



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

# Core600

*AL*  
*AEP*  
*SAE*  
*DISPLAY*

## **MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO**

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

## **ESPRESSO COFFEE MACHINE**

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

## **MACHINE A CAFÉ ESPRESSO**

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

## **ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE**

Bedienungs- und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

## **MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO**

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

## **MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO**

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

## **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.

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

(IT)	DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE	(ES)	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE	
(FR)	DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE	(EN)	EC DECLARATION OF CONFORMITY	
(DE)	EG - KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG	(PT)	DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE	
(RO)	DECLARATIE DE CONFORMITATE CE			



**CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.**  
 Via Condotti Bardini, 1  
 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

- come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto:  
 - como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto:  
 - en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit:  
 - being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product:  
 - erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät:  
 - como fabricante de MÁQUINAS DE CAFÉ, declara que a máquina:  
 - in calitate de producator de APARATE PENTRU PREPARAT CAFEA, declara ca produsul:

Tipo - Type - Typ - Tip :  
**Macchina per caffè - Cafeteras Machines a cafe**  
**Coffee machines - Kaffeemaschinen**  
**Máquina de café - Aparat de preparat cafea**

Modello - Model - Modell - Modelo :

N° di serie - Matricula - N° de serie  
 Serial No - Seriennummer  
 N° de série - Numar de fabrica :



- 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 DIRETIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações:  
 - la care se refera aceasta declaratie, este conform cu prevederile DIRECTIVELOR si REGULAMENTE cu modificarile si completarile ulterioare:

- 2006/42/CE** Direttiva macchine - Directiva sobre las máquinas - Directive machines - Machinery Directive Maschinenrichtlinie - Directiva sobre máquinas - Directiva privind echipamentele tehnice
- 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
- 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
- 2012/19/UE** Direttiva RAEE - Directiva RAEE - Directive DEEE - WEEE Directive Directiva RAEE - Directiva DEEE (Deseurile de echipamente electrice si electronice)
- 2011/65/UE** Direttiva RoHS - Directiva RoHS - Directive RoHS - RoHS Directive RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS - Directiva privind interzicerea substanzelor periculoase (RoHS)
- 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 gazoni (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 Ausfuehrungen mit Gas erforderlich - aplicável somente para os modelos com gás - aplicabila numai in cazul modelelor cu gaz)
- 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

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 - in conformitate cu normele :

**EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3**

L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. in Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA  
 La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde a la CMA MACCHINE PER CAFFÈ 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 CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA  
 The CMA MACCHINE PER CAFFÈ 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 CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1-31058 SUSEGANA (TV) - ITALIEN  
 A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA  
 Sarcina constituirii si pastrarii dosarului tehnic este incredintata CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA

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.

Data di emissione - Fecha de emisión  
 Date d'émission - Date of Issue  
 Ausstellungsdatum - Data de emissão  
 Data emiterii

Susegana,

Managing Director

Firma

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 ЕС 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



**CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.**  
 Via Condotti Bardini, 1  
 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

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 maquinas de café y valvulas de seguridad (que las protegen) declara que el producto abajo descrito, es conforme a los requisitos previstos en la DIRETTIVA  
 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  
 Especificas técnicas utilizadas: 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 technique 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: Categorie 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

# MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

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

Italiano

## Sommario

1. INTRODUZIONE.....	6	8. Programmazione .....	26
1.1 Linea guida per la lettura del Manuale.....	6	8.1 Versione SAE .....	26
1.2 Conservazione del Manuale .....	6	8.2 Versione DISPLAY .....	27
1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni.....	6	8.3 Risparmio energetico .....	38
1.4 Destinatari .....	7	8.4 Consigli per ottenere un buon caffè.....	38
1.5 Glossario e Pittogrammi.....	7	8.5 Informazioni software.....	39
1.6 Garanzia.....	7	8.6 Storico allarmi.....	39
2. PRECAUZIONI DI SICUREZZA .....	8	9. MANUTENZIONE E PULIZIA .....	40
2.1 LIVELLO DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE RICHIESTO ALL'UTENTE ...	8	9.1 Precauzioni di sicurezza.....	40
2.2 FUNZIONAMENTO.....	8	9.2 Manutenzione periodica .....	40
2.3 MANUTENZIONE E PULIZIA .....	11	9.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività .....	40
2.4 CARATTERISTICHE DEL DPI.....	12	9.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi.....	41
3. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA .....	13	9.5 Operazioni di pulizia.....	42
3.1 Marca e designazione del modello .....	13	10. PARTI DI RICAMBIO .....	44
3.2 Descrizione generale .....	13	11. MESSA FUORI SERVIZIO .....	44
3.3 Assistenza clienti.....	13	12. SMANTELLAMENTO .....	44
3.4 Destinazione d'uso.....	13	13. SMALTIMENTO.....	45
3.5 Illustrazione della macchina.....	15	13.1 Informazioni per lo smaltimento.....	45
3.6 Pulsantiera AEP .....	16	13.2 Informazioni ambientali .....	45
3.7 Pulsantiera SAE .....	16	14. GLOSSARIO .....	45
3.8 Display .....	16	15. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI.....	46
3.9 Dati e marcatura CE .....	17		
4. IMMAGAZZINAMENTO .....	17		
5. INSTALLAZIONE .....	17		
6. MESSA IN SERVIZIO .....	18		
7. FUNZIONAMENTO .....	18		
7.1 Precauzioni di sicurezza.....	18		
7.2 Emissioni.....	18		
7.3 Accensione e spegnimento.....	18		
7.4 Rinnovo dell'acqua.....	20		
7.5 Predisposizione della macchina .....	20		
7.6 Erogazione del caffè .....	21		
7.7 Erogazione vapore.....	23		
7.8 Autosteamer (opzionale).....	23		
7.9 Erogazione acqua calda AL e AEP .....	24		
7.10 Erogazione acqua calda SAE e DISPLAY .....	24		
7.11 Erogazione cappuccino .....	24		
7.12 Scaldatazze .....	25		

# 1. 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.

## 1.1 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

<b>Sez.</b>	=	Sezione
<b>Cap.</b>	=	Capitolo
<b>Par.</b>	=	Paragrafo
<b>Pag.</b>	=	Pagina
<b>Fig.</b>	=	Figura
<b>Tab.</b>	=	Tabella

### UNITÀ DI MISURA

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

### PITTOGRAMMI

Le descrizioni precedute da questi 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.**

## 1.2 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.

## 1.3 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.

## 1.4 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:

- Abbiano 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;
- Abbiano compreso le procedure di utilizzo definite dal Costruttore della macchina.



L'apparecchio non è destinato a essere usato da bambini né da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio

## 1.5 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.

### 1.5.1 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."14. GLOSSARIO" a pagina 45.

### 1.5.2 PITTOGRAMMI

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

## 1.6 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.

## 2. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 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.

### 2.2 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, il riscaldatore portafiltro e le lance acqua, vapore e autosteamer;
- non esporre mai le mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali di erogazione vapore, acqua calda o latte.



**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.**

**In caso di anomalie dell'impianto gas (se presente) richiedere l'intervento del Tecnico Qualificato.**

**L'impianto gas (se presente) deve essere disattivato nei lunghi periodi di inattività della macchina (notte o chiusura del locale).**

**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.**

## 2.3 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.

## 2.4 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.**

## 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 cam-

biare 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

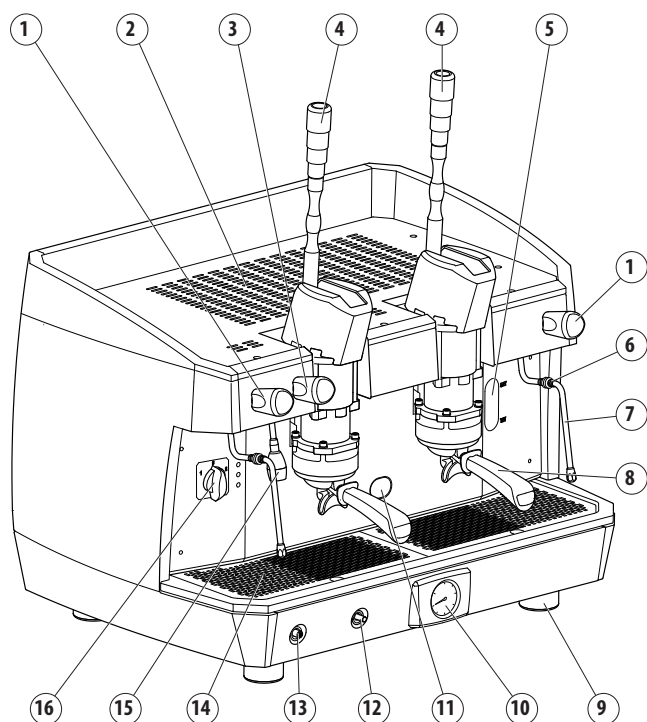
1. Manopola vapore.
2. Piano scaldatazze.
3. Manopola acqua calda.
4. Gruppi a leva.
5. Livello ottico acqua caldaia.
6. Protezione antiscottatura.
7. Lancia vapore.
8. Portafiltro.
9. Piedino regolabile.
10. Manometro.
11. Finestra bruciatore gas (\*).
12. Sicurezza gas (\*).
13. Pulsante accensione gas (\*).
14. Griglia appoggia tazze.
15. Lancia acqua calda.
16. Commutatore accensione.
17. Pulsante erogazione manuale.
18. Pulsantiera.
19. Display.
20. Presa USB (solo per aggiornamenti software).
21. Spia ON-OFF/livello caldaia/scaldatazze.
22. Griglia rialzo tazzina.
23. Interruttore accensione.
24. Lancia autosteamer (\*).

(\*) Dispositivo opzionale.

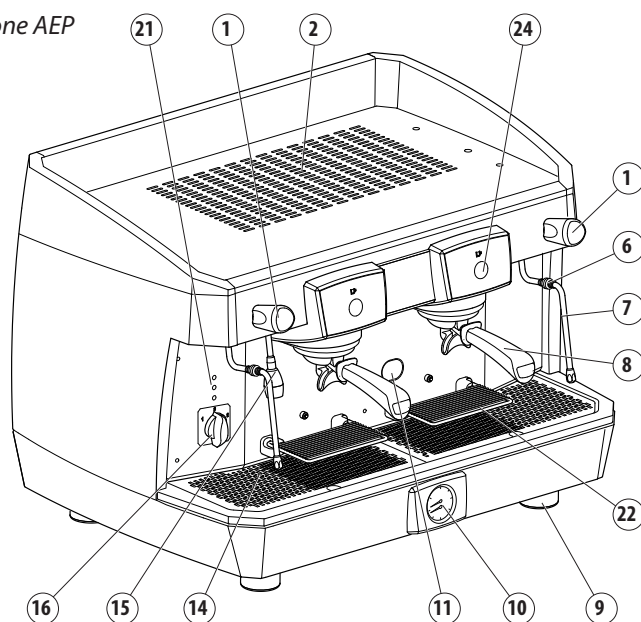


**La presa USB (20) deve essere utilizzata solo con la chiave specifica in dotazione ai Tecnici Qualificati. Non collegare la presa USB con dispositivi esterni (iPhone, iPad, PC, ecc.) perché potrebbero creare gravi problemi al software della macchina.**

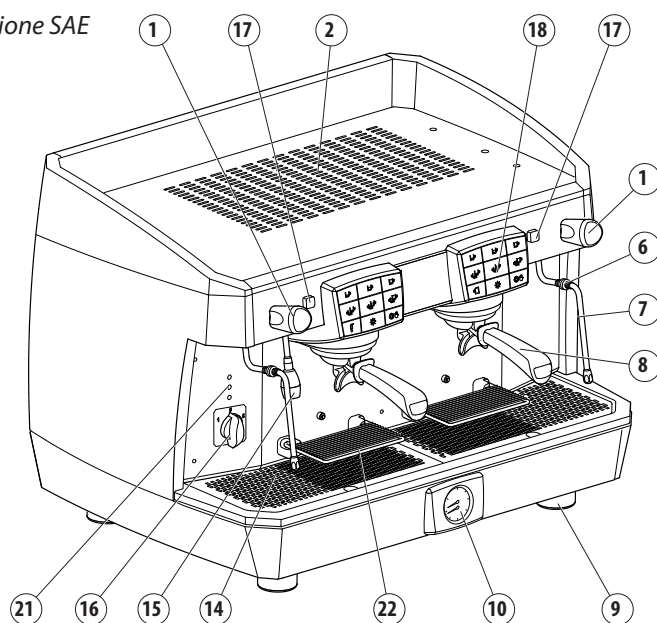
Versione AL



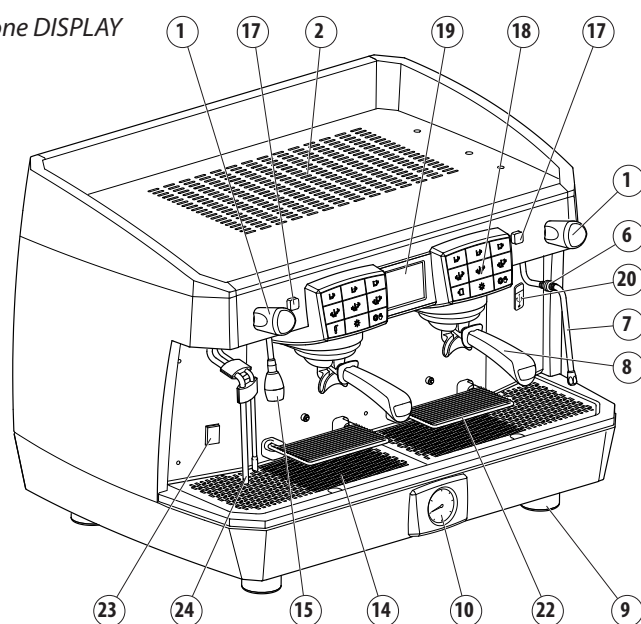
Versione AEP



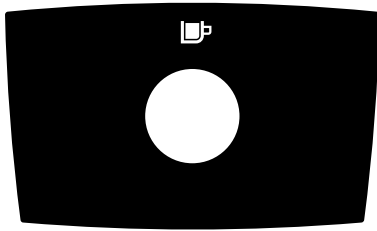
Versione SAE




Versione DISPLAY



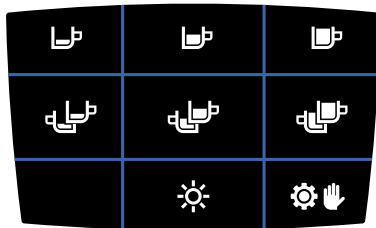
### 3.6 Pulsantiera AEP




 1 caffè espresso

### 3.7 Pulsantiera SAE

vers.1 GR  
vers. COMPATTA




 1 caffè medio

 1 caffè lungo

 2 caffè espressi


 2 caffè medi


 2 caffè lunghi

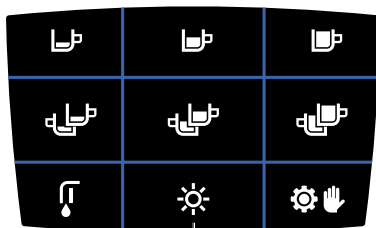
 1 - Illuminazione piano lavoro  
2 - Illuminazione scaldatazze

 Acqua calda

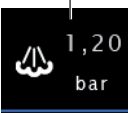





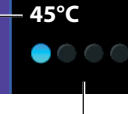

 Scaldatazze

 Stop / Programmazione  
Erogazione continua

 Autosteamer (opzionale)



### 3.8 Display

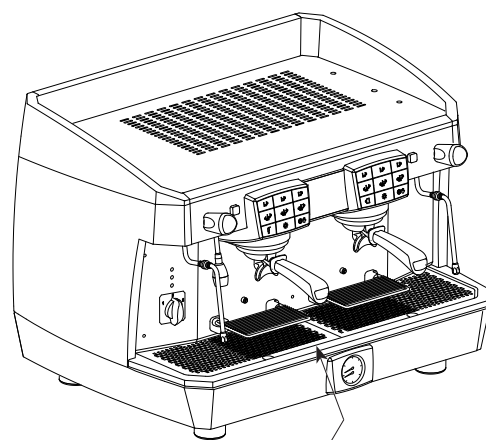
	Pressione caldaia	Pressione rete idrica	Data e ora
	 1,20 bar	 3,00 bar	15:30 19/12/2016
Scaldatazze			
Autosteamer	 45°C		
	Temperatura Autosteamer	Pagina display	Livello acqua in caldaia



### 3.9 Dati e marcatura CE

I dati tecnici della macchina sono riportati nella seguente tabella:

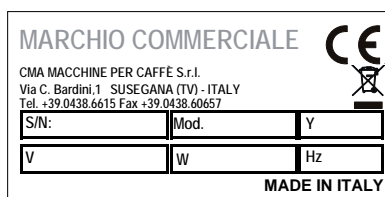
TABELLA DATI TECNICI	1GR	COMPATTA	2GR	3GR	4GR
Voltaggio (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frequenza (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potenza max (kW)	2,4/3,1/3,3	3,1	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Caldaia (l)	6/8	7	10,5	17	23
Taratura valvola di sicurezza	1,9 bar				
Pressione esercizio caldaia	0,8 - 1,4 bar				
Pressione acqua di alimentazione	1,5 - 5 bar MAX				
Pressione erogazione caffè	8 - 10 bar				
Temperatura ambiente di lavoro	5 - 40°C 95° U.R.MAX				
Livello pressione acustica	< 70 dB				



La targhetta CE è affissa sul basamento del telaio sotto la bacinella di scarico

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 sul basamento del telaio sotto la bacinella di scarico sulla quale sono riportati i dati di identificazione. Qui sotto un è riportato un esempio della targhetta dati:



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.



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

## 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.



**Nel corso dell'installazione della macchina, il Tecnico Qualificato deve effettuare le operazioni di rinnovo dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici.**



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



**L'impianto elettrico deve essere dotato di un adeguato interruttore differenziale (salvavita) di 30 mA.**

## 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 "2. PRECAUZIONI DI SICUREZZA" a pagina 8.

### 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

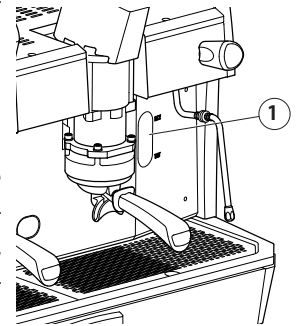
La macchina è realizzata per operare correttamente in un ambiente elettromagnetico di tipo industriale, rientrando nei limiti di Emissione ed Immunità previsti dalle Norme vigenti.

## 7.3 Accensione e spegnimento

### 7.3.1 Riscaldamento elettrico versione AL

Prima di accendere la macchina accertarsi che il livello dell'acqua in caldaia sia superiore a quello minimo indicato dal livello ottico (1).

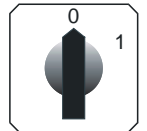
In caso di mancanza d'acqua (prima installazione o dopo la manutenzione alla caldaia) è necessario effettuare un riempimento preventivo della caldaia, in modo da evitare un surriscaldamento della resistenza.



Procedere come segue :

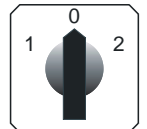
#### INTERRUTTORE

- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica;
- agendo sul carico manuale caricare acqua in caldaia fino al ripristino del livello ottimale;
- ruotare l'interruttore nella posizione "1" e attendere il completo riscaldamento della macchina.



#### COMMUTATORE

- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica;
- ruotare il commutatore nella posizione "1" (alimentazione elettrica della pompa per il riempimento automatico della caldaia e dei servizi della macchina) e attendere il caricamento automatico dell'acqua in caldaia;
- ruotare il commutatore nella posizione "2" (alimentazione elettrica totale compresa la resistenza in caldaia) e attendere il completo riscaldamento della macchina.

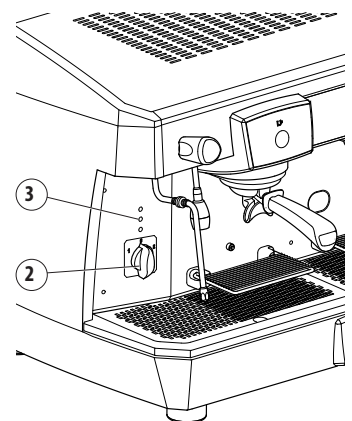


### 7.3.2 Riscaldamento elettrico versione AEP e SAE

Premere l'interruttore di accensione della macchina (2).

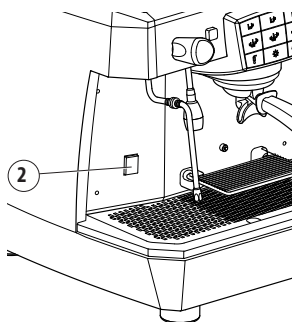
Il lampeggio lento della spia (3) indica la fase di caricamento dell'acqua.

La spia accesa fissa indica il regolare livello dell'acqua in caldaia.

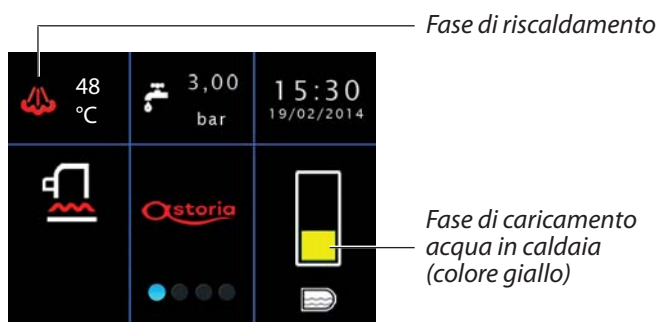


### 7.3.3 Riscaldamento elettrico versione DISPLAY

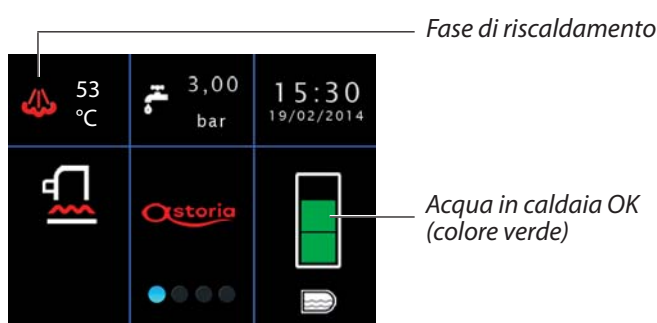
- Premere l'interruttore generale (2) della macchina;
- rimanere in attesa qualche secondo per l'esecuzione dell'auto-test;



- attendere l'eventuale riempimento automatico di acqua in caldaia indicato a display;



- attendere qualche istante fino a completo riscaldamento della macchina;

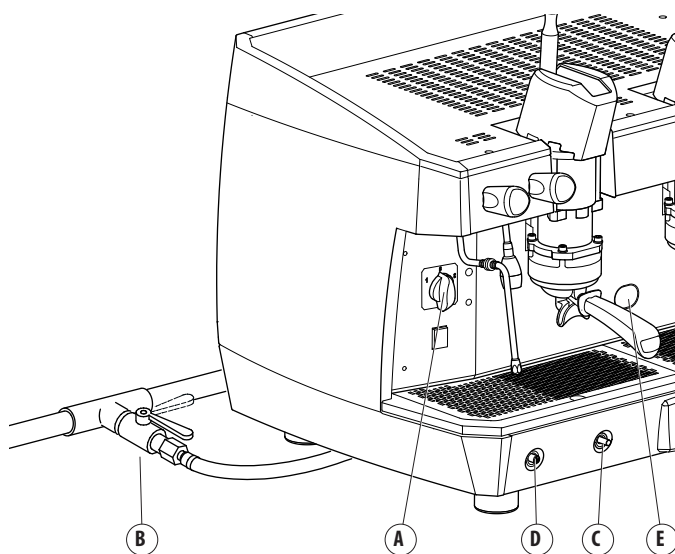


- in caso di intervento del time-out, sul display verrà segnalato un allarme lampeggiante di colore rosso.



### 7.3.4 Riscaldamento a gas (dove presente l'impianto gas)

- Ruotare il commutatore (A) in posizione 1;
- aprire il rubinetto del gas (B) posto sulla rete;
- tenere premuto il pulsante (C) e, contemporaneamente, premere il pulsante di accensione (D). Una volta accesi la fiamma, tenere premuta per alcuni secondi la manopola (C), in modo da permettere il corretto intervento della termocoppia;
- verificare quindi attraverso la finestrella (E) l'avvenuta accensione della fiamma;
- attendere che la pressione di esercizio indicata sul manometro raggiunga il valore di lavoro di 1-1,2 bar;



### 7.3.5 Riscaldamento elettrico + gas (dove presente l'impianto gas)

- Procedere come indicato al paragrafo precedente;
- dopo aver verificato l'accensione della fiamma, ruotare il commutatore (A) nella posizione 2. In questo modo viene alimentata la resistenza della caldaia e la pressione di esercizio sarà raggiunta in un tempo più breve;
- attendere che la pressione di esercizio indicata sul manometro raggiunga il valore di lavoro 1-1,2 bar.



**Durante la fase di riscaldamento della macchina (circa 20 minuti), la valvola antidepressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa.**

**Non mettere in funzione l'impianto gas con la caldaia vuota.**

### 7.3.6 Spegnimento della macchina

Spegnere la macchina agendo sull'interruttore o sul commutatore generale.

## 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 nuovamente caricato e portato fino alle condizioni nominali di funzionamento;
- dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" vanno effettuati le seguenti erogazioni:
  - per ogni gruppo caffè fare un'erogazione continua in modo da scaricare almeno 0,5 litri del circuito caffè. Nel caso di più punti di erogazione abbinati allo stesso scambiatore/caldaia caffè suddividere tale volume in funzione del numero di punti di erogazione;
  - scaricare tutto il volume dell'acqua calda all'interno della caldaia (3 litri per 1GR, 6 litri per 2GR, 8 litri per 3GR, 11 litri per 4GR) facendo un'erogazione continua dall'apposita lancia. Nel caso di più punti di erogazione, suddividere tale volume in funzione del numero di punti di erogazione;
  - 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.**

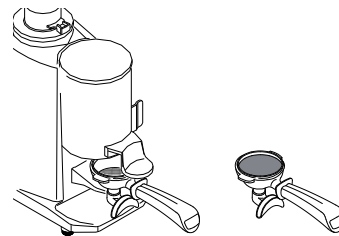
## 7.5 Predisposizione della macchina

### 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.

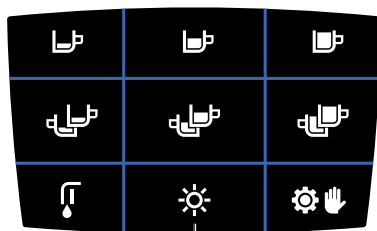


### 7.5.2 Preparazione del portafiltra

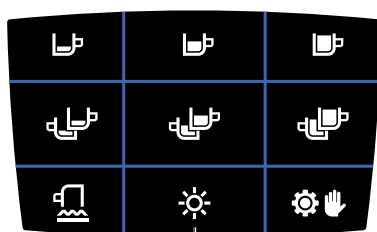
- Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.) e comprimerlo con l'apposito pressino;
- agganciare il portafiltra al gruppo senza chiuderlo troppo, per evitare una rapida usura della guarnizione;
- per lo stesso motivo è consigliabile pulire il bordo del filtro prima di agganciare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

### 7.5.3 Accensione led

Per attivare o disattivare la luce del piano di lavoro o dello scaldatasse, premere il tasto  della pulsantiera corrispondente.



Led piano di lavoro



Led scaldatasse

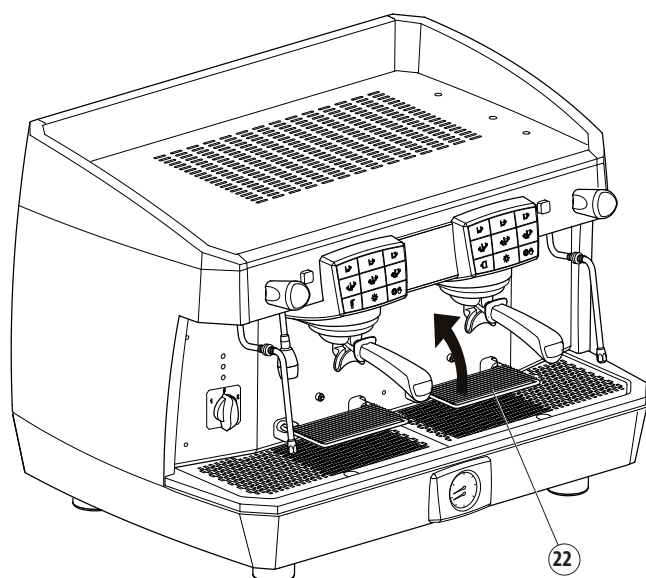
### 7.5.4 Griglie rialzo tazze

Nel caso vi sia la necessità di utilizzare tazze di differenti altezze, è possibile servirsi delle apposite griglie a ribalta (22) di cui è provvista la macchina.

Per utilizzare la griglia, sganciarla dal fermo e ruotarla in posizione orizzontale.

Quando non è più necessaria, spingerla verso l'alto, fino al completo aggancio in sede.

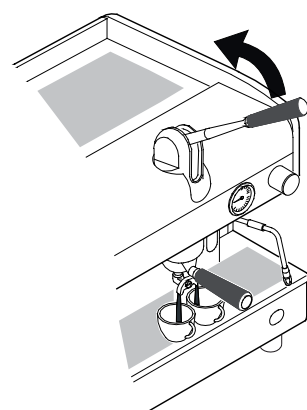
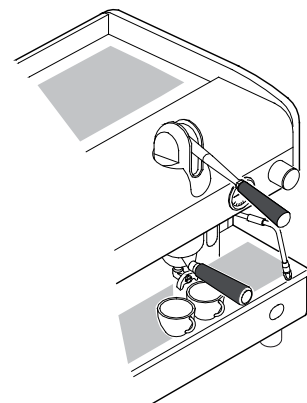
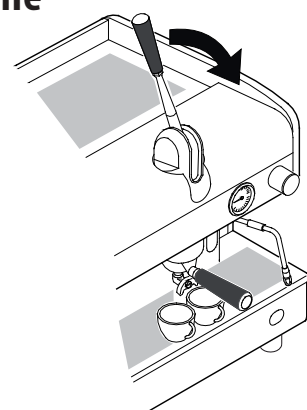
Per la pulizia delle griglie consultare il paragrafo "9.5.1 Istruzioni generali" a pagina 42.



## 7.6 Erogazione del caffè

### 7.6.1 Versione AL

- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- tirare la leva verso il basso fino in fondo;
- attendere un breve tempo di preinfusione del caffè (3÷5 secondi);
- alzare la leva finché non incontri una certa resistenza e poi lasciarla;
- attendere fino al termine dell'erogazione del caffè.

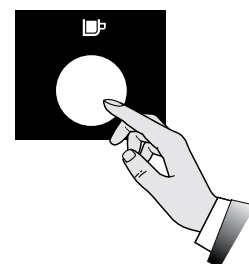


**Non effettuare mai le operazioni sopra descritte senza la presenza di caffè nel filtro o senza portafiltro agganciato al gruppo erogatore: il rapido ritorno della leva verso l'alto può causare danni all'apparecchiatura, a cose e persone.**

**Il tempo di erogazione dipende dalla macinatura e dalla quantità di caffè nel portafiltro.**

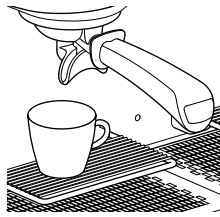
### 7.6.2 Versione AEP

- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere l'interruttore di erogazione desiderato: si otterrà l'erogazione caffè, che potrà essere bloccata tramite il medesimo interruttore al raggiungimento della quantità desiderata di caffè in tazza.

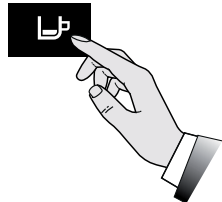


### 7.6.3 Versione SAE e DISPLAY

- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;

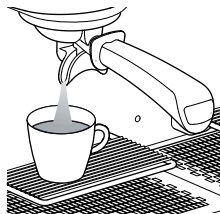


- premere il tasto dose desiderato, per esempio e attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè (accensione del led);

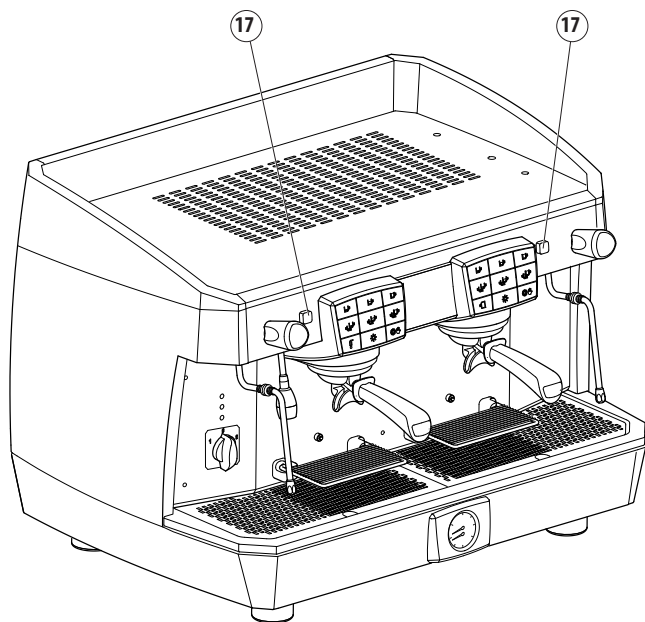


- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere il tasto oppure il tasto ;

- se abilitato, per effettuare l'erogazione continua di caffè, utilizzare il tasto .



- in caso di anomalie o blocco della pulsantiera, utilizzare l'interruttore manuale (17).



Per programmare l'erogazione, consultare il capitolo 8.1.1 a pagina 26 e 8.2.1 a pagina 27.



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

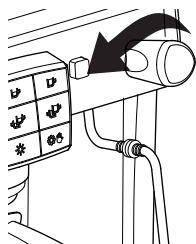
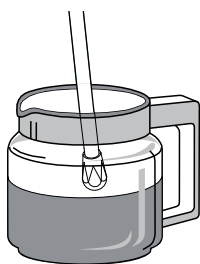
### 7.6.4 Visualizzazione delle informazioni a Display

Durante l'erogazione, sul display sono visualizzate una serie di informazioni.



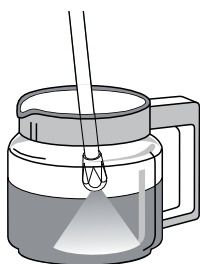
## 7.7 Erogazione vapore

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;
- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto;
- la fuoriuscita di vapore sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;
- per terminare l'erogazione, ruotare in senso orario la manopola del rubinetto.



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.



**Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (1).**

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

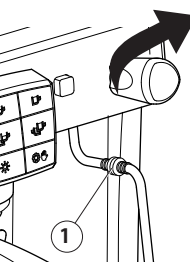


Per mantenere sempre in perfetta efficienza i terminali delle lance vapore, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo. Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida.

L'utilizzo del punto di erogazione vapore (lancia vapore), deve essere sempre preceduto dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi.

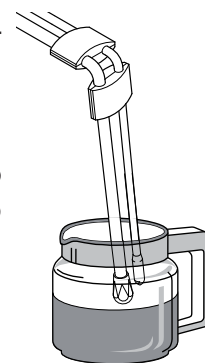
Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente per il tempo necessario al riscaldamento.

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

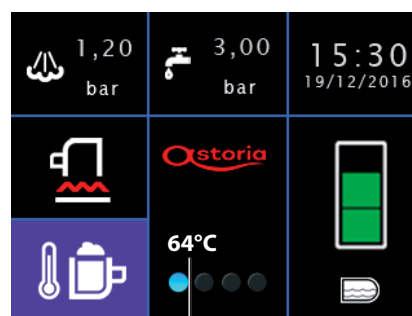


## 7.8 Autosteamer (opzionale)

- Immergere la lancia autosteamer nel latte;
- selezionare il tasto ;
- attendere fino al completamento dell'erogazione. Il raggiungimento della temperatura programmata sarà indicato anche dalla modifica del tasto in ;
- per bloccare anticipatamente l'erogazione premere nuovamente il tasto .



Sul display sarà sempre visibile la temperatura della bevanda.



Temperatura Autosteamer

Selezionando il tasto dopo il raggiungimento della temperatura programmata, sarà possibile effettuare una ulteriore erogazione di vapore per 10 secondi (funzione disponibile fino alla temperatura massima di 80°C) oppure si può disattivare ripremendo il tasto prima di 10 secondi.



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



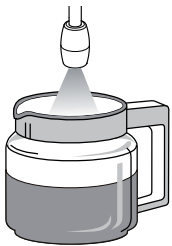
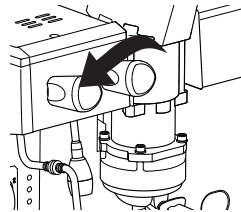
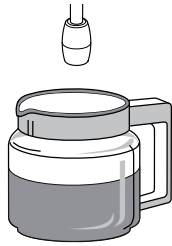
Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Per mantenere sempre in perfetta efficienza i terminali della lancia dell'autosteamer, effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo.

Se programmato, dopo 5 minuti dall'ultimo utilizzo dell'autosteamer, vengono emessi 2 avvisi acustici e dopo qualche secondo la macchina effettua la pulizia automatica dell'autosteamer mediante 5 brevi erogazioni di vapore.

Per modificare la temperatura dell'autosteamer, vedi il par. "8.2.5 Temperatura dell'autosteamer" a pagina 29.





## 7.9 Erogazione acqua calda AL e AEP

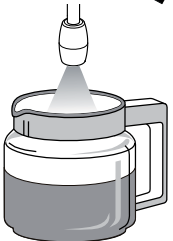
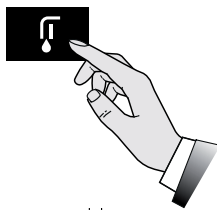
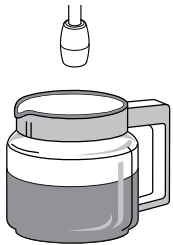
- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;
- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto;
- la fuoriuscita dell'acqua calda sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;
- per terminare l'erogazione, ruotare in senso orario la manopola del rubinetto.



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

## 7.10 Erogazione acqua calda SAE e DISPLAY

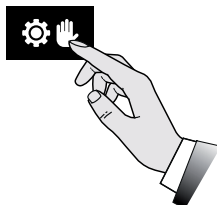
- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;
- premere il tasto acqua  e attendere l'effettuazione dell'erogazione di acqua calda;
- per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda  o premere il tasto  .



**Per programmare l'acqua calda, consultare il capitolo 8.2.2 a pagina 28.**

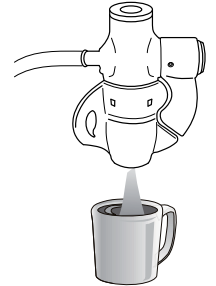


**Evitare il contatto con la lancia acqua calda, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali della lancia acqua calda.**



## 7.11 Erogazione cappuccino (opzionale)

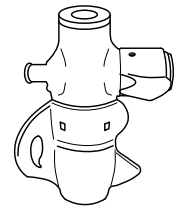
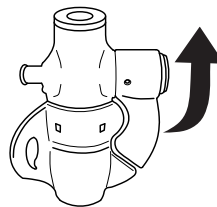
- Inserire il tubo di aspirazione nel latte;
- posizionare il bricco sotto il beccuccio del cappuccinatore;
- aprire il rubinetto del vapore, al raggiungimento della quantità desiderata chiudere il rubinetto vapore;
- versare il latte schiumato nelle tazze con il caffè.



**Per ottenere un'erogazione di latte caldo senza schiuma, sollevare l'aletta del cappuccinatore verso l'alto.**

**Per ottenere un risultato migliore si consiglia di non effettuare l'erogazione direttamente sulla tazza caffè, ma in un bricco e successivamente versare il latte schiumato sul caffè.**

**Si raccomanda di mantenere costantemente pulito il cappuccinatore secondo quanto descritto al paragrafo "9.5 Operazioni di pulizia" a pagina 42.**



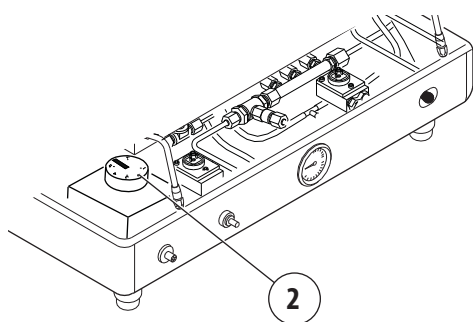


## 7.12 Scald tazze

### 7.12.1 Versione AL e AEP

Per utilizzare lo scald tazze procedere come segue :

- Riporre le tazzine su piano scald tazze della macchina per caffè;
- posizionare in ON l'interruttore dello scald tazze.



Per regolare la temperatura dello scald tazze procedere nel seguente modo :

- Togliere la griglia appoggia tazze e la vaschetta raccogli gocce;
- agire sul termostato (2), la temperatura sarà proporzionale al valore indicato sul termostato.

0	Disattivazione dello scald tazze
30	Temperatura minima
60	Temperatura media
90	Temperatura massima

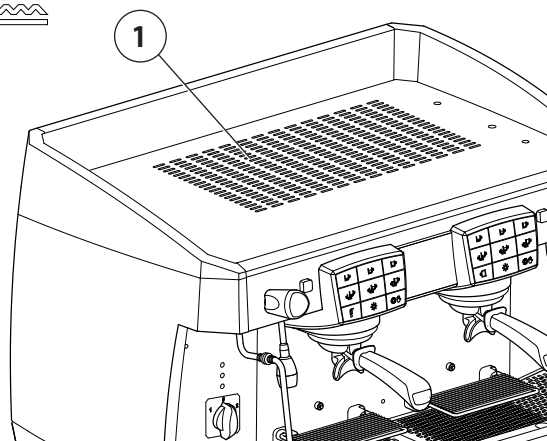


**Per ragioni di sicurezza si consiglia di non mettere panni o altri oggetti sul piano dello scald tazze per evitare il surriscaldamento della macchina.**

### 7.12.2 Versione SAE e DISPLAY

Per utilizzare lo scald tazze procedere come segue :

- Riporre le tazzine su piano scald tazze (1) della macchina per caffè;
- sulla pulsantiera selezionare il tasto dello scald tazze



Il colore rosso del tasto sul display, indica la fase di riscaldamento dello scald tazze.



*In fase di riscaldamento*



**Per regolare la temperatura dello scald tazze nella versione Display, consultare il capitolo "8.2.6 Temperatura dello scald tazze" a pagina 30.**



**Per ragioni di sicurezza si consiglia di non mettere panni o altri oggetti sul piano dello scald tazze per evitare il surriscaldamento della macchina.**

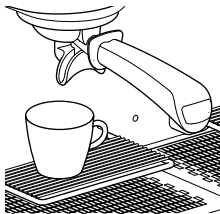
## 8. Programmazione

### 8.1 Versione SAE


#### 8.1.1 Programmazione erogazione caffè

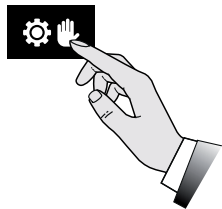
La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi del caffè, procedere come segue:


- Programmare prima sempre la pulsantiera destra. In questo modo si programmano automaticamente tutte le pulsantiere. Se è necessario, programmare successivamente le altre;

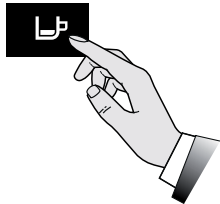




- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;

- premere il tasto  per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;




- premere il tasto dose desiderato, per esempio  ;

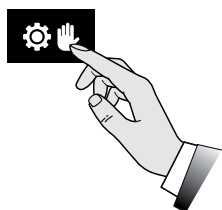


- per confermare la dose premere nuovamente il tasto  oppure il tasto  ;

- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;



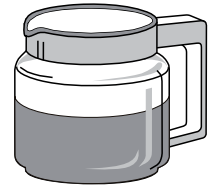
- alla conclusione della programmazione premere il tasto  fino allo spegnimento di tutti i led della pulsantiera.




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

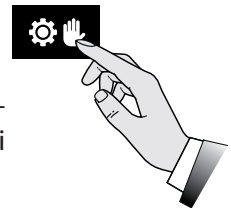
#### 8.1.2 Programmazione acqua calda automatica


La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi dell'acqua calda, procedere come segue:

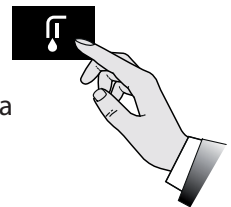



- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;

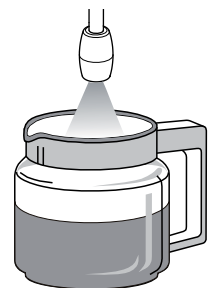
- premere il tasto  per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;




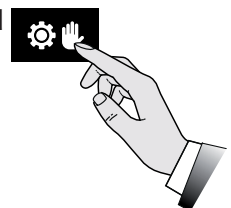
- premere il tasto erogazione acqua calda  ;



- per confermare la dose premere nuovamente il tasto  ;





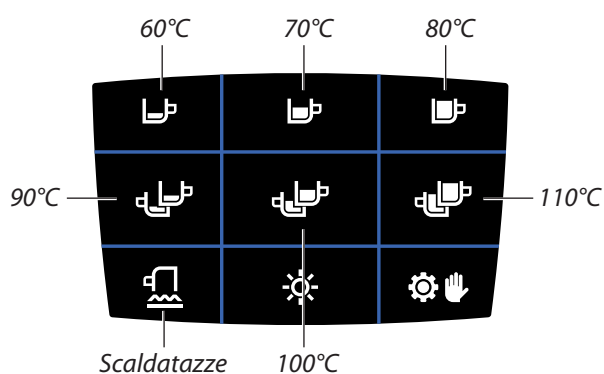
- alla conclusione della programmazione premere il tasto  fino allo spegnimento di tutti i led della pulsantiera.



### 8.1.3 Programmazione dello scaldatazze





Per regolare la temperatura dello scaldatazze utilizzare la pulsantiera di destra procedendo nel seguente modo:

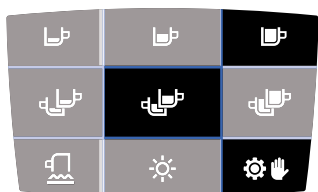
- All'accensione della macchina attendere l'accensione di tutti i led dei tasti e quindi premere immediatamente il tasto : il led lampeggiante indicherà l'attuale configurazione dello scaldatazze secondo quanto indicato nei disegni sotto riportati;
- mantenere premuto il tasto  finché sulla tastiera il led da lampeggiante passa a luce fissa;
- premere il tasto corrispondente alla configurazione desiderata;
- confermare l'operazione spegnere e riavviare la macchina.



### 8.1.4 Programmazione stand-by

Per mettere la macchina in stato di stand-by, ossia disattivarla mantenendo però attiva la pulsantiera, procedere come segue:

- utilizzando la pulsantiera destra, premere il tasto  e subito dopo il tasto ;
- lo stato di Stand-by è segnalato dal lampeggio del led del tasto ;
- per uscire dallo stato di Stand-by premere il tasto .

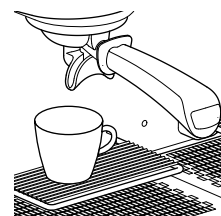


## 8.2 Versione DISPLAY


### 8.2.1 Programmazione erogazione caffè

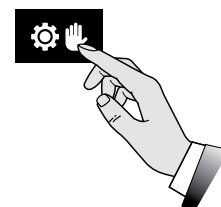
La macchina è già programmata dalla fabbrica. qualora si desideri modificare le dosi del caffè, procedere come segue:


- Programmare prima sempre la pulsantiera destra. In questo modo si programmano automaticamente tutte le pulsantiere. Se è necessario, programmare successivamente le altre;

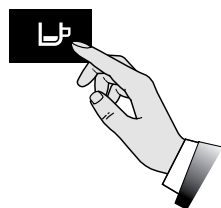




- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;

- premere il tasto  per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;




- premere il tasto dose desiderato, per esempio ;

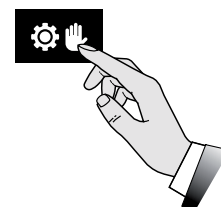


- per confermare la dose premere nuovamente il tasto  oppure il tasto .

- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;



- alla conclusione della programmazione premere il tasto  fino allo spegnimento di tutti i led della pulsantiera.


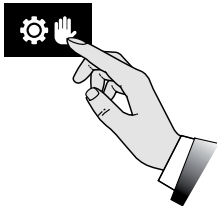



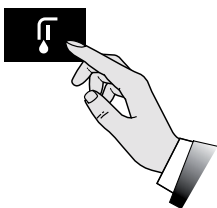
La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato e non con fondi i caffè precedentemente utilizzati.


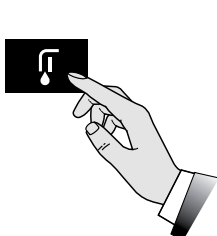
### 8.2.2 Programmazione acqua calda automatica


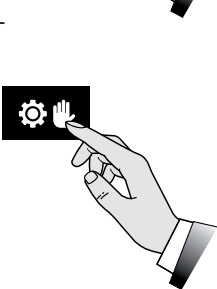
La macchina è già programmata dalla fabbrica. Quando si desidera modificare le dosi dell'acqua calda, procedere come segue:

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;

- premere il tasto  per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led dei tasti dose; 

- premere il tasto erogazione acqua calda  ; 

- per confermare la dose premere nuovamente il tasto  ; 

- alla conclusione della programmazione premere il tasto  fino allo spegnimento di tutti i led della pulsantiera 

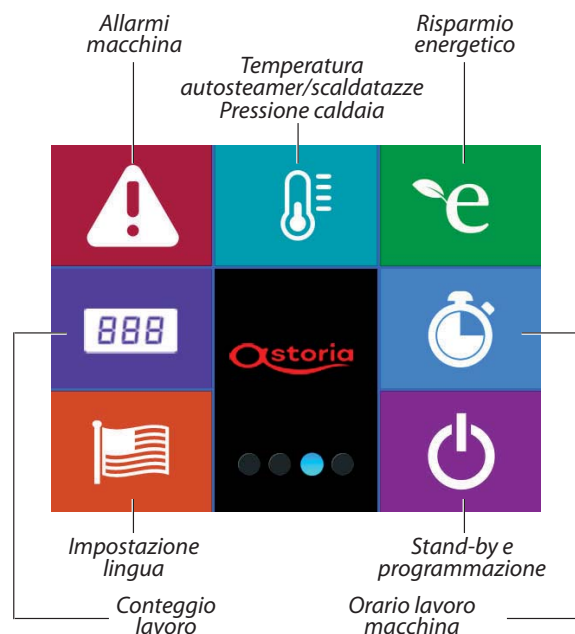
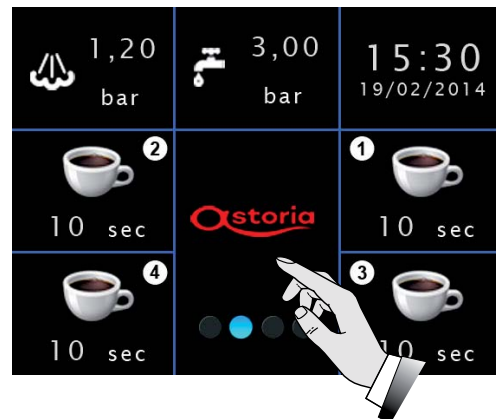
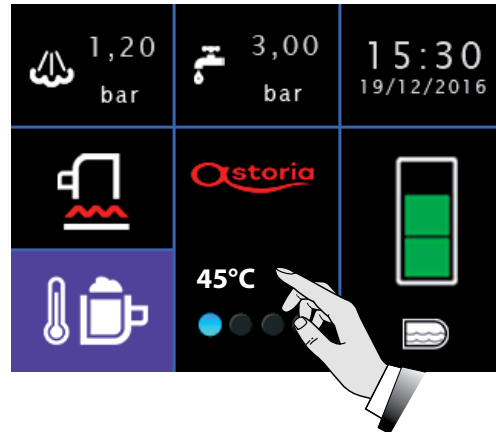
### 8.2.3 Accesso al menù

Per accedere alla visualizzazione dei dati e alla programmazione della macchina, premere due volte sul display.


Selezionando i vari tasti sarà possibile accedere alle aree indicate nei paragrafi successivi.



Il sistema esce automaticamente dalla fase di programmazione dopo circa 20 secondi dall'ultima operazione eseguita. Per la programmazione, utilizzare sempre la pulsantiera di destra.



## 8.2.4 Allarmi macchina

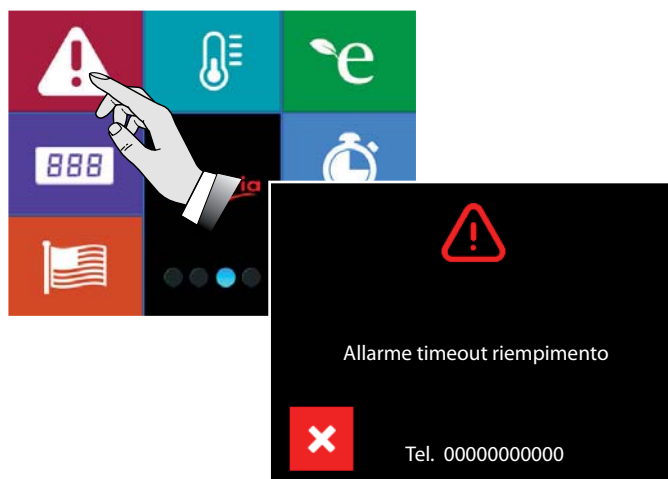
Selezionando il tasto , sarà possibile visualizzare l'allarme in corso nella macchina (vedi elenco sotto riportato).

In questi casi è necessario richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica telefonando al numero indicato sul display.

Per uscire premere il tasto .



**In caso di allarme richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica telefonando al numero indicato sul display e spegnere la macchina.**









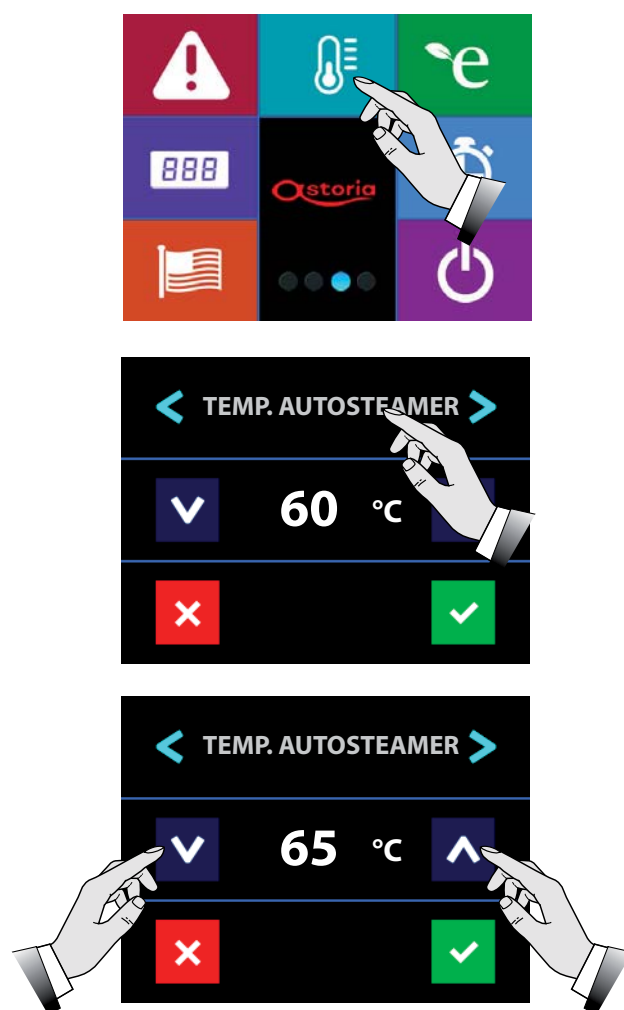
### Segnalazioni

Sonda temperatura caldaia servizi in sovratemperatura o cortocircuito	Allarme Dati Corrotti
Sonda temperatura caldaia servizi scollegata o interrotta	Avviso cambio filtro (90% di usura)
Sonda temperatura scaldatasse in sovratemperatura o cortocircuito	Avviso filtro esaurito
Sonda temperatura scaldatasse scollegata o interrotta	Avviso manutenzione
Sonda lancia vapore in cortocircuito	Allarme timeout riscaldamento caldaia
Sonda lancia vapore scollegata o interrotta	Allarme contatore volumetrico per ogni gruppo
Allarme timeout riempimento	

## 8.2.5 Temperatura dell'autosteamer







Selezionando il tasto , sarà possibile programmare la temperatura dell'autosteamer:

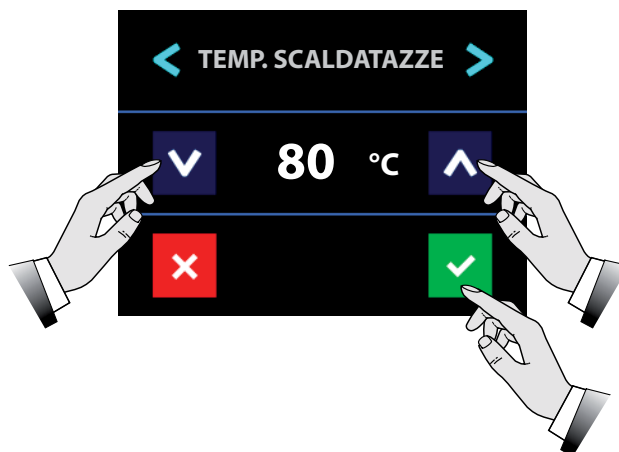
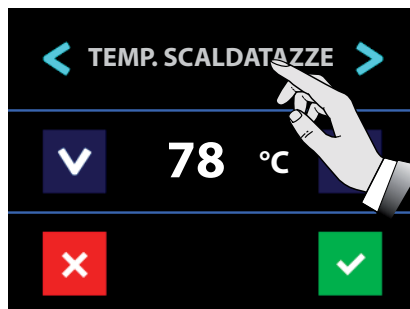
- Selezionando le frecce  e  impostare "TEMP. AUTOSTEAMER";
- tramite le frecce  e  impostare il valore della temperatura desiderata;
- per confermare premere il tasto .
- per uscire premere il tasto .



## 8.2.6 Temperatura dello scaldatozze







Selezionando il tasto , sarà possibile programmare la temperatura dello scaldatozze:

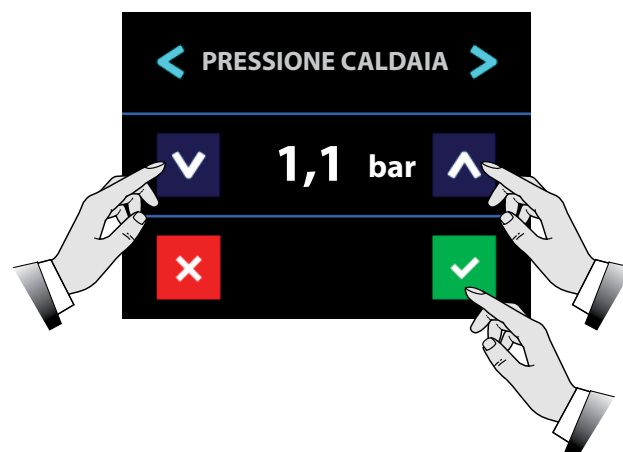
- Selezionando le frecce  e  impostare "TEMP. SCALDATAZZE";
- tramite le frecce  e  impostare il valore della temperatura desiderata;
- per confermare premere il tasto ;
- per uscire premere il tasto .



## 8.2.7 Pressione della caldaia


















Selezionando il tasto , sarà possibile programmare la pressione della caldaia:

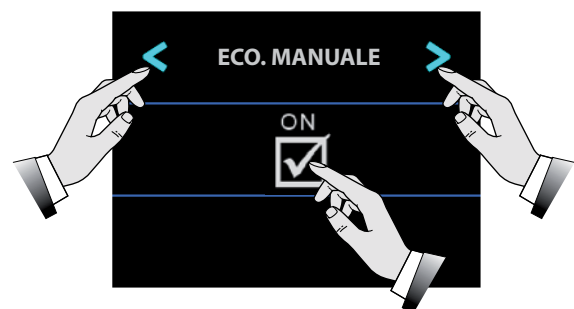
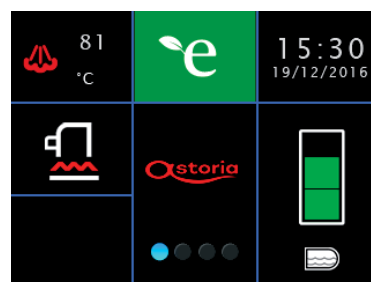
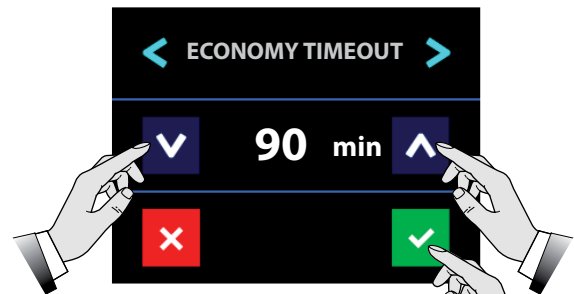
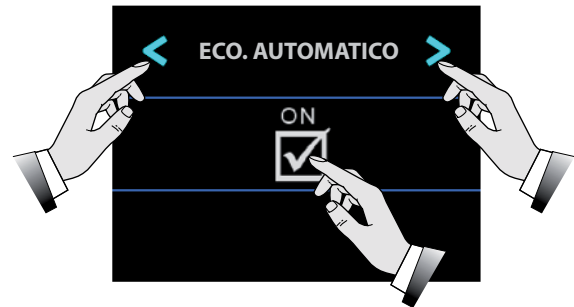
- Selezionando le frecce  e  impostare "PRESSIONE CALDAIA";
- tramite le frecce  e  impostare il valore di pressione desiderata;
- per confermare premere il tasto ;
- per uscire premere il tasto .



## 8.2.8 Risparmio energetico

Selezionando il tasto , sarà possibile programmare il risparmio energetico della macchina:

- Con le frecce  e  impostare "ECO. AUTOMATICO";
- selezionare il tasto programmando ON;
- Con le frecce  e  impostare "ECONOMY TIMEOUT";
- tramite le frecce  e  impostare il tempo di timeout desiderato;
- per confermare premere il tasto ;
- Con le frecce  e  impostare "TEMP. ECO. VAPORE" (temperatura della caldaia a vapore);
- tramite le frecce  e  impostare la temperatura della caldaia;
- per confermare premere il tasto ;
- per uscire premere il tasto ;
- l'attivazione del risparmio energetico sarà segnalato a display dall'icona ;
- se con le frecce  e  viene impostato "ECO. MANUALE" il sistema entra subito in risparmio energetico;
- per uscire dallo stato di risparmio energetico, selezionare nuovamente il tasto .

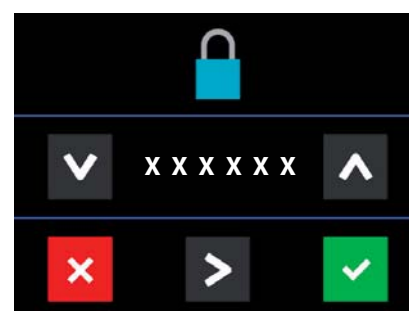
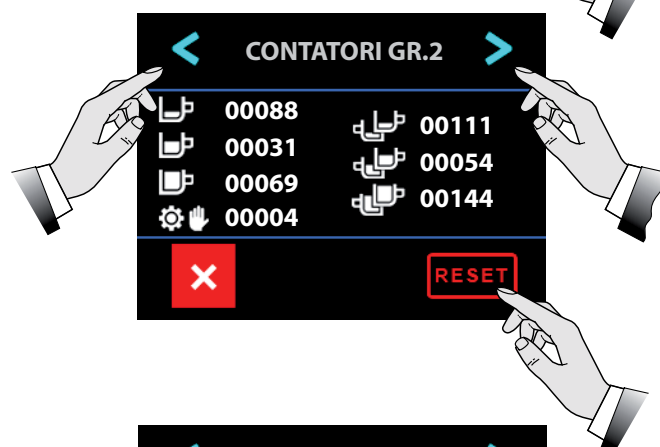
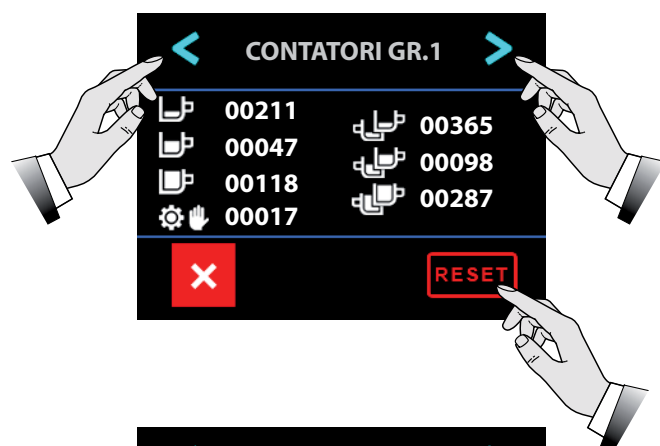
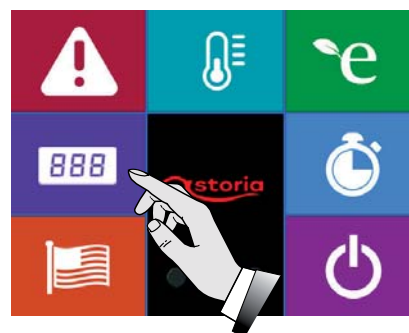





## 8.2.9 Conteggi

















Selezionando il tasto **888**, sarà possibile visualizzare il lavoro effettuato dalla macchina:

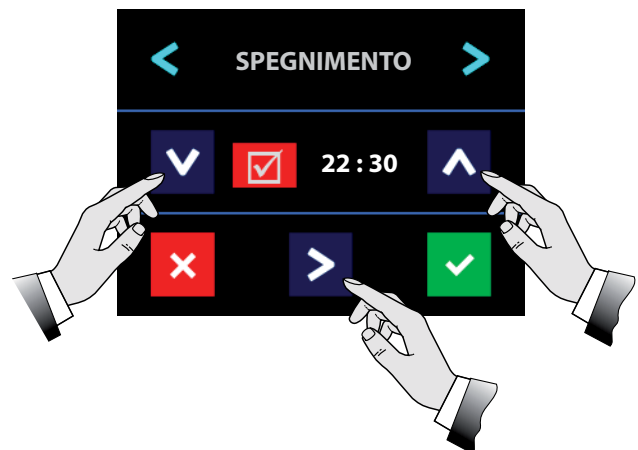
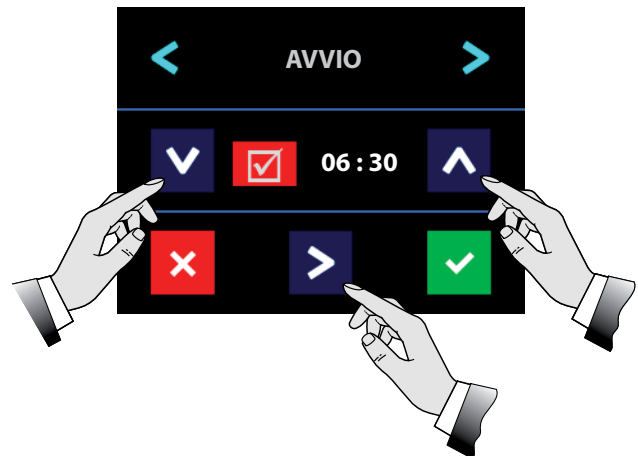
- Con le frecce **>** e **<** selezionare il gruppo interessato;
- per azzerare i conteggi premere il tasto **RESET**;
- nell'ultima pagina sono visualizzati i conteggi totali delle erogazioni caffè, dei litri di acqua consumati e il ciclo di manutenzione. L'azzeramento dei dati è permesso solo al Tecnico Qualificato inserendo la password specifica;
- per uscire premere il tasto **X**.




## 8.2.10 Orario di lavoro della macchina




Selezionando il tasto , sarà possibile programmare l'orario di accensione, di spegnimento e il giorno di riposo della macchina:

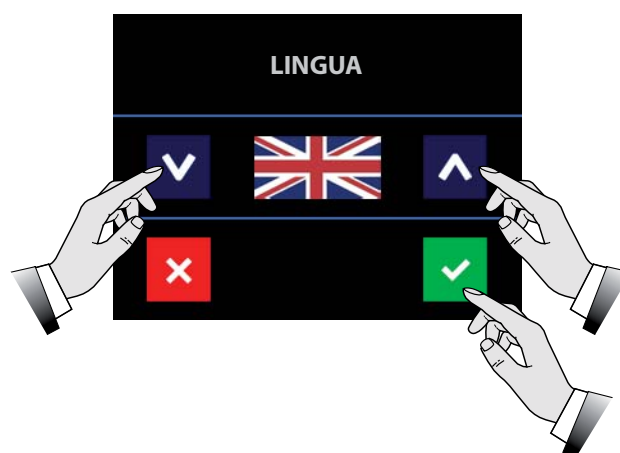
- Con le frecce  e  impostare "AVVIO";
- per abilitare la funzione di accensione della macchina premere il tasto 
- tramite le frecce  e  impostare l'orario di avvio della macchina;
- utilizzare la freccia  per spostare il cursore sul valore;
- per confermare premere il tasto 
- con le frecce  e  impostare "SPEGNIMENTO";
- per abilitare la funzione di spegnimento della macchina premere il tasto 
- tramite le frecce  e  impostare l'orario di spegnimento della macchina;
- utilizzare la freccia  per spostare il cursore sul valore;
- per confermare premere il tasto 
- con le frecce  e  impostare "GIORNO DI RIPOSO 1";
- tramite le frecce  e  impostare il primo giorno di riposo della macchina;
- seguire la stessa procedura per il secondo giorno di riposo;
- per confermare premere il tasto 
- per uscire premere il tasto .




## 8.2.11 Lingua















Selezionando il tasto , sarà possibile programmare la lingua del display:

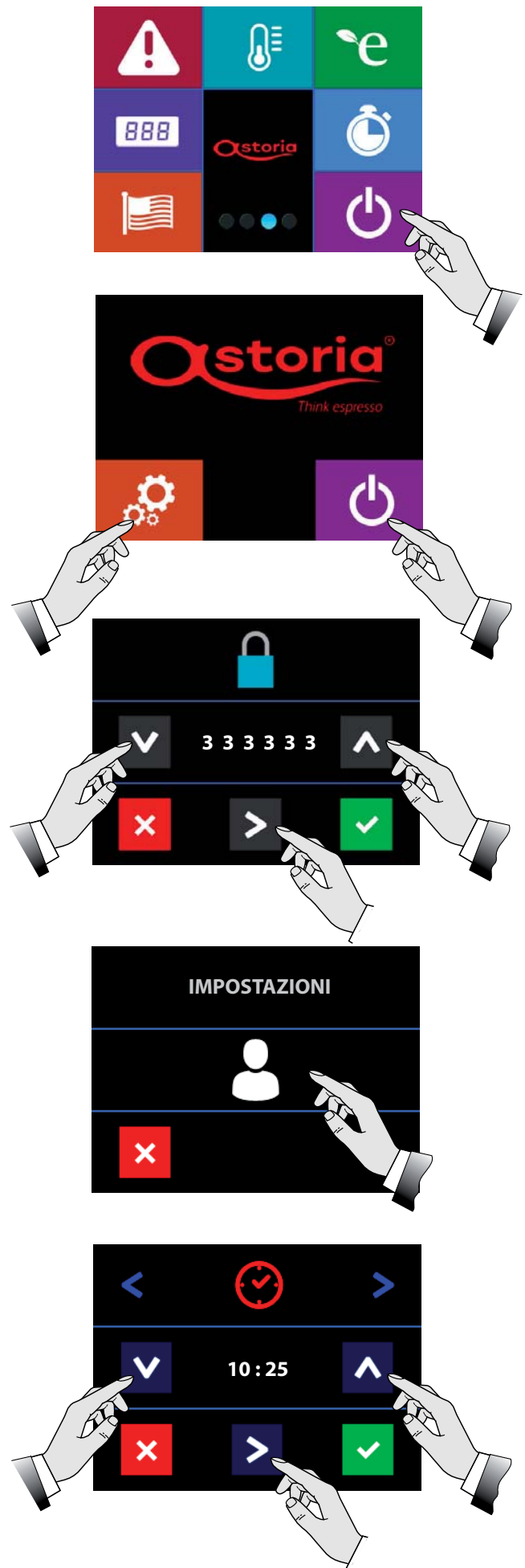
- tramite le frecce  e  impostare la lingua del display desiderata;
- per confermare premere il tasto ;
- per uscire premere il tasto .









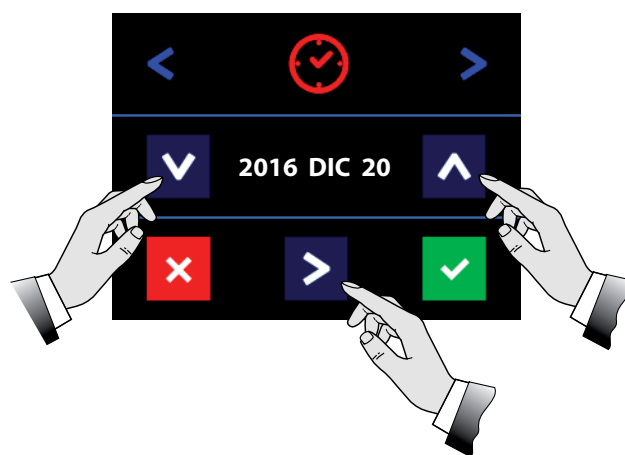
## 8.2.12 Stand-by e programmazione della macchina







Selezionando il tasto , sarà possibile mettere in stand-by la macchina ed effettuare alcune operazioni di programmazione:

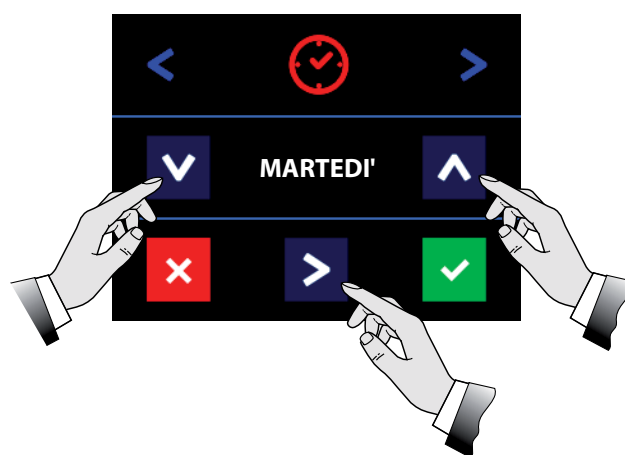
- Per riavviare la macchina premere il tasto ;
- per accedere alla programmazione selezionare ;
- tramite le frecce  e  impostare la password di accesso (333333);
- utilizzare la freccia  per spostare il cursore sul valore;
- per confermare premere il tasto ;
- selezionando l'icona  si accede alla programmazione della macchina;
- per uscire premere il tasto ;
- con le frecce  e  entrare in modifica dell'orario;
- tramite le frecce  e  impostare l'orario;
- utilizzare la freccia  per spostare il cursore sul valore;
- per confermare premere il tasto ;










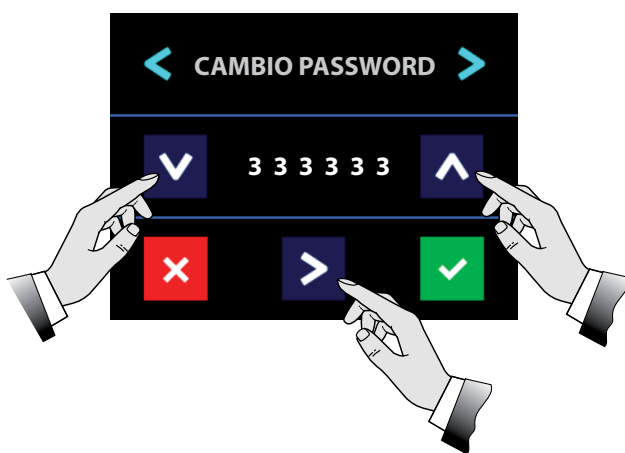
- con le frecce  e  entrare in modifica della data;
- tramite le frecce  e  impostare la data;
- utilizzare la freccia  per spostare il cursore sul valore;
- per confermare premere il tasto ;




- con le frecce  e  entrare in modifica del giorno della settimana;
- tramite le frecce  e  impostare il giorno;
- utilizzare la freccia  per spostare il cursore sul valore;
- per confermare premere il tasto ;




- con le frecce  e  entrare in "CAMBIO PASSWORD";
- tramite le frecce  e  impostare la nuova password;
- utilizzare la freccia  per spostare il cursore sul valore;
- per confermare premere il tasto ;
- per uscire premere il tasto .



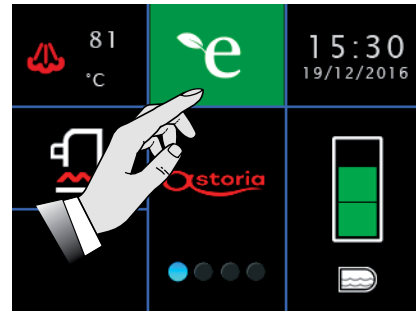
## 8.3 Risparmio energetico

Il risparmio energetico è evidenziato dalla presenza della icona  sul display.

Per interrompere la fase di risparmio energetico, premere il tasto  o qualsiasi tasto erogazione.



**Per effettuare la programmazione della fase di risparmio energetico, vedi par. 8.2.8 a pagina 32.**



## 8.4 Consigli per ottenere un buon caffè

Effettuare quotidianamente il lavaggio dei filtri e portafiltri come indicato al par. 9.5.3 a pagina 43. 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.

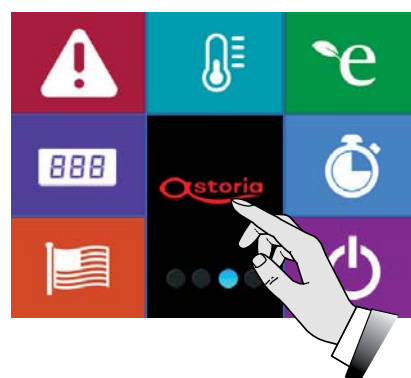
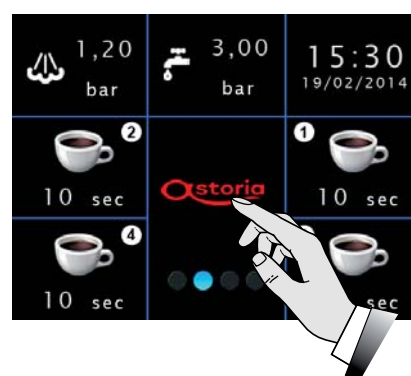
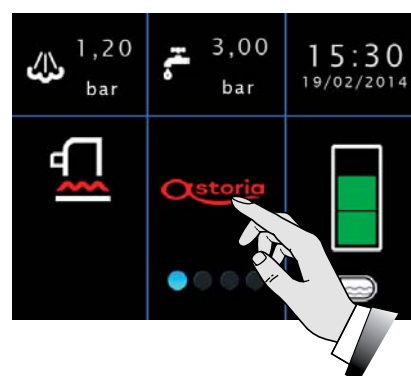
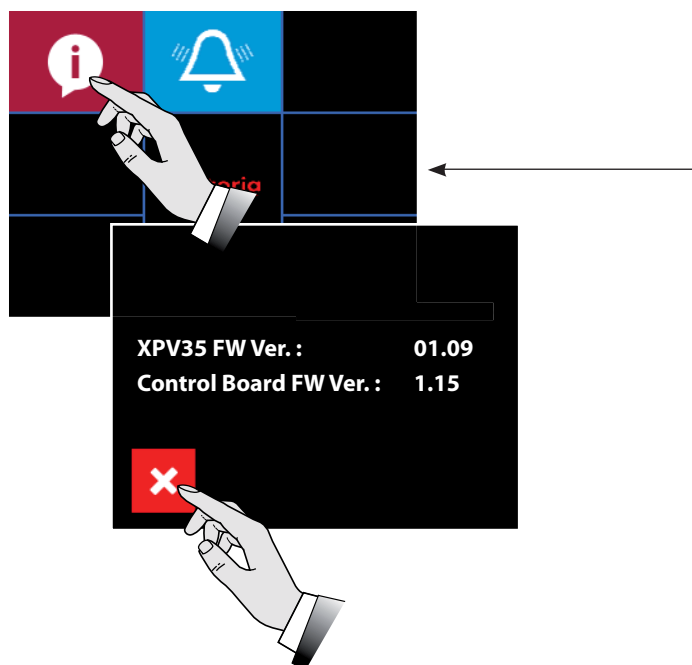
Dopo un periodo relativamente lungo di inattività della macchina (2-3 ore) effettuare alcune erogazioni a vuoto. Effettuare costantemente la pulizia e la manutenzione periodica.

