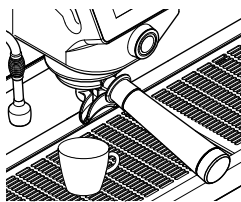



7.5.2 Preparação do porta-filtro

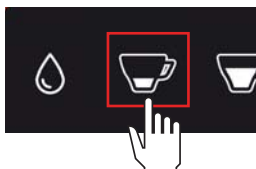
- Encha o filtro com uma dose de café moído (cerca de 6-7 gramas) e aperte com um calcador apropriado;
- encaixe o porta-filtro no grupo, sem apertar muito, para evitar um desgaste muito rápido da guarnição.
- pelo mesmo motivo é recomendável limpar as bordas do filtro antes de encaixar o porta-filtro no grupo distribuidor;
- siga as instruções do fabricante do moedor-doseador.


7.6 Distribuição de café

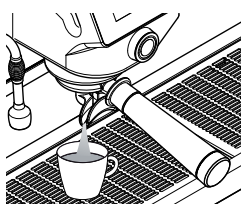
- Posicione a xícara embaixo do bico de distribuição;





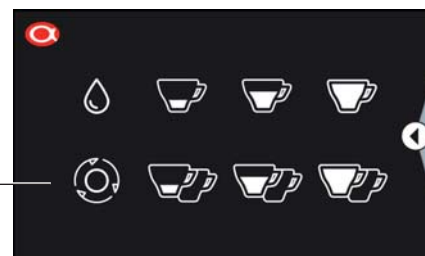
- pressione o botão dose desejado, por exemplo,  e aguarde a distribuição do café (led aceso);



- para interromper a preparação do café antecipadamente, pressione novamente o botão ;



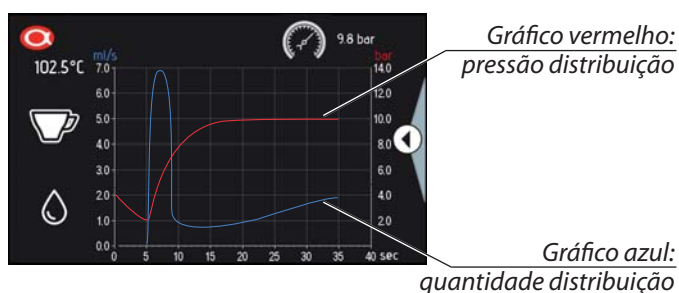
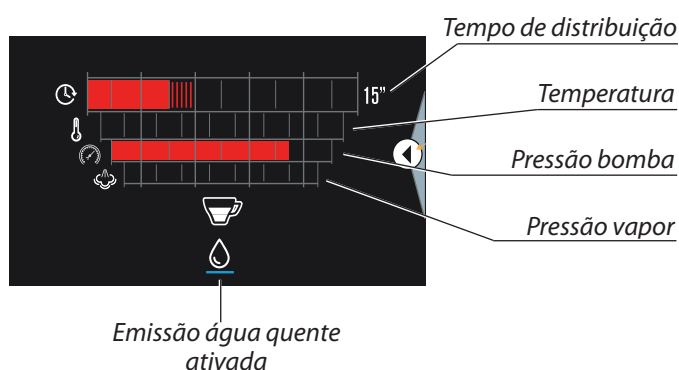
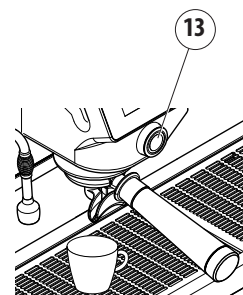
- para efetuar a distribuição contínua do café, selecione o botão  e bloqueie pressionando o mesmo botão .



É possível distribuir o café utilizando o botão embaixo de cada visor (13).

Apertando o botão, a máquina distribuirá o tipo de café pré-definido pelo Fabricante.

Para interromper a distribuição volte a apertar o botão.



Durante a distribuição de café, não retire o porta-filtro do grupo distribuidor.



A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, proceda conforme descrito no par. 7.12.1 na página 203.

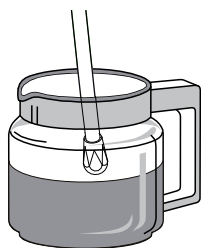


Se foi programado, é possível efetuar um enxágue do grupo antes de introduzir os porta-filtros, apertando no botão START/STOP (emissão contínua) ou no botão manual.

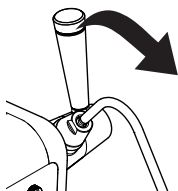
Em este caso, os 2 botões **NÃO** devem ser usados para a emissão do café, porque a quantidade de água produzida não é suficiente.

7.7 Emissão vapor

- Mergulhe o bico vaporizador no líquido que se pretende aquecer;



- abaixe a alavanca da torneira;



- para terminar a distribuição, retorne a alavanca para cima.



Evite o contato com os bicos vaporizadores, não exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais dos bicos de emissão do vapor.

Para obter uma ótima formação de espuma, siga estas simples regras:

- aqueça apenas a quantidade de leite necessária, uma vez aquecido, este deverá ser despejado integralmente da leiteira e não deve ser aquecido novamente;
- espumar o leite partindo de uma temperatura de cerca 4°C.

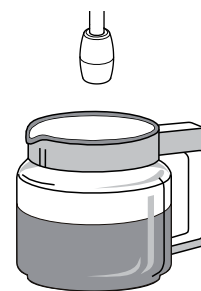



Para manter sempre em perfeita eficiência os bicos vaporizadores, recomenda-se deixar o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização. Mantenha os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. O uso do ponto de emissão do vapor (bico de vapor) deve ser precedido da operação de expurgo da condensação pelo menos por 2 segundos. Deixe o bico do vapor mergulhado no leite somente o tempo necessário para esquentar. Não abra a torneira do vapor com o bico vaporizador mergulhado no leite e com a máquina desligada.




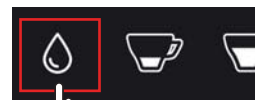
7.8 Emissão água quente

- Coloque um bule embaixo do tubo de água quente;

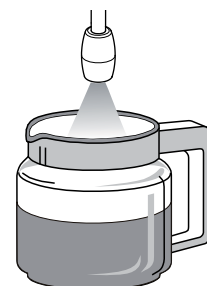


- pressione o botão  e aguarde a conclusão da emissão de água quente;

- para interromper a emissão antecipadamente, pressione novamente o botão .



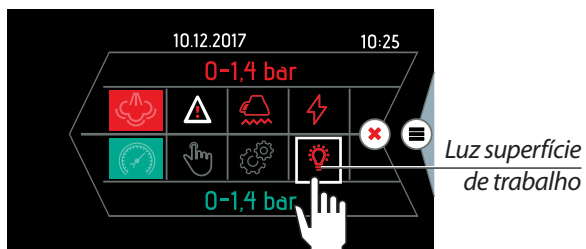
Evite o contato com o bico de água quente, não exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais do bico de água quente.




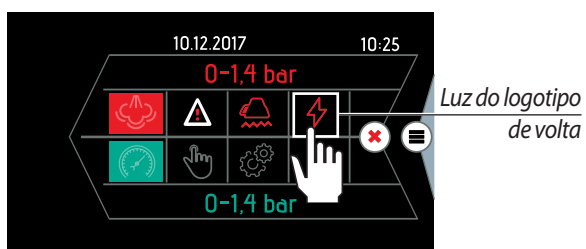
A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, proceda conforme descrito no par. 7.12.1 na página 203.

7.9 Iluminação

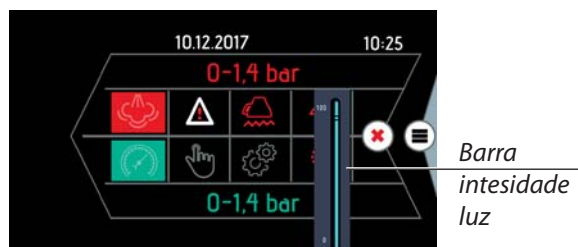
Para ativar ou desativar a iluminação a superfície de trabalho pressione o botão .



Para ativar ou desativar a iluminação das laterais da máquina pressione o botão .

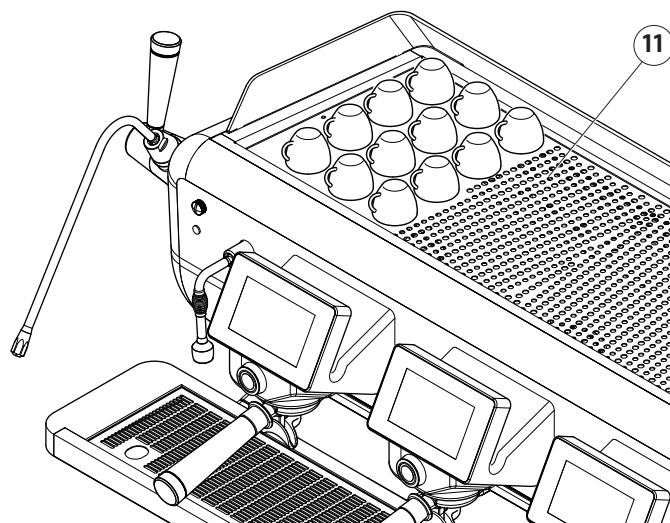


Com os botões apertados, aparece a barra que permite ajustar a intensidade da luz (na superfície de trabalho ou nas laterais).



7.10 Aquecedor de xícaras

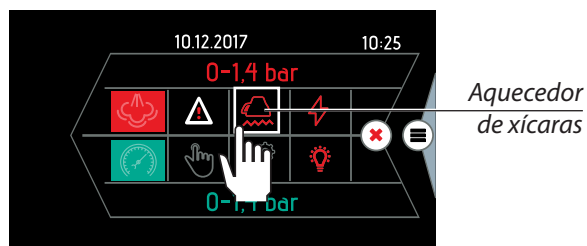
Posicione as xícaras para aquecer sobre a respectiva superfície (11).



Para ativar o aquecedor de xícaras pressione o botão





Para indicar que o aquecedor de xícaras está ligado o botão fica vermelho.

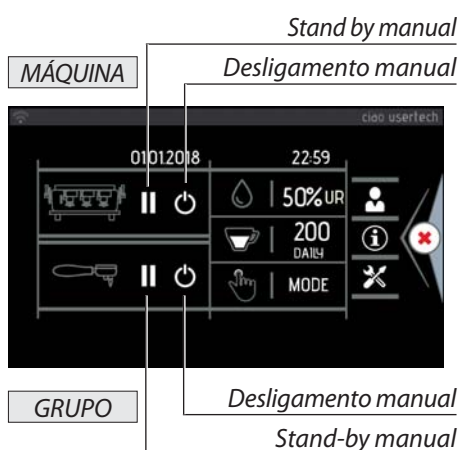
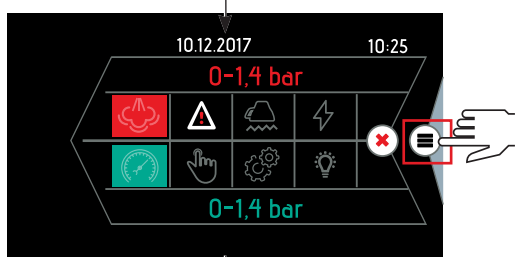


Para modificar a temperatura do aquecedor de xícaras veja o par. "7.12.3 Configuração PARÂMETROS DE SERVIÇO" na página 205.

7.11 Gestão Economia de energia

Para desligar a máquina ou ativar a função Economia de energia proceda conforme a seguir:

- Selecione o botão ;
- selecione o botão menu ;
- selecione a função desejada.



Se a máquina estiver desligada ou em "Energy saving", para reativar o seu funcionamento basta tocar a tela. A máquina voltará ao seu pleno funcionamento dentro de 1 minuto.

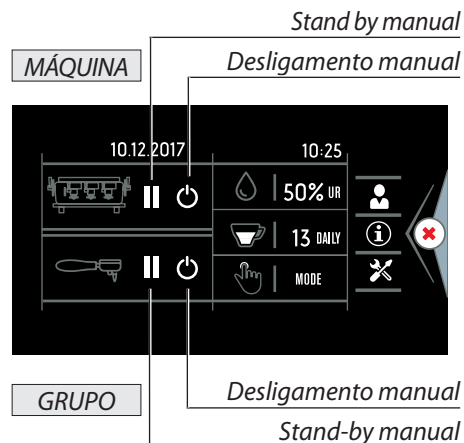


O sistema continuará seguindo as configurações de economia de energia configuradas.

Podem ser ativados três tipos de sistema "Energy saving":

MANUAL

As funções da opção Economia de energia estão ativas apenas manualmente selecionando o ícone da máquina ou do grupo conforme ilustrado na figura.



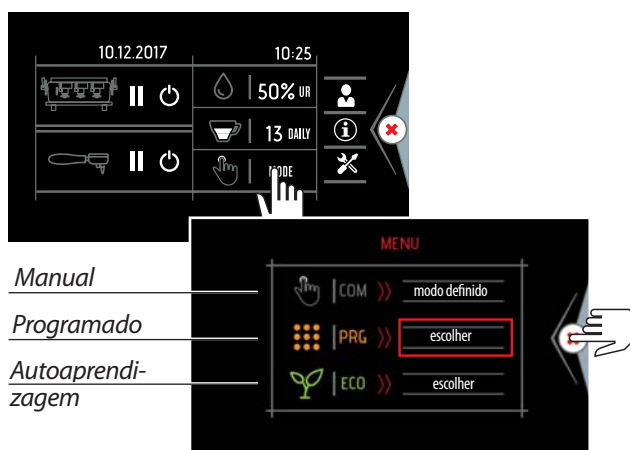
PROGRAMADO

As funções da opção Economia de energia estão ativas em base à programação. Para modificar a programação contate um Técnico Qualificado.

AUTOAPRENDIZAGEM

As funções da opção Economia de energia estão ativas em autoaprendizagem, o sistema controla automaticamente a economia de energia efetuando independentemente a modalidade de redução das temperaturas em base aos ciclos realizados nos dias e nas semanas anteriores.

Para ativar o sistema "Energy saving" pressione o botão **MODE** e selecione a modalidade desejada:
















Para a programação do sistema Economia de energia solicite a intervenção do Técnico Qualificado.

7.12 Programação parâmetros máquina

7.12.1 Programação DOSES BEBIDAS

Para a programação das doses de café e de água quente, proceda conforme a seguir:

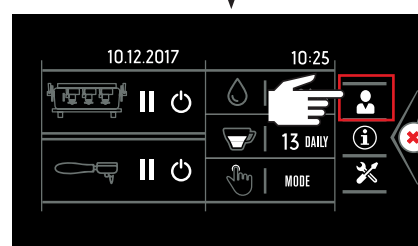
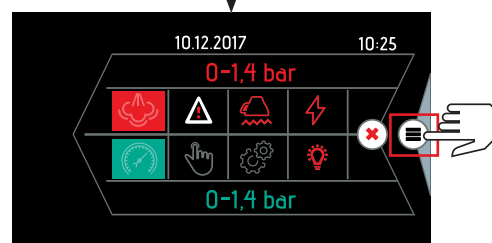
- Selecione o botão ;
- pressione o botão menu ;
- selecione o botão configuração ;
- pressione o botão programar doses  programa de doses;
- selecione o botão dose desejado (por exemplo, "1 café expresso" );
- para iniciar a preparação pressione o botão **iniciar**;
- para confirmar e interromper a dose pressione o botão **parar**;
- repita a operação para os outros botões dose;
- para verificar a dose aperte o botão **iniciar** de "Testar a dose";
- para copiar a configuração da dose nos outros grupos pressione o botão ;
- para cancelar a configuração da dose pressione o botão ;
- é possível efetuar o ajuste manual da dose atuando com os botões  e .
- também pode alterar o tempo de pré-infusão de café pressionando o ícone  **TEMPO PRÉ-INFUSÃO**: Use as teclas  e  (ou o teclado numérico ) para modificar o parâmetro selecionado e confirme com a tecla **ok**.



Durante a distribuição de café, não retire o porta-filtro do grupo distribuidor.



A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borras de café utilizadas anteriormente.



Tempo pre-infusão programável

Iniciar/Parar distribuição dose programação simulada

Verificar a dose programada

Copiar a dose em todos os grupos

Cancelar configuração dose

Regulação manual da dose (ml)

Tempo pré-infusão

Tempo de pré-infusão de grupo único 1





CURVA DE EXTRACÇÃO ÚNICA

0 5 20 s

0 10 60

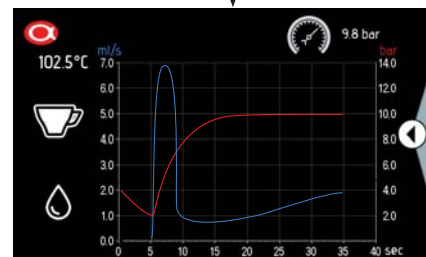
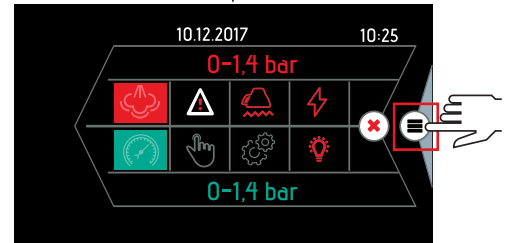
7.12.2 Impressão gráfica último fornecimento

Para visualizar os dados da última distribuição efetuada através de um gráfico, proceda da seguinte forma:

- Selecione o botão ;
- pressione o botão menu ;
- selecione o botão configuração ;
- pressione o botão  gráfico última emissão.









Para visualizar o gráfico da última entrega, é necessário que esta função tenha sido programada pelo Técnico Qualificado.



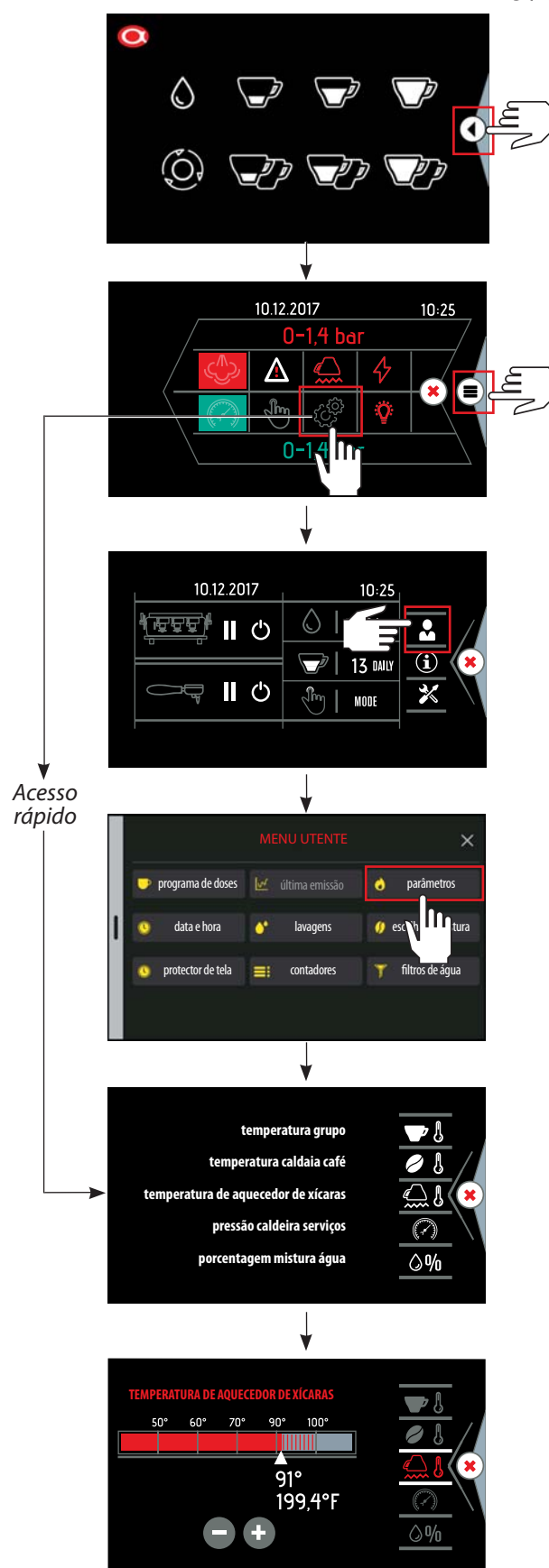
7.12.3 Configuração PARÂMETROS DE SERVIÇO

Para ajustar os parâmetros de alguns serviços da máquina, proceda da seguinte forma:

- Selecione o botão ;
- pressione o botão menu ;
- selecione o botão configuração ;
- pressione o botão  parâmetros;
- selecione o botão do parâmetro que se pretende modificar;
- com os botões  e  modifique o valor desejado.








Os parâmetros modificáveis são os seguintes:

- Temperatura do grupo de distribuição
- temperatura da caldeira do grupo
- temperatura do aquecedor de xícaras
- pressão dos serviços de caldeira
- porcentagem de mistura de água





7.12.4 Definir DATA e HORA

Para configurar a data e a hora na máquina, proceda da seguinte forma:

- Selecione o botão ;
- pressione o botão menu ;
- selecione o botão configuração ;
- pressione o botão  data e hora;
- selecione o botão do dado que se pretende modificar;
- com os botões  e  modifique o parâmetro selecionado e confirme com o botão .