## 8.5 Informazioni software

Per visualizzazione i dati relativi al software installato, premere più volte sul display.

Selezionando il tasto , saranno disponibili le informazioni relative al software.

Per uscire premere il tasto .

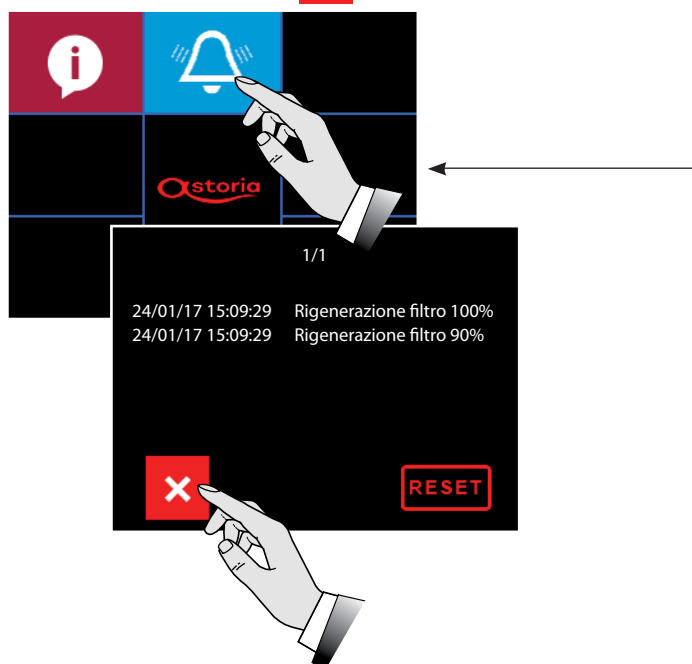


## 8.6 Storico allarmi

Selezionando il tasto , sarà possibile visualizzare lo storico degli allarmi della macchina.

L'azzeramento dei dati  è permesso solo al Tecnico Qualificato inserendo la password specifica.

Per uscire premere il tasto .



## 9. MANUTENZIONE E PULIZIA

### 9.1 Precauzioni di sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo "2. PRECAUZIONI DI SICUREZZA" a pagina 8.

### 9.2 Manutenzione periodica

Oltre ad effettuare le attività di manutenzione secondo la frequenza indicata nella tabella, è necessario far effettuare un controllo generale della macchina da parte di un Tecnico Qualificato almeno 1 volta all'anno o in caso di segnalazione a display di "Avviso manutenzione".

### 9.3 Manutenzione dopo un 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 di tutta l'acqua contenuta nei circuiti idraulici come indicato al par. "9.2 Manutenzione periodica" a pagina 40.

Inoltre è necessario effettuare tutte le operazioni previste per la manutenzione periodica vedi paragrafo precedente.

Componente	Tipo intervento	Settimanale	Mensile	Trimestrale
MANOMETRO	Tenere controllato il valore della pressione in caldaia che deve essere compresa tra 0,8 e 1,4 bar.	X		
MANOMETRO	Verificare la pressione dell'acqua durante l'erogazione caffè: controllare la pressione indicata dal manometro che deve essere compresa tra 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.		X	
FILTRO ACQUA ADDOLCITORE	Effettuare la sostituzione della cartuccia del filtro acqua o la rigenerazione dell'addolcitore con la frequenza indicata dal produttore. In caso di segnalazione a display di "Avviso filtro esaurito", contattare l'Assistenza Tecnica per la sostituzione del filtro e l'azzeramento dell'allarme.		X	
IMPIANTO GAS	Controllare la presenza di eventuali perdite di gas nell'impianto passando sulle condutture una soluzione saponosa.		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.



## 9.4 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"> <li>Lo spruzzatore della lancia è ostruito.</li> <li>La macchina è spenta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire lo spruzzatore della lancia vapore.</li> <li>Accendere la macchina.</li> </ul>
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"> <li>Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.</li> <li>La macinatura del caffè è troppo fine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprire il rubinetto della rete idraulica.</li> <li>Regolare la macinatura del caffè.</li> </ul>
PERDITE DI ACQUA DALLA MACCHINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>La vaschetta non scarica.</li> <li>Il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare lo scarico fognario.</li> <li>Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico alla vaschetta.</li> </ul>
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"> <li>Gruppo erogazione sporco.</li> <li>Il gruppo erogazione è troppo freddo.</li> <li>Il caffè è macinato troppo fine.</li> <li>Il caffè utilizzato è troppo vecchio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eeguire il lavaggio del gruppo con il filtro cieco.</li> <li>Attendere il completo riscaldamento gruppo.</li> <li>Regolare la macinatura del caffè.</li> <li>Sostituire il caffè con quello fresco.</li> </ul>
IL MANOMETRO 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"> <li>Il portafiltro è sporco.</li> <li>I fori del filtro sono usurati.</li> <li>La macinatura del caffè non è conforme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire il portafiltro.</li> <li>Sostituire il filtro.</li> <li>Regolare la macinatura in modo adeguato.</li> </ul>
LA TAZZINA È SPORCATA DAGLI SCHIZZI DI CAFFÈ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il caffè è macinato troppo grosso.</li> <li>Il bordo del filtro è danneggiato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regolare la macinatura del caffè.</li> <li>Sostituire il filtro.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>I LED DI TUTTE LE PULSANTIERE LAMPEGGIANO (versione SAE)</li> <li>ACCENSIONE DEL LED TIME-OUT (versione AEP)</li> </ul>	<p>Dopo pochi minuti il caricamento automatico dell'acqua si blocca.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Intervento del dispositivo Time-out.</li> <li>Manca l'acqua in rete.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere la macchina e riaccenderla.</li> <li>Aprire il rubinetto della rete idraulica.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'EROGAZIONE DEL CAFFÈ NON È CONFORME</li> <li>LA DOSE CAFFÈ NON VIENE RISPETTATA</li> <li>IL LED DEL PULSANTE DOSE LAMPEGGIA</li> </ul>	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE CAFFÈ SOLO MEDIANTE IL TASTO MANUALE	Guasto nell'impianto elettronico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
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.

Problema	Causa	Azione
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 dal Costruttore.

## 9.5 Operazioni di pulizia

### 9.5.1 Istruzioni generali

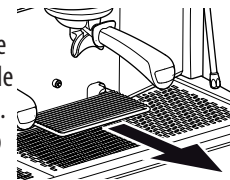
Per una perfetta igiene ed efficienza dell'apparecchio si rendono necessarie alcune semplici operazioni di pulizia. Le indicazioni qui riportate sono da ritenersi valide per un uso normale della macchina per caffè, nei casi di impieghi continui della macchina, le operazioni di pulizia devono essere effettuate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

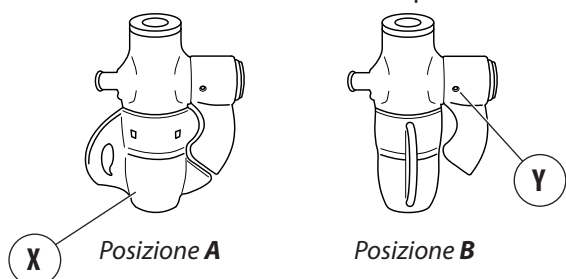
Pulizia	Giornal.	Settiman.
<b>Cappuccinatore:</b> Effettuare la pulizia almeno una volta al giorno o più volte in caso di un uso continuativo del cappuccinatore seguendo le indicazioni del par. 9.5.2 a pagina 43.	X	
<b>Carrozzeria e Griglie:</b> Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la bacinella e la griglia appoggia tazze e lavarle con acqua calda.	X	
<b>Pulsantiera e display:</b> Effettuare la pulizia delle pulsantiera e del display con detergente specifico. Spegnere la macchina prima di effettuare l'operazione.	X	
<b>Griglie rialzo tazzine:</b> Sganciare le griglie dalla loro sede ponendole in posizione orizzontale e tirando con forza verso l'esterno. Effettuare la pulizia con un panno inumidito con acqua tiepida. Riagganciare quindi le stesse spingendole nella loro sede.	X	
<b>Filtri e Portafiltri:</b> Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 9.5.3 a pagina 43.	X	X
<b>Lancia vapore e autosteamer:</b> 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. 9.5.7 a pagina 44.	X	X
<b>Gruppo erogazione:</b> Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni del par. 9.5.4 o 9.5.5. Settimanalmente effettuare la pulizia interna come indicato al par. 9.5.6 a pagina 44.	X	X
<b>Macinadosatore e Tramoggia:</b> Tramite un panno con acqua tiepida, effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore. Al termine asciugare tutto accuratamente.		X



### 9.5.2 Lavaggio del cappuccinatore

Si raccomanda una particolare cura nella pulizia del cappuccinatore seguendo le modalità qui riportate:

- eseguire un primo lavaggio immergendo il tubo di aspirazione in acqua ed effettuare una erogazione per qualche secondo;
- girare il corpo rotante (X) di 90° in posizione B (chiusura del condotto di fuoriuscita del latte);
- tenendo il tubo di aspirazione latte in aria, effettuare l'erogazione di vapore (funzionamento a vuoto del cappuccinatore);
- attendere circa 20 secondi in modo da permettere la pulizia e sterilizzazione interna del cappuccinatore;
- chiudere il vapore e riportare il corpo rotante in posizione A;
- nel caso di ostruzione del foro di prelievo dell'aria (Y), liberatelo delicatamente con uno spillo.



**Effettuare la pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso continuativo e comunque almeno una volta al giorno.**

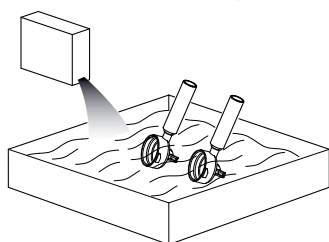
### 9.5.3 Pulizia filtri e portafiltri

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.

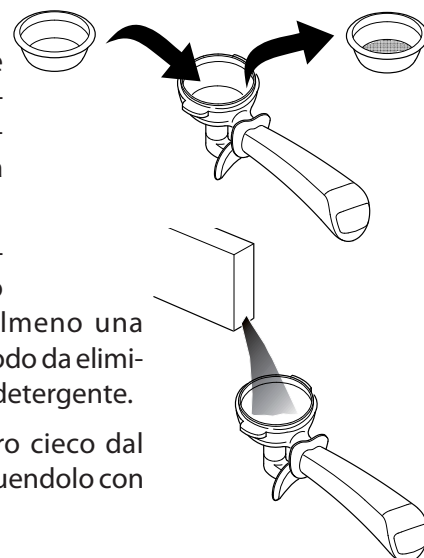


**Attenzione: immergere solo la coppa del portafiltro, evitare di immergere in acqua l'impugnatura. Il detergente deve essere diluito in acqua fredda nelle dosi indicate sulla confezione (vedi produttore).**

### 9.5.4 Lavaggio gruppo erogazione versione AEP



Quotidianamente effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione come qui di seguito indicato:

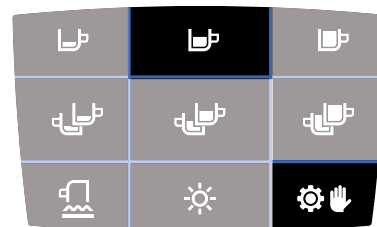
- Dal portafiltro, rimuovere il filtro e collocare un filtro cieco (vedi ricambi);
- versare l'apposito detergente (vedi ricambi) nel portafiltro con il filtro cieco e agganciare al gruppo erogazione;
- effettuare alcune erogazioni finché dallo scarico uscirà acqua pulita;
- togliere il portafiltro dal gruppo ed effettuare almeno una erogazione in modo da eliminare i residui di detergente.
- rimuovere il filtro cieco dal portafiltro sostituendolo con quello originale.




### 9.5.5 Lavaggio gruppo erogazione versione SAE e DISPLAY

Quotidianamente effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione come qui di seguito indicato:

- Dal portafiltro, rimuovere il filtro e collocare un filtro cieco (vedi ricambi);
- versare l'apposito detergente (vedi ricambi) nel portafiltro con il filtro cieco e agganciare al gruppo erogazione;
- sulla tastiera del gruppo oggetto del lavaggio, mantenere premuto contemporaneamente i tasti  e  ;



- attendere l'effettuazione dei 5 cicli di lavaggio;
- togliere il portafiltro e premere il tasto  per avviare il ciclo di risciacquo di circa 30 secondi.

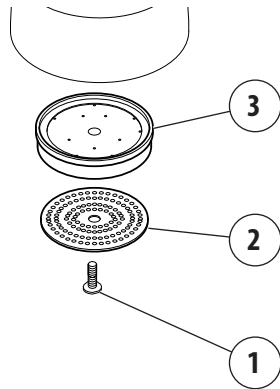


**Non effettuare il lavaggio del gruppo nel caso di versione AL.**

### 9.5.6 Pulizia doccetta e porta doccetta

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

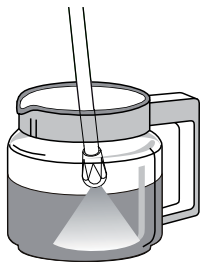
- Tramite un cacciavite allentare la vite (1);
- rimuovere la doccetta (2) e il porta doccetta (3);
- lavare i due componenti con acqua calda;
- ricollocare doccetta e porta doccetta nella posizione originale bloccando tutto con la vite.



### 9.5.7 Pulizia della lancia vapore e autosteamer

Settimanalmente effettuare la pulizia della lancia vapore e dell'autosteamer 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.



## 10. 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.**

## 11. MESSA FUORI SERVIZIO

E' 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.**

## 12. SMANTELLAMENTO

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

## 13. SMALTIMENTO

### 13.1 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.**

### 13.2 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.

## 14. 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 individuale (DPI)

Attrezzatura indossata o tenuta dalla persona per la protezione della salute o della sicurezza.

#### 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.

# 15. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI

<b>A</b>		
Accensione macchina	18	
Acqua calda automatica	24	
Acqua calda manuale	24	
AL versione	15	
<b>B</b>		
Batteria interna	45	
<b>C</b>		
Caffè - erogazione	21	
Cappuccinatore	24	
CE - marchio	17	
Consigli	24	
<b>D</b>		
Dati tecnici	17	
Destinazione d'uso	13	
Dichiarazione di Conformità CE	3	
Doccetta	44	
<b>E</b>		
Emissioni	18	
Emissioni elettromagnetiche	18	
Emissioni sonore	18	
<b>F</b>		
Filtro cieco	43	
Funzionamento macchina	18	
<b>G</b>		
Garanzia	7	
Gas - riscaldamento	19	
Glossario	45	
Glossario e pittogrammi	7	
Gruppo AL	21	
<b>I</b>		
Identificazione della macchina	13	
Immagazzinam. macchina	17	
Informazioni ambientali	45	
Installazione	17	
<b>L</b>		
Lavaggio cappuccinatore	43	
Lavaggio doccetta e porta doccetta	44	
Lavaggio filtri e portafiltri	43	
Lavaggio gruppo erogazione	43	
Lavaggio lancia vapore	44	
<b>M</b>		
Macinatura caffè	20	
Malfunzionamenti e rimedi	41	
Manuale Istruzioni - Aggiornamento 6		
Manutenzione e pulizia	40	
Manutenzione periodica	40	
Marca/Modello macchina	17	
Messa fuori servizio macchina	44	
Messa in servizio	18	
<b>P</b>		
Pittogrammi	7	
Porta doccetta	44	
Potenza assorbita	17	
Precauzioni di sicurezza	8	
Programmazione parametri	27	
Pulizia cappuccinatore	43	
Pulizia macchina	42	
Pulsantiera AEP-SAE	16	
<b>R</b>		
Ricambi	44	
Rimedi	41	
<b>S</b>		
Scaldatazze	25	
Smaltimento macchina	45	
Smantellamento macchina	44	
Spegnimento della macchina	19	
<b>T</b>		
Targhetta CE	17	
<b>V</b>		
Vapore	23	
Vibrazioni	18	
Visualizzazione delle informazioni	22	
Voltaggio	17	

# ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

English

## Table of contents

1. INTRODUCTION.....	48	8. Programming.....	68
1.1 Guidelines for reading the Manual.....	48	8.1 SAE version .....	68
1.2 Storing the Manual .....	48	8.2 DISPLAY version .....	69
1.3 Method for updating the Instruction Manual .....	48	8.3 Energy saving.....	80
1.4 Recipients .....	49	8.4 Suggestions on how to obtain a good cup of coffee .....	80
1.5 Glossary and Pictograms .....	49	8.5 Software information.....	81
1.6 Guarantee .....	49	8.6 Historical alarms .....	81
2. SAFETY PRECAUTIONS.....	50	9. MAINTENANCE AND CLEANING.....	82
2.1 LEVEL OF TRAINING AND INFORMATION REQUIRED OF THE USER ..	50	9.1 Safety precautions .....	82
2.2 OPERATION .....	50	9.2 Periodic Maintenance.....	82
2.3 MAINTENANCE AND CLEANING .....	53	9.3 Maintenance after a short period of machine inactivity .....	82
2.4 PPE FEATURES .....	54	9.4 Malfunctions and solutions.....	83
3. MACHINE IDENTIFICATION .....	55	9.5 Cleaning operations .....	84
3.1 Make and model designation.....	55	10. SPARE PARTS .....	86
3.2 General description .....	55	11. DECOMMISSIONING.....	86
3.3 Customer service.....	55	12. DISMANTLING .....	86
3.4 Intended use .....	55	13. DISPOSAL .....	87
3.5 Machine diagram.....	57	13.1 Information for disposal.....	87
3.6 AEP push button panel.....	58	13.2 Environmental information.....	87
3.7 SAE push button panels .....	58	14. GLOSSARY .....	87
3.8 Display .....	58	15. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS .....	88
3.9 Data and CE marking.....	59		
4. STORAGE .....	59		
5. INSTALLATION .....	59		
6. COMMISSIONING .....	60		
7. OPERATION.....	60		
7.1 Safety precautions .....	60		
7.2 Emissions .....	60		
7.3 Turning the machine on and off .....	60		
7.4 Water replacement.....	62		
7.5 Preparing the machine.....	62		
7.6 Dispensing coffee .....	63		
7.7 Dispensing steam.....	65		
7.8 Autosteamer (optional).....	65		
7.9 Manually dispensing hot water AL and AEP .....	66		
7.10 Automatically dispensing hot water SAE and DISPLAY .....	66		
7.11 Cappuccino dispensing (optional) .....	66		
7.12 Cup warmer .....	67		

# 1. INTRODUCTION

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

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

This Manual will guide you in discovering the advantages of purchasing our product. 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 should any problems occur.

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



**Before using the machine, read the instructions contained in this publication and follow the instructions carefully. Keep this manual and all attached publications in an accessible and secure place. This document assumes that the machines have been 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 marketed.

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

## 1.1 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 a cover, an 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

- Sect.** = 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 of the machine 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 the like.**



**NOTE symbol used to provide important information about the topic.**

## 1.2 Storing the Manual

The Instruction Manual must be stored in a safe place and must accompany the machine in all the 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 in an environment protected from moisture and heat, in close vicinity to the machine it refers to.

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

## 1.3 Method for updating the Instruction Manual

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

Moreover, when substantial changes have been made to the already installed machine involving the modification of one or more chapters of the Instruction Manual, it will be down to the manufacturer to send the 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; any 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.





If the Manual should become illegible or otherwise hard to consult, the user is obliged to request a new copy from the Manufacturer before using 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, and 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.

## 1.4 Recipients

This Manual is addressed to the User of the machine, that is the person in charge of operating, maintaining and cleaning the machine indicated in this document.

### QUALIFICATIONS OF THE MACHINE RECIPIENTS

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 the 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.



The appliance must not be used by children, people with reduced physical, sensory or mental capacities, or people with no experience or knowledge of the appliance, unless they can be supervised or receive instructions on how to use the appliance from a person who is responsible for their safety.

## 1.5 Glossary and Pictograms

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

The abbreviations used are explained below, as well as the meaning of the pictograms used to indicate the operator's qualification and the machine status; they are used to quickly and uniquely provide the information needed to correctly use the machine in safe conditions.

### 1.5.1 GLOSSARY

#### User

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

#### 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 and to pay special attention to the safety and hygiene aspects.



All other glossary entries are shown in Chap."14. GLOSSARY" on page 87.

### 1.5.2 PICTOGRAMS

PICTOGRAM	DESCRIPTION
	Electrical hazard
	High temperature risk
	The use of protective gloves is mandatory
	Reading the documentation is mandatory

## 1.6 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.

## 2. SAFETY PRECAUTIONS

### 2.1 LEVEL OF TRAINING AND INFORMATION REQUIRED OF THE USER

All persons using the machine must be properly trained and informed of how the machine works and the residual risks present during its operation. Users must be able to apply all the good practices in compliance with food hygiene principles.

### 2.2 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.

These so-called residual risks are related to the machine parts that may pose a danger to the User, if used improperly, assessed incorrectly or deactivated, 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 during the operation and use of the machine 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 leads in rooms where there are showers or baths;
- Do not pull on the power cord to disconnect the appliance;
- The appliance's power cord must not be replaced by the user. If the cord is damaged, turn the appliance off and only 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 RISK

Some parts of the machine can reach high temperatures:

- Avoid contact with the dispensing group, filter holder boiler, water spout, steam wand and autosteamer nozzle;
- Do not place your hands or other body parts near the steam, hot water or milk dispensing nozzle tips.



**Children must be supervised, to make sure they do not play with the appliance.**

**Users are obliged to promptly inform the Manufacturer if they encounter any machine or accident prevention system defects and/or malfunctions, as well as any dangerous situations that they should be made aware of.**

**Should an anomaly occur in the gas supply system (if present), call out one of the Qualified Technicians.**

**The gas supply system (if present) must be shut off during long periods of machine inactivity (during the night or when the establishment is closed).**

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



**Have routine maintenance and checks of all safety devices performed periodically by the Qualified Technicians.**



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

## 2.3 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 RISK

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

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

## 2.4 PPE FEATURES

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

### Gloves



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



---

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

**All maintenance and cleaning operations not indicated in this document must only and exclusively be performed by one of 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 the malfunction cannot be resolved, turn the machine off and call out one of the Manufacturer's Qualified Technicians. Do not attempt any sort of 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.**

## 3. MACHINE IDENTIFICATION

### 3.1 Make and model designation

The machine and model identifications are found on the machine's NAMEPLATE and in the EC DECLARATION OF CONFORMITY provided with the machine.

### 3.2 General description

The machine indicated in this Manual consists of mechanical, electrical, and electronic components which when used together, allow milk, coffee and water-based beverages to be made.

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 having been properly connected to a hydraulic and electrical network and placed where it is 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 coffees, etc.

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

The machine can be used in all the conditions laid down, 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 the User or cause damage to the machine or the 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 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, imposes a number of operations and procedures that cannot be

changed, unless previously agreed with the Manufacturer. All allowed practices are contained in this document, any operation not listed and described in this document is to be considered not possible and therefore dangerous.

### IMPROPER USE

The only permitted uses are described in the Manual, any other use is to be considered not possible and therefore dangerous.

### GENERAL SAFETY

The user must be aware of the risk of accidents, the devices designed for safety, and the general rules on safety provided by 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.

The maintenance work must be performed by qualified technicians after the machine has been specially prepared.

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

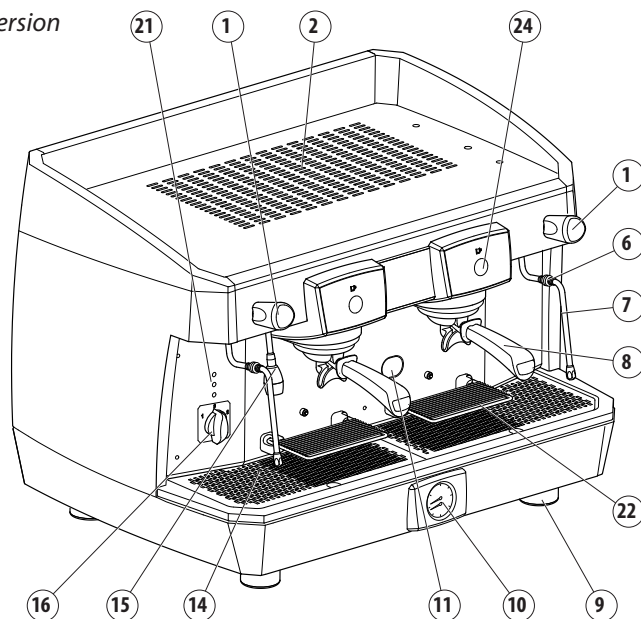
1. Steam knob
2. Cup warmer shelf
3. Hot water knob
4. Group lever
5. Boiler water level window
6. Scald protection
7. Steam wand
8. Filter holder
9. Adjustable foot
10. Gauge
11. Gas burner inspection window (\*)
12. Gas safety (\*)
13. Gas ignition button (\*)
14. Cup holder grille
15. Hot water spout
16. Power switch
17. Manual dispensing button
18. Push button panel
19. Display
20. USB socket (only for software updates)
21. ON-OFF warning light/ boiler level/ cup warmer
22. Raised cup grille
23. ON switch
24. Autosteamer (\*)

(\*) Optional device

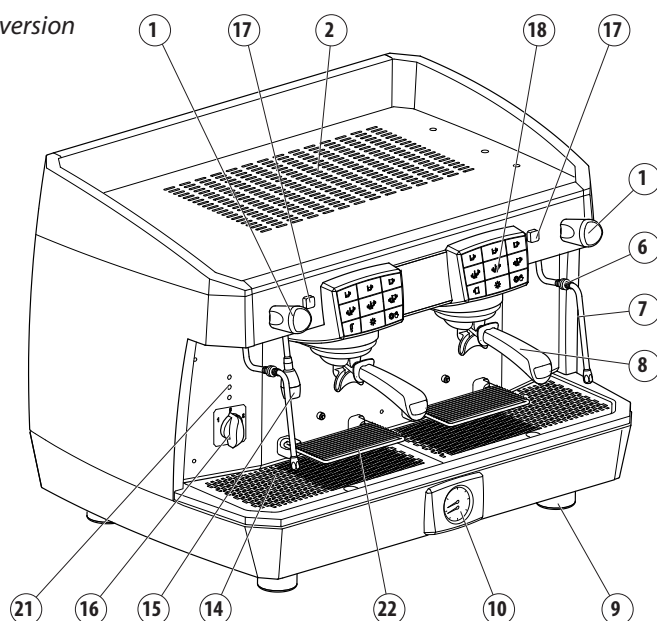


The USB stick exclusively provided to the Qualified Technicians is the only stick that can be used in the USB port (20). Do not connect external devices (iPhones, iPads, PCs, etc.) to the USB port because it could create serious machine software problems.

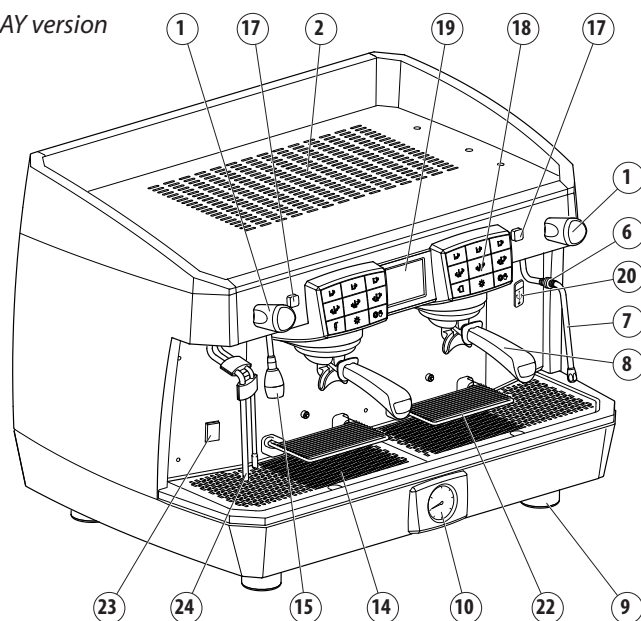
AEP version



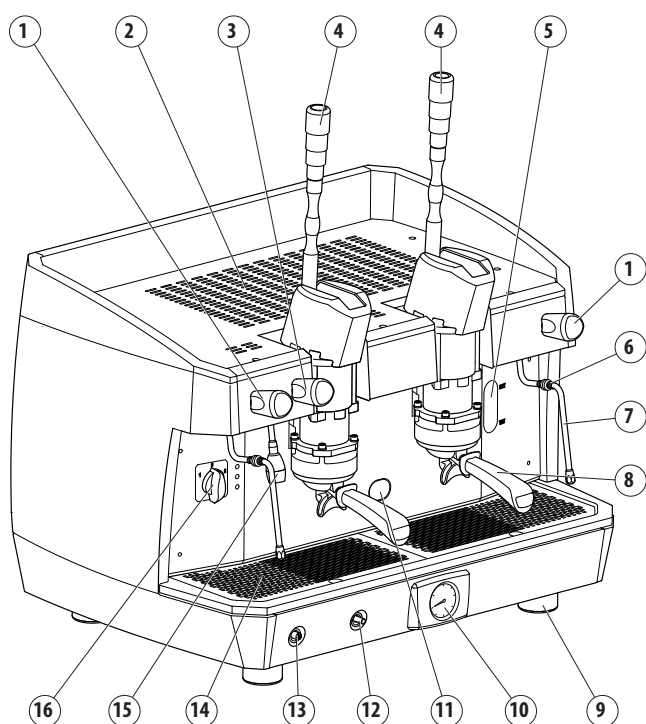
SAE version



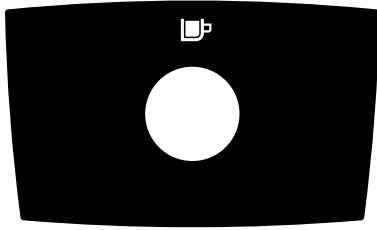
DISPLAY version



AL version

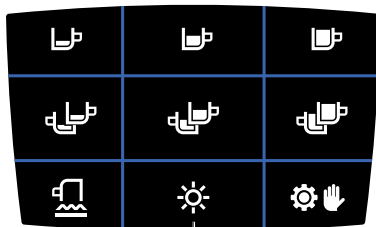
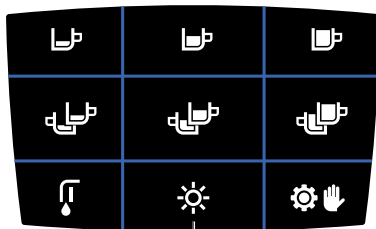
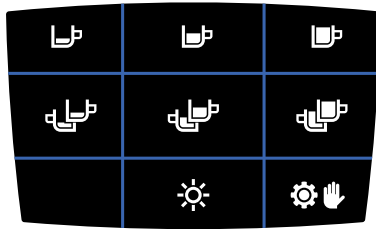


### 3.6 AEP push button panel



### 3.7 SAE push button panels

Ver. 1 GR  
ver. COMPACT



1

2



1 espresso



1 medium coffee



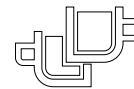
1 large coffee



2 espressos



2 medium coffees



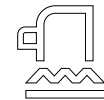
2 large coffees



1 - Work surface lighting  
2 - Cup warmer lighting



Hot water



Cup warmer



Stop / Programming  
Continuous dispensing



Autosteamer (opzional)

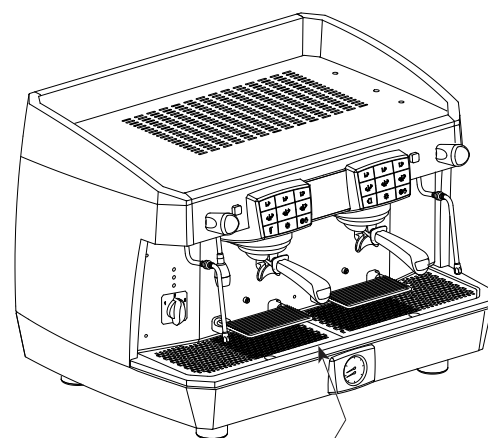
### 3.8 Display

	Boiler pressure	Water mains pressure	Time and date
	1,20 bar	3,00 bar	15:30 19/12/2016
Cup warmer		<b>Ostoria</b>	
Autosteamer	45°C		
	Temperature Autosteamer	Display page	Boiler water level

### 3.9 Data and CE marking

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

TECHNICAL DATA TABLE	1GR	COMPACT	2GR	3GR	4GR
Voltage (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frequency (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Max. power (kW)	2.4/3.1/3.3	3.1	3.1/3.9/4.2	5.6/6.0	6.6/7.1
Boiler (l)	6/8	7	10.5	17	23
Safety valve calibration (bar)	1.9 bar				
Boiler operating pressure	0.8 - 1.4 bar				
Mains water pressure	1.5 - 5 bar MAX.				
Coffee dispensing pressure	8 - 10 bar				
Working environment temperature	5 - 40°C 95° MAX. R.H.				
Sound pressure level	< 70 dB				

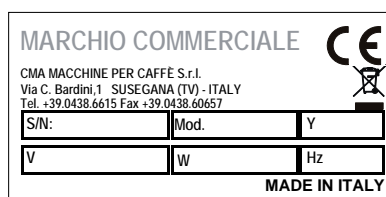


The CE label is affixed to the base of the frame under the drain tray.

ENGLISH

According to Directive 2006/42/EC, the machine is marked with the CE marking, meaning that the manufacturer declares, under its own responsibility, that the machine is safe for people and property.

The CE nameplate which provides the identification data is affixed to the base of the frame, under the drain tray. Below is an example of the nameplate:



If ever contacting the Manufacturer, always make note of 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.**

## 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.



**When the machine is being installed, the Qualified Technician must replace the water in the hydraulic circuits.**



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



**The electric system must be equipped with a suitable 30 mA residual-current device (RCD).**

## 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 "2. SAFETY PRECAUTIONS" on page 50.

### 7.2 Emissions

#### VIBRATIONS

In 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.

If the machine emits unusual noises, the manufacturer must be notified.

#### ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT

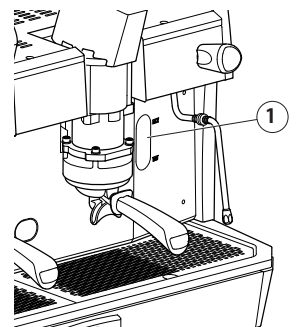
The machine is designed to work properly in any industrial electromagnetic environment, falling within the Emission and Immunity limits provided by current standards.

## 7.3 Turning the machine on and off

### 7.3.1 AL version electric heating

Before starting the machine, make sure that the level of water in the boiler is higher than the minimum level indicated on the water level window (1).

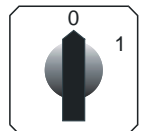
If there is no water (first installation or after boiler maintenance), the boiler must be filled in advance in order to prevent the heating element from overheating.



Proceed as follows:

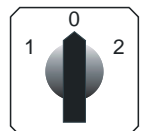
#### SWITCH

- Open the water mains tap;
- Using the manual fill, fill the boiler with water until the optimal level is restored;
- Turn the switch to position "1" and wait for the machine to warm up completely.



#### POWER SWITCH

- Open the water mains tap;
- Turn the power switch to position "1" (electricity is supplied to the pump to automatically fill up the appliance's boiler and steam boilers) and wait for the boiler to be automatically filled with water;
- Turn the main switch to position "2" (full electrical power supplied, including to the heating element in the boiler) and wait for the machine to warm up completely.

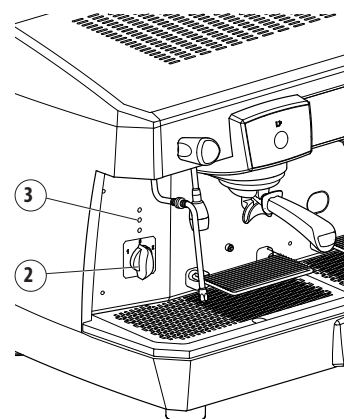


### 7.3.2 Electric heating for the AEP and SAE versions

Press the machine's power switch (2).

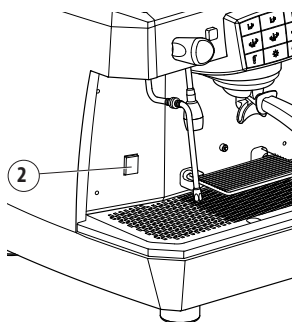
The slow flashing warning light (3) indicates that the water is being filled up.

A steady warning light indicates that the standard water level has been reached in the boiler.

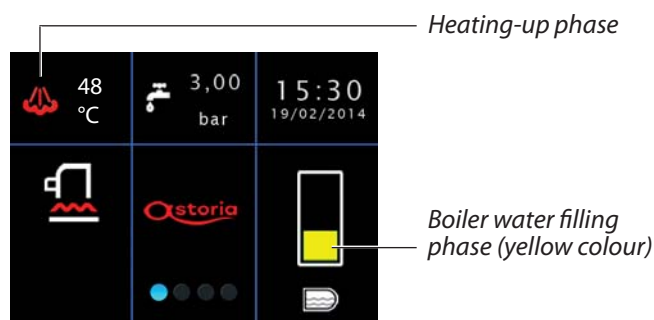


### 7.3.3 Electric heating for the DISPLAY version

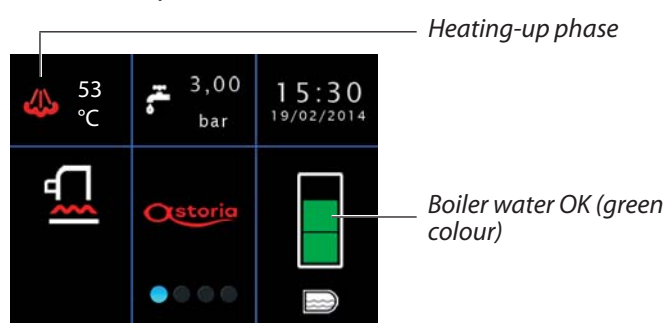
- Press the machine's main switch (2);
- Wait another second or so for the automatic test to be carried out;



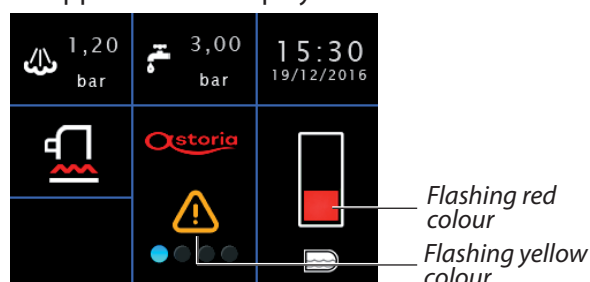
- Wait for the water in the boiler to be automatically refilled, if this is necessary;



- Wait a few moments until the machine has been fully heated up;

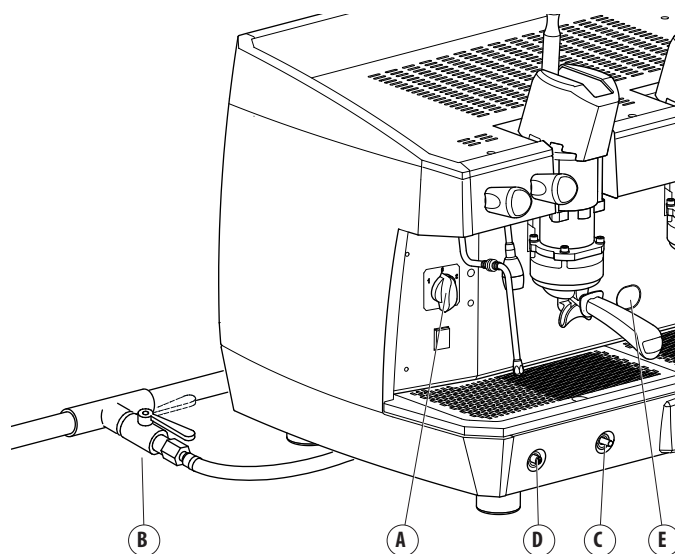


- If the timeout intervenes, a red flashing warning will appear on the display.



### 7.3.4 Gas heating (if gas system is present)

- Turn the power switch (A) to position 1;
- Open the gas valve (B) on the mains;
- Hold down the push button (C) and, at the same time, press the on button (D). Once the flame ignites, hold down knob (C) for a few seconds, to allow the thermocouple to activate correctly;
- Then check that the flame has ignited through the window (E);
- Wait for the operating pressure indicated on the pressure gauge to reach a working value of 1-1.2 bar;



### 7.3.5 Electric + gas heating (if gas system is present)

- Proceed as indicated in the previous paragraph;
- After checking that the flame has ignited, turn the power switch (A) to position 2. In this way the boiler's heating element is powered and the operating pressure will be reached more quickly;
- Wait for the operating pressure indicated on the pressure gauge to reach the working value of 1-1.2 bar.



During the machine's heating-up phase (roughly 20 minutes), the negative pressure valve will release steam for a few seconds until the valve closes.

Do not open the gas mains when the boiler is empty.

### 7.3.6 Turning off the machine

Turn off the machine using the main switch or power switch.

## 7.4 Water replacement

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

- When installation is complete, the appliance has to be started, brought to the nominal working condition and left for 30 minutes in the "ready to operate" status;
- 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 once again be filled with water and brought to the nominal working conditions;
- After having reached the "ready to operate" condition, the following has to be performed:
  - For each coffee group, carry out a continuous dispensing, in order to empty at least 0.5 litres from the coffee circuit. In the case of several dispensing points matched with the same exchanger/coffee boiler, divide the volume by the number of dispensing points;
  - Empty the boiler of all its hot water (3 litres for 1GR, 6 litres for 2GR, 8 litres for 3GR, 11 litres for 4GR), by performing a continuous dispensing from the appropriate nozzle. If there are multiple dispensing points, divide the volume by the number of dispensing points;
  - Continuously release steam for at least 1 minute from each steam dispensing point.



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

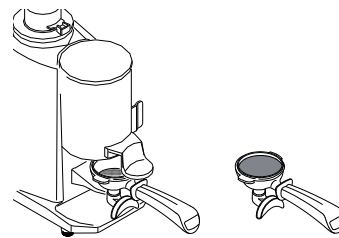
## 7.5 Preparing the machine

### 7.5.1 Grinding and dosing coffee

It is important to have a grinder-dispenser device 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 device. The following points should also be kept in mind:


- To obtain a good espresso it is recommended to not keep large amounts of coffee beans. Observe 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 use it if possible by the end of the day;
- Do not buy pre-ground coffee, as it perishes quickly. If necessary, buy it in small vacuum-sealed packages.

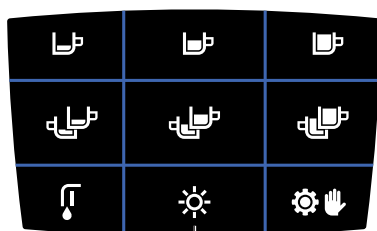


### 7.5.2 Preparing the filter holder

- 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 excessively;
- For the same reason it is recommended 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.

### 7.5.3 Turning on the LEDs

To switch on or off the work surface light or the cup warmer light, press the  button on the corresponding push button panel.



Work surface LED



Cup warmer LED

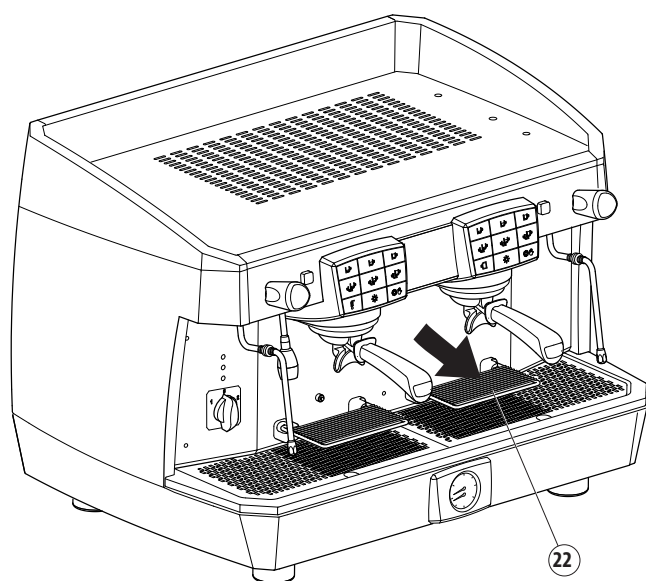
### 7.5.4 Raised cup grilles

When using cups with different heights, the machine's special flippable grilles (22) can be used.

To use the grille, unhook it from the latch and rotate it into a horizontal position.

When it is no longer needed, push it upwards, until it latches into place.

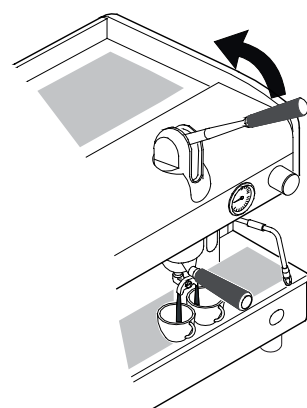
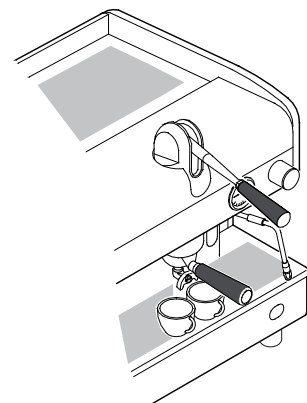
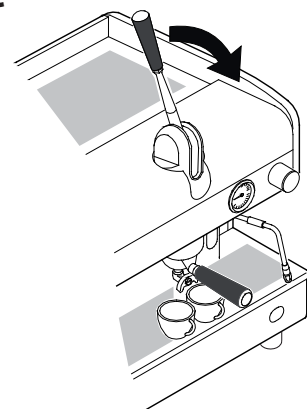
To clean the grilles, see chapter "9.5.1 General instructions" on page 84.



## 7.6 Dispensing coffee

### 7.6.1 AL version

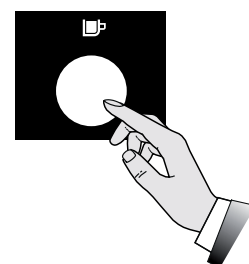
- Place the coffee cup under the dispensing spout;
- Pull the lever all the way down;
- Wait a short time for the coffee to be pre-infused (3-5 seconds);
- Lift the lever until a certain resistance is felt, then release it;
- Wait until the coffee has been dispensed.



**Never perform the above actions without coffee in the filter or without the filter holder attached to the dispensing group. The rapid upward movement of the lever may cause damage to the appliance, individuals or property. The dispensing time depends on the grinding and the amount of coffee in the filter holder.**

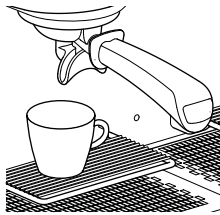
### 7.6.2 AEP version


- Place the coffee cup under the dispensing spout;
- Press the desired dispensing switch. The coffee will begin being dispensed, and it can be stopped using the same switch once the desired amount of coffee has been obtained in the cup.

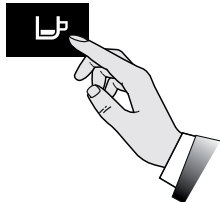




### 7.6.3 SAE and DISPLAY version


- Place the coffee cup under the dispensing spout;

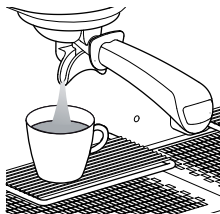


- Press the desired dose button, e.g.  and wait for the coffee to finish being dispensed (LED will switch on);

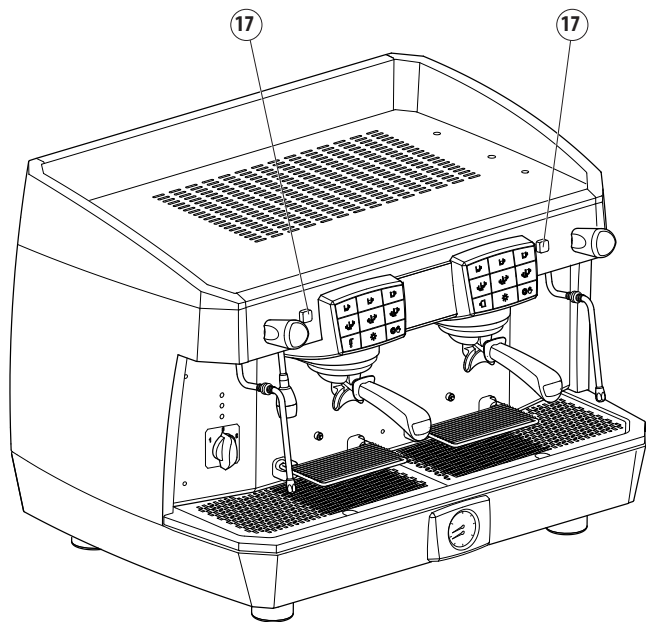


- To stop the coffee dispensing ahead of time, press either the  button or the  button;

- When enabled, use the  button to continuously dispense coffee.



- Should an anomaly occur or the push button panel freeze, use the manual switch (17).



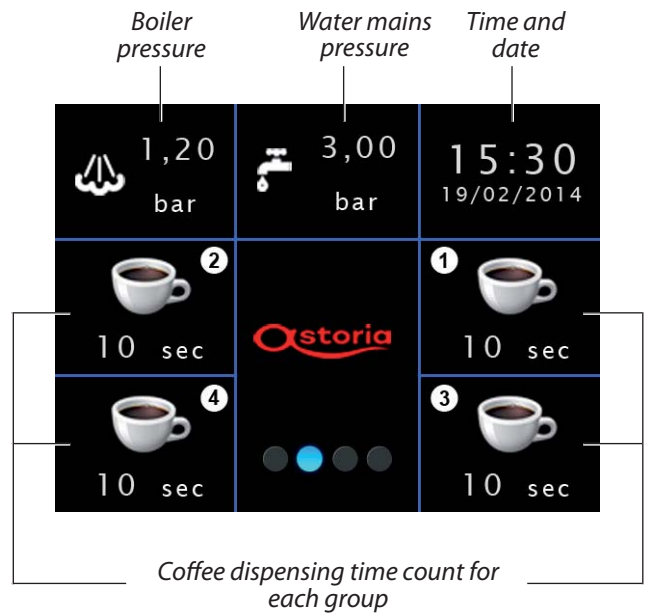
To programme the dispenses, see chapter 8.2.12 on page 78.



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

### 7.6.4 Viewing information on the display

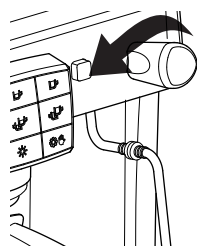
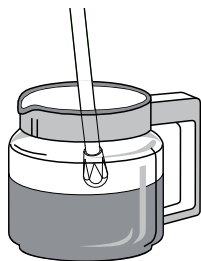
A series of information is shown on the display whilst coffee is being dispensed.





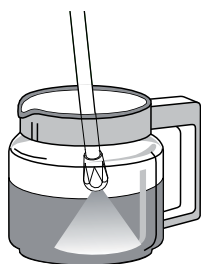
## 7.7 Dispensing steam

- Immerse the steam nozzle in the liquid to be heated;
- rotate the tap knob anti-clockwise;
- the quantity of steam will be proportional to the opening of the tap;
- to end dispensing, rotate the tap knob clockwise.



For optimal foaming, it is recommended to observe the following 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;
- foam the milk starting from a temperature of about 4 °C.



Carefully handle the steam spout through the specific scald-preventing rubber grip (1).

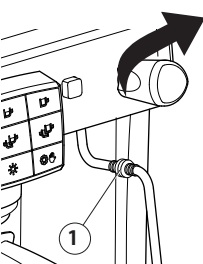
Avoid contact with the steam nozzles, do not direct your hands or other body parts towards the steam nozzle ends.






To keep the terminals of the steam spouts perfectly efficient, it is suggested to carry out a short empty dispensing at the end of every work session. Keep the tips clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water.

The use of the steam dispensing point (steam nozzle), must always be preceded by condensation draining for at least 2 seconds.

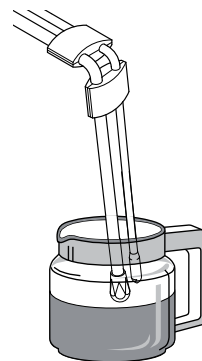
Leave the steam nozzle immersed in the milk only for the heating time required. Do not open the steam tap with the steam spout immersed in milk while the machine is off.




## 7.8 Autosteamer (optional)

- Immerse the steam wand nozzle into the milk;
- select the  button;
- wait until the dispensing process is complete. As an indication that the set temperature has been reached, the  button will also change;
- to stop dispensing ahead of time, press the  key again.

The temperature of the beverage will always be shown on the display.



Temperature Autosteamer

Select the  button after the set temperature has been reached to dispense steam for an additional 10 seconds (function available up to a maximum temperature of 80°C), or switch it off by pressing and holding down the first button for 10 seconds.



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



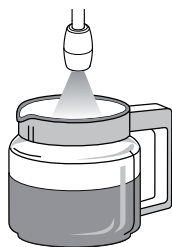
Keep the tips clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. To keep the steam wand nozzle tips in perfect working order, perform a brief dry dispensing run after each use. When programmed, 5 minutes after the steam wand was last used 2 sound alerts will go off and a few seconds later, the machine will automatically clean the steam wand using 5 short spurts of steam. To change the temperature of the steam wand, see para. "8.2.6 Cup warmer temperature" on page 72.

## 7.9 Manually dispensing hot water with the AL and AEP versions




- Place the jug under the hot water nozzle;
- rotate the tap knob anti-clockwise;
- the delivery of hot water will be proportional to the tap's opening;
- to end dispensing, rotate the tap knob clockwise.

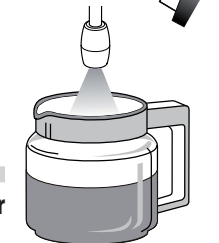
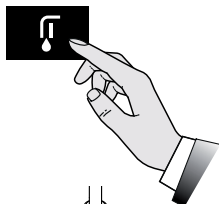
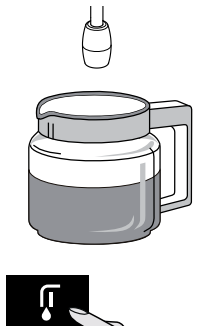


Avoid contact with the hot water nozzle, do not direct your hands or other body parts towards the hot water nozzle ends.



## 7.10 Automatically dispensing hot water with the SAE and DISPLAY versions

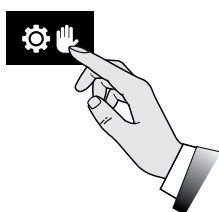
- Place the jug under the hot water nozzle;
- Press the water button  and wait for the hot water to be dispensed;
- To stop the dispensing ahead of time, press the hot water dispensing button again  or press the  button.



To programme the hot water, see chapter 8.2.12 on page 78.

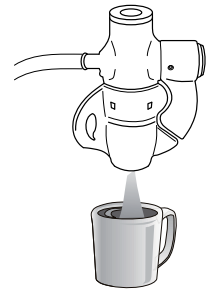


Avoid contact with the hot water nozzle, do not direct your hands or other body parts towards the hot water nozzle ends.



## 7.11 Cappuccino dispensing (optional)

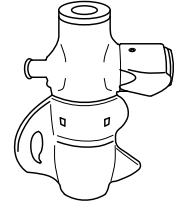
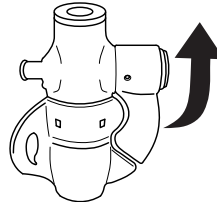
- Put the suction tube in the milk;
- place the jug under the spout of the cappuccino maker;
- open the steam tap, when the desired amount is reached close the steam tap;
- pour the latte into the cups with the coffee.



For warm milk without foam, lift the flap of the cappuccino maker upwards.

For better results, we suggest not to dispense directly into the coffee cup, but into a jug or pot, and to then pour the foamed milk on the coffee.

It is recommended to keep the cappuccino maker constantly clean according to the instructions of paragraph "9.5 Cleaning operations" on page 84.

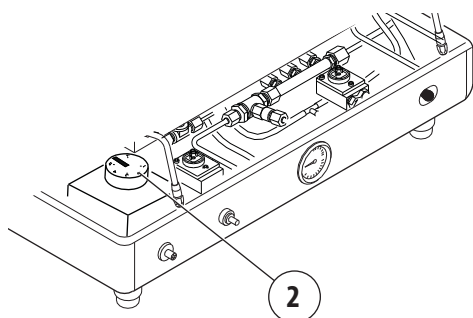


## 7.12 Cup warmer

### 7.12.1 The AL and AEP versions

To use the cup warmer, proceed as follows:

- Place the cups on the cup warmer shelf of the coffee machine;
- Turn the cup warmer switch to ON.



To adjust the cup warmer temperature, proceed as follows:

- Remove the cup holder grille and drip tray;
- Turn the thermostat (2), the temperature will be proportional to the value indicated on the thermostat.

0	Cup warmer off
30	Minimum temperature
60	Average temperature
90	Maximum temperature

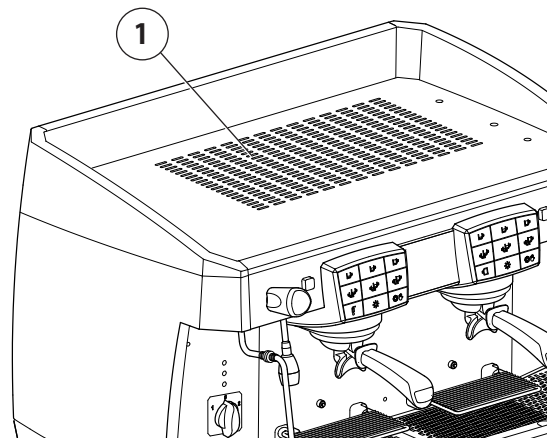


**For safety reasons it is advisable not to place cloths or other objects on the cup warmer surface to keep the machine from overheating.**

### 7.12.2 The SAE and DISPLAY versions

To use the cup warmer, proceed as follows:

- Place the cups on the cup warmer (1) shelf of the coffee machine;
- Select the cup warmer button on the push button panel



The red colour on the display indicates that the cup warmer is heating up.



Heating-up



**To adjust the temperature of the cup warmer, see chapter 8.2.12 on page 78.**



**For safety reasons it is advisable not to place cloths or other objects on the cup warmer surface to keep the machine from overheating.**

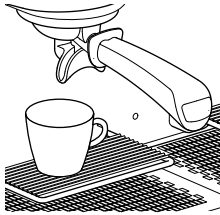
## 8. Programming

### 8.1 SAE version


#### 8.1.1 Programming the coffee dispenses

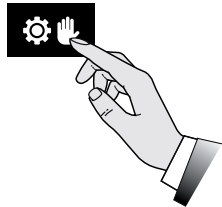
The machine is programmed by default. Should the coffee doses need to be modified, proceed as follows:

- Always programme the right hand push-button panel first. In this way all push-button panels get automatically programmed. If necessary, subsequently programme the others;





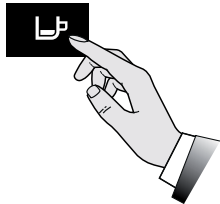
- Place the cup under the dispensing spout;

- Press the  button for at least 5 seconds, until all the dose button LEDs are lit;

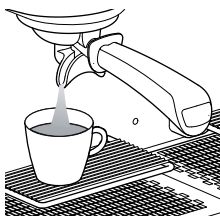



- Press the desired dose button, for example  ;

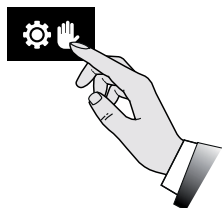
- To confirm the dose, press the  button again or the  button;



- Repeat this operation for the other dose buttons;



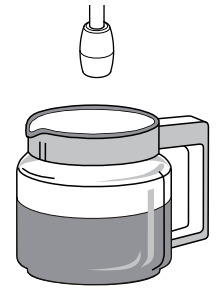
- When the programming is complete, press the  button until all of the LEDs on the push button panel go off.



**Programming of every dose must be carried out with ground coffee and not with previously used coffee dregs.**

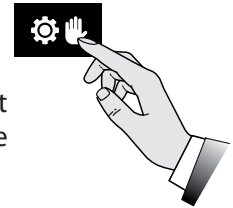
#### 8.1.2 Programming the automatic hot water


The machine is programmed by default. Should the hot water doses need to be modified, proceed as follows:

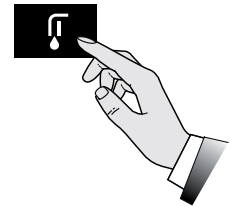



- Place the jug under the hot water nozzle;

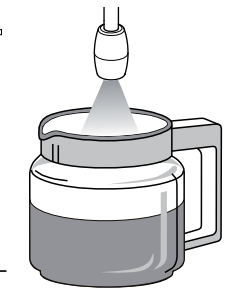
- Press the  button for at least 5 seconds until all of the dose button LEDs are lit;




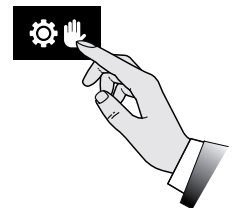
- press the hot water button  ;



- To confirm the dose press the  button again;





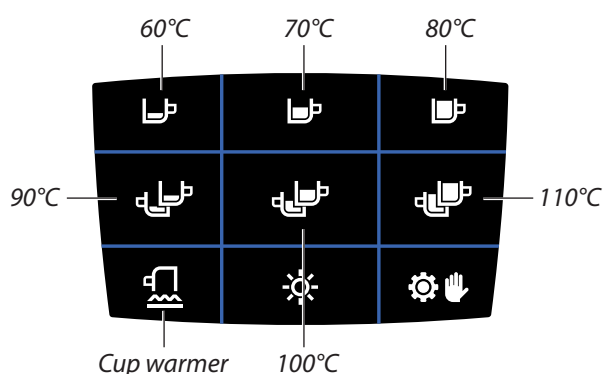
- When the programming is complete, press the  button until all of the LEDs on the push button panel go off.



### 8.1.3 Programming the cup warmer





To adjust the cup warmer temperature, proceed as follows using the right-hand side push button panel:

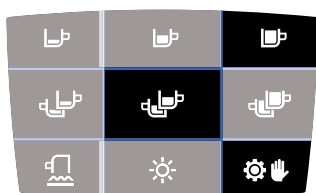
- When the machine is turned on, wait for all of the button LEDs to come on and then immediately press the  button: the flashing LED will indicate the current configuration of the cup warmer, as shown in the diagrams below;
- Hold down the  button until the LED on the panel goes from a flashing to a steady light;
- Press the key that corresponds to the desired configuration;
- Confirm the operation by switching the machine off and back on.



### 8.1.4 Programming the standby

To put the machine in standby mode, i.e. switch it off whilst keeping the push button panel active, proceed as follows:

- Press the  button on the right-hand side push button panel and the  button immediately afterwards;
- The machine is in standby mode when the  button's LED flashes;
- To exit the standby mode, press the  button.

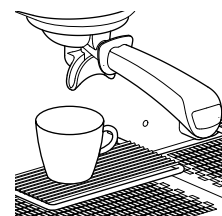




## 8.2 DISPLAY version

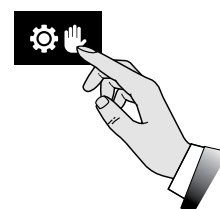
### 8.2.1 Programming the coffee dispenses



The machine is programmed by default. Should the coffee doses need to be modified, proceed as follows:

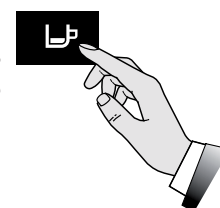
- Always programme the right hand push-button panel first. In this way all push-button panels get automatically programmed. If necessary, subsequently programme the others;
- Place the cup under the dispensing spout;



- Press the  button for at least 5 seconds, until all the dose button LEDs are lit;
- Press the desired dose button, for example  ;




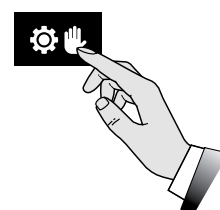
- To confirm the dose, press the  button again or the  button;



- Repeat this operation for the other dose buttons;



- When the programming is complete, press the  button until all of the LEDs on the push button panel go off.


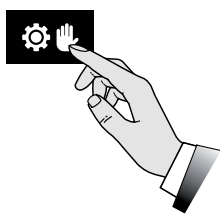



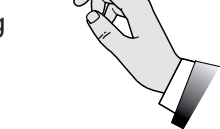
**Programming of every dose must be carried out with ground coffee and not with previously used coffee dregs.**



### 8.2.2 Programming the automatic hot water


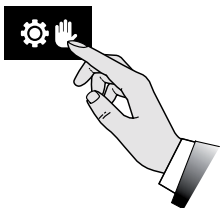
The machine is programmed by default. Should the hot water doses need to be modified, proceed as follows:

- Place the jug under the hot water nozzle;

- Press the  button for at least 5 seconds until all of the dose button LEDs are lit;
- 

- Press the hot water dispensing button  ;
- 

- To confirm the dose press the  button again;
- 

- When the programming is complete, press the  button until all of the LEDs on the push button panel go off.
- 

### 8.2.3 Accessing the menu

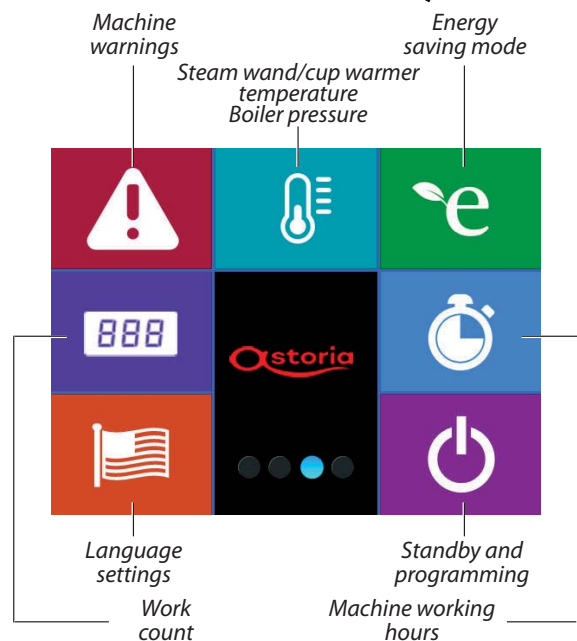
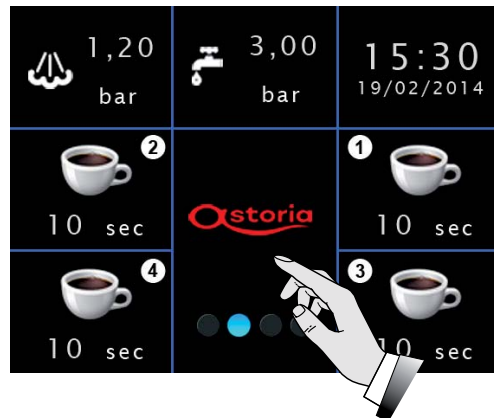
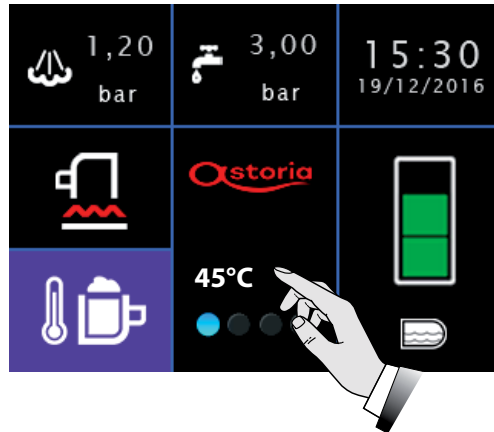
To access the machine's programming modes and where the data can be viewed, touch the display twice.

Select the various buttons to access the sections indicated in the following paragraphs.




The system will automatically exit the programming mode 20 seconds after the last action was carried out.


Always use the right-hand side push button panel for the programming modes.

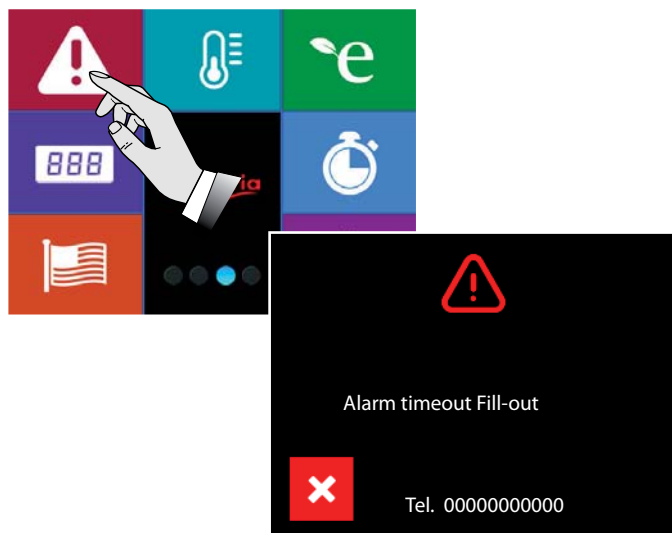


### 8.2.4 Machine warnings

Select the  button to see the machine's current warnings.

Should any warnings occur, we recommend that you ring the Technical Support by calling the number shown on the display.


To exit, press the  button.









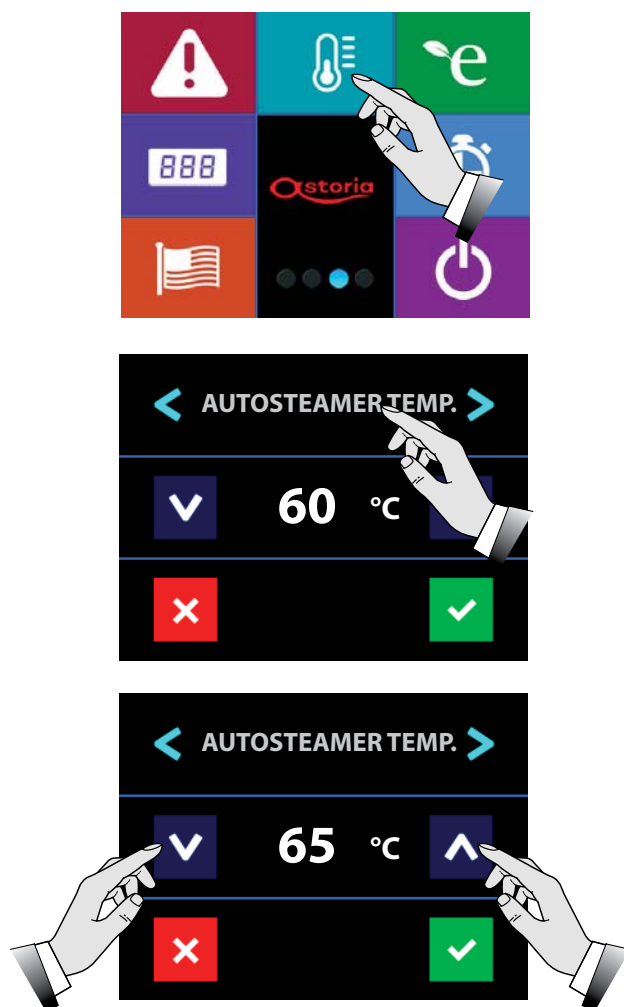
**Should a warning occur, ring the Technical Support by calling the number shown on the display and turn off the machine.**

Warnings	
Steam heating unit temperature probe has overheated or short-circuited	Warning data is corrupted
Steam heating unit temperature probe is disconnected or cut off	Change filter warning (90% worn)
Cup warmer temperature probe has overheated or short-circuited	Filter completely worn warning
Cup warmer temperature probe is disconnected or cut off	Maintenance warning
Steam nozzle probe has short-circuited	Heating unit heating timeout warning
Steam nozzle probe is disconnected or cut off	Volumetric counter warning for each group
Fillingup timeout warning	


### 8.2.5 Autosteamer temperature







Select the  button to programme the temperature of the steam wand:

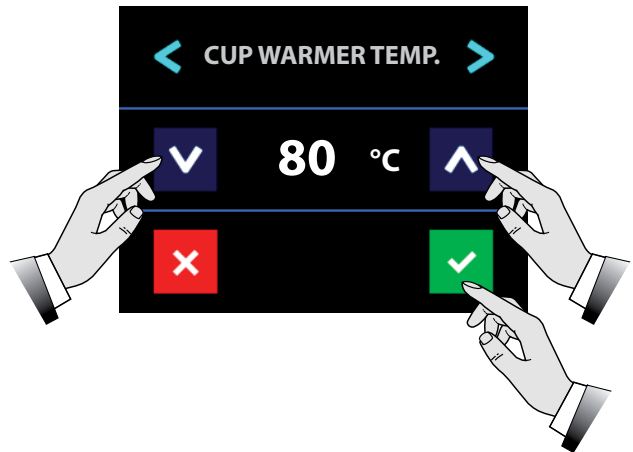
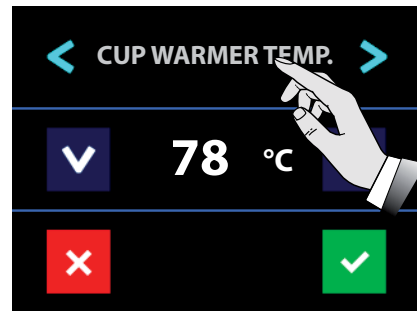
- Use the  and  arrows to set the "AUTOSTEAMER TEMP.";
- use the  and  arrows to set the desired temperature;
- to confirm, press the  button;
- to exit, press the  button.



### 8.2.6 Cup warmer temperature


Select the  button to programme the temperature of the cup warmer:







- Use the  and  arrows to set the “CUP WARMER TEMP.”;
- Use the  and  arrows to set the desired temperature;
- To confirm, press the  button;
- To exit, press the  button.

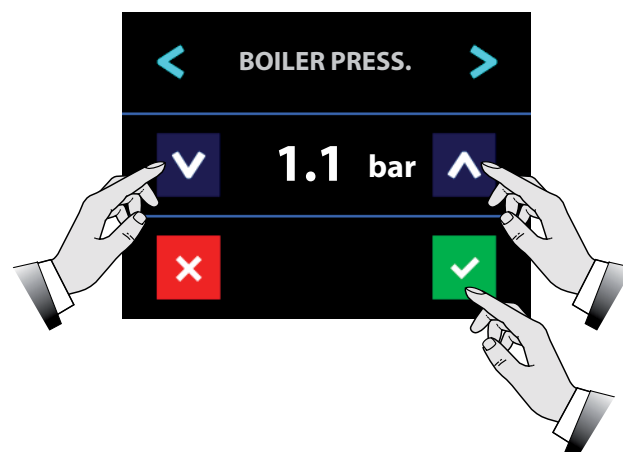
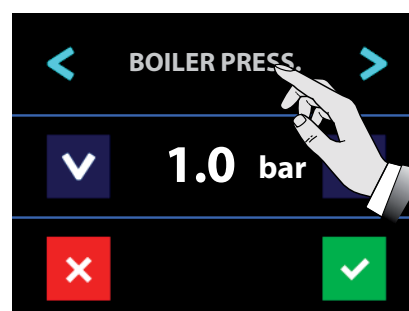





## 8.2.7 Boiler pressure


















Select the  button to programme the boiler pressure:

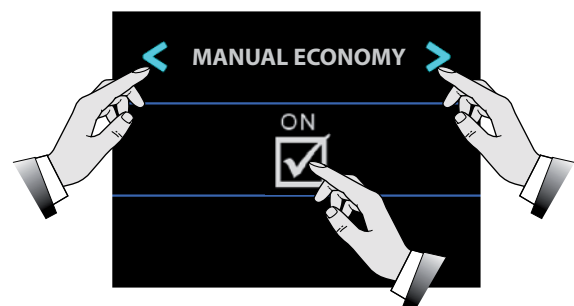
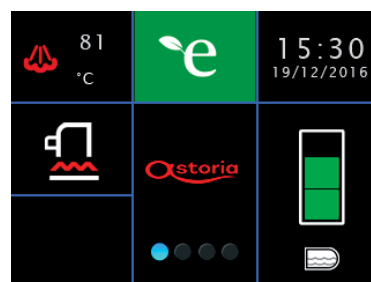
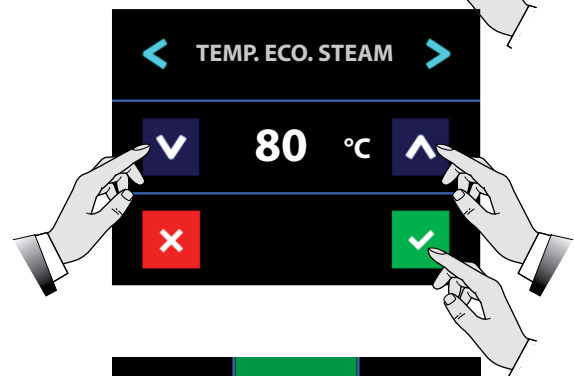
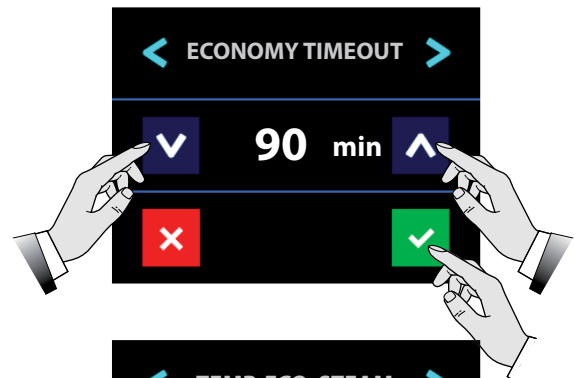
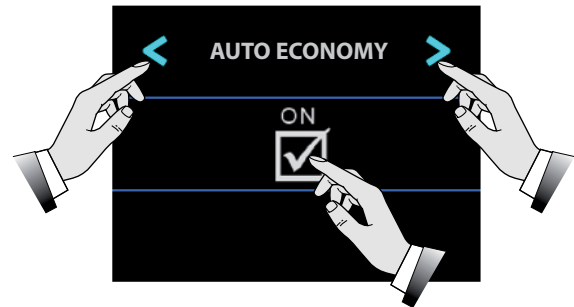
- Use the  and  arrows to set the "BOILER PRESS.;"
- Use the  and  arrows to set the desired pressure;
- To confirm, press the  button;
- To exit, press the  button.



## 8.2.8 Energy saving mode

Select the  button to programme the machine's energy saving mode:

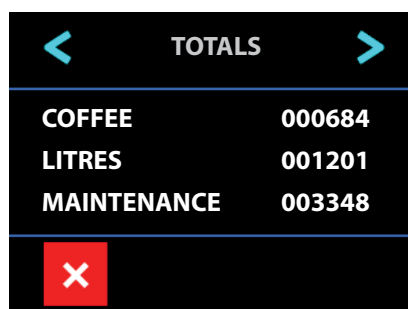
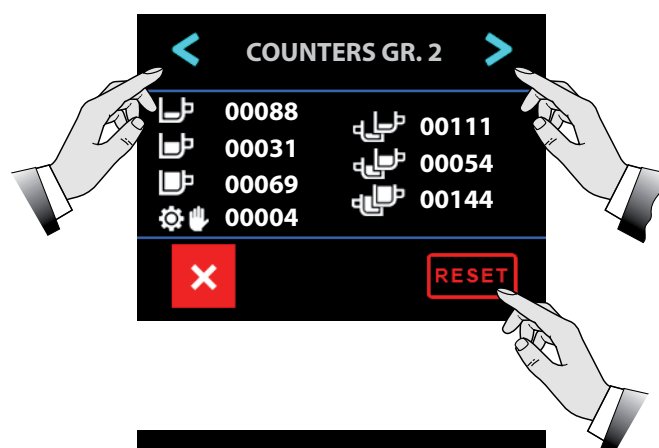
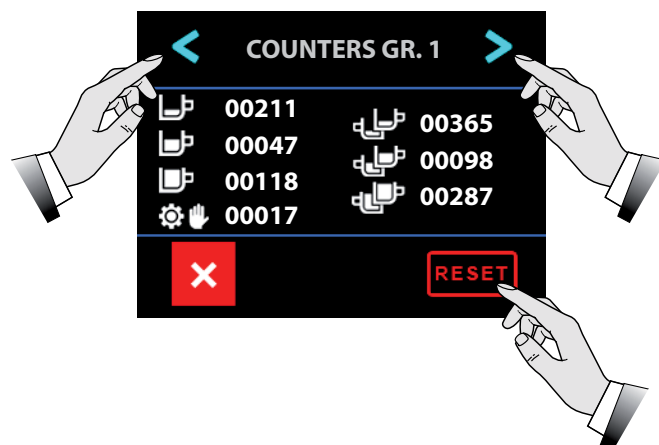
- Use the  and  arrows to set the "AUTO ECONOMY" mode;
- Select the ON programming button;
- Use the  and  arrows to set the "ECONOMY TIMEOUT" mode;
- Use the  and  arrows to set the desired time-out time;
- To confirm, press the  button;
- Use the  and  arrows to set the "TEMP. ECO. STEAM";
- Use the  and  arrows to set the boiler temperature;
- To confirm, press the  button;
- To exit, press the  button;
- When the energy saving mode is enabled, the  icon will appear on the display;
- If the "MANUAL ECONOMY" mode is set via the  and  arrows, the system will immediately enter the energy saving mode;
- To exit the energy saving mode, select the  button again to switch.




## 8.2.9 Counts





















Select the **888** button to view the work that has been performed by the machine:

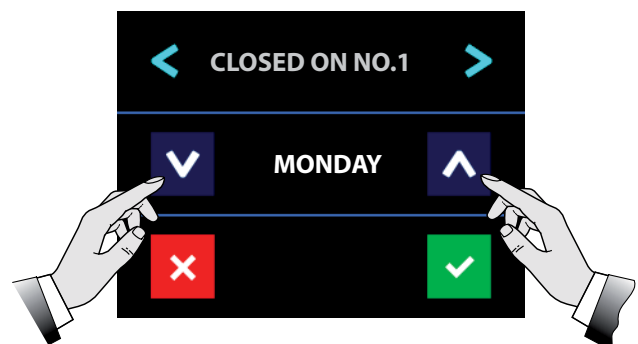
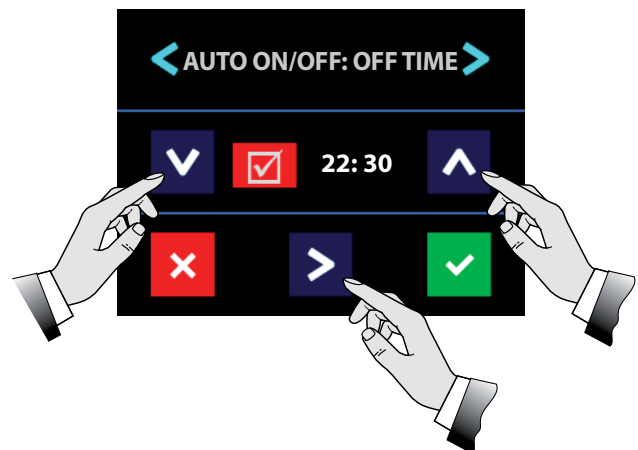
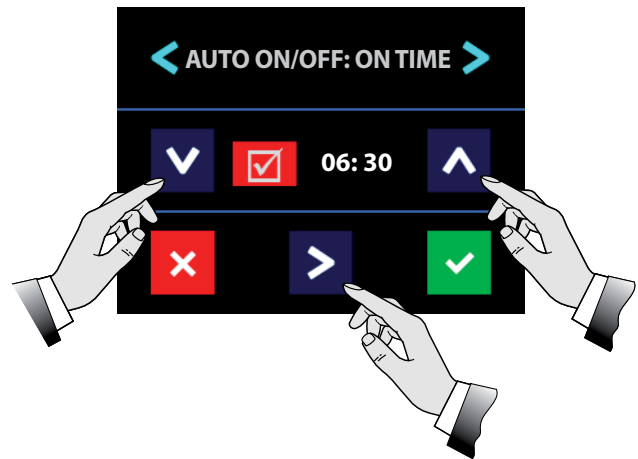
- Use the **>** and **<** arrows to select the desired group;
- To reset the counts to zero, press the **RESET** button;
- The counts for the total coffee dispenses, the litres of water consumed and the maintenance cycle are displayed on the last page. Only a Qualified Technician can reset the data by entering the specific password;
- To exit, press the **X** button.




### 8.2.10 Machine working hours





Select the  button in order to programme the switch on and off times of the machine, and its non-operating days:

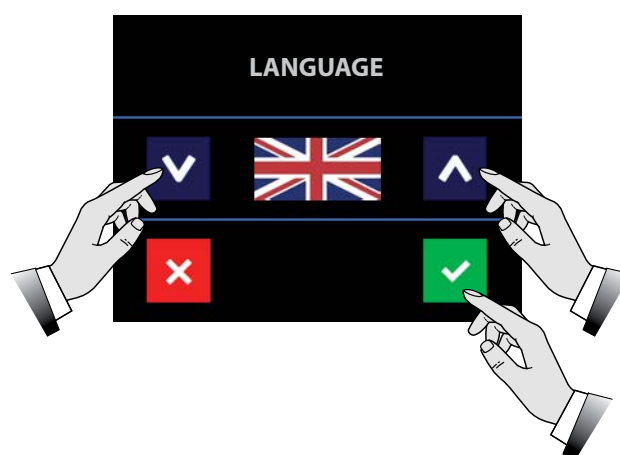
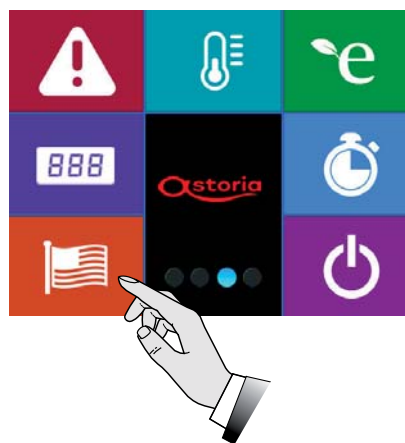
- Use the  and  arrows to set the "AUTO ON/OFF: ON TIME" time;
- To enable the machine's ON function, press the  button;
- Use the  and  arrows to set the time when the machine switches on;
- Use the  arrow to move the cursor to the value;
- To confirm, press the  button;
- Use the  and  arrows to set the "AUTO ON/OFF: OFF TIME" time;
- To enable the machine's OFF function, press the  button;
- Use the  and  arrows to set the time when the machine switches off;
- Use the  arrow to move the cursor to the value;
- To confirm, press the  button;
- Use the  and  arrows to set the "CLOSED ON NO.1";
- Use the  and  arrows to set the first non-operating day of the machine;
- Follow the same procedure for the second non-operating day;
- To confirm, press the  button;
- To exit, press the  button.




## 8.2.11 Language















Select the  button to programme the language on the display:

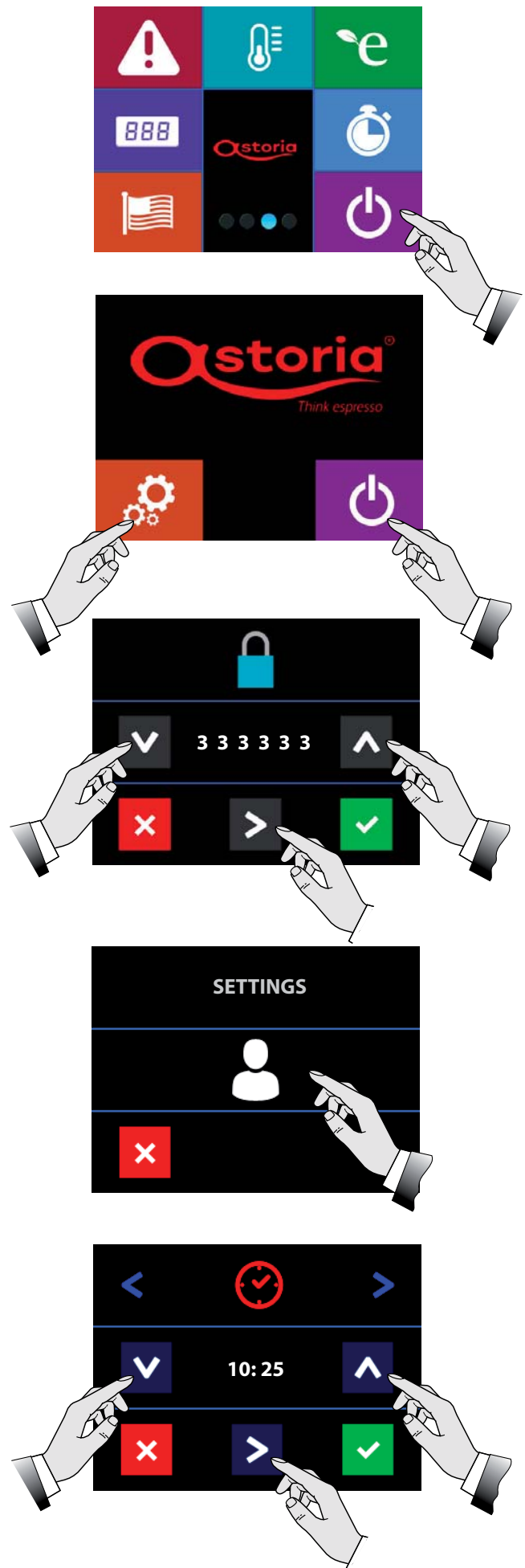
- Use the  and  arrows to set the desired display language;
- To confirm, press the  button;
- To exit, press the  button.





## 8.2.12 Machine standby and programming


Select the  button to put the machine in standby mode and perform some programming operations:

- To restart the machine, press the  button;
- To access the programming mode, select ;
- Use the  and  arrows to set the access password (333333);
- Use the  arrow to move the cursor to the value;
- To confirm, press the  button;
- Select the  icon to access the machine's programming mode;
- To exit, press the  button;
- Use the  and  arrows to enter the clock settings;
- Use the  and  arrows to set the time;
- Use the  arrow to move the cursor to the value;
- To confirm, press the  button;

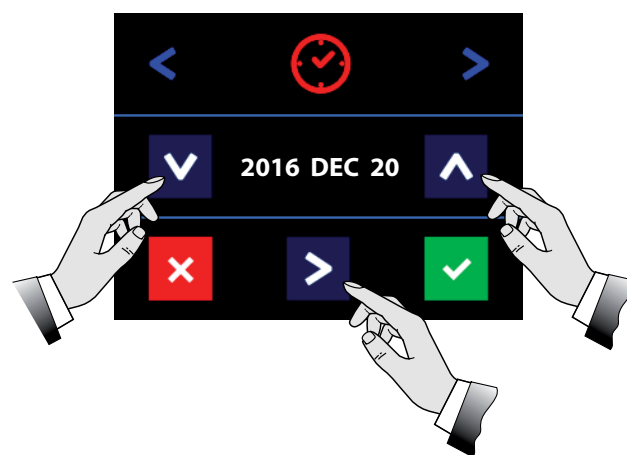


- Use the  and  arrows to enter the date settings;

- Use the  and  arrows to set the date;


- Use the  arrow to move the cursor to the value;

- To confirm, press the  button;

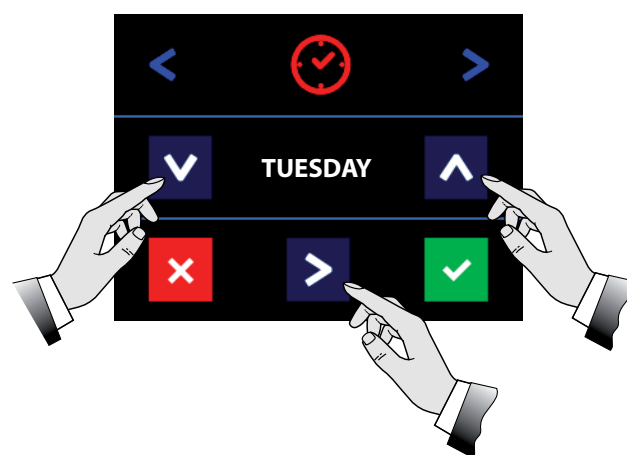


- Use the  and  arrows to enter the days of the week settings;

- Use the  and  arrows to set the day;

- Use the  arrow to move the cursor to the value;

- To confirm, press the  button;




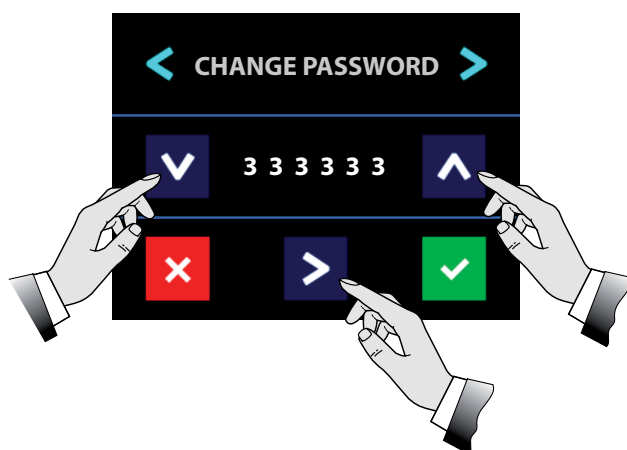
- Use the  and  arrows to enter the "CHANGE PASSWORD" settings;

- Use the  and  arrows to set the new password;


- Use the  arrow to move the cursor to the value;


- To confirm, press the  button;

- To exit, press the  button.



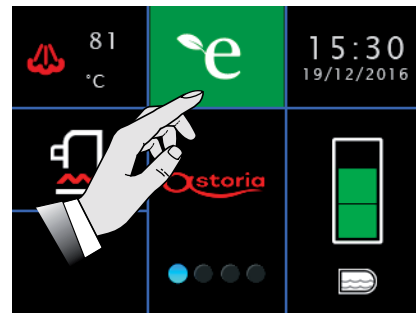
## 8.3 Energy saving

Energy saving is evidenced by the presence of the  icon on the display.

To stop the energy saving mode, press the  button or any dispensing button.



To make the setting, see section. "8.2.8 Energy saving mode" on page 74.



## 8.4 Suggestions on how to obtain a good cup of coffee

Wash the filters and filter holders on a daily basis, as indicated in para. 9.5.3 on page 85. The failure to perform this operation will compromise the quality of the dispensed coffee.

To obtain high-quality coffee, it is important that the hardness of the water used 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, a special filter should be installed.


Do not to keep large amounts of coffee beans on hand. If you change the type of coffee, it is advisable to contact the Manufacturer's Qualified Technician 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. Be sure to carry out regular cleaning and maintenance.

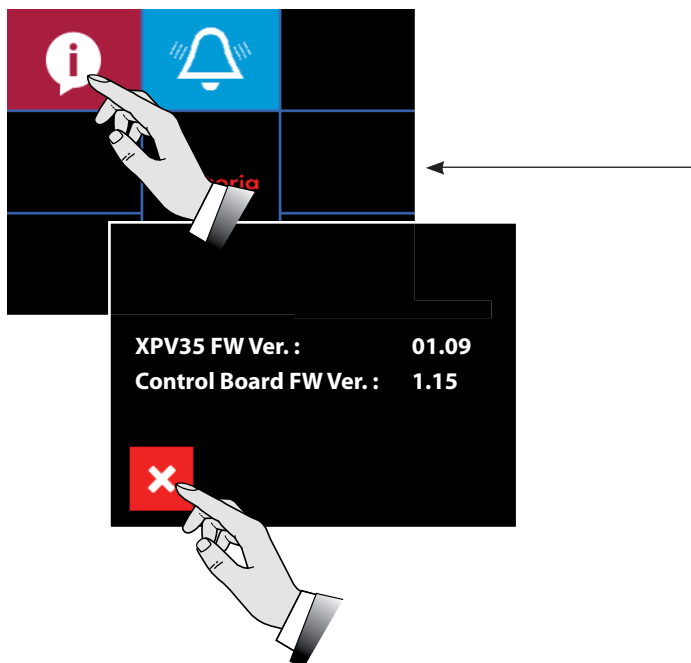


## 8.5 Software information


To view the data regarding the installed software, touch the display multiple times.


Select the  button and the information regarding the software will be made available.

To exit, press the  button.

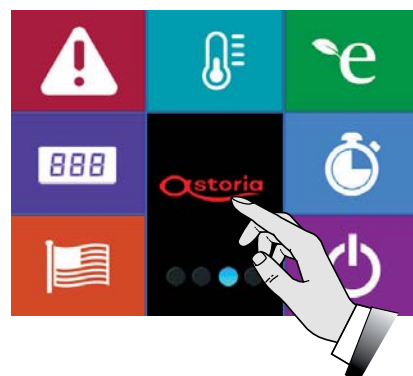
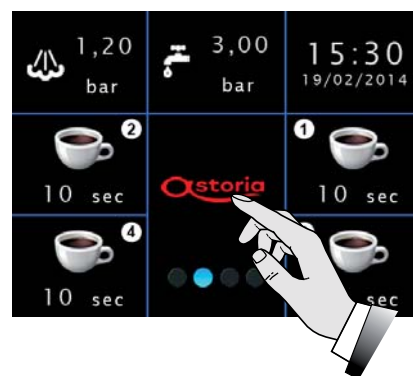
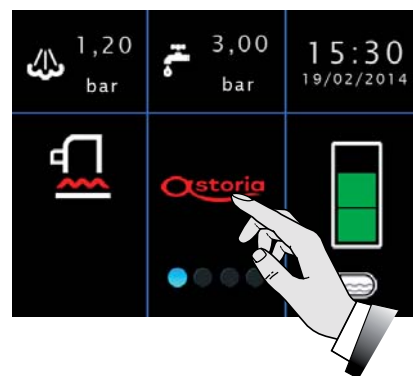
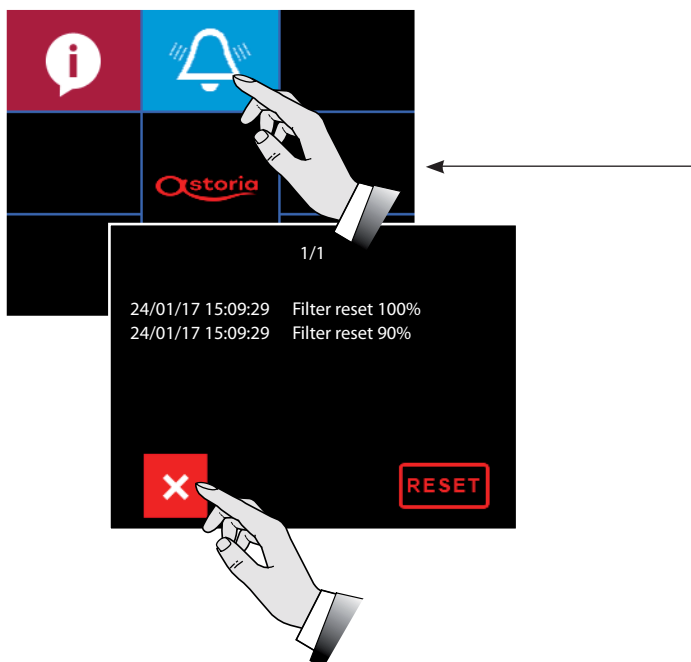


## 8.6 Historical alarms

Select the  button to view the historical alarms by the machine.

Only a Qualified Technician can reset the data  by entering the specific password.

To exit, press the  button.



ENGLISH

## 9. MAINTENANCE AND CLEANING

### 9.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "2. SAFETY PRECAUTIONS" on page 50.

### 9.2 Periodic Maintenance

Besides carrying out maintenance activities according to the frequency specified in the table, a general inspection must be carried out on the machine at least once a year by a Qualified Technician.

Component	Type of intervention	Weekly	Monthly	Quarterly
GAUGE	Keep the boiler pressure between 0.8 and 1.4 bar.	X		
GAUGE	Periodically check the water pressure when coffee is being dispensed: check the pressure indicated on the gauge, which must be in the range of 8 to 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. The grinders must always have sharp cutting edges. Their deterioration is indicated by the presence of too much powder in the grounds. We recommend calling the Qualified Technician to replace the flat grinders after every 400/500 kg of coffee. For conical grinders, replace them after every 800/900 kg.		X	
WATER SOFTENER FILTER	Replace the water filter cartridge or replenish the water softener as often as specified by the manufacturer. If the "Filter completely worn" warning appears on the display, contact the Technical Assistance in order to replace the filter and reset the warning.		X	
GAS SYSTEM	Check for any gas leaks in the system by passing a soapy solution through the pipes.		X	
BOILER	We recommend that you call out the Technical Assistance at least once every three months to replace the water in the boiler.			X



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

### 9.3 Maintenance after a short period of machine inactivity

"Short period of 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. "9.2 Periodic Maintenance" on page 82.

Furthermore, all periodic maintenance operations must be carried out, see the previous paragraph.

## 9.4 Malfunctions and solutions

Problem	Cause	Action
NO MACHINE POWER	The machine is switched off.	Turn on the machine.
NO WATER IN BOILER	The water mains tap is shut off.	Open the water mains tap.
TOO MUCH WATER IN THE BOILER	Electrical system or hydraulic system malfunction.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
STEAM IS NOT COMING OUT OF THE STEAM NOZZLES	<ul style="list-style-type: none"> <li>The nozzle sprayer is clogged.</li> <li>The machine is switched off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the steam nozzle sprayer.</li> <li>Turn on the machine.</li> </ul>
STEAM MIXED WITH WATER COMES OUT OF THE STEAM NOZZLES	Electrical system or hydraulic system malfunction.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
DOES NOT DISPENSE	<ul style="list-style-type: none"> <li>The water mains tap is shut.</li> <li>The coffee grind is too fine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open the tap of the water mains.</li> <li>Adjust the coffee grinder.</li> </ul>
WATER LEAKS FROM THE MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>The tray is not draining.</li> <li>The drain pipe is broken, has detached, or the water flow is obstructed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the sewer drain.</li> <li>Check and reconnect the drain pipe to the tray.</li> </ul>
COFFEE IS TOO HOT OR TOO COLD	Electrical system or hydraulic system malfunction.	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 grinder.
COFFEE IS BEING DISPENSED TOO SLOWLY	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grinder.
WET COFFEE GROUNDS	<ul style="list-style-type: none"> <li>The dispensing group is dirty.</li> <li>The dispensing group is too cold.</li> <li>The coffee has been ground too finely.</li> <li>The coffee is too old.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wash the group with the blind filter.</li> <li>Wait for the group to fully heat up.</li> <li>Adjust the coffee grinder.</li> <li>Replace with fresh coffee.</li> </ul>
THE PRESSURE GAUGE INDICATES AN UNACCEPTABLE PRESSURE	Hydraulic system failure.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
GROUNDS FOUND IN CUPS	<ul style="list-style-type: none"> <li>The filter holder is dirty.</li> <li>The filter holes are worn.</li> <li>The coffee has not been ground evenly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the filter holder.</li> <li>Replace the filter.</li> <li>Adjust the grinder as appropriate.</li> </ul>
THE CUP IS DIRTY WITH SPLASHES OF COFFEE	<ul style="list-style-type: none"> <li>The coffee has been ground too coarsely.</li> <li>The filter's edge is damaged.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust the coffee grinder.</li> <li>Replace the filter.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ALL THE PUSH BUTTON PANEL LEDS ARE FLASHING (SAE version)</li> <li>TIME-OUT LED SWITCHED ON (AEP version)</li> </ul>	<p>After a few minutes the water stops being automatically filled.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The device is in time-out.</li> <li>There is no water in the mains.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the machine off and then back on.</li> <li>Open the water mains tap.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>THE COFFEE IS NOT DISPENSED EVENLY</li> <li>THE COFFEE DOSE IS NOT CORRECT</li> <li>THE LED OF THE DOSE BUTTON FLASHES</li> </ul>	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grinder.
COFFEE IS DISPENSING ONLY VIA THE MANUAL BUTTON	Fault in the electronic system.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
SHUTDOWN OF THE ELECTRONIC SYSTEM	Electrical system or hydraulic system malfunction.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
WATER IS LEAKING FROM THE PUMP	Pump malfunction.	Turn off the machine and call out the Technical Support.

Problem	Cause	Action
THE MOTOR STOPS SUDDENLY OR THE THERMAL PROTECTOR INTERVENES DUE TO OVERLOAD	Pump malfunction.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
THE PUMP IS WORKING BELOW THE NOMINAL CAPACITY	Pump malfunction.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
THE PUMP IS NOISY	Pump malfunction.	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 Manufacturer's Qualified Technicians to be called out.

## 9.5 Cleaning operations

### 9.5.1 General instructions

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



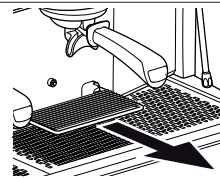
**Do not use alkaline detergents, solvents, alcohol or aggressive substances. The products/ cleaners that are used have to be suitable for this purpose and must not corrode the hydraulic circuit materials.**

**Do not use abrasive detergents which may scratch the surface of the body.**

**Always use clean and sanitised cloths when cleaning.**

**For washing the filters, filter holders and all machine components, use Manufacturer-supplied cleaners or products specific for cleaning professional coffee machines.**

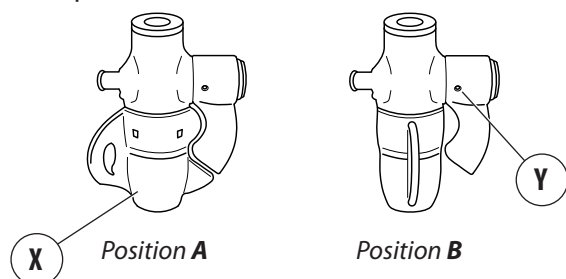
Cleaning	Daily	Weekly
<b>Cappuccino maker:</b> Clean at least once a day or more often if the cappuccino maker is used constantly, by following the instructions in para. 9.5.2 on page 85.	X	
<b>Body and Grilles:</b> Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Remove the drip tray and cup holder grille and wash with hot water.	X	
<b>Push button and display:</b> Clean the push button and display with a specific detergents. Before cleaning turn off the machine.	X	
<b>Raised cup grilles:</b> Unclip the grilles by putting them in a horizontal position and pulling firmly outwards. Clean with a cloth dampened in lukewarm water. Reinsert the trays in their housing.	X	
<b>Filter and filter holder:</b> Wash the filters and filter holders daily and weekly, as indicated in par. 9.5.3 on page 85.	X	X
<b>Steam wand and autosteamer:</b> Keep the nozzle 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. Weekly wash as described in par. 9.5.7 on page 86.	X	X
<b>Dispensing group:</b> Wash the dispensing unit following the instructions of par. 9.5.4 or 9.5.5. Carry out an internal cleaning on a weekly basis, as specified in par. 9.5.6 on page 86.	X	X
<b>Grinder-dispenser and Hopper:</b> Clean the hopper and the dispenser inside and out with a cloth dampened with warm water. When finished, dry all parts thoroughly.		X



### 9.5.2 Cappuccino maker wash

Take special care when cleaning the cappuccino maker and follow the steps provided below:

- Perform an initial wash by immersing the suction hose into the water and dispensing for a few seconds;
- turn the rotating body (X) 90° to position B (closure of milk outlet duct);
- holding the milk suction tube in the air, dispense steam (cappuccino maker dry run);
- wait about 20 seconds to allow for internal cleaning and sterilisation of the cappuccino maker;
- close the steam and put the rotating body back in position A;
- if the air intake hole (Y) is blocked, clear it gently with a pin.



**Clean the cappuccino maker after each continuous use and at least once a day.**

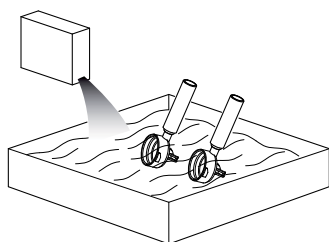
### 9.5.3 Filter and filter holder cleaning

Daily:

- Soak the filter and filter holder in hot water overnight so that the fatty coffee deposits can dissolve;
- rinse with lukewarm water.

Weekly:

- Use a screwdriver to detach the filter from the filter holder;
- Soak the filter and filter holder in warm water and cleaning agent for 10 minutes;
- rinse with lukewarm water.



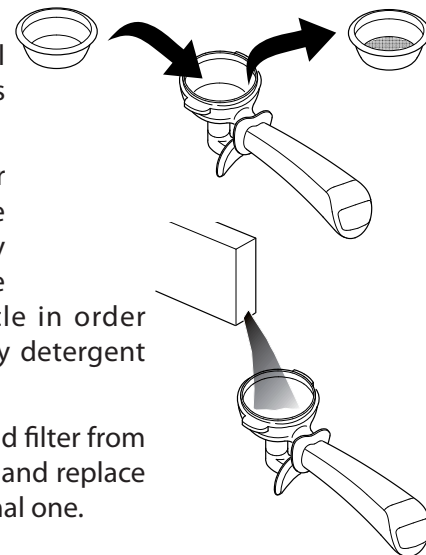
**Caution: Only immerse the filter holder cup, avoid soaking the handle in water.**

**The detergent must be diluted in cold water in the doses indicated on the package (see manufacturer).**

### 9.5.4 Dispensing group wash for the AEP version



Wash the dispensing groups daily as indicated below:

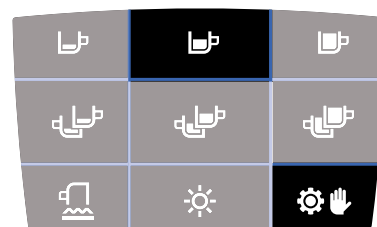
- Remove the filter from the filter holder and fit a blind filter (see spare parts);
- pour the special detergent (see spare parts) into the filter holder with the blind filter and hook it to the dispensing group;
- dispense until the water comes out clean;
- Remove the filter holder from the group and carry out at least one dispensing cycle in order to eliminate any detergent residues.
- Remove the blind filter from the filter holder and replace it with the original one.




### 9.5.5 Dispensing group wash for the SAE and DISPLAY version

Wash the dispensing units daily, as specified hereunder:

- Remove the filter from the filter holder and fit a blind filter (see spare parts);
- pour the special detergent (see spare parts) into the filter holder with the blind filter and hook it to the dispensing group;
- On the push button panel of the group being washed, simultaneously hold down the  and  buttons for at least 10 seconds;



- Wait for the 5 wash cycles to be carried out;
- Remove the filter holder and press the  button to start the give or take 30-second rinsing cycle.

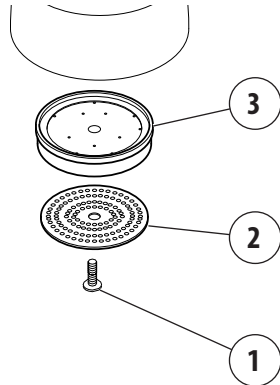


**Those in possession of the AL version of the machine must not carry out a group wash cycle.**

### 9.5.6 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:

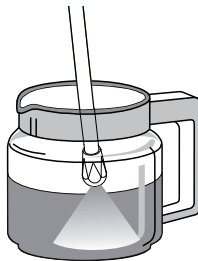
- Loosen the screw using a screwdriver (1);
- Remove the shower screen (2) and the shower screen containment ring (3);
- Carefully wash the two components with hot water;
- Reposition the shower screen and shower screen containment ring in their original position and lock everything in place with the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



### 9.5.7 Cleaning the steam wand and autosteamer

Clean the steam spout once and autosteamer a week as follows:

- Immerse the spout in a jug with water and a specific detergent according to manufacturer's instructions;
- heat the solution with the steam of the spout;
- let the spout cool off keeping it immersed in the solution for at least 5 minutes to allow the detergent to rise inside the spout by cooling effect;
- repeat the operation 2 or 3 times until milk is delivered.



## 10. SPARE PARTS

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



**The User must not replace the components and/or parts of the machine.**

## 11. DECOMMISSIONING

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

The commissioning of the machine after this period must be performed only by the Manufacturer's Qualified Technician.



**The User must not perform decommissioning after long time and/or commissioning of the machine.**

## 12. DISMANTLING

The dismantling of the machine must be performed by the Manufacturer's. Qualified Technician.

## 13. DISPOSAL

### 13.1 Information for disposal

Only for the European Union and the European Economic Area.

This symbol indicates that the product cannot be disposed of with household waste, according 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 yet similar product, 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.**

### 13.2 Environmental information

Inside the machine there is a lithium button cell battery, needed in order to store the machine's data and located in the circuit board.

Dispose of the battery in accordance with current national regulations.

## 14. GLOSSARY

This paragraph lists uncommon terms or terms whose meanings differ from the ordinary.

The abbreviations used are explained below, as well as the meaning of the pictograms used to indicate the operator's qualification and the machine status; they are used to quickly and uniquely provide the information needed to correctly use the machine in safe conditions.

#### **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 in charge of operating, servicing and cleaning the machine indicated 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 Protection Equipment (PPE)**

Clothing or equipment worn by someone to protect their health or safety.

#### **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 make the connection, installation and assembly of the machine; use special equipment (hoists, forklifts, etc.); perform routine or unscheduled maintenance which is 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 safety devices on the machine.

#### **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.

# 15. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS

<b>A</b>			
Absorbed power	59	Machine identification	55
AEP & SAE push button panels	58	Machine operation	60
AL group	63	Machine parameter programming	69
Automatic hot water	66	Machine storage	59
<b>B</b>		Maintenance and cleaning	82
Blind filter	85	Make/Model of the machine	59
<b>C</b>		Malfunctions and solutions	83
Cappuccino maker	66	Manual hot water	66
Cappuccino maker wash	85	<b>P</b>	
CE label	59	Periodic maintenance	82
CE - mark	59	Pictograms	49
Cleaning the cappuccino maker	85	<b>S</b>	
Cleaning the machine	84	Safety precautions	50
Coffee - dispensing	63	Shower screen	86
Coffee grinder	62	Shower screen containment ring	86
Commissioning	60	Solutions	83
Cup warmer	67	Sound emissions	60
<b>D</b>		Spare parts	86
Decommissioning the machine	86	Steam	65
Dispensing group wash	85	Steam nozzle wash	86
Displaying information	64	Switching the machine off	61
<b>E</b>		<b>T</b>	
Electromagnetic emissions	60	Technical data	59
Emissions	60	Tips	66
Environmental information	87	Turning the machine on	60
<b>F</b>		<b>V</b>	
Filter and filter holder wash	85	Vibrations	60
<b>G</b>		Voltage	59
Gas - heating	61		
Glossary	87		
Glossary and pictograms	49		
Guarantee	49		
<b>I</b>			
Installation	59		
Instructions Manual - Update	48		
Intended use	55		
Internal battery	87		
<b>M</b>			
Machine dismantling	86		
Machine disposal	87		



# MACHINE À CAFÉ ESPRESSO

Manuel d'utilisation et d'entretien. Instructions pour l'utilisateur.

Français

## Table des matières

1.	INTRODUCTION.....	90	8.	Programmation.....	110
1.1	Ligne directrice de lecture du manuel .....	90	8.1	Version SAE .....	110
1.2	Conservation du manuel .....	90	8.2	Version AFFICHEUR.....	111
1.3	Méthodologie de mise à jour du manuel d'instructions .....	90	8.3	Économies d'énergie .....	122
1.4	Destinataires .....	91	8.4	Conseils pour obtenir un bon café .....	122
1.5	Glossaire et pictogrammes .....	91	8.5	Informations logiciel .....	123
1.6	Garantie .....	91	8.6	Journal de l'alarme.....	123
2.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	92	9.	ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	124
2.1	NIVEAU DE FORMATION ET D'INFORMATION REQUIS DE L'UTILISATEUR.....	92	9.1	Consignes de sécurité.....	124
2.2	FONCTIONNEMENT .....	92	9.2	Entretien périodique .....	124
2.3	ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	95	9.3	Entretien après une courte période d'inactivité.....	124
2.4	CARACTÉRISTIQUES DES EPI.....	96	9.4	Dysfonctionnements et solutions.....	125
3.	IDENTIFICATION DE LA MACHINE .....	97	9.5	Opérations de nettoyage.....	126
3.1	Marque et désignation du modèle .....	97	10.	PIÈCES DE RECHANGE .....	128
3.2	Description générale .....	97	11.	MISE HORS SERVICE.....	128
3.3	Assistance à la clientèle.....	97	12.	DÉMANTÈLEMENT .....	128
3.4	Destination d'usage .....	97	13.	ÉLIMINATION.....	129
3.5	Illustration de la machine.....	99	13.1	Informations sur l'élimination.....	129
3.6	Clavier AEP .....	100	13.2	Informations environnementales.....	129
3.7	Clavier SAE .....	100	14.	GLOSSAIRE .....	129
3.8	Afficheur .....	100	15.	INDEX ALPHABÉTIQUE DES THÈMES.....	130
3.9	Données et marquage CE .....	101			
4.	CONSERVATION.....	101			
5.	INSTALLATION .....	101			
6.	MISE EN SERVICE .....	102			
7.	FONCTIONNEMENT .....	102			
7.1	Consignes de sécurité.....	102			
7.2	Émissions .....	102			
7.3	Allumage et extinction.....	102			
7.4	Renouvellement de l'eau.....	104			
7.5	Prédisposition de la machine .....	104			
7.6	Distribution du café.....	105			
7.7	Fourniture de vapeur.....	107			
7.8	Autosteamer (option).....	107			
7.9	Distribution eau chaude AL-AEP .....	108			
7.10	Distribution eau chaude SAE-DISPLAY .....	108			
7.11	Distribution de cappuccino (option) .....	108			
7.12	Chauffe-tasses .....	109			

# 1. 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.

Ce manuel est un guide qui vous permettra de connaître les avantages des produits de 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 y figurant et suivre les instructions. 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 applicables sont appliquées sur le lieu d'installation de la machine.**

Les instructions, dessins et documents contenus dans ce manuel sont de nature technique. Ils appartiennent au 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.

## 1.1 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

<b>Sect.</b>	=	Section
<b>Chap.</b>	=	Chapitre
<b>Par.</b>	=	Paragraphe
<b>P.</b>	=	Page
<b>Fig.</b>	=	Figure
<b>Tab.</b>	=	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.**

## 1.2 Conservation du manuel

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

La conservation doit être favorisée en manipulant 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.

## 1.3 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.

## 1.4 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 aptes 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.



L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou bien qui manquent d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles ne bénéficient, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil

## 1.5 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.

### 1.5.1 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. «14. GLOSSAIRE» à la page 129.

### 1.5.2 PICTOGRAMMES

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

## 1.6 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.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 NIVEAU DE FORMATION ET D'INFORMATION REQUIS DE 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.

### 2.2 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 d'enfants ou de personnes incompetentes.



## DANGER HAUTE TEMPÉRATURE

Certaines parties de la machine peuvent atteindre des températures élevées:

- éviter tout contact avec le groupe de distribution, le dispositif de chauffage du porte-filtre et les lances d'eau, de vapeur et l'autosteamer ;
- ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des terminaux de distribution de vapeur, d'eau chaude ou de lait.



**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.**

**En cas d'anomalie du circuit de gaz (si présent) demander l'intervention du Technicien qualifié.**

**Le circuit de gaz (si présent) doit être désactivé pendant les longues périodes d'inactivité de la machine (nuit ou fermeture du local).**

**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.**



**Toute altération non autorisée d'une partie quelconque de la machine fait déchoir la garantie.**

## 2.3 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 incompetentes ;
- ne pas retirer les protections et/ou parties du corps ;
- 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 lances 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.

## 2.4 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.**



---

**Toute altération non autorisée d'une partie quelconque de la machine fait déchoir la garantie.**



## 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 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 Assistance à la clientèle



### 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 destiné à une utilisation domestique, mais uniquement à une utilisation professionnelle.

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

La machine doit être installée dans un endroit où l'accès est réservé à du personnel qualifié ayant reçu une formation adéquate (Bar, Restaurant, 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 produits différents 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 considérée 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

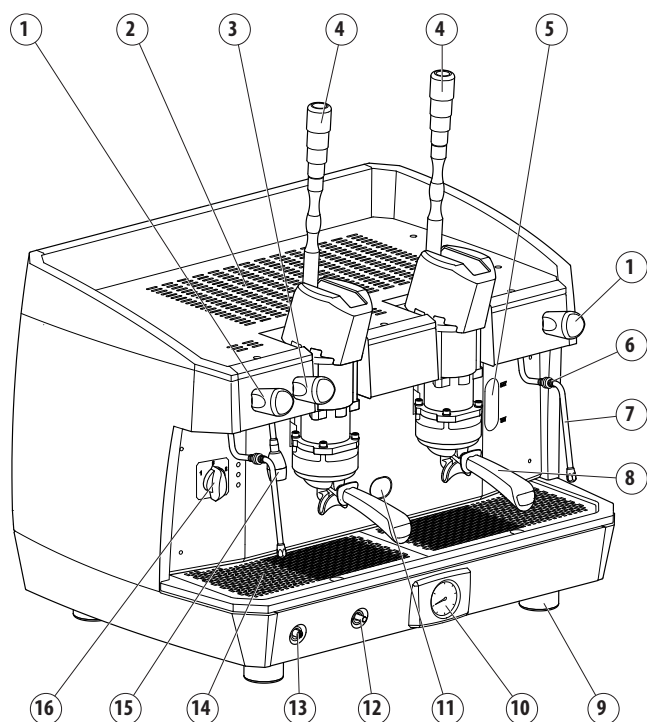
1. Manette vapeur.
2. Plan du chauffe-tasses.
3. Manette eau chaude.
4. Groupes à levier.
5. Niveau optique d'eau dans le chauffe-eau.
6. Protection anti-brûlure.
7. Tuyau sortie vapeur.
8. Porte-filtre.
9. Pied réglable.
10. Manomètre.
11. Fenêtre de contrôle du brûleur à gaz (\*).
12. Sécurité gaz (\*).
13. Touche allumage du gaz (\*).
14. Grille porte-tasses.
15. Tuyau de sortie de l'eau chaude.
16. Commutateur d'allumage.
17. Interrupteur distribution manuelle.
18. Clavier.
19. Écran d'affichage.
20. Port USB (uniquement pour révisions software):
21. Voyant ON-OFF/niveau chaudière/chauffe-tasses.
22. Grilles de rehaussement des tasses.
23. Interrupteur d'allumage.
24. Autosteamer (\*).

(\*) Dispositif en option.

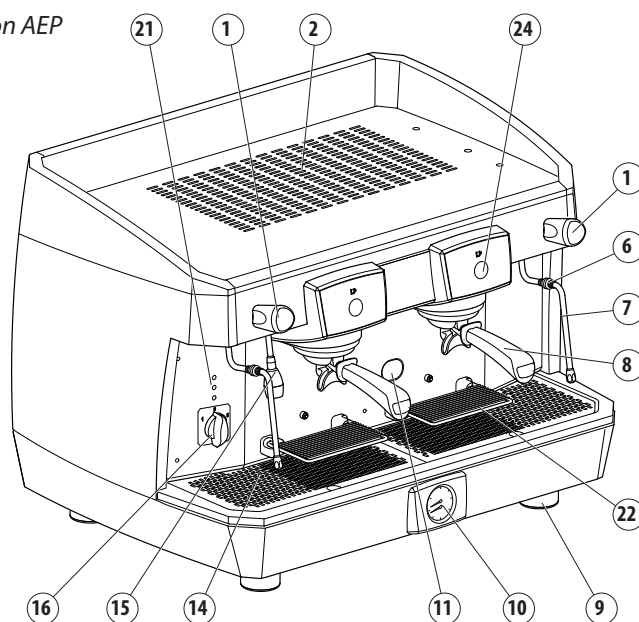


La prise USB (20) doit être utilisée uniquement avec la clé spécifique fournie aux techniciens qualifiés. Ne pas brancher la prise USB à des dispositifs externes (iPhone, iPad, PC, etc.) car cela pourrait sérieusement endommager le logiciel de la machine.

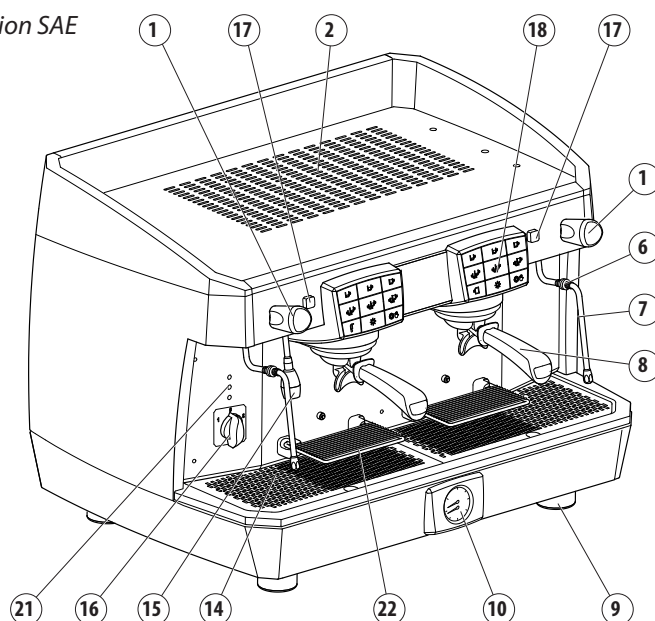
Version AL



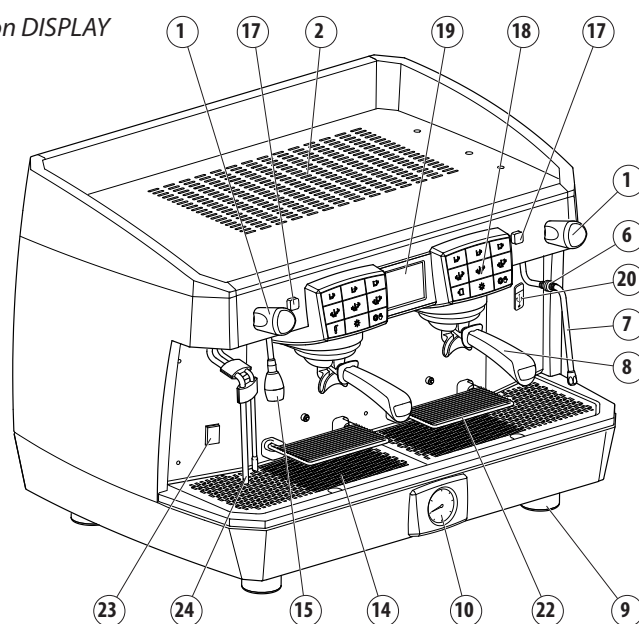
Version AEP



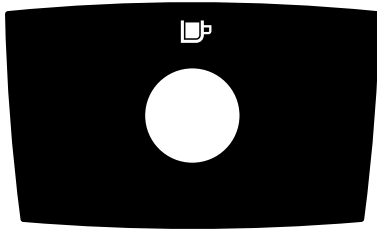
Version SAE





Version DISPLAY





### 3.6 Clavier AEP

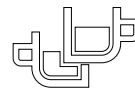


 1 café espresso

 1 café moyen


 1 café long

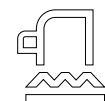
 2 cafés espresso

 2 cafés moyens


 2 cafés longs

 1 - Éclairage plan de travail  
2 - Éclairage chauffe-tasses

 Eau chaude

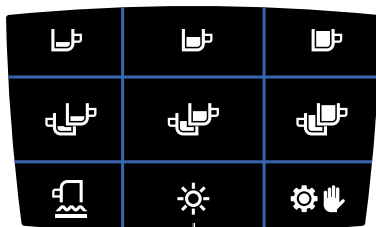
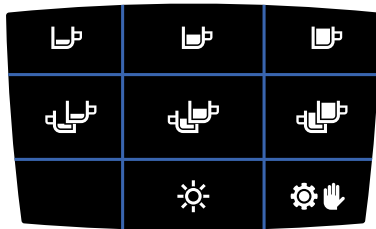
 Chauffe-tasses

 Stop / Programmation  
Distribution continue

 Autosteamer (option)

### 3.7 Clavier SAE

vers.1 GR  
vers. COMPACTE



### 3.8 Afficheur

Pression du chauffe-eau 1,20 bar

Pression du réseau de distribution d'eau 3,00 bar

Date et heure 15:30 19/12/2016

Chauffe-tasses

Autosteamer

Température Autosteamer 45°C

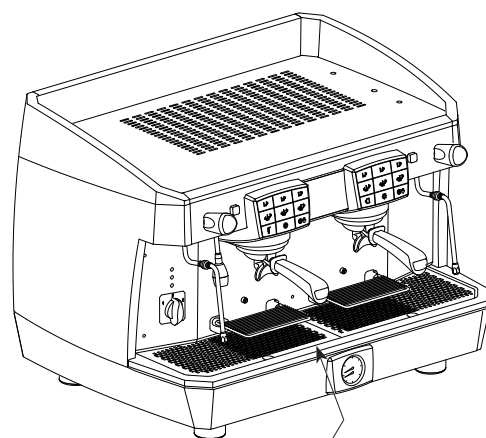
Page afficheur

Niveau d'eau dans la chaudière

### 3.9 Données et marquage CE

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

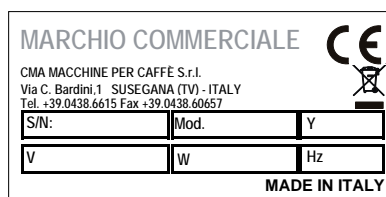
TABEAU DONNÉES TECHNIQUES	1GR	COMPACTE	2GR	3GR	4GR
Voltage (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance max (kW)	2,4/3,1/3,3	3,1	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Chaudière (l)	6/8	7	10,5	17	23
Tarage soupape de sécurité	1,9 bar				
Pression de fonctionnement du chauffe-eau	0,8 - 1,4 bars				
Pression d'eau d'alimentation	1,5 - 5 bars MAX				
Pression de distribution du café	8 - 10 bars				
Température ambiante de fonctionnement	5 - 40°C 95° H.R.MAX				
Niveau de pression acoustique	< 70 dB				



La plaque CE est apposée sur le socle du châssis, sous le bac d'évacuation

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 à la base du châssis, sous le bac d'évacuation, et contient les données d'identification de la machine. Un exemple de plaque signalétique est fourni ci-après:



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.**

## 4. CONSERVATION

La conservation 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.



**Lors de l'installation de la machine, le Technicien Qualifié doit procéder aux opérations de renouvellement de l'eau contenue dans les circuits hydrauliques.**



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



**L'installation électrique doit être équipée d'un interrupteur différentiel approprié (disjoncteur) de 30 mA.**

## 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 Consignes de sécurité



Lire attentivement les avertissements présents dans le chapitre «2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ» à la page 92.

### 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

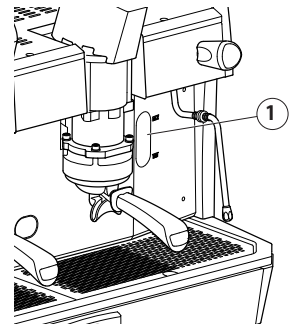
La machine est conçue pour fonctionner correctement en environnement électromagnétique de type industriel, dans la mesure où elle rentre dans les limites d'émissions et d'immunité prévues par la réglementation en vigueur.

## 7.3 Allumage et extinction

### 7.3.1 Chauffage électrique version AL

Avant de mettre la machine en marche, vérifier que le niveau d'eau dans le chauffe-eau soit supérieur au niveau minimum indiqué par le niveau optique (1).

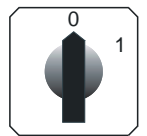
En cas de manque d'eau (première installation ou suite à des opérations d'entretien de la chaudière), il est nécessaire d'effectuer au préalable un remplissage de la chaudière, de façon à éviter la surchauffe de la résistance.



Procéder de la façon suivante :

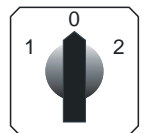
#### INTERRUPTEUR

- Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution ;
- en agissant sur le remplissage manuel remplir la chaudière d'eau jusqu'au rétablissement du niveau optimal ;
- placer l'interrupteur sur la position «1» et attendre le chauffage complet de la machine.



#### COMMUTATEUR

- Ouvrir le robinet d'eau du réseau hydrique ;
- tourner l'interrupteur sur la position « 1 » (alimentation électrique de la pompe pour le remplissage automatique de la chaudière et des services de la machine) et attendre le remplissage automatique de l'eau dans la chaudière ;
- tourner l'interrupteur sur la position « 2 » (alimentation électrique totale, y compris la résistance du chauffe-eau), puis attendre que la machine soit complètement chauffée.

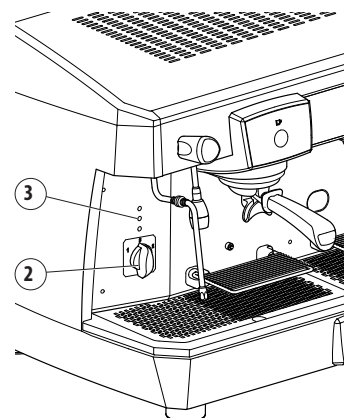


### 7.3.2 Chauffage électrique version AEP et SAE

Appuyer sur l'interrupteur d'allumage de la machine (2).

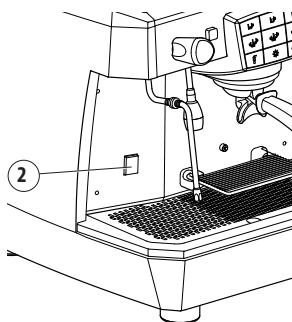
Le clignotement lent du voyant (3) indique la phase de chargement de l'eau.

Le voyant allumé de manière fixe indique le niveau d'eau normal de la chaudière.

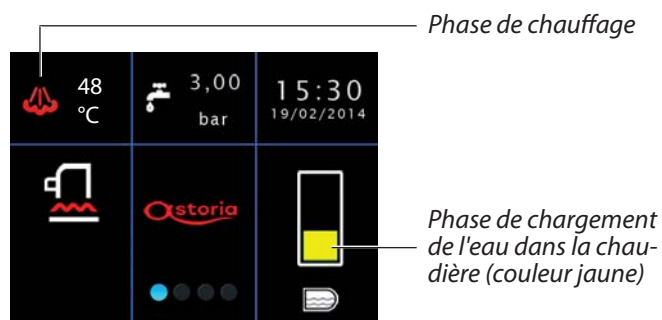


### 7.3.3 Chauffage électrique version AFFICHEUR

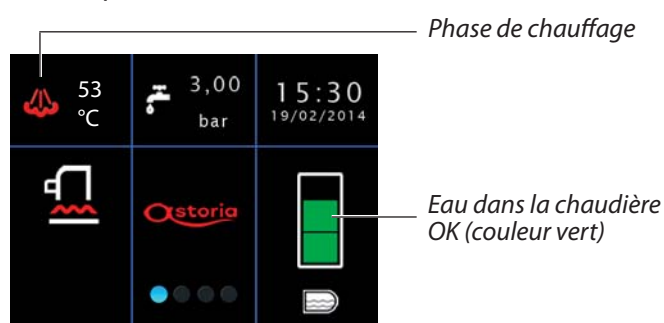
- Appuyer sur l'interrupteur général (2) de la machine ;
- attendre encore quelques secondes pour l'exécution de l'auto-test ;



- attendre l'éventuel remplissage automatique de l'eau dans le chauffe-eau indiqué sur l'afficheur ;



- attendre quelques instants jusqu'au réchauffement complet de la machine ;

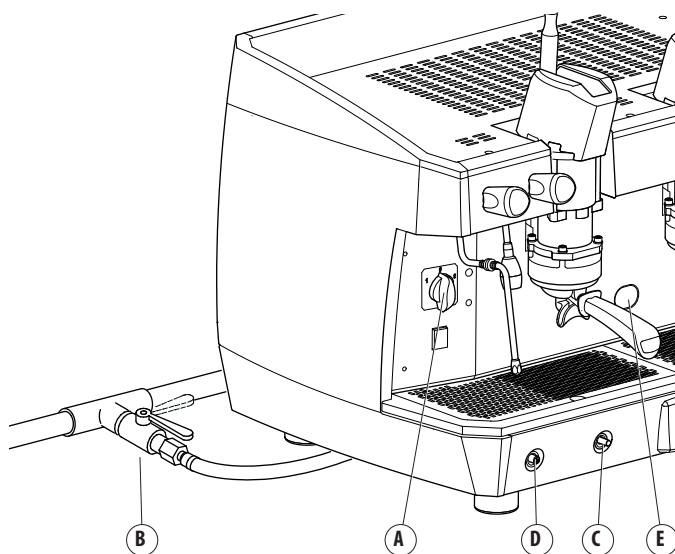


- en cas d'intervention du time-out, une alarme rouge clignotante sera signalée sur l'afficheur.



### 7.3.4 Chauffage au gaz (si le circuit de gaz est présent)

- Tourner le commutateur (A) sur la position 1 ;
- ouvrir le robinet du gaz (B) situé sur le réseau ;
- maintenir enfoncé le bouton (C) et, en même temps, appuyer sur le bouton d'allumage (D). Une fois la flamme allumée, maintenir enfoncée pendant quelques secondes la manette (C), de façon à permettre une correcte intervention du thermocouple ;
- vérifier à travers le regard (E) le bon allumage de la flamme ;
- attendre que la pression de fonctionnement indiquée sur le manomètre atteigne la valeur de travail de 1-1,2 bar ;



### 7.3.5 Chauffage électrique + au gaz (si l'installation au gaz est présente)

- Procéder comme indiqué au paragraphe précédent ;
- après avoir vérifié l'allumage de la flamme, tourner le commutateur (A) sur la position 2. La résistance de la chaudière sera ainsi alimentée et la pression d'exercice sera atteinte très rapidement ;
- attendre que la pression de fonctionnement indiquée sur le manomètre atteigne la valeur de fonctionnement de 1-1,2 bar.



**Au cours de la phase de chauffage de la machine (20 minutes environ), la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture. Ne pas allumer les brûleurs à gaz si la chaudière est vide.**

### 7.3.6 Extinction de la machine

Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur ou le commutateur général.

## 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 ;
- ensuite, la machine doit, à nouveau, être remplie et mise en conditions nominales de fonctionnement ;
- une fois l'état « Prêt au fonctionnement » atteint, faire fonctionner la machine comme indiqué ci-dessous:
  - Pour chaque groupe café, faire une distribution continue afin d'évacuer au moins 0,5 litre du circuit du café. En cas de plusieurs points de distribution associés à un même échangeur/chaudière café, diviser ce volume en fonction du nombre de points de distribution ;
  - évacuer tout le volume de l'eau chaude à l'intérieur de la chaudière (3 litres pour 1GR, 6 litres pour 2GR, 8 litres pour 3GR, 11 litres pour 4GR) en faisant une distribution continue avec la lance correspondante. S'il y a plusieurs points de distribution, diviser ce volume en fonction du nombre de points de distribution ;
  - 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.**

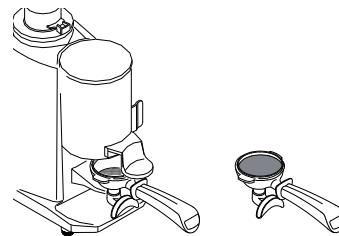
## 7.5 Prédiposition de la machine

### 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.

Il faut moudre et doser le café comme le fabricant du moulin à café-doseur l'indique. En outre, il faut se rappeler des points suivants :

- Pour obtenir un bon café espresso, il est recommandé de ne pas conserver de grosses réserves de café en grains. Respecter toujours la date d'échéance indiquée par le producteur ;
- 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.




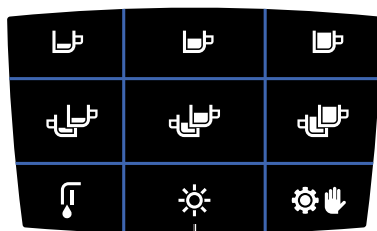
### 7.5.2 Préparation du porte-filtre

- Remplir le filtre avec une dose de café moulu (environ 6-7 g) 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.

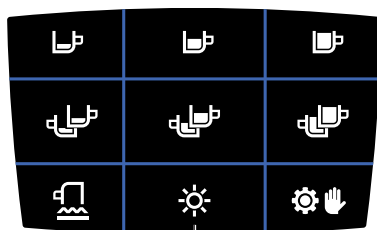


### 7.5.3 Allumage leds

Pour activer ou désactiver l'éclairage du plan de travail ou du chauffe-tasses, appuyer sur la touche  du clavier correspondant.



Éclairage led plan de travail



Éclairage led du chauffe-tasses

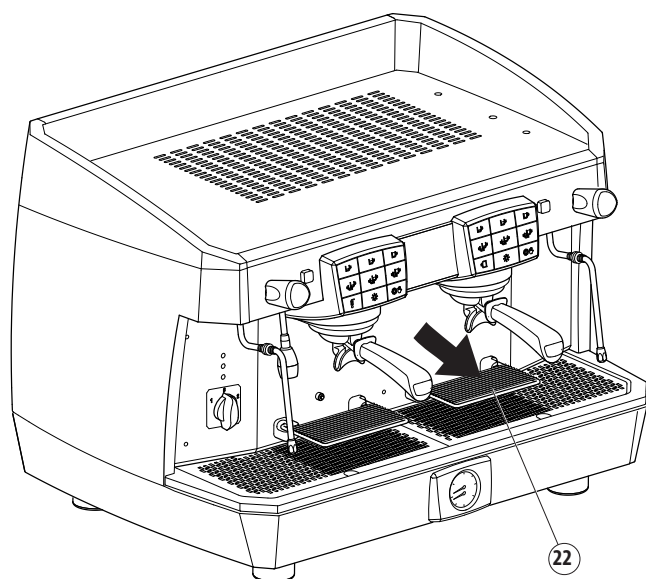
### 7.5.4 Grilles de rehaussement des tasses

Dans le cas où il serait nécessaire d'utiliser des tasses de différentes hauteurs, vous pouvez utiliser les grilles rabattables spéciales(22) dont la machine est équipée.

Pour utiliser la grille, la dégager de la bague de retenue et la faire tourner en position horizontale.

Lorsque vous n'en avez plus besoin, la pousser vers le haut, jusqu'au verrouillage complet en place.

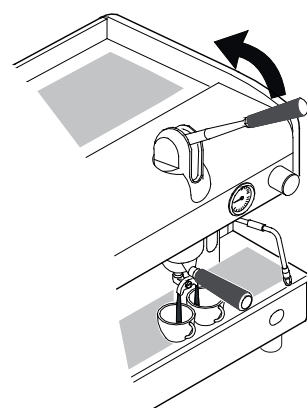
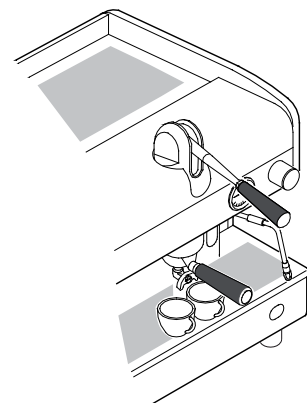
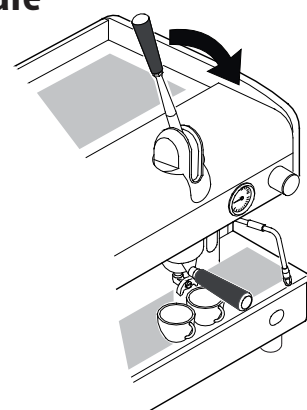
Pour le nettoyage des grilles voir le chapitre «9.5.1 Instructions générales» à la page 126.



## 7.6 Distribution du café

### 7.6.1 Version AL

- Positionner la tasse sous le bec verseur ;
- abaisser complètement le levier ;
- attendre un bref instant de pré-infusion du café (3÷5 secondes) ;
- relever le levier jusqu'à sentir une légère résistance, puis le relâcher ;
- attendre la fin de la distribution du café.

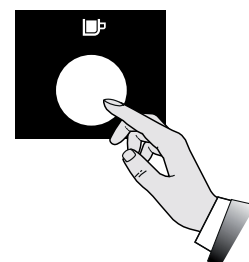


**Ne jamais effectuer les opérations décrites ci-dessus sans la présence de café dans le filtre ou sans porte-filtre enclenché au groupe de distribution : le retour rapide du levier vers le haut pourrait causer des dommages à l'appareil, aux biens ou aux personnes.**

**Le temps de distribution dépend de la mouture et de la quantité de café introduit dans le porte-filtre.**

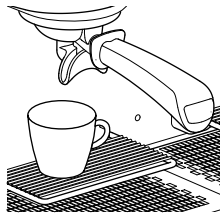
### 7.6.2 Version AEP

- Positionner la tasse sous le bec verseur ;
- appuyer sur l'interrupteur de distribution souhaité: le café commencera à couler et dès que sera atteinte la quantité de café souhaitée, arrêter la distribution à l'aide du même interrupteur.

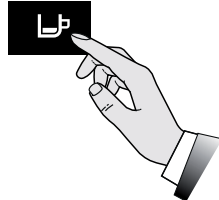


### 7.6.3 Version SAE et AFFICHEUR

- Positionner la tasse sous le bec verseur ;



- appuyer sur la touche dose souhaitée et attendre que le café soit servi (allumage du voyant) ;

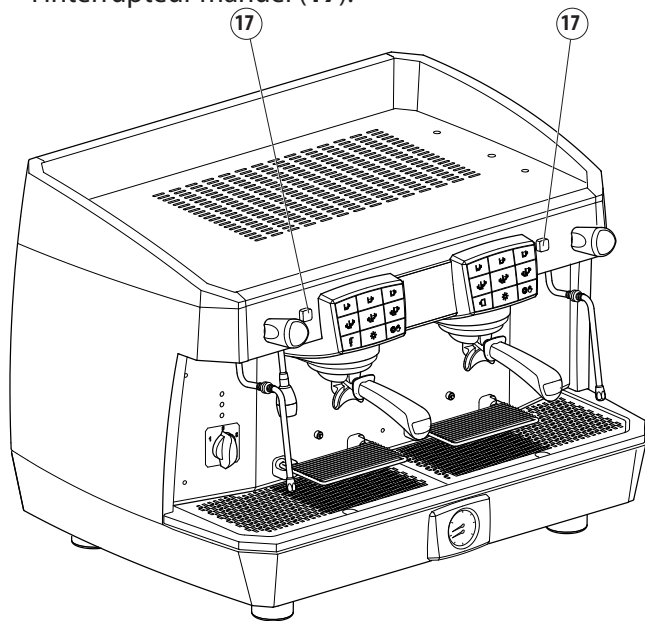


- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer à nouveau sur la touche ou la touche ;



- si activer, pour effectuer la distribution continue de café, utiliser la touche .

- en cas d'anomalie ou de blocage du clavier, utiliser l'interrupteur manuel (17).



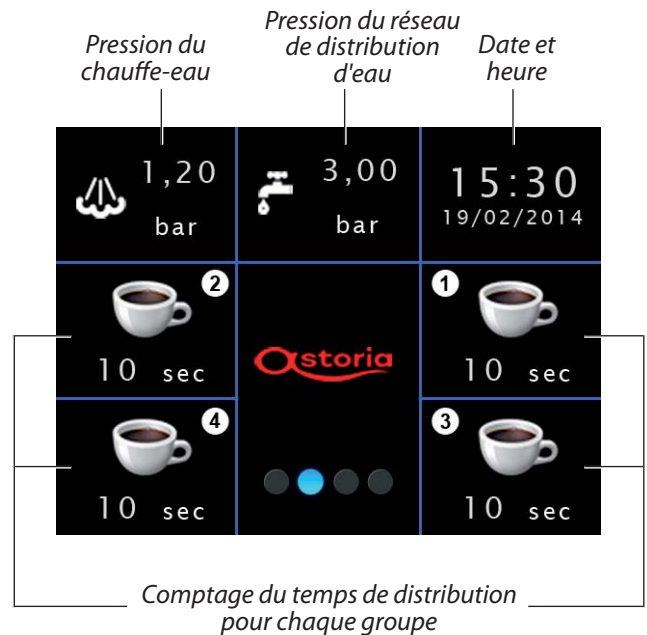
Pour programmer la distribution, consulter le chapitre 8.2.12 à la page 120



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

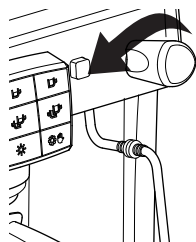
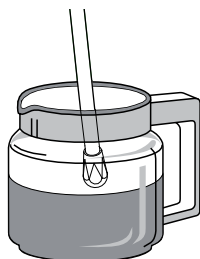
### 7.6.4 Affichage des informations sur l'Afficheur

Pendant la distribution, sur l'écran s'affichent une série d'informations.



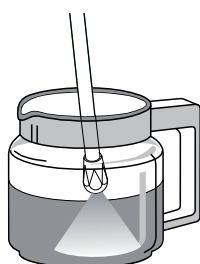
## 7.7 Fourniture de vapeur

- Immerger la buse vapeur dans le liquide à chauffer ;
- actionner la molette du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ;
- le débit de vapeur sera proportionnel à l'ouverture du robinet ;
- pour bloquer la distribution, tourner la manette du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.

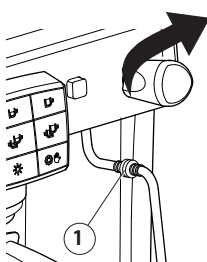


Pour obtenir une mousse optimale, il est recommandé de suivre ces quelques règles simples :

- 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.



Utiliser la lance de vapeur avec prudence en utilisant le caoutchouc anti-brûlure (1). Éviter tout contact avec les lances de vapeur, ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des extrémités des lances de vapeur.



Pour que les terminaux des distributeurs de vapeur soient toujours efficaces, il est conseillé d'effectuer une brève distribution à vide à la fin de chaque utilisation. Nettoyer régulièrement les terminaux avec un chiffon imbibé d'eau tiède.

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

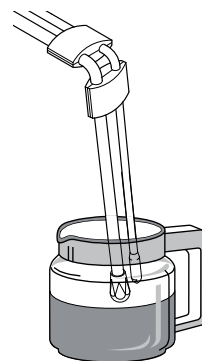
Laisser la buse de vapeur plongée dans le lait uniquement le temps nécessaire pour le chauffer.

Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque le tuyau de vapeur est plongé dans le lait et lorsque la machine est éteinte.



## 7.8 Autosteamer (en option)

- Immerger la lance de l'autosteamer dans le lait ;
- sélectionner la touche ;
- patienter jusqu'à la fin de la distribution La température programmée atteinte est également indiquée par le changement de la touche en ;
- pour bloquer la distribution de façon anticipée, appuyer à nouveau sur la touche .



La température de la boisson restera en permanence affichée sur l'écran.



Température Autosteamer

En sélectionnant la touche après avoir atteint la température programmée, il sera possible de distribuer de la vapeur supplémentaire pendant 10 secondes (fonction disponible jusqu'à une température maximum de 80°C). Il sera également possible de la désactiver en appuyant à nouveau sur la touche dans un délai de 10 secondes.



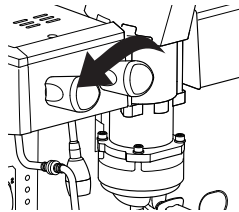
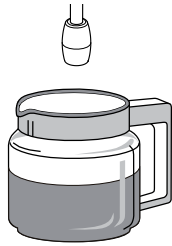
Éviter tout contact avec la buse de vapeur, ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des extrémités de la buse de l'autosteamer.



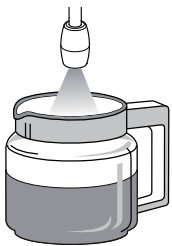
Nettoyer régulièrement les extrémités avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Afin de maintenir la buse de l'autosteamer en bon état, effectuer une courte distribution à vide après chaque utilisation. Si la fonction est programmée, après 5 minutes à compter de la dernière utilisation de l'autosteamer, 2 signaux sonores seront émis et la machine effectuera le nettoyage automatique de l'autosteamer par le biais de 5 jets de vapeurs rapides. Pour modifier la température de l'autosteamer, voir le paragraphe «8.2.5 Température de l'autosteamer» à la page 113.

## 7.9 Distribution eau chaude AL-AEP





- Placer le pot sous la lance d'eau chaude;
- actionner la molette du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre;
- a sortie d'eau chaude sera proportionnelle à l'ouverture du robinet;
- pour bloquer la distribution, tourner la manette du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.

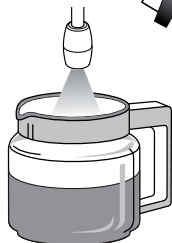
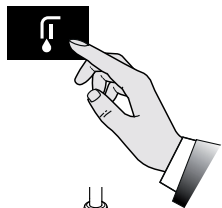
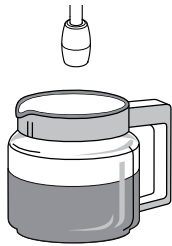


Éviter tout contact avec la lance à eau chaude, ne pas exposer les mains ou autres parties du corps en direction des embouts de la lance d'eau chaude.



## 7.10 Distribution eau chaude SAE-DISPLAY

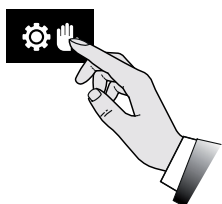
- Placer le pot sous la lance d'eau chaude;
- appuyer sur la touche d'eau et attendre la fin de la distribution de l'  et attendre la fin de la distribution de l'eau chaude;
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer de nouveau sur la touche de distribution eau chaude  ou appuyer sur la touche  .



Pour programmer l'eau chaude, consulter le chapitre 8.2.12 à la page 120.

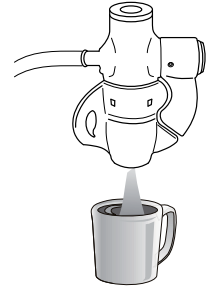


Éviter tout contact avec la lance à eau chaude, ne pas exposer les mains ou autres parties du corps en direction des embouts de la lance d'eau chaude.



## 7.11 Distribution de cappuccino (option)

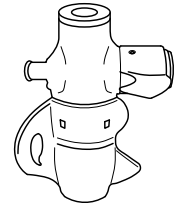
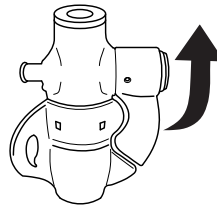
- Introduire le tuyau d'aspiration dans le lait ;
- positionner le pot sous le bec du dispositif à cappuccino ;
- ouvrir le robinet de vapeur, quand la quantité souhaitée est atteinte, fermer le robinet de vapeur ;
- verser le lait mousseux dans les tasses remplies de café.



Pour obtenir du lait chaud sans mousse, soulever l'ailette du dispositif à cappuccino vers le haut.

Pour obtenir un meilleur résultat, nous conseillons de ne pas verser directement le lait dans la tasse de café, mais plutôt dans un pot, puis de verser le lait mousseux sur le café.

Nous recommandons de maintenir le dispositif à cappuccino en bon état de propreté, en suivant les indications figurant au par. «9.5 Opérations de nettoyage» à la page 126.



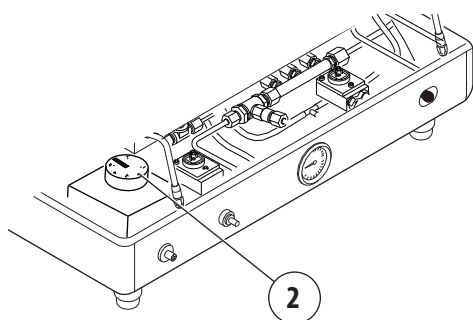
## 7.12 Chauffe-tasses

### 7.12.1 Version AL et AEP

Pour utiliser le chauffe-tasses procéder de la manière suivante:

Poser les tasses sur le plan du chauffe-tasses de la machine à café ;

- Placer sur ON l'interrupteur du chauffe-tasses.



Pour régler la température du chauffe-tasses, procéder de la façon suivante :

- Retirer la grille d'appui des tasses et le bac de collecte ;
- agir sur le thermostat (2), la température sera proportionnelle à la valeur indiquée sur le thermostat.

0	Désactivation du chauffe-tasses
30	Température minimale
60	Température moyenne
90	Température maximale



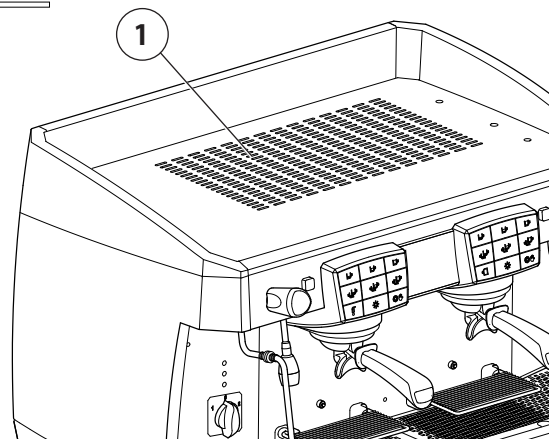
**Pour des raisons de sécurité il est conseillé de ne pas poser de chiffons ni d'autres objets sur le plan du chauffe-tasses afin d'éviter que la machine ne surchauffe.**

### 7.12.2 Version SAE et AFFICHEUR

Pour utiliser le chauffe-tasses procéder de la manière suivante:

Poser les tasses sur le plan du chauffe-tasses (1) de la machine à café ;

- sélectionner la touche du chauffe-tasses sur le clavier



La couleur rouge sur l'afficheur, indique que le chauffe-tasses est en phase de réchauffement.



*En phase de chauffage*



**Pour régler la température du chauffe-tasses dans la version afficheur consulter le chapitre 8.2.12 à la page 120.**



**Pour des raisons de sécurité il est conseillé de ne pas poser de chiffons ni d'autres objets sur le plan du chauffe-tasses afin d'éviter que la machine ne surchauffe.**

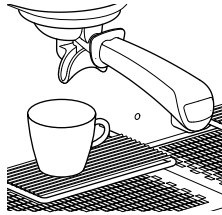
## 8. Programmation

### 8.1 Version SAE


#### 8.1.1 Programmation de distribution du café

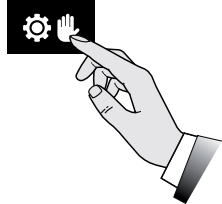
La machine est déjà programmée en usine. S'il est souhaité modifier les doses de café, procéder de la manière suivante :


- Toujours programmer en premier le clavier droit. De cette manière tous les autres claviers se programment automatiquement. Ensuite, si nécessaire, programmer les autres ;

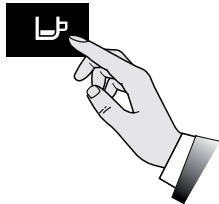




- positionner la tasse sous le bec verseur ;

- presser la touche  pendant au moins 5 secondes jusqu'à l'allumage de tous les voyants des touches dose ;

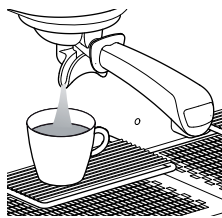



- appuyer sur la touche dose souhaitée, par exemple  ;

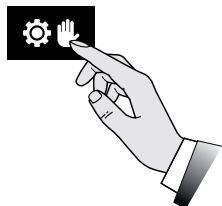


- pour confirmer la dose choisie, appuyer de nouveau sur la touche  ou sur la touche  ;

- répéter l'opération pour les autres touches de dose ;



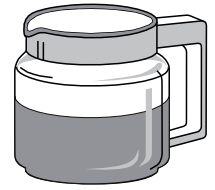
- à la fin de la programmation appuyer sur la touche  jusqu'à l'extinction de toutes les leds du clavier.