Os parâmetros modificáveis são os seguintes:







- data
- hora
- fuso horário
- horário de verão automático

Selecione o botão  para ativar o teclado numérico, com o qual é possível digitar diretamente o valor desejado. Para confirmar o valor pressione o botão .



7.12.5 Escolha MISTURA CAFÉ

Para configurar a máquina em função do tipo de mistura de café utilizada, proceda da seguinte forma:

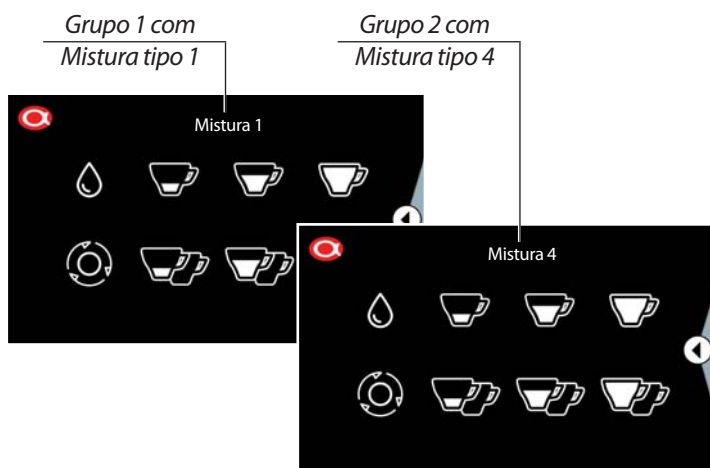
- Selecione o botão ;
- pressione o botão menu ;
- selecione o botão configuração ;
- pressione o botão  escolha da mistura ;
- selecione o botão da mistura desejada, por exemplo,  ;
- para confirmar a escolha pressione o botão ;
- aguarde alguns instantes e, em seguida, a máquina estará pronta para utilizar o novo tipo de mistura;
- os vários grupos de distribuição podem ser programados para misturas diversas. Neste caso na tela será indicado o tipo de mistura.



A escolha da mistura de café é possível somente se já foram definidas no sistema da máquina.














Para introduzir novas misturas contate a Assistência Técnica.

Os parâmetros de extração das misturas foram programados pelo Técnico instalador.



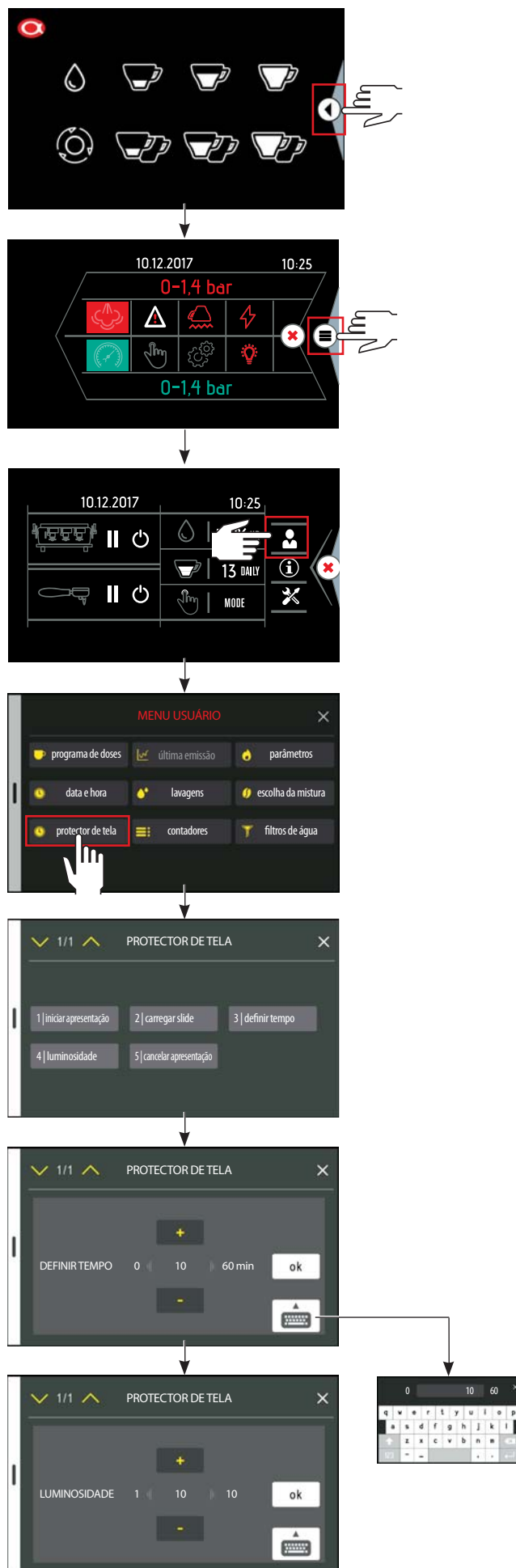
7.12.6 Configuração PROTETOR DE TELA

Para configurar o protetor de tela, proceda da seguinte forma:

- Selecione o botão ;
- pressione o botão menu ;
- selecione o botão configuração ;
- pressione o botão  protector de tela ;
- para configurar o tempo de ativação do protetor de tela desde a última operação realizada, selecione o botão  3 | definir tempo ;
- com os botões  e  modifique o tempo de ativação do protetor de tela e confirme com o botão  . O valor pode ser digitado diretamente selecionando o botão  e utilizando o teclado;
- para configurar a luminosidade do protetor de tela selecione o botão  4 | luminosidade ;
- com os botões  e  ajuste a luminosidade da tela e confirme com o botão .









Para introduzir novos tipos de protetor de tela contate um Técnico Qualificado.



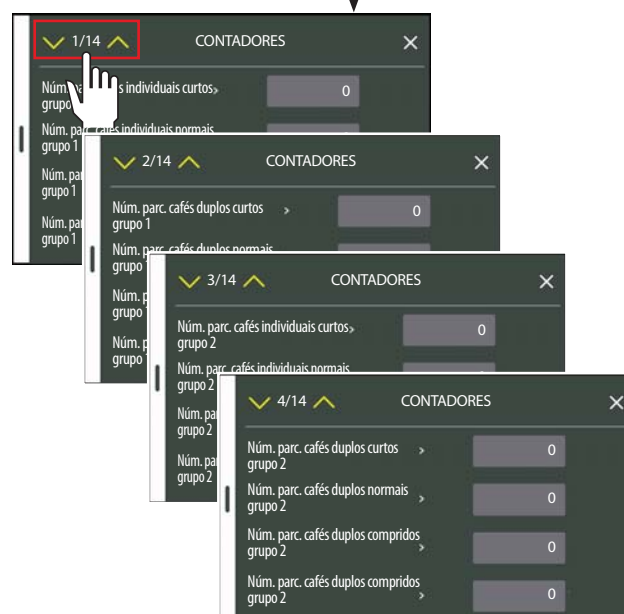
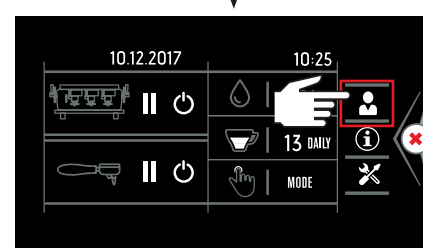
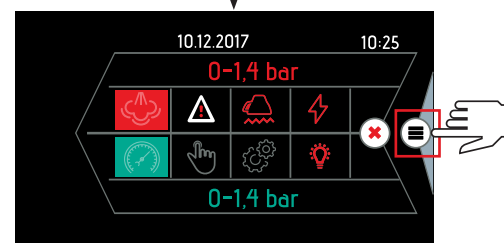
7.12.7 Lista CONTADORES BEBIDAS

Para visualizar as distribuições realizadas pela máquina, proceda da seguinte forma:

- Selecione o botão ;
- pressione o botão menu ;
- selecione o botão configuração ;
- pressione o botão  contadores;
- com os botões  2/14  percorra as várias páginas para visualizar as contagens.







Para eliminar a lista dos contadores contate um Técnico Qualificado.



7.12.8 Visualização CONTADOR LITROS DE ÁGUA

Para visualizar o consumo de água da máquina e o limite para a regeneração do abrandador, proceda da seguinte forma:

- Selecione o botão ;
- pressione o botão menu ;
- selecione o botão configuração 
- pressione o botão  filtros de água;
- quando o consumo de água excede o valor configurado, o sistema propõe o aviso automático de regeneração do abrandador;
- se o valor do limite for programado a zero, o aviso de regeneração não é proposto.



Para eliminar a lista dos contadores contate um Técnico Qualificado.

7.13 Conselhos para obter um bom café

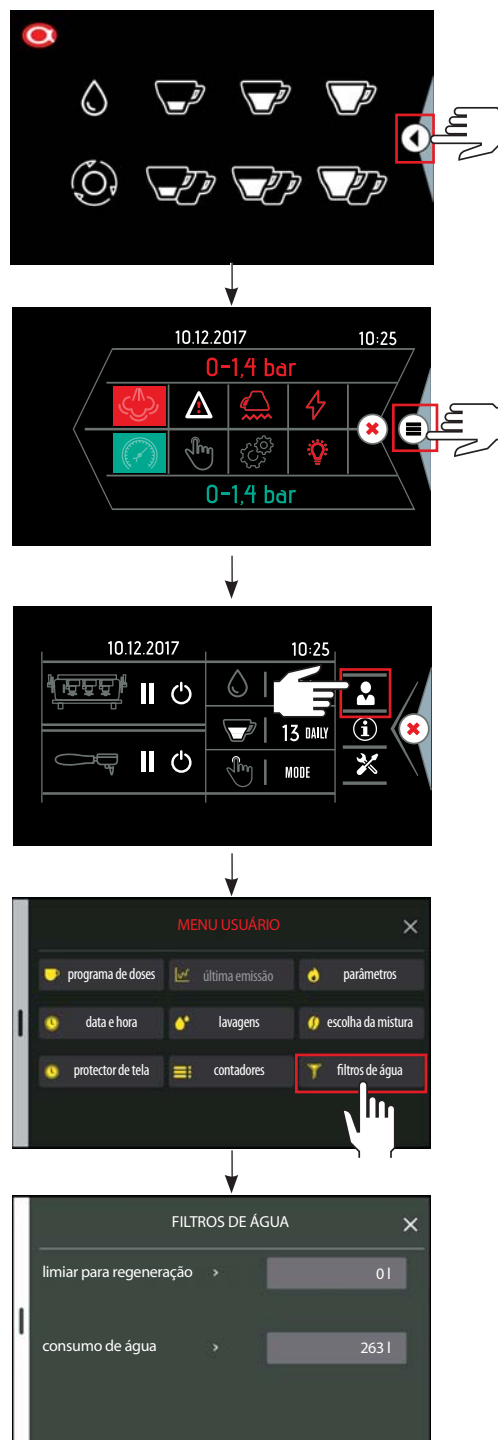
Lave cotidianamente os filtros e porta-filtros conforme descrito no Par. 8.7.2 na página 214. A falta de limpeza diária reduz a qualidade do café distribuído.

Para poder obter um café qualitativamente válido é importante que o grau de dureza da água utilizada tenha um valor de 6-7 °F (graus franceses). Caso tal dureza ultrapasse estes valores recomendamos utilizar um filtro de água ou um abrandador. Evite utilizar o abrandador se o valor de dureza da água for inferior a 4 °F.

Se o sabor de cloro na água for particularmente evidente, recomendamos instalar um filtro específico.

Recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Se desejar mudar o tipo de café, recomendamos entrar em contato com o Técnico Qualificado do Fabricante para ajustar a temperatura da água e da moagem.

Após um período relativamente longo de inatividade da máquina (2-3 horas) deixe-a funcionar sem nenhum produto. Efetue constantemente a limpeza e a manutenção periódica.



8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

8.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "1. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 183.

8.2 Manutenção periódica

Além de realizar as operações de manutenção na frequência indicada, é necessário solicitar ao Técnico Qualificado uma inspeção geral da máquina sempre que exibido na tela tal sinalização conforme descrito no par. 8.3 na página 212.

Componente	Tipo de operação	Semanal	Mensal	Trimestral
VISOR	Mantenha sob controle o valor da pressão da caldeira que deve estar entre 0,08 e 0,14 MPa (0,8 e 1,4 bar).	X		
VISOR	Verifique a pressão da água durante a distribuição do café: controle a pressão indicada no visor que deve estar entre 0,8 e 0,9 MPa (8 e 9 bar).		X	
FILTROS e PORTA-FILTROS	Verifique o estado de desgaste dos filtros, controle se a borda dos filtros está danificada e a presença de quaisquer resíduos de borras de café na xícara e, se necessário substitua filtros e/ou porta-filtros.		X	
MOEDORDOSADOR	Verifique a dose de café moído (entre 6 e 7 gramas por batida) e controle do grau de moagem. Os moedores devem ter lâminas sempre bem afiadas, sua deterioração é indicada pela presença de muito pó na moagem. Recomendamos chamar um Técnico Qualificado para substituir os moedores planos a cada 400/500 kg de café ou a cada 800/900 kg de café no caso de moedores cônicos. Se o aviso automático de desgaste dos moedores ainda estiver ativo, siga as indicações descritas no par. 8.4 na página 212.		X	
FILTRO DE ÁGUA ABRANDADOR	Substitua o cartucho do filtro da água ou a regeneração do abrandador com a frequência indicada pelo fabricante ou se estiver ativo o aviso automático de regeneração (ver par. 8.5 na página 212).		X	
CALDEIRA	Recomendamos solicitar a Assistência Técnica pelo menos a cada 3 meses para realizar a renovação da água na caldeira.			X



A existência de problemas nos componentes destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência de um Técnico Qualificado.

8.3 Manutenção programada

Se ativada, esta função permite exibir no visor uma mensagem para alertar o usuário quando é necessário realizar a manutenção ordinária programada.

O primeiro pedido de assistência aparece quando o número de ciclos de café, chá, enchimento caldeira, ou o número de dias decorridos desde a instalação da máquina, se aproxima do valor do limite programado.

Atingindo o valor do limite programado, no visor é exibida uma janela com as sinalizações da máquina:



Aperte o ícone  para ler a mensagem:



Esta mensagem persiste no visor até a conclusão da manutenção.

Se ativadas, no visor podem ser visualizados diversos limites de manutenção programada.

As sinalizações de limite atingido/ excedido não inibem o funcionamento da máquina.

É possível cancelar as mensagens no visor em qualquer momento (inclusive antes das sinalizações) e pode ser efetuado pelo técnico.

Durante o funcionamento da máquina, o sistema incrementa tanto o contador dos ciclos da máquina, como o contador do tempo decorrido desde a instalação.



Para programar esta função contate um Técnico Qualificado.

8.4 Controle automático desgaste discos moedores

Se ativada, esta função permite exibir no visor uma mensagem para alertar o usuário quando é necessário realizar a substituição dos discos moedores do moedor-dosador.



A sinalização aparece quando a quantidade de café utilizado (kg) atinge o limite programado.

A mensagem permanece no visor durante a fase de espera da seleção ou na fase de espera da programação.

O alarme de limite atingido/ excedido não inibe o funcionamento da máquina.

É possível cancelar a contagem a qualquer momento (inclusive antes da sinalização do alarme) e pode ser efetuado pelo técnico.



O sistema funciona apenas se a máquina for associada a somente um moedor. Para programar esta função contate um Técnico Qualificado.

8.5 Regeneração do abrandador

A máquina conta a água utilizada (veja par. 7.12.8 na página 210) e, se previsto, ao exceder a quantidade estabelecida, assinala na tela a necessidade de efetuar a regeneração do abrandador.



O alarme de limite atingido/ excedido não inibe o funcionamento da máquina.

É possível cancelar a contagem a qualquer momento (inclusive antes da sinalização do alarme) e pode ser efetuado pelo técnico.



Para programar esta função contate um Técnico Qualificado. Para efetuar a regeneração do abrandador, siga as indicações do fabricante.

8.6 Problemas e respectivas soluções

Problema	Causa	Solução
MÁQUINA SEM ALIMENTAÇÃO	A máquina está desligada.	Ligue a máquina.
FALTA ÁGUA NA CALDEIRA	A torneira da rede hidráulica está fechada.	Abra a torneira da rede hidráulica.
EXCESSO DE ÁGUA NA CALDEIRA	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
NÃO SAI VAPOR DO BICO VAPOR	<ul style="list-style-type: none"> O pulverizador do bico está obstruído. A máquina está desligada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe o pulverizador do bico de vapor. Ligue a máquina.
SAI ÁGUA OU VAPOR COM ÁGUA DO BICO VAPOR	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
DISTRIBUIÇÃO AUSENTE	<ul style="list-style-type: none"> A torneira da rede hidráulica está fechada. A moagem do café é muito fina. 	<ul style="list-style-type: none"> Abra a torneira da rede hidráulica. Regule a moagem do café.
A MÁQUINA PERDE ÁGUA	<ul style="list-style-type: none"> A bandeja não descarrega. Tubo de descarga quebrado ou desprendido ou com problemas no escoamento da água. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique a descarga dos esgotos. Verifique e restabeleça a ligação do tubo de descarga para a bandeja.
CAFÉ MUITO QUENTE OU MUITO FRIO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
O CAFÉ SAI MUITO RÁPIDO	O café moído é muito grosso.	Regule a moagem do café.
O CAFÉ SAI MUITO DEVAGAR	O café é moído muito fino.	Regule a moagem do café.
BORRAS DE CAFÉ MOLHADAS	<ul style="list-style-type: none"> Grupo distribuidor sujo. O grupo de distribuição está muito frio. O café moído é muito fino. O café utilizado é muito velho. 	<ul style="list-style-type: none"> Lave o grupo com o filtro cego. Aguarde o completo aquecimento do grupo. Regule a moagem do café. Substitua o café com café fresco.
O VISOR INDICA UMA PRESSÃO IRREGULAR	Falha no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
PRESENÇA DE BORRAS NA XÍCARA	<ul style="list-style-type: none"> O porta-filtro está sujo. Os furos do filtro estão desgastados. A moagem do café não é adequada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe o porta-filtro. Substitua o filtro. Regule a moagem de forma adequada.
A XÍCARA ESTÁ SUJA DE PINGOS DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> O café moído é muito grosso. A borda do filtro está danificada. 	<ul style="list-style-type: none"> Regule a moagem do café. Substitua o filtro.
<ul style="list-style-type: none"> A DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ É IRREGULAR A DOSE DE CAFÉ NÃO FOI RESPEITADA 	O café é moído muito fino.	Regule a moagem do café.
BLOQUEIO DO SISTEMA ELETRÔNICO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
A BOMBA VAZA ÁGUA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
O MOTOR PÁRA REPENTINAMENTE OU O PROTETOR TÉRMICO É ACIONADO DEVIDO A UMA SOBRECARGA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
A BOMBA FUNCIONA ABAIXO DA CAPACIDADE NOMINAL	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
A BOMBA FAZ BARULHO.	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.



Os problemas destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência de um Técnico Qualificado.

8.7 Operações de limpeza

8.7.1 Instruções gerais

Para uma perfeita higiene e eficiência do aparelho são necessárias algumas simples operações de limpeza. As indicações aqui presentes devem ser consideradas válidas para o uso normal da máquina de café, nos casos de utilização intensiva da máquina, as operações de limpeza devem ser efetuadas com maior frequência.



Não utilize detergentes alcalinos, solventes, álcool ou substâncias agressivas. Os produtos/detergentes utilizados devem ser apropriados para tal finalidade e não devem corroer os materiais dos circuitos hidráulicos.

Não use detergentes abrasivos que possam riscar a superfície da carcaça da máquina.

Utilize sempre panos perfeitamente limpos e higienizados.

Para lavar os filtros, os porta-filtros e todos os componentes da máquina utilize os detergentes fornecidos pelo Fabricante ou então produtos específicos para limpar máquinas de café profissionais.

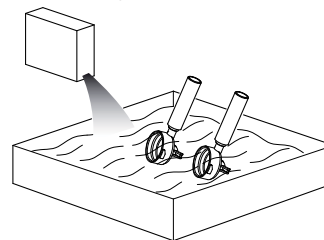
8.7.2 Limpeza filtros e porta-filtros

Diariamente:

- Mergulhe o filtro e o porta-filtro na água quente por uma noite inteira para dissolver a gordura do café;
- enxágue tudo com água fria.

Semanalmente:

- Com a ajuda de uma chave de fenda remova o filtro do porta-filtro;
- mergulhe o filtro e o porta-filtro por 10 minutos em água quente e detergente apropriado;
- enxágue tudo com água fria.



Atenção: mergulhe apenas a copa do porta-filtro, evite mergulhar o cabo na água.

O detergente deve ser diluído em água fria nas doses indicadas na embalagem (ver fabricante).

Limpeza	Diária	Semanal
Carcaça e Grelhas: Limpe os painéis da carcaça com um pano umedecido em água morna. Retire a bandeja e a grelha para apoiar as xícaras e lave com água quente.	X	
Filtros e porta-filtros: Lave diária e semanalmente conforme indicado no par. 8.7.2 na página 214.	X	X
Bico vapor: Mantenha os bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Controle e limpe a ponta do bico desobstruindo os furos de saída do vapor com uma pequena agulha. Lave semanalmente conforme descrito no par. 8.7.6 na página 216.	X	X
Grupos de distribuição: Lave o grupo de distribuição conforme descrito no par. 8.7.3 na página 214 e 8.7.4 na página 215.	X	X
Moedorosador e Tremonha: Limpe o interior e exterior da tremonha e do doseador com pano umedecido em água morna. Ao terminar, seque tudo cuidadosamente.		X






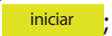
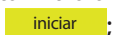

8.7.3 Lavagem programada do grupo de distribuição

Se previsto, a máquina solicita automaticamente a execução diária da lavagem dos grupos de distribuição.