**La programmation de chaque dose doit être effectuée avec du café moulu et non pas avec des marcs de café précédemment utilisés.**

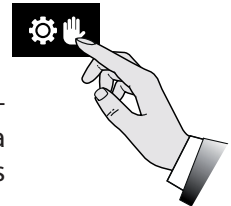
#### 8.1.2 Programmation eau chaude automatique


La machine est déjà programmée en usine. S'il est souhaité modifier les doses d'eau, procéder de la manière suivante :

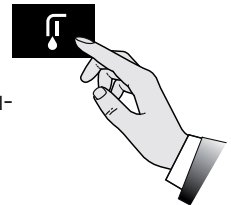



- Placer le pot sous la lance d'eau chaude ;

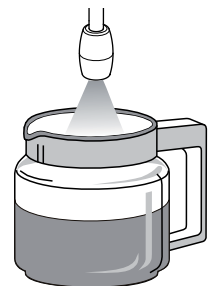
- presser la touche  pendant au moins 5 secondes jusqu'à l'allumage de tous les voyants des touches dose ;




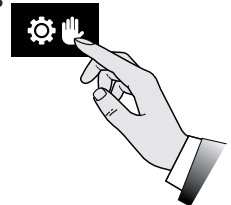
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude  ;



- pour confirmer la dose appuyer sur la touche  ;





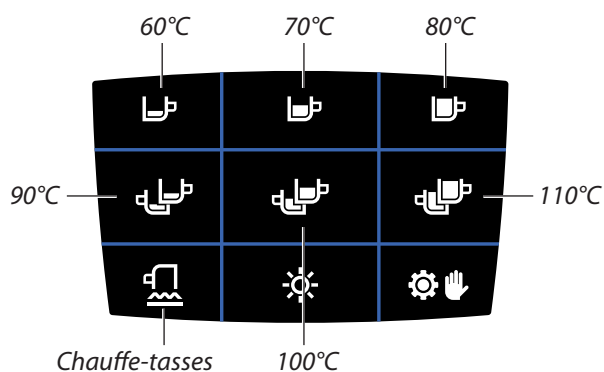
- à la fin de la programmation appuyer sur la touche  jusqu'à l'extinction de toutes les leds du clavier.



### 8.1.3 Programmation du chauffe-tasses





Pour régler la température du chauffe-tasses, utiliser le clavier de droite et procéder de la façon suivante :

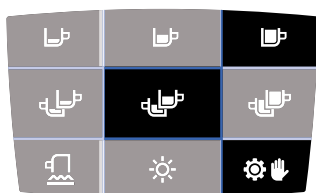
- Lors de l'allumage de la machine attendre l'allumage de toutes les leds des touches et appuyer immédiatement sur la touche  : la led qui clignote indiquera la configuration actuelle du chauffe-tasses selon ce qui est indiqué sur les dessins reportés ci-dessous ;
- maintenir la touche  enfoncée jusqu'à ce que sur l'écran le voyant clignotant devienne à lumière fixe ;
- appuyer sur la touche correspondant à la configuration souhaitée ;
- confirmer l'opération, éteindre et rallumer la machine.



### 8.1.4 Programmation stand-by

Pour mettre la machine en stand-by, c'est à dire la désactiver tout en maintenant le clavier actif, procéder de la façon suivante :

- en utilisant le clavier droit, appuyer sur la touche  et de suite après sur la touche  ;
- l'état de Stand-by est signalé par le clignotement de la led de la touche  ;
- pour sortir de l'état de Stand-by appuyer sur la touche .

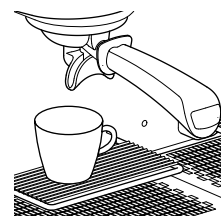


## 8.2 Version AFFICHEUR


### 8.2.1 Programmation de distribution du café

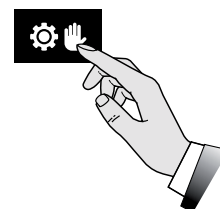
La machine est déjà programmée en usine. S'il est souhaité modifier les doses de café, procéder de la manière suivante :


- Toujours programmer en premier le clavier droit. De cette manière tous les autres claviers se programment automatiquement. Ensuite, si nécessaire, programmer les autres ;

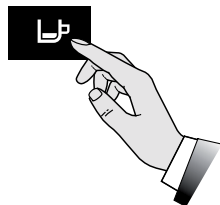


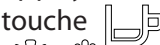

- positionner la tasse sous le bec verseur ;

- presser la touche  pendant au moins 5 secondes jusqu'à l'allumage de tous les voyants des touches dose ;




- appuyer sur la touche dose souhaitée, par exemple  ;

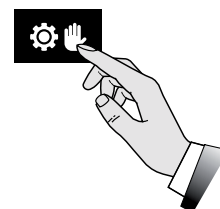


- pour confirmer la dose choisie, appuyer de nouveau sur la touche  ou sur la touche  ;

- répéter l'opération pour les autres touches de dose ;



- à la fin de la programmation appuyer sur la touche  jusqu'à l'extinction de toutes les leds du clavier.


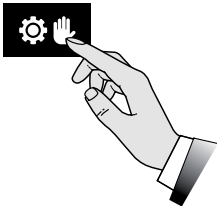




La programmation de chaque dose doit être effectuée avec du café moulu et non pas avec des marcs de café précédemment utilisés.



### 8.2.2 Programmation eau chaude automatique


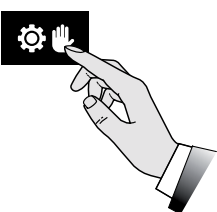
La machine est déjà programmée en usine. S'il est souhaité modifier les doses d'eau, procéder de la manière suivante :

- Placer le pot sous la lance d'eau chaude ;

- presser la touche  pendant au moins 5 secondes jusqu'à l'allumage de tous les voyants des touches dose ; 

- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude  ; 

- pour confirmer la dose appuyer sur la touche  ; 

- à la fin de la programmation appuyer sur la touche  jusqu'à l'extinction de toutes les leds du clavier 

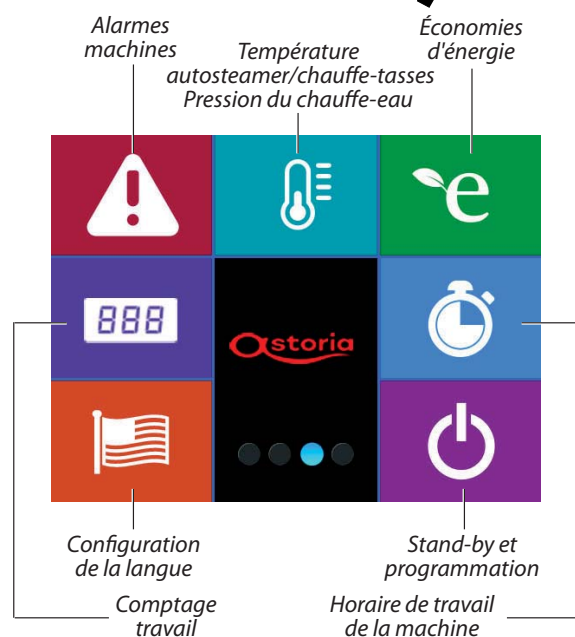
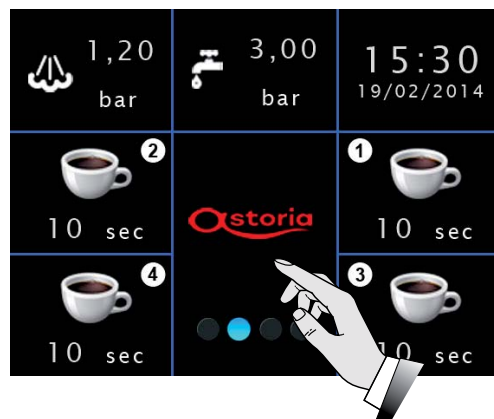
### 8.2.3 Accès au menu

Pour accéder à l'affichage des données et à la programmation de la machine, appuyer deux fois sur l'afficheur.

En sélectionnant les différentes touches il sera possible d'accéder aux zones indiquées dans les paragraphes suivants.



**Le système sort automatiquement de la phase de programmation environ 20 secondes après la dernière opération effectuée. Pour la programmation, toujours utiliser le clavier de droite.**





## 8.2.4 Alarmes machines

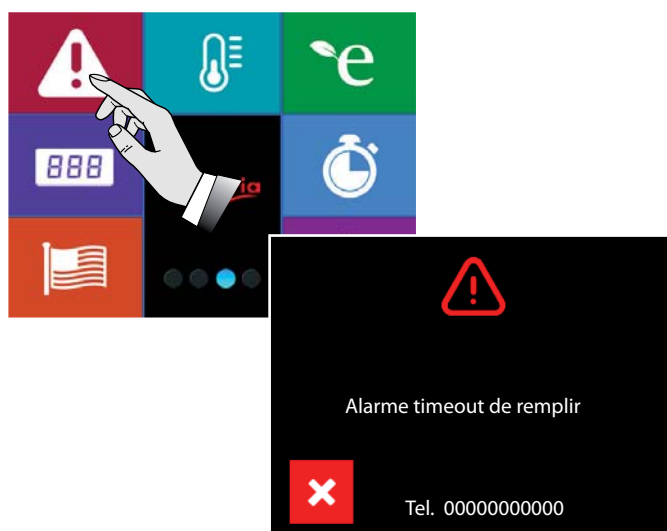
En sélectionnant la touche , il est possible d'afficher l'alarme en cours dans la machine.

Dans ce cas il est conseillé de demander l'intervention de l'Assistance Technique en téléphonant au numéro indiqué sur l'afficheur.

Pour quitter appuyer sur la touche .



**En cas d'alarmes demander l'intervention de l'Assistance Technique en téléphonant au numéro indiqué sur l'afficheur et éteindre la machine.**









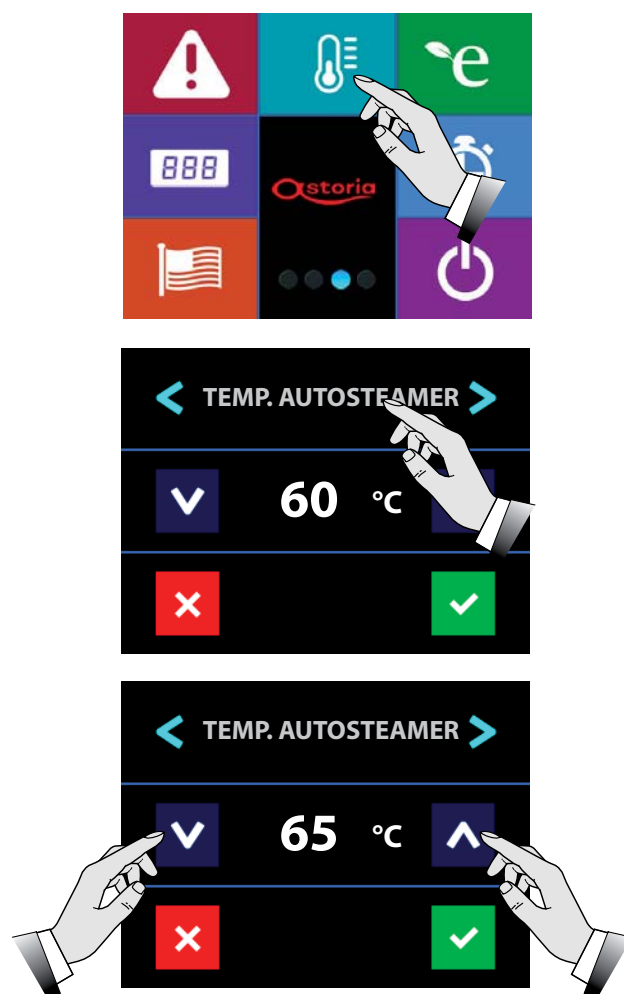
### Signalements

Sonde de température du chauffe-eau de services en surchauffe ou en court-circuit	Alarme de Données corrompues
Sonde de température du chauffe-eau de services débranché ou interrompue	Avis de changement de filtre (usure à 90%)
Sonde de température chauffe-tasses en surchauffe ou court-circuit	Avis filtre épuisé
Sonde de température chauffe-tasses déconnectée ou interrompue	Avis d'entretien
Sonde de la buse de vapeur en court-circuit	Alarme de temps de chauffage du chauffe-eau écoulé
Sonde de la buse à vapeur déconnectée ou interrompue	Alarme du compteur volumétrique pour chaque groupe
Alarme de temps de remplissage écoulé	


## 8.2.5 Température de l'autosteamer







Sélectionner la touche , pour programmer la température de l'autosteamer:

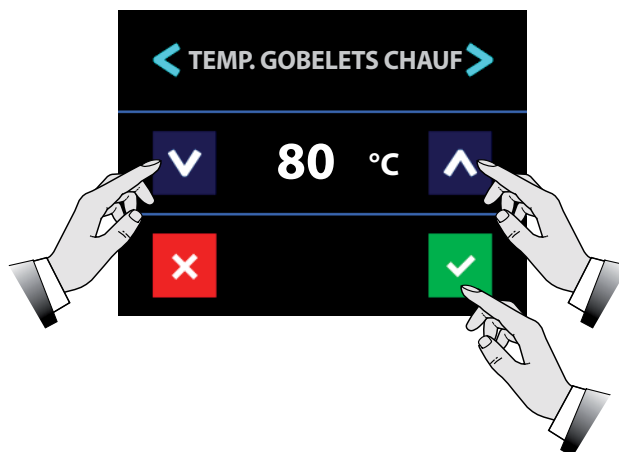
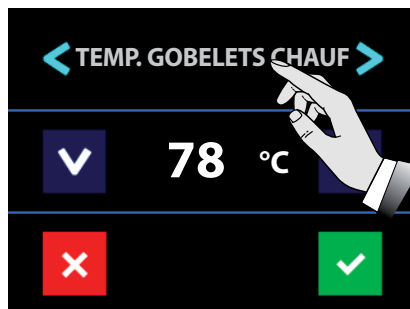
- Sélectionner les flèches  et  pour configurer "TEMP. AUTOSTEAMER";
- avec les flèches  et  configurer la valeur de température désirée;
- pour confirmer, appuyer sur la touche .
- pour quitter, appuyer sur la touche .




## 8.2.6 Température du chauffe-tasses







En sélectionnant la touche , il est possible de programmer la température du chauffe-tasses:

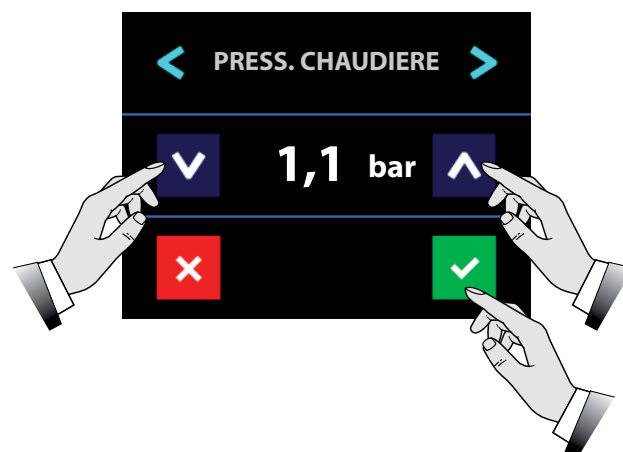
- En sélectionnant les flèches  et  configurer «TEMP. GOBELETS CHAUF» ;
- avec les flèches  et  configurer la valeur de la température désirée ;
- pour confirmer, appuyer sur la touche  ;
- pour quitter appuyer sur la touche .



## 8.2.7 Pression de la chaudière


















En sélectionnant la touche , il est possible de programmer la pression de la chaudière :

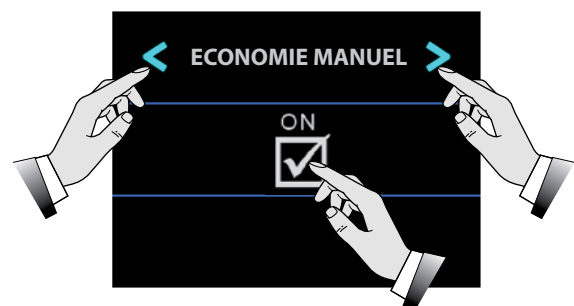
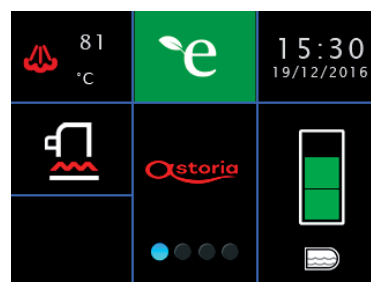
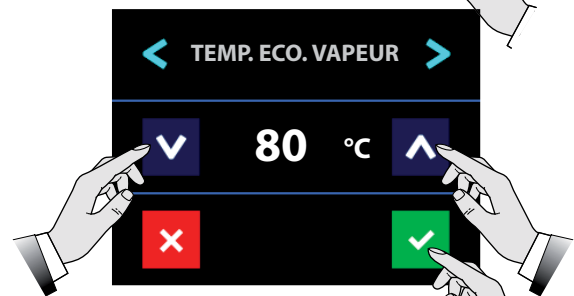
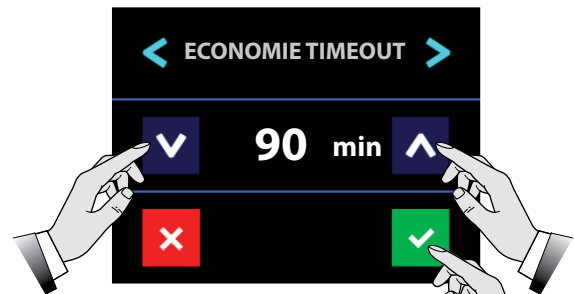
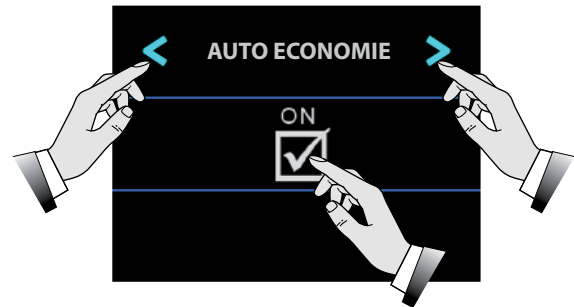
- En sélectionnant les flèches  et  configurer «PRESS. CHAUDIERE» ;
- avec les flèches  et  configurer la valeur de la pression désirée ;
- pour confirmer, appuyer sur la touche  ;
- pour quitter appuyer sur la touche .



## 8.2.8 Économies d'énergie

En sélectionnant la touche , il est possible d'afficher l'économie d'énergie de la machine:

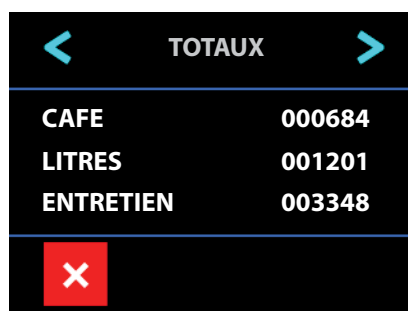
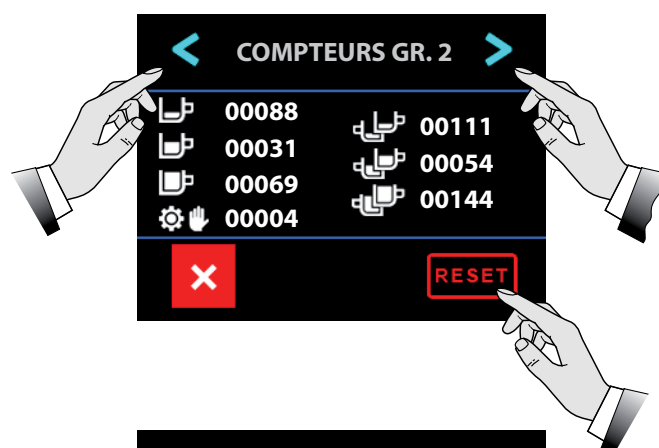
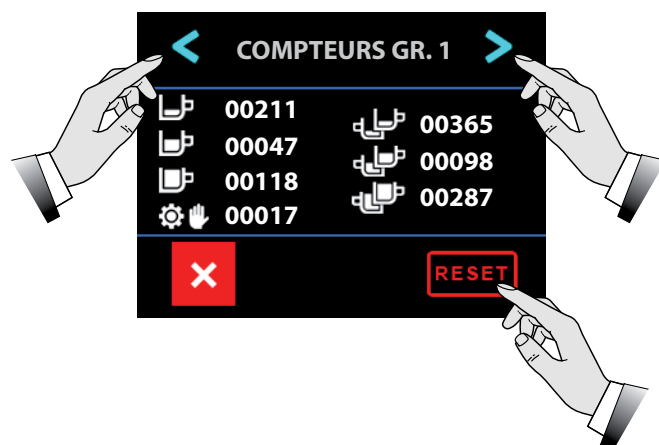
- Avec les flèches  et  configurer «AUTO ECONOMIE» ;
- sélectionner la touche en programmant ON ;
- Avec les flèches  et  configurer «ECONOMIE TIMEOUT» ;
- avec les flèches  et  configurer la durée de timeout désirée ;
- pour confirmer, appuyer sur la touche  ;
- Avec les flèches  et  configurer «TEMP. ECO. VAPEUR» ;
- avec les flèches  et  configurer la valeur de la température de la chaudière ;
- pour confirmer, appuyer sur la touche  ;
- pour quitter appuyer sur la touche  ;
- l'activation de l'économie d'énergie sera signalée sur l'afficheur par l'icône  ;
- si avec les flèches  et  est configuré «ECONOMIE MANUEL» le système entre de suite en économie d'énergie ;
- pour sortir de l'état d'économie d'énergie, sélectionner de nouveau la touche .




## 8.2.9 Comptages





















En sélectionnant la touche **888**, il est possible d'afficher le travail effectué dans la machine :

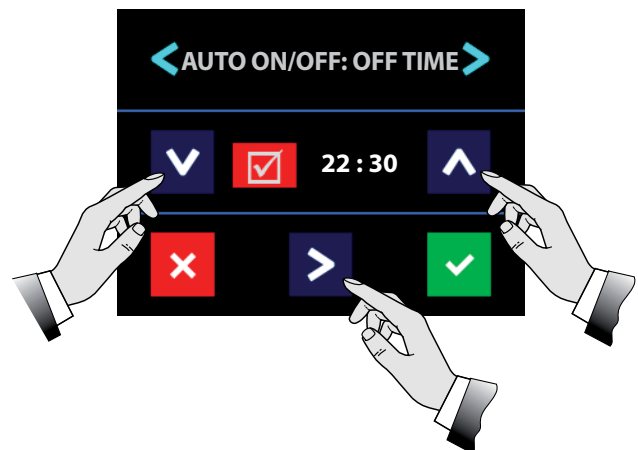
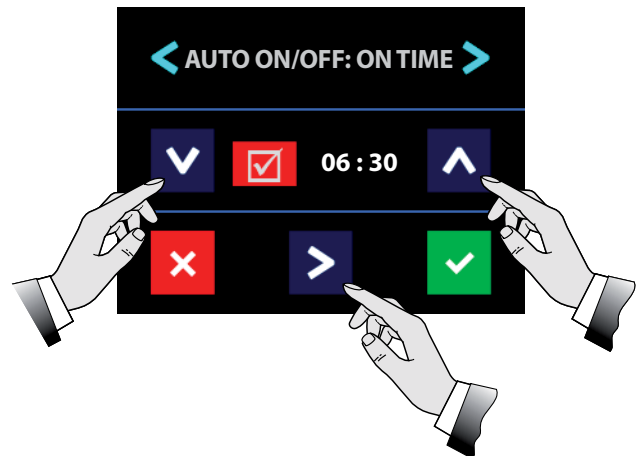
- Avec les flèches **>** et **<** sélectionner le groupe intéressé ;
- Pour remettre à zéro comptages appuyer sur la touche **RESET** ;
- dans la dernière page s'affichent les comptages totaux des distributions de café, des litres d'eau consommés et le cycle d'entretien. Seul un technicien qualifié est autorisé à procéder à la remise à zéro des données, en insérant le mot de passe requis ;
- pour quitter appuyer sur la touche **X**.



### 8.2.10 Horaire de travail de la machine





En sélectionnant la touche , il sera possible de programmer l'horaire d'allumage et d'extinction ainsi que le jour de repos de la machine:

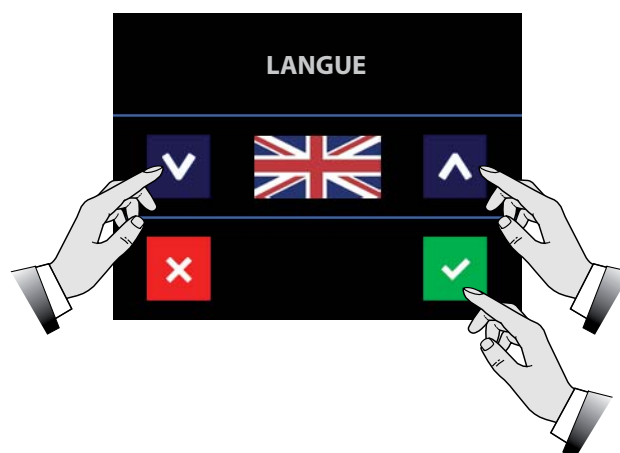
- Avec les flèches  et  configurer «AUTO ON/OFF: ON TIME»;
- pour habiliter la fonction d'allumage de la machine appuyer sur la touche ;
- avec les flèches  et  configurer l'horaire de mise en route de la machine;
- utiliser la flèche  pour déplacer le curseur sur la valeur;
- pour confirmer, appuyer sur la touche ;
- avec les flèches  et  configurer «AUTO ON/OFF: OFF TIME»;
- pour habiliter la fonction d'extinction de la machine appuyer sur la touche ;
- avec les flèches  et  configurer l'horaire d'extinction de la machine;
- utiliser la flèche  pour déplacer le curseur sur la valeur;
- pour confirmer, appuyer sur la touche ;
- avec les flèches  et  configurer «JOUR DE REPOS 1»;
- avec les flèches  et  configurer le premier jour de repos de la machine;
- suivre la même procédure pour la deuxième journée de repos;
- pour confirmer, appuyer sur la touche ;
- pour quitter appuyer sur la touche .




## 8.2.11 Langue















En sélectionnant la touche , il est possible de programmer la langue de l'afficheur:

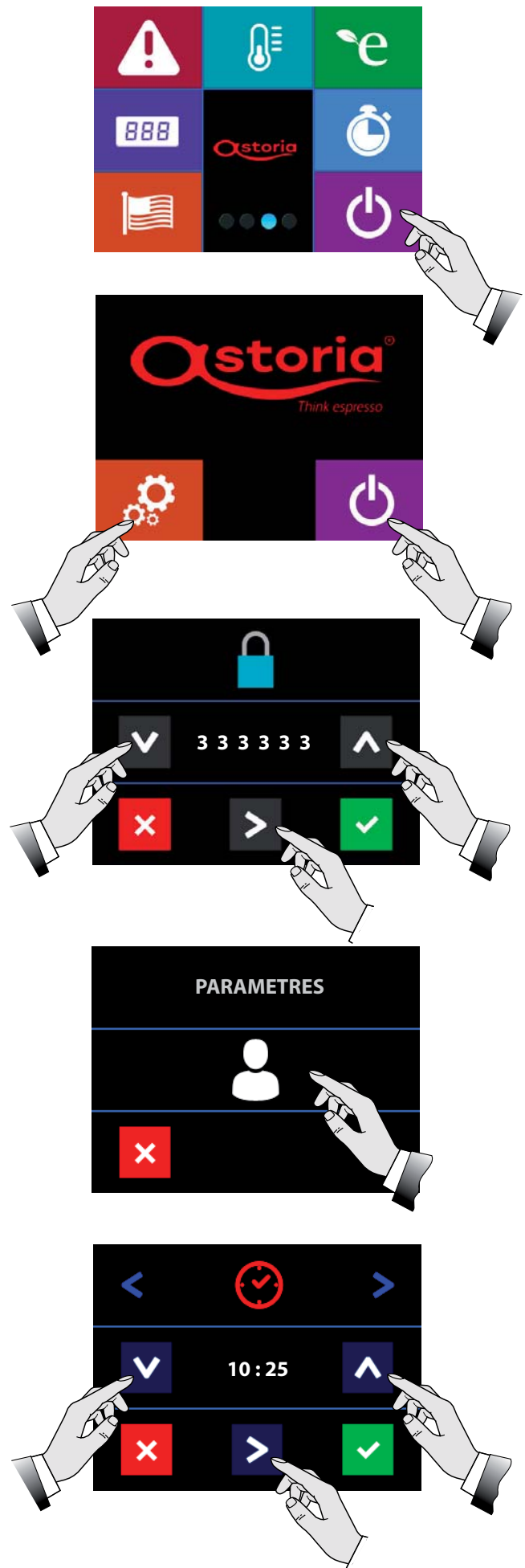
- avec les flèches  et  configurer la langue de l'afficheur désirée ;
- pour confirmer, appuyer sur la touche  ;
- pour quitter appuyer sur la touche  ;









## 8.2.12 Stand-by et programmation de la machine

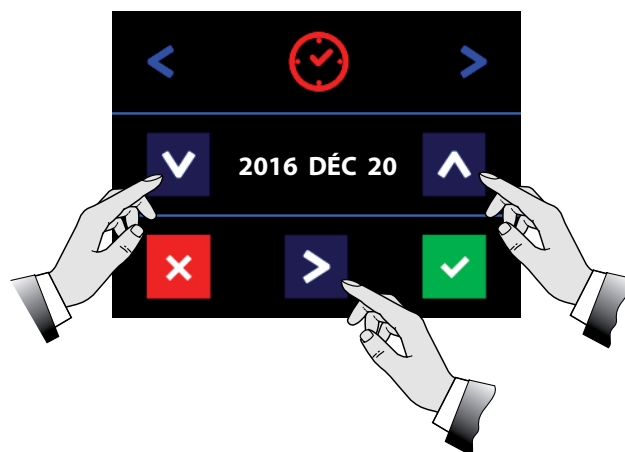
En sélectionnant la touche , il est possible de mettre en stand-by la machine et effectuer certaines opérations de programmation :







- Pour remettre en marche la machine appuyer sur la touche  ;
- pour accéder à la programmation sélectionner  ;
- avec les flèches  et  configurer le mot de passe d'accès (333333) ;
- utiliser la flèche  pour déplacer le curseur sur la valeur ;
- pour confirmer, appuyer sur la touche  ;
- en sélectionnant l'icône  on accède à la programmation de la machine ;
- pour quitter appuyer sur la touche  ;
- avec les flèches  et  entrer en modification de l'horaire ;
- avec les flèches  et  configurer l'horaire ;
- utiliser la flèche  pour déplacer le curseur sur la valeur ;
- pour confirmer, appuyer sur la touche  ;

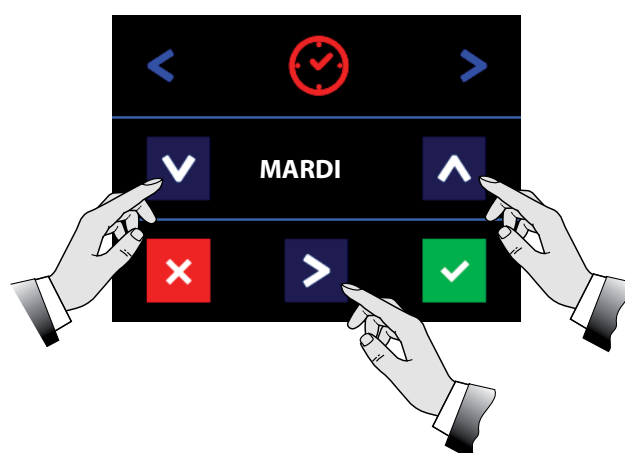










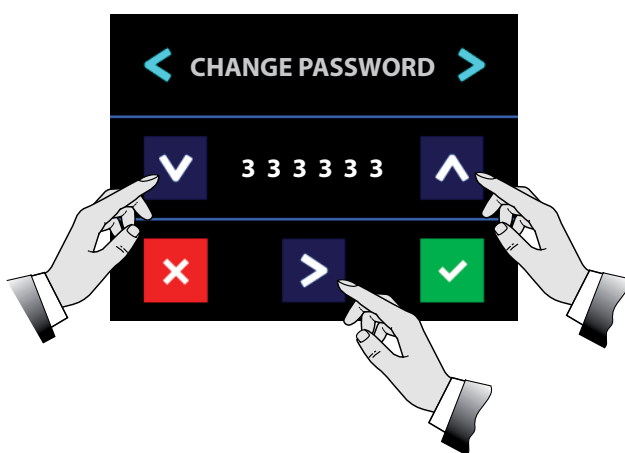
- avec les flèches  et  entrer en modification de la date ;
- avec les flèches  et  configurer l'horaire ;
- utiliser la flèche  pour déplacer le curseur sur la valeur ;
- pour confirmer, appuyer sur la touche  ;



- avec les flèches  et  entrer en modification du jour de la semaine ;
- avec les flèches  et  configurer le jour ;
- utiliser la flèche  pour déplacer le curseur sur la valeur ;
- pour confirmer, appuyer sur la touche  ;




- avec les flèches  et  entrer en «CHANGE PASSWORD» ;
- avec les flèches  et  configurer le nouveau mot de passe ;
- utiliser la flèche  pour déplacer le curseur sur la valeur ;
- pour confirmer, appuyer sur la touche  ;



- pour quitter appuyer sur la touche  .

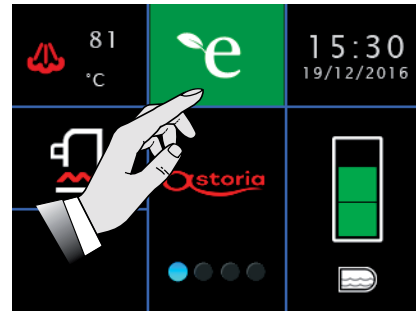
## 8.3 Économies d'énergie

Économie d'énergie est attestée par la présence de l'icône  sur l'écran.

Pour interrompre la phase d'économie d'énergie, appuyer sur la touche  ou n'importe quelle autre touche de distribution.



Pour effectuer le réglage, voir la section. 8.2.8 à la page 116.



## 8.4 Conseils pour obtenir un bon café

Nettoyer les filtres et les porte-filtres tous les jours, comme indiqué au par. 9.5.3 à la page 127. 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.

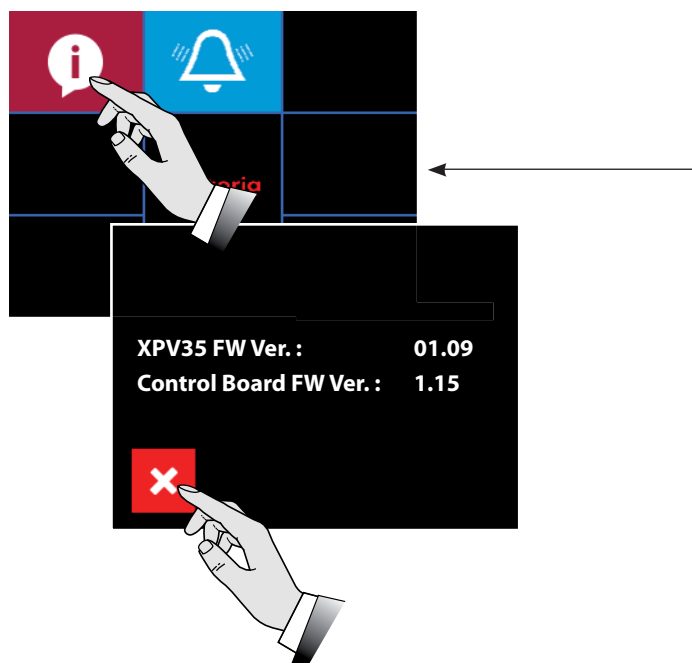
Après un arrêt relativement prolongé de la machine (2-3 heures), effectuer quelques distributions à vide. Effectuer constamment le nettoyage et l'entretien périodique.

## 8.5 Informations logiciel


Pour afficher les données relatives au logiciel installé, appuyer plusieurs fois sur l'afficheur.


En sélectionnant la touche , les informations relatives au logiciel sont disponibles.


Pour quitter appuyer sur la touche .

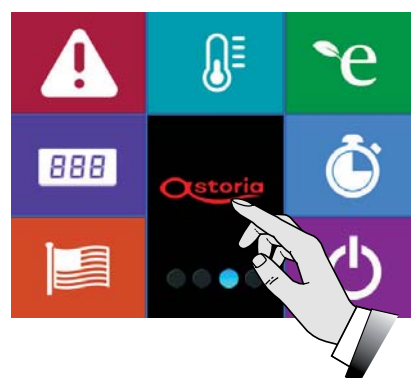
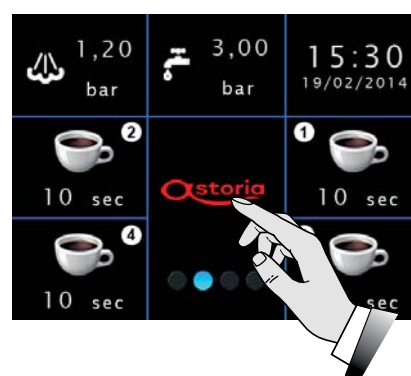
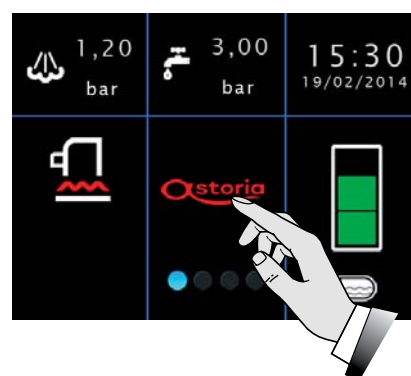
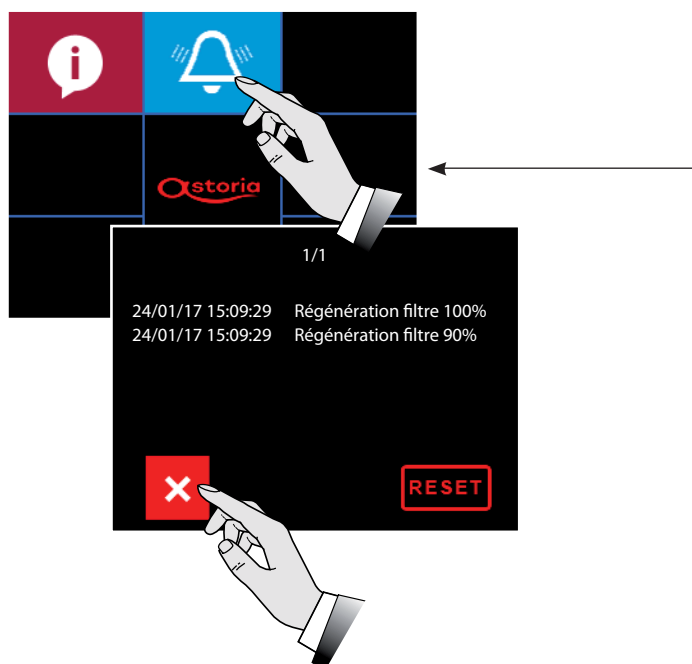


## 8.6 Journal de l'alarme

En sélectionnant la touche , il est possible d'afficher le journal de l'alarme de la machine.

Seul un technicien qualifié est autorisé à procéder à la remise à zéro des données , en insérant le mot de passe requis.

Per uscire premere il tasto .



## 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 9.1 Consignes de sécurité



Lire attentivement les avertissements présents dans le chapitre «2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ» à la page 92.

### 9.2 Entretien périodique

En plus d'effectuer les activités d'entretien selon la fréquence indiquée dans le tableau, il faut faire effectuer 1 fois par an minimum un contrôle général de la machine par un Technicien Qualifié.

Composant	Type d'intervention	Hebdomadaire	Mensuelle	Trimestrielle
MANOMÈTRE	Contrôler constamment la valeur de la pression dans la chaudière qui doit être comprise entre 0,8 et 1,4 bar.	X		
MANOMÈTRE	Vérifier périodiquement la pression de l'eau pendant la distribution du café: contrôler la pression indiquée par le manomètre qui doit être comprise entre 8 et 9 bars.		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 À CAFÉ-DOSEUR	Vérifier périodiquement la dose de café moulu (comprise entre 6 et 7 g par service) et contrôler 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.		X	
FILTRE À EAU ADOUCISSEUR	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. En cas d'affichage sur l'écran du message « Avis de filtre épuisé », contacter le service d'assistance technique pour remplacer le filtre et réinitialiser l'alarme.		X	
RÉSEAU DE GAZ	Contrôler la présence éventuelle de fuite de gaz dans l'installation en passant une solution d'eau savonneuse sur les conduites.		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



Tout problème sur des composants mis en évidence en gris nécessitent l'extinction de la machine et l'intervention d'un technicien qualifié.

### 9.3 Entretien après une 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. «9.2 Entretien périodique» à la page 124.

De plus, il sera nécessaire d'effectuer toutes les opérations d'entretien périodique prévues, voir paragraphe précédent.

## 9.4 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 réseau d'eau est fermé.	Ouvrir le robinet du réseau 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 LANCE À VAPEUR N'ÉMET PAS DE VAPEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le gicleur de la buse est obstrué.</li> <li>La machine est éteinte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le gicleur de la buse de vapeur.</li> <li>Allumer la machine.</li> </ul>
LA LANCE À VAPEUR ÉMET DE L'EAU OU DE LA VAPEUR AVEC 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"> <li>Le robinet du réseau d'eau est fermé.</li> <li>La mouture du café est trop fine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrir le robinet du réseau d'eau.</li> <li>Régler la mouture du café.</li> </ul>
FUITES D'EAU PROVENANT DE LA MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bac n'est pas vidangé.</li> <li>Le tuyau d'évacuation est endommagé ou débranché, ou le flux d'eau est entravé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler l'évacuation des eaux usées.</li> <li>Vérifier et rétablir le raccordement du tuyau d'évacuation sur le bac.</li> </ul>
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 est 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"> <li>Groupe de distribution sale.</li> <li>Le groupe de distribution est trop froid.</li> <li>Le café est moulu trop fin.</li> <li>Le café utilisé est trop vieux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le groupe avec le filtre aveugle.</li> <li>Attendre le réchauffement complet du groupe.</li> <li>Régler la mouture du café.</li> <li>Remplacer le café par du café frais.</li> </ul>
LE MANOMÈTRE 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 LES TASSES	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le porte-filtre est sale.</li> <li>Les orifices du filtre sont usés.</li> <li>La mouture du café n'est pas appropriée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le porte-filtre.</li> <li>Remplacer le filtre.</li> <li>Régler la mouture de manière adéquate.</li> </ul>
LA TASSE EST SALIE PAR DES ÉCLABOUSSURES DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café est moulu n'est pas assez fin.</li> <li>Le bord du filtre est endommagé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la mouture du café.</li> <li>Remplacer le filtre.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>LES VOYANTS DE TOUS LES CLAVIERS CLIGNOTENT ( version SAE)</li> <li>ALLUMAGE DU VOYANT TIME-OUT ( version AEP)</li> </ul>	Après quelques minutes, le remplissage automatique de l'eau se bloque. <ul style="list-style-type: none"> <li>Déclenchement du dispositif Time-out.</li> <li>Absence d'eau dans le réseau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteindre la machine et la rallumer.</li> <li>Ouvrir le robinet du réseau d'eau.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>LA PRÉPARATION DU CAFÉ N'EST PAS CONFORME</li> <li>LA DOSE DE CAFÉ N'EST PAS RESPECTÉE</li> <li>LE VOYANT DE LA TOUCHE DOSE CLIGNOTE</li> </ul>	Le café est moulu trop fin.	Régler la mouture du café.
DISTRIBUTION DE CAFÉ UNIQUEMENT A PARTIR DE LA TOUCHE MANUELLE	Panne du système électronique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'Assistance Technique.
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.

Problème	Cause	Action
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 par la fabricant.

## 9.5 Opérations de nettoyage

### 9.5.1 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.

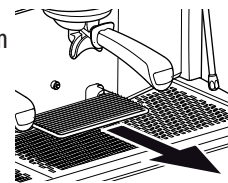


**Ne jamais utiliser de détergents alcalins, de solvants, d'alcool ou des substances agressives. Les produits/détergents utilisés doivent être adaptés à cette utilisation et ne doivent pas endommager les matériaux des circuits hydrauliques.**

**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.**

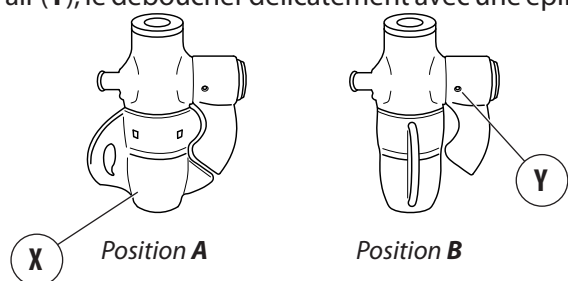
Nettoyage	Quotidien	Hebdomadaire
<b>Dispositif pour cappuccinos:</b> Nettoyer le dispositif au moins une fois par jour ou plusieurs fois en cas d'utilisation continue en suivant les instructions du par. 9.5.2 à la page 127.	X	
<b>Carrosserie et grilles:</b> Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec 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	
<b>Claviers et display:</b> Nettoyer les claviers et display avec détergent spécifique. Mettre la machine hors tension avant le nettoyage.	X	
<b>Grilles de rehaussement des tasses:</b> Décrocher les grilles de leur siège en les plaçant à l'horizontale et en tirant énergiquement vers l'extérieur. Nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Raccrocher ensuite les grille en les poussant dans leur leur siège.	X	
<b>Filtres et porte-filtres:</b> Effectuer le lavage sur une base quotidienne ou hebdomadaire comme indiqué au par. 9.5.3 à la page 127.	X	X
<b>Buse de vapeur:</b> Maintenir toujours propre la buse de vapeur en utilisant un chiffon imbibé d'eau tiède. Contrôler et nettoyer les terminaux de la buse de vapeur en libérant les orifices de sortie de la vapeur avec une aiguille. Procéder au lavage comme indiqué au par. 9.5.7 à la page 128.	X	X
<b>Groupe de distribution:</b> Nettoyer le groupe de distribution en suivant les indications du par. 9.5.4 ou 9.5.5. Procéder à un lavage interne hebdomadaire comme indiqué au par. 9.5.6 à la page 128.	X	X
<b>Moulin-doseur et Trémie:</b> 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



### 9.5.2 Nettoyage du dispositif à cappuccino

Nous recommandons de prêter un soin particulier pour le nettoyage du dispositif pour cappuccino, en suivant les modalités reportées ci-dessous :

- effectuer un premier nettoyage en plongeant le tuyau d'aspiration dans l'eau et effectuer une distribution pendant quelques secondes ;
- tourner le corps rotatif (X) de 90° en position B (fermeture du conduit de sortie du lait) ;
- en tenant le tuyau d'aspiration de lait vers le haut, faire sortir de la vapeur (fonctionnement à vide du dispositif pour cappuccino) ;
- patienter environ 20 secondes de façon à permettre le nettoyage et la stérilisation interne du dispositif pour cappuccino ;
- fermer la vapeur et replacer le corps rotatif en position A ;
- en cas d'obstruction de l'orifice de prélèvement de l'air (Y), le déboucher délicatement avec une épingle.



**Pour nettoyer le dispositif à cappuccino après une utilisation continue et au moins une fois par jour.**

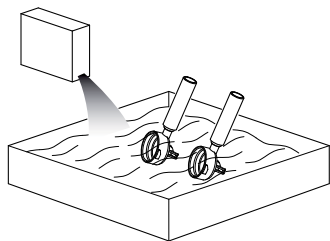
### 9.5.3 Nettoyage filtres et porte-filtres

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.

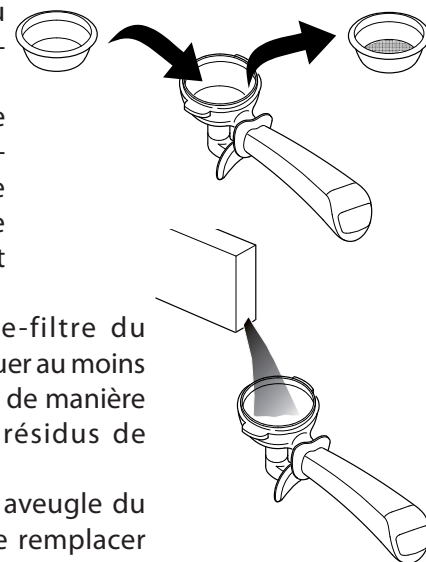


**Attention: immerger uniquement le conteneur du porte-filtre et éviter d'immerger la poignée. Le détergent doit être dilué dans l'eau froide dans les doses indiquées sur l'emballage (voir fabricant).**

### 9.5.4 Lavage groupe de distribution version AEP



Effectuer quotidiennement le lavage des groupes de distribution de la manière suivante :

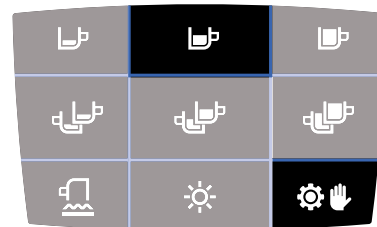
- Enlever le filtre du porte-filtre et placer un filtre aveugle (voir pièces de rechanges) ;
- verser du détergent spécifique (voir pièces de rechange) dans le porte-filtre avec le filtre aveugle et l'enclencher au groupe de distribution ;
- effectuer une série de distributions jusqu'à ce que l'eau écoulée soit parfaitement propre ;
- retirer le porte-filtre du groupe et effectuer au moins une distribution de manière à éliminer les résidus de détergent.
- enlever le filtre aveugle du porte-filtre et le remplacer par le filtre d'origine.




### 9.5.5 Lavage groupe de distribution version SAE et AFFICHEUR

Effectuer quotidiennement le lavage des groupes de distribution de la manière suivante :

- Enlever le filtre du porte-filtre et placer un filtre aveugle (voir pièces de rechanges) ;
- verser du détergent spécifique (voir pièces de rechange) dans le porte-filtre avec le filtre aveugle et l'enclencher au groupe de distribution ;
- sur le clavier du groupe sur lequel le lavage doit être effectué, maintenir appuyées en même temps les touches  et  pendant 10 secondes minimum ;



- attendre l'exécution des 5 cycles de lavage ;
- enlever le porte-filtre et appuyer sur la touche  pour mettre en route le cycle de rinçage de 30 secondes environ.

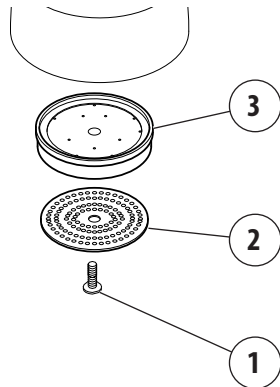


**Ne pas effectuer de lavage dans le cas de la version AL.**

### 9.5.6 Nettoyage douchette et porte-douchette

Une fois par semaine, nettoyer la douchette et le porte-douchette comme indiqué ci-dessous :

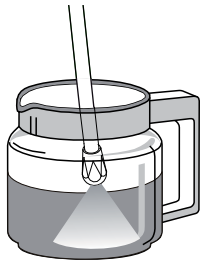
- Avec un tournevis, desserrer la vis (1) ;
- retirer la douchette (2) et le porte-douchette (3) ;
- laver les deux composants à l'eau chaude ;
- replacer la douchette et le porte-douchette à leur place et serrer la vis.



### 9.5.7 Nettoyage de la lance à vapeur et autosteamer

Une fois par semaine, nettoyer la lance à vapeur et autosteamer de la manière suivante :

- Immerger la lance dans un pot contenant de l'eau et un détergent spécifique conformément aux instructions du fabricant ;
- chauffer la solution avec la vapeur de la lance ;
- laisser refroidir la lance 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. 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. MISE HORS SERVICE

Pour mettre la machine hors service, 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 au repos de la machine pour de longues périodes, ni sa remise en service.**

## 12. DÉMANTÈLEMENT

Le démantèlement de la machine doit être effectué par un technicien qualifié agréé par le fabricant.



## 13. ÉLIMINATION

### 13.1 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.**

### 13.2 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.

## 14. GLOSSAIRE

Ce chapitre 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.

#### Danger

Une source potentielle de blessures ou de dommages à 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)

Équipement porté ou à disposition de la personne pour la protection de la santé ou de la sécurité.

#### 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 à la connexion, l'installation et le montage de la machine, à utiliser un équipement spécial (palans, chariots élévateurs, etc.), à effectuer l'entretien ordinaire et extraordinaire particulièrement complexe ou potentiellement dangereux ne pouvant pas être effectué 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 subsistants 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 met en danger la sécurité des personnes.

# 15. INDEX ALPHABÉTIQUE DES THÈMES

<b>A</b>		
Affichage des informations	106	
<b>B</b>		
Batterie interne	129	
<b>C</b>		
Café - préparation	105	
CE - marque	101	
Chauffe-tasses	109	
Clavier AEP-SAE	100	
Conseils	108	
Consignes de sécurité	92	
<b>D</b>		
Démantèlement de la machine	128	
Destination d'usage	97	
Dispositif pour cappuccinos	108	
Données techniques	101	
Douchette	128	
Dysfonctionnements et solutions	125	
<b>E</b>		
Eau chaude automatique	110	
Eau chaude manuelle	108	
Élimination de la machine	129	
Émissions	102	
Émissions électromagnétiques	102	
Émissions sonores	102	
Entretien et nettoyage	124	
Entretien périodique	124	
Extinction de la machine	103	
<b>F</b>		
Filtre aveugle	127	
Fonctionnement de la machine	102	
<b>G</b>		
Garantie	91	
Gaz - chauffage	103	
Glossaire	129	
Glossaire et pictogrammes	91	
Groupe AL	105	
<b>I</b>		
Identification de la machine	97	
Informations environnementales	129	
Installation	101	
<b>L</b>		
Lavage dispositif cappuccinos	127	
Lavage douchette-portedouchette	128	
Lavage filtres et porte-filtres	127	
Lavage groupe de distribution	127	
Lavage lance à vapeur	128	
<b>M</b>		
Manuel d'instructions - Mise à jour	90	
Marque/modèle de machine	101	
Mise en marche machine	102	
Mise en service	102	
Mise hors service machine	128	
Mouture du café	104	
<b>N</b>		
Nettoyage de la machine	126	
Nettoyage dispositif cappuccinos	127	
<b>P</b>		
Pictogrammes	91	
Pièces détachées	128	
Plaque CE	101	
Porte-douchette	128	
Programmation des paramètres	122	
Puissance absorbée	101	
<b>S</b>		
Solutions	125	
Stockage. machine	101	
<b>V</b>		
Vapeur	107	
Vibrations	102	
Voltage	101	

# ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE

Bedienungs- und Wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer

Deutsch

## Inhaltsverzeichnis

1. EINFÜHRUNG .....	132	8. Programmierung .....	152
1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs.....	132	8.1 Modell SAE.....	152
1.2 Aufbewahrung des Handbuchs .....	132	8.2 Version DISPLAY .....	153
1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs ...	132	8.3 Energiesparmodus .....	164
1.4 An wen es sich richtet.....	133	8.4 Empfehlungen für die Zubereitung eines guten Kaffees.....	164
1.5 Glossar und Piktogramme .....	133	8.5 Software-Infos .....	165
1.6 Garantie .....	133	8.6 Alarm-Protokoll .....	165
2. SICHERHEITSMASSNAHMEN .....	134	9. WARTUNG UND REINIGUNG .....	166
2.1 VOM BENUTZER VERLANGTER KENNTNIS - UND INFORMATIONSTAND	134	9.1 Sicherheitsmaßnahmen.....	166
2.2 FUNKTIONSWEISE .....	134	9.2 Regelmäßige Wartung.....	166
2.3 WARTUNG UND REINIGUNG.....	137	9.3 Wartungsarbeiten nach kurzzeitigem Maschinenstillstand.	166
2.4 EIGENSCHAFTEN DER PSA.....	138	9.4 Funktionsstörungen und ihre Behebung .....	167
3. MASCHINENIDENTIFIKATION.....	139	9.5 Reinigungsvorgänge .....	168
3.1 Marke und Bezeichnung des Modells .....	139	10. ERSATZTEILE.....	170
3.2 Allgemeine Beschreibung .....	139	11. AUSSERBETRIEBSETZUNG .....	170
3.3 Kundendienst.....	139	12. STILLLEGUNG .....	170
3.4 Verwendungszweck.....	139	13. ENTSORGUNG .....	171
3.5 Erläuterung zur Maschine .....	141	13.1 Informationen zur Entsorgung .....	171
3.6 Bedienblende AEP.....	142	13.2 Umweltinformationen .....	171
3.7 Bedienblende SAE.....	142	14. GLOSSAR .....	171
3.8 Display .....	142	15. ALPHABETISCHES THEMENVERZEICHNIS.....	172
3.9 Daten und CE-Zeichen .....	143		
4. EINLAGERUNG .....	143		
5. INSTALLATION .....	143		
6. INBETRIEBNAHME .....	144		
7. FUNKTIONSWEISE.....	144		
7.1 Sicherheitsmaßnahmen.....	144		
7.2 Emissionen.....	144		
7.3 Ein- und Ausschalten.....	144		
7.4 Wassernerneuerung.....	146		
7.5 Vorbereitung der Maschine .....	146		
7.6 Kaffeeabgabe.....	147		
7.7 Dampfausgabe.....	149		
7.8 Autosteamer (Option) .....	149		
7.9 Heißwasserabgabe AL und AEP.....	150		
7.10 Heißwasserabgabe SAE und DISPLAY .....	150		
7.11 Cappuccinoausgabe (Option) .....	150		
7.12 Tassenwärmer.....	151		

# 1. EINFÜHRUNG

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 garantieren.

Dieses Bedienungshandbuch ermöglicht es 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 Bedienungshandbuch 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. Bewahren Sie dieses Handbuch und seine Anlagen an einem leicht zugänglichen und geschützten Ort auf. In diesem Dokument wird vorausgesetzt, dass in den Systemen, 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, werden 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 dieser Bedienungsanleitung mitzuteilen.

## 1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde in unabhängige Kapitel unterteilt. Die Reihenfolge der Kapitel entspricht der zeitlichen Logik 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. Jedes Kapitel ist 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

- Abschn.** = 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 Folgendes nach sich ziehen:

- Gefahr für die Unversehrtheit des Bedieners;
- Verletzungen, auch erheblichen Ausmaßes, des Maschinenbedieners (in einigen Fällen sogar mit Todesfolge);
- Erlöschen der vertraglichen Garantie;
- Haftungsausschluss des Herstellers.



**Symbol GEFAHR, das im Fall der Gefahr von schweren Verletzungen verwendet wird, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und Erwerbsunfähigkeit und in extremen Fällen den Tod verursachen können.**



**Symbol ACHTUNG, das im Fall der Gefahr von nicht schweren Verletzungen verwendet wird, die jedoch die ärztlich Behandlung durch Fachleute erfordern.**



**Symbol VORSICHT, das im Fall der Gefahr von nicht schweren Verletzungen verwendet wird, die durch Erste Hilfe oder ähnliches behandelt werden können.**



**Symbol HINWEIS, das zur Erteilung wichtiger Informationen zum behandelten Thema verwendet wird.**

## 1.2 Aufbewahrung des Handbuchs

Das Bedienungshandbuch ist sorgfältig aufzubewahren und muss die Maschine bei allen eventuellen Eigentumsübertragungen während der Lebensdauer derselben 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.

## 1.3 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, die 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 schwer zu konsultieren sein, ist der Bediener 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, werden 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.**

## 1.4 An wen es sich richtet

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.

### QUALIFIKATION DER MIT DER MASCHINE BETRAUTEN PERSONEN

Die Maschine ist für einen professionellen und nicht allgemeinen Einsatz bestimmt, daher muss ihre Bedienung qualifizierten Personen anvertraut werden, die insbesondere:

- 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.



**Die Maschine ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen geeignet, die über eingeschränkte körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder über mangelnde Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, es sei denn, der Gebrauch der Maschine durch diese wird durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, entsprechend beaufsichtigt oder angeleitet.**

## 1.5 Glossar und Piktogramme

In diesem Absatz werden die nicht allgemeinen bzw. die Begriffe aufgeführt, deren Bedeutung vom allgemeinen Verständnis abweicht.

Im Anschluss werden die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der die Qualifikation des Bedieners oder den Maschinenstatus betreffenden Piktogramme erklärt. Ihre Verwendung gestattet eine korrekte Verwendung der Maschine unter sicheren Bedingungen.

### 1.5.1 GLOSSAR

#### Benutzer

Eine oder mehrere Personen, die mit dem Betrieb, der Wartung und der Reinigung betraut sind, die in diesem Handbuch beschrieben werden.

#### Vom Hersteller Qualifizierter Techniker

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 gefährlichen Eingriffen der plan- und außerplanmäßigen Wartung, die daher nicht vom Bediener ausgeführt werden können und die bestimmten Sicherheits- und Hygienevorschriften unterliegen.



**Alle anderen Begriffe des Glossars finden Sie unter Kap."14. GLOSSAR" auf Seite 171.**

### 1.5.2 PIKTOGRAMME

PIKTOGRAMM	BESCHREIBUNG
	Elektrische Gefahr
	Gefahr durch hohe Temperatur
	Tragen von Schutzhandschuhen obligatorisch
	Lesen der Dokumentation obligatorisch

## 1.6 Garantie

Die Maschine verfügt über eine Garantie mit einer Laufzeit von 12 Monaten auf alle Bauteile mit Ausnahme der elektrischen und elektronischen sowie der Verschleiß unterworfenen Teile.

## 2. SICHERHEITSMASSNAHMEN

### 2.1 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.

### 2.2 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 Bediener 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 Signalisierungen auf den Bereichen mit Restrisiko ausgestattet, die streng beachtet werden müssen.

Auf die folgenden 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;
- Um das Netzkabel von der Steckdose zu trennen, ziehen Sie stets am Netzstecker, nie am Kabel.
- Das Stromkabel darf nicht durch den Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Beschädigung des Stromkabels das Gerät abschalten und sich ausschließlich an den Fachtechniker wenden.
- das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.);
- das Gerät nicht öffnen;
- keine Flüssigkeiten auf das Gerät gießen;
- achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder unfähigen Personen benutzt wird.



## GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Einige Maschinenteile können hohe Temperaturen erreichen:

- den Kontakt mit der Ausgabegruppe, dem Filterhaltererwärmer und den Wasser-, Dampf- und Autosteamerdüsen vermeiden;
- die Hände oder andere Körperteile nie unter die Auslassöffnungen von Dampf, Wasser oder Milch halten.



**Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit der Maschine spielen.**

**Der Kunde ist verpflichtet, den Hersteller umgehend zu informieren, sollte er Defekte bzw. Funktionsstörungen der Maschine oder der Unfallverhütungssysteme sowie jegliche Gefahrensituationen feststellen.**

**Bei Störungen der Gasanlage (wenn vorhanden) den Einsatz des Fachtechnikers anfordern.**

**Die Gasanlage muss (wenn vorhanden) bei langer Nichtbenutzung der Maschine (nachts oder bei Lokalschluss) deaktiviert werden.**

**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 jeglichen Maschinenteilen führen zum Erlöschen sämtlicher Garantien.**



## 2.3 WARTUNG UND REINIGUNG

Auf die folgenden während der Wartung und der Reinigung der Maschine bestehenden Restrisiken, die nicht beseitigt werden können, ist zu achten:



### GEFAHR DURCH STROM

Die Wartungs- und Reinigungsvorgänge müssen unter Einhaltung sicherer Verhaltensregeln erfolgen:

- keine Wartungsvorgänge bei laufender Maschine ausführen;
- die Maschine nicht in Wasser tauchen;
- keine Flüssigkeiten auf die Maschine gießen, noch zur Reinigung Wasserstrahlen verwenden;
- nicht zulassen, dass die Wartungs- und Reinigungsvorgänge von Kindern oder schutzbedürftigen Personen ausgeführt werden;
- die Schutzvorrichtungen bzw. Gehäuseteile nicht entfernen;
- das Gerät nicht öffnen;
- keine anderen Wartungs- und Reinigungsvorgänge als die in diesem Handbuch genannten ausführen.



### GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Während der Reinigungsvorgänge auf einige Maschinenteile achten, die hohe Temperaturen erreichen können:

- den Kontakt mit der Ausgabegruppe und den Wasser- und Dampfdufen vermeiden;
- die Hände oder andere Körperteile nie unter die Auslassöffnungen von Dampf, Wasser oder Milch halten.

## 2.4 EIGENSCHAFTEN DER PSA

Während der Wartung und der Reinigung der Maschine sind die folgenden PSA zu verwenden:



### Handschuhe

Zum Schutz aller Maschinenteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Filterhalter, Filter, usw.).



**Nur die in diesem Handbuch aufgeführten Wartungs- und Reinigungsvorgänge ausführen.**

**Alle nicht in diesem Dokument genannten Wartungs- und Reinigungsvorgänge dürfen ausschließlich vom Fachtechniker des Herstellers ausgeführt werden.**

**Sämtliche Wartungsarbeiten müssen nach dem Trennen der Maschine vom Stromnetz, Absperrern der Wasserversorgung und vollständigen Abkühlen der Maschine durchgeführt werden.**

**Falls die Behebung der Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und den Kundendienst durch 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 schädliche Substanzen freigesetzt werden dürfen.**



**Unbefugte Eingriffe an jeglichen Maschinenteilen führen zum Erlöschen sämtlicher Garantien.**

## 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.

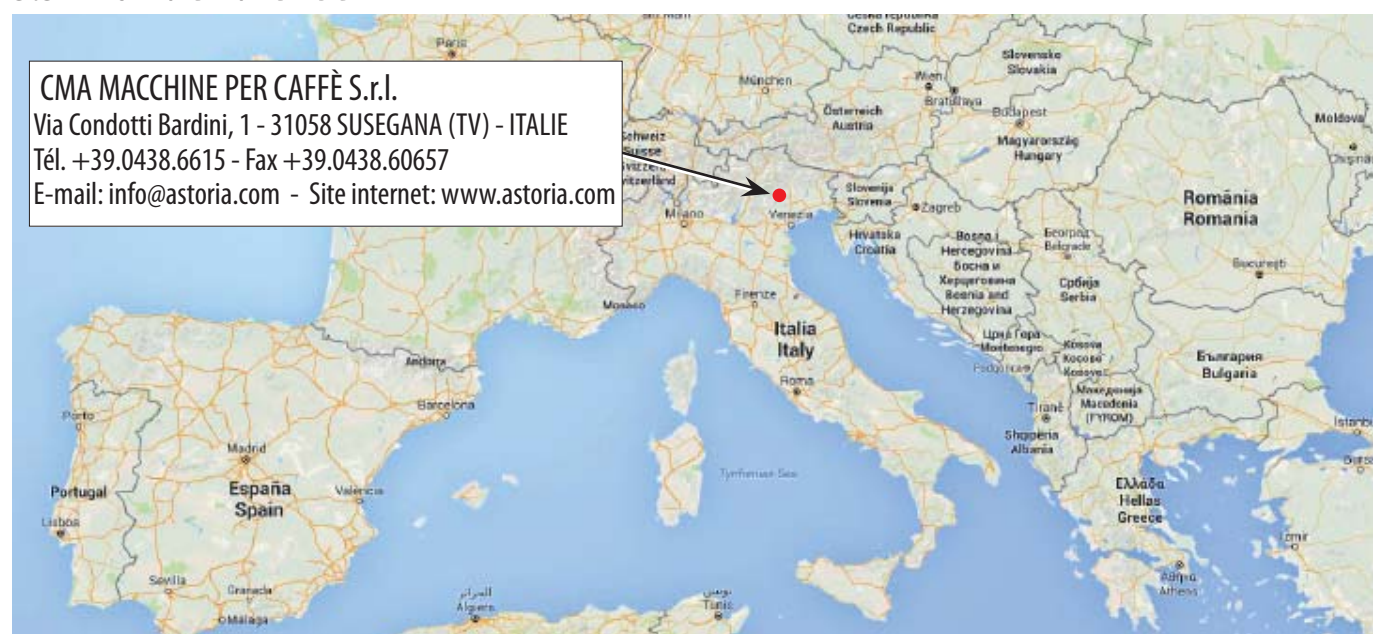
### 3.2 Allgemeine Beschreibung

Das in diesem Handbuch beschriebene Gerät 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 der Maschine beiliegenden CE-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 professionelle Zubereitung von heißen Getränken wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten (große/kleine Tasse, Espresso, usw.) ausgelegt.

Das Gerät ist nicht für Privathaushalte bestimmt, sondern für professionellen Einsatz.

Die Maschine kann unter allen in dieser Dokumentation vorgesehenen, enthaltenen oder beschriebenen Bedingungen verwendet werden.

Die Maschine ist an Orten zu installieren, zu denen nur qualifiziertes Fachpersonal mit angemessener Schulung Zugang hat (Bars, Restaurants, usw.).

## ZULÄSSIGE VERWENDUNGEN

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 den professionellen Einsatz ausgelegt.

Die Verwendung von anderen als den vom Hersteller angegebenen Produkten bzw. Materialien, die Schäden an der Maschine verursachen oder 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 nicht eingesetzt werden:

- Für andere als die unter Abs. beschriebene Verwendungen; 3.4 Für Verwendungen, die von diesen Anleitungen abweichen oder nicht erwähnt werden;
- Mit Material, das dem in diesem Handbuch angegebenen abweicht;
- bei ausgeschlossenen oder nicht funktionstüchtigen 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 gefährlich zu betrachten.

## NICHT VORGESEHENE VERWENDUNGEN

Alle zulässigen Verwendungen sind im Handbuch beschrieben, jegliche anderen Verwendung sind als nicht möglich und daher gefährlich zu betrachten.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Der Benutzer muss über die Unfallgefahren, die für die Sicherheit vorgesehenen Vorrichtungen und die allgemeinen, von den gemeinschaftlichen Richtlinien und den Rechtsvorschriften des Lands, 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.

Die Beschädigung oder das nicht autorisierte Ersetzen 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 zur Maschine

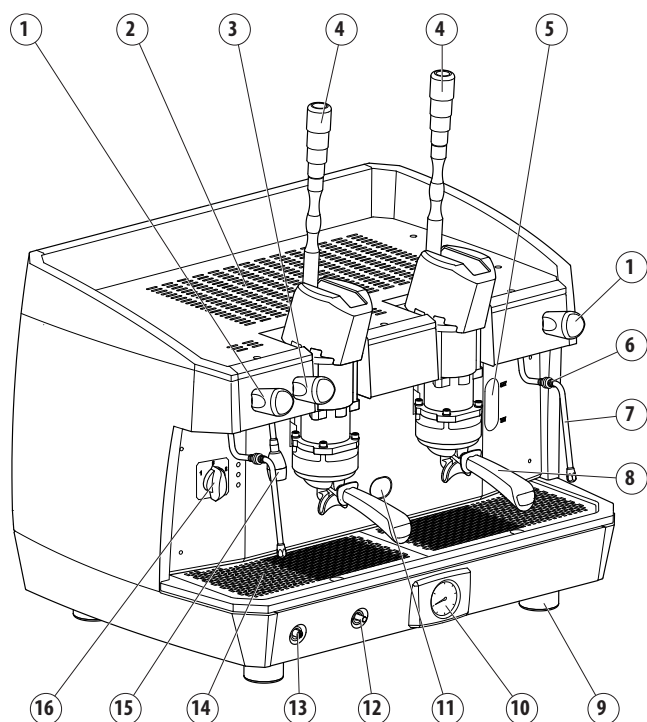
1. Drehknopf Dampf
2. Abstellfläche Tassenwärmer
3. Drehknopf Warmwasser
4. Hebelgruppen
5. Schauglas Kesselwasserstand
6. Verbrennungsschutz
7. Dampfdüse
8. Filterhalterung
9. Einstellbarer Fuß
10. Manometer
11. Sichtfenster Gasbrenner (\*)
12. Gassicherheit (\*)
13. Taste Gaszündung (\*)
14. Tassenabstellgitter
15. Strahlrohr Heißwasser
16. Umschalter Einschaltung
17. Taste für manuelle Abgabe
18. Bedien- und Hinweisblende
19. Display
20. USB-Buchse (nur für Software-updates)
21. Kontrolllampe ON-OFF/Kesselfüllstand/Tassenwärmer
22. Tassenaufsatzgitter
23. Betriebsschalter
24. Autosteamer

(\*) Optionale Vorrichtung

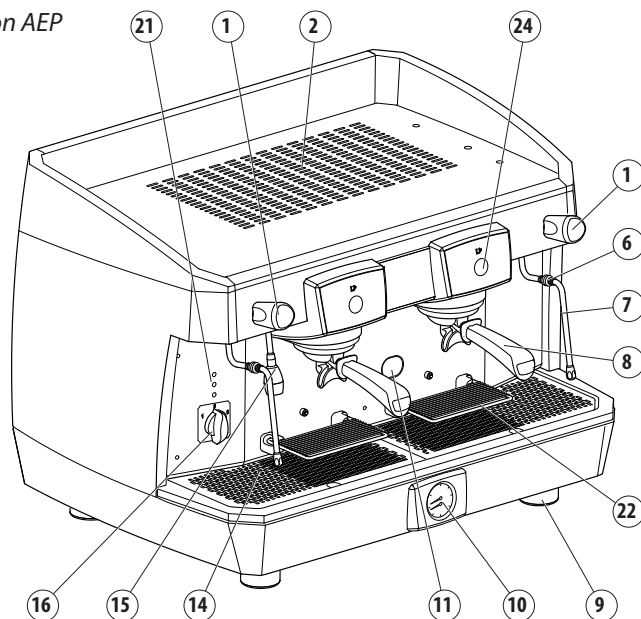


**Der USB-Port (20) darf nur mit dem zur Ausstattung der Fachtechniker gehörenden Spezialschlüssel verwendet werden. Keine externen Vorrichtungen an den USB-Port anschließen (iPhone, iPad, PC, usw.), da diese gravierende Probleme an der Maschinen-Software verursachen könnten.**

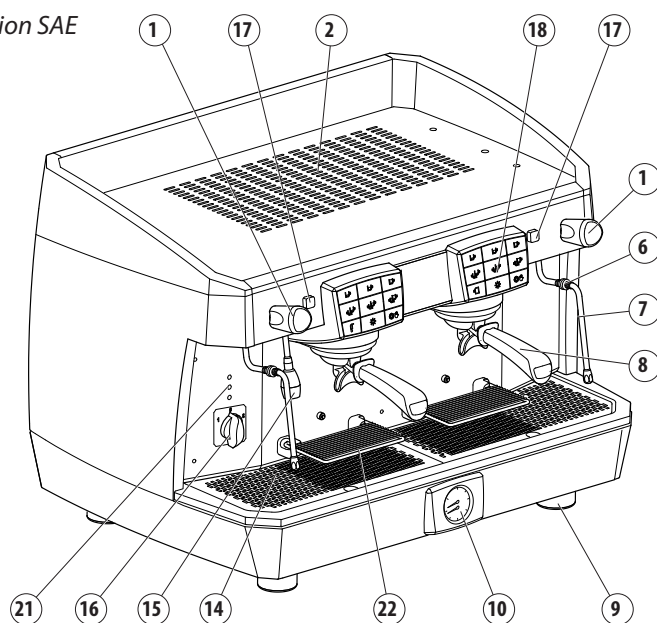
Version AL



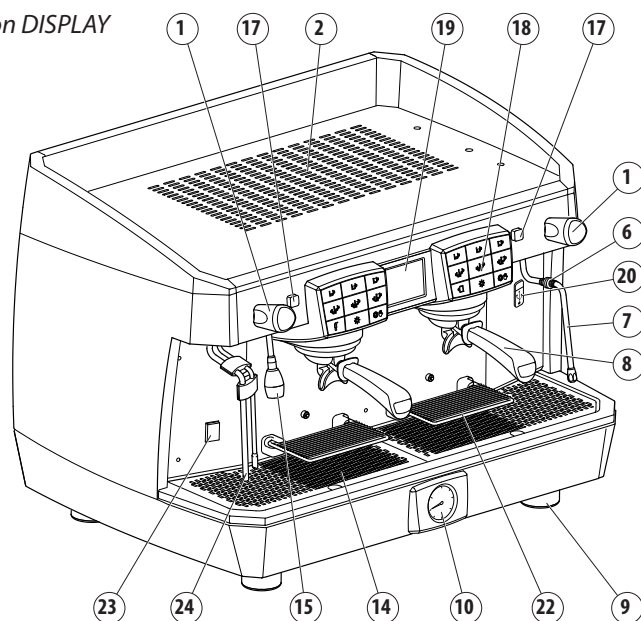
Version AEP



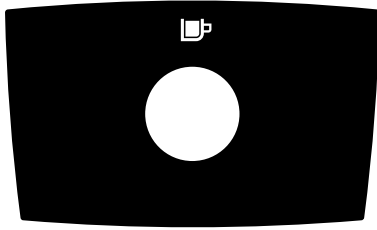
Version SAE




Version DISPLAY



### 3.6 Bedienblende AEP



 1 Espresso


 1 Großer Brauner

 1 Verlängerter


 2 Espresso

 2 Große Braune

 2 Verlängerte

 1 - Arbeitsflächenbeleuchtung  
2 - Tassenwärmerbeleuchtung

 Warmwasser

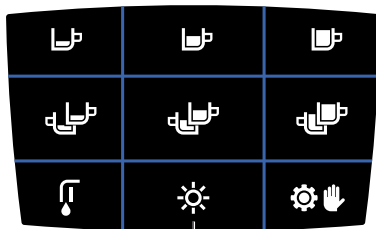
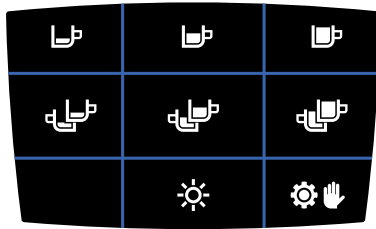
 Tassenwärmer

 Stopp / Programmierung  
Kontinuierliche Abgabe

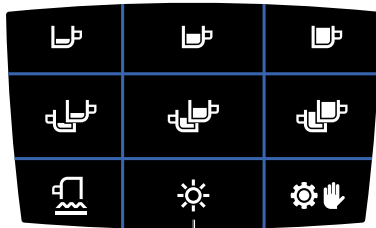
 Autosteamer (Option)

### 3.7 Bedienblende SAE

Vers.1 GR  
Vers. KOMPAKT











1



2

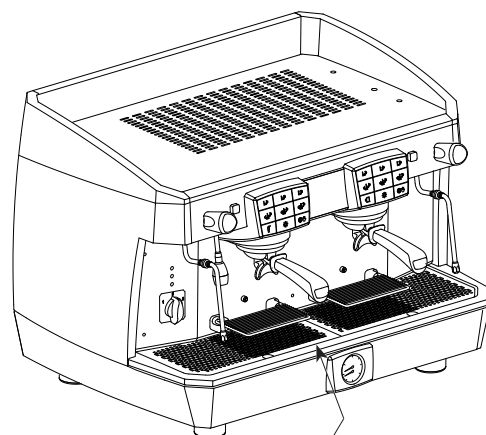
### 3.8 Display

	Kesseldruck	Druck Wasserleitung	Datum und Uhrzeit
	 1,20 bar	 3,00 bar	15:30 19/12/2016
Tassenwärmer			
Autosteamer		45°C 	
	Autosteamer Temperatur	Display-Seite	Wasserstand im Kessel

### 3.9 Daten und CE-Zeichen

Die technischen Daten der Maschine sind in folgender Tabelle enthalten:

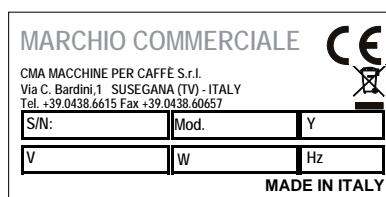
TABELLE TECHNISCHE DATEN	1GR	KOMPAKT	2GR	3GR	4GR
Spannung (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frequenz (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Max. Leistung (kW)	2,4/3,1/3,3	3,1	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Kessel (l)	6/8	7	10,5	17	23
Einstellung Sicherheitsventil	1,9 Bar				
Kesselbetriebsdruck	0,8 - 1,4 bar				
Wasserversorgungsdruck.	MAX. 1,5 - 5 bar				
Kaffeeabgabedruck	8 - 10 bar				
Arbeitsplatztemperatur	5 - 40°C 95° U.R. MAX.				
Schalldruckpegel	< 70 dB				



Das CE-Typenschild der Maschine ist am Unterteil des Rahmens 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-Schild ist am Unterbau des Gehäuses unter der Auffangschale angebracht und enthält die Gerätedaten. Hier unten ein Beispiel eines Typenschilds:



Für eventuelle Mitteilungen an den Hersteller, stets die folgenden Daten angeben:

- S/N - Seriennummer der Maschine;
- Mod. - Maschinenmodell
- Y - Herstellungsdatum;

Die Maschinendaten sind auch auf dem Etikett auf der Verpackung der Maschine enthalten.



**Es ist untersagt, das Typenschild zu entfernen oder zu beschädigen. Bei Bedarf ist es umgehend und ausschließlich durch den Hersteller zu ersetzen.**

## 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.



**Während der Installation der Maschine muss der Fachtechniker das Wasser in den Wasserkreisläufen erneuern.**



**Die Stellfläche der Maschine muss perfekt waagrecht gelotet sein und darf keine Unregelmäßigkeiten aufweisen.**



**Die Stromanlage muss mit einem ausreichend bemessenen Fehlerstromschutzschalter (Leitungsschutzschalter) ausgerüstet sein.**

## 6. INBETRIEBNAHME

Die Inbetriebnahme der Maschine darf ausschließlich von einem vom Hersteller qualifizierten Fachtechniker ausgeführt werden.

## 7. FUNKTIONSWEISE

### 7.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die Hinweise aus dem Kapitel "2. SICHERHEITSMASSNAHMEN" auf Seite 134 aufmerksam lesen.

### 7.2 Emissionen

#### SCHWINGUNGEN

Bei korrektem bestimmungsgemäßem Gebrauch gemäß diesem Handbuch entwickeln sich keine Schwingungen, die zu Gefahrensituationen führen können.

#### SCHALLEMISSIONEN

Der Schallpegel der Maschine liegt im Durchschnitt unter 70 dB. Daher besteht keinerlei Verpflichtung zum Tragen persönlicher Schutzausrüstung für das Gehör.

Sollte die Maschine nicht normale Geräusche verursachen, ist der Hersteller zu verständigen.

#### ELEKTROMAGNETISCHE UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

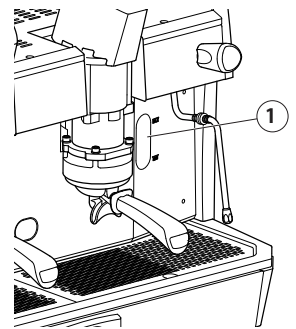
Die Maschine ist darauf ausgelegt, in elektromagnetischen Umgebungen industrieller Art korrekt zu funktionieren, da sie die von den geltenden Normen vorgeschriebenen Grenzwerte hinsichtlich Emissionen und Immunität erfüllt.

## 7.3 Ein- und Ausschalten

### 7.3.1 Elektrische Heizung bei der AL-Version

Vor Einschaltung der Maschine prüfen, ob der Wasserstand im Heizkessel über dem Minimum des Schauglases (1) liegt.

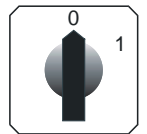
Falls Wasser fehlt (Erstinstallation oder nach der Kesselwartung), muss als erstes der Kessel gefüllt werden, damit der Heizwiderstand nicht überhitzt wird.



Wie folgt vorgehen:

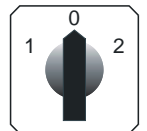
#### SCHALTER

- Den Wasserleitungshahn öffnen;
- über den manuellen Einlauf Wasser in den Kessel laufen lassen, bis der optimale Füllstand wieder erreicht ist;
- den Schalter in die Stellung "1" drehen und das vollständige Aufheizen der Maschine abwarten.



#### UMSCHALTER

- Den Wasserleitungshahn öffnen;
- Den Schalter in die Stellung "1" (Stromversorgung der Pumpe für die automatische Heizkesselfüllung und die Betriebsabläufe der Maschine) drehen und den automatischen Wassereinlauf in den Heizkessel abwarten.
- Den Schalter in die Stellung "2" (volle Stromversorgung einschließlich des Heizkesselwiderstandes) drehen und die vollständige Aufheizung der Maschine abwarten.

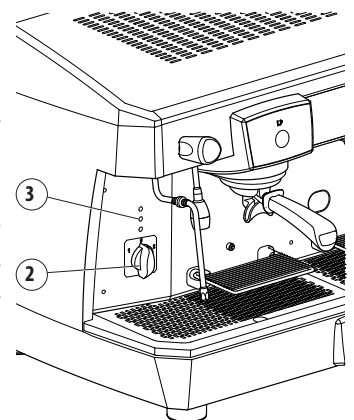


### 7.3.2 Elektrische Heizung bei der AL- und SAE-Version

Den Schalter der Maschineneinschaltung (2) drücken.

Das Blinken der Kontrollleuchte (3) zeigt an, dass Wasser in den Kessel läuft.

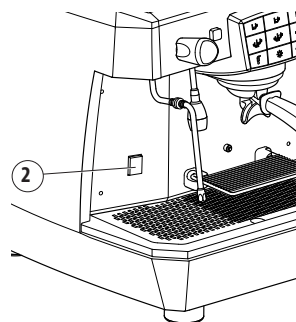
Die ständig leuchtende Kontrolllampe gibt an, dass der Füllstand im Kessel optimal ist.



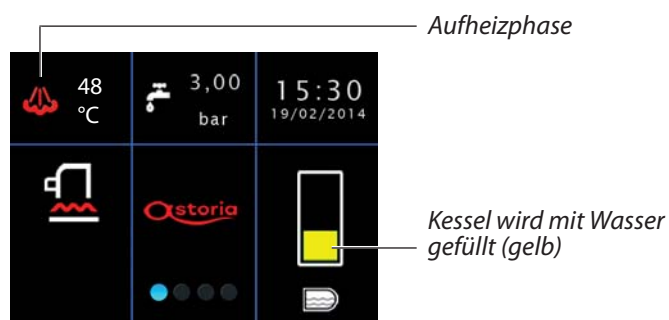


### 7.3.3 Elektrische Heizung bei der DISPLAY-Version

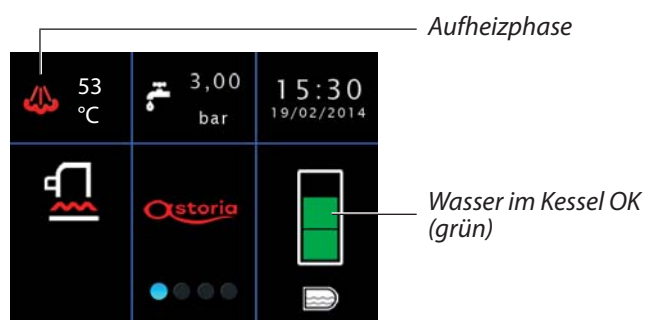
- Den Hauptschalter (2) der Maschine drücken.
- wegen der Durchführung des Selbsttests noch einige Sekunden warten;



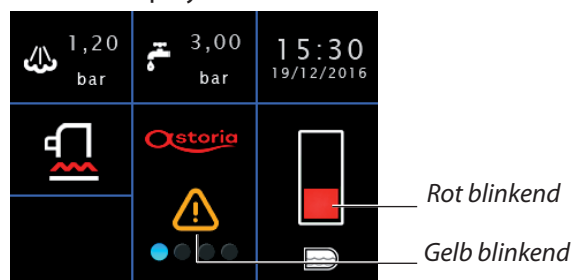
- Warten, bis sich der Kessel automatisch mit Wasser auffüllt;



- noch einen Moment warten, bis die Maschine sich vollständig aufgeheizt hat;

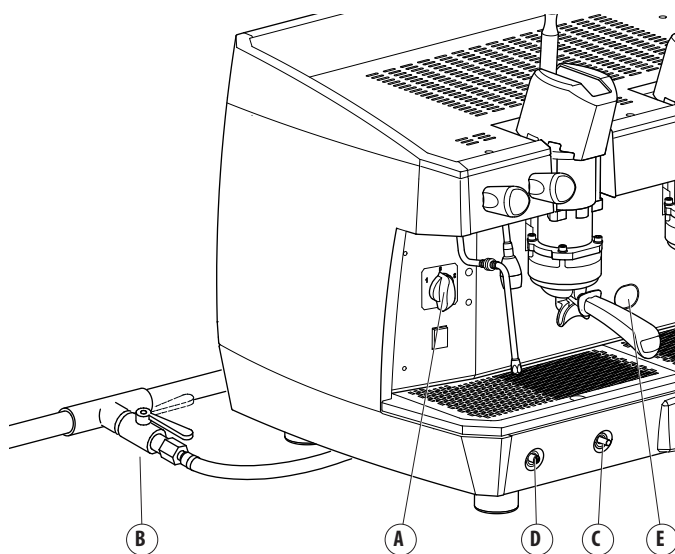


- Wird die Funktion Time-out ausgelöst, erscheint auf dem Display ein rot blinkender Alarmhinweis.



### 7.3.4 Aufheizen mit Gas (bei vorhandener Gasanlage)

- Den Umschalter (A) in Stellung 1 drehen;
- den Gashahn (B) der Leitung aufdrehen;
- die Taste (C) gedrückt halten und gleichzeitig die Einschalttaste (D) drücken. Sobald die Flamme brennt, für einige Sekunden den Drehknopf (C) drücken, damit das Thermoelement korrekt aktiviert wird;
- anschließend über das Sichtfenster (E) die erfolgte Zündung prüfen;
- warten, bis der auf dem Manometer angegebene Wert des Betriebsdrucks den Arbeitswert von 1-1,2 bar erreicht hat;



### 7.3.5 Elektrische + Gasaufheizung (falls Gasanlage vorhanden)

- wie im vorherigen Abschnitt vorgehen;
- nachdem die Zündung der Flamme geprüft wurde, den Umschalter (A) in Stellung 2 bringen. Auf diese Weise werden der Heizkesselwiderstand und der Betriebsdruck in kürzerer Zeit erreicht;
- abwarten, bis der Betriebsdruck auf dem Manometer den Arbeitswert von 1-1,2 bar erreicht hat.



Während der Aufheizphase der Maschine (ca. 20 Minuten) lässt das Niederdrucksicherheitsventil für einige Sekunden Dampf ab, bis es sich wieder schließt.

Die Gasanlage nicht bei leerem Kessel in Betrieb setzen.

### 7.3.6 Ausschalten der Maschine

Die Maschine durch Betätigen des Hauptschalters oder Hauptumschalters 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 die Maschine eingeschaltet, auf Nennbetriebsbedingungen gebracht und 30 Minuten lang "betriebsbereit" gehalten werden;
- anschließend muss die Maschine ausgeschaltet und das erste eingelaufene Wasser aus dem gesamten Wasserkreislauf vollkommen abgelassen werden, damit eventuelle anfängliche Verschmutzungen beseitigt werden;
- danach wird die Maschine wieder gefüllt und auf Nennbetriebsbedingungen gebracht;
- nach Erreichen des Status "betriebsbereit" sind folgende Ausgaben durchzuführen:
  - An jeder Kaffeegruppe eine fortlaufende Abgabe vornehmen, damit mindestens 0,5 Liter des Wasserkreislaufs ablaufen. Sind mehrere Abgabepunkte mit dem gleichen Wärmetauscher/Kaffeewasserkessel verbunden, die genannte Menge auf die einzelnen Abgabepunkte verteilen.
  - Mit einer Dauerausgabe der jeweiligen Düse die gesamte Heißwassermenge aus dem Kessel ablaufen lassen (3 Liter für 1GR, 6 Liter für 2GR, 8 Liter für 3GR, 11 Liter für 4GR). Falls mehrere Ausgaben vorhanden sind, die betreffende Menge nach der Anzahl der Ausgabegruppen aufteilen.
  - den Dampf mindestens 1 Minute pro Dampfausgabe ausströmen lassen.



**Sollte das Gerät länger als eine Woche unbenutzt bleiben, muss das gesamte in den Wasserkreisläufen der Maschine vorhandene Wasser wie oben beschrieben vom Fachtechniker ausgetauscht werden.**

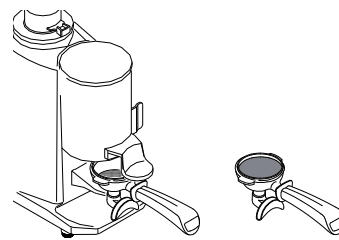
## 7.5 Vorbereitung der Maschine

### 7.5.1 Mahlen und Dosieren des Kaffees

Es ist wichtig, dass Sie neben Ihrer Maschine über ein Mahl-/Dosiergerät verfügen, mit dem Sie den täglich verwendeten Kaffee mahlen.

Das Mahlen und Dosieren des Kaffees ist entsprechend den Herstellerangaben der Mahl-/Dosiergeräte 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 Ablaufdatum 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.

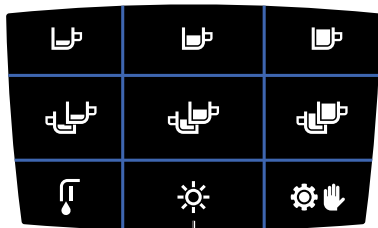


### 7.5.2 Filterhaltervorbereitung

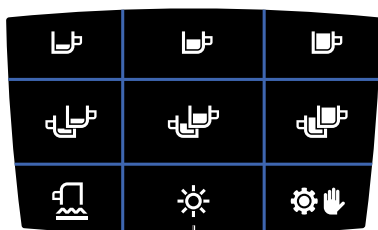
- Den Filter mit einer Portion gemahlene Kaffee (ca. 6-7 g) füllen und mit der Presse festdrücken.
- Den Filterhalter an der Einheit einhängen und nicht zu stark anziehen, damit die Dichtung nicht zu schnell abgenutzt wird.
- Aus dem gleichen Grund sollte der Filterrand gereinigt werden, bevor der Filterhalter an der Ausgabereinheit eingehängt wird.
- Den Anweisungen des Herstellers des Mahl-/Dosiergeräts folgen.

### 7.5.3 LED einschalten

Um das Licht am Bedienbereich oder am Tassenwärmer ein- bzw. auszuschalten, die Taste  an der entsprechenden Bedienblende drücken.



LED-Anzeige Arbeitsbereich



LED-Anzeige Tassenwärmer

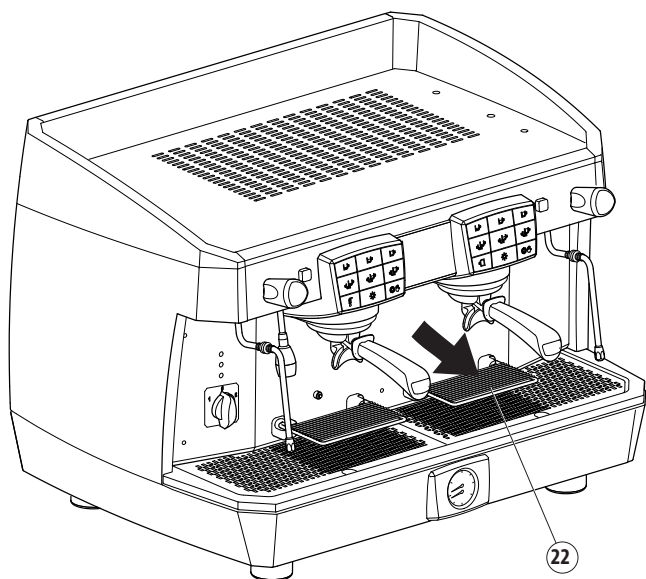
### 7.5.4 Tassenaufsatzgitter

Werden Tassen von unterschiedlicher Höhe verwendet, kann das mitgelieferte versenkbare Gitter (22) benutzt werden.

Zur Verwendung des Gitters öffnen Sie die Verriegelung und kippen es in die horizontale Position.

Wird das Gitter nicht mehr benötigt, klappen Sie es nach oben und lassen es an seinem Platz einrasten.

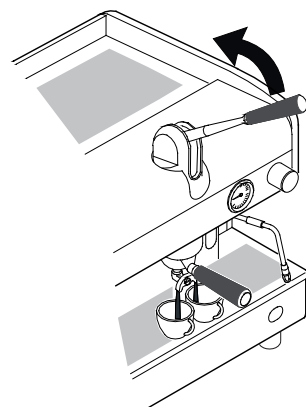
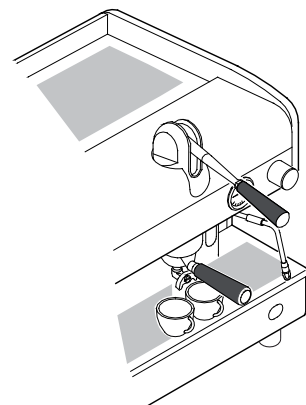
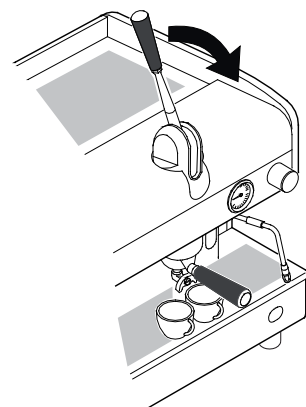
Zur Reinigung der Gitter nehmen Sie Bezug auf Abs. "9.5.1 Allgemeine Anleitungen" auf Seite 168.



## 7.6 Kaffeeabgabe

### 7.6.1 Modell AL

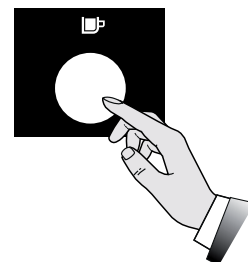
- Die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;
- den Hebel bis zum Anschlag nach unten ziehen;
- eine kurze Vorbrühzeit des Kaffees abwarten (3÷5 Sekunden);
- den Hebel nach oben ziehen, bis ein gewisser Widerstand zu spüren ist und loslassen;
- die Beendigung der Kaffeeabgabe abwarten.



**Diese Vorgänge dürfen nie ohne Kaffee im Filter oder ohne an der Abgabegruppe eingehängten Filterhalter ausgeführt werden: der schnelle Rückschlag des Hebels nach oben kann Schäden am Gerät und an Gegenständen hervorrufen oder Personen verletzen. Die Abgabedauer hängt von der Mahlung und der Kaffeemenge im Filterhalter ab.**

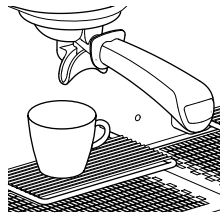
### 7.6.2 Modell AEP


- Die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;
- Drücken Sie nun den gewünschten Abgabeschalter: es erfolgt die Kaffeeabgabe, die in jedem beliebigem Moment über denselben Schalter, der für die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse sorgt, blockiert werden kann.

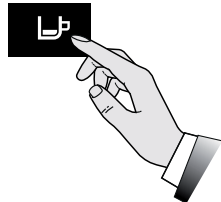





### 7.6.3 Version SAE - DISPLAY



- Die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;

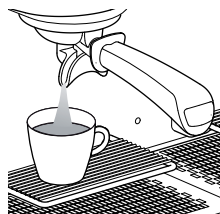


- die Taste der gewünschten Menge betätigen, zum Beispiel  und die Kaffeeabgabe abwarten (Einschalten der LED);

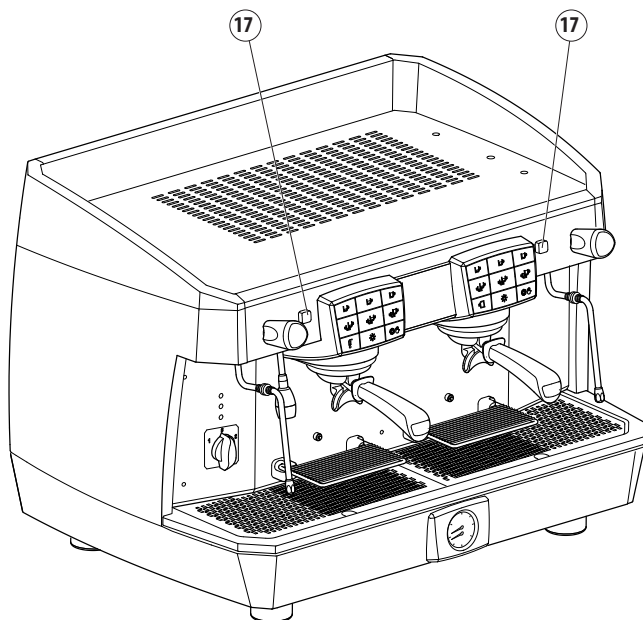


- um die Kaffeeabgabe vorzeitig zu unterbrechen, die Taste  bzw. die Taste   betätigen;

- Für die Dauerabgabe von Kaffee, die Taste   betätigen, falls diese Funktion vorgesehen ist.



- bei Störungen oder Blockierung der Tasten, den manuellen Schalter (17) benutzen.



Für die Programmierung der Abgabe, das Kapitel 8.2.12 auf Seite 162 einsehen.



Während der Kaffeeabgabe den Filterhalter nicht aus der Abgabegruppe nehmen.

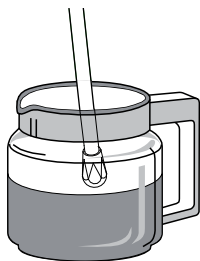
### 7.6.4 Display-Ansicht der Informationen

Während der Abgabe werden auf dem Display einige Informationen angezeigt.



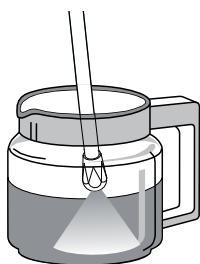
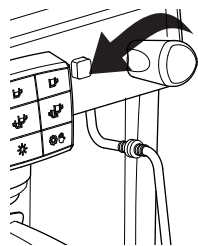
## 7.7 Dampfausgabe

- Die Dampfdüse in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;
- den Hahn gegen den Uhrzeigersinn drehen;
- die Dampfausgabe erfolgt proportional zum Öffnen des Hahns;
- zum Beenden der Ausgabe den Regler des Hahns im Uhrzeigersinn drehen.

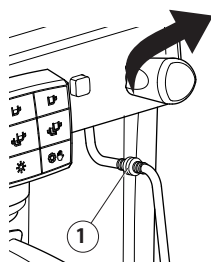


Für ein optimales Aufschäumen die folgenden einfachen Regeln befolgen:

- nur die zu verwendende Milchmenge erwärmen. Diese darf, nachdem sie einmal erwärmt wurde, nicht mehr erwärmt werden und muss vollständig aus dem Kännchen ausgegossen werden;
- die Milch ist ausgehend von einer Temperatur von ca. 4°C aufzuschäumen;



Die Dampfdüse mit ihrem Verbrennungsschutzgummi (1) vorsichtig handhaben. Den Kontakt mit der Dampfdüse vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung der Dampfduisenenden bringen.



Um stets die perfekte Einsatzbereitschaft der Dampfduisenenden zu erhalten, wird eine kurze Leerausgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Die Enden stets mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch sauberhalten.

Der Benutzung der Dampfausgabe (Dampfduise) muss stets ein mindestens 2 Sekunden langes Ausspülen des Kondensats vorausgehen.

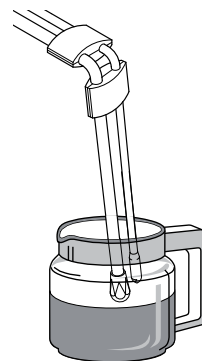
Die Dampfduise nur während der notwendigen Erwärmungszeit in der Milch lassen.

Den Dampfahn nicht mit in die Milch getauchter Dampfduise und bei ausgeschalteter Maschine öffnen.



## 7.8 Autosteamer (Option)

- Die Autosteamerdüse in die Milch tauchen;
- die Taste wählen;
- das Ende der Abgabe abwarten. Das Erreichen der programmierten Temperatur wird auch durch die Änderung der Taste in angezeigt;
- um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste drücken.



Auf dem Display ist stets die Getränketemperatur zu sehen.



Autosteamer Temperatur

Drückt man die Taste nachdem die programmierte Temperatur erreicht wurde, kann eine weitere 10 Sekunden lange Dampfabgabe (diese Funktion ist bis zu einer Höchsttemperatur von 80 °C möglich) erfolgen oder deaktiviert werden, indem die Taste vor 10 Sekunden gedrückt wird.



Den Kontakt mit der Dampfduise vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung Autosteamerduisenenden bringen.



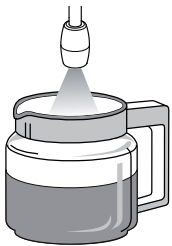
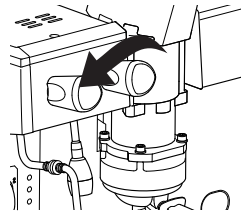
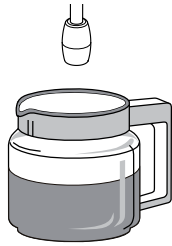
Die Enden immer mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch sauberhalten. Um stets die perfekte Einsatzbereitschaft der Autosteamerduisenenden zu erhalten, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen.

Falls programmiert, sind 5 Minuten nach der letzten Benutzung des Autosteamers 2 Tonsignale zu hören und die Maschine führt nach einigen Sekunden eine automatische Reinigung des Autosteamers durch, bei der 5 kurze Dampfabgaben erfolgen.

Um die Temperatur des Autosteamers zu ändern, siehe Abs. "8.2.6 Temperatur des Tassenwärmers" auf Seite 156.




## 7.9 Heißwasserabgabe AL und AEP

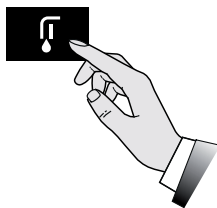
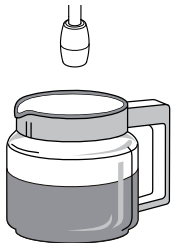
- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen;
- den Hahn gegen den Uhrzeigersinn drehen;
- Die Heißwasserausgabe erfolgt proportional zum Öffnen des Hahns;
- zum Beenden der Ausgabe den Regler des Hahns im Uhrzeigersinn drehen.



Den Kontakt mit der Heißwasserdüse vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung der Heißwasserdüsenenden bringen.

## 7.10 Heißwasserabgabe SAE und DISPLAY

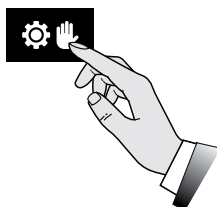
- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen;
- die Wassertaste  betätigen und die Heißwasserabgabe abwarten;
- um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste der Heißwasserausgabe  oder die Taste  betätigen.



Für die Programmierung von Heißwasser, das Kapitel "8.2.2 Programmierung für automatisches Heißwasser" auf Seite 154.

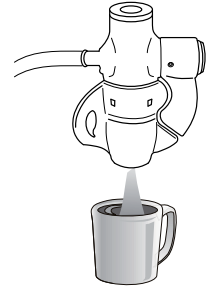
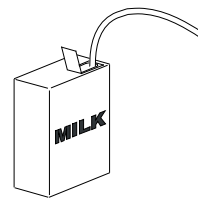


Den Kontakt mit der Heißwasserdüse vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung der Heißwasserdüsenenden bringen.



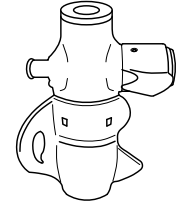
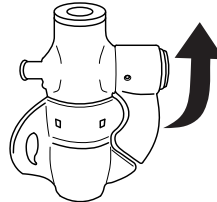
## 7.11 Cappuccinoausgabe (Option)

- Das Saugrohr in die Milch tauchen;
- das Kännchen unter den Auslass des Cappuccino-Zubereiters stellen;
- den Dampfahh öffnen und beim Erreichen der gewünschten Menge wieder schließen;
- die aufgeschäumte Milch in die Tassen mit dem Kaffee gießen.



Zur Ausgabe warmer Milch ohne Schaum den Hebel des Cappuccino-Zubereiters nach oben drehen.

Für ein noch besseres Ergebnis empfiehlt es sich, die Milch nicht direkt in der Tasse sondern in einem Kännchen aufzuschäumen und anschließend die aufgeschäumte Milch auf den Kaffee zu geben. Es wird empfohlen, den Cappuccino-Zubereiter stets sauberzuhalten. Siehe hierzu Absatz "9.5 Reinigungsvorgänge" auf Seite 168.

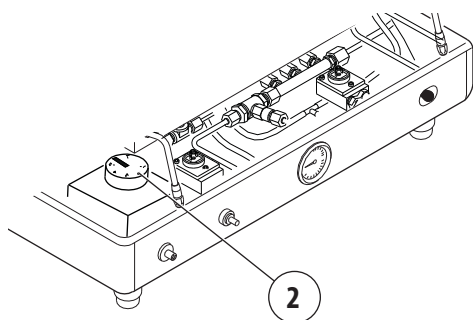


## 7.12 Tassenwärmer

### 7.12.1 Version AL und AEP

Zur Verwendung des Tassenwärmers, wie folgt vorgehen:

- Die Tassen auf die Fläche des Tassenwärmers der Kaffeemaschine abstellen;
- den Schalter des Tassenwärmers auf ON stellen.



Zum Einstellen der Temperatur des Tassenwärmers wie folgt vorgehen:

- das Tassenabstellgitter und die Auffangschale entfernen;
- den Thermostat (2) einstellen - die Temperatur ist proportional zum angegebenen Wert des Thermostats.


0	Ausschalten des Tassenwärmers
30	Mindesttemperatur
60	Durchschnittstemperatur
90	Höchsttemperatur

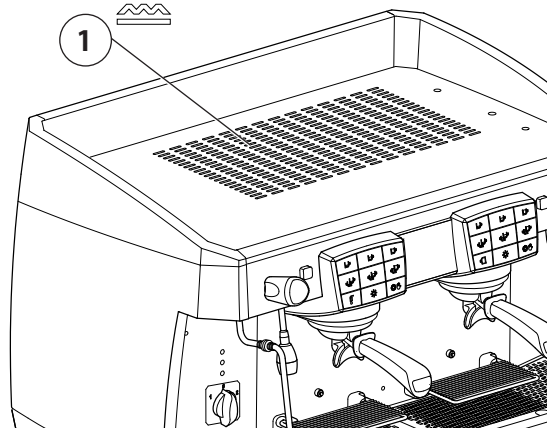


**Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, keine Tücher oder andere Gegenstände auf die Fläche des Tassenwärmers zu legen, um eine Überhitzung der Maschine zu vermeiden.**

### 7.12.2 Version SAE und DISPLAY

Zur Verwendung des Tassenwärmers, wie folgt vorgehen:

- Die Tassen auf der oberen Tassenwärmerfläche (1) der Kaffeemaschine abstellen;
- an der Bedienblende die Taste für den Tassenwärmer betätigen .



Die rote Farbe der Display-Taste zeigt die Heizphase des Tassenwärmers an.



Aufheizphase läuft



**Zur Temperatureinstellung des Tassenwärmers der Version Display, das Kapitel 8.2.12 auf Seite 162 einsehen.**



**Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, keine Tücher oder andere Gegenstände auf die Fläche des Tassenwärmers zu legen, um eine Überhitzung der Maschine zu vermeiden.**

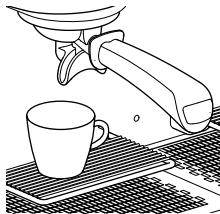
# 8. Programmierung

## 8.1 Modell SAE


### 8.1.1 Programmierung der Kaffeeabgabe

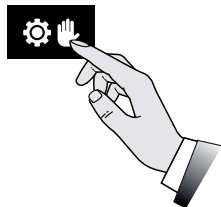
Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Falls die Kaffeemengen geändert werden sollen, gehen Sie wie folgt vor:


- Stets zuerst die rechte Tastatur programmieren. Auf diese Weise werden automatisch alle Tastaturen programmiert. Die anderen wenn erforderlich anschließend programmieren;

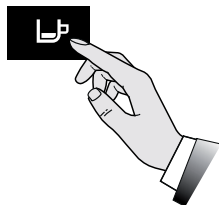


- die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;

- die Taste  mindestens 5 Sekunden lang betätigen, bis alle Led-Anzeigen der Mengentasten eingeschaltet sind;




- die gewünschte Mengentaste betätigen, zum Beispiel ;

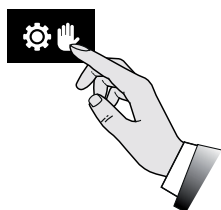


- zur Bestätigung der Menge erneut die Taste  bzw. die Taste  betätigen;

- den Vorgang für die anderen Mengentasten wiederholen;



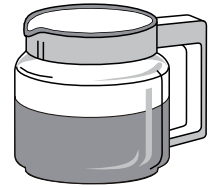
- nach Abschluss der Programmierung die Taste  betätigen, bis alle Leds der Tastatur ausgeschaltet sind.




**Die Programmierung jeder Menge muss mit gemahlenem Kaffee und nicht mit bereits benutztem Kaffeesatz durchgeführt werden.**

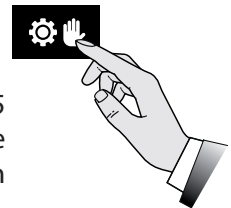
### 8.1.2 Programmierung für automatisches Heißwasser


Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Sollen die Heißwassermengen geändert werden, wie folgt vorgehen:

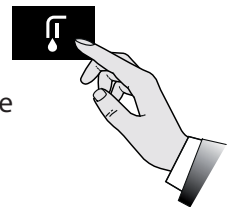


- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen.

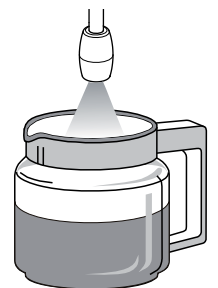
- die Taste  mindestens 5 Sekunden lang betätigen, bis alle LED-Anzeigen der Mengentasten leuchten;




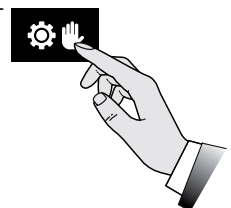
- Die Taste der Heißwasserabgabe  betätigen;



- zum Bestätigen der Menge erneut die Taste  betätigen;





- nach Abschluss der Programmierung die Taste  betätigen, bis alle Leds der Tastatur ausgeschaltet sind.

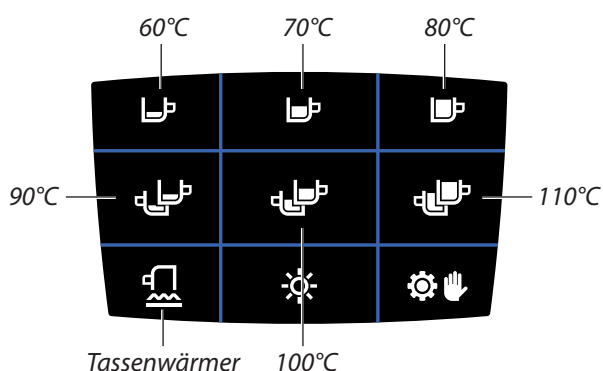




### 8.1.3 Programmierung des Tassenwärmers





Zum Einstellen der Temperatur des Tassenwärmers das Bedienfeld rechts wie folgt betätigen:

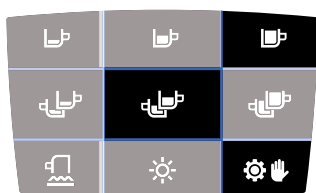
- Beim Einschalten der Maschine das Einschalten aller Tasten-LED abwarten und dann sofort die Taste  drücken: die blinkende LED gibt die aktuelle Konfiguration des Tassenwärmers an, wie dies auch im unteren Bereich des Displays angegeben ist;
- die Taste  so lange betätigen, bis die blinkende LED-Leuchte durchgehend aufleuchtet;
- Die der gewünschten Konfiguration entsprechende Taste drücken.
- Um den Vorgang abzuschließen, die Maschine aus- und wieder einschalten.



### 8.1.4 Programmierung des Standby

Um die Maschine in Standby zu stellen, wobei sie deaktiviert wird, das Tastenfeld aber aktiv bleibt, vorgehen wie folgt:

- Am Tastenfeld rechts die Taste  und sofort danach die Taste  drücken;
- Der Standby-Status wird durch das Blinken der Taste  angezeigt;
- Zum Verlassen des Standby-Modus die Taste  betätigen.

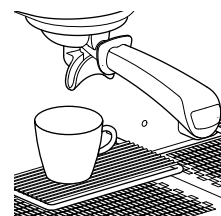


## 8.2 Version DISPLAY


### 8.2.1 Programmierung der Kaffeeabgabe

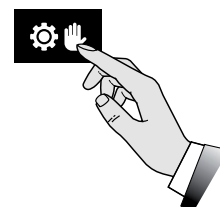
Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Falls die Kaffeemengen geändert werden sollen, gehen Sie wie folgt vor:


- Stets zuerst die rechte Tastatur programmieren. Auf diese Weise werden automatisch alle Tastaturen programmiert. Die anderen wenn erforderlich anschließend programmieren;

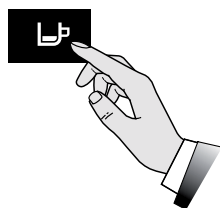


- die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;

- die Taste  mindestens 5 Sekunden lang betätigen, bis alle Led-Anzeigen der Mengentasten eingeschaltet sind;




- die gewünschte Mengentaste betätigen, zum Beispiel ;

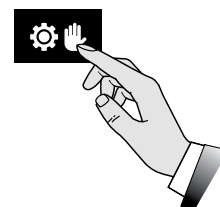


- zur Bestätigung der Menge erneut die Taste  bzw. die Taste  betätigen;

- den Vorgang für die anderen Mengentasten wiederholen;



- nach Abschluss der Programmierung die Taste  betätigen, bis alle Leds der Tastatur ausgeschaltet sind.




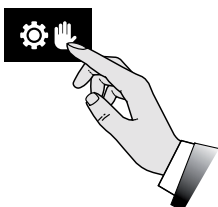
Die Programmierung jeder Menge muss mit gemahltem Kaffee und nicht mit bereits benutztem Kaffeesatz durchgeführt werden.


### 8.2.2 Programmierung für automatisches Heißwasser

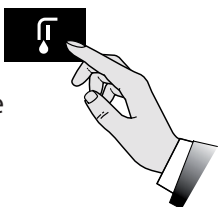
Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Sollen die Heißwassermengen geändert werden, wie folgt vorgehen:


- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen.

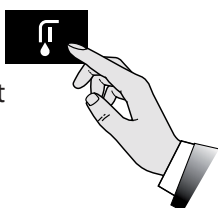
- die Taste  mindestens 5 Sekunden lang betätigen, bis alle LED-Anzeigen der Mengentasten leuchten;




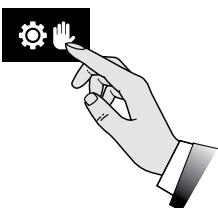
- Die Taste der Heißwasserabgabe  betätigen;



- zum Bestätigen der Menge erneut die Taste  betätigen;



- nach Abschluss der Programmierung die Taste  betätigen, bis alle LED der Tastatur ausgeschaltet sind



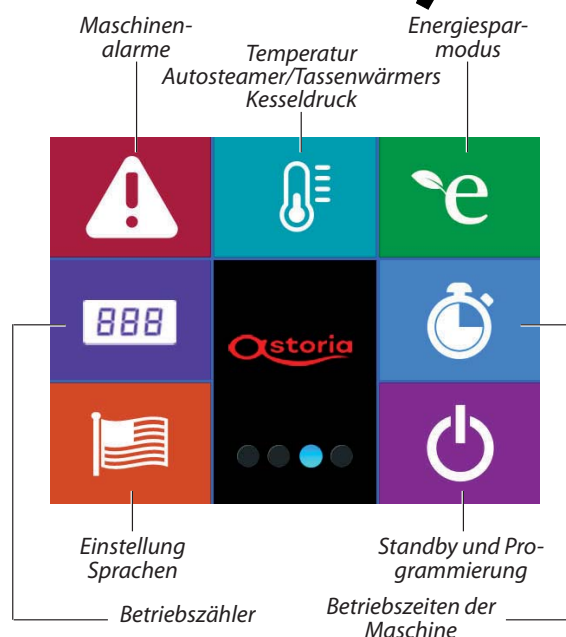
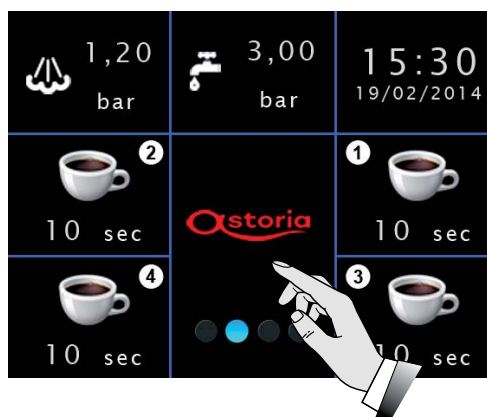
### 8.2.3 Menü öffnen

Zur Ansicht der Daten und zur Programmierung der Maschine gelangt man durch zweifaches Drücken auf das Display.


Durch Wahl der verschiedenen Tasten können die in den folgenden Abs. aufgeführten Bereiche geöffnet werden.



Das System verlässt ungefähr 20 Sekunden nach dem letzten durchgeführten Vorgang automatisch die Programmierphase. Für die Programmierung immer die rechte Taste benutzen.



## 8.2.4 Maschinentalarme

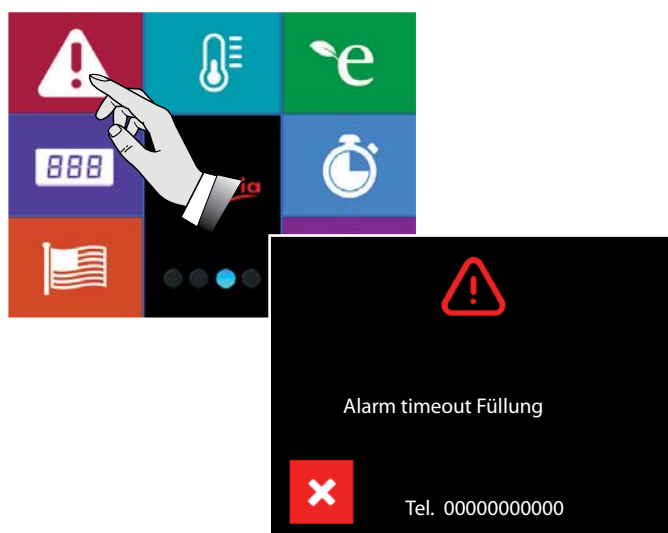
Über die Taste  kann der in der Maschine ausgelöste Alarm angesehen werden.

In diesen Fällen sollte der Technische Kundendienst über die auf dem Display angegebene Telefonnummer angefordert werden.

Zum Verlassen die Taste  betätigen.




**Im Fall eines Alarm sollte der Technische Kundendienst über die auf dem Display angegebene Telefonnummer angefordert und die Maschine ausgeschaltet werden.**









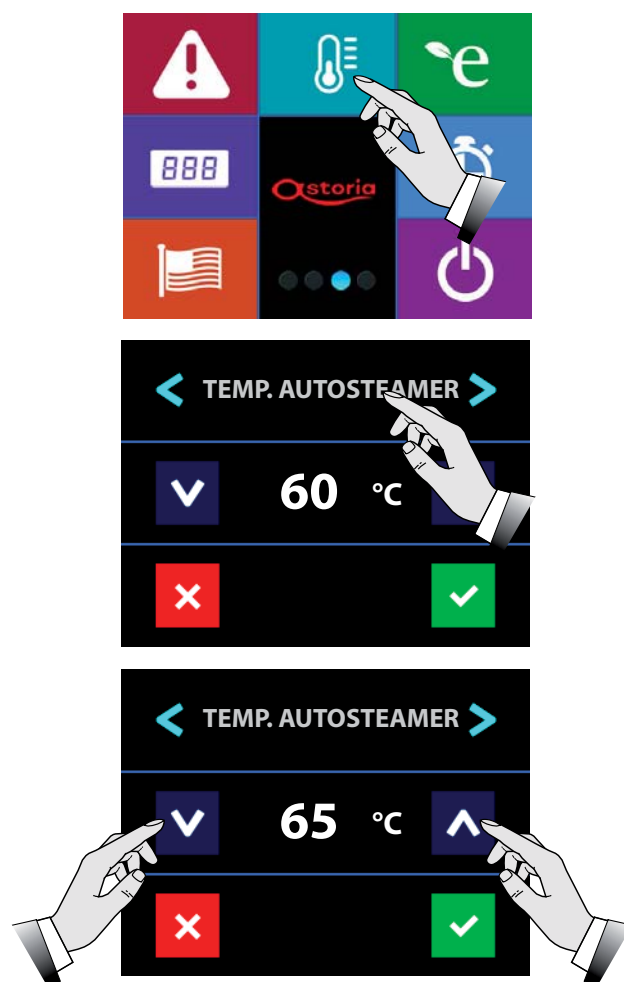
### Meldungen

Temperaturfühler Betriebskessel Überhitzung oder Kurzschluss	Alarm Korrupte Daten
Temperaturfühler Betriebskessel abgetrennt oder Betrieb unterbrochen	Meldung Filterwechsel (90 % Verschleiß)
Temperaturfühler Tassenwärmer Überhitzung oder Kurzschluss	Meldung Filter erschöpft
Temperaturfühler Tassenwärmer abgetrennt oder Betrieb unterbrochen	Meldung Wartung
Fühler Dampfdüse Kurzschluss	Alarm Timeout Kesselheizung
Fühler Dampfdüse abgetrennt oder Betrieb unterbrochen	Alarm Volumenzähler pro Gruppe
Alarm Timeout Befüllen	


## 8.2.5 Temperatur des Autosteamer







Über die Taste , kann die Temperatur des Autosteamer programmiert werden:

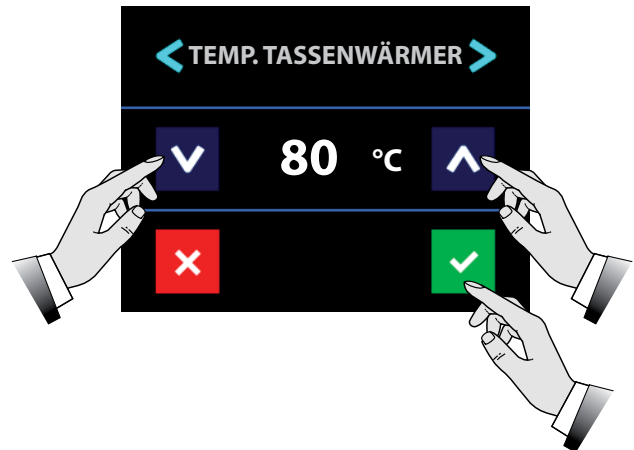
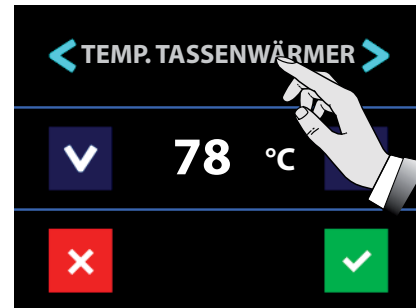
- Die Pfeile  und  betätigen und „TEMP. AUTOSTEAMER“ einstellen;
- mit den Pfeilen  und  den gewünschten Temperaturwert einstellen;
- mit der Taste  bestätigen;
- zum Verlassen die Taste  betätigen.




## 8.2.6 Temperatur des Tassenwärmers







Über die Taste  kann die Temperatur des Tassenwärmers programmiert werden:

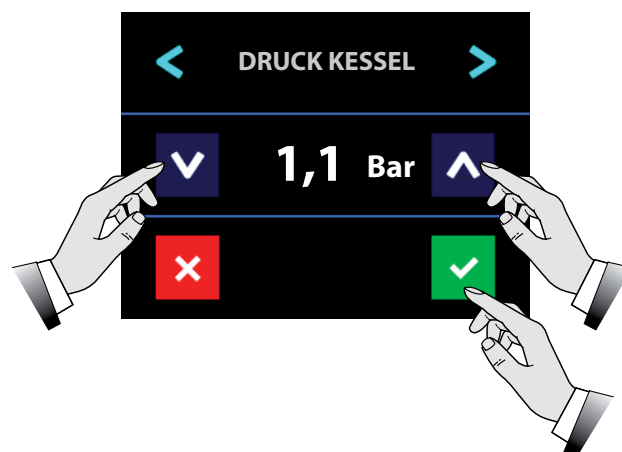
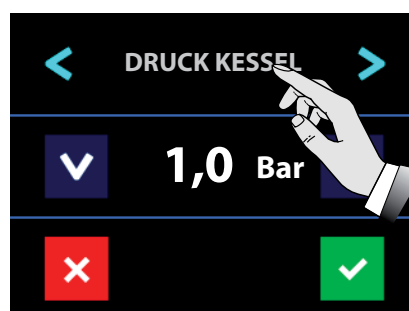
- Die Pfeile  wählen und  "TEMP. TASSENWÄRMER" einstellen;
- mit den Pfeilen  und  die gewünschte Temperatur ein stellen;
- mit der Taste  bestätigen;
- zum Verlassen die Taste  betätigen.




## 8.2.7 Kesseldruck


















Über die Taste  kann der Kesseldruck programmiert werden:

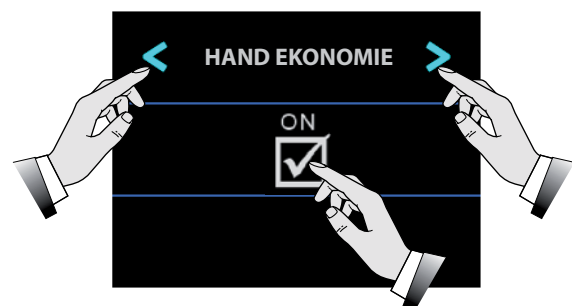
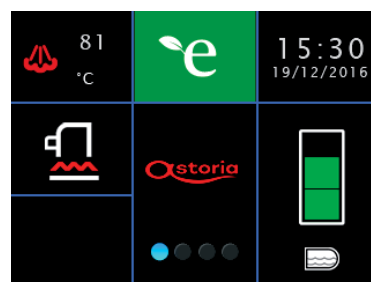
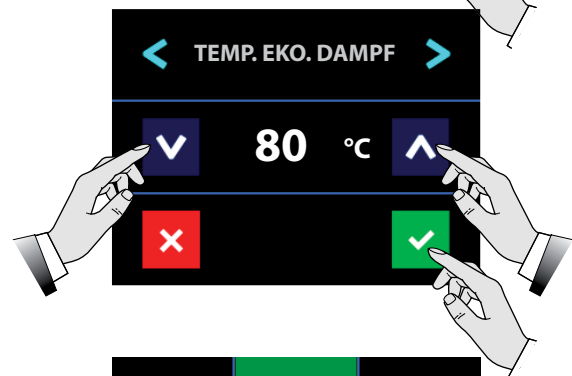
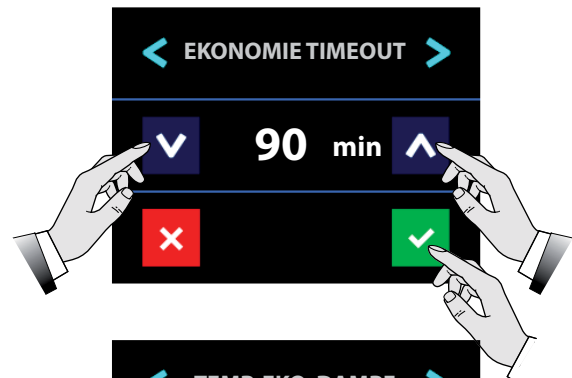
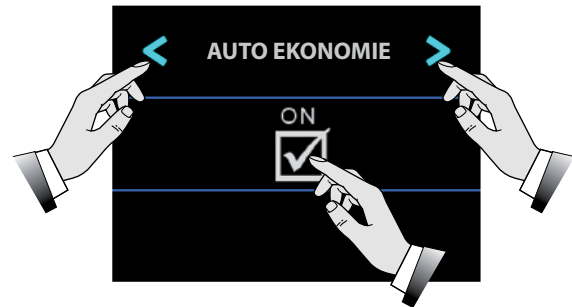
- Mit den Pfeilen  und  "DRUCK KESSEL" einstellen;
- mit den Pfeilen  und  den gewünschten Kesseldruck einstellen;
- mit der Taste  bestätigen;
- zum Verlassen die Taste  betätigen.



## 8.2.8 Energiesparmodus

Über die Taste  kann der Energiesparmodus programmiert werden:

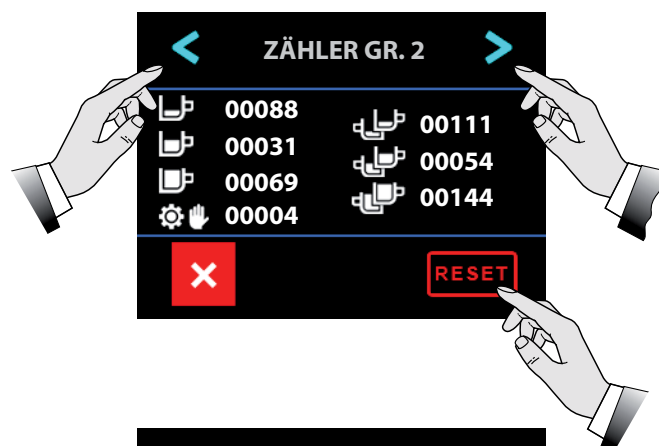
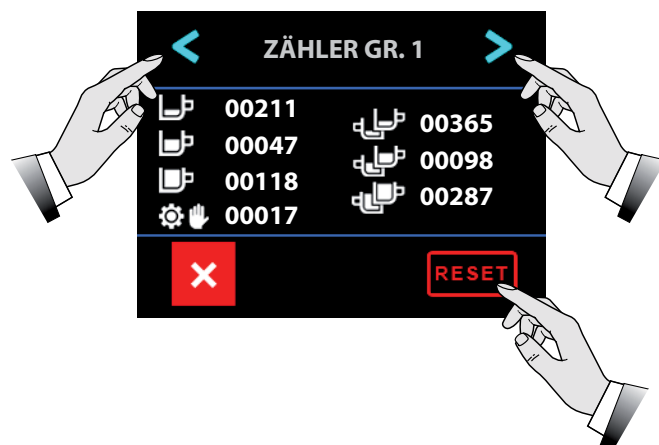
- Mit den Pfeilen  und  "AUTO EKONOMIE" einstellen;
- die Taste wählen und ON einstellen;
- Mit den Pfeilen  und  "EKONOMIE TIMEOUT" einstellen;
- mit den Pfeilen  und  die gewünschte Time-out-Zeit einstellen;
- mit der Taste  bestätigen;
- Mit den Pfeilen  und  "TEMP. EKO. DAMPF" einstellen;
- mit den Pfeilen  und  die Kesseltemperatur einstellen;
- mit der Taste  bestätigen;
- zum Verlassen die Taste  betätigen;
- die Aktivierung des Energiesparmodus wird auf dem Display mit dem Symbol  angezeigt;
- wenn mit den Pfeilen  und  "HAND EKONOMIE" eingestellt wird, geht das Gerät sofort in den Energiesparmodus über;
- um den Energiesparmodus zu verlassen, erneut die Taste  betätigen.




## 8.2.9 Zähler





















Mit der Taste **888** kann die geleistete Arbeit der Maschine angezeigt werden:

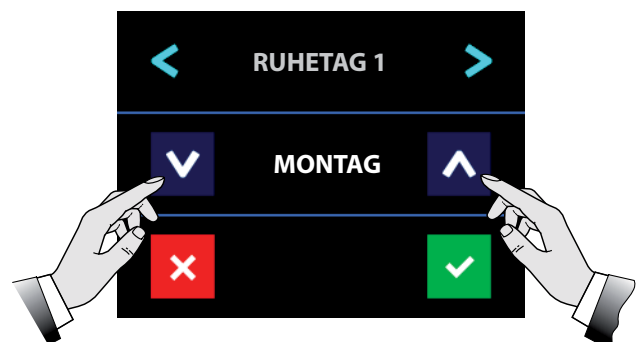
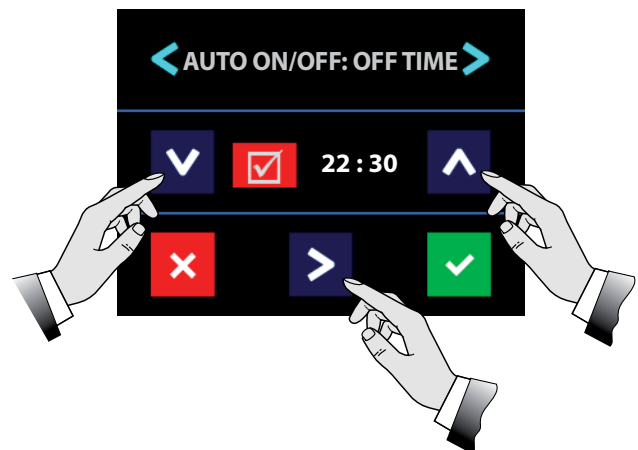
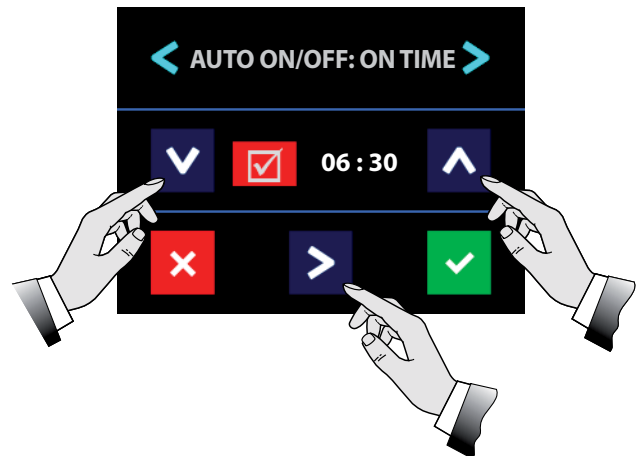
- Über die Pfeile **>** und **<** die betreffende Gruppe wählen;
- um die Zähler zurückzusetzen, die Taste **RESET** drücken;
- auf der letzten Seite werden die Gesamtzahlen der Kaffeeausgaben, der Liter an verbrauchtem Wasser und die Wartungszyklen angezeigt. Die Nullstellung der Daten ist nur dem Fachmann durch die Eingabe des entsprechenden Passworts vorbehalten;
- zum Verlassen die Taste **X** betätigen.



## 8.2.10 Betriebszeit der Maschine


Drückt man die Taste  kann man die Ein- und Ausschaltzeiten der Maschine, sowie den Ruhetag programmieren:





- Mit den Pfeilen  und  "AUTO ON/OFF: ON TIME" einstellen;
- Um die Einschaltfunktion der Maschine einzustellen, die Taste  drücken;
- mit den Pfeilen  und  die Uhrzeit einstellen, zu der die Maschine einschalten soll;
- Mit dem Pfeil  den Cursor auf den Zahlen bewegen;
- Mit der Taste  bestätigen;
- Mit den Pfeilen  und  "AUTO ON/OFF: OFF TIME" einstellen;
- Um die Ausschaltfunktion der Maschine einzustellen, die Taste  drücken;
- Mit den Pfeilen  und  die Uhrzeit einstellen, zu der die Maschine ausschalten soll;
- Mit dem Pfeil  den Cursor auf den Zahlen bewegen;
- Mit der Taste  bestätigen;
- Mit den Pfeilen  und  "RUHETAG 1" einstellen;
- Mit den Pfeilen  und  den ersten Ruhetag der Maschine einstellen;
- Für den zweiten Ruhetag die gleiche Vorgehensweise befolgen;
- Mit der Taste  bestätigen;
- zum Verlassen die Taste  betätigen.

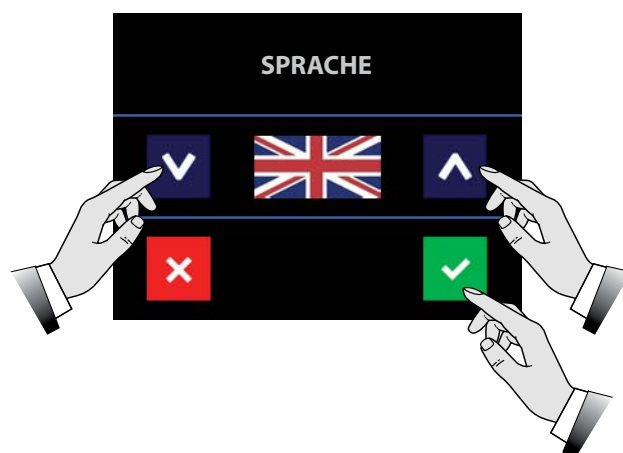





## 8.2.11 Sprache















Mit der Taste  kann die Display-Sprache programmiert werden:

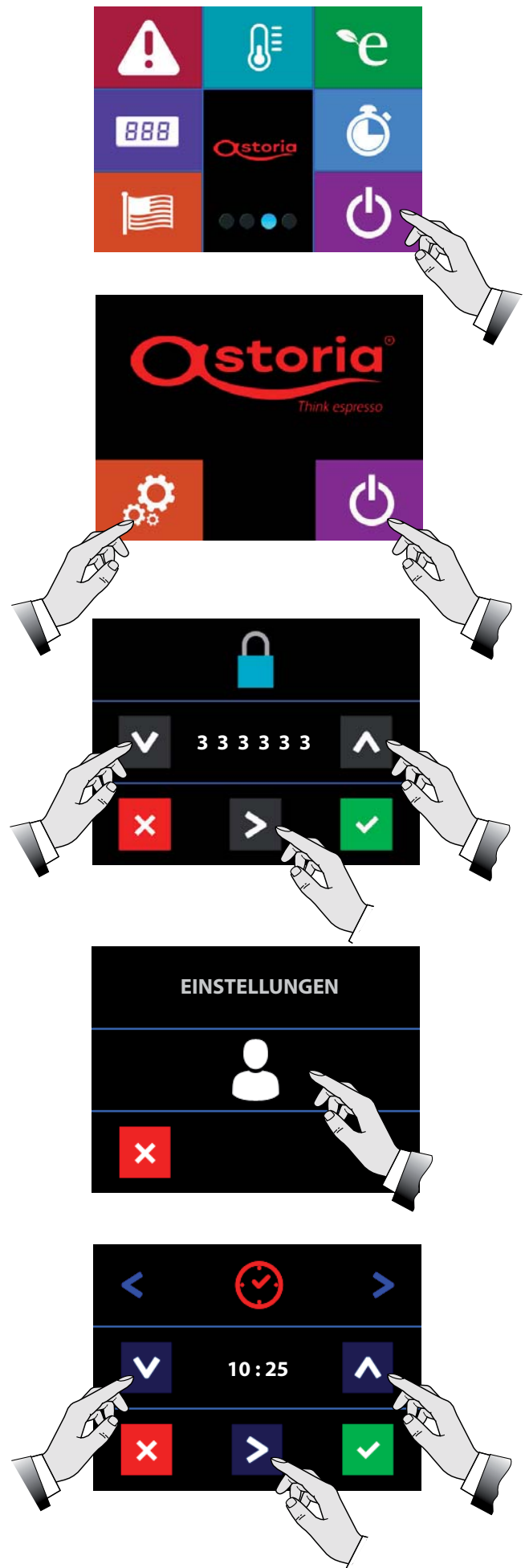
- mit den Pfeilen  und  die gewünschte Display-Sprache einstellen;
- Mit der Taste  bestätigen;
- Zum Verlassen die Taste  betätigen.






















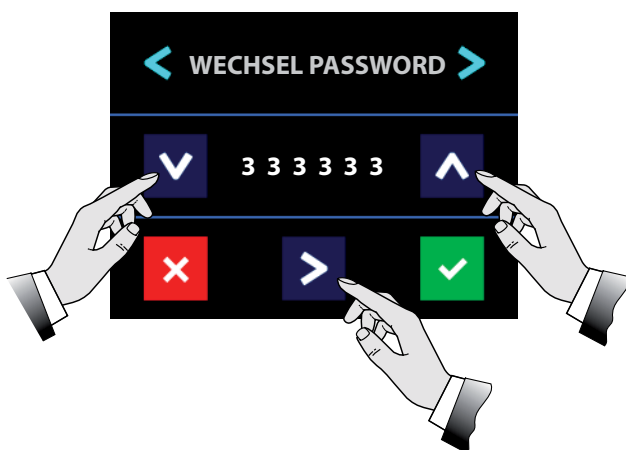
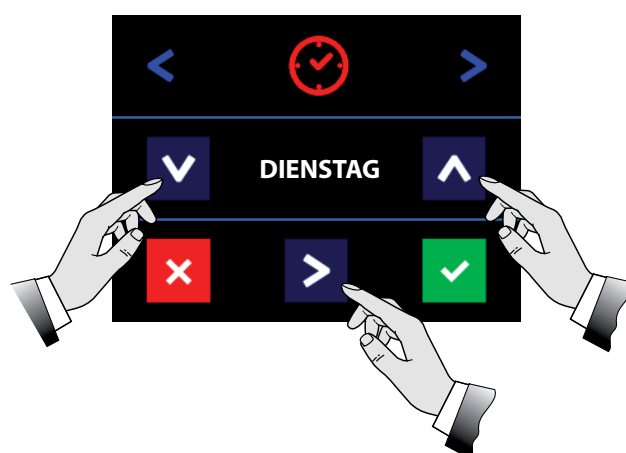
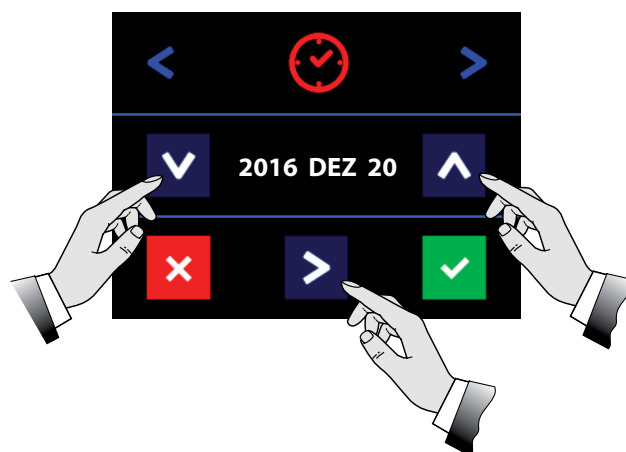
## 8.2.12 Standby und Programmierung der Maschine

Über die Taste  kann die Maschine auf Standby gestellt werden, und es können Programmierungseinstellungen vorgenommen werden:


- Die Maschine über die Taste  neu starten;
- Über die Taste  gelangt man zur Programmierung;
- mit den Pfeilen  und  das Zugriffs-Passwort einstellen (333333);
- Mit dem Pfeil  den Cursor auf den Zahlen bewegen;
- Mit der Taste  bestätigen;
- Über das Symbol  gelangt man zur Programmierung der Maschine;
- zum Verlassen die Taste  betätigen;
- Mit den Pfeilen  und  gelangt man zur Uhrzeiteinstellung;
- Mit den Pfeilen  und  die Uhrzeit einstellen;
- Mit dem Pfeil  den Cursor auf den Zahlen bewegen;
- Mit der Taste  bestätigen;




- Mit den Pfeilen  und  gelangt man zur Datumeinstellung;
- Mit den Pfeilen  und  das Datum einstellen;
- Mit dem Pfeil  den Cursor auf den Zahlen bewegen;
- Mit der Taste  bestätigen;
- Mit den Pfeilen  und  gelangt man zur Änderung des Wochentags;
- Mit den Pfeilen  und  den Tag einstellen;
- Mit dem Pfeil  den Cursor auf den Zahlen bewegen;
- Mit der Taste  bestätigen;
- Mit den Pfeilen  und  gelangt man zur "WECHSEL PASSWORD";
- Mit den Pfeilen  und  das neue Passwort einstellen;
- Mit dem Pfeil  den Cursor auf den Zahlen bewegen;
- Mit der Taste  bestätigen;
- zum Verlassen die Taste  betätigen.



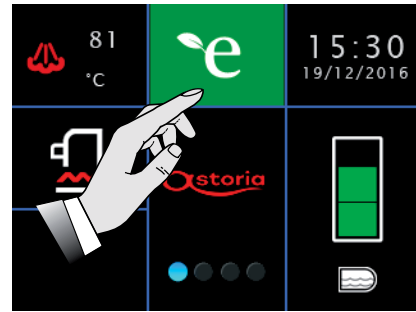
## 8.3 Energiesparmodus

Energieeinsparung ist durch die Anwesenheit der das  Symbol auf dem Display belegt.

Die Taste  oder eine x-beliebige Abgabetaste betätigen, um die Energiesparphase zu unterbrechen.



Um die Einstellung vorzunehmen, Siehe die Kapitel "8.2.8 Energiesparmodus" auf Seite 158.



## 8.4 Empfehlungen für die Zubereitung eines guten Kaffees

Täglich die Filter und die Filterhalter waschen, siehe Abs. 9.5.3 auf Seite 169. Erfolgt diese Reinigung nicht täglich, verschlechtert sich die Qualität des ausgegebenen Kaffees.

Für einen qualitativ guten Kaffee ist es wichtig, dass das verwendete Wasser einen Carbonatwert von 6-7 °F (französische Grad) aufweist. Sollte die Wasserhärte diese Werte übersteigen, sollte ein Wasserfilter oder ein Enthärter verwendet werden. Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Carbonatwerte des Wassers unter 4 °F liegen.

Sollte das Wassers 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.

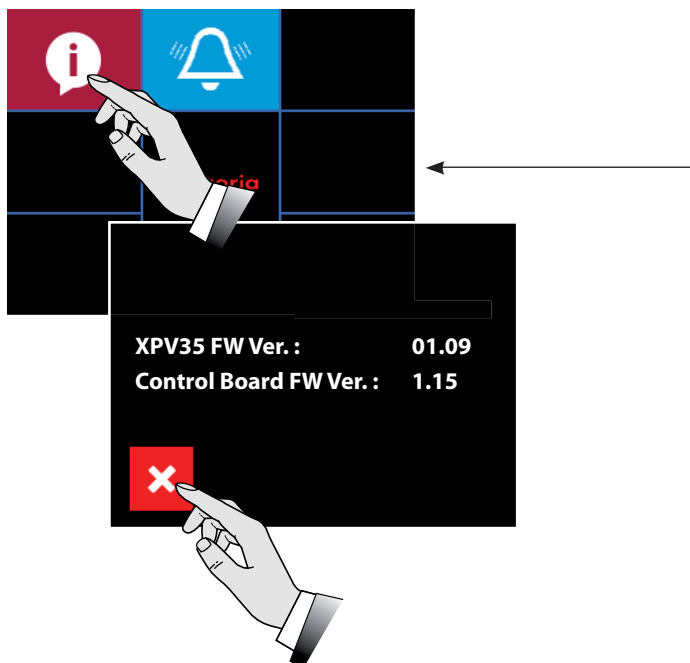
Nach einem längeren Stillstand der Maschine (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen. Die Reinigung und die regelmäßige Wartung konstant vornehmen.

## 8.5 Software-Infos


Die Daten der installierte Software werden durch zweimaliges Drücken auf das Display angezeigt.

Drückt man die Taste  werden Infos der entsprechenden Software angezeigt.

Zum Verlassen die Taste  betätigen.

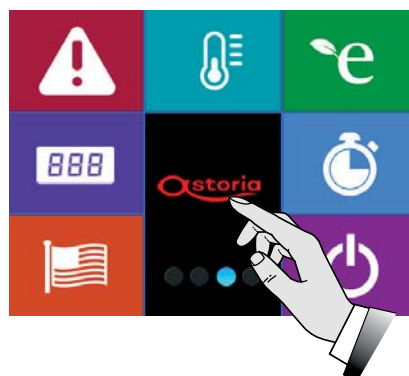
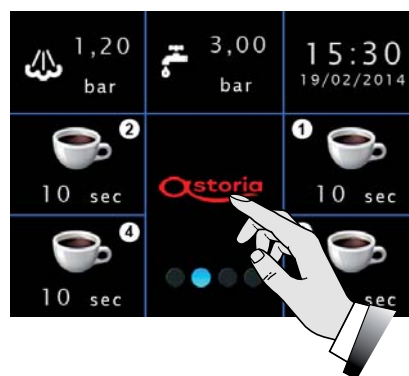
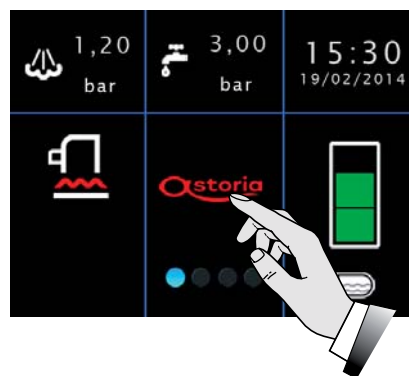
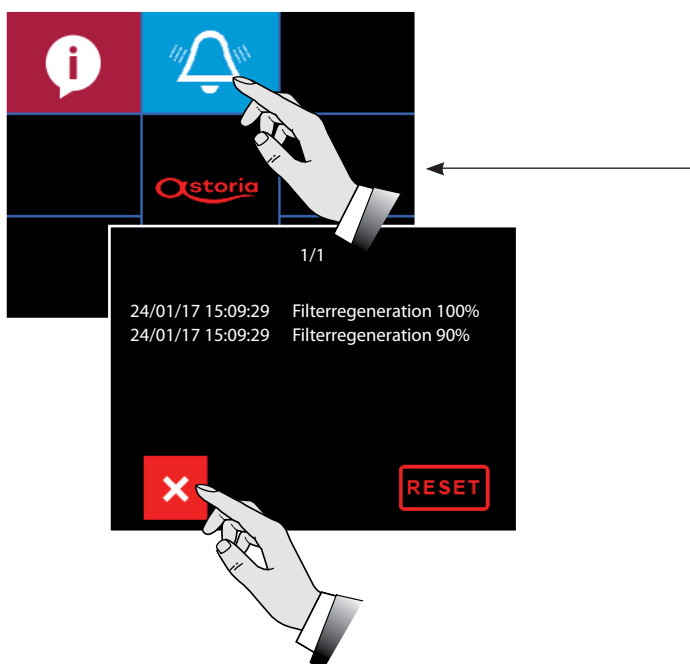


## 8.6 Alarm-Protokoll

Mit der Taste  Sie können anzeigen alle Maschine Alarme.

Die Nullstellung der Daten  ist nur dem Fachmann durch die Eingabe des entsprechenden Passworts vorbehalten.

Pzum Verlassen die Taste  betätigen.



## 9. WARTUNG UND REINIGUNG

### 9.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die Hinweise aus dem Kapitel "2. SICHERHEITSMASSNAHMEN" auf Seite 134 aufmerksam lesen.

### 9.2 Regelmäßige Wartung

Neben den Wartungseingriffe in den in der Tabelle angegebenen Abständen ist mindestens einmal im Jahr eine allgemeine Kontrolle der Maschine von einem Fachtechniker ausführen zu lassen.

Bauteil	Art des Eingriffs	Wöchentlich	Monatlich	Vierteljährlich
MANOMETER	Den Druckwert im Kessel im Auge behalten, der zwischen 0,8 und 1,4 bar liegen muss.	X		
MANOMETER	Den Wasserdruck während der Kaffeeabgabe prüfen: den auf dem Manometer angezeigten Druck kontrollieren, er muss zwischen 8 und 9 Bar liegen.		X	
FILTER und FILTERHALTER	Die Abnutzung der Filter und eine mögliche Kantenbeschädigung der Filter prüfen. Außerdem sind eventuelle Kaffeesatzreste in der Tasse zu kontrollieren und eventuell die Filter bzw. Filterhalter zu ersetzen.		X	
MAHL-/DOSIEREINHEIT	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.		X	
WASSERFILTER ENTHÄRTER	Das Auswechseln des Wasserfiltereinsatzes oder das Regenerieren des Enthärter sollte in den vom Hersteller angegebenen Abständen erfolgen. Erscheint die Displaymeldung „Meldung Filter erschöpft“, bitte den Kundendienst für den Filteraustausch und die Alarmnullstellung kontaktieren.		X	
GASANLAGE	Eventuell vorhandene Gaslecks durch Auftragen einer Seifenlauge auf die Leitungen prüfen.		X	
KESSEL	Es wird empfohlen, mindestens alle drei Monate den Technischen Kundendienst mit der Erneuerung des Wassers im Kessel zu beauftragen.			X



Das Auftreten von Problemen an den Bauteilen auf grauem Grund macht das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Fachtechnikers erforderlich.

### 9.3 Wartungsarbeiten nach kurzzeitigem Maschinenstillstand.

Unter "kurztem Maschinenstillstand" wird ein Zeitraum von mehr als einer Arbeitswoche verstanden.

Im Fall der erneuten Aktivierung der Maschine nach diesem Zeitraum muss vom Fachtechniker das Ersetzen des gesamten in den Wasserkreisläufen enthaltenen Wassers durchgeführt werden. Siehe hierzu Abs. "9.2 Regelmäßige Wartung" auf Seite 166.

Außerdem sind alle bei der regelmäßigen Wartung vorgesehenen Vorgänge auszuführen. Siehe hierzu den vorangegangenen Absatz.

## 9.4 Funktionsstörungen und ihre Behebung

Problem	Ursache	Vorgehen
SCHWACHE MASCHINENLEISTUNG	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 Eingriff des Technischen Kundendienstes anfordern.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT KEIN DAMPF AUS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sprühvorrichtung der Düse ist verstopft.</li> <li>Die Maschine ist ausgeschaltet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sprühvorrichtung der Dampfdüse reinigen.</li> <li>Die Maschine einschalten.</li> </ul>
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT MIT WASSER VERMISCHTER DAMPF AUS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendienstes anfordern.
KEINE ABGABE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.</li> <li>Der Kaffee wird zu fein gemahlen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Wasserleitungshahn öffnen.</li> <li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li> </ul>
WASSERAUSTRITT AN DER MASCHINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Auffangschale leitet nicht ab.</li> <li>Das Abflussrohr ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserabfluss ist behindert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Abflussleitung kontrollieren.</li> <li>Den Anschluss des Ablaufrohrs an die Auffangschale prüfen und wieder herstellen.</li> </ul>
ZU HEISSER ODER ZU KALTER KAFFEE	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendienstes anfordern.
ZU SCHNELLE KAFFEEAUSGABE	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
ZU LANGSAME KAFFEEAUSGABE	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
NASSER KAFFEESATZ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abgabegruppe verschmutzt</li> <li>Die Abgabegruppe ist zu kalt.</li> <li>Der Kaffee ist zu fein gemahlen.</li> <li>Der benutzte Kaffee ist zu alt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Spülung der Gruppe mit dem geschlossenen Filter vornehmen.</li> <li>Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten.</li> <li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li> <li>Den Kaffee durch frischen ersetzen</li> </ul>
DER MANOMETER ZEIGT EINEN UNGEEIGNETEN DRUCK	Störung in der hydraulischen Anlage	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendienstes anfordern.
KAFFEESATZ IN DER TASSE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Filterhalter ist verschmutzt.</li> <li>Die Filteröffnungen sind abgenutzt.</li> <li>Die Mahlung des Kaffees stimmt nicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Filterhalter reinigen.</li> <li>Den Filter austauschen.</li> <li>Den Mahlvorgang entsprechend einstellen.</li> </ul>
DIE TASSE IST DURCH KAFFEESPRITZER VERSCHMUTZT	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Kaffee ist zu grob gemahlen.</li> <li>Der Filterrand ist beschädigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li> <li>Den Filter austauschen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>DIE LEDLEUCHTEN ALLER TASTATUREN BLINKEN (Modell SAE)</li> <li>EINSCHALTEN DER TIMEOUT-LED (Modell AEP)</li> </ul>	Die automatische Wasserzufuhr blockiert sich nach wenigen Minuten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Maschine aus- und wieder einschalten.</li> <li>Den Wasserleitungshahn öffnen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>DIE KAFFEEAUSGABE ERFOLGT NICHT WIE GEWÜNSCHT</li> <li>DIE KAFFEEMENGE WIRD NICHT EINGEHALTEN</li> <li>DIE LED DER MENGETASTE BLINKT</li> </ul>	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
KAFFEEAUSGABE NUR ÜBER MANUELLE TASTE	Störung der elektronischen Anlage	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendienstes anfordern.
BLOCKIERUNG DES ELEKTRONISCHEN SYSTEMS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendienstes anfordern.
DIE PUMPE VERLIERT WASSER	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendienstes anfordern.