Para iniciar a lavagem proceda conforme indicado no visor. No entanto, É possível anular o pedido de lavagem e retomar o serviço normal.

8.7.4 Lavagem arbitrária do grupo de distribuição

Se desejar, é possível lavar os grupos em qualquer momento, procedendo da seguinte forma:

- Selecione o botão ;
- pressione o botão menu ;
- selecione o botão configuração ;
- pressione o botão  lavagens;
- no visor será exibida a data da última lavagem e o número dos ciclos de lavagem;
- para iniciar a lavagem selecione o botão ;
- introduza no porta-filtro cego o detergente específico, engate-o no grupo de distribuição e pressione o botão ;
- aguarde a execução da lavagem e assim que concluída desengate o porta-filtro do grupo de distribuição e pressione o botão ;
- no final do enxágue engate o porta-filtro do grupo de distribuição e pressione o botão .



Durante a fase de lavagem todas as seleções de café daquele grupo estão desativadas.

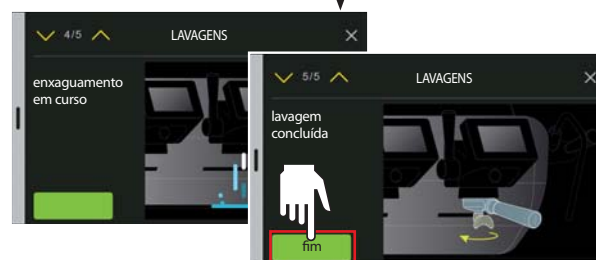
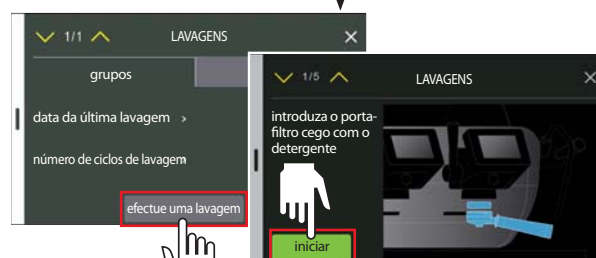
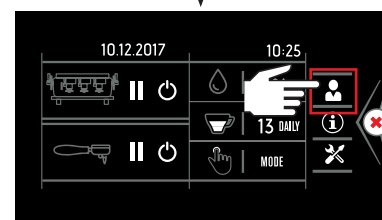
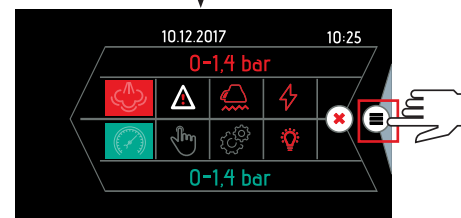
No caso de interrupção da lavagem para desligar a máquina, ao a ligar a lavagem será ativada automaticamente.



Caso tenha sido programado, é possível efetuar um breve enxágue do grupo (cerca de 3 segundos) apertando o botão manual ou o botão START/STOP da tela.



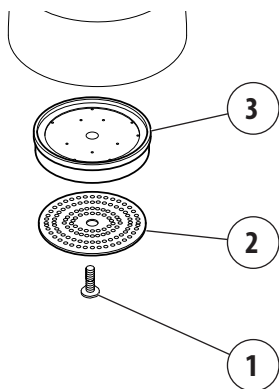
Caso tenham sido programados um determinado número de ciclos e este for ultrapassado, aparece na tela a mensagem “Efetuar lavagem grupos agora?” Efetuar a lavagem seguindo as indicações na tela.



8.7.5 Limpeza filtro de água e porta-filtro de água

Limpe semanalmente o filtro de água e o porta-filtro de água da seguinte forma:

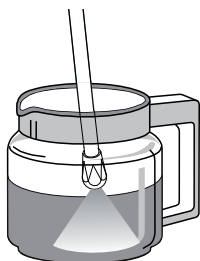
- Com uma chave de fenda afrouxe o parafuso (1);
- retire o filtro de água (2) e o porta-filtro de água (3);
- lave os dois componentes com água quente;
- recoloque o filtro de água e o porta-filtro de água na posição original bloqueando tudo com o parafuso.



8.7.6 Limpeza do bico vapor

Limpe semanalmente o tubo vaporizador da seguinte forma:

- Mergulhe o bico em um bule com água e detergente específico conforme as instruções do fabricante;
- esquite a solução com o vapor que sai do bico;
- deixe o bico esfriar mantendo-o dentro da solução pelo menos por 5 minutos para permitir que o detergente entre no bico devido ao efeito do arrefecimento;
- repita a operação 2 ou 3 vezes até que nas distribuições seguintes que não solte mais resíduos de leite.



10. COLOCAR FORA DE SERVIÇO

10.1 Breve período de inatividade da máquina

Por "breve período de inatividade" entendemos um período de tempo superior a uma semana de trabalho.

No caso de reativação da máquina após este período, é necessário solicitar ao Técnico Qualificado a troca de toda a água contida nos circuitos hidráulicos da máquina conforme descrito no par. "7.4 Renovação da água" na página 198.

Além disso, também é necessário realizar todas as operações previstas para a manutenção periódica veja par. "8.2 Manutenção periódica" na página 211.

10.2 Longo período de inatividade da máquina

Por "longo período de inatividade" entendemos um período de tempo superior a 30 dias úteis.

Para colocar a máquina fora de serviço é necessário chamar um Técnico Qualificado do Fabricante, pois é preciso desligar o equipamento da rede de energia elétrica e hidráulica e remover a água de todos os circuitos internos.

Depois deste período, apenas o Técnico Qualificado do Fabricante pode recolocar a máquina em serviço.



Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de desativação por longos períodos e depois recolocar a máquina em serviço.

9. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A substituição dos componentes e/ou partes da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico Qualificado do Fabricante.



Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de substituições dos componentes e/ou partes da máquina.

11. DESMANTELAMENTO

Recomendamos que o desmantelamento da máquina venha realizado pelo Técnico Qualificado do Fabricante.

12. ELIMINAÇÃO

12.1 Informações para a eliminação

Somente para a União Europeia e o Espaço Econômico Europeu.

Este símbolo indica que o produto não poderá ser eliminado junto com o lixo doméstico, conforme a Diretiva RAEE (2012/19/CE), da Diretiva sobre as Pilhas (2006/66/CE) e/ou das leis nacionais que atuam tais Diretivas.



O produto deve ser levado ao ponto de coleta designado, por exemplo, o revendedor no caso de aquisição de um produto semelhante novo, ou então para um centro de coleta autorizado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) e também de pilhas e acumuladores. O tratamento inadequado deste tipo de lixo pode trazer consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde dos seres humanos por causa das substâncias potencialmente prejudiciais normalmente contidas em tais tipos de resíduos.

A colaboração do usuário para o tratamento de eliminação correto deste produto contribuirá para a utilização eficaz dos recursos naturais e evitará incorrer em sanções administrativas previstas pelas normas em vigor. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, contate as autoridades locais, o órgão responsável pela coleta dos resíduos, um revendedor autorizado ou o serviço de coleta de lixo doméstico.



Para a eliminação da máquina recomendamos consultar o Técnico Qualificado do Fabricante.

12.2 Informações ambientais

Dentro da máquina existe uma pilha botão de lítio, necessária para a memorização dos dados da máquina e está situada na placa eletrônica.

Elimine a pilha de acordo com as regulamentações em vigor no país.

13. GLOSSÁRIO

Neste capítulo são exibidos os termos menos comuns ou com significado diferente do comum.

Veja a seguir a explicação das abreviações utilizadas e o significado dos pictogramas para indicar a qualificação do operador e o estado da máquina, o seu emprego permite fornecer rapidamente e de forma unívoca as informações necessárias para utilizar a máquina de forma correta em condições de segurança.

Perigo

Uma potencial fonte de lesões ou danos para a saúde.

Área perigosa

Qualquer área na proximidade de uma máquina, cuja presença de uma pessoa constitui um risco para a segurança e a saúde dessa pessoa.

Usuário

As pessoas ou a pessoa encarregada de colocar em funcionamento, realizar a manutenção e a limpeza da máquina conforme descrito neste manual.

Risco

Combinação da probabilidade e da gravidade de uma lesão ou de um dano para a saúde que possa surgir numa situação perigosa.

Proteção

Elemento da máquina utilizado especificamente para garantir a proteção por meio de uma barreira material.

Equipamento de proteção individual (EPI)

Dispositivo (diferente de uma proteção) que reduz o risco, sozinho ou associado a uma proteção.

Uso previsto

O uso da máquina de acordo com as informações fornecidas nas instruções de uso.

Técnico Qualificado pelo Fabricante

Pessoa qualificada, adequadamente treinada e habilitada para realizar operações de ligação, instalação e montagem da máquina; utilizar equipamentos especiais (como guindastes, empilhadeiras, etc.); realizar operações de manutenção ordinária ou extraordinária, particularmente complicadas ou potencialmente perigosas para serem executadas pelo usuário.

Qualificação do Usuário

Nível mínimo das competências que o operador deve possuir para realizar a operação descrita.

Estado da máquina

O estado da máquina compreende o modo de funcionamento e as condições de segurança presentes na máquina.

Risco residual

Riscos que permanecem apesar de terem sido tomadas todas as medidas de proteção integradas no projeto da máquina e apesar das proteções e medidas de proteção complementares adotadas.

Componente de segurança:

- serve para garantir uma função de segurança;
- cuja falha e/ou irregularidade coloque em perigo a segurança das pessoas.

14. ÍNDICE ALFABÉTICO DOS ASSUNTOS

A			M	
Água quente	200		Manual de Instruções - Atualização	190
Aquecedor de xícaras	201		Manutenção e limpeza	211
Armazenamento máquina	196		Manutenção periódica	211
Assistência clientes	191		Manutenção programada	212
B			Marca/Modelo máquina	191
Bateria interior	217		Moagem café	198
C			P	
Café - distribuição	199		Painel de comandos	194
CE - marca	195		Peças de reposição	216
Colocar em serviço	196		Pictogramas	190
Colocar máquina fora de serviço	216		Placa de identificação CE	195
Conselhos	201		Porta-filtro de água	216
D			Potência absorvida	195
Dados técnicos	195		Precauções de segurança	183
Desligar a máquina	197		Problemas e soluções	213
Desmantelamento máquina	216		Programação parâmetros máquina	203
Destino de uso	191		R	
E			Renovação da água	198
Eliminação máquina	217		S	
Emissões	196		Soluções	213
Emissões eletromagnéticas	196		V	
Emissões sonoras	196		Vapor	200
F			Vibrações	196
Filtro cego	215		Voltagem	195
Filtro de água	216			
Funcionamento máquina	196			
G				
Garantia	190			
Glossário	217			
Glossário e pictogramas	190			
I				
Identificação da máquina	191			
Inatividade da máquina	216			
Informações ambientais	217			
Instalação	196			
L				
Lavagem bico vapor/vaporizador	216			
Lavagem filtro de água e porta-filtro	216			
Lavagem filtros e porta-filtros	214			
Lavagem grupo distribuição	214			
Ligação da máquina	197			
Limpeza máquina	214			

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию. Инструкции для пользователя.

Русский

1. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1 УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ И ИНФОРМИРОВАНИЯ, КОТОРЫМ ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ

Лица, работающие с кофемашиной, должны быть обучены надлежащим образом и информированы о принципах функционирования аппарата и об остаточных рисках, присутствующих во время его эксплуатации.

Пользователь должен уметь применять все процедуры, необходимые при работе с пищевыми продуктами.

1.2 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Несмотря на то, что кофемашина оснащена всеми возможными защитными механизмами, предназначенными для обеспечения безопасности работы Пользователя, не исключены остаточные риски.

Так называемые остаточные риски связаны с элементами конструкции машины, которые могут представлять опасность для Пользователя в случае их неправильной эксплуатации, при ошибке оценки их опасности или при их дезактивации, при уклонении от предписаний, содержащихся в данном Руководстве по эксплуатации.

На машине, остаточные зоны риска помечены специальными предупредительными знаками, которым необходимо тщательно следовать.

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время работы и эксплуатации кофемашины, которые не могут быть исключены:



УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Эксплуатация электрического оборудования должна осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- не прикасаться к аппарату мокрыми или влажными руками или ногами;
- не работать с аппаратом без обуви;
- не использовать удлинители, предназначенные для душа или ванной;
- при отсоединении аппарата не тянуть за шнур питания;
- пользователю запрещено осуществлять замену кабеля питания аппарата. В случае повреждения кабеля питания, выключить машину и вызвать Квалифицированного техника.
- не оставлять аппарат под воздействием атмосферных осадков (дождь, солнце и пр.);
- не вскрывать корпус машины;
- не проливать жидкости на поверхность машины;
- не допускать к пользованию устройством детей и недееспособных лиц.



ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Некоторые детали машины могут нагреваться до высоких температур:

- избегать контакта с заварочным блоком и насадками для выпуска воды и пара;
- не подставлять руки и другие части тела в направлении выпускных отверстий насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.



Прибор не может использоваться лицами (включая детей в возрасте до 8 лет) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта или необходимых знаний, кроме как в случае, если они находятся под надзором или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.

Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

Пользователь должен немедленно проинформировать Изготовителя в случае обнаружения дефектов и/или перебоя в работе кофемашины и системы обеспечения безопасности, а также о любой возникающей потенциально опасной ситуации.

Строго запрещено вносить любые изменения в устройство машины и способ ее функционирования, а также в данный документ.



Периодически квалифицированный техник должен осуществлять техническое обслуживание машины и контроль за функционированием всех устройств безопасности.



Несанкционированное вскрытие любой части машины влечет за собой аннулирование гарантийного срока обслуживания.

1.3 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время техобслуживания и чистки кофемашины, которые не могут быть исключены:



УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Работы по техобслуживанию и чистке аппарата должны осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- не осуществлять работы по техобслуживанию при включенной машине;
- не погружать машину в воду;
- не разливать жидкости на машину; не поливать машину из шланга при чистке;
- не допускать к проведению операций по техобслуживанию или чистке детей и недееспособных лиц;
- не снимать защитные щитки и/или детали корпуса машины;
- не вскрывать корпус машины;
- не выполнять работы по техобслуживанию и чистке аппарата, непредусмотренные данным Руководством по эксплуатации.



ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Во время проведения чистки машины следует обратить внимание на то, что некоторые ее детали могут нагреваться до высоких температур:

- избегать контакта с заварочным блоком и насадками для выпуска воды и пара;
- не подставлять руки и другие части тела в направлении выпускных отверстий насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.

1.4 ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ

Во время техобслуживания и чистки кофемашины необходимо использовать следующие средства индивидуальной защиты:



Перчатки

Для защиты всех деталей машины, которые имеют непосредственный контакт с пищевыми продуктами (фильтродержатели, фильтры и пр.).



Выполняйте только действия по техобслуживанию кофемашины, указанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Все операции по техобслуживанию и чистке, не указанные в данном документе, должны выполняться исключительно Квалифицированным техником Компании-изготовителя.

Все операции по техобслуживанию оборудования должны выполняться после отключения аппарата от электрической сети, закрытия гидравлической цепи и после полного охлаждения кофемашины.

Если не удалось урегулировать сбой в работе аппарата, необходимо выключить машину и вызвать Квалифицированного техника Компании-изготовителя. Запрещено самостоятельно производить ремонтные работы.

Удаление накипи на аппарате должно осуществляться Квалифицированным техником Компании-изготовителя. Это позволит исключить поступление в пищу вредных веществ, используемых в ходе данной операции.



Несанкционированное вскрытие любой части машины влечет за собой аннулирование гарантийного срока обслуживания.

Оглавление

1. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ	219	8. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА	247
1.1 УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ И ИНФОРМИРОВАНИЯ, КОТОРЫМ ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ	219	8.1 Меры по обеспечению безопасности.....	247
1.2 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ	219	8.2 Периодическое техобслуживание	247
1.3 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА	222	8.3 Плановое техобслуживание	248
1.4 ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ.....	223	8.4 Автоматический контроль износа жерновов кофемолки ..	248
2. ВВЕДЕНИЕ	225	8.5 Регенерация умягчителя воды.....	248
2.1 Указания по ознакомлению с Руководством по	225	8.6 Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения.....	249
эксплуатации	225	8.7 Чистка кофемашины.....	250
2.2 Хранение Руководства по эксплуатации.....	225	9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	252
2.3 Редактирование текста Руководства по эксплуатации ..	226	10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ	252
2.4 Целевая аудитория	226	10.1 Краткосрочный период бездействия оборудования	252
2.5 Словарь терминов и Пиктограммы	226	10.2 Долгосрочный период бездействия оборудования	252
2.6 Гарантия.....	226	11. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ	252
3. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ	227	12. УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	253
3.1 Марка и модель машины	227	12.1 Информация об утилизации.....	253
3.2 Общее описание	227	12.2 Экологическая справка.....	253
3.3 Послепродажное обслуживание	227	13. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ.....	253
3.4 Целевое назначение	227	14. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ	254
3.5 Элементы конструкции кофемашины	229		
3.6 Панель управления.....	230		
3.7 Технические данные и метка CE	231		
3.8 Система энергосбережения.....	232		
4. ХРАНЕНИЕ.....	232		
5. УСТАНОВКА.....	232		
6. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	232		
7. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ	232		
7.1 Меры по обеспечению безопасности	232		
7.2 Излучения.....	232		
7.3 Включение и выключение.....	233		
7.4 Замена воды.....	234		
7.5 Подготовка кофемашины к эксплуатации	234		
7.6 Автоматическое приготовление кофе.....	235		
7.7 Подача пара.....	236		
7.8 Подача горячей воды.....	236		
7.9 Освещение	237		
7.10 Подогреватель чашек.....	237		
7.11 Управление системой энергосбережения	238		
7.12 Программирование параметров машины	239		
7.13 Советы для получения отличного кофе	246		

2. ВВЕДЕНИЕ

Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации; это позволит оптимизировать работу машины и обеспечит безопасность Вашей работы.

Машина для приготовления кофе эспрессо, которую Вы приобрели, была разработана и собрана в соответствии с инновационными технологиями, которые послужат гарантией качества машины и надежности ее работы.

В данном Руководстве по эксплуатации представлены все преимущества, которые Вы можете получить, выбрав нашу торговую марку. Здесь Вы найдете указания, как наиболее оптимально использовать машину и как вести себя в случае возникновения неполадок.

Храните данное Руководство по эксплуатации в надежном месте. В случае потери данного Руководства по эксплуатации Вы можете запросить у Изготовителя его копию.



Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с содержащимися в данном издании инструкциями и следуйте представленным указаниям. Храните данное Руководство по эксплуатации и приложенные технические документы в доступном и надежном месте. Данный документ предполагает, что в месте, где будет установлена кофемашина, соблюдаются все действующие правила техники безопасности и гигиены труда.

Содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации инструкции, рисунки и документация представляют собой конфиденциальную техническую информацию, собственником которой является Компания-изготовитель, и не могут быть воспроизведены ни в полном, ни в частичном объеме.

Изготовитель оставляет за собой право на усовершенствование и/или модификацию продукта. Изготовитель гарантирует, что в данном Руководстве по эксплуатации отражено техническое состояние машины на момент ее введения в торговый оборот.

Компания-изготовитель обращается к своим клиентам с просьбой присылать предложения о возможном усовершенствовании как продукта, так и Руководства по его использованию.

2.1 Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации

Руководство по эксплуатации разделено на главы. Последовательность глав соответствует временной логике продолжительности работы машины.

Для облегчения непосредственного понимания текста используются термины, сокращения и пиктограммы.

Руководство по эксплуатации включает обложку, содержание и ряд глав. Каждая глава имеет последовательную нумерацию. Номер страницы расположен в нижнем колонтитуле.

На первой странице Руководства по эксплуатации расположены идентификационные данные кофемашины, на последней странице - дата редактирования инструкции.

СОКРАЩЕНИЯ

- Разд.** = Раздел
- Гл.** = Глава
- Пар.** = Параграф
- Стр.** = Страница
- Рис.** = Рисунок
- Табл.** = Таблица

ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ

Единицы измерения, представленные в руководстве по эксплуатации, предусмотрены Международной системой.

ПИКТОГРАММЫ

Предписания, которым предшествуют данные символы, содержат очень важную информацию, в частности, в том, что касается безопасности работы с аппаратом. Несоблюдение данных требований может привести:

- к возникновению опасности для жизни пользователя;
- к телесным повреждениям пользователя, в том числе серьезным (в некоторых случаях к смерти);
- к потере права на гарантийное обслуживание товара;
- к снятию ответственности с Изготовителя.



Символ ОПАСНО указывает на наличие возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации, а в крайних случаях к смерти.



Символ ВНИМАНИЕ указывает на наличие возможного риска получения телесного повреждения средней тяжести, которое потребует профессиональной медицинской помощи.



Символ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ указывает на наличие возможного риска получения легкого телесного повреждения, которое потребует вмешательства службы скорой помощи и т.п.



Символ ИНФОРМАЦИЯ указывает на важную информацию относительно того или иного аргумента.