Problem	Ursache	Vorgehen
DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THERMOSCHUTZVORRICHTUNG SPRICHT AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AN	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendiensts anfordern.
DIE PUMPE ARBEITET UNTER IHRER NENNLEISTUNG	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendiensts anfordern.
DIE PUMPE IST SEHR GERÄUSCHVOLL	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendiensts anfordern.



Die auf grauem Grund beschriebenen Probleme machen das Ausschalten der Maschine und den Eingriff des Fachtechnikers des Herstellers erforderlich.

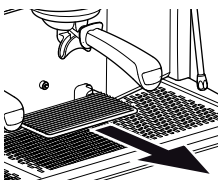
## 9.5 Reinigungsvorgänge

### 9.5.1 Allgemeine Anleitungen

Für eine perfekte Hygiene und Effizienz des Gerätes sind einige einfache Reinigungsarbeiten erforderlich. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine. Der ständige Einsatz der Maschine erfordert auch häufigere Reinigungen.



**Niemals alkalische Reiniger, Lösungsmittel, Alkohol oder aggressive 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 des Filters, der Filterhalter und aller Maschinenteile die vom Hersteller gelieferten Reinigungsmittel oder spezifische Produkte zum Reinigen von professionellen Kaffeemaschinen verwenden.**

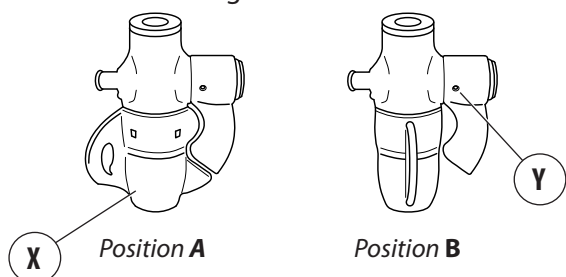
Reinigung	Täglich	Wöchentl.
<b>Cappuccino-Zubereiter:</b> Die Reinigung mindestens ein Mal pro Tag, bei kontinuierlicher Verwendung auch mehrmals pro Tag vornehmen, siehe Abs. 9.5.2 auf Seite 169.	X	
<b>Gehäuse und Gitter:</b> Die Gehäuseplatten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen. Die Schale und das Abtropfgitter entnehmen und mit warmem Wasser waschen.	X	
<b>Bedienblende und display:</b> Die Gehäuseplatten mit spezielle reiniger. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung.	X	
<b>Tassenaufsatzgitter:</b> Die Gitter aus ihrem Platz lösen, in horizontale Position bringen und kräftig nach außen ziehen. Die Reinigung mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch vornehmen. Die Gitter wieder einsetzen, indem diese an ihren Platz zurückgedrückt werden.	X	
		
<b>Filter und Filterhalter:</b> Täglich und wöchentlich waschen, siehe Abs. 9.5.3 auf Seite 169.	X	X
<b>Dampfdüse und Autosteamer:</b> Mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch die Enden des Rohrs regelmäßig säubern. Die Enden der Düsen kontrollieren und reinigen und die Austrittsöffnungen mit einer kleinen Nadel aufstechen. Wöchentlich spülen, siehe Abs. 9.5.7 auf Seite 170.	X	X
<b>Abgabegruppe:</b> Das Spülen der Ausgabegruppe entsprechend Abs. 9.5.4 oder 9.5.5 ausführen. Wöchentlich die innere Reinigung vornehmen, siehe Abs. 9.5.6 auf Seite 170.	X	X
<b>Mahl-/Dosiereinheit und Trichter:</b> Mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch die innere und äußere Reinigung des Trichters und der Dosiereinheit vornehmen. Am Ende alles sorgfältig abtrocknen.		X



### 9.5.2 Waschen des Cappuccino-Zubereiters

Der Cappuccino-Zubereiter sollte, wie nachstehend beschrieben, mit besonderer Sorgfalt gereinigt werden:

- eine erste Spülung vornehmen, indem das Ansaugrohr in Wasser getaucht und einige Sekunden lang eine Ausgabe durchgeführt wird;
- den Drehkörper (X) um 90° in Pos. B bringen (Schließen des Rohrs für den Milchaustritt);
- dabei das Rohr der Milchansaugung in die Luft halten und eine Dampfausgabe vornehmen (Leerlauf des Cappuccino-Zubereiters);
- etwa 20 Sekunden für die Reinigung und interne Sterilisation des Cappuccino-Zubereiters abwarten;
- den Dampf schließen und den Drehkörper wieder in Stellung A bringen;
- falls die Öffnung des Luftansaugers (Y) verstopft ist, mit einer Nadel vorsichtig öffnen.

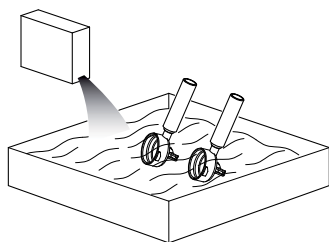


Den Cappuccino-Zubereiter nach jedem kontinuierlichen Einsatz reinigen und in jedem Fall einmal täglich.

### 9.5.3 Reinigung der Filter und Filterhalter

Täglich:

- Den Filter und den Filterhalter die ganze Nacht über in warmes Wasser tauchen, so dass sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen können;
- anschließend alle Teile mit lauwarmem Wasser abspülen.



Wöchentlich:

- Mit Hilfe eines Schraubenziehers den Filter vom Filterhalter lösen;
- den Filter und den Filterhalter 10 Minuten lang in warmes Wasser mit Spezialreiniger tauchen;
- anschließend alle Teile mit lauwarmem Wasser abspülen.



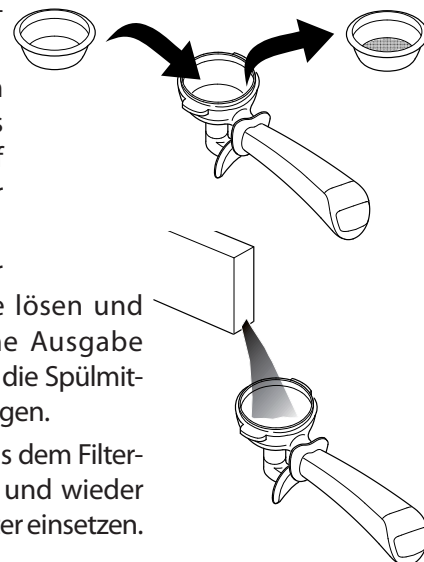
**Achtung:** Nur die Schale des Filterhalters eintauchen, das Eintauchen des Griffs in Wasser vermeiden.

Das Reinigungsmittel muss in den auf der Packung angegebenen Dosierungen mit kaltem Wasser verdünnt werden (siehe Hersteller).

### 9.5.4 Spülen der Ausgabegruppe Modell AEP

Täglich das Spülen der Ausgabegruppen wie nachfolgende beschrieben vornehmen:

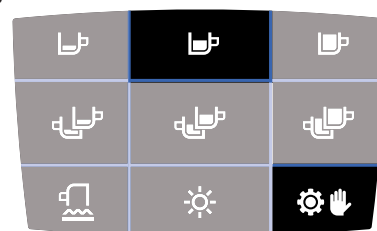
- Den Filter vom Filterhalter entfernen und einen Blindfilter montieren (siehe Ersatzteile);
- das entsprechende Reinigungsmittel (siehe Ersatzteile) in den Filterhalter mit dem Blindfilter gießen und diesen in die Ausgabegruppe einhängen;
- einige Ausgaben ausführen, bis aus dem Auslauf sauberes Wasser austritt;
- den Filterhalter von der Gruppe lösen und mindestens eine Ausgabe durchführen, um die Spülmittelreste zu beseitigen.
- Den Blindfilter aus dem Filterhalter entfernen und wieder den normalen Filter einsetzen.



### 9.5.5 Spülen der Ausgabegruppe Version SAE und DISPLAY

Täglich das Spülen der Ausgabegruppen wie nachfolgend beschrieben vornehmen:

- Den Filter vom Filterhalter entfernen und einen Blindfilter montieren (siehe Ersatzteile);
- das entsprechende Reinigungsmittel (siehe Ersatzteile) in den Filterhalter mit dem Blindfilter gießen und diesen in die Ausgabegruppe einhängen;
- Am Tastenfeld der zu reinigenden Gruppe gleichzeitig mindestens 10 Sek. lang die Tasten und drücken;



- Den Durchlauf der 5 Spülgänge abwarten;
- Den Filterhalter abnehmen und die Taste drücken, um den Nachspülgang von etwa 30 Sek. zu starten.

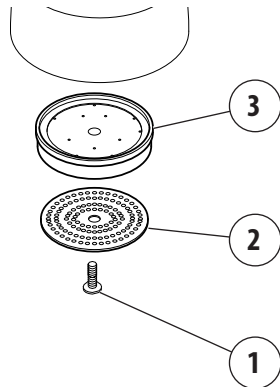


Im Fall des Modells AL kein Spülen der Gruppe vornehmen.

### 9.5.6 Reinigen der Brause und der Brausenhalterung

Einmal in der Woche die Brause und die Brausenhalterung reinigen und dazu wie folgt vorgehen:

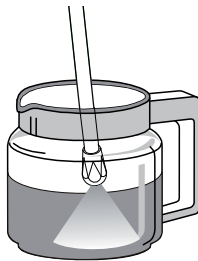
- mit einem Schraubendreher die Schraube (1) lösen;
- die Brause (2) und die Brausenhalterung (3) auswechseln;
- die beiden Teile mit warmem Wasser spülen;
- die Brause und die Brausenhalterung wieder in ihrer ursprünglichen Position anbringen und alles mit der Schraube festziehen.



### 9.5.7 Reinigung der Dampfdüse und Autosteamer

Einmal in der Woche die Dampfdüse und Autosteamer 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 die Abkühlung im Inneren der Düse nach oben steigen und wirken kann;
- den Vorgang 2- oder 3-mal wiederholen bis bei den nachfolgenden Ausgaben keine Milchreste mehr austreten.



## 10. ERSATZTEILE

Das Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine darf ausschließlich von einem vom Hersteller qualifizierten Techniker ausgeführt werden.



**Der Benutzer ist aus keinerlei Gründen befugt, die Vorgänge zum Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine auszuführen.**

## 11. AUSSERBETRIEBSETZUNG

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 geleert werden müssen.

Die Wiederinbetriebnahme der Maschine nach diesem Zeitraum darf nur durch einen Fachtechniker des Herstellers erfolgen.



**Der Benutzer ist aus keinerlei Gründen befugt, die Vorgänge zur Außerbetriebnahme und der Wiederinbetriebnahme der Maschine auszuführen.**

## 12. STILLLEGUNG

Es wird empfohlen, die Stilllegung der Maschine vom Fachtechniker des Herstellers durchführen zu lassen.

## 13. ENTSORGUNG

### 13.1 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 bei der korrekten Entsorgung dieses Produkts trägt zu einer effizienten Nutzung der natürlichen Ressourcen bei und vermeidet die Verhängung 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 Müllabfuhr.



**Zum Entsorgen der Maschine beziehen Sie sich bitte auf den Fachtechniker des Herstellers.**

### 13.2 Umweltinformationen

Im Inneren der Maschine befindet sich eine Lithium-Knopfzelle zur Speicherung der Maschinendaten, die in der Platine sitzt.

Diese Zelle entsprechend den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften entsorgen.

## 14. 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 oder den Maschinenstatus betreffenden Piktogramme erklärt. Ihre Verwendung gestattet eine korrekte Verwendung 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

Eine oder mehrere Personen, die mit dem Betrieb, der Wartung und der Reinigung betraut 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 können.

#### Schutzvorrichtung

Eigens dazu verwendetes Maschinenelement, den Schutz durch eine materielle Barriere zu garantieren.

#### Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Ausrüstung, die von der Person, deren Gesundheit und Unversehrtheit zu schützen ist, zu tragen ist.

#### Verwendungszweck

Die Verwendung der Maschine im Einklang mit den in der Bedienungsanleitung erteilten Informationen.

#### Vom Hersteller Qualifizierter Techniker

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.

#### Gerätezustand

Der Gerätezustand 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.

# 15. ALPHABETISCHES THEMENVERZEICHNIS

## A

Abhilfen	167
AL Version	141
Anzeige der Informationen	148
Ausschalten der Maschine	145
Automatisches Warmwasser	152

## B

Bedienungshandbuch-Aktualisierung	132
Blindfilter	169
Brause	170
Brausenhalterung	170

## C

Cappuccino-Zubereiter	150
CE-Zeichen	143

## D

Dampf	149
-------	-----

## E

Einlagerung Maschine	143
Elektromagnetische Emissionen	144
Emissionen	144
Empfehlungen	150
Ersatzteile	170

## F

Funktionsstörungen und Abhilfen	167
Funktionsweise der Maschine	144

## G

Garantie	133
Gas - Heizung	145
Glossar	171
Glossar und Piktogramme	133
Gruppe AL	147

## I

Inbetriebnahme	144
Inbetriebnahme Maschine	170
Installation	143
Interne Batterie	171

## K

Kaffeeausgabe	147
Kaffee mahlen	147

## L

Leistungsaufnahme	143
-------------------	-----

## M

Marke/Modell der Maschine	143
Maschineneinschaltung	144
Maschinenentsorgung	171
Maschinenidentifikation	139
Maschinenreinigung	168
Maschinenzerlegung	170

## P

Piktogramme	133
Programmierung parameter	155

## R

Regelmäßige Wartung	166
Reinigung Cappuccino-Zubereiter	169

## S

Schallemissionen	144
Schwingungen	144
Sicherheitsmaßnahmen	134
Spannung	143
Spülen Ausgabegruppe	169
Spülen Brause Brausenhalterung	170
Spülen Cappuccino-Zubereiter	169
Spülen Dampfdüse	170
Spülen Filter und Filterhalter	169

## T

Tassenwärmer	151
Tastenfeld AEP-SAE	142
Technische Daten	143

## U

Umweltinformationen	171
---------------------	-----

## V

Verwendungszweck	139
------------------	-----

## W

Wartung und Reinigung	166
-----------------------	-----

# MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

Español

## Índice

1. INTRODUCCIÓN.....	174	8. Programación .....	194
1.1 Líneas guía para leer el Manual.....	174	8.1 Versión SAE .....	194
1.2 Conservar el Manual.....	174	8.2 Versión DISPLAY .....	195
1.3 Metodología de actualización de la Manual .....	174	8.3 Ahorro energético .....	206
1.4 Destinatarios.....	175	8.4 Consejos para obtener un buen café.....	206
1.5 Glosario y Pictogramas.....	175	8.5 Informaciones software .....	207
1.6 Garantía .....	175	8.6 Registro de alarma .....	207
2. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.....	176	9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA .....	208
2.1 NIVEL DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN SOLICITADO POR EL USUARIO	176	9.1 Precauciones de seguridad.....	208
2.2 FUNCIONAMIENTO.....	176	9.2 Mantenimiento periódico.....	208
2.3 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA .....	179	9.3 Mantenimiento tras un breve periodo de inactividad.....	208
2.4 CARACTERÍSTICAS DE LOS EPP.....	180	9.4 Mal funcionamiento y remedios correspondientes.....	209
3. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA .....	181	9.5 Operaciones de limpieza .....	210
3.1 Marca y designación del modelo .....	181	10. PARTES DE RECAMBIO .....	212
3.2 Descripción general.....	181	11. DESACTIVACIÓN.....	212
3.3 Atención al cliente.....	181	12. DESMANTELAMIENTO.....	212
3.4 Uso previsto .....	181	13. ELIMINACIÓN.....	213
3.5 Descripción de la máquina .....	183	13.1 Informaciones para la eliminación .....	213
3.6 Botonera AEP .....	184	13.2 Informaciones medio ambientales.....	213
3.7 Botoneras SAE.....	184	14. GLOSARIO.....	213
3.8 Pantalla.....	184	15. ÍNDICE ALFABÉTICO DE LOS ARGUMENTOS .....	214
3.9 Datos y marcado CE.....	185		
4. ALMACENAMIENTO.....	185		
5. INSTALACIÓN.....	185		
6. PUESTA EN MARCHA.....	186		
7. FUNCIONAMIENTO.....	186		
7.1 Precauciones de seguridad.....	186		
7.2 Emisiones.....	186		
7.3 Encendido y apagado .....	186		
7.4 Cambio del agua .....	188		
7.5 Predisposición de la máquina.....	188		
7.6 Suministro de café .....	189		
7.7 Suministro vapor.....	191		
7.8 Autosteamer (opcional) .....	191		
7.9 Suministro de agua caliente AL y AEP .....	192		
7.10 Suministro de agua caliente SAE y DISPLAY .....	192		
7.11 Suministro capuchino (opcional) .....	192		
7.12 Calienta tazas.....	193		

# 1. 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 sustitutivo 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 diseños y la documentación que se encuentran en este Manual son de naturaleza técnica reservada, de estricta propiedad del Fabricante y no pueden reproducirse de ninguna manera, ni integral ni parcialmente.

El Fabricante se reserva el derecho de realizar mejoras y modificaciones del producto. Se garantiza que este Manual refleja a la perfección 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.

## 1.1 Líneas guía para leer el Manual

El Manual consta de capítulos autónomos. La secuencia de los capítulos responde a una lógica temporal relativa a la vida de la máquina.

Para que el texto sea fácil y rápido de entender, se utilizan términos, abreviaturas y pictogramas.

El Manual también consta de una portada, un índice y una serie de capítulos. Cada capítulo cuenta con una numeración progresiva. En el área del 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

- Secc.** = Sección
- Cap.** = Capítulo
- Pár.** = Párrafo
- Pág.** = Página

**Fig.** = Figura

**Cuad.** = Cuadro

### UNIDAD DE MEDIDA

Las unidades de medida presentes son las previstas por el Sistema Internacional (SI).

### PICTOGRAMAS

Las descripciones adelantadas por estos símbolos contienen informaciones/indicaciones muy importantes, sobre todo por lo que concierne la seguridad. Un posible incumplimiento puede provocar:

- peligros para la seguridad del usuario;
- lesiones, incluso graves, al usuario de la máquina (en algunos casos incluso su fallecimiento);
- pérdida de la garantía contractual;
- denegación de las responsabilidades del Fabricante.



**Símbolo de PELIGRO utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que necesita de hospitalización, en casos extremos provoca 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 resolverse con medidas adecuadas de primeros auxilios o parecidas.**



**Símbolo de NOTA utilizado para proporcionar informaciones importantes relativas al tema tratado.**

## 1.2 Conservar el 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 facilita si se maneja con atención, intentando tener siempre las manos limpias y no dejándolo en superficies sucias. Es necesario evitar que se quiten páginas, se rompan o que las partes las modifiquen arbitrariamente.

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.

## 1.3 Metodología de actualización de la 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; posibles traducciones no pueden comprobarse completamente,

por lo tanto, en caso se detecten posibles incongruencias es necesario prestar atención al italiano y, después, ponerse en contacto con el Fabricante, que se encargará de efectuar la modificación más adecuada.



**Si el Manual se convirtiera en ilegible o, de todas formas, 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 diseños y la documentación que se encuentran en este manual son de naturaleza técnica reservada y de estricta propiedad del Fabricante y no pueden reproducirse de ninguna manera, ni integral ni parcialmente sin previa autorización de éste.**

**El Usuario debe cumplir con las indicaciones que se encuentran en este Manual.**

**En caso de cualquier tipo de inconveniente que se presente tras un uso incorrecto de dichas recomendaciones, el Fabricante rehúsa todo tipo de responsabilidad.**

## 1.4 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.



**El aparato no está destinado a ser usado por niños, ni personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuido o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad se encargue de supervisarlas o instruir las en el uso del aparato**

## 1.5 Glosario y Pictogramas

En este párrafo se listan términos no frecuentes o, de todas formas, con significado diferente de lo común.

A continuación, se explican las abreviaturas utilizadas y el significado de los pictogramas para indicar la cualificación operador y el estado de la máquina, su empleo permite proporcionar rápidamente y, de manera unívoca, las informaciones necesarias para un uso correcto de la máquina en condiciones de seguridad.

### 1.5.1 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 voces se encuentran en el Cap."14. GLOSARIO" a la página 213**

### 1.5.2 PICTOGRAMAS

PICTOGRAMA	DESCRIPCIÓN
	Peligro eléctrico
	Peligro temperatura elevada
	Obligación de utilizar guantes de protección
	Obligación de leer la documentación

## 1.6 Garantía

La máquina tiene una garantía de 12 meses para todos los componentes, excluidos los componentes eléctricos y electrónicos, así como las piezas sujetas a normal desgaste.

## 2. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 NIVEL DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN SOLICITADO POR EL 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.

### 2.2 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, ésta 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 utilizadas de manera incorrecta o, en el caso en que, haga un error de evaluación o desactivación sorteando las indicaciones que se encuentran en este Manual.

Además, la máquina dispone de relativas indicaciones 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 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 encienda dentro de la máquina;
- no vierta líquidos encima de la máquina;
- no permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato.



## PELIGRO TEMPERATURA ELEVADA

Algunas de las partes de la máquina pueden alcanzar temperaturas elevadas:

- evite el contacto con el grupo de suministro, el calentador portafiltro y las lanzas del agua, vapor y autosteamer;
- no esponga nunca las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de suministro de vapor, agua caliente o leche.



**Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.**

**El Usuario está obligado a informar inmediatamente el Fabricante en el caso en que detecte defectos y/o mal funcionamientos de la máquina, de los sistemas de protección ideados para prevenir accidentes y de cualquier situación de peligro que llegara a conocer. En caso de anomalías de la instalación de gas (si existe) solicitar la intervención del Técnico Cualificado.**

**La instalación de gas (si existe) debe desactivarse durante los largos plazos de inactividad de la máquina (noche o cierre de la instalación). 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 modificación ilícita y no autorizada de cualquier parte de la máquina invalida cualquier garantía.**

## 2.3 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 cumplir con las normas de conducta de seguridad:

- no lleve a cabo posibles operaciones de mantenimiento con la máquina en función;
- no sumerja la máquina en agua;
- no vierta líquidos en 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 TEMPERATURA ELEVADA

Durante las operaciones de limpieza, tenga cuidado con las partes de la máquina que están recalentadas:

- evite el contacto con el grupo de suministro y las lanzas de agua y vapor;
- no esponga nunca las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de suministro de vapor, agua caliente o leche.

## 2.4 CARACTERÍSTICAS DE LOS EPP

En las fases de mantenimiento y limpieza de la máquina es necesario utilizar estos EPP:

### Guantes



Para proteger todas las partes en contacto con los alimentos (portafiltros, filtros, etc.).



**Efectuar sólo las operaciones de mantenimiento y limpieza que se describen en este manual.**

**Todas las operaciones de mantenimiento y limpieza no tratadas en este documento deben actuarse sólo 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 un posible mal funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico Cualificado. 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 modificación ilícita y no autorizada de cualquier parte de la máquina invalida cualquier garantía.**

## 3. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

### 3.1 Marca y designación del modelo

La identificación de la máquina y del modelo se encuentran en la PLACA DE DATOS de la máquina y en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que acompaña la máquina.

### 3.2 Descripción general

La máquina, que se trata en este Manual, está formada por componentes mecánicos, eléctricos y electrónicos cuya acción conjunta permite realizar bebidas a base de leche, café y agua.

Este producto se fabricó de manera conforme a las Directivas, a los Reglamentos y a las Normas Comunitarias indicadas en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que acompaña la máquina.

La máquina se ideó y fabricó para funcionar sólo tras haberse conectado correctamente a la red hidráulica y eléctrica y, haberse colocado en lugar reparado de los agentes atmosféricos.

### 3.3 Atención al cliente

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.  
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY  
Teléf. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657  
Correo electrónico: info@astoria.com - Web-site: www.astoria.com



### 3.4 Uso previsto

La máquina para café expreso está destinada a la preparación profesional de bebidas calientes como té, capuchinos y café en sus variantes largo, corto, expreso, etc.

El aparato no es para uso doméstico, sino sólo para 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 lugares cuyo acceso esté reservado a personal cualificado, debidamente formado (Bar, Restaurantes, etc.).

## USOS PERMITIDOS

Son todos los que respetan las características técnicas; las operaciones y los usos descritos en este documento no ponen en peligro la seguridad del Usuario ni provocan daños a la máquina o al ambiente de los alrededores.



**Todos los usos no específicamente indicados en este Manual están prohibidos y deben ser autorizados expresamente por el Fabricante.**

## USOS PREVISTOS

La máquina se ideó exclusivamente para el uso profesional.

El uso de productos/materiales diferentes de los especificados por el Fabricante, que pueden provocar daños a la máquina y situaciones de peligro para el operador y/o las personas que se encuentran alrededor de la Máquina, se considera incorrecto o no adecuado.

## CONTRAINDICACIONES

La máquina no debe utilizarse:

- En caso de usos diferentes respecto a los listados en el pár. 3.4 , de usos diferentes o no mencionados en este Manual;
- Utilizando materiales diferentes respecto a los que se indican en este Manual;
- Con dispositivos de seguridad excluidos o no funcionantes.

## USO EQUIVOCADO DE LA MÁQUINA

La tipología de uso y las prestaciones respecto a las que se realizó esta máquina imponen una serie de operaciones y

procedimiento que no pueden cambiarse si no previamente consensuadas con el Fabricante. Todas las prácticas permitidas se encuentran en este documento, cualquier otra operación no listada y descrita en este documento debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligrosa.

## USOS NO PREVISTOS

Los únicos usos permitidos se describen en el 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 de la comunidad y la legislación del país en el que se instaló el equipo.

El usuario debe estar informado acerca del funcionamiento de todos los dispositivos de la máquina.

Además, debe haber leído este Manual integralmente.

Las intervenciones de mantenimiento deben llevarse a cabo por técnicos cualificados tras haber preparado la máquina de manera adecuada.

La alteración o la sustitución no autorizada de una o más partes de la máquina, el uso de accesorios que modifican su funcionamiento y el uso de materiales diferentes respecto a los recomendados en este Manual, pueden ser motivos de riesgos de accidentes.

### 3.5 Descripción de la máquina

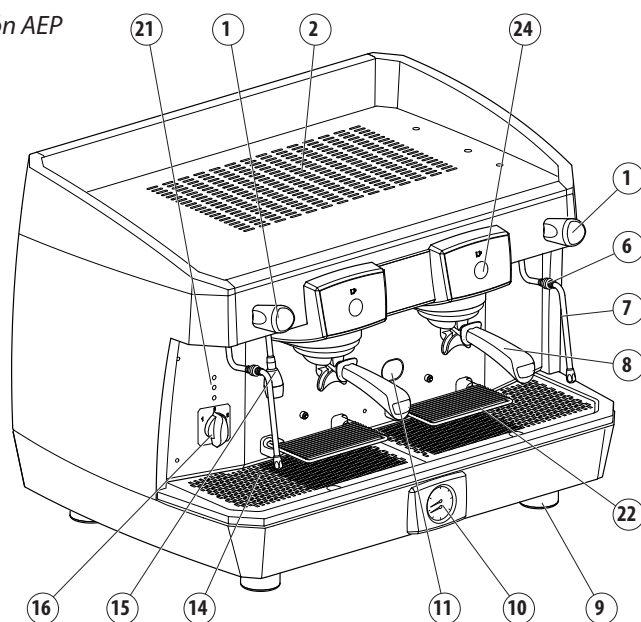
1. Mando de vapor.
2. Superficie caliente-tazas.
3. Mando del agua caliente.
4. Grupos con palanca.
5. Nivel óptico agua caldera.
6. Protección antiquemaduras.
7. Lanza del vapor.
8. Portafiltro.
9. Pata regulable.
10. Manómetro.
11. Ventana quemador gas (\*).
12. Seguridad gas (\*).
13. Botón de encendido gas (\*).
14. Rejilla apoya tazas.
15. Lanza de agua caliente.
16. Conmutador de encendido.
17. Botón de suministro manual.
18. Botonera.
19. Pantalla.
20. Toma USB (sólo para actualizaciones de software).
21. Indicador ON-OFF/nivel caldera/calienta tazas.
22. Rejilla levanta tazas.
23. Interruptor encendido.
24. Autosteamer.

(\*) Dispositivo opcional.

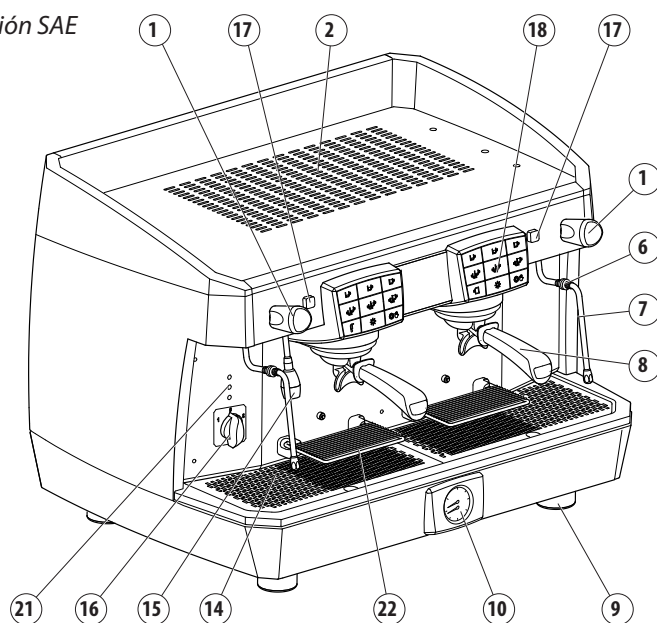


La toma USB (20) debe utilizarse sólo con la llave específica suministrada a los Técnicos Cualificados. No conectar la toma USB con dispositivos externos (iPhone, iPad, ordenadores, etc.) puesto que podrían provocar problemas graves al software de la máquina.

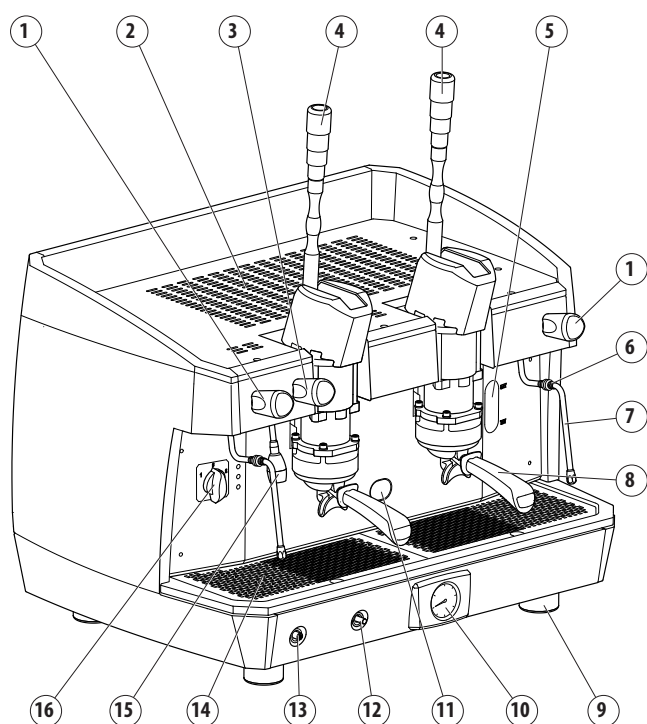
Versión AEP



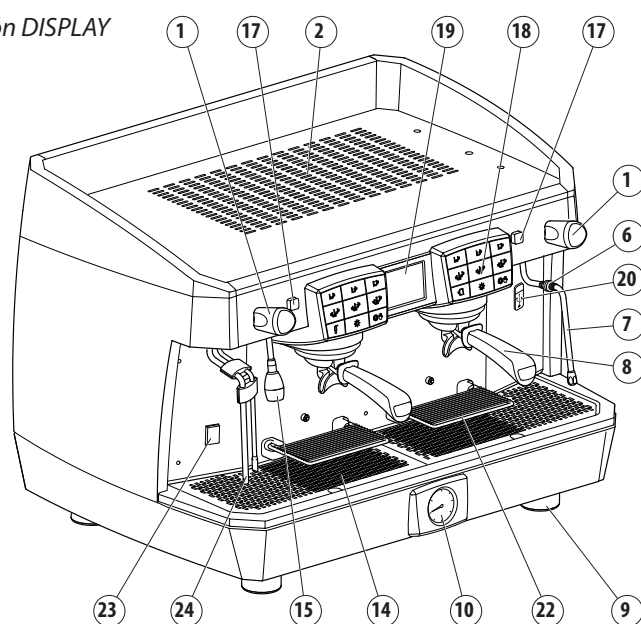
Versión SAE



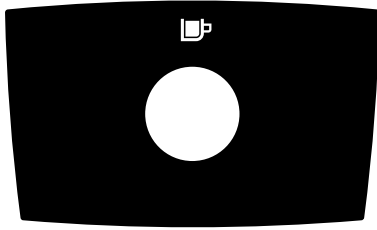
Versión AL





Versión DISPLAY




### 3.6 Botonera AEP




 1 café expreso


 1 café mediano


 1 café largo

 2 cafés expresos

 2 cafés medianos

 2 cafés largos

 1 - Iluminación superficie de trabajo  
2 - Dispositivo calienta tazas

 Agua caliente

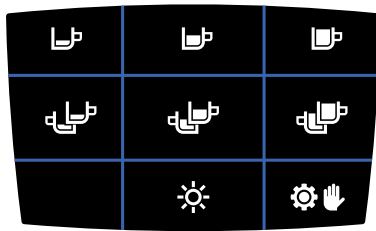
 Calienta tazas

 Stop / Programación  
Suministro continuo

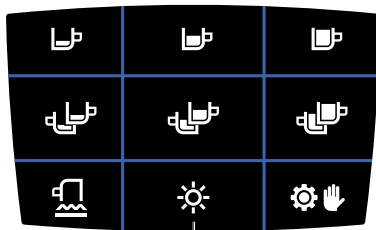
 Autosteamer (opcional)

### 3.7 Botoneras SAE

vers.1 GR  
vers. COMPACTA










1



2

### 3.8 Pantalla

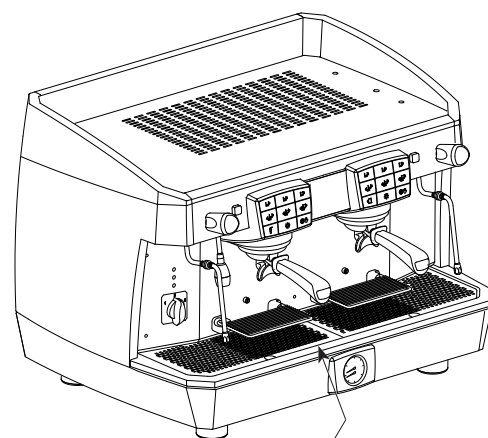
	Presión de la caldera	Presión red hídrica	Fecha y hora
	 1,20 bar	 3,00 bar	15:30 19/12/2016
Calienta tazas			
Autosteamer	 45°C		Nivel de agua en la caldera
	Temperatura Autosteamer	Página pantalla	



### 3.9 Datos y marcado CE

Los datos técnicos de la máquina se encuentran en este cuadro:

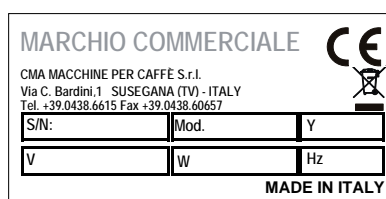
CUADRO DATOS TÉCNICOS	1GR	COMPACTA	2Gr	3Gr	4Gr
Voltaje (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potencia máx (kW)	2,4/3,1/3,3	3,1	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Caldera (l)	6/8	7	10,5	17	23
Calibración válvula seguridad	1,9 bar				
Presión ejercicio caldera	0,8 - 1,4 bar				
Presión del agua de alimentación	1,5 - 5 bar MÁX				
Presión de suministro del café	8 - 10 bar				
Temperatura ambiente de trabajo	5 - 40°C 95° U.R.MAX				
Nivel presión acústica	< 70 dB				



La placa CE está fijada a la base del armazón bajo la bandeja de desagüe

De acuerdo con la directiva 2006/42/CE la máquina está marcada por la sigla CE a través de la que el fabricante declara, bajo su propia responsabilidad, que la máquina es segura respecto a personas y cosas.

La placa CE colocada en la base del armazón debajo de la bandeja de descarga en la que se encuentran los datos de identificación. A continuación, se muestra un ejemplo de placa de datos:



En caso de posibles comunicaciones con el Fabricante, comunique siempre estos datos:

- S/N - número matrícula máquina;
- Mod. - modelo de la máquina
- Y - fecha de fabricación;

Los datos del equipo pueden consultarse también en la etiqueta aplicada al embalaje de la máquina.



**Se prohíbe quitar o estropear la placa de datos. Si es necesario, sustituir la placa con la máxima urgencia contactando siempre y sólo el Fabricante.**

## 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.



**Durante la instalación de la máquina, el Técnico Cualificado tiene que llevar a cabo las operaciones de cambio del agua que se encuentra en los circuitos hidráulicos.**



**La base de apoyo de la máquina debe estar nivelada perfectamente y sin irregularidades.**



**Es necesario incorporar en la instalación eléctrica un interruptor diferencial adecuado (cortacircuitos) de 30 mA.**

## 6. PUESTA EN MARCHA

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 detenidamente las advertencias que se encuentran en el capítulo "2. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" a la página 176.

### 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

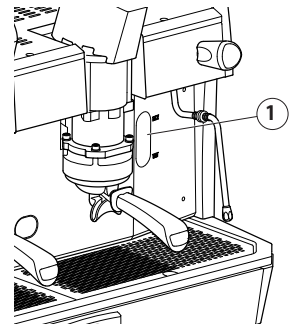
La máquina se ideó para actuar correctamente en un entorno electromagnético de tipo industrial, colocándose en los límites de Emisión e Inmunidad previstos por las Normas vigentes.

## 7.3 Encendido y apagado

### 7.3.1 Calentamiento eléctrico versión AL

Antes de encender la máquina, asegúrese de que el nivel de agua de la caldera sea superior al mínimo indicado por el nivel óptico (1).

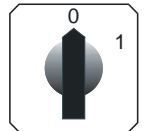
En caso de que falte agua (primera instalación o después de realizar las operaciones de mantenimiento de la caldera) es necesario llenar previamente la caldera, a fin de evitar el sobrecalentamiento de la resistencia.



Siga estas instrucciones:

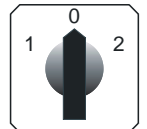
#### INTERRUPTOR

- Abra el grifo del agua de la red hidráulica;
- accionando el llenado manual cargue agua en la caldera hasta restablecer el nivel ideal;
- gire el interruptor hasta la posición "1" y espere a que la máquina se caliente completamente.



#### CONMUTADOR

- Abra el grifo del agua de la red hidráulica;
- gire el interruptor hasta la posición "1" (alimentación eléctrica de la bomba para el llenado automático de la caldera y para las funciones de la máquina) y espere a que se llene automáticamente de agua la caldera;
- gire el interruptor hasta la posición "2" (alimentación eléctrica total, incluida la resistencia en la caldera) y espere a que la máquina se caliente completamente.

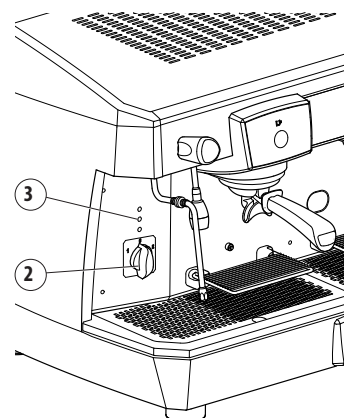


### 7.3.2 Calentamiento eléctrico versiones AEP y SAE

Pulse el interruptor de encendido de la máquina (2).

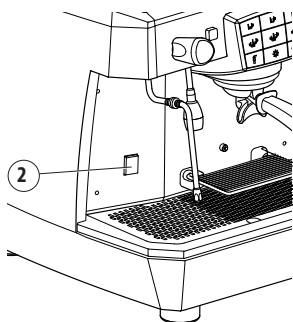
El parpadeo lento del indicador (3) indica la fase de carga del agua.

El indicador encendido fijo indica que el nivel del agua en la caldera es regular.

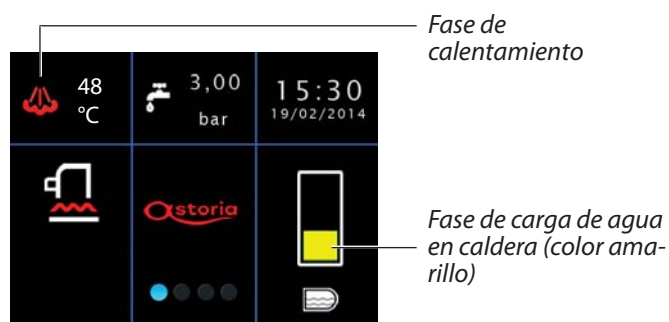


### 7.3.3 Calentamiento eléctrico versión PANTALLA

- Pulse el interruptor general (2) de la máquina;
- siga esperando durante unos segundos la ejecución del auto-test;



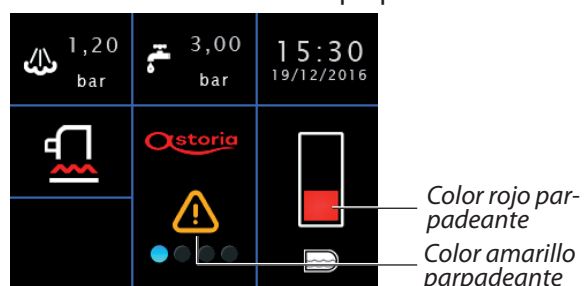
- esperar el posible llenado automático de agua de la caldera indicado en la pantalla;



- esperar unos momentos hasta que la máquina no se caliente completamente;

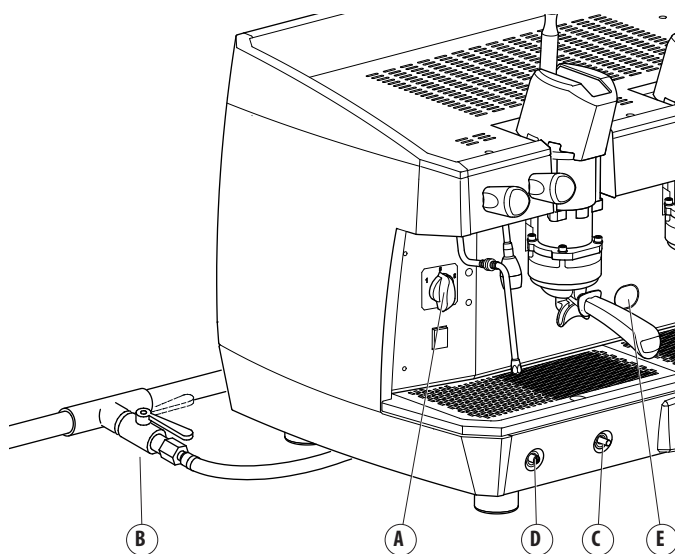


- en caso de intervención del time-out, en la pantalla se mostrará una alarma parpadeante de color rojo.



### 7.3.4 Calentamiento de gas (si existe la instalación de gas)

- Gire el conmutador (A) hasta la posición 1;
- abra la llave del gas (B) situada en la red;
- siga presionando el botón (C) y, simultáneamente, pulse el mando de encendido (D). Una vez encendida la llama, mantenga pulsado durante algunos segundos el mando (C) para permitir que el termopar actúe correctamente;
- después, controlar a través de la ventanilla (E) que la llama esté encendida;
- espere a que la presión de ejercicio indicada en el manómetro alcance el valor de funcionamiento: 1-1,2 bar;



### 7.3.5 Calentamiento eléctrico + gas (si existe la instalación de gas)

- Siga las instrucciones del apartado anterior;
- tras comprobar el encendido de la llama, gire el conmutador (A) hasta la posición 2. De este modo se conecta la alimentación de la resistencia de la caldera y la presión de ejercicio se alcanzará en menos tiempo;
- espere a que la presión de ejercicio indicada en el manómetro alcance el valor de funcionamiento: 1-1,2 bar.



**En la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula anti-depresión soltará vapor durante algunos segundos hasta el cierre de la válvula misma. No ponga en funcionamiento la instalación de gas con la caldera vacía.**

### 7.3.6 Apagado de la máquina

Apagar la máquina actuando en el interruptor general o en el conmutador general.

## 7.4 Cambio del agua

Durante la instalación de la máquina, el Técnico Cualificado tiene que llevar a cabo las operaciones de cambio del agua que se encuentra en los circuitos hidráulicos cumpliendo con este procedimiento:

- al concluir la instalación, el equipo debe ser activado y puesto en condiciones nominales de funcionamiento, dejándolo 30 minutos en el estado de “listo para el funcionamiento”;
- después debe apagarse el equipo y vaciar completamente el agua introducida 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;
- una vez alcanzado el estado de “listo para el funcionamiento” deben realizarse los siguientes suministros:
  - realice un suministro continuo con cada grupo de café, para descargar al menos 0,5 litros del circuito de café. Si hay varios puntos de suministro asignados al mismo intercambiador/caldera de café, divida este volumen en función de su número;
  - vacíe todo el volumen de agua caliente contenido en la caldera (3 litros para 1GR, 6 litros para 2GR, 8 litros para 3GR, 11 litros para 4GR) realizando un suministro continuo mediante la lanza prevista. Si hay varios puntos de suministro, divida este volumen en función de su número;
  - Descargue vapor continuamente durante al menos 1 minuto por 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.**

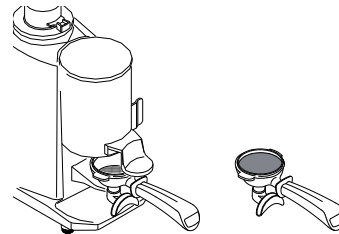
## 7.5 Predisposición de la máquina

### 7.5.1 Moledura y dosificación del café

Es importante disponer de un molinillo cerca de la máquina con el que 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, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquiéralo en pequeños paquetes envasados al vacío.

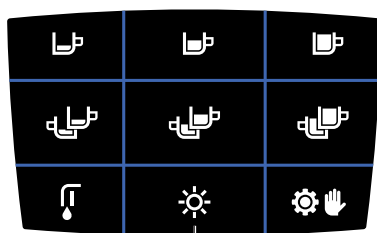


### 7.5.2 Preparación del portafiltro

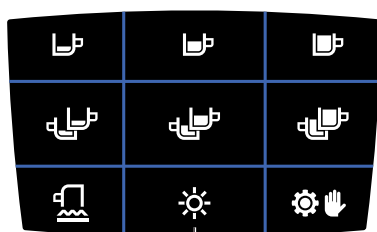
- Llene el filtro con una dosis de café molido (unos 6-7 gramos) y comprímalo con el prensador;
- enganche el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la junta se desgaste con rapidez;
- por la misma razón es aconsejable limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- siga las indicaciones facilitadas por el fabricante del molinillo dosificador.

### 7.5.3 Encendido led

Para activar o desactivar la luz de la superficie de trabajo o calienta tazas, presionar el botón  de la botonera correspondiente.



Led superficie de trabajo



Led calienta tazas

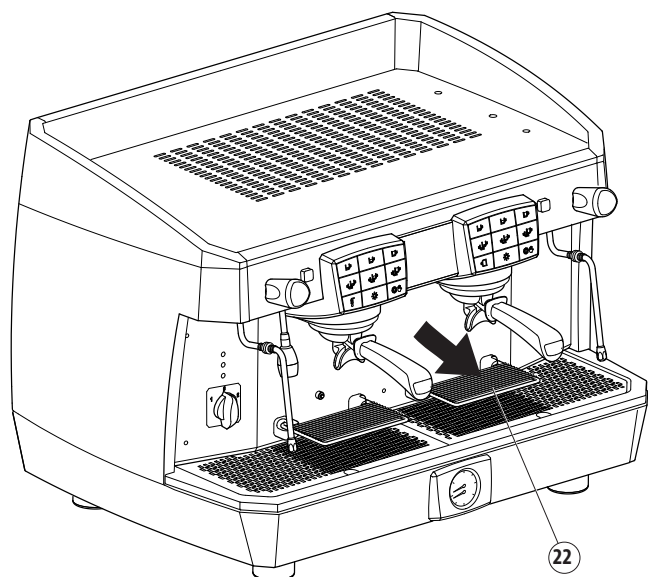
### 7.5.4 Rejillas levanta tazas

Si fuese necesario usar tazas de diferentes tamaños, es posible usar las rejillas abatibles (22) que incluye la máquina.

Para utilizar la rejilla, desengánchela del tope y gírela en posición horizontal.

Una vez que ya no es necesaria, empújela hacia arriba, hasta que no se enganche completamente en su alojamiento.

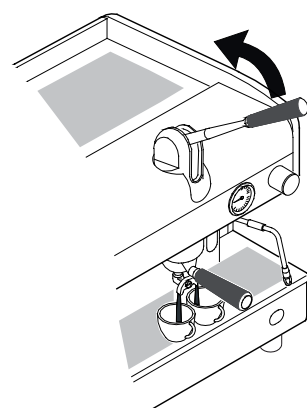
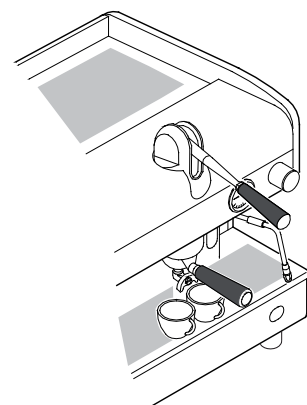
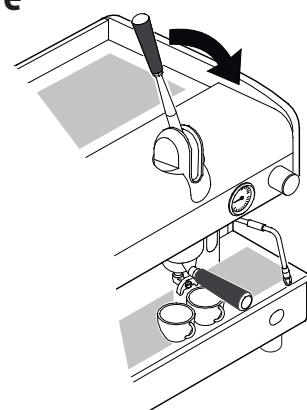
Para limpiar las rejillas consulte el párrafo "9.5.1 Instrucciones generales" a la página 210.



## 7.6 Suministro de café

### 7.6.1 Versión AL

- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;
- tire de la palanca hacia abajo a fondo;
- espere un breve plazo de tiempo para la preinfusión del café (3÷5 segundos);
- levante la palanca hasta encontrar cierta resistencia y luego suéltela;
- espere a que concluya el suministro del café.

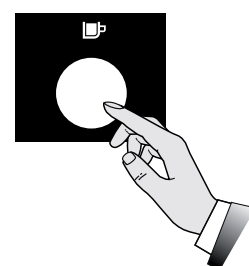


**No realice nunca las operaciones descritas sin que haya café en el filtro o sin el portafiltro enganchado al grupo de suministro: el retorno rápido de la palanca hacia arriba puede ocasionar daños al equipo, a personas o a cosas.**

**El tiempo de suministro depende del grado de molidura y de la cantidad de café en el portafiltro.**

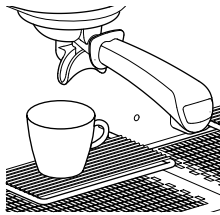
### 7.6.2 Versión AEP

- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;
- pulse el interruptor de suministro deseado: se realizará el suministro de café, que podrá ser bloqueado mediante su interruptor correspondiente cuando se alcance la cantidad de café deseada en la taza.

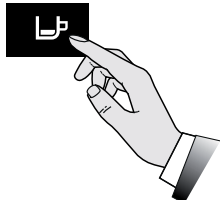


### 7.6.3 Versión SAE y PANTALLA

- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;

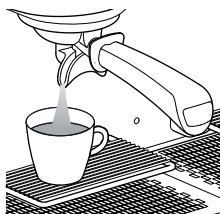


- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo y espere a que se realice el suministro de café (se enciende el led);

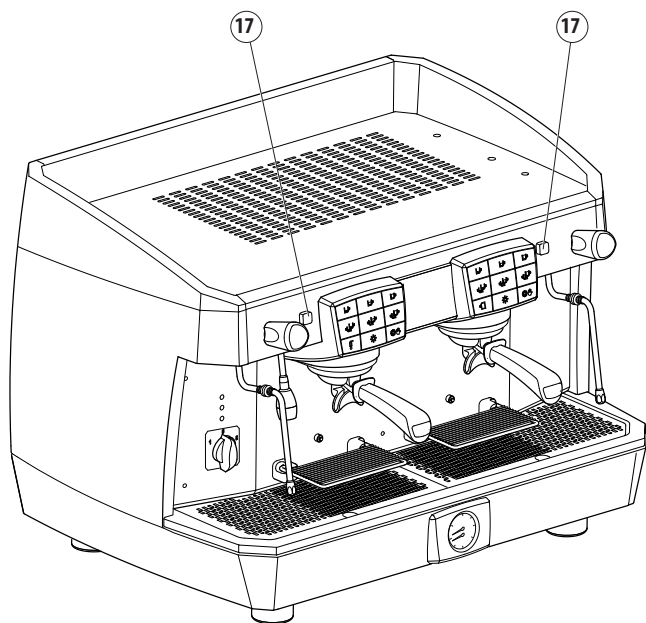


- para interrumpir con antelación el suministro de café, pulse de nuevo el botón o el botón ;

- si habilitado, para llevar a cabo un suministro continuo de café, utilizar el botón .



- en caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, use el interruptor manual (17).



Para programar el suministro, consulte el capítulo 8.2.12 a la página 204.



Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.

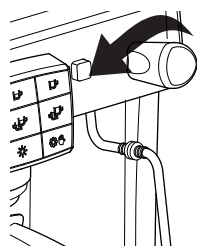
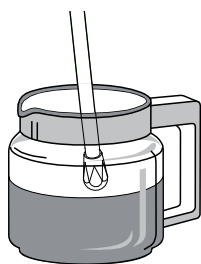
### 7.6.4 Visualización de las informaciones de la Pantalla

Durante el suministro, en la pantalla se visualizan una serie de informaciones.



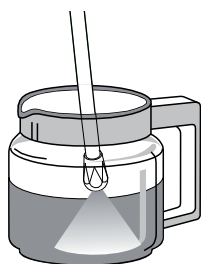
## 7.7 Suministro vapor

- Sumerja la lanza de vapor en el líquido que desea calentar;
- gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj el mando del grifo;
- la salida de vapor será proporcional a la apertura del grifo;
- para acabar con el suministro, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo.



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.



**Maneje con cuidado la lanza de vapor mediante la goma antiquemaduras prevista (1).**

**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 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 del autosteamer mediante un paño humedecido con agua templada.




El uso del punto de suministro de vapor (lanza de vapor) debe ir precedido siempre de la operación de purga del condensado, durante al menos 2 segundos.

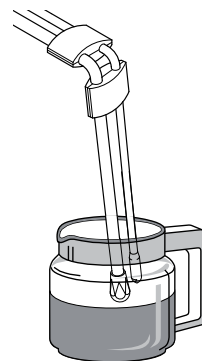
Deje la lanza de vapor sumergida en la leche sólo el tiempo necesario para calentarla.

No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada.



## 7.8 Autosteamer (opcional)


- Sumerja la lanza autosteamer en la leche;
- seleccione el botón ;
- espere a que se complete el suministro. Para indicar que se ha alcanzado la temperatura programada, el botón cambiará a ;
- para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón .



En la pantalla se mostrará en todo momento la temperatura de la bebida.



Temperatura Autosteamer

Tras haberse alcanzado la temperatura programada, seleccionando el botón  es posible realizar un nuevo suministro de vapor durante 10 segundos (función disponible hasta una temperatura máxima de 80 °C) o bien se puede desactivar pulsando de nuevo el botón antes de que transcurran 10 segundos.



**Evite el contacto con la lanza de vapor y no exponga las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de la lanza autosteamer.**



Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de la lanza del autosteamer, efectúe un breve suministro en vacío al final de cada uso.

Si se encuentra programada la limpieza automática del autosteamer, tras 5 minutos desde el último uso del autosteamer, se emitirán 2 avisos acústicos y transcurridos unos segundos la máquina realizará 5 breves suministros de vapor.

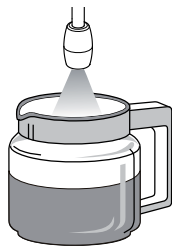
Para modificar la temperatura del autosteamer, consulte al apdo "8.2.6 Temperatura del calienta tazas" a la página 198.

## 7.9 Suministro de agua caliente AL y AEP




- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;
- gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj el mando del grifo;
- la salida de agua caliente será proporcional a la apertura del grifo;
- para acabar con el suministro, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo.

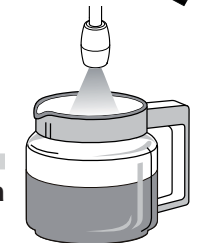
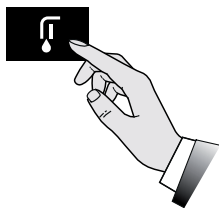
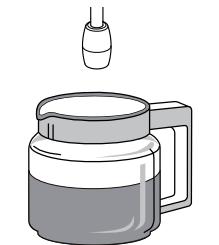


**Evite el contacto con la lanza del agua caliente, no exponer manos u otras partes del cuerpo en dirección de los terminales de la lanza del agua caliente.**



## 7.10 Suministro de agua caliente SAE y DISPLAY

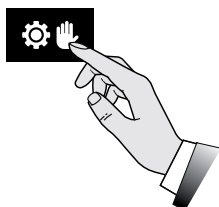
- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;
- Pulse el botón de agua caliente  y espere a que se efectúe el suministro de agua caliente;
- para interrumpir antes de tiempo el suministro, pulse de nuevo el botón de suministro de agua caliente  o pulse el botón 



**Para programar el suministro de agua caliente, consulte el capítulo 8.2.2.**

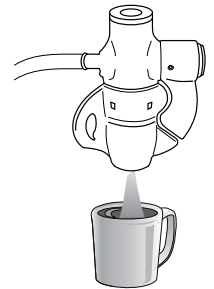


**Evite el contacto con la lanza del agua caliente, no exponer manos u otras partes del cuerpo en dirección de los terminales de la lanza del agua caliente.**



## 7.11 Suministro capuchino (opcional)

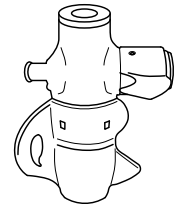
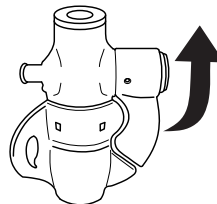
- Introduzca el tubo de aspiración en la leche;
- coloque la jarra bajo el pitón del capuchinador;
- abra la llave del vapor; al alcanzar la cantidad deseada cierre la llave del vapor;
- vierta la leche con espuma en las tazas con café.



**Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levante la aleta del capuchinador hacia arriba.**

**Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra, y a continuación verter la leche con espuma en el café.**

**Se recomienda mantener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el pár. "9.5 Operaciones de limpieza" a la página 210.**



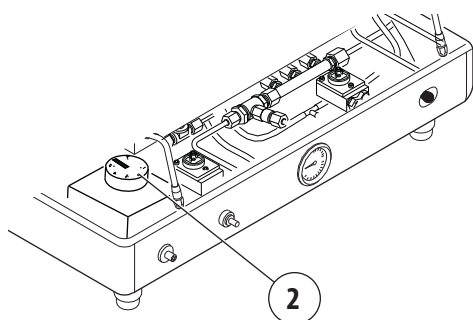


## 7.12 Calienta tazas

### 7.12.1 Versión AL y AEP

Para utilizar el calienta tazas, actuar como se describe a continuación:

- Coloque las tazas en la superficie calienta tazas de la máquina de café;
- coloque en ON el interruptor del calienta tazas.



Para modificar la temperatura del calienta tazas siga de esta manera:

- Quite la rejilla apoya tazas y la bandeja recoge gotas;
- regule sobre el termostato (2); la temperatura será proporcional al valor indicado en el termostato.

0	Desactivación del calienta tazas
30	Temperatura mínima
60	Temperatura media
90	Temperatura máxima

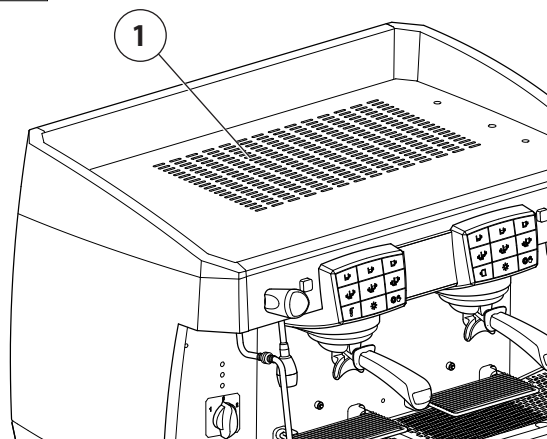


Por razones de seguridad, se recomienda no poner paños u otros objetos sobre la superficie del calienta-tazas para evitar el recalentamiento de la máquina.

### 7.12.2 Versión SAE y PANTALLA

Para utilizar el calienta tazas, actuar como se describe a continuación:

- Coloque las tazas en la superficie calienta tazas de la máquina de café;
- en la botonera seleccionar el botón calienta tazas



El color rojo del botón en la pantalla, indica la fase de calentamiento del calienta tazas.



En fase de calentamiento



Para ajustar la temperatura del calienta tazas en la versión Pantalla, consulte el capítulo 8.2.12 a la página 204.



Por razones de seguridad, se recomienda no poner paños u otros objetos sobre la superficie del calienta-tazas para evitar el recalentamiento de la máquina.

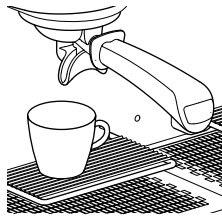
## 8. Programación

### 8.1 Versión SAE


#### 8.1.1 Programación de suministro de café

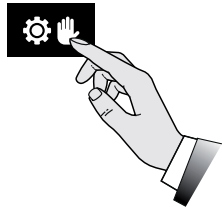
La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, seguir como indicado a continuación:

- Antes, configurar siempre la botonera de la derecha. De esta manera, se configuran automáticamente todas las botoneras. Si es necesario, a continuación, configurar las demás;

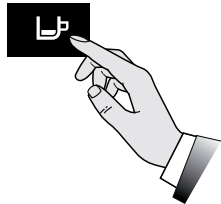




- coloque la taza debajo del pitón de suministro;

- pulse el botón  durante por lo menos 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;




- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo ;

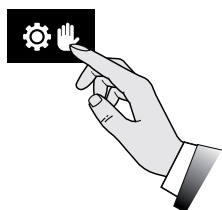


- para confirmar la dosis pulse de nuevo el botón  o el botón .

- Repita la operación para los otros botones de dosis;



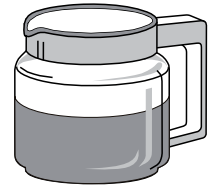
- cuando concluya la programación, pulse el botón  hasta que se apaguen todos los leds de la botonera.




**La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos de café utilizados anteriormente.**

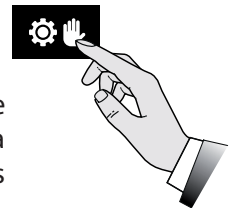
#### 8.1.2 Programación de agua caliente automática

La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis del agua caliente, seguir como indicado a continuación:

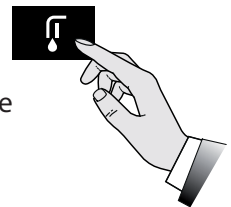


- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;

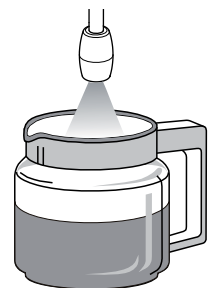
- pulse el botón  durante por lo menos 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;




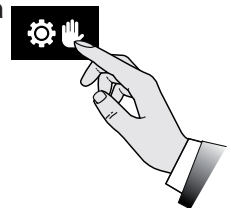
- Pulse el botón de suministro de agua caliente .



- para confirmar la dosis pulse otra vez el botón .





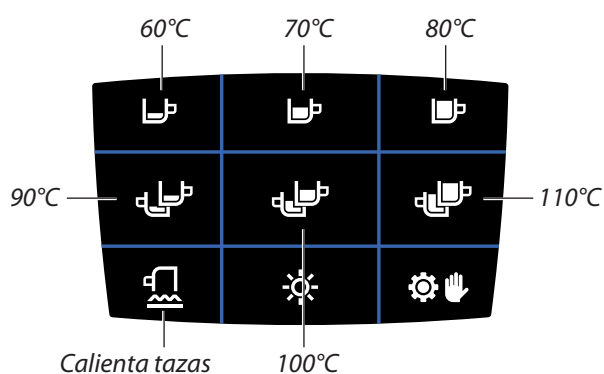
- cuando concluya la programación, pulse el botón  hasta que se apaguen todos los leds de la botonera.



### 8.1.3 Programación del caliente tazas





Para ajustar la temperatura del caliente tazas, utilizar la botonera de la derecha actuando de esta manera:

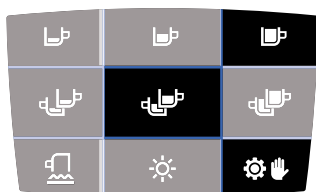
- Durante el encendido de la máquina, espere que se enciendan todos los leds de los botones y, después, pulse inmediatamente el botón : el led que parpadea indica la configuración actual del caliente tazas de acuerdo con lo que indican los dibujos que se muestran a continuación;
- siga presionando el botón  hasta que en la botonera el led de parpadeante pasa a luz fija;
- pulse el botón correspondiente a la configuración deseada;
- confirmar la operación, apagar y volver a encender la máquina.



### 8.1.4 Programación en espera

Para que la máquina se encuentre en estado de espera, es decir desactivándola pero con la botonera activa, actuar como descrito a continuación:

- utilizando la botonera de la derecha, pulse el botón  e, inmediatamente después, el botón .
- el estado de espera queda señalado por el parpadeo del led del botón .
- para salir del estado de espera, pulse el botón .

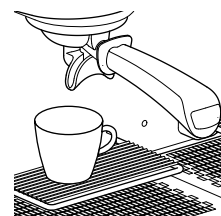


## 8.2 Versión DISPLAY


### 8.2.1 Programación de suministro de café

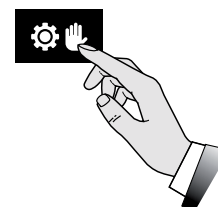
La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, seguir como indicado a continuación:

- Antes, configurar siempre la botonera de la derecha. De esta manera, se configuran automáticamente todas las botoneras. Si es necesario, a continuación, configurar las demás;

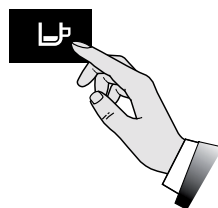




- coloque la taza debajo del pitón de suministro;

- pulse el botón  durante por lo menos 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;




- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo .

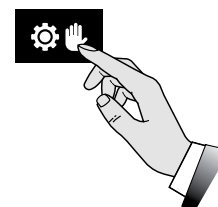


- para confirmar la dosis pulse de nuevo el botón  o el botón .

- Repita la operación para los otros botones de dosis;



- cuando concluya la programación, pulse el botón  hasta que se apaguen todos los leds de la botonera.


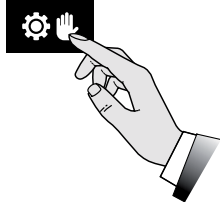




La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos de café utilizados anteriormente.



### 8.2.2 Programación de agua caliente automática


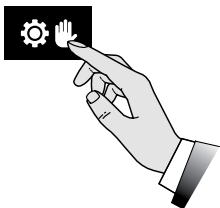
La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis del agua caliente, seguir como indicado a continuación:

- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;

- pulse el botón  durante por lo menos 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;
- 

- Pulse el botón de suministro de agua caliente  ;
- 

- para confirmar la dosis pulse otra vez el botón  ;
- 

- cuando concluya la programación, pulse el botón  hasta que se apaguen todos los leds de la botonera
- 

### 8.2.3 Acceso al menú

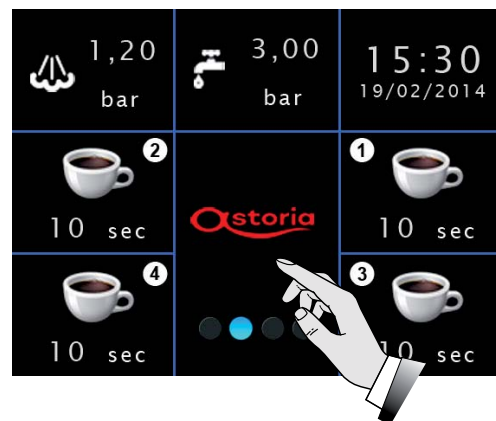
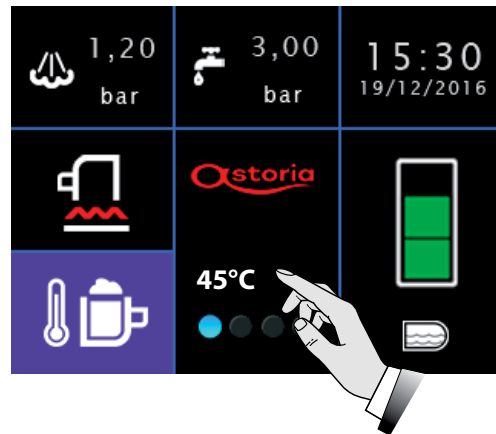
Para acceder a la visualización de los datos y a la programación de la máquina, pulse dos veces en la pantalla.

Seleccionando los diferentes botones será posible acceder a las área indicadas en los párrafos siguientes.



El sistema sale de forma automática de la fase de programación después de aproximadamente 20 segundos desde la última operación realizada.


Para la programación, utilice siempre la botonera de la derecha.



## 8.2.4 Alarmas máquina

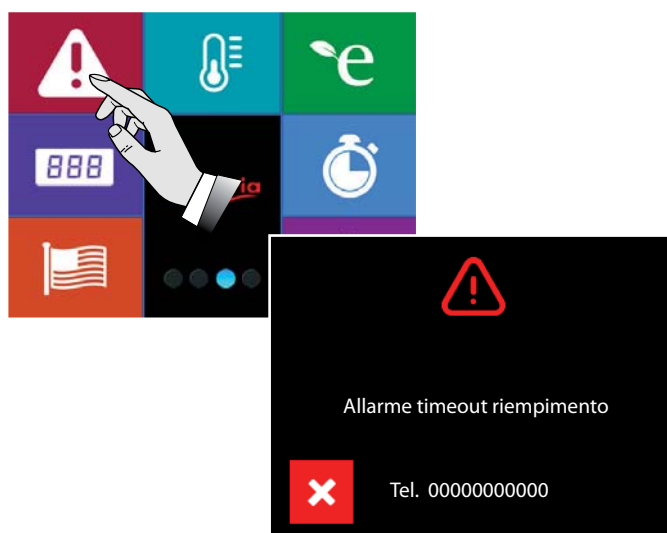
Seleccionando el botón , será posible visualizar la alarma en curso en la máquina.

En estos casos, es recomendable solicitar la intervención de la Asistencia Técnica, telefonando al número que se encuentra en la pantalla.

Para salir pulse el botón .



**En caso de alarma, solicite la intervención de la Asistencia Técnica, telefonando al número que se encuentra en la pantalla y apagar la máquina.**









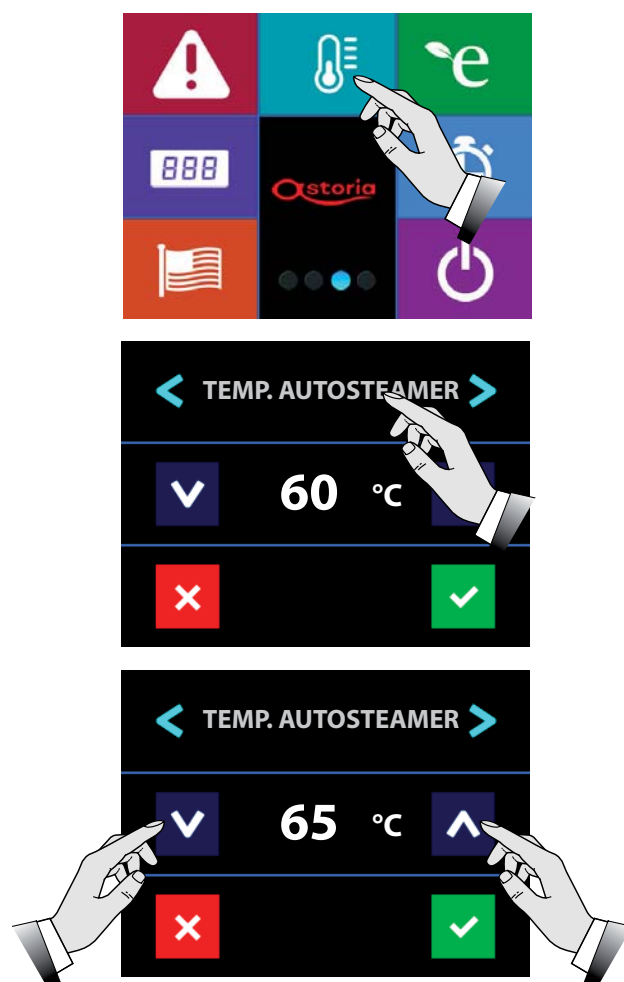
### Señalizaciones

Sonda temperatura caldera servicios sobrecalentada o en cortocircuito	Alarma datos corrompidos
Sonda temperatura caldera servicios desconectada o interrumpida	Aviso cambio filtro (90 % de uso)
Sonda temperatura caliente tazas servicios sobrecalentada o en cortocircuito	Aviso filtro gastado
Sonda temperatura caliente tazas desconectada o interrumpida	Aviso mantenimiento
Sonda lanza vapor in cortocircuito	Alarma tiempo calentamiento caldera superado
Sonda lanza vapor desconectada o interrumpida	Alarma contador volumétrico para cada grupo
Alarma tiempo llenado superado	

## 8.2.5 Temperatura dell'autosteamer







Seleccionando el botón , es posible programar la temperatura del autosteamer:

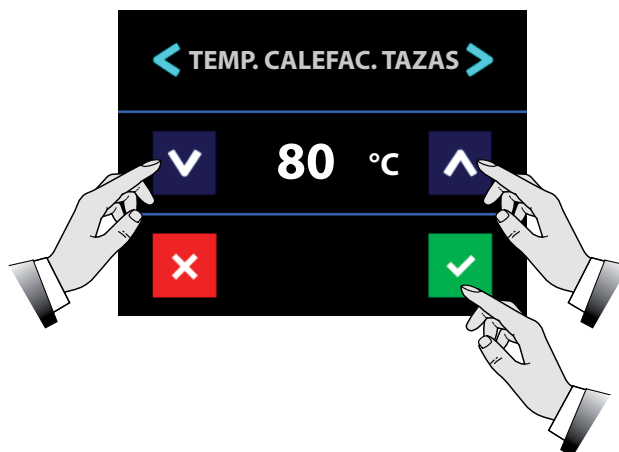
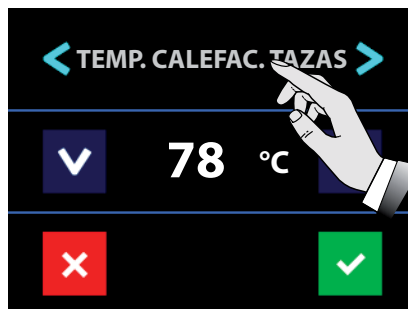
- Por medio de los botones de dirección  y  seleccione "TEMP. AUTOSTEAMER";
- mediante los botones de dirección  y  configure el valor de la temperatura deseada;
- para confirmar, pulse el botón .
- para salir, pulse el botón .



## 8.2.6 Temperatura del caliente tazas







Seleccionando el botón , será posible programar la temperatura del caliente tazas:

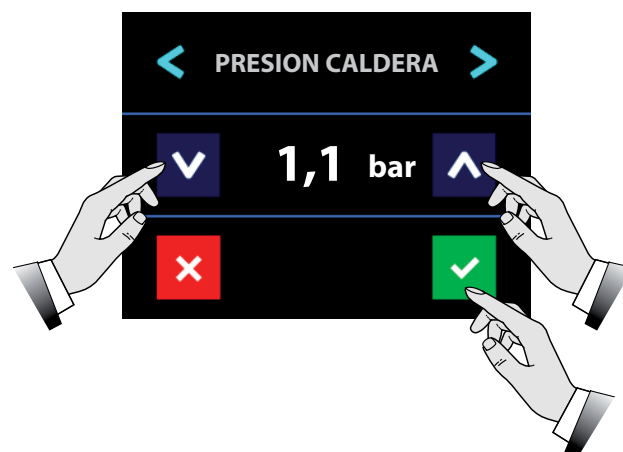
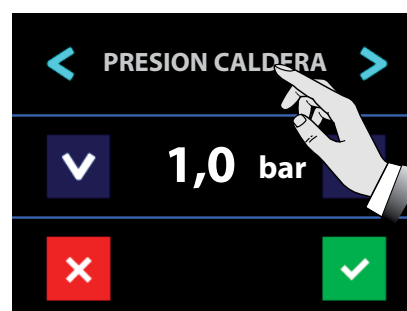
- Seleccionando los botones de dirección  y  configurar "TEMP. CALEFAC. TAZAS";
- a través de los botones de dirección  y  configurar el valor de la temperatura deseada;
- para confirmar, pulse el botón ;
- para salir pulse el botón .



## 8.2.7 Presión de la caldera


















Seleccionando el botón , será posible programar la presión de la caldera:

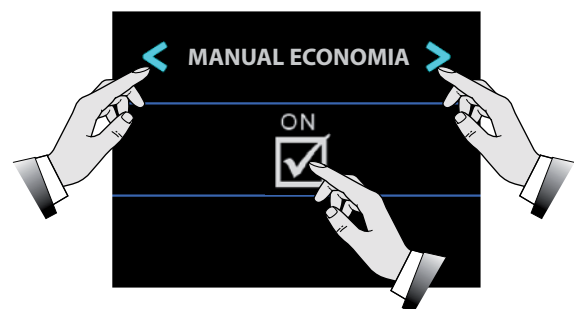
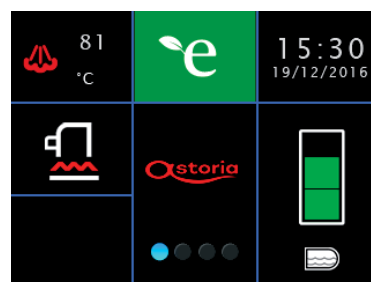
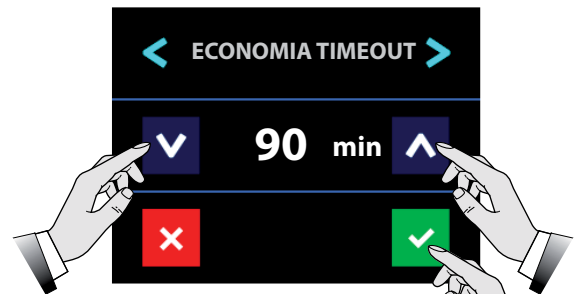
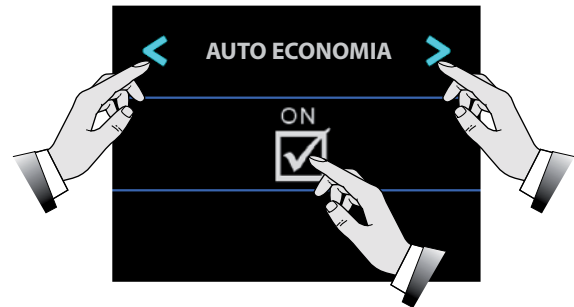
- Seleccionando los botones de dirección  y  configurar "PRESION CALDERA";
- a través de los botones de dirección  y  configurar el valor de presión deseado;
- para confirmar, pulse el botón ;
- para salir pulse el botón .



## 8.2.8 Ahorro energético

Seleccionando el botón , será posible programar el ahorro energético de la máquina:

- Con los botones de dirección  y  configurar "AUTO ECONOMIA";
- seleccione el botón configurando ON;
- Con los botones de dirección  y  configurar "ECONOMIA TIMEOUT";
- a través de los botones de dirección  y  configurar el tiempo de timeout deseado;
- para confirmar, pulse el botón ;
- Con los botones de dirección  y  configurar "TEMP. ECO. VAPOR";
- a través de los botones de dirección  y  configurar la temperatura de la caldera;
- para confirmar, pulse el botón ;
- para salir pulse el botón ;
- la activación del ahorro energético quedará señalado en la pantalla por el icono ;
- con los botones de dirección  y  configurar "MANUAL ECONOMIA" el sistema entra inmediatamente en ahorro energético;
- para salir del estado de ahorro energético, volver a seleccionar el botón .

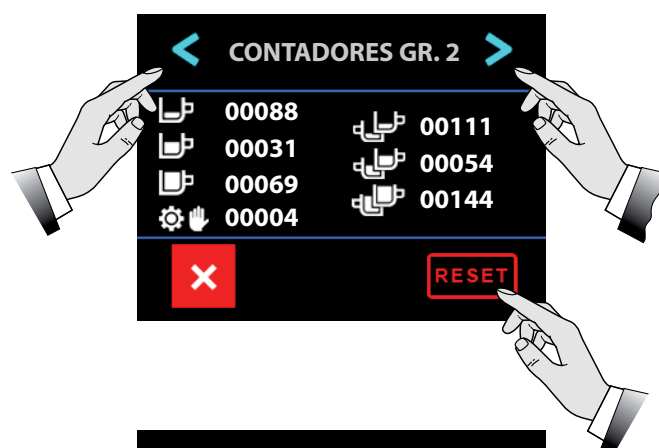
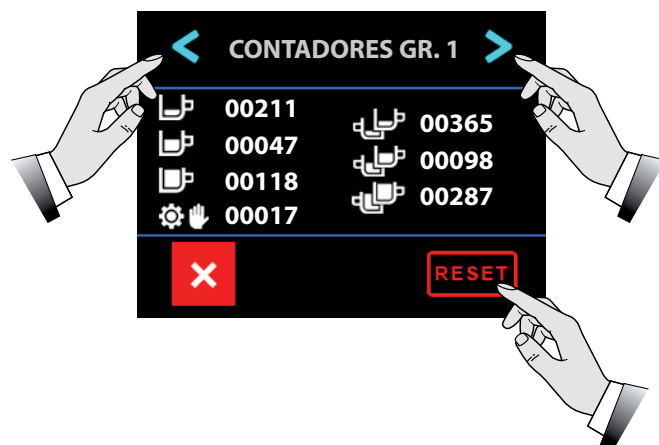
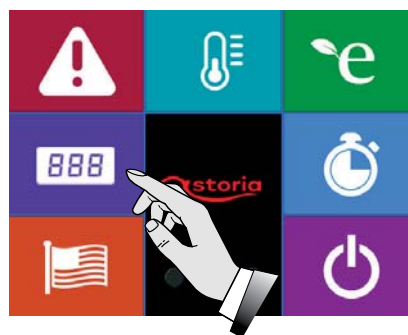





## 8.2.9 Cuentas





















Seleccionando el botón **888**, será posible visualizar el trabajo realizado por la máquina:

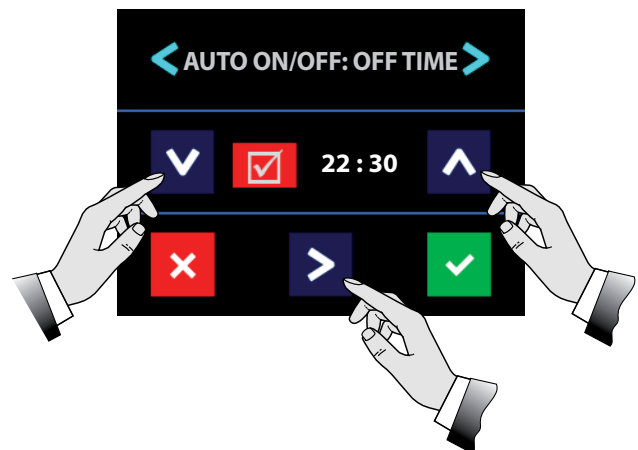
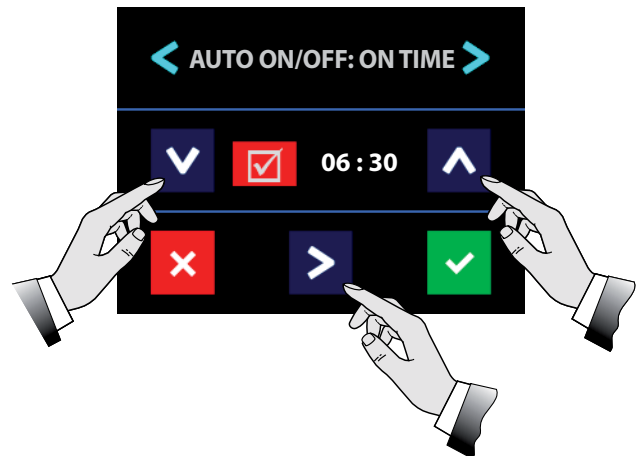
- Con los botones de dirección **>** y **<** seleccionar el grupo interesado;
- para poner a cero las cuentas, pulse el botón **RESET**;
- en la última página se visualizan las cuentas totales de los suministros de café de los litros de agua consumidos y el ciclo de mantenimiento. La puesta a cero de los datos únicamente está permitida al técnico cualificado, introduciendo la contraseña específica;
- para salir pulse el botón **X**.




## 8.2.10 Horario de trabajo de la máquina





Seleccionando el botón , será posible configurar el horario de encendido, de apagado y el día de reposo de la máquina:

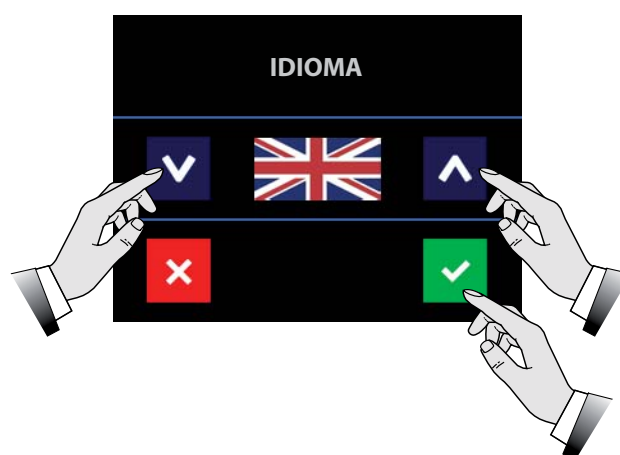
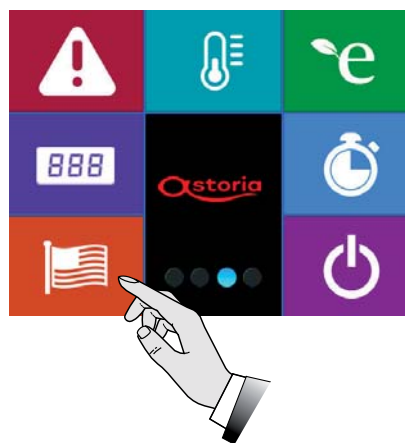
- Con los botones de dirección  y  configurar "AUTO ON/OFF: ON TIME";
- para habilitar la función de encendido de la máquina, presione el botón 
- a través de los botones de dirección  y  configurar el horario de inicio de la máquina;
- utilice el botón de dirección  para mover el cursor en el valor;
- para confirmar, pulse el botón 
- con los botones de dirección  y  configurar "AUTO ON/OFF: OFF TIME";
- para habilitar la función de apagado de la máquina, presione el botón 
- a través de los botones de dirección  y  configurar el horario de apagado de la máquina;
- utilice el botón de dirección  para mover el cursor en el valor;
- para confirmar, pulse el botón 
- con los botones de dirección  y  configurar "DÍA DE DESCANSO 1";
- a través de los botones de dirección  y  configurar el primer día de reposo de la máquina;
- siga el mismo procedimiento para configurar el segundo día de descanso;
- para confirmar, pulse el botón 
- para salir pulse el botón .




## 8.2.11 Idioma















Seleccionando el botón , será posible programar el idioma de la pantalla:

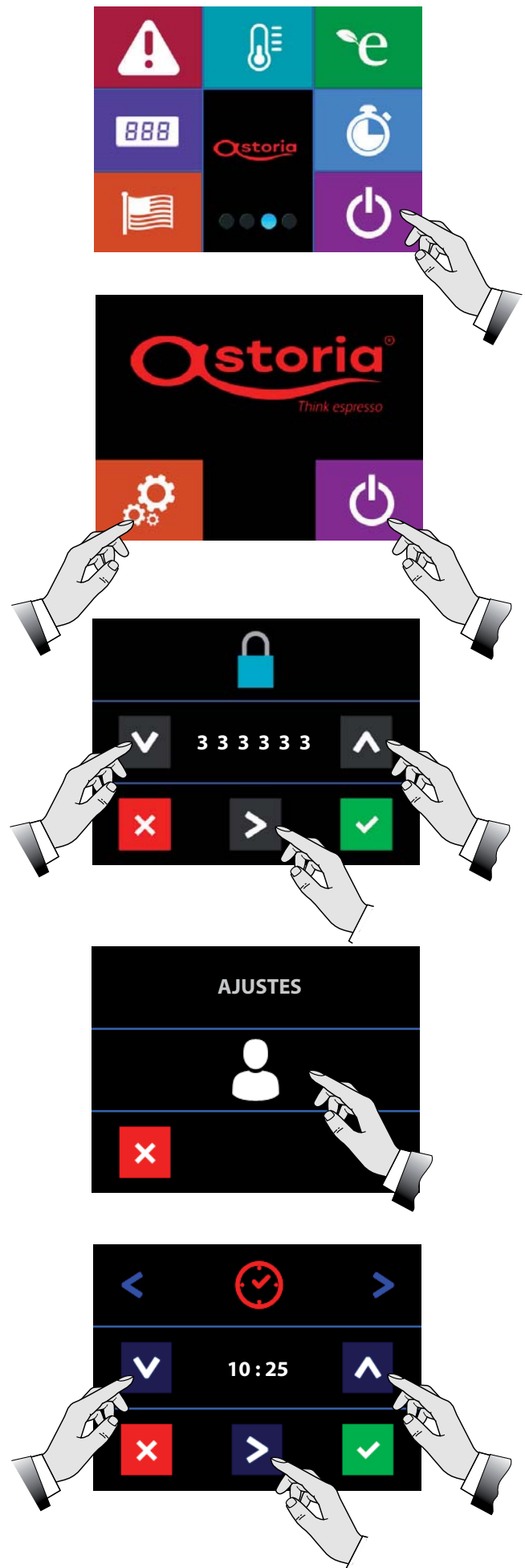
- a través de los botones de dirección  y  configurar el idioma de la pantalla deseada;
- para confirmar, pulse el botón ;
- para salir pulse el botón .








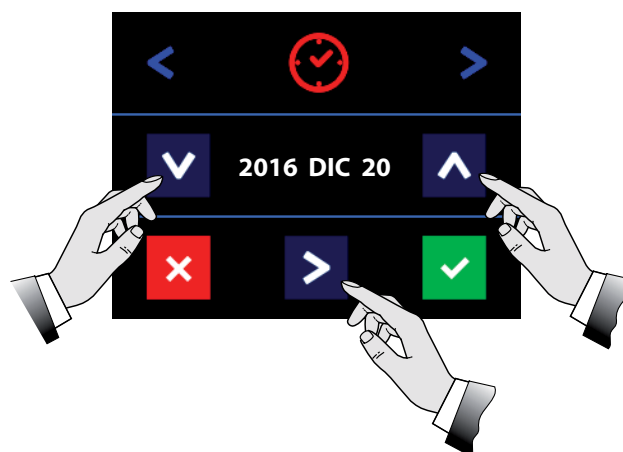
## 8.2.12 Espera y programación de la máquina







Seleccionando el botón , será posible poner en espera la máquina y llevar a cabo unas cuantas operaciones de programación:

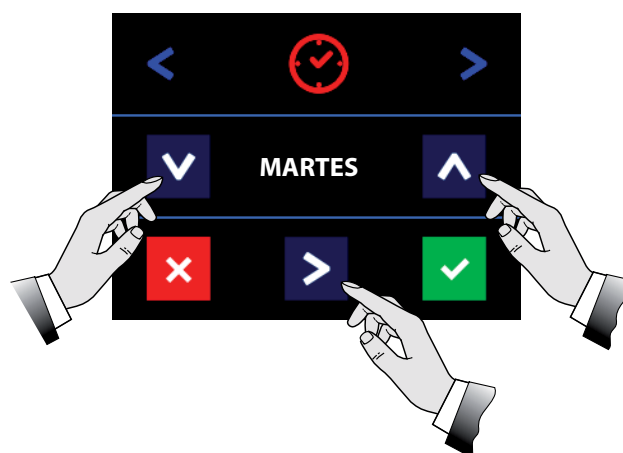
- Para volver a encender la máquina, pulse el botón ;
- para acceder a la programación seleccionar ;
- a través de los botones de dirección  y  configurar la contraseña de acceso (333333);
- utilice el botón de dirección  para mover el cursor en el valor;
- para confirmar, pulse el botón ;
- seleccionando el icono  se accede a la configuración de la máquina;
- para salir pulse el botón ;
- con los botones de dirección  y  entrar en modificación del horario;
- con los botones de dirección  y  configurar el horario;
- utilice el botón de dirección  para mover el cursor en el valor;
- para confirmar, pulse el botón ;









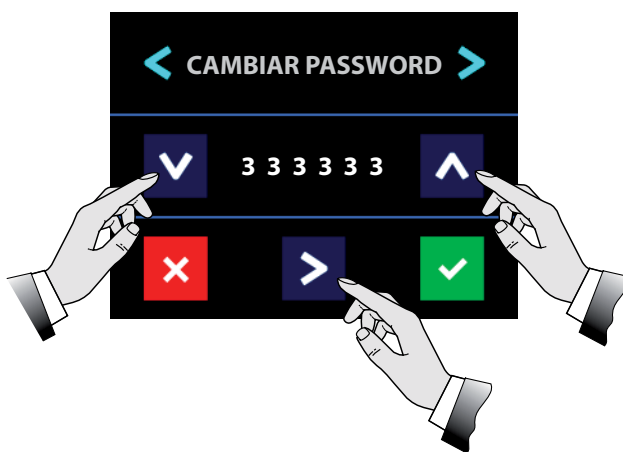
- con los botones de dirección  y  entrar en modificación de la fecha;
- con los botones de dirección  y  configurar la fecha;
- utilice el botón de dirección  para mover el cursor en el valor;





- para confirmar, pulse el botón ;
- con los botones de dirección  y  entrar en modificación del día de la semana;
- con los botones de dirección  y  configurar el día;
- utilice el botón de dirección  para mover el cursor en el valor;





- para confirmar, pulse el botón ;
- con los botones de dirección  y  entrar en "CAMBIAR PASSWORD";
- con los botones de dirección  y  configurar la contraseña nueva;
- utilice el botón de dirección  para mover el cursor en el valor;



- para confirmar, pulse el botón ;
- para salir pulse el botón .

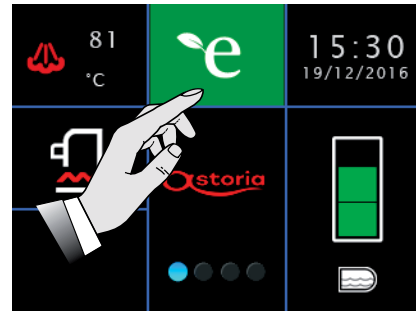
## 8.3 Ahorro energético

Ahorro de la energía se manifiesta por la presencia del icono  en la pantalla.

Para interrumpir la fase de ahorro energético, pulse el botón  o cualquier botón de suministro.



Para hacer la configuración, consulte el capítulo. "8.2.8 Ahorro energético" a la página 200.



## 8.4 Consejos para obtener un buen café

Lavar diariamente los filtros y los portafiltros como se indica en el pár. 9.5.3 a la página 211. 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.

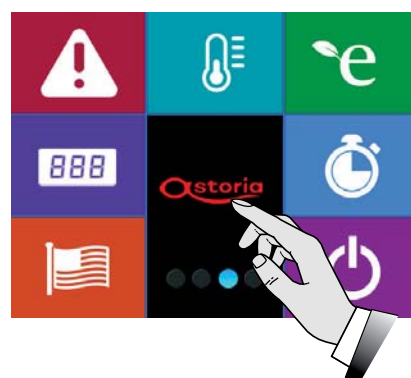
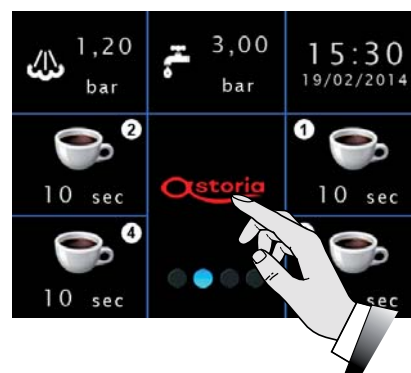
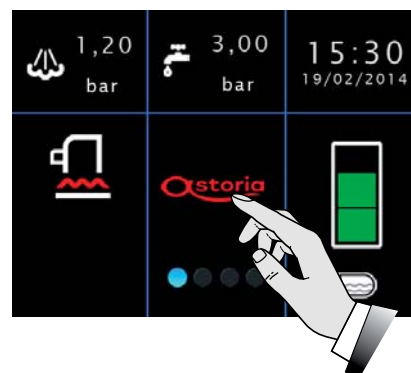
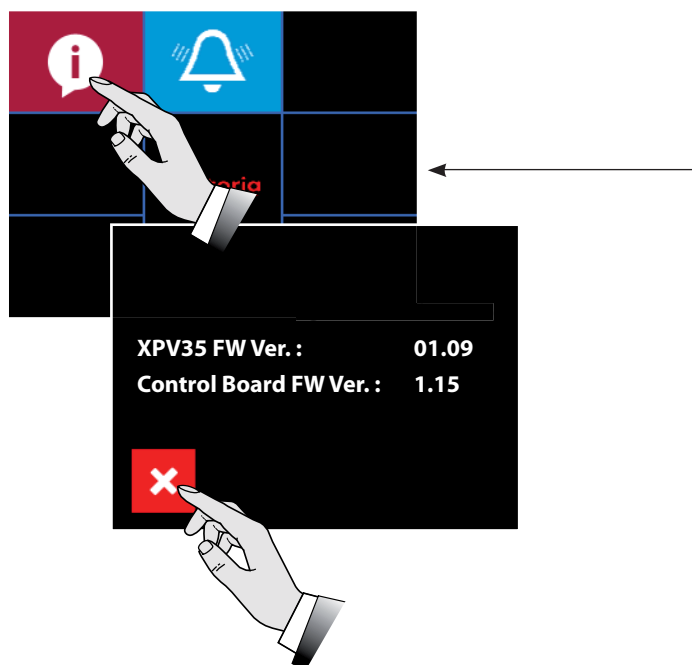
Tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2-3 horas), efectúe algunos suministros en vacío. Efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

## 8.5 Informaciones software

Para visualizar los datos relativos al software instalado, presionar más veces en la pantalla.


Seleccionando el botón , se visualizarán las informaciones relativas al software.


Para salir pulse el botón .

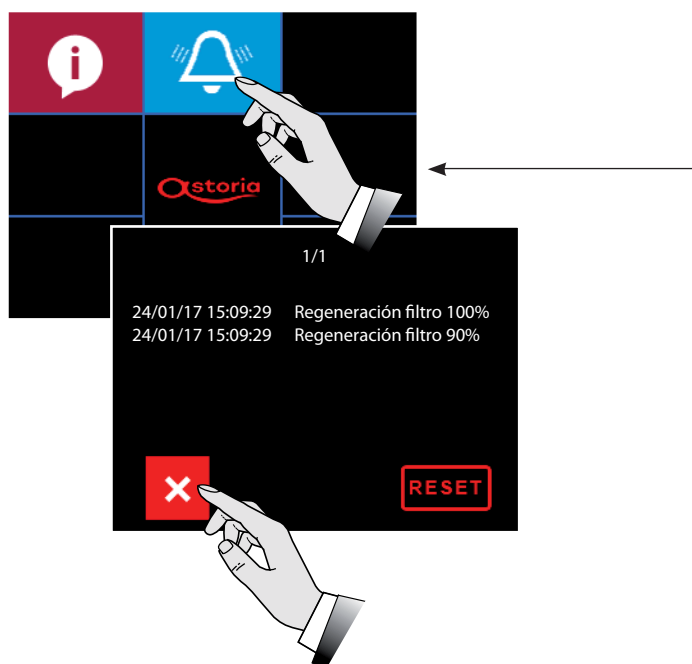


## 8.6 Registro de alarma

Seleccionando el botón , será posible visualizar lo registro de alarma por la máquina.

La puesta a cero de los datos  únicamente está permitida al técnico cualificado, introduciendo la contraseña específica.

Para salir pulse el botón .



## 9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### 9.1 Precauciones de seguridad



Lea detenidamente las advertencias que se encuentran en el capítulo "2. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" a la página 176.

### 9.2 Mantenimiento periódico

Además de realizar las actividades de mantenimiento de acuerdo con la frecuencia indicada en el cuadro, es necesario efectuar por lo menos 1 vez al año un control general de la máquina por parte de un Técnico Cualificado.

Componente	Tipología de intervención	Semanal	Mensual	Trimestral
MANÓMETRO	Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida siempre entre 0,8 y 1,4 bar.	X		
MANÓMETRO	Compruebe la presión del agua durante el suministro de café: consulte la presión indicada en el manómetro, que debe estar comprendida siempre entre 8 y 9 bar.		X	
FILTROS y PORTAFILTROS	Compruebe el estado de desgaste de los filtros, vea si el borde de los filtros presenta daños y compruebe si hay posos de café en la taza y, posiblemente, sustituya filtros y/o portafiltros.		X	
MOLINILLO DOSIFICADOR	Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 g por dosificación) y compruebe el grado de molienda. 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.		X	
FILTRO AGUA SUAVIZADOR	Sustituir el cartucho del filtro del agua o la regeneración del suavizador con la frecuencia indicada por el fabricante. En caso de que en la pantalla aparezca la señalización "Aviso filtro gastado", póngase en contacto con la Asistencia Técnica para la sustitución del filtro y la eliminación de la alarma.		X	
INSTALACIÓN DE GAS	Compruebe si hay posibles pérdidas de gas en la instalación aplicando una solución jabonosa a los conductos.		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.

### 9.3 Mantenimiento tras un breve periodo de inactividad de la máquina

Por "breve periodo de inactividad" se entiende un plazo de tiempo 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 pár. "9.2 Mantenimiento periódico" a la página 208.

Además, es necesario llevar a cabo todas las operaciones previstas por el mantenimiento periódico, vea el punto anterior.



## 9.4 Mal funcionamiento y remedios correspondientes

Problema	Causa	Acción
LA MÁQUINA NO RECIBE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	La máquina está apagada.	Encienda la máquina.
FALTA AGUA EN LA CALDERA	El grifo de la red hidráulica está cerrado.	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"> <li>El pulverizador de la lanza está obstruido.</li> <li>La máquina está apagada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el pulverizador de la lanza de vapor.</li> <li>Encienda la máquina.</li> </ul>
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"> <li>El grifo de la red hidráulica está cerrado.</li> <li>La molienda del café es demasiado fina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra la llave de la red hidráulica.</li> <li>Ajuste el grado de molienda del café.</li> </ul>
PÉRDIDAS DE AGUA EN LA MÁQUINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>La piletta no se desagua.</li> <li>El tubo de desagüe está roto o desconectado, o presenta obstáculos para el flujo del agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controle el desagüe al sistema colector.</li> <li>Compruebe y restablezca la conexión del tubo de desagüe a la piletta.</li> </ul>
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 MOJADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grupo suministro sucio.</li> <li>El grupo de suministro está demasiado frío.</li> <li>El café se ha molido demasiado fino.</li> <li>El café utilizado es demasiado viejo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lave el grupo con el filtro ciego.</li> <li>Espere a que el grupo se caliente completamente.</li> <li>Ajuste el grado de molienda del café.</li> <li>Sustituya el café por el fresco.</li> </ul>
EL MANÓMETRO INDICA UNA PRESIÓN NO ADECUADA	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"> <li>El porta-filtro está sucio.</li> <li>Los orificios del filtro están desgastados.</li> <li>El grado de molienda del café no es adecuado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el porta-filtro.</li> <li>Sustituya el filtro.</li> <li>Ajuste el grado de molienda adecuadamente.</li> </ul>
LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>El café se ha molido demasiado grueso.</li> <li>El borde del filtro está dañado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste el grado de molienda del café.</li> <li>Sustituya el filtro.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>LOS LEDS DE TODAS LAS BOTONERAS PARPADEAN (versión SAE)</li> <li>ENCENDIDO DEL LED TIME-OUT (versión AEP)</li> </ul>	<p>Después de pocos minutos el llenado automático del agua se bloquea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ha intervenido el dispositivo Time-out.</li> <li>Falta agua en la red.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apague y vuelva a encender la máquina.</li> <li>Abra la llave de la red hidráulica.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>EL SUMINISTRO DE CAFÉ NO ES CONFORME</li> <li>NO SE RESPETA LA DOSIS DEL CAFÉ</li> <li>EL LED DEL BOTÓN DE DOSIS PARPADEA</li> </ul>	El café se ha molido demasiado fino.	Ajuste el grado de molienda del café.
SUMINISTRO DE CAFÉ SOLO CON EL BOTÓN MANUAL	Avería en la instalación electrónica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
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 ACQUA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.

Problema	Causa	Acción
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 por parte del Fabricante.

## 9.5 Operaciones de limpieza

### 9.5.1 Instrucciones generales

Para lograr una higiene perfecta y obtener la máxima eficiencia del equipo es necesario llevar a cabo algunas simples operaciones de limpieza. Las indicaciones presentadas a continuación deben considerarse válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso continuo de la máquina, las operaciones de limpieza deben ser efectuadas más a menudo.

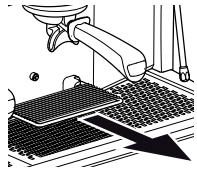


**No utilice nunca detergentes alcalinos, disolventes, alcohol o sustancias agresivas. Los productos/detergentes utilizados deben ser aptos para tal fin y no deben atacar los materiales de los circuitos hidráulicos.**

**No use detergentes abrasivos que podrían arañar la superficie de la carcasa.**

**Se recomienda siempre el uso de paños perfectamente limpios y desinfectados.**

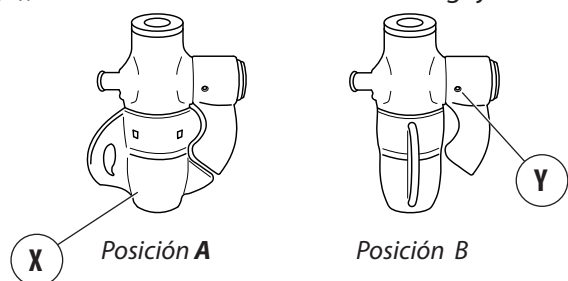
**Para lavar los filtros, los portafiltros y todos los componentes de la máquina utilice detergentes proporcionados por el Fabricante o productos específicos aptos para limpiar las máquinas de café profesionales.**

Limpeza	Diar.	Seman.
<b>Capuchinador:</b> Limpiar, por lo menos una vez al día o más veces en caso de uso continuativo del capuchinador, cumpliendo con las indicaciones del pár. 9.5.2 a la página 211.	X	
<b>Carcasa y Rejillas:</b> Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Quite la bandeja y la rejilla caliente tazas y lávelas con agua caliente.	X	
<b>Botonera y display:</b> Efectúe la limpieza de los botonera y display con detergentes específicos. Apague la máquina antes de limpiarla.	X	
<b>Rejillas levanta tazas:</b> Desenganchar las rejillas de su alojamiento colocándolas en posición horizontal y tirando con fuerza hacia el exterior. Realice la limpieza con un paño humedecido con agua templada. Después, vuelva a enganchar las mismas, empujándolas en su alojamiento. 	X	
<b>Filtros y Porta-filtros:</b> Lávelos, diariamente y una vez por semana, como se indica en el pár. 9.5.3 a la página 211.	X	X
<b>Lanza de vapor y autosteamer:</b> 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 de vapor con una pequeña aguja. Limpiar cada semana, como se indica en el pár. 9.5.7 a la página 212.	X	X
<b>Grupo de suministro:</b> Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del pár. 9.5.4 o 9.5.5. Limpiar por dentro, cada semana, como se indica en el pár. 9.5.6 a la página 212.	X	X
<b>Molinillo dosificador y Tolva:</b> A través de un paño con agua templada, efectuar la limpieza dentro y fuera de la tolva y del dosificador. Después, secar todo detenidamente.		X

### 9.5.2 Lavado del capuchinador

Se debe tener especial cuidado al limpiar el capuchinador, siguiendo los procedimientos que se citan aquí:

- realice un primer lavado sumergiendo el tubo de aspiración en agua y efectuando un suministro durante unos segundos;
- gire 90° el cuerpo giratorio (X) hasta la posición B (cierre del conducto de salida de leche);
- manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realice un suministro de vapor (funcionamiento en vacío del capuchinador);
- espere aproximadamente 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del capuchinador;
- cierre el vapor y devuelva el cuerpo giratorio a la posición A;
- en caso de obstrucción del orificio de toma de aire (Y), libérelolo delicadamente con una aguja.

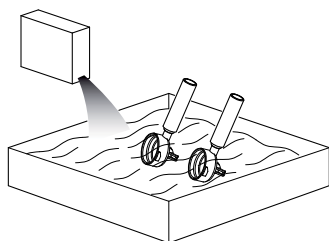


**Limpiar el capuchinador tras cada uso continuativo y, de todas formas, por lo menos una vez al día.**

### 9.5.3 Limpieza 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 del café;
- aclare 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;
- aclare todo con agua fría.



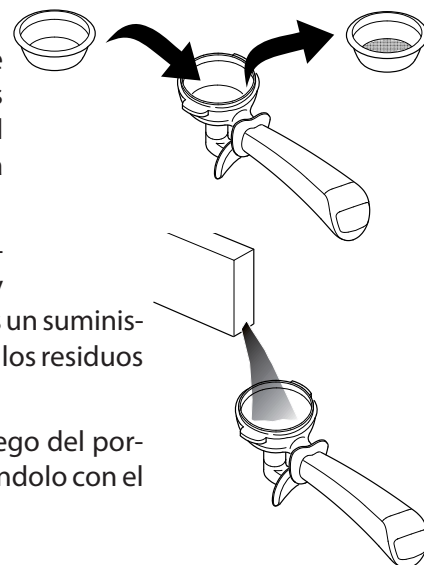
**Atención: sumergir sólo la tapa del portafiltro, evitando sumergir la empuñadura también.**

**El detergente tiene que diluirse en agua fría de acuerdo con las dosis indicadas en el envase (véase fabricante).**

### 9.5.4 Lavado grupo suministro versión AEP



Efectúe, a diario, el lavado de los grupos de suministro de la manera que se indica a continuación:

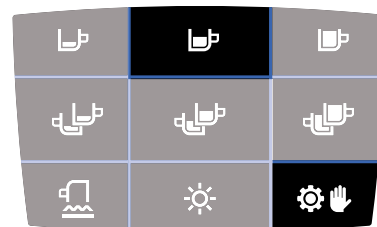
- Del portafiltro, quite el filtro y coloque un filtro ciego (véase recambios);
- vierta el detergente adecuado (véase recambios) en el portafiltro con el filtro ciego y enganche el grupo de suministro;
- efectúe una serie de suministros hasta que por el desagüe salga agua limpia;
- quite el portafiltro del grupo y efectúe al menos un suministro para eliminar los residuos de detergente.
- quitar el filtro ciego del portafiltro sustituyéndolo con el original.




### 9.5.5 Lavado grupo suministro versión SAE y DISPLAY

Efectúe, a diario, el lavado de los grupos de suministro de la manera que se indica a continuación:

- Del portafiltro, quite el filtro y coloque un filtro ciego (véase recambios);
- vierta el detergente adecuado (véase recambios) en el portafiltro con el filtro ciego y enganche el grupo de suministro;
- en la botonera del grupo objeto del lavado, siga presionando simultáneamente, los botones  y  durante por lo menos 10 segundos;



- espere a que se realicen los 5 ciclos de lavado;
- quitar el portafiltro y presionar el botón  para iniciar el ciclo de enjuague de unos 30 segundos.

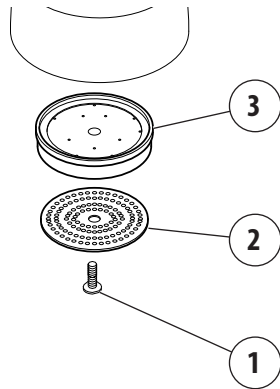


**No efectúe el lavado del grupo en caso de versión AL.**

### 9.5.6 Limpieza ducha y porta ducha

Una vez a la semana, efectúe la limpieza de la ducha y del porta ducha, actuando de esta manera:

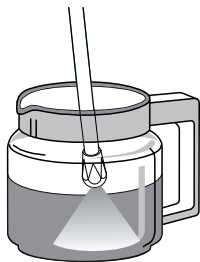
- Afloje el tornillo con un destornillador (1);
- quitar la ducha (2) y el porta ducha (3);
- lavar los dos componentes con agua caliente;
- volver a colocar ducha y porta ducha en la posición original bloqueando todo el conjunto con el tornillo.



### 9.5.7 Limpieza de la lanza de vapor y autosteamer

Una vez a la semana, efectúe la limpieza de la lanza de vapor y autosteamer actuando de esta manera:

- Sumergir la lanza en una jarra con agua y un detergente específico de acuerdo con las instrucciones del fabricante;
- calentar la solución con el vapor de la lanza;
- dejar que se enfríe en la misma solución durante por lo menos 5 minutos de manera que el detergente pueda ir hacia arriba dentro de la lanza por efecto del enfriamiento;
- volver a repetir la operación 2 o 3 veces para eliminar los restos de leche de los suministros siguientes.



## 10. PARTES 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.**

## 11. DESACTIVACIÓN

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 sólo por 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.**

## 12. DESMANTELAMIENTO

Se recomienda hacer actuar el desmantelamiento de la máquina al Técnico Cualificado por el Fabricante.

## 13. ELIMINACIÓN

### 13.1 Informaciones para la eliminación

Sólo para la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo.

Este símbolo indica que el producto no puede eliminarse 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 actúa dichas Directivas.



El producto debe entregarse a un punto de recogida designado, por ejemplo el revendedor si se compra un producto nuevo y parecido o a un centro de recogida autorizado para reciclar posibles residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) además de pilas y acumuladores. Un tratamiento incorrecto de dichos residuos puede conllevar consecuencias negativas sobre el medio ambiente y la salud del hombre 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 como reciclar este producto, contacte las autoridades locales, el ente responsable de la recogida de residuos, un revendedor autorizado o el servicio de recogida de residuos domésticos.



**Para eliminar la máquina, se recomienda consultar el Técnico Cualificado por el Fabricante.**

### 13.2 Informaciones medio ambientales

Dentro de la máquina hay una pila de botón de litio necesaria para memorizar los datos de la máquina que se colocó en la ficha electrónica.

Eliminar la pila de acuerdo con las normas vigentes en el país.

## 14. GLOSARIO

En este capítulo se listan términos no frecuentes o, de todas formas, con significado diferente de lo común.

A continuación, se explican las abreviaturas utilizadas y el significado de los pictogramas para indicar la cualificación operador y el estado de la máquina, su empleo permite proporcionar rápidamente y, de manera unívoca, las informaciones necesarias para un 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 individual (EPP)

Equipo llevado o guardado por la persona para proteger su salud o su seguridad.

#### Uso previsto

El uso de la máquina de acuerdo con las informaciones proporcionadas en las instrucciones para el uso.

#### 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.

#### 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 la modalidad de funcionamiento y el estado de las protecciones que se encuentran en la máquina.

#### Riesgo residual

Riesgos que siguen existiendo, no obstante se hayan adoptado las medidas de protección integradas en los proyectos de la máquina y, no obstante, las protecciones y las medidas de protección adicionales adoptadas.

#### Componente de seguridad:

- destinado a desempeñar una función de seguridad;
- su avería y/o mal funcionamiento pone en riesgo la seguridad de las personas.

# 15. ÍNDICE ALFABÉTICO DE LOS ARGUMENTOS

<b>A</b>			
	Agua caliente automática	194	
	Agua caliente manual	192	
	Almacenam. máquina	185	
	AL versión	183	
	Apagado de la máquina	187	
<b>B</b>			
	Batería interna	213	
	Botoneras AEP-SAE	184	
<b>C</b>			
	Café - suministro	189	
	Calienta tazas	193	
	Capuchinador	192	
	CE - marca	185	
	Consejos	192	
<b>D</b>			
	Datos técnicos	185	
	Desactivación máquina	212	
	Desmantelamiento máquina	212	
	Ducha	212	
<b>E</b>			
	Eliminación máquina	213	
	Emisiones	186	
	Emisiones electromagnéticas	186	
	Emisiones sonoras	186	
	Encendido de la máquina	186	
<b>F</b>			
	Filtro ciego	211	
	Funcionamiento máquina	186	
<b>G</b>			
	Garantía	175	
	Gas - calentamiento	187	
	Glosario	213	
	Glosario y pictogramas	175	
	Grupo AL	189	
<b>I</b>			
	Identificación de la máquina	181	
	Informaciones medio ambientales	213	
	Instalación	185	
<b>L</b>			
	Lavado capuchinador	211	
	Lavado ducha y porta ducha	212	
	Lavado filtros y portafiltros	211	
	Lavado grupo de suministro	211	
	Lavado lanza de vapor	212	
	Limpieza del capuchinador	211	
	Limpieza máquina	210	
<b>M</b>			
	Mal funcionamientos y remedios	209	
	Mantenimiento periódico	208	
	Mantenimiento y limpieza	208	
	Manual de Instrucciones-Actualizado	174	
	Marca/Modelo máquina	185	
	Moledura del café	188	
<b>P</b>			
	Pictogramas	175	
	Placa CE	185	
	Porta ducha	212	
	Potencia absorbida	185	
	Precauciones de seguridad	176	
	Programación parámetros máquina	195	
	Puesta en marcha	186	
<b>R</b>			
	Recambios	212	
	Remedios	209	
<b>U</b>			
	Uso previsto	181	
<b>V</b>			
	Vapor	191	
	Vibraciones	186	
	Visualización de las informaciones	190	
	Voltaje	185	

# MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

Manual de uso e manutenção. Instruções para o usuário.

Português

## Índice

1. INTRODUÇÃO.....	216	8. Programação.....	236
1.1 Orientações para a leitura do Manual.....	216	8.1 Modelo SAE.....	236
1.2 Conservação do Manual.....	216	8.2 Modelo DISPLAY.....	237
1.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções.....	216	8.3 Poupança energética.....	248
1.4 Destinatários.....	217	8.4 Conselhos para obter um bom café.....	248
1.5 Glossário e Pictogramas.....	217	8.5 Informações software.....	249
1.6 Garantia.....	217	8.6 Lista de alarme.....	249
2. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA.....	218	9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	250
2.1 NÍVEL DE FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO SOLICITADO AO USUÁRIO ..	218	9.1 Precauções de segurança.....	250
2.2 FUNCIONAMENTO.....	218	9.2 Manutenção periódica.....	250
2.3 MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	221	9.3 Manutenção após breve período de inatividade.....	250
2.4 CARACTERÍSTICAS DO EPI.....	222	9.4 Problemas e respectivas soluções.....	251
3. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA.....	223	9.5 Operações de limpeza.....	252
3.1 Marca e modelo.....	223	10. PEÇAS DE REPOSIÇÃO.....	254
3.2 Descrição geral.....	223	11. COLOCAR FORA DE SERVIÇO.....	254
3.3 Assistência clientes.....	223	12. DESMANTELAMENTO.....	254
3.4 Destinação de uso.....	223	13. ELIMINAÇÃO.....	255
3.5 Ilustração da máquina.....	225	13.1 Informações para a eliminação.....	255
3.6 Painel de Comandos AEP.....	226	13.2 Informações ambientais.....	255
3.7 Painéis de comandos SAE.....	226	14. GLOSSÁRIO.....	255
3.8 Display.....	226	15. ÍNDICE ALFABÉTICO DOS ASSUNTOS.....	256
3.9 Dados e marcação CE.....	227		
4. ARMAZENAMENTO.....	227		
5. INSTALAÇÃO.....	227		
6. COLOCAR EM SERVIÇO.....	228		
7. FUNCIONAMENTO.....	228		
7.1 Precauções de segurança.....	228		
7.2 Emissões.....	228		
7.3 Ligar e desligar.....	228		
7.4 Renovação da água.....	230		
7.5 Preparação da máquina.....	230		
7.6 Emissão do café.....	231		
7.7 Emissão vapor.....	233		
7.8 Autosteamer (opcional).....	233		
7.9 Emissão água quente AL e AEP.....	234		
7.10 Emissão água quente SAE e DISPLAY.....	234		
7.11 Emissão cappuccino (opcional).....	234		
7.12 Aquecedor de xícaras.....	235		

# 1. 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 escolhendo a nossa marca. Aqui se encontram 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 incluída em este Manual são de natureza técnica reservada, de propriedade do Fabricante e não podem ser reproduzidas de forma alguma, no todo ou em parte.

O Fabricante reserva-se o direito de efetuar quaisquer melhorias e/ou alterações no produto. Garantimos que este Manual reflete o estado técnico da máquina no momento da comercialização da mesma.

Aproveitamos esta oportunidade para solicitar a nossos clientes quaisquer sugestões relativas ao melhoramento tanto do produto como do Manual.

## 1.1 Orientações para a leitura do Manual

O Manual foi subdividido em capítulos independentes. A sequência dos capítulos corresponde à 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

<b>Seç.</b>	=	Seções
<b>Cap.</b>	=	Capítulo
<b>Par.</b>	=	Parágrafo
<b>Pág.</b>	=	Página
<b>Fig.</b>	=	Figura
<b>Tab.</b>	=	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 descumprimento pode causar:

- riscos para a integridade do usuário;
- ferimentos graves ao usuário da máquina (em alguns casos até mesmo a morte);
- extinção do contrato de garantia;
- isenção 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 argumento tratado.**

## 1.2 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 sua melhor conservação recomendamos manusear com cuidado, com as mãos limpas e não depositar sobre superfícies sujas. Não devem ser removidas, arrancadas ou arbitrariamente modificadas nenhuma de suas partes.

O Manual deve ser arquivado em um ambiente protegido da umidade e calor e nas proximidades da respectiva máquina.

O Fabricante, sob pedido do usuário, pode fornecer outras cópias do Manual de Instruções da máquina.

## 1.3 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 da 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 irá providenciar as alterações que considerar oportuna.





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 absolutamente proibido remover ou reescrever partes do Manual.

As instruções, os desenhos e a documentação incluída em este Manual são de natureza técnica reservada, de propriedade do Fabricante e não podem ser reproduzidas de forma alguma, no todo ou em parte.

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.

## 1.4 Destinatários

O Manual em questão é destinado ao Usuário da máquina, isto é, a pessoa encarregada de a colocar em funcionamento, realizar a sua manutenção e a limpeza conforme descrito em este 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 maioria;
- 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.



O aparelho não é destinado para ser utilizado por crianças e pessoas portadoras de deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou ainda que não tenham experiência ou conhecimento, exceto se auxiliadas por uma pessoa responsável pela segurança das mesmas, sob supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho

## 1.5 Glossário e Pictogramas

Neste 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.

### 1.5.1 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 do 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."14. GLOSSÁRIO" na página 255.

### 1.5.2 PICTOGRAMAS

PICTOGRAMA	DESCRIÇÃO
	Perigo elétrico
	Perigo de temperatura alta
	Uso obrigatório de luvas de proteção
	Obrigatório ler a documentação

## 1.6 Garantia

A máquina é coberta por uma garantia de 12 meses para todos os componentes exceto aqueles elétricos e eletrônicos e as peças sujeitas a desgaste.

## 2. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 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.

### 2.2 FUNCIONAMENTO

Mesmo com o equipamento de segurança completo aplicado para prevenir acidentes a fim de eliminar 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 dependências com chuveiro ou no banheiro;
- 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 no interior da máquina;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina;
- não permita que crianças ou pessoas com deficiências usem o aparelho.



## PERIGO DE TEMPERATURA ALTA

Algumas partes da máquina podem atingir temperaturas altas:

- evite o contato com o grupo de distribuição, o aquecedor porta-filtro e os bicos de emissão de água, vapor e autosteamer;
- nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.



**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.**

**Em caso de anomalias no sistema de gás (se presente) chame um Técnico Qualificado.**

**O sistema de gás (se presente) deve ser desativado durante os longos períodos de inatividade da máquina (de noite ou botequim fechado). É estritamente proibido realizar alterações de qualquer natureza ou extensão na máquina e respectivo funcionamento, e também neste 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.**

## 2.3 MANUTENÇÃO E LIMPEZA

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante a manutenção e a 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 portadoras de deficiências realizem as operações de manutenção e limpeza;
- não remova as proteções e/ou partes da carcaça;
- não aceder no interior da máquina;
- não realize operações de manutenção e limpeza diferente do que consta neste Manual.



### PERIGO DE TEMPERATURA ALTA

Durante as operações de limpeza tome muito cuidado, pois algumas partes da máquina podem alcançar temperaturas elevadas:

- portanto, evite o contato com o grupo de distribuição e os bicos de emissão de água e vapor;
- nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.

## 2.4 CARACTERÍSTICAS DO 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 neste manual.**

**Todas as operações de manutenção e limpeza não indicadas neste 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 previamente desligadas 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.**

## 3. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA

### 3.1 Marca e modelo

Os dados de identificação e o respectivo modelo estão descritos na PLACA DADOS DE IDENTIFICAÇÃO e na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE que acompanha a máquina.

### 3.2 Descrição geral

A máquina assunto deste Manual é constituída por componentes mecânicos, elétricos e eletrônicos cuja ação combinada permite 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 hídrica e elétrica e posicionada em um local protegido da ação dos agentes atmosféricos.

### 3.3 Assistência clientes



### 3.4 Destinação 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 a utilização doméstica, mas somente profissional.

A máquina pode ser utilizada em todas as condições previstas, incluídas ou descritas nesta documentação; portanto, qualquer outra condição é 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 nesta documentação não colocam em perigo a segurança do Usuário ou causam danos à máquina ou ao meio ambiente.



**Todos os usos não especificadamente indicados neste 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 para as pessoas próximas 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 em este Manual;
- Com material diferente relativamente ao indicado neste Manual;
- Sem o equipamento de segurança ou não funcionando.

## 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 pre-

viamente concordadas com o Fabricante. Todas as operações permitidas estão incluídas nesta documentação, qualquer outra operação não mencionada e descrita nesta documentação 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 ter conhecimento dos riscos de acidentes, do equipamento projetado para a segurança e as regras gerais em questão de prevenção de acidentes conforme previsto pelas diretivas comunitárias e pela legislação no país onde a linha está instalada.

O usuário deve ter pleno conhecimento sobre o funcionamento de todos os dispositivos da máquina.

Além disso, ele também deve ter lido este Manual na íntegra.

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 seu uso e o emprego de materiais diferentes dos recomendados neste Manual, podem ser a causa de riscos de acidentes.



### 3.5 Ilustração da máquina

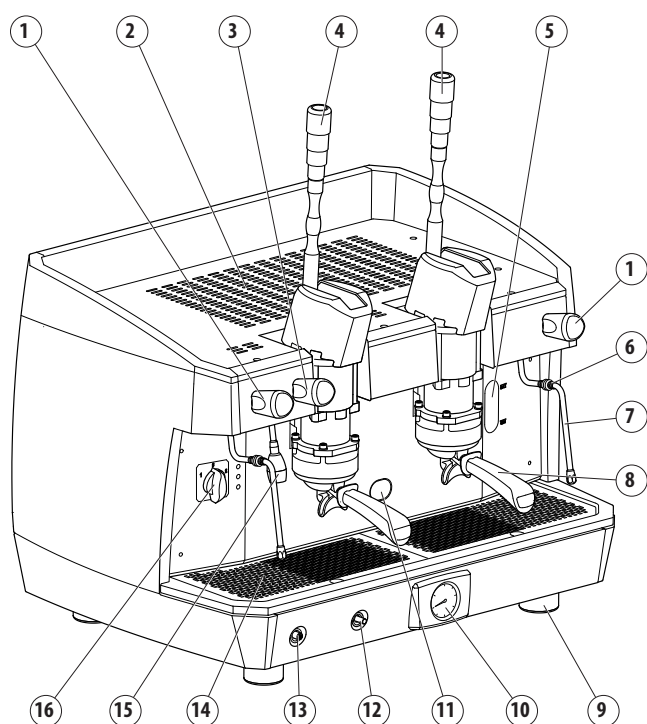
1. Manípulo vapor.
2. Superfície aquecedor de xícaras.
3. Manípulo de água quente.
4. Grupo c/ alavanca.
5. Nível ótico da água na caldeira.
6. Proteção contra queimaduras.
7. Bico vapor.
8. Porta-filtro.
9. Pé regulável.
10. Manômetro.
11. Janela queimador de gás (\*).
12. Segurança gás (\*).
13. Botão acendimento gás (\*).
14. Grelha para apoiar as xícaras.
15. Bico água quente.
16. Comutador ligação.
17. Botão emissão manual.
18. Painel de comandos.
19. Display.
20. Conector USB (somente para atualizações software).
21. Luz de sinalização ON-OFF/nível caldeira/aquecedor de xícaras.
22. Grelha p/soerguer xícaras.
23. Interruptor de ligação.
24. Autosteamer.

(\*) Dispositivo opcional.

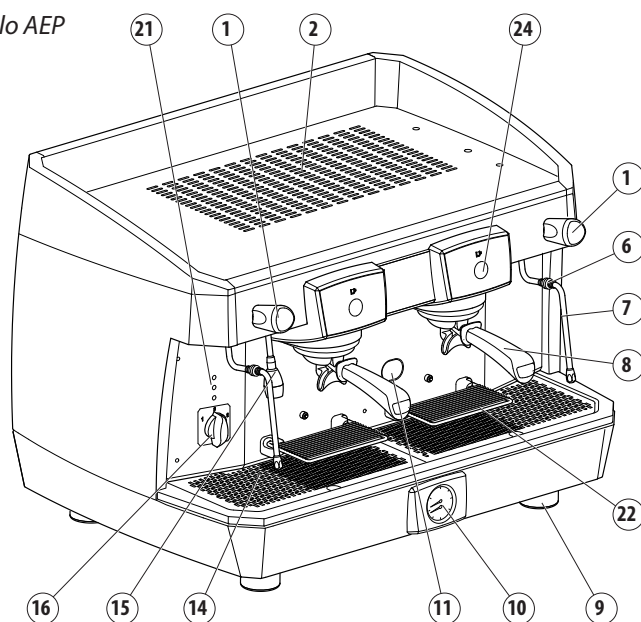


**O conector USB (20) deve ser utilizado somente com a chave específica fornecida aos Técnicos Qualificados. Não conecte dispositivos externos no conector USB (tais como iPhone, iPad, PC, etc.), pois poder criar sérios problemas no software da máquina.**

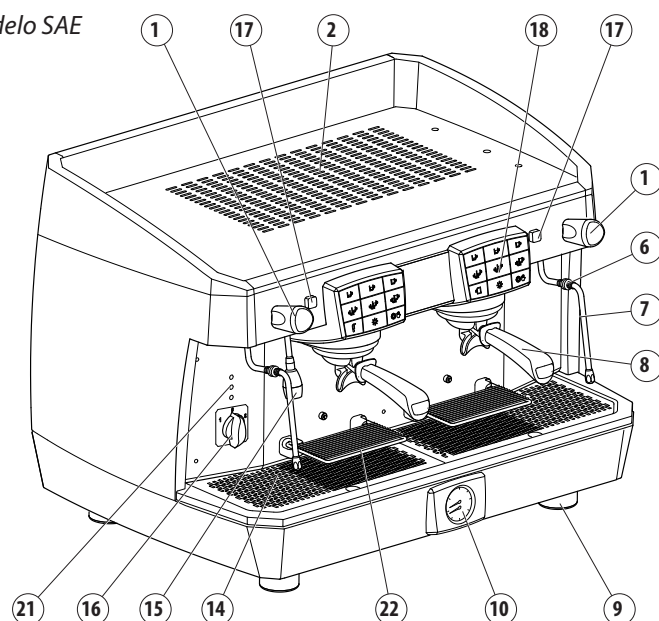
Modelo AL



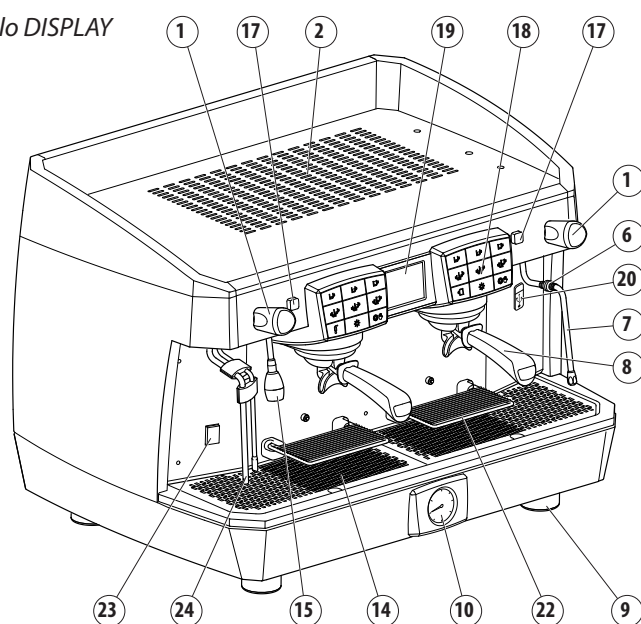
Modelo AEP



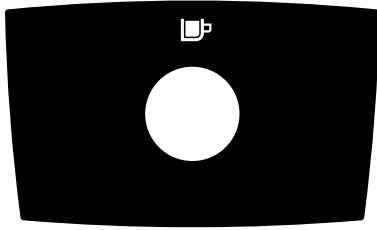
Modelo SAE




Modelo DISPLAY




### 3.6 Painel de Comandos AEP



 1 café expresso


 1 café médio


 1 café longo


 2 cafés expressos

 2 cafés médios


 2 cafés longos

 1 - Iluminação superfície de trabalho  
2 - Iluminação aquecedor de xícaras

 Água quente

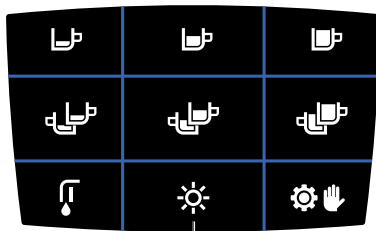
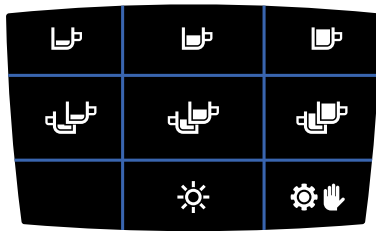
 Aquecedor de xícaras

 Stop / Programação  
Distribuição contínua

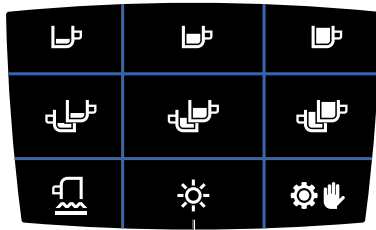
 Autosteamer (opcional)

### 3.7 Painéis de comandos SAE

mod.1 GR  
mod. COMPATTA











1



2

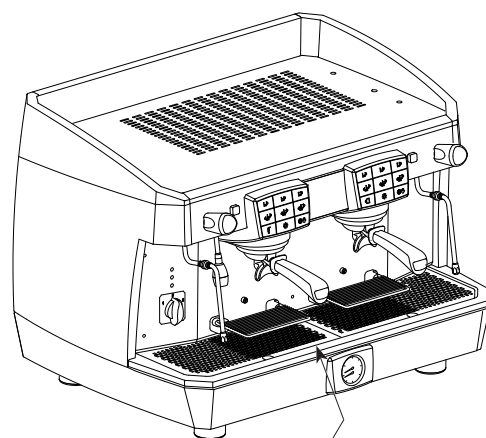
### 3.8 Display

	Pressão caldeira	Pressão rede hídrica	Data e hora
	 1,20 bar	 3,00 bar	15:30 19/12/2016
Aquecedor de xícaras			
Autosteamer	 45°C		
	Temperatura Autosteamer	Página tela	Nível água na caldeira

### 3.9 Dados e marcação CE

Os dados técnicos da máquina são exibidos na seguinte tabela:

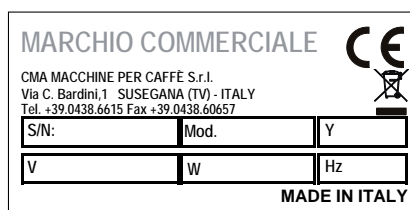
TABELA DADOS TÉCNICOS	1GR	COMPATTA	2GR	3GR	4GR
Voltagem (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potência máx (kW)	2,4/3,1/3,3	3,1	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Caldeira (l)	6/8	7	10,5	17	23
Calibragem válvula de segurança	1,9 bar				
Pressão de funcionamento caldeira	0,8 - 1,4 bar				
Pressão água de alimentação	1,5 - 5 bar MÁX				
Pressão de fornecimento do café	8 - 10 bar				
Temperatura ambiente de trabalho	5 - 40°C 95° U.R.MÁX				
Nível de pressão sonora	< 70 dB				



A placa CE está fixada sobre a base da estrutura embaixo do recipiente de descarga

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 do recipiente de descarga e sobre a mesma estão descritos os dados de identificação da máquina. Veja aqui abaixo um exemplo da placa com os dados de identificação:



Para qualquer comunicação com o Fabricante, assinale 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 colocada na embalagem da máquina.



**É proibido remover ou deteriorar a placa dos dados de identificação. Se necessário, substituí-la com a máxima urgência solicite diretamente ao Fabricante.**

## 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.



**No curso da instalação da máquina, o Técnico Qualificado deve realizar as operações de renovação da água contida nos circuitos hidráulicos.**



**A base de apoio da máquina deve estar perfeitamente nivelada e sem irregularidades.**



**O sistema elétrico deve dispor de um interruptor diferencial apropriado (disjuntor salva-vidas) de 30 mA.**

## 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 "2. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 218.

### 7.2 Emissões

#### VIBRAÇÕES

Em condições de emprego em conformidade com as indicações de uso correto, fornecidas neste manual, as possíveis vibrações detetadas não são tais a causar situações perigosas.

#### EMISSIONES 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 avisar o fabricante.

#### AMBIENTE ELETROMAGNÉTICO

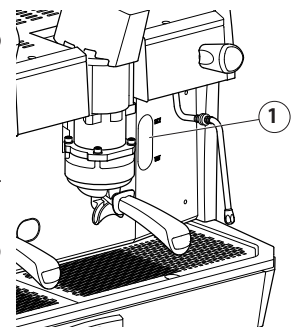
A máquina foi projetada para funcionar corretamente em um ambiente eletromagnético de tipo industrial, dentro dos limites de Emissão e de Imunidade em conformidade com as Normas em vigor.

## 7.3 Ligar e desligar

### 7.3.1 Aquecimento elétrico modelo AL

Antes de ligar a máquina, certifique-se que o nível da água na caldeira ultrapassa o limite mínimo indicado pelo nível ótico (1).

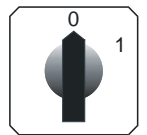
No caso de falta de água (primeira instalação ou após a manutenção da caldeira) é necessário encher a caldeira, para evitar o aquecimento excessivo da resistência.



Proceda da seguinte forma:

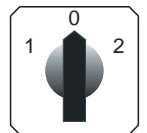
#### INTERRUPTOR

- Abra a torneira da água da rede hídrica;
- atuando no enchimento manual abasteça a caldeira de água até o restabelecimento do nível ideal;
- gire o interruptor para a posição "1" e aguarde o aquecimento completo da máquina.



#### COMUTADOR

- Abra a torneira da água da rede hídrica;
- gire o comutador para a posição "1" (alimentação elétrica da bomba para o enchimento automático da caldeira e dos serviços da máquina) e aguarde o abastecimento automático da água na caldeira;
- gire o interruptor para a posição "2" (alimentação elétrica total incluindo a resistência na caldeira) e aguarde o aquecimento completo da máquina.

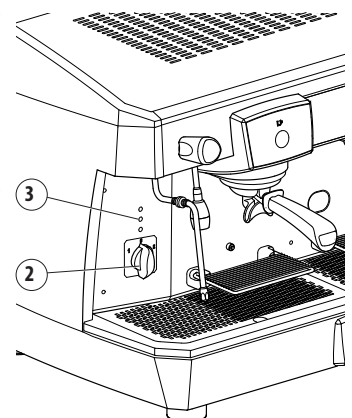


### 7.3.2 Aquecimento elétrico modelos AEP e SAE

Aperte o interruptor de acendimento da máquina (2).

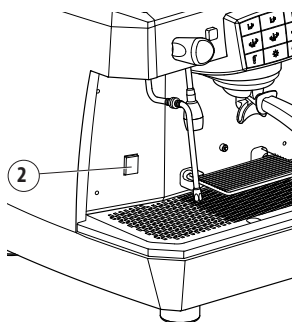
A intermitência lenta da luz de sinalização (3) indica a fase de abastecimento de água.

A luz de sinalização acesa fixa indica o nível normal de água na caldeira.

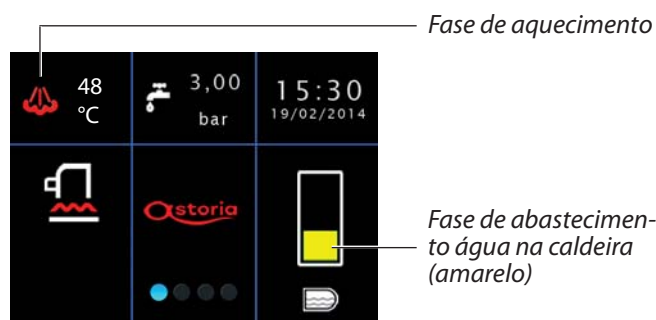


### 7.3.3 Aquecimento elétrico modelo DISPLAY

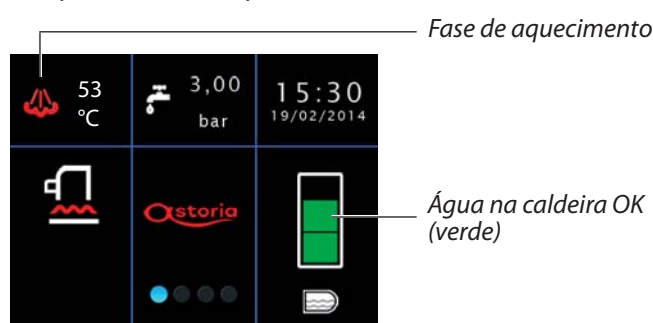
- Aperte o interruptor geral (2) da máquina;
- aguarde mais alguns segundos para a execução do autoteste;



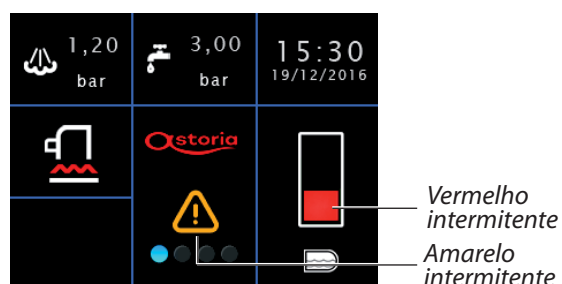
- aguarde o enchimento automático da água na caldeira como indicado na tela;



- aguarde alguns instantes até o aquecimento da máquina estar completo;

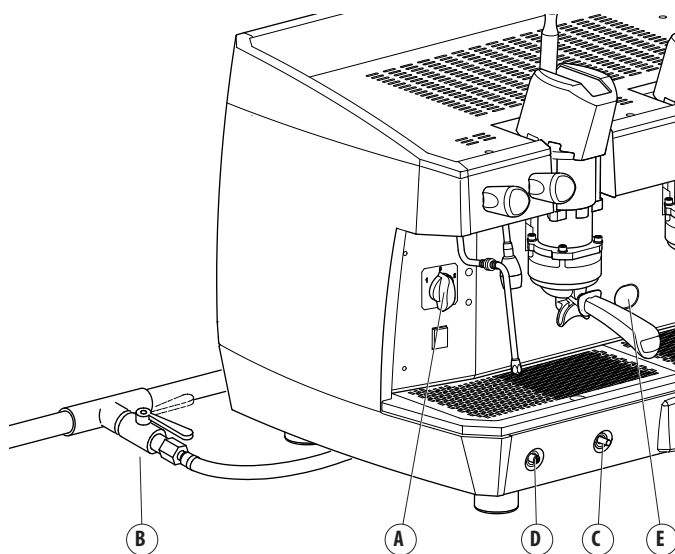


- em caso de intervenção do time-out, na tela será assinalado um alarme intermitente vermelho.



### 7.3.4 Aquecimento a gás (se presente sistema de gás)

- Gire o comutador (A) para a posição 1;
- abra a torneira do gás (B) da rede;
- mantenha o botão (C) pressionado e, simultaneamente, pressione o botão de ligação (D). Assim que a chama se acender, mantenha o botão (C) pressionado por alguns segundos, isto para permitir que o termopar entre em ação;
- logo, verifique através da janelinha (E) se a chama se acendeu;
- aguarde que a pressão de funcionamento indicada no manômetro, alcance o valor de serviço de 1-1,2 bar;



### 7.3.5 Aquecimento elétrico + a gás (se presente sistema de gás)

- Proceda conforme indicado no parágrafo anterior;
- depois de verificar o acendimento da chama, gire o comutador (A) para a posição 2. Assim se alimenta a resistência da caldeira e a pressão de exercício será obtida em um tempo mais curto;
- aguarde que a pressão de funcionamento indicada no manômetro, alcance o valor de serviço de 1-1,2 bar.



**Durante a fase de aquecimento da máquina (cerca de 20 minutos), a válvula antidepressão solta vapor durante alguns segundos até a própria válvula fechar.**

**Não ligue os queimadores de gás com a caldeira vazia.**

### 7.3.6 Desligar a máquina

Para desligar a máquina pressione o interruptor ou o comutador geral.

## 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 hídricos seguindo o procedimento a seguir:

- quando a instalação se concluí, 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 hídrico para eliminar as impurezas iniciais;
- em seguida, carregue o aparelho novamente e coloque-o nas condições nominais de funcionamento;
- quando chegar ao estado de "pronto para o funcionamento" se devem efetuar as seguintes emissões:
  - por cada grupo de café fazer uma emissão contínua de forma a descarregar pelo menos 0,5 litros do circuito de café. Em caso de mais pontos de emissão combinados no mesmo permutador/caldeira de café, divida essa quantidade em função do número de pontos de emissão;
  - descarregue toda a quantidade de água quente no interior da caldeira (3 litros por 1g, 6 litros por 2g, 8 litros por 3g, 11 litros por 4g) com uma emissão contínua do respetivo bico. Em caso de mais pontos de emissão, divida essa quantidade em função do número de pontos de emissão;
  - 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.**

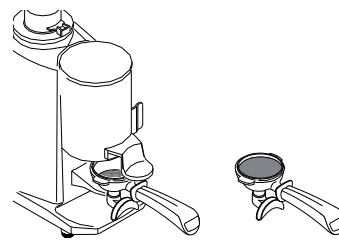
## 7.5 Preparação da máquina

### 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-dosador; 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 dosador e utilizá-la no mesmo dia;
- não use café já moído, porque este se deteriora rapidamente. Se necessário compre-o em pequenas embalagens a vácuo.

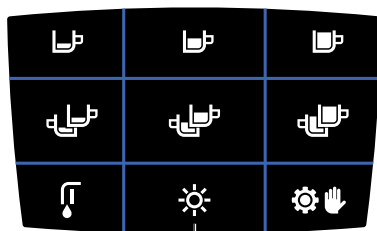


### 7.5.2 Preparação do porta-filtro

- Encha o filtro com uma dose de café moído (cerca de 6-7 g.) 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.

### 7.5.3 Acender led

Para ativar ou desativar a luz da superfície de trabalho ou do aquecedor de xícaras, aperte o botão  no painel de comandos correspondente.



Led superfície de trabalho



Led aquecedor de xícaras

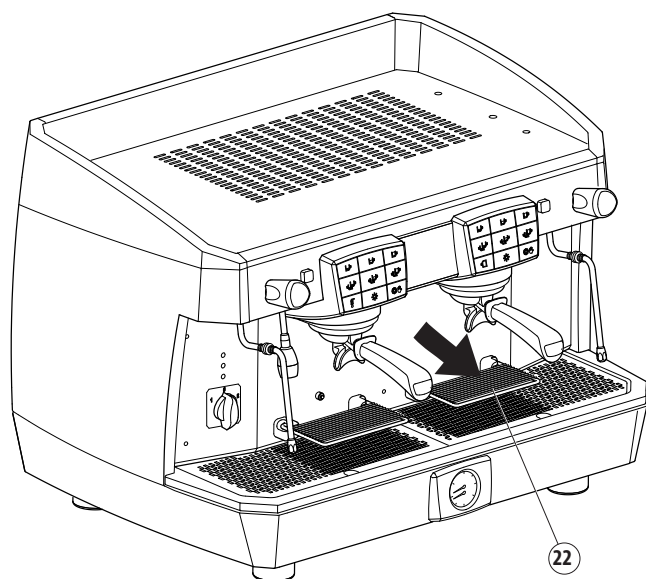
### 7.5.4 Grelha p/soerguer as xícaras

Caso for necessário utilizar xícaras de alturas diferentes utilize as grelhas inclináveis (22) disponíveis na máquina.

Para utilizar a grelha desengate-a do retentor e gire-a para a posição horizontal.

Se desnecessária empurre-a para cima, até engatar.

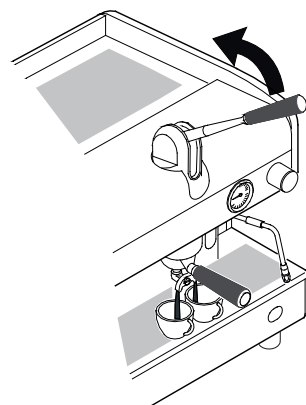
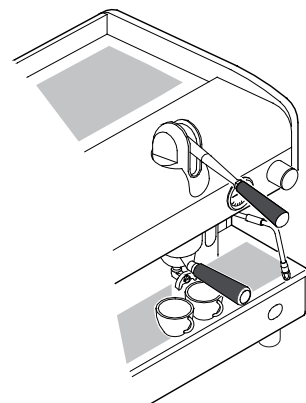
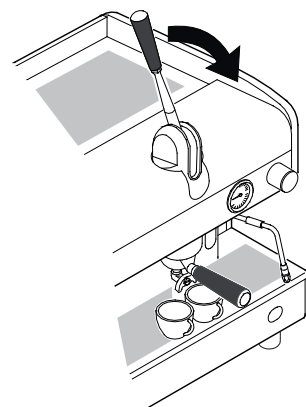
Para limpar as grelhas consulte o parágrafo "9.5.1 Instruções gerais" na página 252.



## 7.6 Emissão do café

### 7.6.1 Modelo AL

- Posicione a xícara embaixo do bico de emissão;
- puxe a alavanca para baixo até ao fim;
- aguarde um instante para a pré-infusão do café (3÷5 segundos);
- levante a alavanca até encontrar uma certa resistência e em seguida largue;
- aguarde a emissão do café terminar.

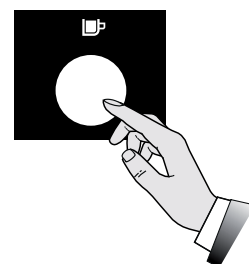


**Nunca efetue as operações acima descritas sem café no filtro ou sem o porta-filtros encaixado no grupo de distribuição: o rápido retorno da alavanca para cima pode causar danos ao aparelho, a coisas e pessoas.**

**O tempo de distribuição depende da moagem e da quantidade de café no porta-filtro.**

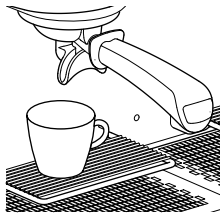
### 7.6.2 Modelo AEP

- Posicione a xícara embaixo do bico de emissão;
- pressione o interruptor do bico desejado: logo em seguida inicia a emissão do café, que pode ser interrompida usando o mesmo interruptor, assim que atingir a quantidade de café desejada na xícara.

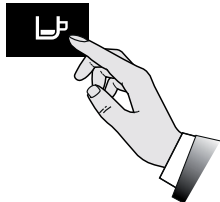


### 7.6.3 Modelo SAE e DISPLAY

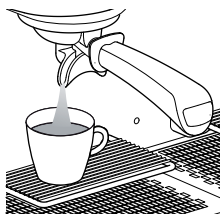
- Posicione a xícara embaixo do bico de emissão;



- pressione o botão dose desejado, por exemplo, e aguarde a preparação do café (led aceso);

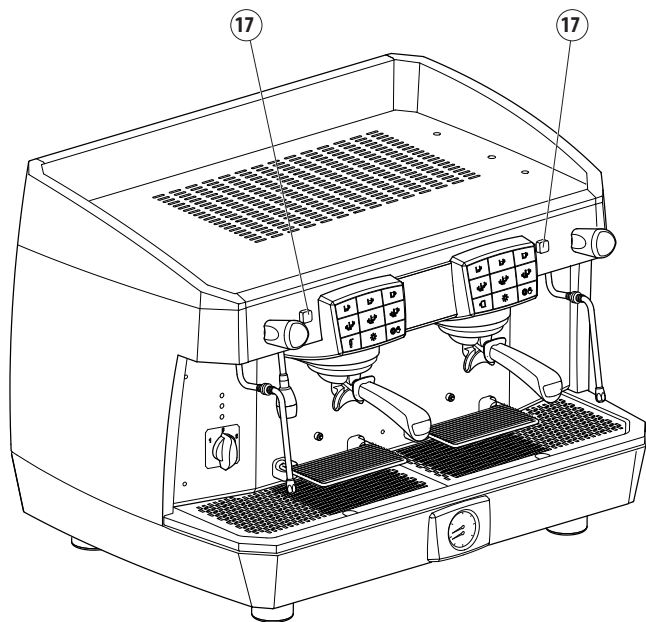


- para interromper a emissão do café adiantadamente, pressione o botão ou o botão ;



- se ativado para efetuar a distribuição contínua de café, utilize o botão .

- em caso de falhas ou interrupção do painel de comandos, use o interruptor manual (17).



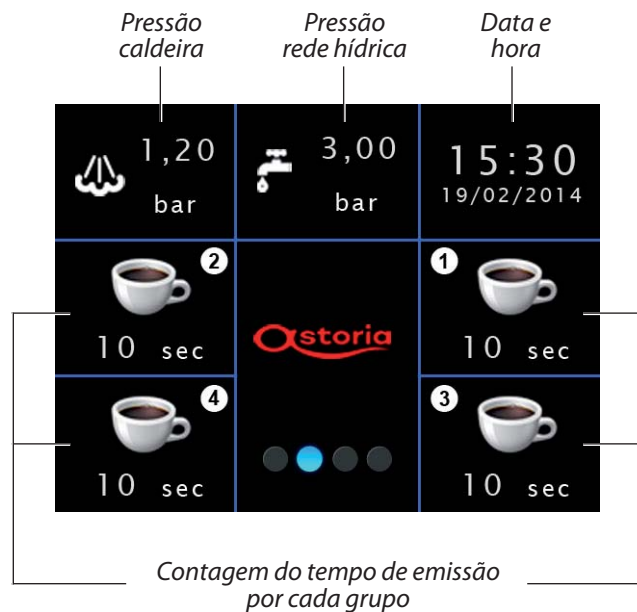
Para programar a emissão, consulte o capítulo 8.2.12 na página 246



Durante a preparação do café, não retire o porta-filtro do grupo de distribuição.

### 7.6.4 Exibição das informações na Tela

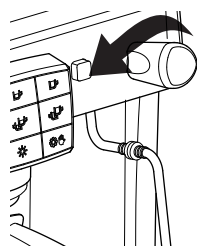
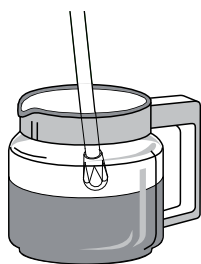
Durante a emissão serão exibidas uma série de informações na tela.





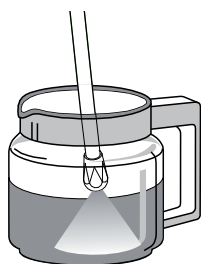
## 7.7 Emissão vapor

- Mergulhe o tubo de vapor no líquido que se pretende aquecer;
- gire o manípulo da torneira em sentido anti-horário;
- a saída de vapor será proporcional à abertura da torneira;
- para terminar a emissão, gire em sentido horário o manípulo da torneira.



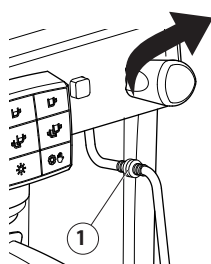
Para obter uma ótima formação de espuma, siga estas simples regras:

- 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.



**Manuseie com cuidado o bico do vapor pela respetiva borracha de proteção contra queimaduras (1).**

**Evite o contato com os bicos do vapor, não expor as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais dos bicos de emissão do vapor.**






**Para manter sempre em perfeita eficiência os bicos do vapor, 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 vapor) deve ser precedido da operação de expurgo da condensação pelo menos por 2 segundos.**

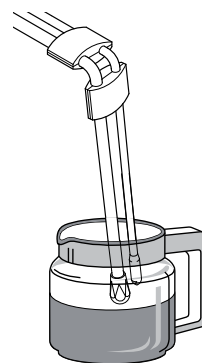
**Deixe o bico de vapor mergulhado no leite apenas o tempo necessário para o aquecimento.**

**Não abra a torneira do vapor com o bico de vapor mergulhado no leite e com a máquina desligada.**

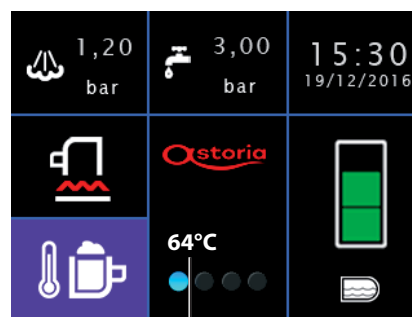


## 7.8 Autosteamer (opcional)


- Mergulhe o bico do vaporizador no leite;
- selecione o botão ;
- aguarde até o completamento da distribuição. Em atingindo a temperatura programada também será indicada a modificação do botão em ;
- para interromper em adiantado a distribuição aperte novamente o botão .



A temperatura da bebida será sempre exibida no visor.



Temperatura Autosteamer

Selecionando o botão  após atingir a temperatura programada será possível efetuar mais uma distribuição de vapor por 10 segundos (função disponível até a temperatura máxima de 80°C) ou se pode desativar apertando novamente o botão antes de 10 segundos.



**Evite o contato com o bico de vapor, não exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais do bico do vaporizador.**



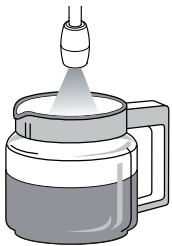
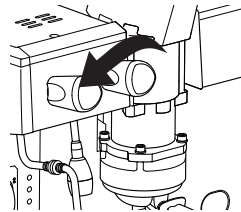
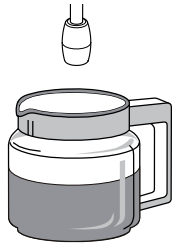
**Mantenha os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Para manter sempre em perfeita eficiência os terminais do bico do vaporizador, recomenda-se deixar o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização.**

**Quando programado, após 5 minutos da última utilização do vaporizador são emitidos 2 avisos sonoros e alguns segundos depois a máquina efetua a limpeza automática do vaporizador com 5 emissões rápidas de vapor.**

**Para modificar a temperatura do vaporizador, ver par. "8.2.6 Temperatura do aquecedor de xícaras" na página 240.**




## 7.9 Emissão água quente AL e AEP

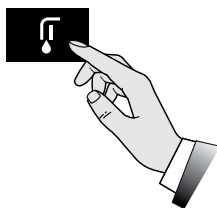
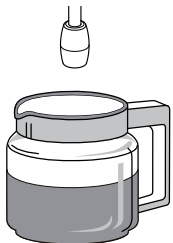
- Coloque um bule embaixo do bico de água quente;
- gire o manípulo da torneira em sentido anti-horário;
- a saída de vapor será proporcional à abertura da torneira;
- para terminar a emissão, gire em sentido horário o manípulo da torneira.