2.2 Хранение Руководства по эксплуатации

Руководство по эксплуатации должно бережно храниться и передаваться в случае возможного перехода собственности кофемашины.

Чтобы сохранить целостность Руководства по эксплуатации рекомендуем бережно с ним обращаться, мыть руки перед использованием и не класть на грязную поверхность. Не рекомендуется удалять, вырывать страницы или бесосновательно вносить изменения в Руководство по эксплуатации.

Руководство по эксплуатации должно храниться в защищенном от влаги и огня месте, рядом с кофемашиной.

По запросу пользователя Компания-изготовитель может предоставить копии Руководства по эксплуатации кофемашины.

2.3 Редактирование текста Руководства по эксплуатации

Компания-изготовитель оставляет за собой право на модификацию и усовершенствование модели кофемашины без предварительного уведомления; Руководство по эксплуатации, находящееся у пользователя, обновлению не подлежит.

В случае существенной модификации уже установленной модели кофемашины, ведущей к поправке одной либо более глав Руководства по эксплуатации, Компания-изготовитель отправит заинтересованным пользователям измененные главы либо полностью отредактированное Руководство по эксплуатации.

Ответственность за замену старой документации на отредактированную полностью лежит на пользователе.

Компания-изготовитель несет ответственность за описания, представленные на итальянском языке. Соответствие возможных переводов на другие языки не может быть полностью проверено. В связи с этим, в случае выявления несоответствий необходимо следовать инструкциям, написанным на итальянском языке, и, по возможности, связаться с Изготовителем, который внесет изменения, если посчитает их целесообразными.



В случае порчи Руководства по эксплуатации (невозможно прочитать написанное и т.п.) пользователь обязан запросить его новую копию у Компании-изготовителя до осуществления каких-либо работ по обслуживанию машины. Запрещено удалять либо переписывать части Руководства по эксплуатации. Содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации инструкции, рисунки и документация представляют собой конфиденциальную информацию, собственником которой является Компания-изготовитель, и не могут быть воспроизведены ни в полном, ни в частичном объеме без ее предварительного разрешения.

Пользователь обязан следовать указаниям, представленным в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за неисправность прибора, вызванную неправильным использованием представленных рекомендаций.

Данное руководство доступно также на веб-сайте компании-изготовителя.

2.4 Целевая аудитория

Данное Руководство по эксплуатации предназначено для Пользователей кофемашиной, а именно, для лиц, ответственных за ее настройку, техническое обслуживание и чистку.

КАТЕГОРИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ КОФЕМАШИНОЙ

Кофемашина предназначена для профессионального использования; в связи с этим работать с ней могут только квалифицированные лица, которые, в частности:

- Достигли совершеннолетнего возраста;
- Физически и психически способны работать с аппаратом;
- Способны понять и истолковать Руководство по эксплуатации и правила техники безопасности;
- Знают правила техники безопасности и могут ими пользоваться;
- Способны работать с кофемашиной;
- Знают определенные Изготовителем правила эксплуатации кофемашины.

2.5 Словарь терминов и Пиктограммы

В данном параграфе перечислены особые термины либо термины со значением, отличным от обычного.

Ниже объяснены используемые в Руководстве по эксплуатации сокращения, а также значения пиктограмм, указывающих на квалификацию оператора либо состояние машины. Их использование позволяет быстро и однозначно представить информацию, необходимую для правильной эксплуатации кофемашины в безопасных условиях.

2.5.1 СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

Пользователь

Упомянутые в Руководстве по эксплуатации лицо либо лица, ответственные за настройку, техническое обслуживание и чистку кофемашины.

Техник, квалифицированный Изготовителем

Лицо, специально обученное и имеющее право осуществлять операции по подключению, установке и сборке кофемашин; использовать специальное оборудование (подъемные механизмы, погрузчики и т.д.); осуществлять плановое или внеплановое техническое обслуживание (особо сложное и потенциально опасное, чтобы быть выполненным обычным пользователем) с особым вниманием к правилам безопасности и гигиены.



Остальные термины словаря представлены в Гл."13. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ" на странице 253.

2.5.2 ПИКТОГРАММЫ

ПИКТОГРАММА	ОПИСАНИЕ
	Угроза поражения электрическим током
	Внимание! Высокая температура
	Обязательное использование защитных перчаток
	Обязательно ознакомьтесь с инструкцией

2.6 Гарантия

Кофемашина имеет действительную в течение 12 месяцев гарантию на все детали, за исключением электрических и электронных элементов, а также быстроизнашиваемых деталей.

3. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ

3.1 Марка и модель машины

Идентификационный номер и модель кофемашины указаны в ПАСПОРТНЫХ ДАННЫХ аппарата и в прилагаемой к нему ДЕКЛАРАЦИИ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАМ ЕС.

3.2 Общее описание

Кофемашина, представленная в данном Руководстве по эксплуатации, состоит из механических, электрических и электронных элементов. Их совместная работа позволяет создавать напитки на основе молока, кофе и воды.

Данный аппарат произведен в соответствии с Директивами, Правилами и Нормами Европейского Союза, указанными в прилагаемой к нему ДЕКЛАРАЦИИ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАМ ЕС.

Кофемашина спроектирована и произведена таким образом, что ее функционирование возможно только после правильного подключения к гидравлической и электрической сетям и при условии ее расположения в месте, защищенном от атмосферных осадков.

3.3 Послепродажное обслуживание



3.4 Целевое назначение

Кофемашина предназначена для приготовления профессиональных горячих напитков, таких как чай, капучино, кофе в различных его вариантах (некрепкий, крепкий, эспрессо и т.д.).

Аппарат не предназначен для использования в домашних условиях, он разработан исключительно для профессионального пользования.

Кофемашина может быть использована в условиях, предписанных, указанных и описанных в данном Руководстве по эксплуатации; любое другое условие эксплуатации будет считаться потенциально опасным.

Машина должна быть установлена в месте, доступ к которому имеет исключительно квалифицированный персонал, обладающий необходимым уровнем подготовки (бар, ресторан и пр.).

РАЗРЕШЕННЫЕ УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Все, которые соответствуют техническим характеристикам кофемашины, операциям и способам ее применения, описанным в данной документации, а также не ставят под угрозу безопасность Пользователя, не способны привести к повреждению машины или нанести ущерб окружающей среде.



Все прочие условия использования аппарата, специально не указанные в данном Руководстве по эксплуатации, запрещены и должны быть авторизованы Компанией-изготовителем.

НАЗНАЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Кофемашина произведена исключительно для профессионального пользования.

Использование продуктов/материалов, отличных от указанных Компанией-изготовителем, считается неправильным и ненадлежащим, так как может привести к повреждению машины и к созданию ситуаций, опасных для оператора и/или лиц, находящихся вблизи него.

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Кофемашина не должна быть использована:

- В целях, отличных от указанных в пар. 3.4, в прочих целях и целях, не указанных в данном Руководстве по эксплуатации;
- С применением материалов, отличных от указанных в данном Руководстве по эксплуатации;
- Без устройств безопасности либо с неработающими устройствами безопасности.

НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Способ использования и область применения, для которых была произведена настоящая

кофемашина, предполагают ряд операций и процедур, которые не могут быть изменены без предварительного согласования с Компанией-изготовителем. Все разрешенные способы использования кофемашины указаны в данной документации; любая операция, неуказанная либо неописанная в данном документе, считается невозможной и опасной.

НЕПРЕДУСМОТРЕННЫЕ СПОСОБЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕМАШИНЫ

Все разрешенные условия эксплуатации аппарата описаны в Руководстве по эксплуатации; любой другой способ эксплуатации считается невозможным, а значит, опасным.

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Пользователь должен знать о риске возникновения несчастных случаев, об устройствах, предназначенных для обеспечения безопасности, а также общие правила техники безопасности, предусмотренные Директивами ЕС и законодательством страны, где будет установлен аппарат.

Пользователь должен знать принцип работы всех устройств кофемашины.

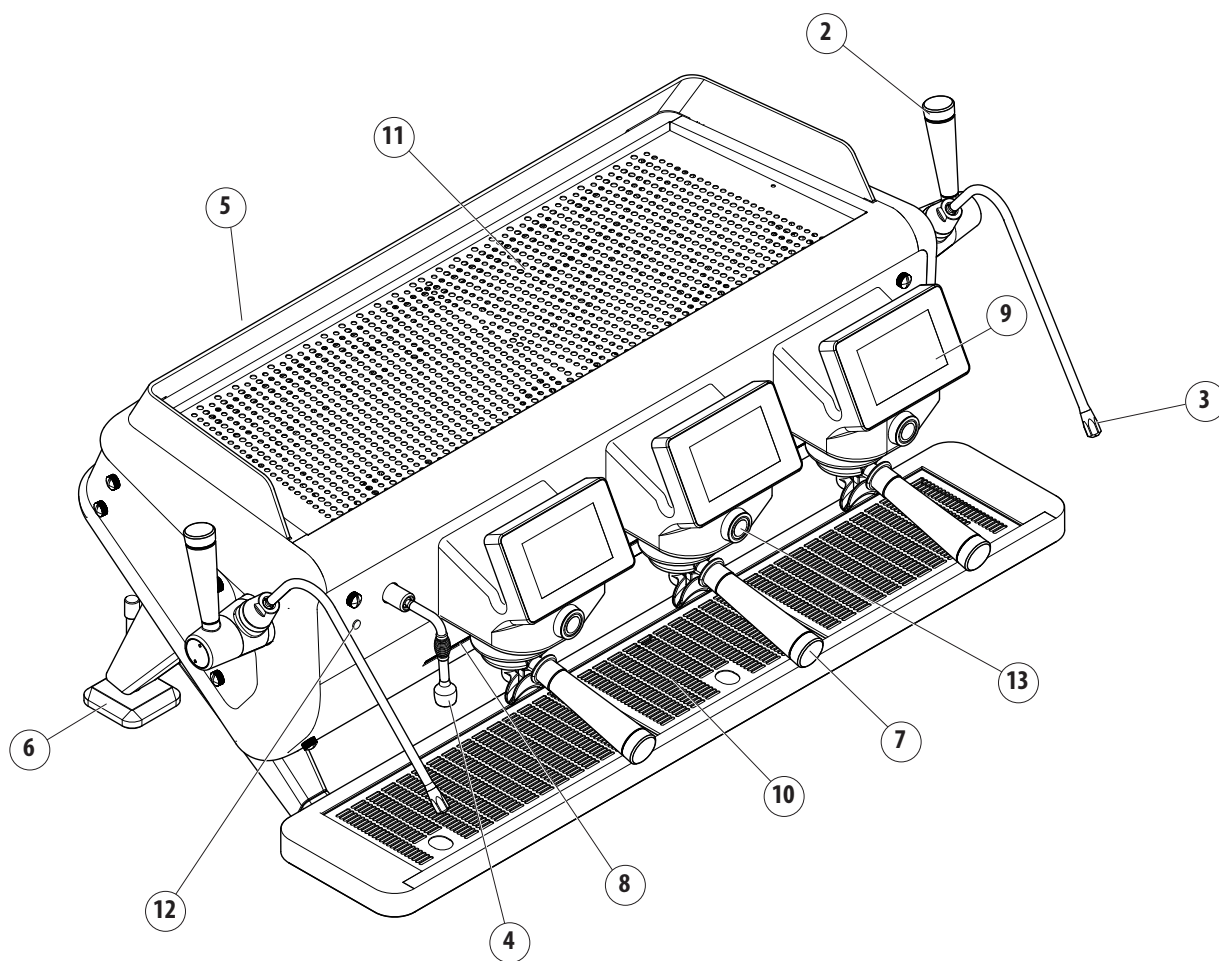
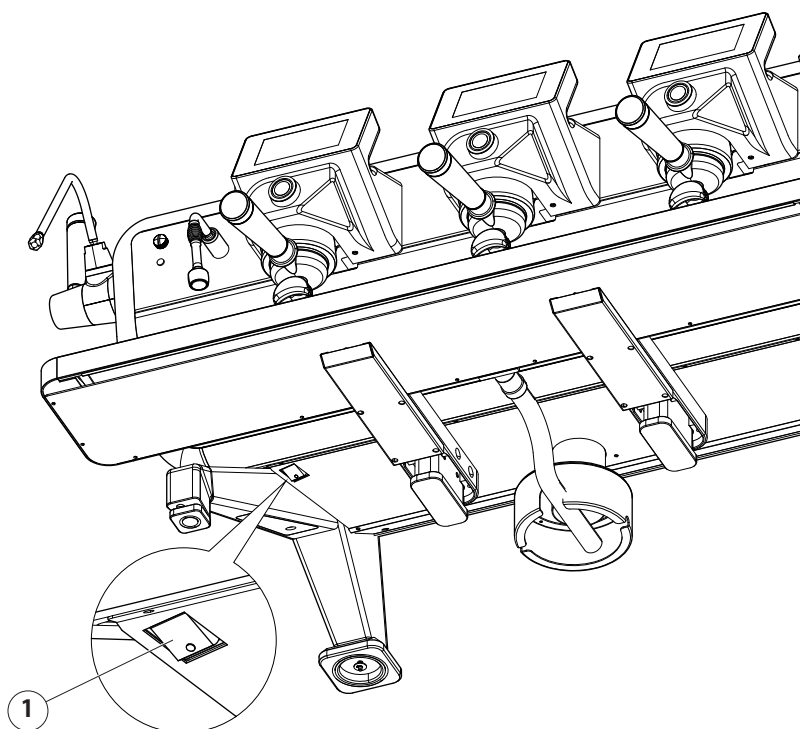
Пользователь обязан полностью ознакомиться с данным Руководством по эксплуатации.

Техническое обслуживание аппарата должно осуществляться квалифицированными техниками и только после подготовки машины надлежащим образом.

Нарушение целостности аппарата, несанкционированная замена одной либо нескольких деталей машины, использование аксессуаров, изменяющих способ эксплуатации машины, а также использование материалов, отличных от рекомендованных данным Руководством по эксплуатации, могут стать причиной возникновения несчастных случаев.

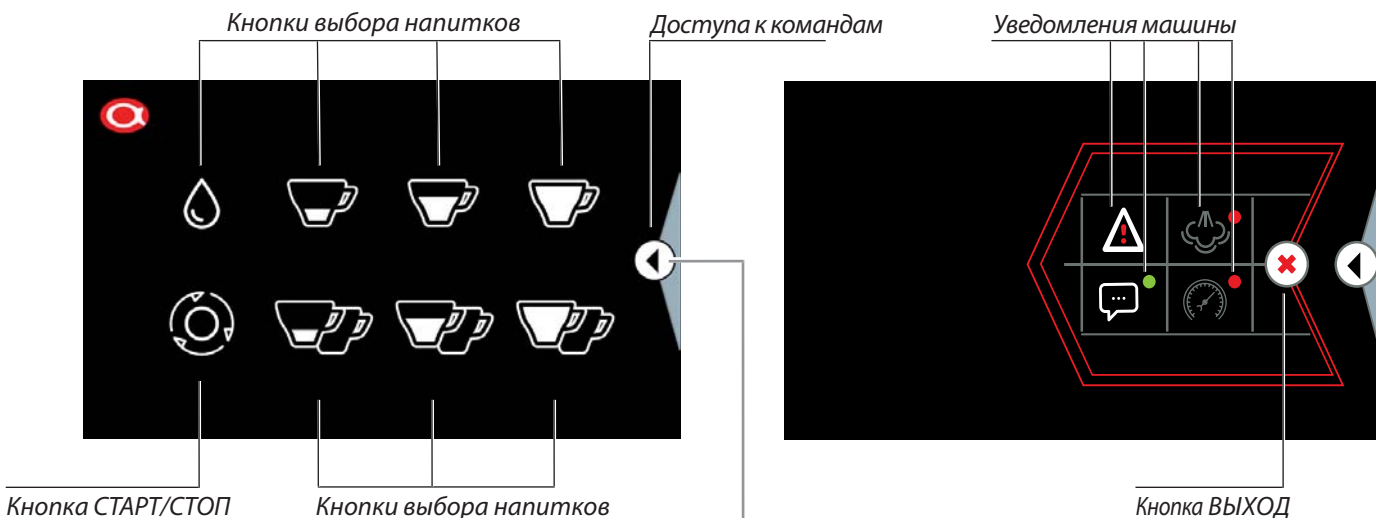
3.5 Элементы конструкции кофемашины

1. Выключатель.
2. Рычаг выпуска пара.
3. Насадка для выпуска пара анти-обжиг.
4. Выпускная трубка горячей воды.
5. Свет заднего логотипа.
6. Регулируемая ножка.
7. Фильтродержатели.
8. Освещение зоны выпуска.
9. Сенсорный дисплей.
10. Решетка-подставка для чашек.
11. Поверхность подогревателя чашек.
12. Лампа зажигания машины.
13. Кнопка приготовления кофе вручную.



3.6 Панель управления

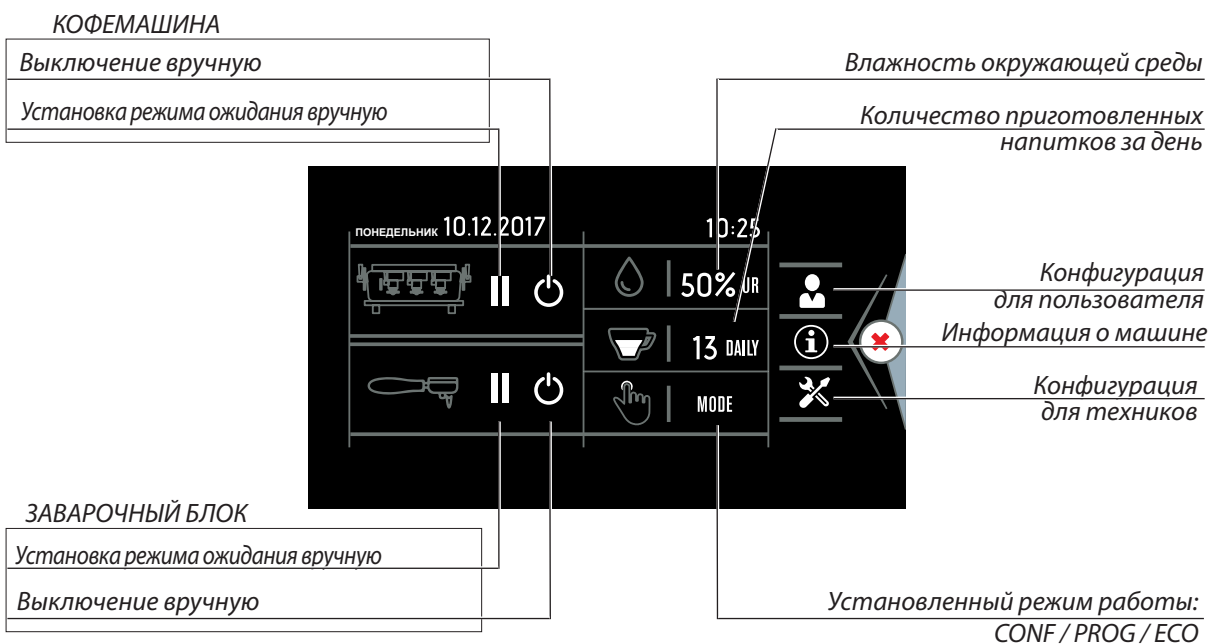
Управление кофемашиной осуществляется полностью с сенсорного дисплея, который расположен на лицевой стороне корпуса. В случае возникновения проблем, на дисплее отображаются неполадки кофемашины:



С помощью кнопки можно войти в основные параметры кофемашины:



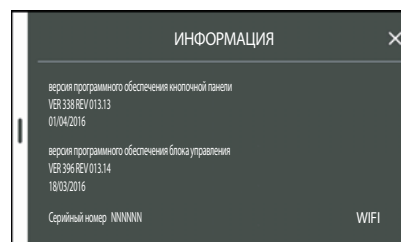
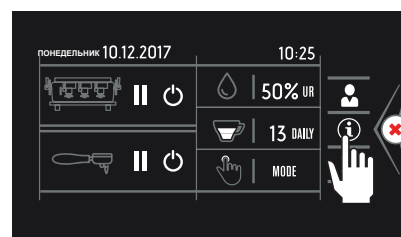
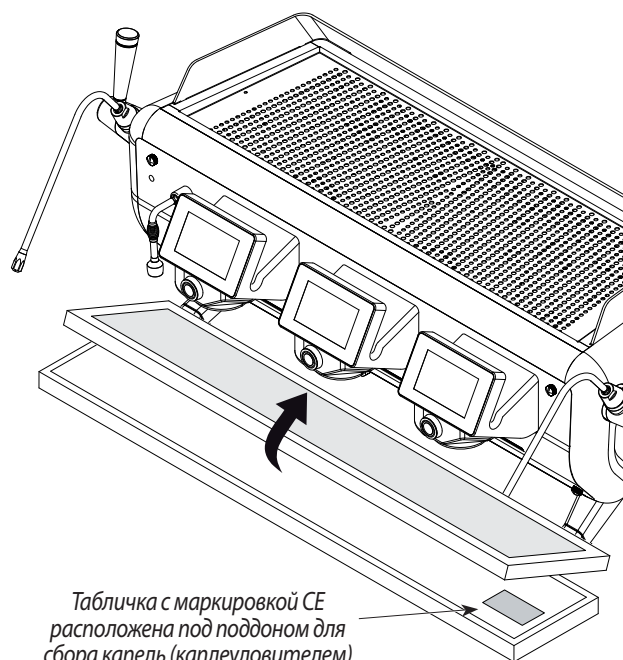
С помощью кнопки можно войти в меню кофемашины:



3.7 Технические данные и метка CE

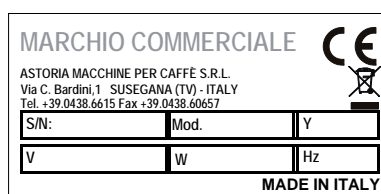
Технические данные машины представлены в следующей таблице:


ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	2 завар. блока		3 завар. блока	
	Напряжение	220/380 В	240/415 В	220/380 В
Частота	50/60 Гц	50/60 Гц	50/60 Гц	50/60 Гц
Макс. мощность	4.380 Вт	5.111 Вт	6.046 Вт	7.088 Вт
Мощность заварочного блока	138 Вт x 2	165 Вт x 2	138 Вт x 3	165 Вт x 3
Мощность бойлера кофе	918 Вт x 2	1.089 Вт x 2	918 Вт x 3	1.089 Вт x 3
Мощность парового бойлера	2.775 Вт	3.266 Вт	3.673 Вт	4.356 Вт
Вместимость бойлера кофе	1,2 л x 2		1,2 л x 3	
Вместимость парового бойлера	8,5 л		8,5 л	
Ширина	1035 мм		1175 мм	
Глубина	618 мм		618 мм	
Высота	500 мм		500 мм	
Вес нетто	97 кг		1017 кг	
Калибровка предохранительного клапана	0,19 МПа (1,9 бар)			
Рабочее давление в паровом бойлере	0,08 - 0,14 МПа (0,8 - 1,4 бар)			
Давление подаваемой воды	0,15 - 0,6 МПа МАКС. (1,5 - 6 бар МАКС.)			
Давление выпуска кофе рекомендуемый	0,8 - 0,9 МПа (8 - 9 бар)			
Температура рабочей среды	5 - 40°C 95° Макс. относительная влажность			
Уровень звукового давления	< 70 дБ			



В соответствии с Директивой 2006/42/CE аппарат маркирован знаком CE, согласно которому производитель под собственную ответственность заявляет, что машина является безопасной для пользователей и окружающей среды.

Табличка с маркировкой CE расположена под поддоном для сбора капель (каплеуловителем); на ней указаны паспортные данные аппарата. Ниже представлен пример паспортных данных кофемашины:



Войдя через раздел "Меню" (см. инструкции в последующих главах Руководства по эксплуатации) и нажав кнопку , можно посмотреть серийный номер кофемашины.

При любом обращении к Изготовителю необходимо указать следующие данные:

- S/N - серийный номер кофемашины;
- Mod. - модель машины
- Y - дата изготовления;

Данные прибора указаны также на этикетке, расположенной на упаковке машины.



Запрещено удалять или повреждать табличку с паспортными данными. В случае необходимости ее замены, Пользователь обязан срочно обратиться к Изготовителю кофемашины. Замена таблички производится исключительно Изготовителем.

3.8 Система энергосбережения




Машина снабжена программным обеспечением, которое автоматически переводит ее в режим ожидания "stand by" во время продолжительных перерывов в работе, при включении системы энергосбережения "Energy-saving" в ночное время, а также системы регуляции температуры.

Это позволяет значительно экономить электроэнергию во время ночных пауз и обеспечивает быстрый возврат машины в рабочее состояние.

Кроме того, программа распределяет мощность только тогда, когда это необходимо, позволяя таким образом экономить электроэнергию во время обычного режима работы аппарата.

Если это запрограммировано, при уменьшении объема работы система автоматически переводит в режим ожидания один либо несколько заварочных блоков кофемашины, а затем вводит их в полный режим работы, когда это необходимо.

Предусмотрены три режима работы на выбор:

-  : запуск вручную Stand by
-  : запуск через программное обеспечение
-  : запуск через автоматическое запоминание.



Запуск системы энергосбережения "Energy-saving" - см. пар. 7.11 на странице 238.

4. ХРАНЕНИЕ

Складское хранение кофемашины осуществляется либо Компанией-изготовителем, либо Дистрибьютором.

5. УСТАНОВКА

Установка кофемашины должна осуществляться исключительно специалистом, квалифицированным Компанией-изготовителем.



Кофемашина должна быть установлена на совершенно горизонтальную поверхность; должны быть исключены любые неровности на этой поверхности.

6. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Ввод в эксплуатацию кофемашины должен осуществляться исключительно техником, квалифицированным Компанией-изготовителем.

7. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

7.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе "1. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ" на странице 219.

7.2 Излучения

ВИБРАЦИИ

При использовании аппарата в соответствии с указаниями правильной эксплуатации, представленными в данном Руководстве по эксплуатации, возможные обнаруженные вибрации не являются сигналом к возникновению потенциально опасных ситуаций.

ШУМОИЗЛУЧЕНИЕ

Уровень шумоизлучения машины в среднем составляет менее 70 дБ; это означает, что нет необходимости в использовании индивидуальных средств защиты слухового аппарата.

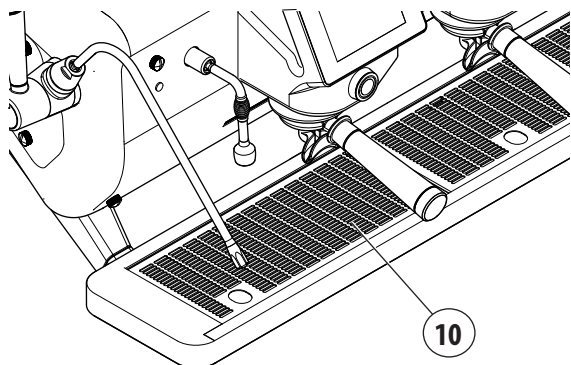
Если машина начнет издавать отклоняющиеся от нормы шумы, необходимо сообщить об этом Изготовителю.

ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ ОБСТАНОВКА

Кофемашина произведена для корректной работы в электромагнитной обстановке промышленного типа, и соответствует действующим стандартам по электромагнитной совместимости и помехоустойчивости.

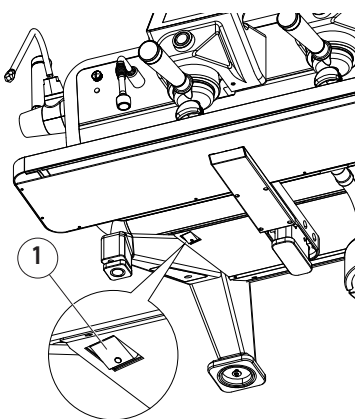
7.3 Включение и выключение

После подключения к гидравлической и электрической сетям, осуществленного Квалифицированным техником, убедитесь, чтобы поддон для сбора капель (каплеуловитель), расположенный под решеткой-подставкой для чашек (10), был правильно подсоединен к сливному отверстию.

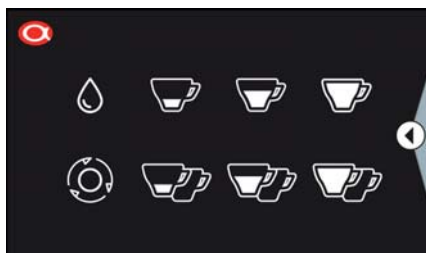


Проверьте, чтобы все краны пара были закрыты.

Включите кофемашину путем нажатия на кнопку включения (1) и следуйте указаниям, появляющимся на дисплее машины, как показано ниже.

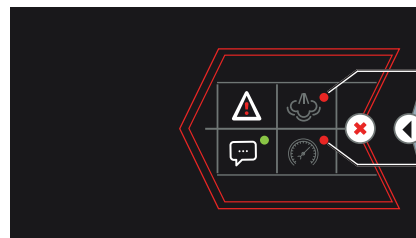


По окончании запуска начнется фаза терморегулирования. После завершения нагрева машина готова для приготовления кофе, и на дисплее появится показанная ниже страница.



Может случиться так, что подача пара будет готова немного позже, чем подача кофе. В этом случае подождите несколько минут, пока иконка пара на дисплее не будет отмечена зеленым цветом.

Иконка пара, окрашенная в зеленый цвет, означает, что давление в машине достигло запрограммированного уровня и подача пара готова.



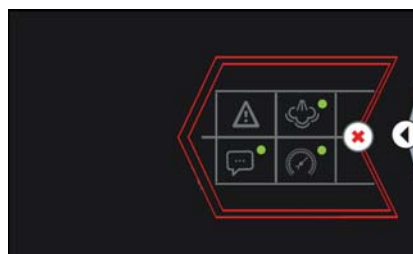
Пар не доступен

Предоставление кофе недоступно



Перед использованием машины выполните несколько выпусков вхолостую в течение нескольких секунд со вставленными фильтродержателями. Данная процедура способствует выходу присутствующего в гидравлической цепи воздуха и полному нагреву заварочных блоков.

В некоторых случаях, как например, после промывки заварочных блоков, может случиться, что все кнопки выбора будут некоторое время неактивными, дисплей будет иметь пониженную яркость, а справа на панели появятся предупреждающие сообщения.



Необходимо подождать несколько секунд, пока температура достигнет необходимого уровня; после этого дисплей вернется в режим нормальной яркости, и все кнопки выбора будут снова активны.

7.3.1 Выключение машины

Выключите кофемашину, нажав на кнопку главного выключателя (1).

7.4 Замена воды

Во время установки кофемашины Квалифицированный техник должен выполнить операции по замене воды, содержащейся в гидравлической цепи, производя следующие действия:

- в конце установки аппарат должен быть включен и доведен до номинального рабочего состояния посредством поддержания его в состоянии "готовности к эксплуатации" в течение 30 минут;
- затем аппарат должен быть выключен; находящаяся в гидравлической цепи вода должна быть слита с тем, чтобы удалить любые присутствовавшие загрязнения;
- после этого аппарат должен быть наполнен водой и доведен до номинального рабочего состояния;
- необходимо снова выключить аппарат и опорожнить гидравлическую цепь;
- снова включить аппарат, наполнить водой и довести его номинального рабочего состояния;
- как только машина достигнет состояния "готовности к эксплуатации", необходимо приготовить несколько раз подряд кофе, используя каждый заварочный блок таким образом, чтобы было приготовлено как минимум 0,5 литра кофе;
- осуществить непрерывный выпуск пара в течение как минимум 1 минуты из каждой насадки для выпуска пара.



Если машина остается в нерабочем состоянии в течение более 1 недели, необходимо, чтобы Квалифицированный техник произвел полную замену воды (100%), содержащейся в гидравлической цепи машины, используя вышеуказанный метод.

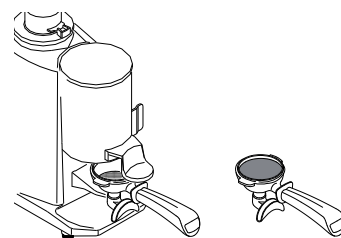
7.5 Подготовка кофемашины к эксплуатации

7.5.1 Помол и дозировка кофе

Дозатор должен быть помещен рядом с кофемолкой, используемой повседневно.

Помол и дозировка кофе должны проводиться в соответствии с указаниями производителя дозатора; кроме того, необходимо придерживаться следующих правил:

- для того, чтобы получить отличный кофе эспрессо, не рекомендуется хранить зерна кофе на протяжении длительного периода. Необходимо соблюдать предельный срок хранения, указанный производителем;
- не рекомендуется молоть большие объемы кофе; желательно подготовить его в количестве, которое вмещает дозатор, и использовать по возможности в течение дня;
- не покупайте молотый кофе, поскольку он быстро теряет свои вкусовые качества. Если необходимо, покупайте его в небольших вакуумных упаковках.

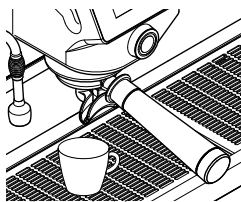



7.5.2 Подготовка фильтродержателя

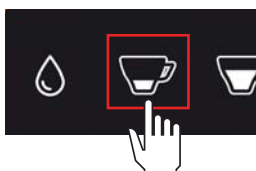
- Заполните фильтр одной порцией молотого кофе (примерно 6-7 гр.) и придавите его при помощи специального пресса;
- вставьте фильтродержатель в заварочный блок, при этом не закрывая его слишком сильно, чтобы избежать быстрого износа уплотнителей;
- по этой же причине рекомендуется очищать края фильтра, перед тем как вставить фильтродержатель в заварочный блок;
- необходимо следовать правилам, указанным производителем дозатора.


7.6 Автоматическое приготовление кофе

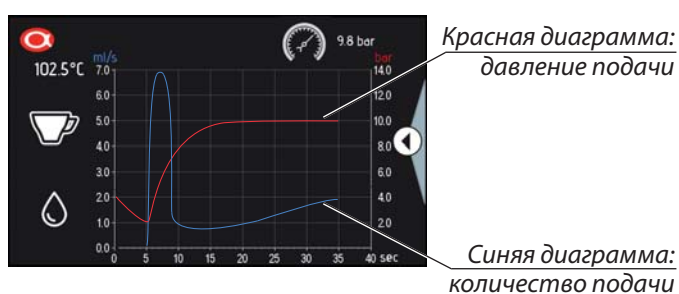
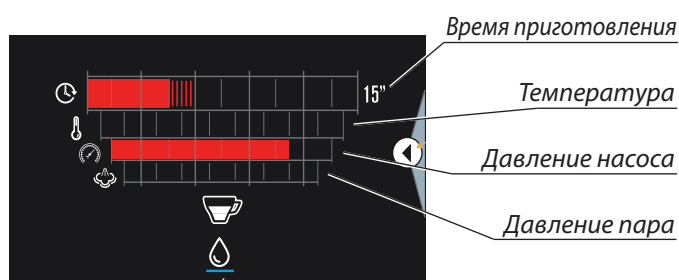
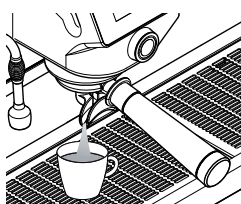
- Поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;





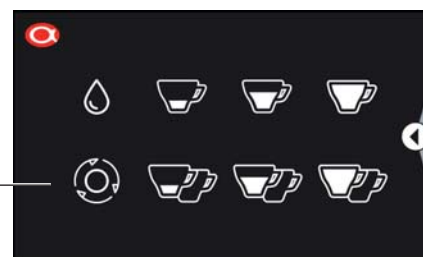
- выберите на дисплее иконку с необходимым количеством напитка, например, , и ожидайте приготовления кофе (загорится светодиодный индикатор);



- чтобы остановить выпуск кофе раньше, необходимо повторно нажать на значок ;



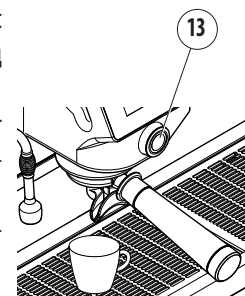
- чтобы выполнить непрерывный выпуск кофе, необходимо нажать на значок  и остановить подачу, повторно нажав на значок .



Выпуск кофе можно осуществлять с помощью кнопки, расположенной под отдельными дисплеями (13).

При нажатии кнопки машина будет выдавать тип кофе, который был предварительно задан изготовителем.

Чтобы остановить выпуск кофе, необходимо нажать на значок еще раз.



Не снимайте фильтродержатель с заварочного блока во время выпуска кофе.



Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции кофе, следуйте правилам, указанным в пар. 7.12.1 на странице 239.



Если это запрограммировано, перед установкой фильтродержателя можно выполнить ополаскивание заварочного блока, нажав кнопку START/STOP (непрерывный выпуск) или кнопку выпуска ручную.

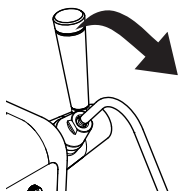
Вэтом случае эти 2 кнопки НЕ должны использоваться для приготовления кофе, поскольку количество подаваемой воды будет недостаточным.

7.7 Поддача пара

- Погрузите насадку для выпуска пара в жидкость для нагревания;



- опустить рычаг крана;



- для прекращения дозирования, поднимите рычаг вверх.



Избегайте контакта с насадками для выпуска пара; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие насадок для выпуска пара.

Для оптимального вспенивания следуйте следующим правилам:

- нагревайте всегда только то количество молока, которое намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылито из кувшина; запрещено нагревать молоко заново;
- вспенивание молока должно начинаться при температуре примерно 4°C



Для поддержания в отличном состоянии выпускных отверстий насадок для выпуска пара рекомендуется производить непродолжительную подачу пара вхолостую после каждого их использования. Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде.

Перед использованием насадки для выпуска пара необходимо произвести действия по слитию конденсата в течение не менее 2 секунд.

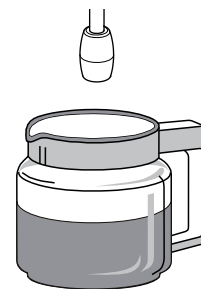
Насадка для выпуска пара должна находиться погруженной в молоко только на время, необходимое для его нагревания.


Не открывайте кран пара, если насадка для выпуска пара погружена в молоко, а машина выключена




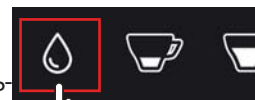
7.8 Поддача горячей воды

- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;

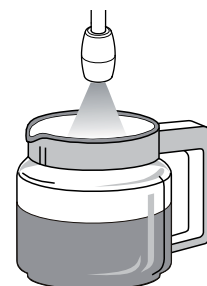


- нажмите на дисплее на значок  и ожидайте подачу воды;

- чтобы остановить выпуск воды раньше, необходимо повторно нажать на значок .




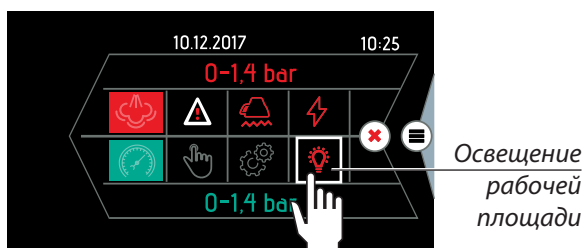
Избегайте контакта с выпускной трубкой горячей воды; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие горячей воды.




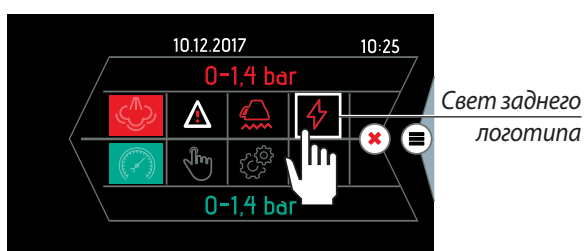
Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции, следуйте правилам, указанным в пар. 7.12.1 на странице 239.

7.9 Освещение

Для включения или выключения освещения рабочей площади нажмите кнопку .



Для включения или выключения освещения боковых сторон корпуса машины нажмите кнопку .

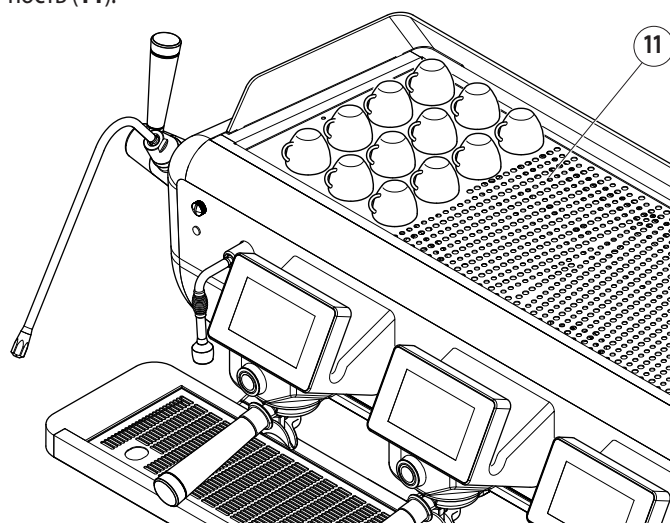



При удержании кнопок нажатыми, появится шкала регулировки яркости освещения (рабочей площади или боковых сторон).

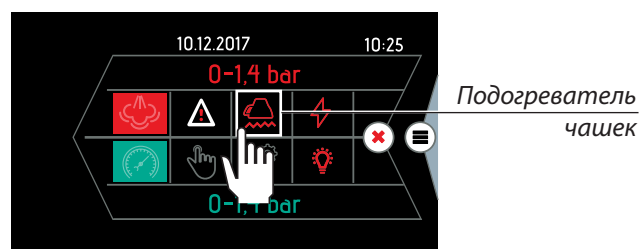


7.10 Подогреватель чашек

Поместите чашки для нагревания на специальную поверхность (11).





Для включения подогревателя чашек нажмите кнопку . При включении подогревателя чашек кнопка окрашивается в красный цвет.

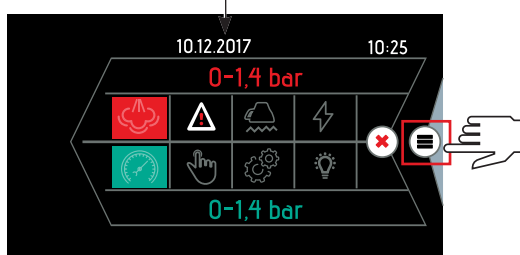


Для изменения температуры подогревателя чашек см. пар. "7.12.3 Настройка ПАРАМЕТРЫ" на странице 241.

7.11 Управление системой энергосбережения

Для выключения машины либо запуска системы энергосбережения "Energy Saving" необходимо выполнить следующие действия:

- Нажать кнопку ;
- выбрать иконку "меню" ;
- выбрать желаемую функцию.



Если машина находится в выключенном состоянии либо в состоянии энергосбережения "Energy Saving", для того чтобы возобновить работу, необходимо нажать на дисплей. Машина вернется в рабочее состояние в течение одной минуты.

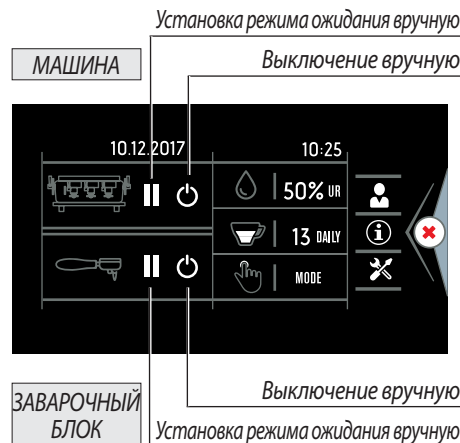


В любом случае, система продолжит следовать установленным параметрам энергосбережения.

Доступны три режима работы системы энергосбережения "Energy Saving":

РУЧНОЙ

Функция энергосбережения "Energy saving" запускается вручную путем выбора пиктограммы машины либо заварочного блока, как показано на рисунке.



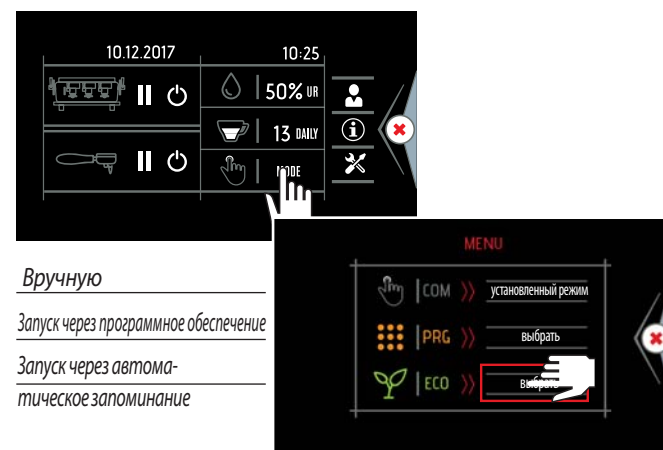
ЗАПУСК ЧЕРЕЗ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Функция энергосбережения "Energy saving" запускается через программное обеспечение. Для изменения программирования необходимо связаться с Квалифицированным техником.

ЗАПУСК ЧЕРЕЗ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПОМИНАНИЕ

Функция энергосбережения "Energy saving" запускается через программу автоматического запоминания; система автоматически включает функцию энергосбережения, при этом температура понижается исходя из режима работы, осуществленного в предыдущие дни или недели.

Для включения системы энергосбережения "Energy saving" необходимо выбрать команду **MODE** и затем выбрать желаемый режим работы:











Для программирования системы энергосбережения "Energy saving" вызовите Квалифицированного техника.

7.12 Программирование параметров машины

7.12.1 Программирование ПОРЦИЙ НАПИТКОВ

Программирование порций кофе и воды осуществляется следующим образом:

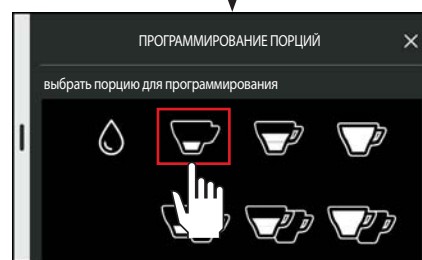
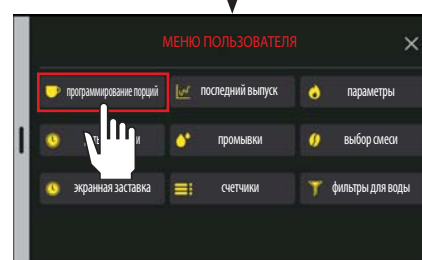
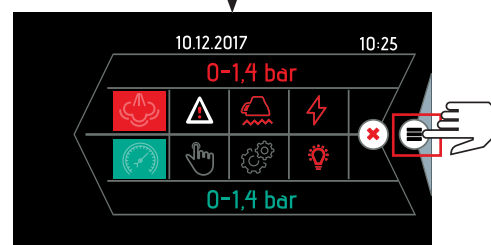
- Нажать кнопку ;
- нажать на значок "меню" ;
- выбрать значок конфигурации ;
- нажать на значок программирования порций  **программирование порций**;
- выбрать желаемую порцию (например "1 кофе-эспрессо" );
- начать приготовление кофе путем выбора команды **запустить**;
- чтобы подтвердить и остановить желаемую порцию напитка, необходимо выбрать команду **стоп**;
- повторить операцию для других кнопок порции;
- чтобы проверить порцию, необходимо выбрать команду **запустить** "Протестировать порцию";
- можно скопировать настройки порций напитков для программирования работы других заварочных блоков; для этого необходимо нажать на значок ;
- чтобы отменить настройку порции, необходимо нажать на значок ;
- Можно настроить порции вручную с помощью кнопок **+** и **-**;
- вы также можете изменить время предварительной инфузии кофе, нажав значок  **ВРЕМЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ИНФУЗИИ**: Действие с помощью клавиш **+** и **-** (или с цифровой клавиатуры ) изменяет выбранный параметр и подтверждает кнопкой **ok**.



Не снимайте фильтродержатель с заварочного блока во время выпуска кофе.



Программирование каждой порции производится молотым кофе, а не ранее использованной кофейной гущей.



Время предварительной инфузии программируемый

Начало/конец доставки дозы моделирование программирования

Время предварительной инфузии

Проверка запрограммированной порции

Копирование запрограммированной порции на другие заварочные блоки

Отмена настройки порции

Регулирование порций вручную (мл)

ОДИНОЧНАЯ ЭКСТРАКЦИОННАЯ КРИВАЯ

Время предварительной инфузии одной группы 1

0 5 20 s

ok

0 10 60

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПОРЦИЙ

выбрать порцию для программирования

ВРЕМЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ИНФУЗИИ 0.0"

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПОРЦИИ

ПРОТЕСТИРОВАТЬ ПОРЦИЮ

ДЕТАЛЬНАЯ РЕГУЛИРОВКА 60ml

СЕРВЕС ПОРЦИИ

запустить





стоп

запустить

стоп

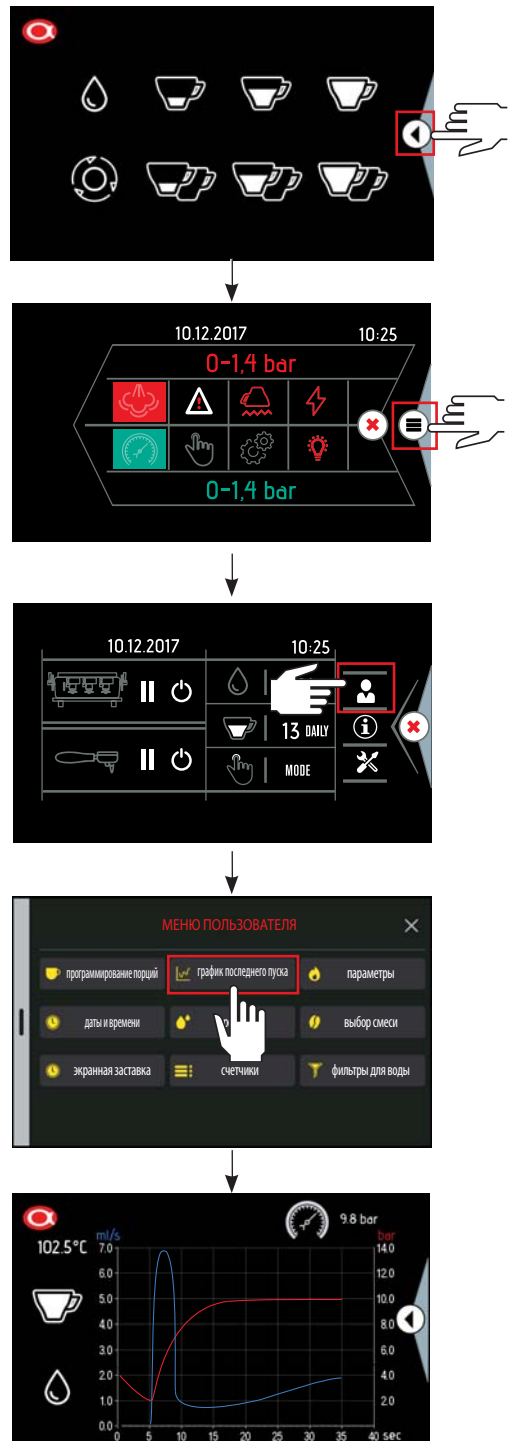
7.12.2 Печать графика последнего приготовления

Для просмотра на графике данных последнего приготовления, необходимо выполнить следующие действия:

- Нажать кнопку ;
- нажать на значок "меню" ;
- выбрать значок конфигурации ;
- нажать на значок  график последнего выпуска









Чтобы просмотреть график последней поставки, необходимо, чтобы эта функция была запрограммирована квалифицированным специалистом.



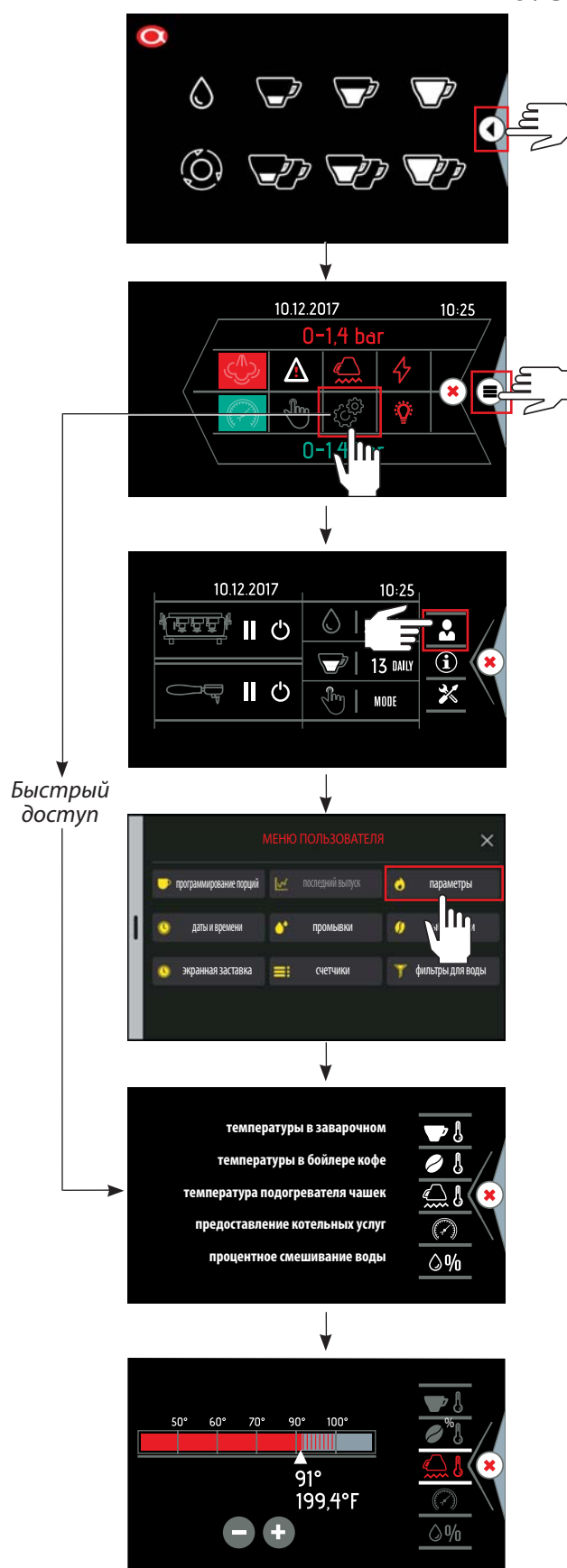
7.12.3 Настройка ПАРАМЕТРЫ

Настройка некоторых сервисных параметров машины осуществляется следующим образом:

- Нажать кнопку ;
- нажать на значок "меню" ;
- выбрать значок конфигурации ;
- нажать на значок  параметры
- выбрать параметр, подлежащий изменению;
- используя клавиши  и  изменяя требуемое значение.








Параметры, которые могут быть изменены:

- температура заварочного блока
- температура бойлера
- температура подогревателя чашек
- предоставление котельных услуг
- процентное смешивание воды





7.12.4 Настройка ДАТЫ и ВРЕМЕНИ

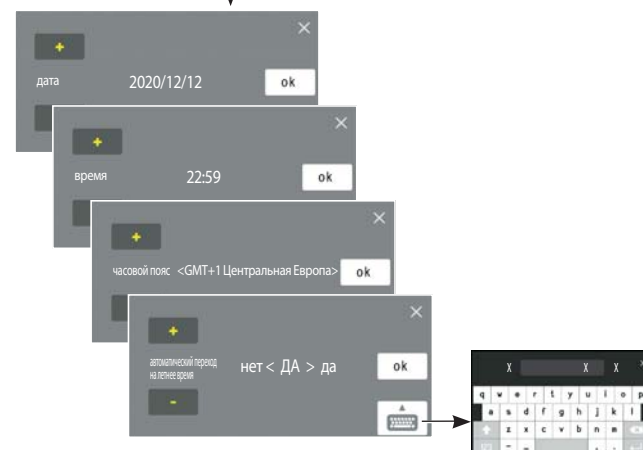
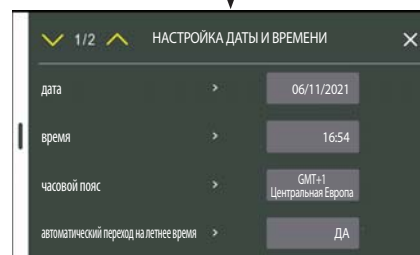
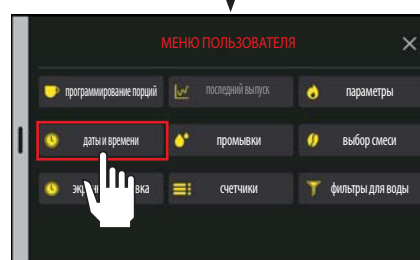
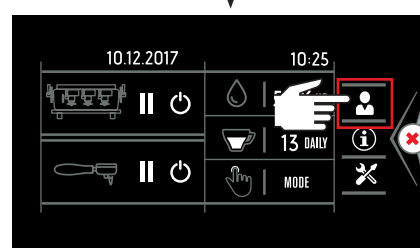
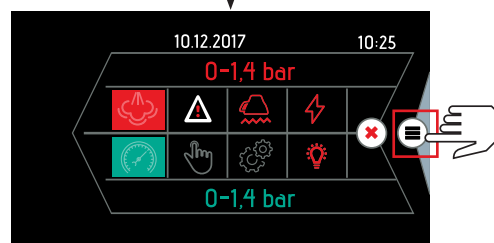
Настройка даты и времени на машине осуществляется следующим образом:

- Нажать кнопку ;
- нажать на значок "меню" ;
- выбрать значок конфигурации ;
- нажать на значок  даты и времени;
- выбрать параметр, подлежащий изменению;
- с помощью кнопок  и  изменить выбранный параметр и подтвердить изменение, нажав на кнопку .

Параметры, которые могут быть изменены:







- дата
- время
- часовой пояс
- автоматический переход на летнее время

При нажатии на значок  появляется цифровая клавиатура, которая позволяет непосредственно ввести желаемое значение. Для подтверждения значения необходимо нажать на значок .



7.12.5 Выбор КОФЕЙНОЙ СМЕСИ

Для настройки параметров кофейной смеси, необходимо выполнить следующие действия:

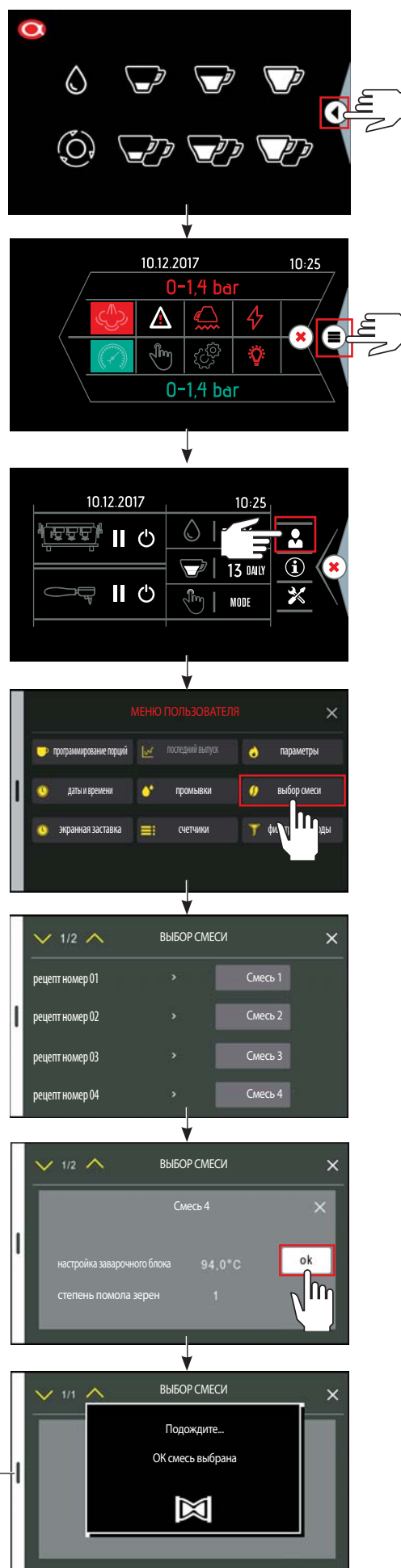
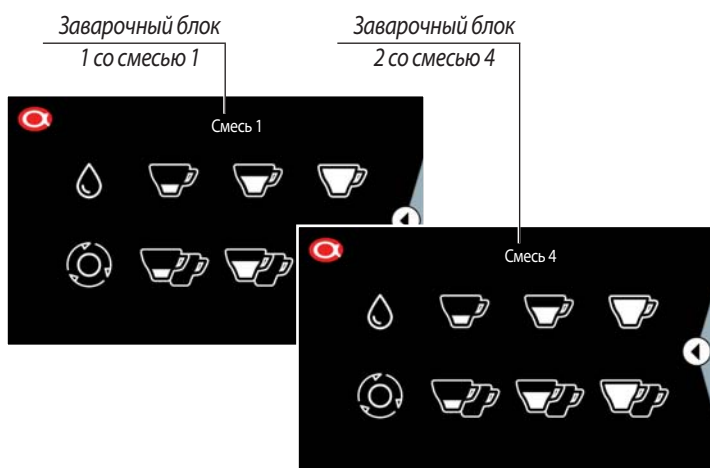
- Нажать кнопку ;
- нажать на значок "меню" ;
- выбрать значок конфигурации ;
- нажать на значок  "выбор смеси";
- выбрать значок желаемой кофейной смеси, например  "Смесь 4";
- подтвердить свой выбор нажатием кнопки ;
- подождать несколько секунд пока машина не будет готова для использования новой смеси;
- каждый заварочный блок может быть запрограммирован для использования конкретной кофейной смеси. В этом случае на дисплее будет указан тип кофейной смеси.



Активация функции выбора кофейной смеси возможна только, если это предусмотрено системой машины.














Для введения в систему новых кофейных смесей просим обращаться в службу технической поддержки.

Параметры выбора смесей должны быть запрограммированы техником-установщиком.



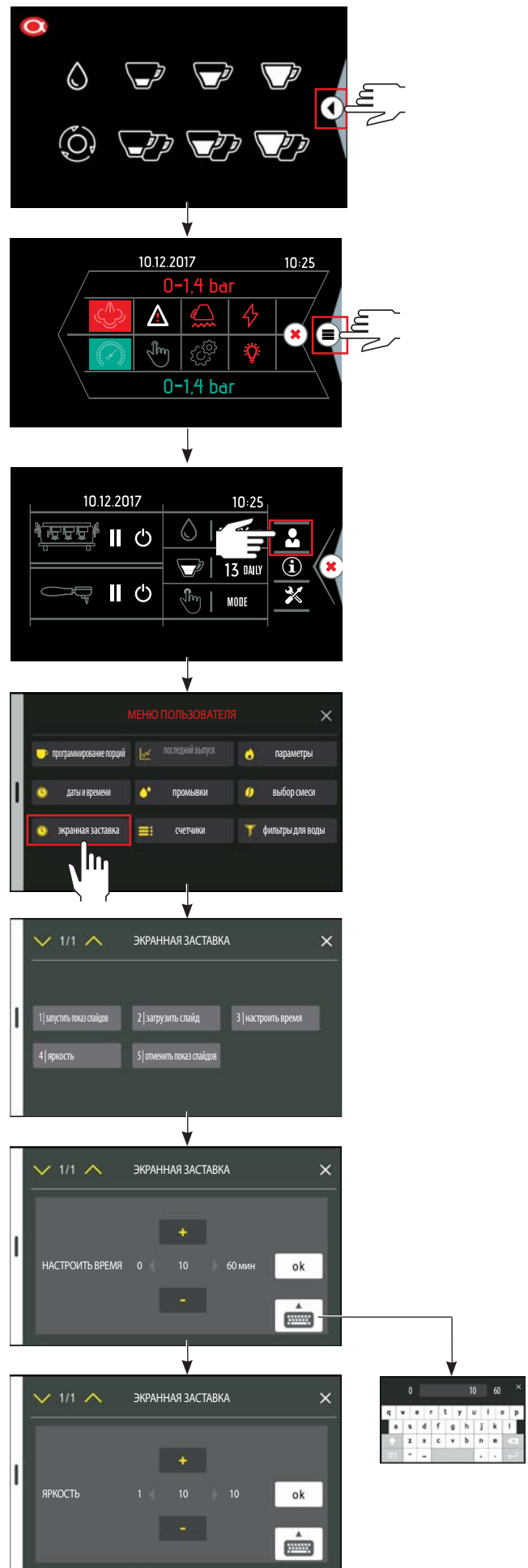
7.12.6 Настройка ЭКРАННОЙ ЗАСТАВКИ

Для настройки экранной заставки необходимо выполнить следующие действия:

- Нажать кнопку ;
- нажать на значок "меню" ;
- выбрать значок конфигурации ;
- нажать на значок  экранная заставка
- для настройки времени, через которое должна активироваться экранная заставка после последней выполненной с машинной операцией, необходимо выбрать команду  3 | настроить время
- при помощи кнопок  и  изменить время активации экранной заставки и подтвердить изменения через команду . Цифровое значение может быть введено непосредственно при нажатии на значок  путем использования виртуальной клавиатуры;
- для настройки яркости экранной заставки, необходимо выбрать команду  4 | яркость
- при помощи кнопок  и  отрегулировать яркость дисплея и подтвердить изменение путем нажатия кнопки .









Для введения в систему новых экранных заставок необходимо связаться с Квалифицированным техником.



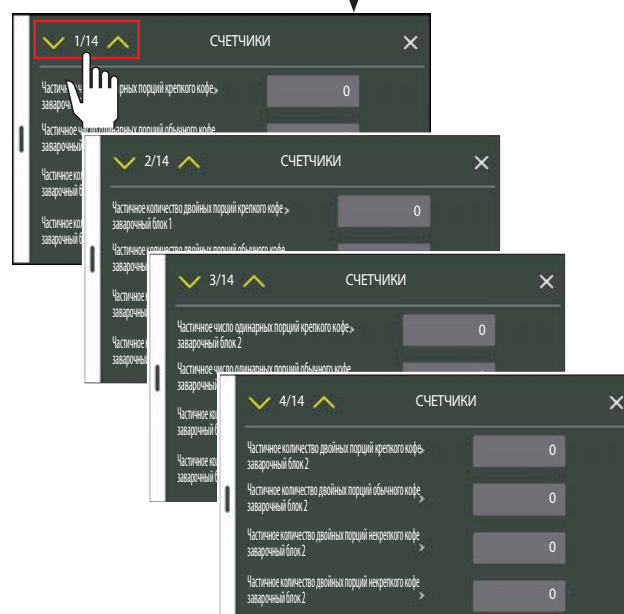
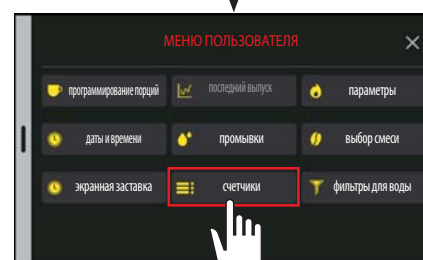
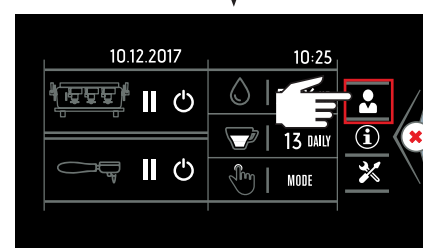
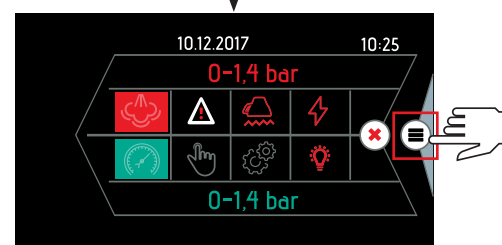
7.12.7 Счетчик ПРИГОТОВЛЕННЫХ НАПИТКОВ

Для настройки функции вывода списка приготовленных напитков необходимо выполнить следующие действия:

- Нажать кнопку ;
- нажать на значок "меню" ;
- выбрать значок конфигурации ;
- нажать на значок  СЧЕТЧИКИ
- при помощи кнопок  2/14  можно просмотреть различные страницы подсчета приготовленных напитков.







Чтобы обнулить данные счетчика необходимо связаться с Квалифицированным техником.



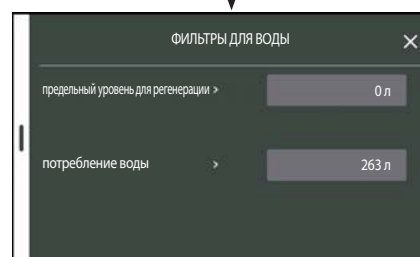
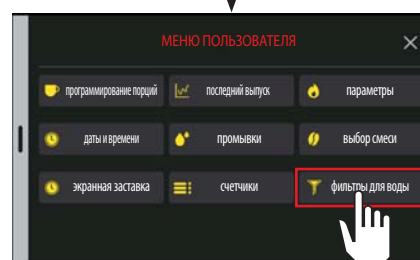
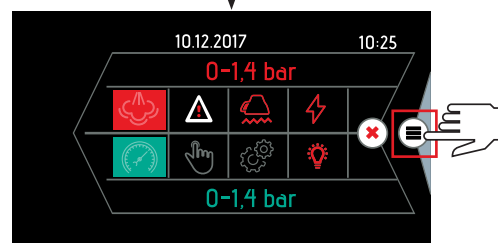
7.12.8 Просмотр данных СЧЕТЧИКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ВОДЫ

Чтобы посмотреть данные счетчика потребления воды и уровень ее жесткости необходимо выполнить следующие действия:

- Нажать кнопку ;
- нажать на значок "меню" ;
- выбрать значок конфигурации ;
- нажать на значок  фильтры для воды;
- когда потребление воды превысит установленное значение, система автоматически отправит уведомление о замене умягчителя воды;
- если предельный уровень потребления воды не установлен (либо установлен на нуль), данное уведомление отправлено не будет.



Чтобы обнулить данные счетчика необходимо связаться с Квалифицированным техником.



7.13 Советы для получения отличного кофе

Ежедневно промывайте фильтры и фильтродержатели, как это указано в пар. 8.7.2 на странице 250. Невыполнение такой очистки приведет к ухудшению качества сваренного кофе.

Для получения качественного кофе рекомендуется, чтобы степень жесткости используемой воды находилась в пределах 6-7 °f (французская мера измерения жесткости воды). В случае если жесткость воды превышает данное значение, рекомендуется использовать фильтр для очистки воды либо умягчитель воды. Избегайте использования умягчителя воды, если жесткость воды ниже 4 °f.

В случае если вкус хлора в воде чувствуется особенно, рекомендуется использовать специальный фильтр.

Не рекомендуется хранить зерна кофе на протяжении длительного периода. В случае замены сорта кофе рекомендуется обратиться к Квалифицированному Компанией-изготовителем технику для регулировки температуры воды и степени помола зерен.

После относительно длительного периода неактивного состояния машины (2-3 часа) рекомендуется сварить несколько чашек кофе вхолостую. Рекомендуется постоянно производить чистку аппарата и периодическое техобслуживание.

8. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

8.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе "1. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ" на странице 219.

8.2 Периодическое техобслуживание

Ниже представлена таблица с описанием работ по периодическому техобслуживанию аппарата и указанием частоты их проведения. Кроме этого, необходимо вызывать Квалифицированного техника для общего контроля машины каждый раз, когда на дисплее появляются сообщения, указанные в пар. 8.3 на странице 248.

Деталь	Вид операции	Еженедельно	Ежемесячно	Каждые три месяца
ДИСПЛЕЙ	Держать под контролем уровень давления в бойлере, который должен находиться в пределах от 0,08 до 0,14 МПа (0,8-1,4 бар).	X		
ДИСПЛЕЙ	Проверять давление воды во время приготовления кофе; держать под контролем уровень давления, указанный на дисплее, который должен находиться в пределах от 0,8 до 0,9 МПа (8-9 бар).		X	
ФИЛЬТРЫ и ФИЛЬТРОДЕРЖАТЕЛИ	Проверять уровень износа фильтров, возможные повреждения краев фильтров, а также наличие в них остатков кофейной гущи. При необходимости заменить фильтры и/или фильтродержатели.		X	
КОФЕМОЛКА С ДОЗАТОРОМ	Проверять порции молотого кофе (6-7 гр. на одну порцию) и выполнять контроль степени помола зерен. Жернова кофемолки должны быть острыми и хорошо заточены; об их износе свидетельствует наличие слишком большого количества пыли в молотом кофе. Рекомендуется вызывать Квалифицированного техника для замены жерновов кофемолки каждые 400/500 кг молотого кофе либо каждые 800/900 кг молотого кофе (если установлены конические жернова). В случае появления автоматического уведомления об износе жерновов, необходимо действовать, как указано в пар. 8.4 на странице 248.		X	
ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ	Осуществлять замену картриджа фильтра для воды либо регенерацию умягчителя с частотой, указанной производителем, либо при появлении автоматических уведомлений о необходимости регенерации (см. пар. 8.5 на странице 248).		X	
БОЙЛЕР	Рекомендуется вызывать Квалифицированного техника не менее одного раза в 3 месяца для замены воды в бойлере.			X



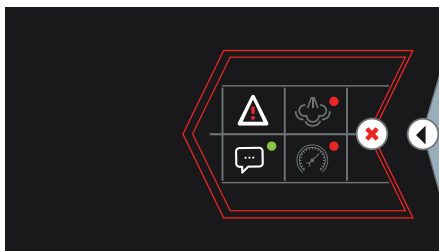
При возникновении проблем с компонентами аппарата, выделенными серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Квалифицированного техника.

8.3 Плановое техобслуживание

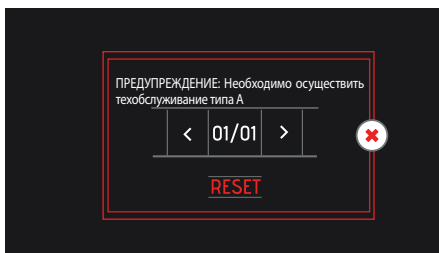
При активации функции уведомления о плановом техническом обслуживании система отправляет Пользователю на дисплей сообщение о необходимости такого обслуживания.

Первое сообщение появляется, когда количество приготовленного кофе или чая, загрязнение бойлера либо количество дней, прошедших с момента установки кофемашины, приближается к запрограммированному предельному уровню.

Как только будет достигнут запрограммированный предельный уровень, на дисплее появится окно с уведомлениями машины:



Чтобы прочитать сообщение, нажмите на иконку  :



Данное сообщение будет оставаться на дисплее до тех пор, пока не будет осуществлено техническое обслуживание аппарата.

На дисплее могут появляться, если они активированы, различные предельные уровни для планового технического обслуживания.

Уведомления о достижении/превышении предельного уровня не препятствуют работе кофемашины.

В любой момент можно удалить уведомления (в том числе до их поступления). Данная процедура выполняется техником.

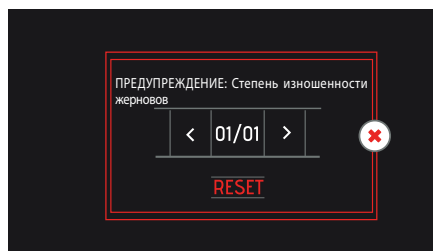
Во время работы кофемашины система производит подсчет выполненных машиной циклов и времени, прошедшего с момента установки аппарата.



Для программирования данной функции необходимо связаться с Квалифицированным техником.

8.4 Автоматический контроль износа жерновов кофемолки

При активации функции уведомления об износе жерновов система отправляет на дисплей сообщение о необходимости замены жерновов дозатора молотого кофе.



Уведомление появляется, когда количество использованного кофе (в кг) достигнет запрограммированного предельного уровня.

Сообщение остается на экране, если система находится в стадии ожидания выбора либо в стадии ожидания программирования.

Оповещение о достижении/превышении предельного уровня не препятствует работе кофемашины.

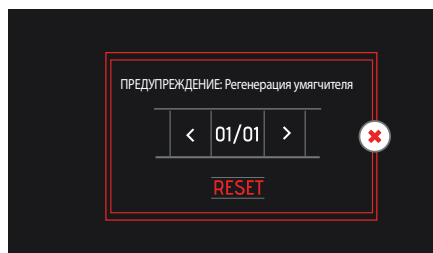
В любой момент можно обнулить счетчик (в том числе до поступления оповещений). Данная процедура выполняется техником.



Система функционирует только, если кофемашина соединена с одной кофемолкой. Для программирования данной функции необходимо связаться с Квалифицированным техником.

8.5 Регенерация умягчителя воды

Кофемашина осуществляет подсчет использованной воды (см. пар. 7.12.8 на странице 246), и, если это предусмотрено, при превышении предельного уровня отправляет на дисплей уведомление о необходимости регенерации умягчителя воды.



Оповещение о достижении/превышении предельного уровня не препятствует работе кофемашины.

В любой момент можно обнулить счетчик (в том числе до поступления оповещений). Данная процедура выполняется техником.



Для программирования данной функции необходимо связаться с Квалифицированным техником. Для осуществления регенерации умягчителя воды следуйте инструкциям его производителя.

8.6 Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения

Неисправность	Причина	Способ устранения
ОТСУТСТВУЕТ ПИТАНИЕ МАШИНЫ	Машина выключена.	Включить машину.
ОТСУТСТВУЕТ ВОДА В БОЙЛЕРЕ	Кран гидравлической сети закрыт.	Открыть кран гидравлической сети.
СЛИШКОМ МНОГО ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА НЕ ВЫХОДИТ ПАР	<ul style="list-style-type: none"> Распыливатель насадки закупорен. Машина выключена. 	<ul style="list-style-type: none"> Очистить распылитель насадки для выпуска пара. Включить машину.
ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА ВЫХОДИТ ВОДА ЛИБО ПАР С ВОДОЙ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
ОТСУТСТВИЕ ПОДАЧИ КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА	<ul style="list-style-type: none"> Кран гидравлической сети закрыт. Слишком мелкий помол кофейных зерен. 	<ul style="list-style-type: none"> Открыть кран гидравлической сети. Отрегулировать степень помола кофе.
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ КОФЕМАШИНЫ	<ul style="list-style-type: none"> Переполен поддон для сбора капель (каплеуловитель). Сливной шланг сломан, отошел либо засорен, что препятствует сливу воды. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить слив воды в канализационную трубу. Проверить и подсоединить сливной шланг к каплеуловителю.
КОФЕ СЛИШКОМ ГОРЯЧИЙ ЛИБО СЛИШКОМ ХОЛОДНЫЙ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА ПОДАЕТСЯ СЛИШКОМ БЫСТРО	Помол кофе слишком грубый.	Отрегулировать степень помола кофе.
КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА ПОДАЕТСЯ СЛИШКОМ МЕДЛЕННО	Помол кофе слишком мелкий.	Отрегулировать степень помола кофе.
ВЛАЖНАЯ КОФЕЙНАЯ ГУЩА	<ul style="list-style-type: none"> Загрязнен заварочный блок. Заварочный блок слишком холодный. Помол кофе слишком мелкий. Использованный кофе слишком старый. 	<ul style="list-style-type: none"> Осуществить промывку заварочного блока с глухим фильтром. Дождаться полного нагревания заварочного блока. Отрегулировать степень помола кофе. Заменить кофе свежим.
ДИСПЛЕЙ ПОКАЗЫВАЕТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ДАВЛЕНИЕ	Повреждение гидравлической установки.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
НАЛИЧИЕ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ В ЧАШКЕ	<ul style="list-style-type: none"> Фильтродержатель загрязнен. Отверстия фильтра износились. Несоответствующий помол кофе. 	<ul style="list-style-type: none"> Почистить фильтродержатель. Заменить фильтр. Отрегулировать степень помола кофе соответствующим образом.
КОФЕ ПОДАЕТСЯ БРЫЗГАМИ	<ul style="list-style-type: none"> Помол кофе слишком грубый. Поврежден край фильтра. 	<ul style="list-style-type: none"> Отрегулировать степень помола кофе. Заменить фильтр.
<ul style="list-style-type: none"> ПРИГОТОВЛЕННОЕ КОФЕ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ НОРМАМ НЕ СОБЛЮДАЮТСЯ ПОРЦИИ КОФЕ 	Помол кофе слишком мелкий.	Отрегулировать степень помола кофе.
ЗАБЛОКИРОВАНА ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
МОТОР РЕЗКО ОСТАНАВЛИВАЕТСЯ ИЛИ ТЕПЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СРАБАТЫВАЕТ ПО ПРИЧИНЕ ПЕРЕГРУЗКИ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ НАСОСА НИЖЕ НОМИНАЛЬНОЙ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
ШУМ ПРИ РАБОТЕ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.



При возникновении неисправностей, выделенных серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Квалифицированного техника.

8.7 Чистка кофемашины

8.7.1 Общие указания

Для идеальной гигиены и эффективного функционирования оборудования необходимо производить следующие простые операции по уходу за ним. При обычном использовании кофемашины необходимо придерживаться данных указаний, а в случае длительного непрерывного использования кофемашины операции по чистке следует проводить чаще.



Не используйте щелочные моющие средства, растворители, спирт либо агрессивные вещества. Используемые при чистке продукты/моющие средства должны быть предназначены для данных целей, чтобы не повредить материалы гидравлических цепей.

Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут повредить поверхность корпуса машины.

Всегда используйте только чистые и гигиеничные тряпки.

Для промывки фильтров, фильтродержателей и прочих компонентов кофемашины используйте только моющие средства, рекомендуемые Изготовителем, либо специальные средства для чистки профессиональных машин для приготовления кофе.

Чистка	Ежедн.	Еженед.
Корпус и опорные решетки: Осуществлять чистку панелей корпуса аппарата, используя тряпку, смоченную в теплой воде. Снять поддон и решетку-подставку для чашек и промыть их горячей водой.	X	
Фильтры и фильтродержатели: Промывать ежедневно и еженедельно, как это указано в пар. 8.7.2 на странице 250.	X	X
Насадка для выпуска пара: Постоянно поддерживать в чистоте насадку для выпуска пара; для чистки использовать тряпку, смоченную в теплой воде. Проверять и чистить отверстия выхода пара насадок при помощи небольшой иглы. Еженедельно проводить промывку насадок, как это указано в пар. 8.7.6 на странице 252.	X	X
Заварочный блок: Осуществлять промывку заварочных блоков, следуя указаниям пар. 8.7.3 на странице 250 и 8.7.4 на странице 251.	X	X
Дозатор молотого кофе и воронка кофемолки: При помощи тряпки, смоченной в теплой воде, осуществлять чистку внутренней и внешней частей воронки кофемолки и дозатора. Затем тщательно просушить их.		X

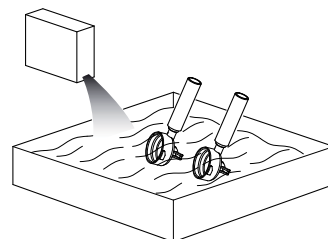
8.7.2 Чистка фильтров и фильтродержателей

Ежедневно:

- Погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на всю ночь (это способствует растворению кофейных жиров);
- промыть холодной водой.

Еженедельно:

- При помощи отвертки отсоединить фильтр от фильтродержателя;
- погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на 10 минут, добавив в нее специальное моющее средство;
- промыть холодной водой.



Внимание: погружать в воду только чашу фильтродержателя; не погружать в воду его ручку.

Моющее средство должно быть растворено в холодной воде в пропорции, указанной на упаковке (см. инструкцию производителя).








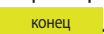
8.7.3 Плановая промывка заварочного блока

Если это предусмотрено, машина для приготовления кофе автоматически отправляет уведомление о необходимости еженедельной промывки заварочных блоков.

Для запуска программы промывки необходимо следовать указаниям на дисплее. Можно отменить запрос на промывку и продолжать работу в обычном режиме.

8.7.4 Произвольная промывка заварочного блока

По желанию можно осуществлять промывку заварочных блоков в любой момент; при этом следует выполнять следующие действия:

- Нажать кнопку ;
- нажать на значок "меню" ;
- выбрать значок конфигурации ;
- нажать на значок  промывки;
- на дисплее появится дата последней промывки и количество циклов промывки;
- для запуска процесса промывки необходимо выбрать команду ;
- поместить в глухой фильтр специальное моющее средство; вставить фильтродержатель в заварочный блок и выбрать команду ;
- подождать выполнения промывки; по ее окончании снять фильтродержатель с заварочного блока и выбрать команду ;
- по окончании ополаскивания вставить фильтродержатель в заварочный блок и выбрать команду .



В течение промывки заварочного блока функция приготовления кофе отключена.

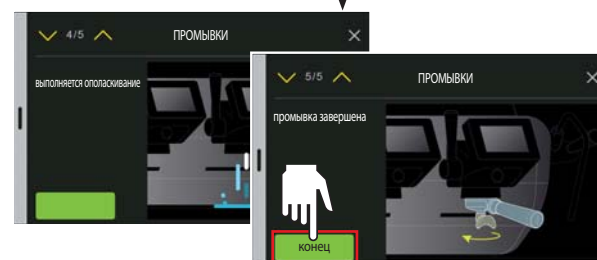
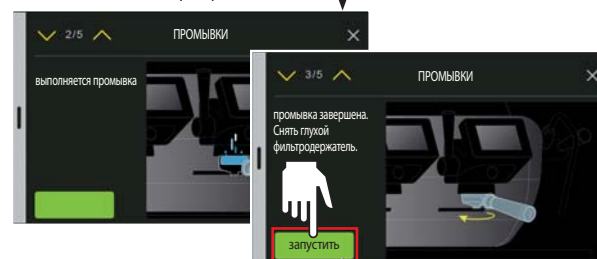
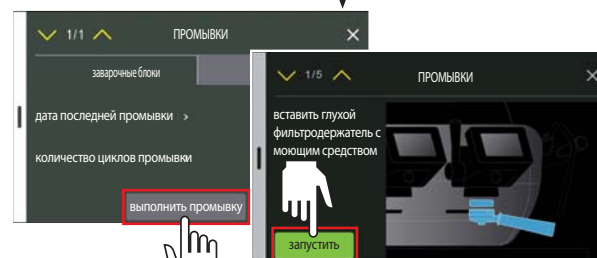
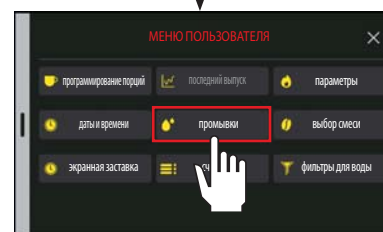
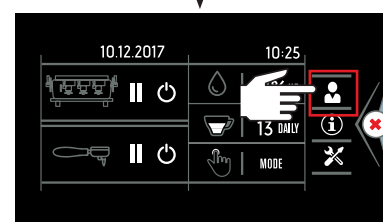
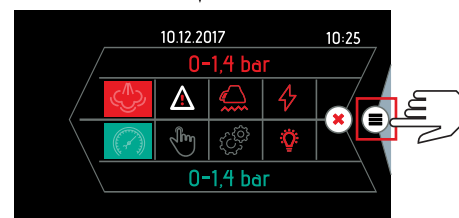
В случае прерывания процесса промывки в результате выключения машины, при ее включении процесс промывки будет автоматически возобновлен.



Если это запрограммировано, можно выполнить короткое ополаскивание заварочного блока (в течение 3 секунд), нажав кнопку выпуска вручную или кнопку START/STOP на дисплее.



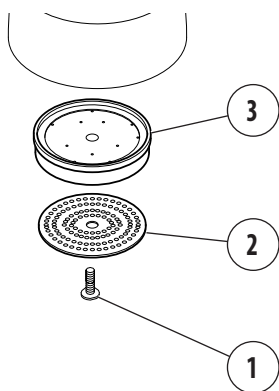
Если запрограммировано определенное количество циклов, после его достижения на дисплее появится сообщение «Выполнить промывку заварочных блоков сейчас?». Выполнить промывку, следуя указаниям на дисплее.



8.7.5 Чистка сетки заварочного блока и держателя сетки

Еженедельно необходимо осуществлять чистку сетки заварочного блока и держателя сетки следующим образом:

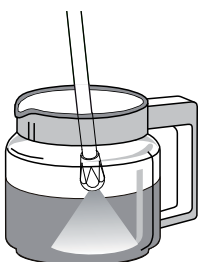
- С помощью отвертки ослабить винт (1);
- снять сетку (2) и держатель сетки (3);
- промыть обе детали горячей водой;
- вернуть сетку и держатель сетки в начальное положение, закрепив их при помощи винта.



8.7.6 Чистка насадки для выпуска пара

Еженедельно необходимо осуществлять чистку насадки для выпуска пара следующим образом:

- Поместить насадку в кувшин с водой, предварительно добавив в него специальное моющее средство (согласно инструкциям производителя);
- нагреть раствор паром из насадки;
- дать насадке охладиться, оставив ее погруженной в раствор как минимум на 5 минут; за это время моющее средство поднимется внутрь насадки из-за эффекта охлаждения;
- повторить операцию 2 либо 3 раза, пока остатки молока не будут удалены.



10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

10.1 Краткосрочный период бездействия оборудования

Под "краткосрочным периодом бездействия оборудования" понимается срок вывода его из эксплуатации, превышающий одну рабочую неделю.

В случае возобновления работы машины после этого периода, необходимо, чтобы Квалифицированный техник произвел замену всей воды, содержащейся в гидравлической цепи, как это указано в пар. "7.4 Замена воды" на странице 234.

Кроме того, необходимо осуществить все операции по периодическому техобслуживанию машины, см. пар. "8.2 Периодическое техобслуживание" на странице 247.

10.2 Долгосрочный период бездействия оборудования

Под "долгосрочным периодом бездействия оборудования" понимается срок вывода его из эксплуатации, превышающий 30 рабочих дней.

Вывод машины из эксплуатации должен осуществляться Квалифицированным техником Изготовителя, так как необходимо будет отключить аппарат от электрической и гидравлической цепей, а также слить воду из внутренней цепи оборудования.

Введение в эксплуатацию машины после этого периода должно осуществляться Квалифицированным техником Изготовителя.



Пользователь не имеет права совершать работы по выводу кофемашины из эксплуатации на долгий период и по введению ее в эксплуатацию после этого периода.

9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Замена компонентов и/или частей машины должна осуществляться исключительно специалистом, квалифицированным Компанией-изготовителем.



Пользователь не имеет права совершать работы по замене компонентов и/или частей машины.

11. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

При демонтаже оборудования рекомендуется прибегнуть к услугам Квалифицированного техника Изготовителя.

12. УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

12.1 Информация об утилизации

Только для стран Европейского Союза и Европейского экономического пространства.

Данный символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами в соответствии с Директивой ЕС об отходах электрического и электронного оборудования RAEE (2012/19/CE) и Директивой ЕС об утилизации батареек и аккумуляторов (2006/66/CE), а также в соответствии с национальными законами, приводящими в действие данные Директивы.



Аппарат должен быть передан в специальный пункт сбора отходов, например, дилеру при покупке нового аналогичного оборудования либо в авторизованный центр сбора, занимающийся переработкой отходов электрического и электронного оборудования (RAEE), а также утилизацией батареек и аккумуляторов. Неправильное обращение с отходами подобного типа может иметь негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека из-за потенциально опасных веществ, которые, как правило, содержатся в данных отходах.

Правильная утилизация данного продукта со стороны пользователя будет способствовать эффективному использованию природных ресурсов и позволит избежать административных санкций, предусмотренных действующими законами. Для получения дополнительной информации по утилизации данного продукта просим обращаться в органы местной власти либо органы, ответственные за сбор отходов, а также к авторизованным дилерам и в службу сбора бытовых отходов.



Для утилизации кофемашины рекомендуется обратиться к Квалифицированному технику Компании-изготовителя.

12.2 Экологическая справка

Внутри кофемашины расположена литиевая батарея кнопочного типа, необходимая для хранения данных машины. Она помещена в электронную плату.

Необходимо утилизировать батарею в соответствии с действующими законами страны.

13. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

В данной части перечислены особые термины либо термины со значением, отличным от обычного.

Ниже объяснены используемые в Руководстве по эксплуатации сокращения, а также значения пиктограмм, указывающих на квалификацию оператора либо состояние машины. Их использование позволяет быстро и однозначно представить информацию, необходимую для правильной эксплуатации кофемашины в безопасных условиях.

Опасность

Потенциальный источник травмы либо ущерба здоровью.

Опасная зона

Любая зона в непосредственной близости от машины, присутствие человека в которой представляет риск для безопасности и здоровья этого человека.

Пользователь

Упомянутые в Руководстве по эксплуатации лицо либо лица, ответственные за настройку, техническое обслуживание и чистку кофемашины.

Риск

Сочетание вероятности и последствий наступления неблагоприятных событий (травмы либо ущерба здоровью), которые могут возникнуть в опасной ситуации.

Предохранительное устройство

Деталь машины, специально используемая для того, чтобы гарантировать защиту посредством материального барьера.

Защитное оборудование (Средства индивидуальной защиты)

Оборудование (отличное от предохранительного устройства), которое снижает риск либо самостоятельно либо вместе с предохранительным устройством.

Использование по назначению

Использование машины в соответствии с информацией, предоставленной в инструкции к применению.

Техник, квалифицированный Изготовителем

Лицо, специально обученное и имеющее право осуществлять операции по подключению, установке и сборке кофемашин; использовать специальное оборудование (подъемные механизмы, погрузчики и т.д.); осуществлять плановое или внеплановое техническое обслуживание (особо сложное и потенциально опасное, чтобы быть выполненным обычным пользователем).

Квалификация пользователя

Минимальный уровень знаний, которым должен обладать оператор, чтобы выполнять определенные операции.

Состояние машины

Состояние машины включает в себя режим работы и условия безопасности машины.

Остаточный риск

Риски, которые остаются несмотря на то, что при проектировании машины были учтены все требования безопасности и несмотря на то, что при работе с ней были приняты все дополнительные меры по защите.




Компонент безопасности:

- компонент, предназначенный для выполнения предохранительных функций;
- компонент, поломка и/или неисправность которого ставит под угрозу безопасность физических лиц.

14. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Б			
	Батарея внутренняя	253	
	Бездействие машины	252	
В			
	Ввод в эксплуатацию	232	
	Вибрации	232	
	Включение машины	233	
	Выход кофемашины из эксплуатации	252	
	Выключение машины	233	
Г			
	Гарантия	226	
	Глухой фильтр	251	
	Горячая вода	236	
Д			
	Демонтаж машины	252	
	Держатель сетки заварочного блока	252	
З			
	Замена воды	234	
	Запасные части	252	
И			
	Идентификационный номер кофемашины	227	
	Излучения	232	
К			
	Кнопочная панель	230	
	Кофе - приготовление	235	
М			
	Марка/Модель машины	227	
	Маркировка CE	231	
	Меры по обеспечению безопасности	219	
Н			
	Напряжение	231	
	Неисправности и способы их устранения	249	
П			
	Пар	236	
	Периодическое техобслуживание	247	
	Пиктограммы	226	
	Плановое техобслуживание	248	
	Подогреватель чашек	237	
	Помол кофе	234	
	Послепродажное обслуживание	227	
	Потребляемая мощность	231	
	Программирование параметров машины	239	
	Промывка заварочного блока	250	
	Промывка фильтров и фильтродержателей	250	
Р			
	Руководство по эксплуатации	226	
С			
	Сетка заварочного блока	252	
	Словарь терминов	253	
	Словарь терминов и пиктограммы	226	
	Советы	237	
	Способы устранения неисправностей	249	
Т			
	Табличка с маркировкой CE	231	
	Технические данные	231	
	Техобслуживание и чистка	247	
У			
	Установка	232	
	Утилизация машины	253	
Ф			
	Функционирование машины	232	
Х			
	Хранение машины	232	
Ц			
	Целевое назначение	227	
Ч			
	Чистка кофемашины	250	
	Чистка насадки для выпуска пара	252	
Ш			
	Шумоизлучение	232	
Э			
	Экологическая справка	253	
	Электромагнитные излучения	232	

Ogni macchina è corredata dalla **Dichiarazione di Conformità CE** di cui qui sotto è riportato un esempio
 Each machine is accompanied by the **EC Declaration of Conformity** - see example below
 Chaque machine est accompagnée d'une **Déclaration de conformité CE** dont vous trouverez un exemple ci-dessous
 Jeder Maschine liegt die **EG-Konformitätserklärung** bei, die hier unten als Beispiel abgebildet ist
 Cada máquina se suministra junto con la **Declaración de Conformidad CE** cuyo ejemplo se muestra a continuación
 A máquina é fornecida com uma **Declaração de Conformidade CE** veja abaixo um exemplo
 К каждой кофемашине прилагается **Декларация о соответствии нормам ЕС** Ниже представлен пример данной Декларации

<p>(IT) DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE (FR) DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE (DE) EG-KONFORMITÄTSERLÄRUNG (RO) DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE</p>	<p>(ES) DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE (EN) EC DECLARATION OF CONFORMITY (PT) DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE</p>	
 <p>ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY</p>		
<p>Tipo - Type - Typ - Tip : Macchina per caffè - Cafeteras Machines a cafe Coffee machines - Kaffeemaschinen Máquina de café - Aparat de preparat cafea</p>		
<p>Modello - Model - Modell - Modelo :</p>		
<p>N° di serie - Matricula - N° de serie Serial No - Seriennummer N° de série - Numar de fabrica :</p>		
		
<p>- al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti previsti dalle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni: - al que se refiere esta declaración es conforme con lo que disponen las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones: - auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles de DIRECTIVES et RÉGLEMENTS et modifications et ajouts successifs: - to which this declaration refers, complies with the requirements set forth by the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments: - auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGULUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen: - referida nesta declaração, é conforme aos requisitos previstos pelas seguintes DIRECTIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações: - la care se refera această declarație, este conform cu prevederile DIRECTIVELOR și REGULAMENTE cu modificarile și completările ulterioare:</p>		
<p>2006/42/CE Direttiva macchine - Directiva sobre las máquinas - Directive machines - Machinery Directive Maschinenrichtlinie - Directiva sobre máquinas - Directiva privind echipamentele tehnice</p>		
<p>2014/30/UE Direttiva compatibilità elettromagnetica EMC - Directiva compatibilidad electromagnética EMC - Directive de compatibilité électromagnétique EMC Electromagnetic compatibility EMC Directive - Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC - Directiva privind compatibilitatea electromagnetică EMC</p>		
<p>2014/35/UE Direttiva bassa tensione - Directiva baja tensión - Directive de basse tension - Low voltage Directive Niederspannungsrichtlinie - Directiva sobre baixa tensão - Directiva privind joasa tensiune</p>		
<p>2012/19/UE Direttiva RAEE - Directiva RAEE - Directive DEEE - WEEE Directive Directiva RAEE - Directiva DEEE (Deseurile de echipamente electrice și electronice)</p>		
<p>2011/65/UE Direttiva RoHS - Directiva RoHS - Directive RoHS - RoHS Directive RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS - Directiva privind interzicerea substantelor periculoase (RoHS)</p>		
<p>2009/142/CE (*) Direttiva apparecchi a gas - Directiva aparatos de gas - Directive pour les appareils au gaz - Gas appliances Directive Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen - Directiva sobre aparelhos a gás - Directiva privind aparatele consumatoare de combustibili gazozi (*) applicabile solo per i modelli con gas - aplicable solamente a los modelos con gas - applicable seulement aux modèles avec gaz - applicable for models with gas kit only nur fuer die Ausuehrungen mit Gas erforderlich - aplicável somente para os modelos com gás - aplicabila numai in cazul modelelor cu gaz</p>		
<p>2014/53/EU (**) Direttiva RED - Directiva RED - Directive RED - RED Directive - Directiva RED - Directiva RED (***) applicabile solo per i modelli con modulo radio - aplicable sólo a los modelos con módulo radio - applicable uniquement pour les modèles avec module radio - applicable only for models with radio module anwendbar nur für Modelle mit Radiomodul - aplicável apenas nos modelos com módulo de rádio - aplicabila numai in cazul modelelor cu modul radio</p>		
<p>1935/2004 Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires - Regulation on food contact materials Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares Regulamentul privind materialele care intră în contact cu produsele alimentare</p>		
<p>in conformità alle norme - en conformidad de las normas - en conformité avec les normes - in compliance with standards gemäß den Vorschriften - em conformidade com as normas - în conformitate cu normele :</p> <p>EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 301 489-1, EN 301 489-17, EN 300 328</p>		
<p>L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla ASTORIA MC S.R.L. in Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde a la ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIE The ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1-31058 SUSEGANA (TV) - ITALIEN A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA Sarcina constituiri și pastrari dosarului tehnic este incredintata ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA</p>		
<p>La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni - La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones - La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation - This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions - Die vorliegende Konformitätserklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten - A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções - Această declarație își pierde valabilitatea dacă dispozitivul este modificat fără autorizarea expresă a producătorului sau dacă este instalat sau folosit în alt scop decât cel specificat în manualul și în instrucțiunile de utilizare.</p>		
<p>Data di emissione - Fecha de emisión Date d'émission - Date of Issue Ausstellungsdatum - Data de emissão Data emiterii</p>	<p>Susegana,</p>	<p>Managing Director Firma</p>

Ogni macchina è corredata dalla **Dichiarazione di Conformità PED** di cui qui sotto è riportato un esempio
 Each machine is accompanied by the **PED Declaration of Conformity** - see example below
 Chaque machine est accompagnée d'une **Déclaration de conformité PED** dont vous trouverez un exemple ci-dessous
 Jeder Maschine liegt die **PED-Konformitätserklärung** bei, die hier unten als Beispiel abgebildet ist
 Cada máquina se suministra junto con la **Declaración de Conformidad PED** cuyo ejemplo se muestra a continuación
 A máquina é fornecida com uma **Declaração de Conformidade PED** veja abaixo um exemplo
 К каждой кофемашине прилагается **Директива для оборудования, работающего под давлением** Ниже представлен пример данной Директивы

IT DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
FR DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE
DE EG - KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
RO DECLARATIE DE CONFORMITATE CE

ES DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
EN EC DECLARATION OF CONFORMITY
PT DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE



LOGO DEL PRODUTTORE

MANUFACTURER'S LOGO

Indirizzo del Produttore
 Manufacturer's address

come costruttore di CALDAIE A VAPORE per macchine da caffè e VALVOLE DI SICUREZZA (che la proteggono) dichiara che il prodotto sotto descritto, è conforme ai requisiti previsti nella DIRETTIVA
 como fabricante de calderas a vapor para máquinas de café y válvulas de seguridad (que las protegen) declara que el producto abajo descrito, es conforme a los requisitos previstos en la DIRECTIVA
 en qualité de fabricant de chaudières à vapeur pour machines à café et de soupapes de sécurité (qui protègent la chaudière) déclare que, le produit ci-dessous reporté, est conforme aux normes prévues par la DIRECTIVE
 as manufacturer of boilers for espresso coffee machines and of security valves for their safety hereby declares that the item described here below is manufactured according to the norms laid down in DIRECTIVE
 als Hersteller von Dampfkessel für Kaffeemaschinen und Sicherheitsventile, erklärt dass die unten genannten Produkte gemäss dem Erfordernis der EG-Vorschrift hergestellt sind
 como fabricante de CALDEIRAS A VAPOR para máquinas de café e VÁLVULAS DE SEGURANÇA (que as protegem) declara que o produto descrito abaixo, é conforme com os requisitos previstos pela DIRECTIVA
 in calitate de producator de cazane pentru MASINI DE PREPARAT CAFEA si de supape de siguranta, declara ca produsul cu descrierea de mai jos este fabricat conform normelor scrise in DIRECTIVE 2014/68/UE

CALDAIA - CALDERA - CHAUDIÈRE - BOILER - KESSEL - CALDEIRA - CAZANE

Modello - Modelo - Modele - Model - Modelo - Modell

N° di serie - Matricula - N° de serie - Serial No
 Seriennummer - N° de série - Seria

Lotto - Lote - Lot - Lote - Warenposten

VALVOLA - VALVULA - SOUPAPE - VALVE - VENTILE - VÁLVULA - SUPAPE

Modello - Modelo - Modele - Model - Modelo - Modell

N° di serie - Matricula - N° de serie - Serial No
 Seriennummer - N° de série - Seria

Anno di fabbricazione - Año de fabricación
 Année de fabrication - Year of production
 Baujahr - Ano de fabrico - An de fabricatie

Procedimento di valutazione di conformità Classifica: Categoria 1 Procedimento: Modulo A
 Specifiche tecniche utilizzate: I.S.P.E.S.L. Raccolta M, S, VSR e PIVG (ex E) rev. 95

Procedimiento de valoración de conformidad Clasificación: Categoría 1 Procedimiento: Modulo A
 A
 Specifiche tecniche utilizzate: I.S.P.E.S.L. Tomo M, S, VSR y PIVG (ex E) Rev. 95

Procédure d'évaluation de conformité Classification: Catégorie 1 Procédure: Module A
 Spécifications techniques appliquées: I.S.P.E.S.L. Tome M, S, VSR et PIVG (ex E) Rév. 95

Conformity evaluation procedure Classification: Category 1 Procedure: Form A
 Technical specification applied: I.S.P.E.S.L. Tomes M, S, VSR and PIVG (ex E) rev. 95

Bewertungübereinstimmungsverfahren Wertung: Klasse 1 Verfahren: Modul A
 Technische Angaben gemäss: I.S.P.E.S.L. Band M, S, VSR und PIVG (ex E) Rev. 95

Processo de avaliação da conformidade Classificação: Categoria 1 Procedimento: Módulo A
 Características técnicas utilizadas: I.S.P.E.S.L. Fascículo M, S, VSR e PIVG (ex E) rev. 95

Procedura de evaluare a conformitatii Clasificare: Categoria 1 Procedura: Forma A
 Specificatii tehnice aplicate: I.S.P.E.S.L. Culegere M, S, VSR si PIVG (ex E) Rev. 95

Susegana,

Managing Director



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
www.astoria.com - info@astoria.com

Cod. 02000818 - Rev. 00 - 03/2018