Evite o contato com o bico de água quente, não expor as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais do bico de água quente.

## 7.10 Emissão água quente SAE e DISPLAY

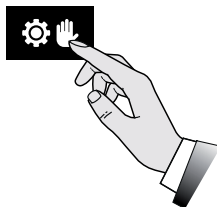
- Coloque um bule embaixo do bico de água quente;
- pressione o botão água  e aguarde o fornecimento da água quente;
- para interromper o fornecimento, pressione novamente o botão de fornecimento água quente  ou pressione o botão .



Para programar a água quente, consulte o capítulo 8.2.2 na página 238.

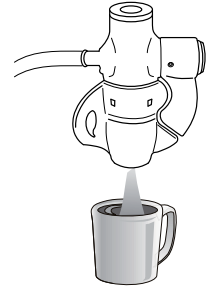


Evite o contato com o bico de água quente, não expor as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais do bico de água quente



## 7.11 Emissão cappuccino (opcional)

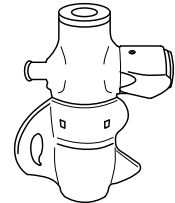
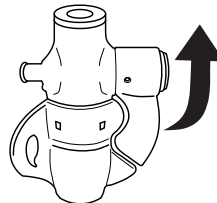
- Introduza o tubo de aspiração no leite;
- posicione a leiteira embaixo do bico do cappuccinatore;
- abra a válvula do vapor, assim que atingir a quantidade desejada feche a válvula do vapor;
- sirva o leite espumado nas xícaras com o café.



Para obter o leite quente sem espuma, eleve a aleta do cappuccinatore para cima.

Para obter um melhor resultado, recomendamos não preparar a espuma diretamente na xícara de café, mas em uma leiteira e, em seguida, servir o leite espumado no café.

Recomendamos manter constantemente limpo o cappuccinatore, conforme especificado no parágrafo "9.5 Operações de limpeza" na página 252.

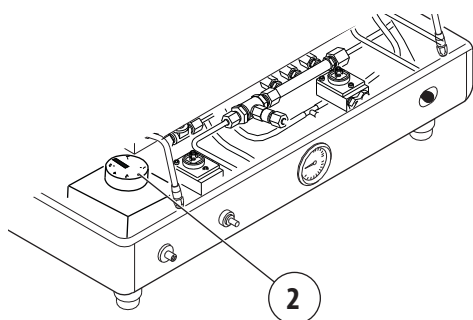


## 7.12 Aquecedor de xícaras

### 7.12.1 Modelo AL e AEP

Para utilizar o aquecedor de xícaras proceda da seguinte forma:

- Coloque as xícaras na superfície aquecedora de xícaras da máquina de café;
- posicione o interruptor do aquecedor de xícaras em "ON".



Para regular a temperatura do aquecedor de xícaras, proceda da seguinte forma:

- Retire a grelha de apoio das xícaras e a bandeja de coleta dos pingos;
- regule o termóstato (2), a temperatura será proporcional ao valor indicado no termóstato.


0	Desativação do aquecedor de xícaras
30	Temperatura mínima
60	Temperatura média
90	Temperatura máxima

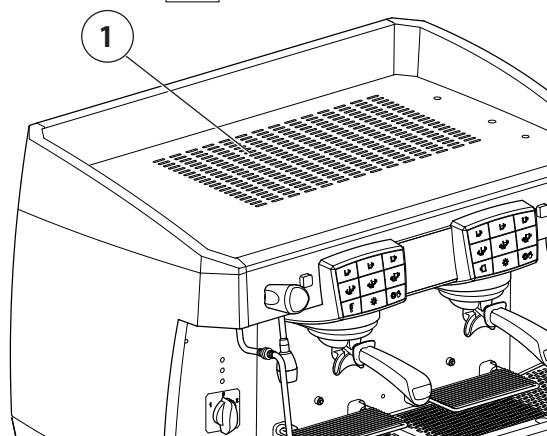


Por razões de segurança recomendamos não colocar panos ou outros objetos sobre a superfície do aquecedor de xícaras para evitar o aquecimento excessivo da máquina.

### 7.12.2 Modelo SAE e DISPLAY

Para utilizar o aquecedor de xícaras proceda da seguinte forma:

- Coloque as xícaras na superfície aquecedora de xícaras (1) da máquina de café;
- no painel de comandos selecione o botão do aquecedor de xícaras .



A cor vermelha do botão na tela, indica a fase de aquecimento do aquecedor de xícaras.



Em fase de aquecimento



Para regular a temperatura do aquecedor de xícaras no modelo Display, consulte o capítulo 8.2.12 na página 246.



Por razões de segurança recomendamos não colocar panos ou outros objetos sobre a superfície do aquecedor de xícaras para evitar o aquecimento excessivo da máquina.

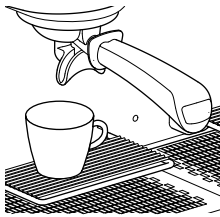
## 8. Programação

### 8.1 Modelo SAE


#### 8.1.1 Programa de emissão de café

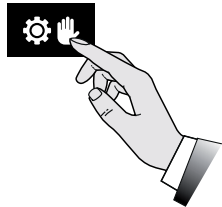
A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, proceda conforme descrito a seguir:


- Programe sempre antes o painel de comandos da direita. É assim que se programam automaticamente todos os comandos. Se necessário, programe a seguir os outros;

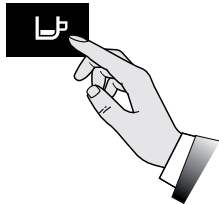




- posicione a xícara embaixo do bico de fornecimento de café;

- aperte o botão  por ao menos 5 segundos, até que se acendam todos os leds dos botões dose;

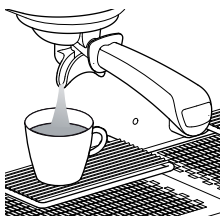



- aperte o botão dose desejado, por exemplo ;

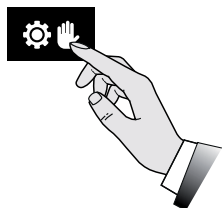


- para confirmar a dose aperte de novo o botão  ou o botão ;

- repita a operação para os outros botões dose;



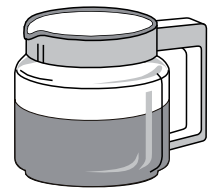
- quando terminar a programação pressione o botão  até desligar todos os leds do painel de comandos.




**A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borra de café utilizada anteriormente.**

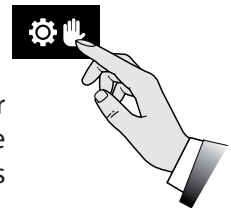
#### 8.1.2 Programação água quente automática


A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses de água quente, proceda conforme descrito a seguir:

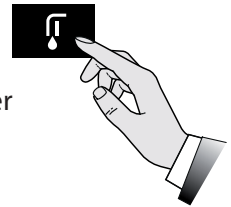


- Coloque um bule embaixo do bico de água quente;

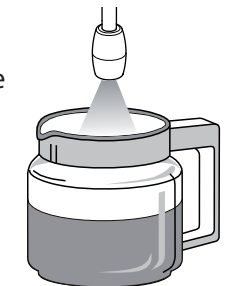
- pressione o botão  por ao menos 5 segundos, até que se acendam todos os leds dos botões dose;




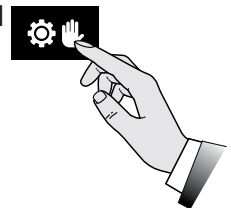
- pressione o botão para fornecer água quente ;



- para confirmar a dose aperte de novo o botão ;





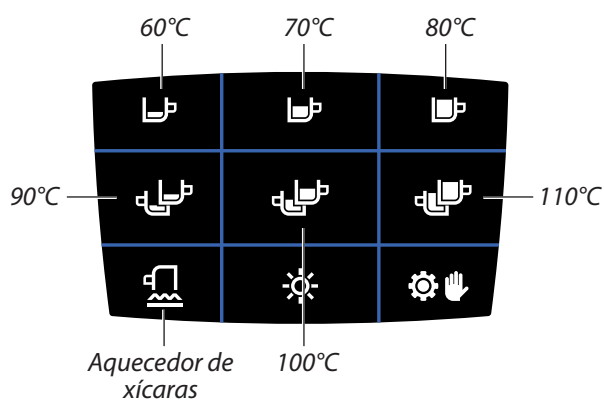
- quando terminar a programação pressione o botão  até desligar todos os leds do painel de comandos.



### 8.1.3 Programação do aquecedor de xícaras





Para regular a temperatura do aquecedor de xícaras utilize o painel de comandos à direita agindo da seguinte forma:

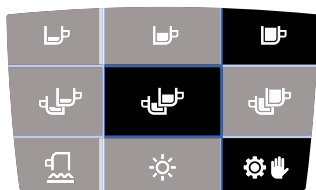
- No acendimento da máquina aguarde que todos os leds dos botões estejam acesos, e aperte imediatamente o botão : o led intermitente indicará a configuração atual do aquecedor de xícaras como indicado nos desenhos aqui embaixo;
- mantenha pressionado o botão  até que o led do teclado passe de intermitente para fixo;
- aperte o botão correspondente à configuração desejada;
- confirme a operação desligar e ligar da máquina.



### 8.1.4 Programação stand-by

Para colocar a máquina em estado de stand-by, ou seja, desativar mantendo o painel de comandos ativo, proceda da seguinte forma:

- utilizando o painel de comandos à direita, aperte o botão  e logo depois o botão .
- o estado de Stand-by é assinalado pelo led intermitente do botão .
- para sair do estado de Stand-by aperte o botão .

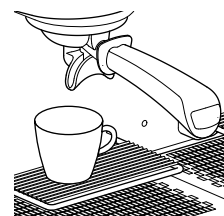


## 8.2 Modelo DISPLAY


### 8.2.1 Programação de emissão de café

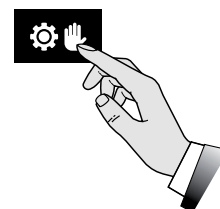
A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, proceda conforme descrito a seguir:


- Programa sempre antes o painel de comandos da direita. É assim que se programam automaticamente todos os comandos. Se necessário, programe a seguir os outros;

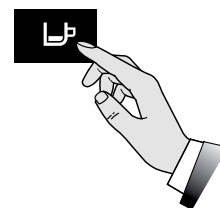




- posicione a xícara embaixo do bico de fornecimento de café;

- aperte o botão  por ao menos 5 segundos, até que se acendam todos os leds dos botões dose;




- aperte o botão dose desejado, por exemplo .

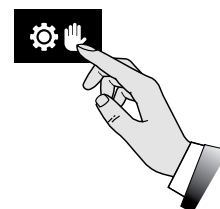


- para confirmar a dose aperte de novo o botão  ou o botão .

- repita a operação para os outros botões dose;



- quando terminar a programação pressione o botão  até desligar todos os leds do painel de comandos.




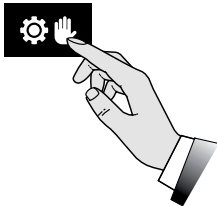
A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borra de café utilizada anteriormente.


### 8.2.2 Programação água quente automática

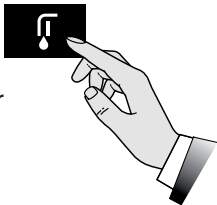
A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses de água quente, proceda conforme descrito a seguir:


- Coloque um bule embaixo do bico de água quente;

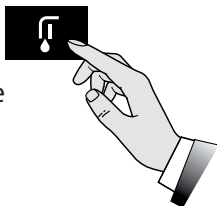
- pressione o botão  por ao menos 5 segundos, até que se acendam todos os leds dos botões dose;




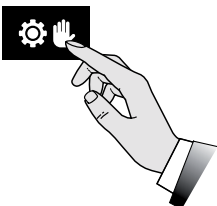
- pressione o botão para fornecer água quente  ;



- para confirmar a dose aperte de novo o botão  ;



- quando terminar a programação pressione o botão  até desligar todos os leds do painel de comandos



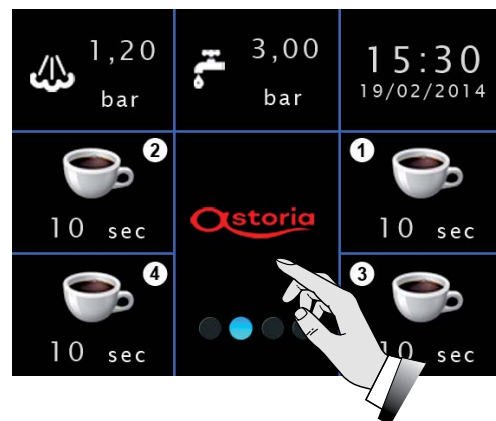
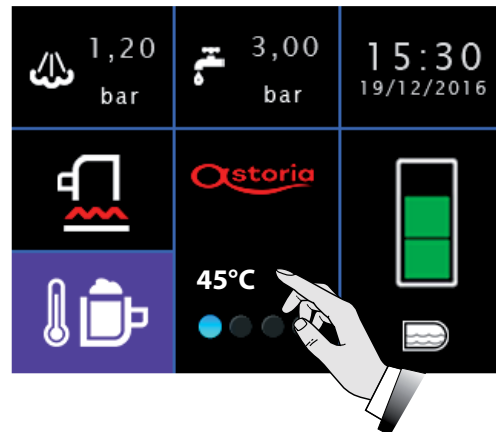
### 8.2.3 Acesso ao menu

Para acessar a exibição dos dados e a programação da máquina aperte duas vezes na tela.

Selecionando os vários botões será possível acessar as zonas indicadas nos parágrafos seguintes.



O sistema sai automaticamente da fase de programação depois de cerca 20 segundos a partir da última operação realizada. Para realizar a programação, utilize sempre o terminal de comando à direita.



## 8.2.4 Alarmes máquina

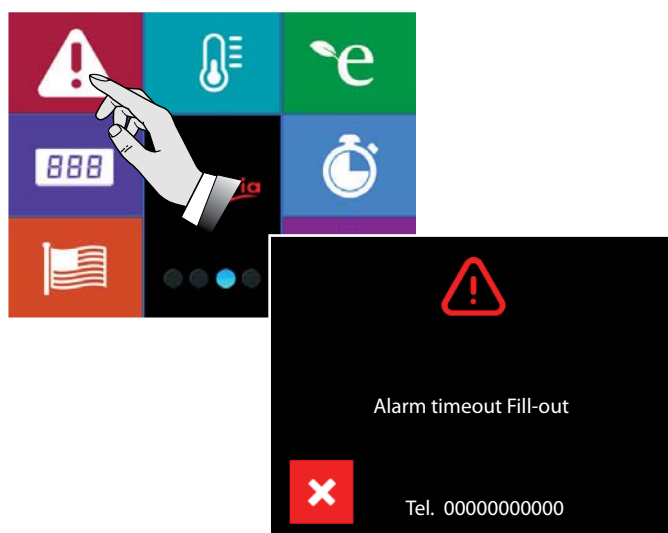
Selecionando o botão , será possível visualizar o alarme em curso na máquina.

Em estes casos é aconselhável solicitar a intervenção da Assistência Técnica telefonando para o número indicado na tela.

Para sair aperte o botão .



**Em caso de alarme solicite a intervenção da Assistência Técnica telefonando para o número indicado na tela.**









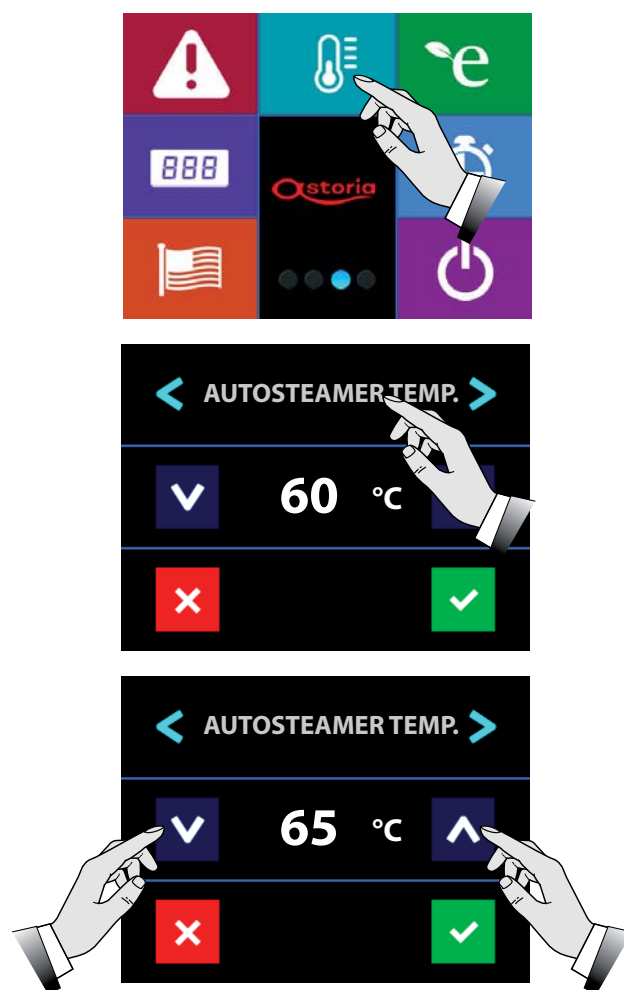
### Sinalizações

Steam heating unit temperature probe has overheated or short-circuited	Warning data is corrupted
Steam heating unit temperature probe is disconnected or cut off	Change filter warning (90% worn)
Cup warmer temperature probe has overheated or short-circuited	Filter completely worn warning
Cup warmer temperature probe is disconnected or cut off	Maintenance warning
Steam nozzle probe has short-circuited	Heating unit heating timeout warning
Steam nozzle probe is disconnected or cut off	Volumetric counter warning for each group
Fillingup timeout warning	

## 8.2.5 Temperatura autosteamer







Selecionando o botão , será possível programar a temperatura do vaporizador:

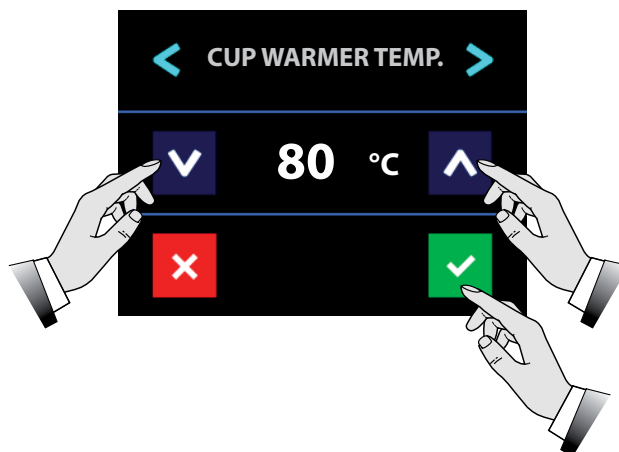
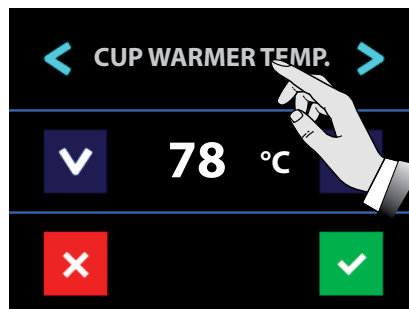
- Selecionando as setas  e  definir "AUTOSTEAMER TEMP.";
- com as setas  e  defina o valor da temperatura desejada;
- para confirmar aperte o botão .
- para sair aperte o botão .



## 8.2.6 Temperatura do aquecedor de xícaras


Selecione o botão , será possível programar a temperatura do aquecedor de xícaras:







- Selecionando as setas  e  configurar "CUP WARMER TEMP.";
- através das setas  e  definir o valor da temperatura desejada;
- para confirmar aperte o botão ;
- para sair aperte o botão .

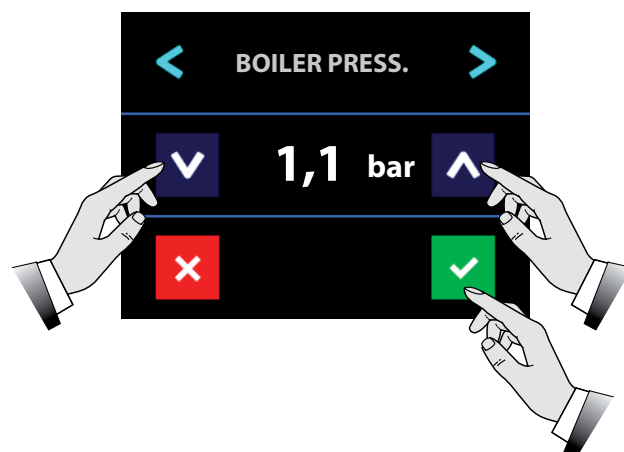
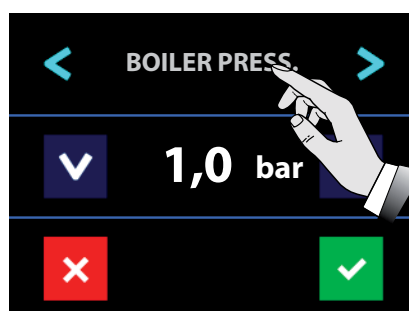




## 8.2.7 Pressão da caldeira


















Selecione o botão , será possível programar a pressão da caldeira:

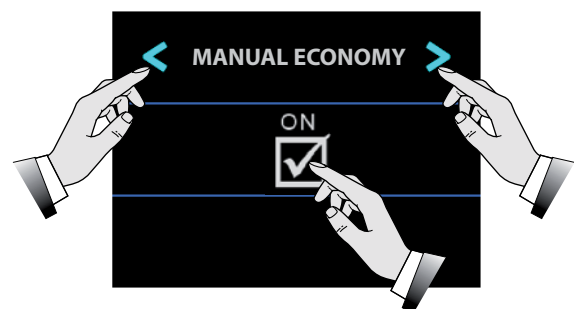
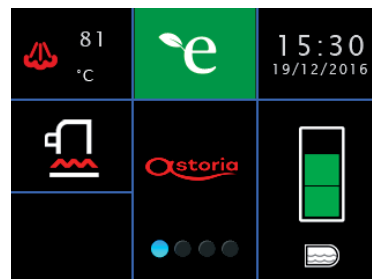
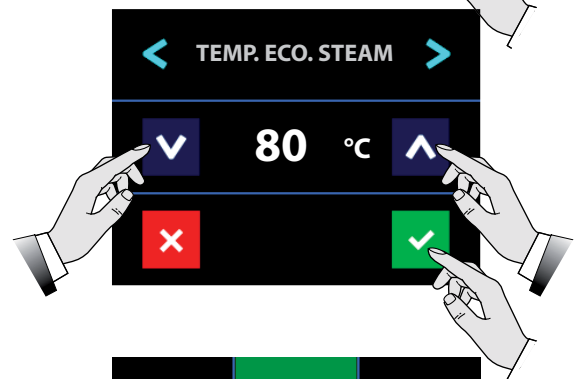
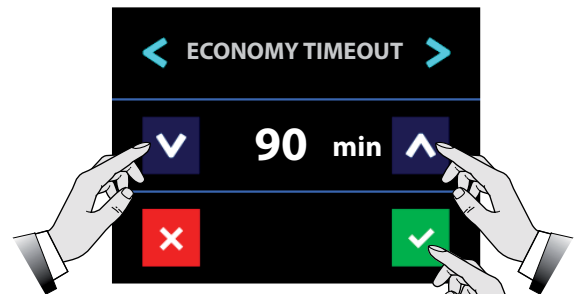
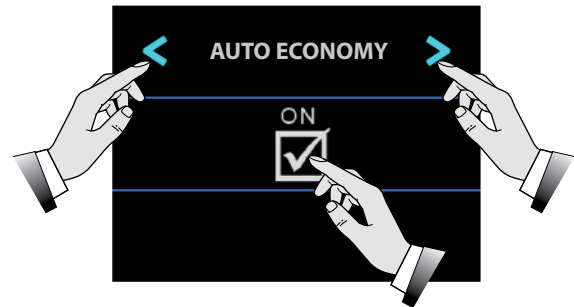
- Selecionando as setas  e  configurar "BOILER PRESS.";
- através das setas  e  definir o valor da pressão desejada;
- para confirmar aperte o botão ;
- para sair aperte o botão .



## 8.2.8 Poupança energética





Selecionando o botão , será possível programar a poupança energética da máquina:

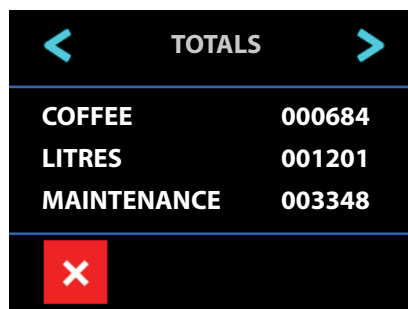
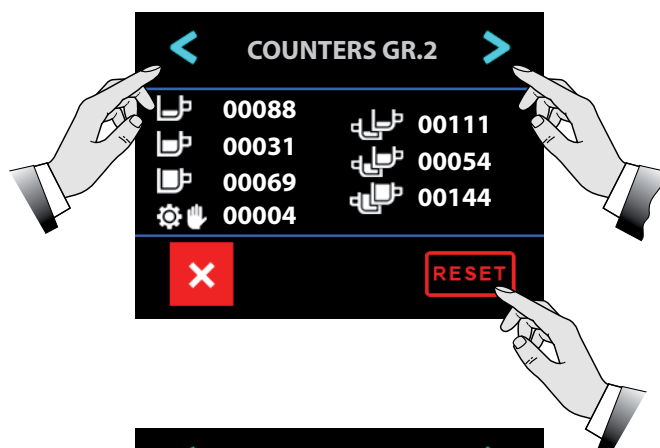
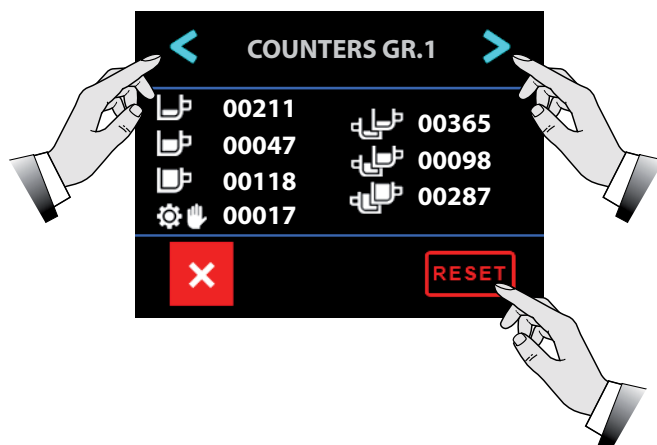
- Com as setas  e  configurar "AUTO ECONOMY";
- selecionar o botão programando ON;
- Com as setas  e  configurar "ECONOMY TIMEOUT";
- através das setas  e  definir o tempo de timeout desejado;
- para confirmar aperte o botão ;
- Com as setas  e  configurar "TEMP. ECO. STEAM";
- através das setas  e  definir a temperatura da caldeira;
- para confirmar aperte o botão ;
- para sair aperte o botão ;
- a ativação da poupança energética será sinalizada na tela pelo ícone ;
- se com as setas  e  configurar "MANUAL ECONOMY" o sistema entra imediatamente em poupança energética;
- para sair do estado de poupança energética, selecione novamente o botão .




## 8.2.9 Contagens





















Selecionando o botão , será possível ver o trabalho efetuado pela máquina:

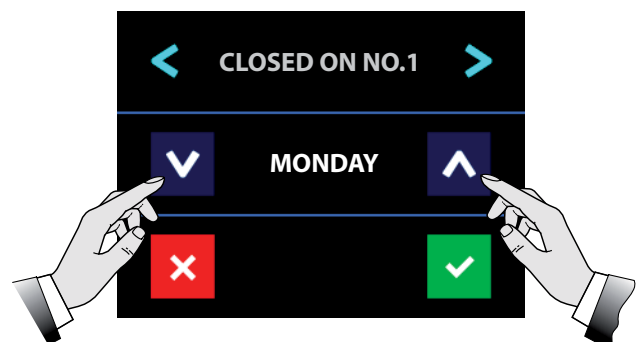
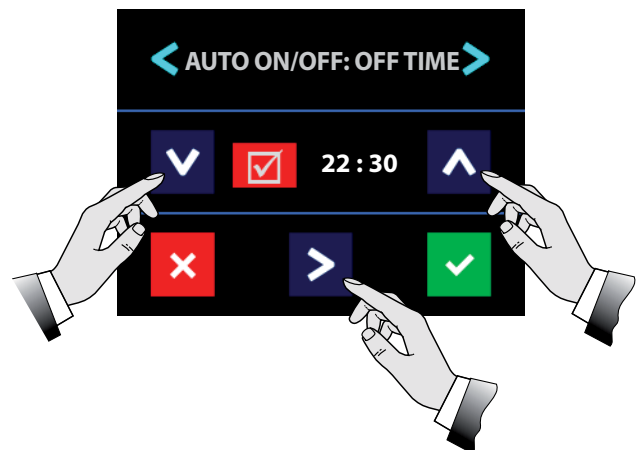
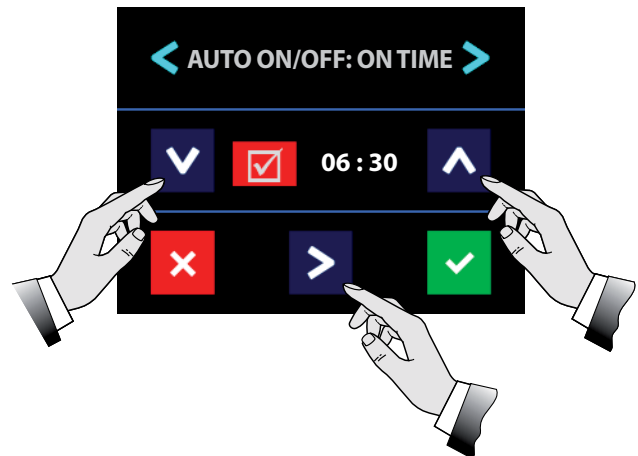
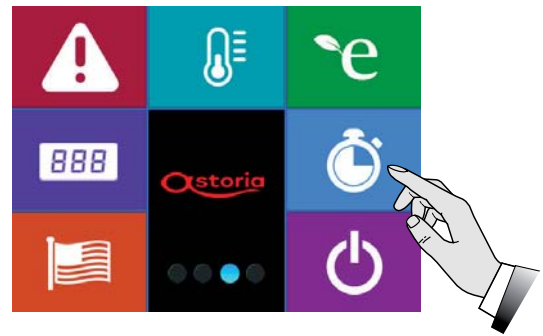
- Com as setas  e  selecionar o grupo em questão;
- para colocar as contagens a zero aperte o botão ;
- na última página são exibidas as contagens totais da emissão de café, dos litros de água consumidos e os ciclos de manutenção. Somente o Técnico Qualificado pode eliminar os dados inserindo a senha específica;
- para sair aperte o botão .




### 8.2.10 Horário de trabalho da máquina





Selecione o botão , será possível programar o horário de acendimento, de desligamento e o dia de descanso da máquina:

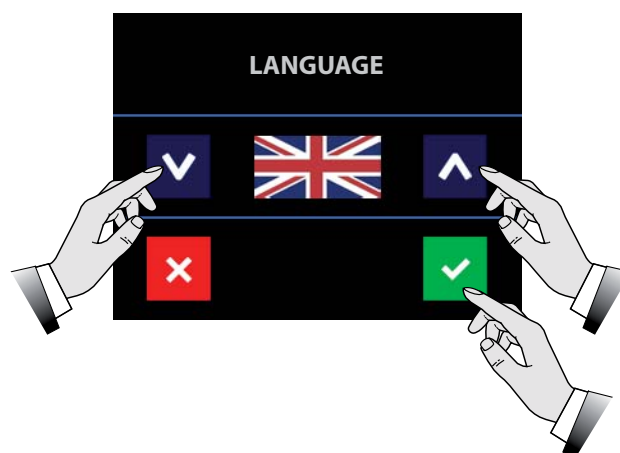
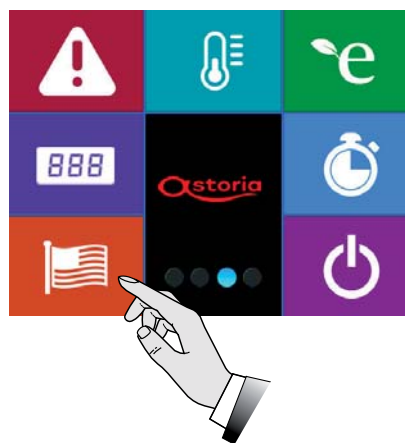
- Com as setas  e  configurar "AUTO ON/OFF: ON TIME";
- para ativar a função de acendimento da máquina aperte o botão 
- através das setas  e  definir o horário de acendimento da máquina;
- utilizar a seta  para mover o cursor sobre o valor;
- para confirmar aperte o botão 
- com as setas  e  configurar "AUTO ON/OFF: OFF TIME";
- para ativar a função de desligamento da máquina aperte o botão 
- através das setas  e  definir o horário de acendimento da máquina;
- utilizar a seta  para mover o cursor sobre o valor;
- para confirmar aperte o botão 
- com as setas  e  configurar "CLOSED ON NO.1";
- através das setas  e  definir o primeiro dia de descanso da máquina;
- siga o mesmo procedimento para o segundo dia de descanso;
- para confirmar aperte o botão 
- para sair aperte o botão 




### 8.2.11 Idioma















Selecione o botão , será possível programar o idioma da tela:

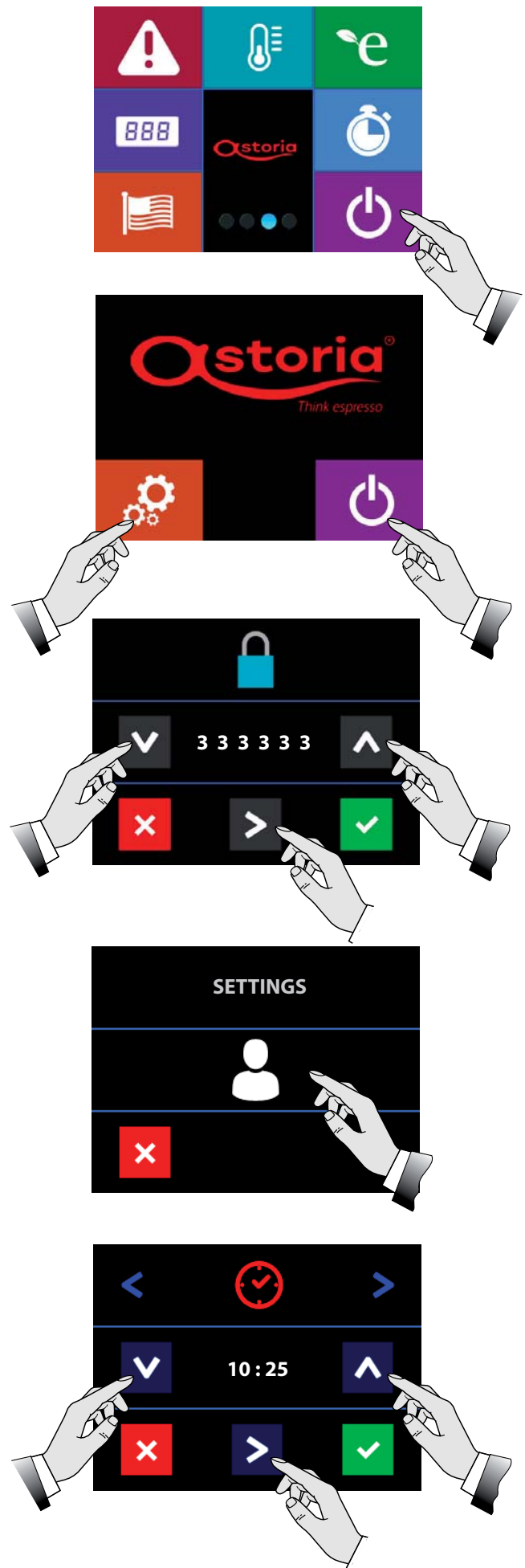
- através das setas  e  definir o idioma desejado da tela;
- para confirmar aperte o botão ;
- para sair aperte o botão .









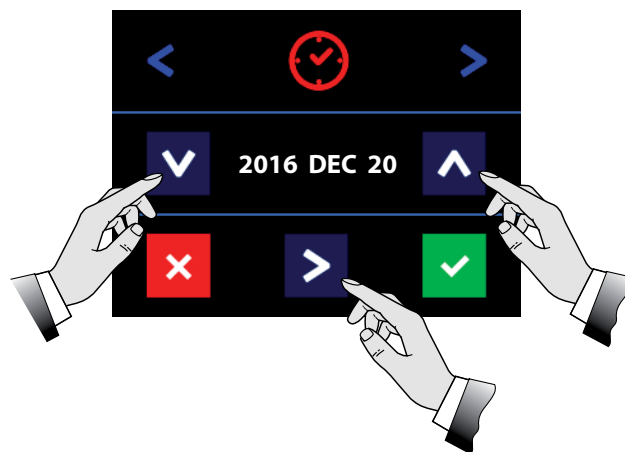
## 8.2.12 Stand-by e programação da máquina

Selecionando o botão , será possível colocar a máquina em stand-by e efetuar algumas operações de programação:





- Para reiniciar a máquina aperte o botão ;
- para acessar a programação selecionar ;
- através das setas  e  definir a senha de acesso (333333);
- utilizar a seta  para mover o cursor sobre o valor;
- para confirmar aperte o botão ;
- selecionando o ícone  se acede a programação da máquina;
- para sair aperte o botão ;
- com as setas  e  entrar em modificação do horário;
- através das setas  e  configurar o horário;
- utilizar a seta  para mover o cursor sobre o valor;
- para confirmar aperte o botão ;

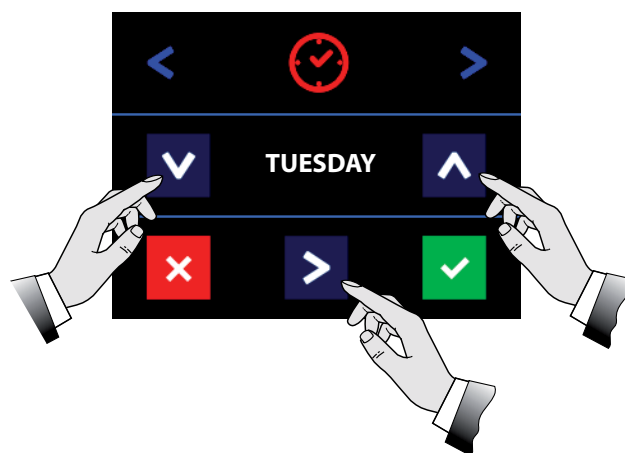



- com as setas  e  entrar em modificação data;
- através das setas  e  configurar a data;
- utilizar a seta  para mover o cursor sobre o valor;
- para confirmar aperte o botão ;







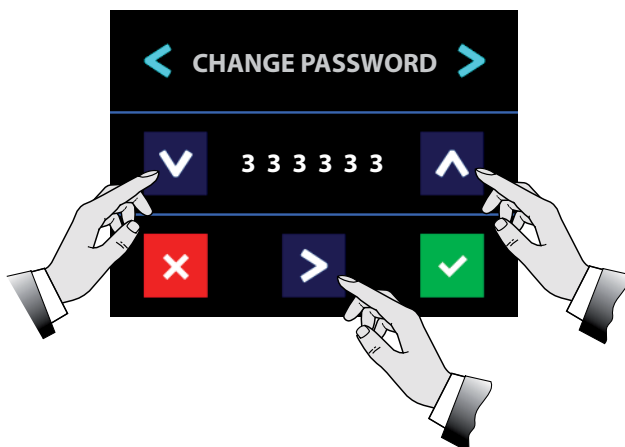
- com as setas  e  entrar em modificação do dia da semana;

- através das setas  e  configurar o dia;
- utilizar a seta  para mover o cursor sobre o valor;
- para confirmar aperte o botão ;




- com as setas  e  entrar em "CHANGE PASSWORD";


- através das setas  e  configurar a nova senha;
- utilizar a seta  para mover o cursor sobre o valor;
- para confirmar aperte o botão ;



- para sair aperte o botão .

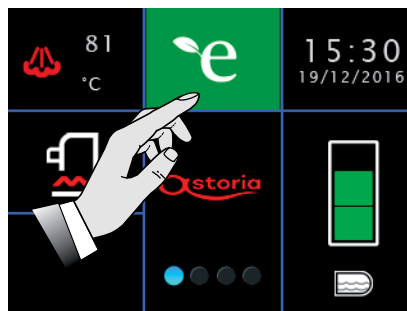
## 8.3 Poupança energética

Economia de energia é evidenciada pela presença do ícone  sul display.

Para interromper a fase de economia de energia aperte o botão  ou outro qualquer botão de distribuição.



Para fazer a configuração, consulte o capítulo. "8.2.8 Poupança energética" na página 242.



## 8.4 Conselhos para obter um bom café

Lave quotidianamente os filtros e porta-filtros conforme descrito no par. 9.5.3 na página 253. A falta de limpeza diária reduz a qualidade do café preparado.

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 supere estes valores recomendamos utilize 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 a instalação de 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.

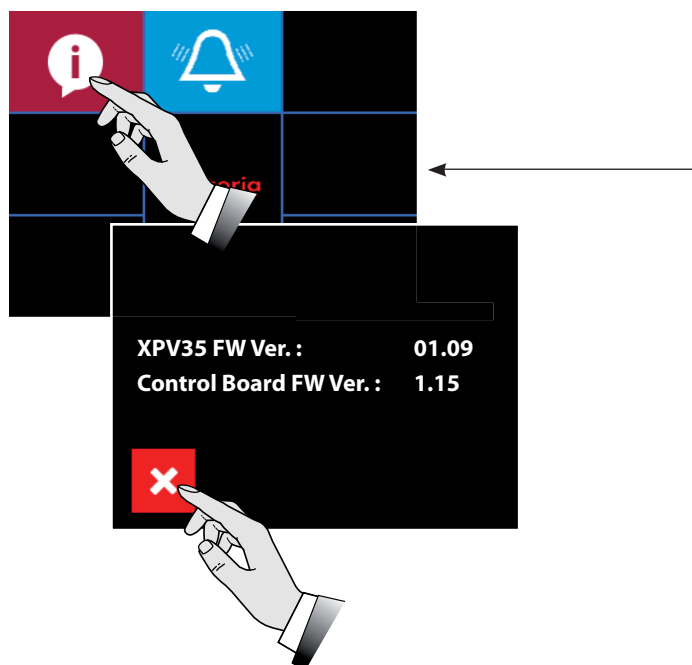


## 8.5 Informações software

Para exibir os dados referentes ao software instalado aperte mais vezes na tela.


Selecionando o botão , as informações relativas ao software estarão disponíveis.

Para sair aperte o botão .

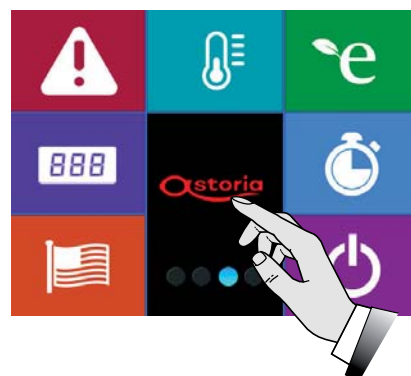
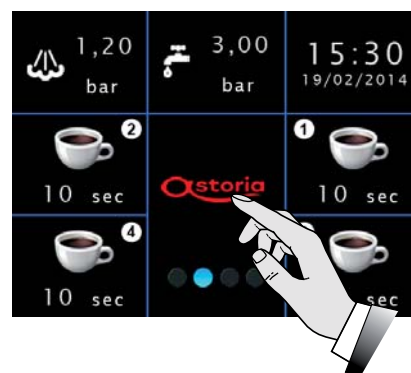
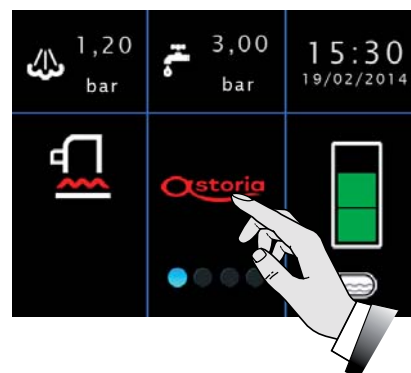
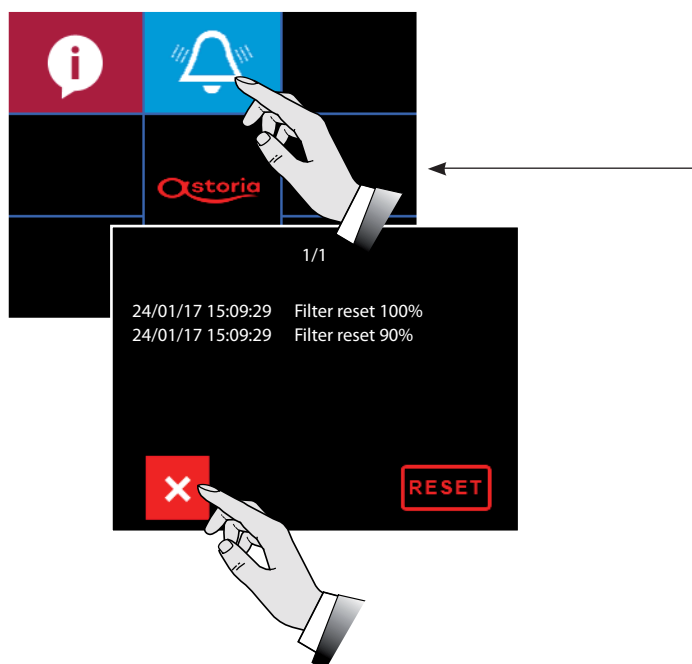


## 8.6 Lista de alarme

Selecionando o botão , será possível ver o lista de alarme pela máquina.

Somente o Técnico Qualificado pode eliminar os dados  inserindo a senha específica.

Para sair aperte o botão .



## 9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### 9.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "2. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 218.

### 9.2 Manutenção periódica

Além de realizar as operações de manutenção na frequência indicada na tabela, chame o Técnico Qualificado para um controle geral da máquina 1 vez por ano, pelo menos.

Componente	Tipo de operação	Semanal	Mensal	Trimestral
MANÔMETRO	Mantenha sob controle o valor da pressão da caldeira que deve estar entre 0,8 e 1,4 bar.	X		
MANÔMETRO	Controle a pressão da água durante o fornecimento do café: verifique a pressão indicada pelo manômetro que deve estar entre 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 os filtros e os porta-filtros.		X	
MOEDORDOSADOR	Controle a dose de café moído (entre 6 e 7 g por batida) e realize o controle do grau de moagem. Os moedores devem ter lâminas sempre bem afiadas, a 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.		X	
FILTRO ÁGUA ABRANDADOR	Substitua o cartucho do filtro da água ou efetue a regeneração do abrandador com a frequência indicada pelo produtor. Em caso de sinalização no visor de "Avviso filtro esaurido" contate a Assistência Técnica para substituir o filtro e eliminar o alarme.		X	
SISTEMA DE GÁS	Controle a presença de quaisquer perdas de gás no sistema passando nas tubagens uma solução de sanitização.		X	
CALDEIRA	Recomendamos solicitar a Assistência Técnica pelo menos a cada três meses para realizar a renovação da água na caldeira.			X



A existência de problemas nos componentes destacados a cinza requerem o desligamento da máquina e a assistência de um Técnico Qualificado.

### 9.3 Manutenção após 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 hídricos da máquina conforme descrito no par. "9.2 Manutenção periódica" na página 250.

Além disso, também é necessário realizar todas as operações previstas para a manutenção periódica, ver parágrafo anterior.

## 9.4 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"> <li>O pulverizador do bico está obstruído.</li> <li>A máquina está desligada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe o pulverizador do bico vapor.</li> <li>Ligue a máquina.</li> </ul>
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"> <li>A torneira da rede hidráulica está fechada.</li> <li>A moagem do café é muito fina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra a torneira da rede hidráulica.</li> <li>Regule a moagem do café.</li> </ul>
A MÁQUINA PERDE ÁGUA	<ul style="list-style-type: none"> <li>O recipiente não descarrega.</li> <li>Tube de descarga quebrado ou desprendido ou com problemas no escoamento da água.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controle a descarga dos esgotos.</li> <li>Verifique e restabeleça a ligação do tubo de descarga para o recipiente.</li> </ul>
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"> <li>Grupo distribuidor sujo.</li> <li>O grupo de distribuição está muito frio.</li> <li>O café moído é muito fino.</li> <li>O café utilizado é muito velho.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lave o grupo com o filtro cego.</li> <li>Aguarde o aquecimento completo do grupo.</li> <li>Regule a moagem do café.</li> <li>Substitua o café por café fresco.</li> </ul>
O MANÔMETRO 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"> <li>O porta-filtro está sujo.</li> <li>Os furos do filtro estão desgastados.</li> <li>A moagem do café não é adequada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe o porta-filtro.</li> <li>Substitua o filtro.</li> <li>Regule a moagem de forma adequada.</li> </ul>
A XÍCARA ESTÁ SUJA DE PINGOS DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café moído é muito grosso.</li> <li>A borda do filtro está danificada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regule a moagem do café.</li> <li>Substitua o filtro.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>OS LEDS DE TODOS OS PAINÉIS DE COMANDOS ESTÃO INTERMITENTES (modelo SAE)</li> <li>ACENDIMENTO DO LED TIME-OUT (modelo AEP)</li> </ul>	<p>Após poucos minutos o abastecimento automático da água se interrompe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Atuação do dispositivo Time-out.</li> <li>Falta água na rede.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desligue a máquina e ligue-a novamente.</li> <li>Abra a torneira da rede hidráulica.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>PREPARAÇÃO CAFÉ IRREGULAR</li> <li>A DOSE DE CAFÉ NÃO É RESPEITADA</li> <li>O LED DO BOTÃO DOSE ESTÁ INTERMITENTE</li> </ul>	O café é moído muito fino.	Regule a moagem do café.
FORNECIMENTO DE CAFÉ SOMENT ATRAVÉS DO BOTÃO MANUAL	Falha no circuito eletrônico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
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.

Problema	Causa	Solução
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 É RUIDOSA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.



Os problemas destacados a cinza requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico Qualificado do Fabricante.

## 9.5 Operações de limpeza

### 9.5.1 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 poderiam riscar a superfície externa da máquina.**

**Utilize sempre panos perfeitamente limpos e higienizados.**

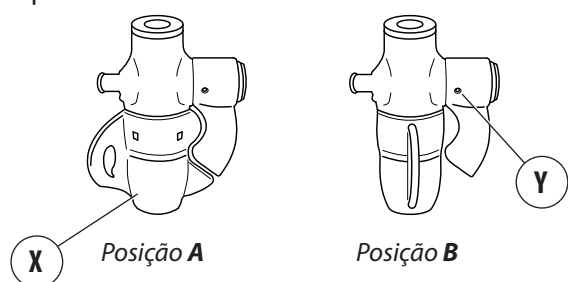
**Para lavar os filtros, os porta-filtros e todos os componentes da máquina utilize os detergentes fornecidos pelo Fabricante ou então produtos específicos para limpar máquinas de café profissionais.**

Limpeza	Diária	Semanal
<b>Cappuccinatore:</b> Limpe pelo menos uma vez por dia ou mais vezes no caso de uso contínuo do cappuccinatore seguindo as indicações do par. 9.5.2 na página 253.	X	
<b>Carcaça e Grelhas:</b> Limpe os painéis externos da carcaça com um pano umedecido em água morna. Retire o recipiente e a grelha para apoiar as xícaras e lave com água quente.	X	
<b>Painéis de comandos e display:</b> Limpe os painéis de comandos e display com um detergente específico. Desligue a máquina antes de limpeza.	X	
<b>Grelha p/soerguer xícaras:</b> Solte as grelhas do seu respectivo lugar e coloque as mesmas na posição horizontal e puxe para fora com força. Limpe com um pano umedecido em água morna. Recoloque-as assim, empurrando-as em seu lugar.	X	
<b>Filtros e porta-filtros:</b> Lave diária e semanalmente conforme indicado no par. 9.5.3 na página 253.	X	X
<b>Bico vapor e autosteamer:</b> Mantenha os tubos 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 agulha. Lave semanalmente conforme descrito no par. 9.5.7 na página 254.	X	X
<b>Grupos de distribuição:</b> Lave o grupo de distribuição conforme descrito nos par. 9.5.4 ou 9.5.5. Efetue semanalmente a limpeza interna conforme descrito no par. 9.5.6 na página 254.	X	X
<b>Moedor dosador e Tremonha:</b> Limpe a parte interna e externa da tremonha e do dosador com um pano umedecido em água morna. Ao terminar seque tudo cuidadosamente.		X

### 9.5.2 Lavagem do cappuccinatore

Limpe cuidadosamente o cappuccinatore, seguindo as instruções abaixo indicadas:

- faça uma primeira lavagem mergulhando o tubo de aspiração na água e deixe-a fluir por alguns segundos;
- gire o corpo rotativo (X) 90° para a posição B (para fechar a conduta de saída do leite);
- mantendo o tubo de aspiração do leite no ar, deixe o vapor fluir (funcionamento do cappuccinatore sem produto);
- aguarde cerca de 20 segundos para permitir a limpeza e esterilização interna do cappuccinatore;
- feche o vapor e recolque o corpo rotativo na posição A;
- no caso de obstrução do furo de aspiração do ar (Y), limpe-o delicadamente com um alfinete.



**Limpe o cappuccinatore após cada uso continuado e, pelo menos uma vez por dia.**

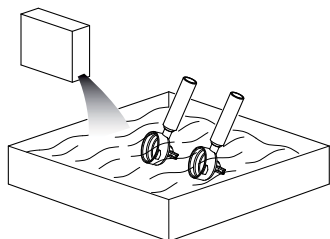
### 9.5.3 Limpeza filtros e porta-filtros

Quotidianamente:

- Mergulhe o filtro e o porta-filtro na água quente por uma noite inteira para dissolver a gordura do café;
- enxague 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;
- enxague tudo com água fria.



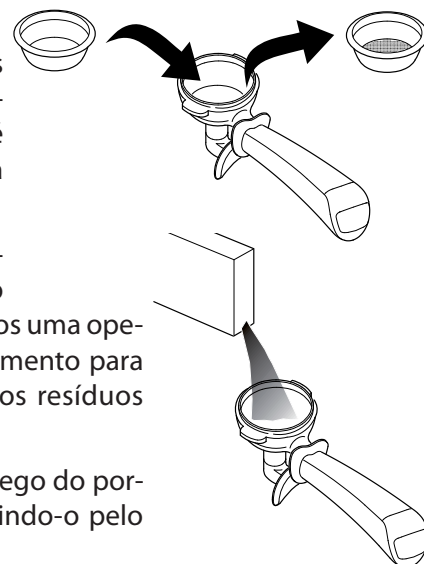
**Atenção: mergulhe apenas a copa do porta-filtro, evite mergulhar o cabo na água.**

**O detergente deve ser diluído em água fria nas doses indicadas na embalagem (ver produtor).**

### 9.5.4 Lavagem do grupo de distribuição modelo AEP



Efetue diariamente a lavagem dos grupos de distribuição, como indicado aqui a seguir:

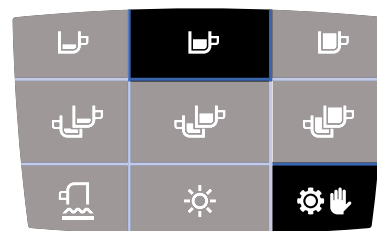
- Remova o filtro do porta-filtro, e coloque um filtro cego (ver peças de reposição);
- coloque o respectivo detergente (ver peças de reposição) no porta-filtro com filtro cego e encaixe no grupo de distribuição;
- efetue algumas operações de fornecimento até que da descarga saia água limpa;
- remova o porta-filtro do grupo e efetue ao menos uma operação de fornecimento para poder eliminar os resíduos de detergente.
- remova o filtro cego do porta-filtro substituindo-o pelo original.




### 9.5.5 Lavagem grupo distribuição modelos SAE e DISPLAY

Efetue diariamente a lavagem dos grupos de distribuição, como indicado aqui a seguir:

- Remova o filtro do porta-filtro, e coloque um filtro cego (ver peças de reposição);
- coloque o respectivo detergente (ver peças de reposição) no porta-filtro com filtro cego e encaixe no grupo de distribuição;
- no teclado do grupo a ser lavado, manter apertados simultaneamente os botões  e  pelo menos por 10 segundos;



- aguarde a execução dos 5 ciclos de lavagem;
- retire o porta-filtro e aperte o botão  para iniciar o ciclo de enxaguamento de cerca 30 segundos.

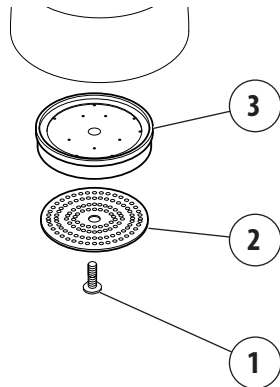


**Não efetue a lavagem do grupo no caso do modelo AL.**

### 9.5.6 Limpeza filtro de água e porta-filtro de água

Limpe semanalmente o filtro de água e o porta-filtro de água da seguinte forma:

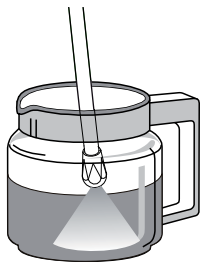
- Com uma chave de fenda afrouxe o parafuso (1);
- retire o filtro (2) e o porta-filtro de água (3);
- lave os dois componentes com água quente;
- reposicione o filtro de água e o porta-filtro de água na posição original bloqueando tudo com o parafuso.



### 9.5.7 Limpeza do bico de vapor e autosteamer

Limpe semanalmente o bico do vapor e autosteamer da seguinte forma:

- Mergulhe o bico vaporizador em um bule com água e detergente específico conforme as instruções do fabricante;
- aqueça a solução com o vapor do bico;
- deixe o bico vaporizador 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 de seguida, até que não solte mais resíduos de leite.



## 10. 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 substituição de componentes e/ou partes da máquina.**

## 11. COLOCAR FORA DE SERVIÇO

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 hídrica 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.**

## 12. DESMANTELAMENTO

Recomendamos que o desmantelamento da máquina venha realizado pelo Técnico Qualificado do Fabricante.

## 13. ELIMINAÇÃO

### 13.1 Informações para a eliminação

Apenas 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 os termos da Diretiva RAEE (2012/19/CE), da Diretiva sobre as Baterias (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 novo produto semelhante, 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 nocivas normalmente contidas em tais tipos de resíduos.

A colaboração do usuário para o tratamento 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.**

### 13.2 Informações ambientais

Dentro da máquina existe uma pilha de lítio, a qual é necessária para a memorização dos dados da máquina e está colocada na placa eletrônica.

Elimine a pilha de acordo com as regulamentações em vigor no país.

## 14. 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 podem 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)

Equipamento vestido ou que a pessoa tem para proteção da saúde e da segurança.

#### Uso previsto

O uso da máquina de acordo com as informações fornecidas nas instruções de uso.

#### Técnico Qualificado do 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;
- cujo defeito e/ou irregularidade coloque em perigo a segurança das pessoas.

# 15. ÍNDICE ALFABÉTICO DOS ASSUNTOS

<b>A</b>		
Água quente automática	236	
Aquecedor de xícaras	235	
Armazenam. máquina	227	
<b>B</b>		
Bateria interna	255	
<b>C</b>		
Café - fornecimento	231	
Cappuccinatore	234	
Colocar a máquina fora de serviço	254	
Colocar em serviço	228	
Conselhos	234	
<b>D</b>		
Dados técnicos	227	
Desligar a máquina	229	
Desmantelamento máquina	254	
Destinação de uso	223	
<b>E</b>		
Eliminação máquina	255	
Emissões	228	
Emissões eletromagnéticas	228	
Emissões sonoras	228	
Exibir informações	232	
<b>F</b>		
Filtro cego	253	
Filtro de água	254	
Funcionamento máquina	228	
<b>G</b>		
Garantia	217	
Gás - aquecimento	229	
Glossário	255	
Glossário e pictogramas	217	
Grupo AL	231	
<b>I</b>		
Identificação da máquina	223	
Informações ambientais	255	
Instalação	227	
<b>L</b>		
Lavagem bico vapor	254	
Lavagem cappuccinatore	253	
Lavagem filtro e porta-filtro	253	
		Lavagem grupo distribuição 253
		Ligação da máquina 228
		Limpeza cappuccinatore 253
		Limpeza máquina 252
<b>M</b>		
Manual de Instruções - Atualização	216	
Manutenção e limpeza	250	
Manutenção periódica	250	
Marca - CE	227	
Marca/Modelo máquina	227	
Moagem café	230	
<b>P</b>		
Painéis de comandos AEP-SAE	226	
Peças de reposição	254	
Pictogramas	217	
Placa de identificação CE	227	
Porta-filtro de água	254	
Potência absorvida	227	
Precauções de segurança	218	
Problemas e soluções	251	
Programação parâmetros máquina	237	
<b>S</b>		
Soluções	251	
<b>V</b>		
Vapor	233	
Vibrações	228	
Voltagem	227	



# МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию. Инструкции для пользователя.

Русский

## Оглавление

1. ВВЕДЕНИЕ .....	258	8. Программирование .....	278
1.1 Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации .....	258	8.1 Версия SAE .....	278
1.2 Хранение Руководства по эксплуатации .....	258	8.2 Версия DISPLAY .....	279
1.3 Редактирование текста Руководства по эксплуатации .....	258	8.3 Энергосбережение .....	290
1.4 Целевая аудитория .....	259	8.4 Советы для получения отличного кофе .....	290
1.5 Словарь терминов и пиктограммы .....	259	8.5 Информация о программном обеспечении .....	291
1.6 Гарантия .....	259	8.6 Список сигналов тревоги .....	291
2. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ .....	260	9. ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ И ЧИСТКА КОФЕМАШИНЫ .....	292
2.1 УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ И ИНФОРМИРОВАНИЯ, КОТОРЫМ ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ .....	260	9.1 Меры по обеспечению безопасности .....	292
2.2 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ .....	260	9.2 Периодический ремонт .....	292
2.3 ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ И ЧИСТКА КОФЕМАШИНЫ .....	263	9.3 Техобслуживание после краткосрочного периода бездействия оборудования .....	292
2.4 ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ .....	264	9.4 Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения .....	293
3. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ .....	265	9.5 Чистка кофемашины .....	294
3.1 Марка и модель машины .....	265	10. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ .....	296
3.2 Общее описание .....	265	11. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	296
3.3 Послепродажное обслуживание .....	265	12. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ .....	296
3.4 Целевое назначение кофемашины .....	265	13. УТИЛИЗАЦИЯ .....	297
3.5 Элементы конструкции кофемашины .....	267	13.1 Информация об утилизации .....	297
3.6 Кнопочная панель AEP .....	268	13.2 Экологическая справка .....	297
3.7 Кнопочные панели SAE .....	268	14. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ .....	297
3.8 Дисплей .....	268	15. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ .....	298
3.9 Технические данные и метка CE .....	269		
4. ХРАНЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ .....	269		
5. УСТАНОВКА .....	269		
6. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ .....	270		
7. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ .....	270		
7.1 Меры по обеспечению безопасности .....	270		
7.2 Излучения .....	270		
7.3 Включение и выключение .....	270		
7.4 Замена воды .....	272		
7.5 Подготовка кофемашины к эксплуатации .....	272		
7.6 Приготовление кофе .....	273		
7.7 Подача пара .....	275		
7.8 Autosteamer (опция) .....	275		
7.9 Ручной выпуск горячей воды версии AL и AEP .....	276		
7.10 Автоматический выпуск горячей воды версии SAE и DISPLAY .....	276		
7.11 Приготовление капучино (опция) .....	276		
7.12 Подогреватель чашек .....	277		

# 1. 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.

## 1.1 Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации

Руководство по эксплуатации разделено на главы. Последовательность глав соответствует временной логике срока службы 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.**

## 1.2 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.

## 1.3 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.**

## 1.4 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.



**Аппарат не предназначен для использования детьми либо лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также неопытными лицами и лицами с недостаточными знаниями, за исключением случаев, когда последние осуществляют работу под наблюдением либо руководством третьих лиц, ответственных за их безопасность**

## 1.5 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.

### 1.5.1 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."14. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ" на страницу 297.

### 1.5.2 ПИКТОГРАММЫ

ПИКТОГРАММА	ОПИСАНИЕ
	Угроза поражения электрическим током
	Внимание! Высокая температура
	Обязательное использование защитных перчаток
	Обязательно ознакомьтесь с инструкцией

## 1.6 Гарантия

Кофемашина имеет действительную в течение 12 месяцев гарантию на все детали, за исключением электрических и электронных элементов, а также изношенных деталей.

## 2. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 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.

### 2.2 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 Пользователь должен 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 повреждение 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, нагревателем фильтродержателя и насадками для выпуска воды, пара, а также с паровым автоматом;
- не подставлять руки и другие части тела в направлении выпускных отверстий насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.



**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.**

**В случае сбоя в системе газоснабжения (если установлена) необходимо обратиться к Квалифицированному технику.**

**Система газоснабжения (если установлена) должна быть отключена в периоды длительного бездействия оборудования (ночью либо в случае закрытия заведения).**

**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 аннуляцию гарантийного срока обслуживания.**

## 2.3 ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ И ЧИСТКА КОФЕМАШИНЫ

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время текущего ремонта и чистки кофемашины, которые не могут быть исключены:



### УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Работы по текущему ремонту и чистке аппарата должны осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- не осуществлять работы по текущему ремонту 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 текущему ремонту или чистке детей и недееспособных лиц;
- не снимать защитные щитки и/или детали корпуса машины;
- не вскрывать корпус машины;
- не выполнять работы по текущему ремонту 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.

## 2.4 ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ

Во время текущего ремонта 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 уходу за кофемашиной, указанные в данном Руководстве по эксплуатации.**

**Все операции по техническому обслуживанию 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 аннуляцию гарантийного срока обслуживания.**



### 3. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ

#### 3.1 Марка и модель машины

Идентификационный номер и модель кофемашины указаны в ПАСПОРТНЫХ ДАННЫХ аппарата и на прилагаемом к нему СЕРТИФИКАТЕ 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 на прилагаемом к нему СЕРТИФИКАТЕ 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 кофемашины

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, не указанная либо не описанная 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

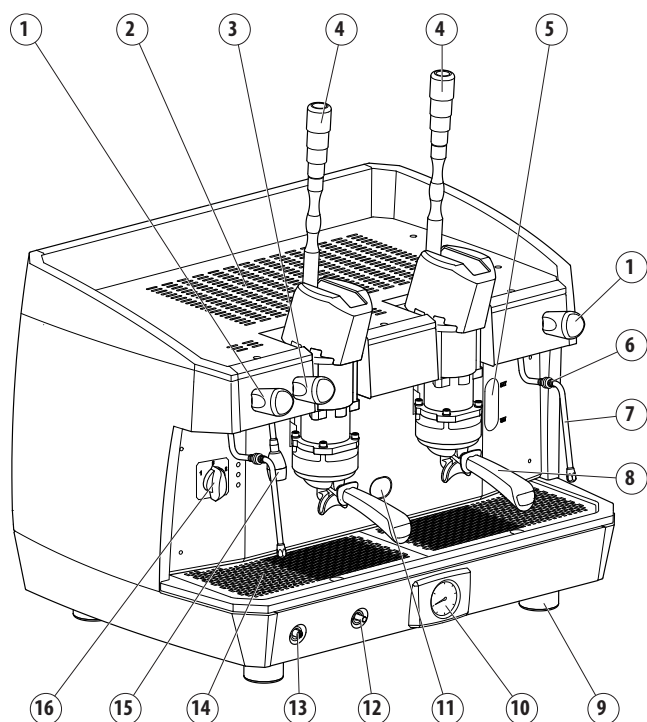
1. Ручка пара.
2. Поверхность для нагревания чашек.
3. Регулятор горячей воды.
4. Раздаточная группа с рычажным управлением.
5. Оптический уровень воды в котле.
6. Защитная насадка.
7. Насадка для выпуска пара.
8. Фильтродержатель.
9. Регулируемая лапка.
10. Манометр.
11. Проем газовой горелки (\*).
12. Газовый предохранитель (\*).
13. Кнопка включения газовой горелки (\*).
14. Решетка-подставка для чашек.
15. Выпускная трубка горячей воды.
16. Переключатель включения.
17. Кнопка ручного выпуска кофе.
18. Кнопочная панель.
19. Дисплей.
20. Гнездо для USB (только для обновлений программного обеспечения).
21. Сигнальная лампочка ВКЛ-ВЫКЛ/уровень воды в бойлере/подогреватель для чашек.
22. Решетка-подставка для чашки.
23. Выключатель.
24. Autosteamer.

(\*) Дополнительное устройство.

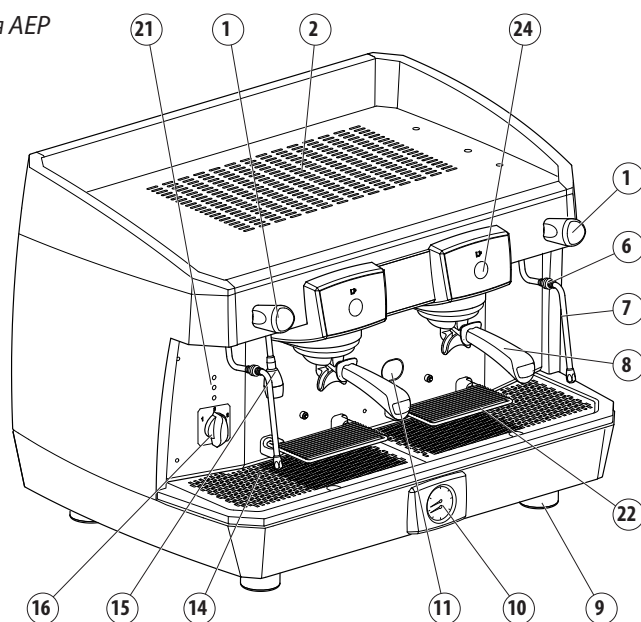


Гнездо для USB (20) должно использоваться только с определенным ключом (имеется в комплекте у квалифицированных техников). Запрещено подсоединять к гнезду USB внешние устройства (iPhone, iPad, компьютеры и пр.), так как это может привести к повреждению программного обеспечения кофемашины.

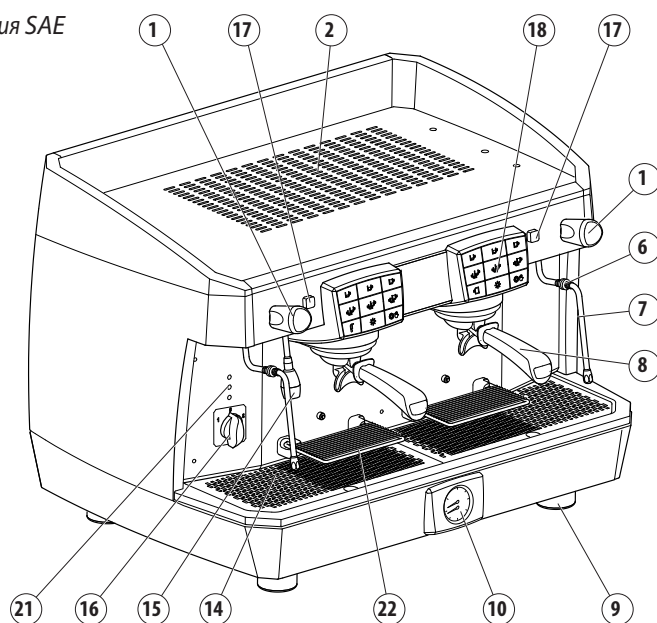
Версия AL



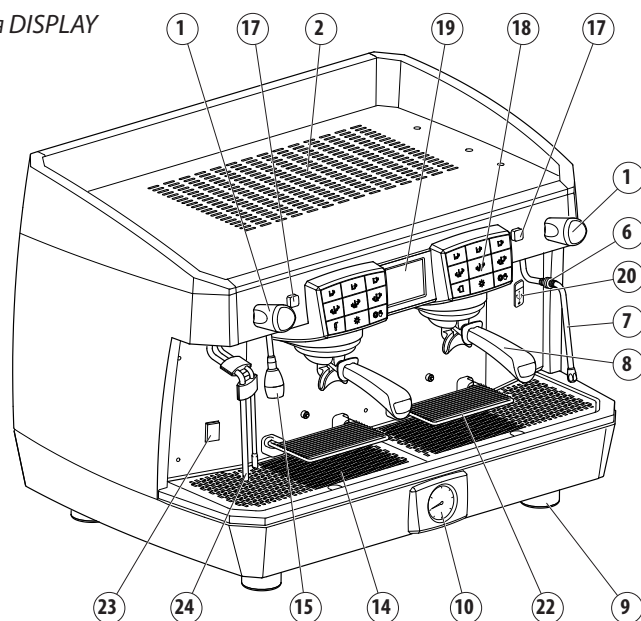
Версия AEP



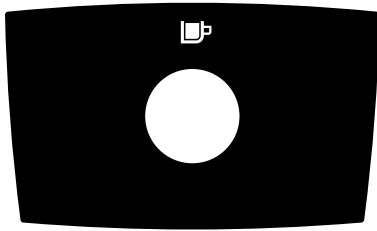
Версия SAE



Версия DISPLAY

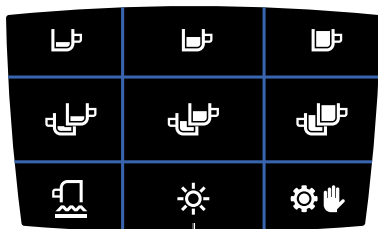
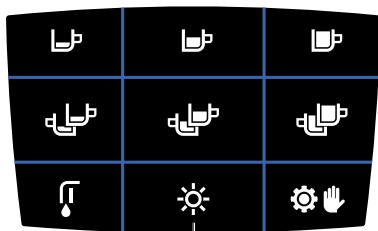
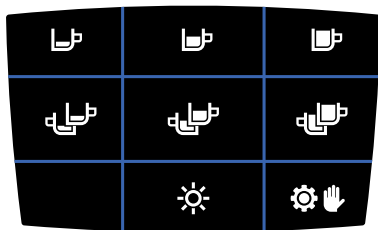


### 3.6 Кнопочная панель АЕР



### 3.7 Кнопочные панели SAE

верс. 1 GR  
верс. КОМПАКТНАЯ



- 1 кофе эспрессо
- 1 кофе медио
- 1 кофе лунго
- 2 кофе эспрессо
- 2 кофе медио
- 2 кофе лунго
- 1 - Освещения рабочей площади  
2 - Освещения подогревателя чашек
- Горячая вода
- Подогреватель чашек
- Стоп / Программирование  
Приготовление нескольких чашек кофе подряд
- Autosteamer (опция)

### 3.8 Дисплей

Давление в бойлере: 1,20 bar

Давление в гидравлической сети: 3,00 bar

Дата и время: 15:30, 19/12/2016

Подогреватель чашек (Cup warmer icon)

Autosteamer (Thermometer and cup icon)

Температура Autosteamer: 45°C

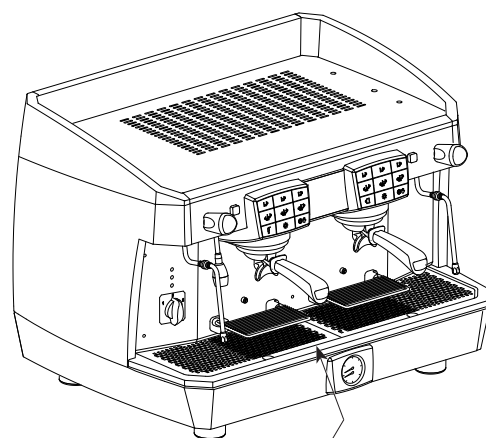
Страница дисплея (Ostoria logo)

Датчик уровня воды в бойлере (Water level icon)

### 3.9 Технические данные и метка CE

Технические данные машины представлены в следующей таблице:

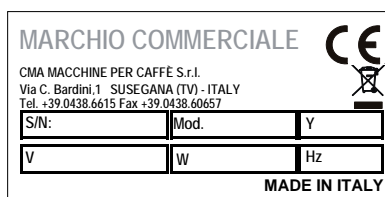
ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	1ГР	КОМПАКТНАЯ	2ГР	3ГР	4ГР
Напряжение (В)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Частота (Гц)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Макс. мощность (кВт)	2,4/3,1/3,3	3,1	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Бойлер (л)	6/8	7	10,5	17	23
Калибровка защитного клапана	1,9 бар				
Рабочее давление в бойлере	0,8 - 1,4 бар				
Давление подаваемой воды	1,5 - 5 бар МАКС				
Давление при выпуске кофе	8 - 10 бар				
Температура рабочей среды	5 - 40°C 95° Макс. относительная влажность				
Уровень звукового давления	< 70 дБ				



Табличка с маркировкой CE расположена у основания корпуса под каплеуловителем

В соответствии с Декретом 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 у основания корпуса, под поддоном для сбора капель (каплеуловителем); на ней указаны паспортные данные аппарата. Ниже представлен пример паспортных данных кофемашины:



При любом обращении к Изготовителю необходимо указать следующие данные:

- S/N - серийный номер кофемашины;
- Мод. - модель машины
- Y - дата изготовления;

Данные прибора указаны также на этикетке, расположенной на упаковке машины.



**Запрещено удалять или повреждать табличку с заводской маркой. В случае необходимости ее замены, Пользователь обязан срочно обратиться к Изготовителю кофемашины. Замена таблички производится исключительно Изготовителем.**

## 4. ХРАНЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Складское хранение кофемашины осуществляется либо Компанией-изготовителем, либо Дистрибьютором.

## 5. УСТАНОВКА

Установка кофемашины должна осуществляться исключительно специалистом, квалифицированным Компанией-изготовителем.



**Во время установки кофемашины Квалифицированный техник должен выполнить операции по замене воды, содержащейся в гидравлической цепи.**



**Кофемашина должна быть установлена на совершенно горизонтальную поверхность; должны быть исключены любые неровности на этой поверхности.**



**Электрооборудование должно быть снабжено соответствующим выключателем (устройство защитного выключения) на 30 МА.**

## 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 "2. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ" на странице 260.

### 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

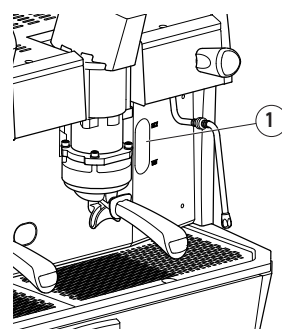
Кофемашина произведена для работы должным образом в электромагнитной обстановке промышленного типа и соответствует действующим стандартам в том, что касается электромагнитной совместимости и помехоустойчивости.

## 7.3 Включение и выключение

### 7.3.1 Электрическое нагревание, версия AL

Перед включением машины убедитесь, что уровень воды в бойлере превышает минимальный уровень, обозначенный оптическим датчиком уровня воды (1).

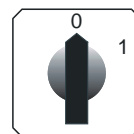
В случае недостатка воды (перед установкой и после обслуживания котла) необходимо выполнить превентивную очистку котла, чтобы избежать перегрева сопротивления.



Произведите следующие действия:

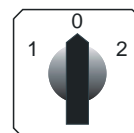
#### ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

- Открыть кран подачи воды гидравлической сети;
- нажать кнопку подачи воды в бойлер вручную, чтобы наполнить его до оптимального уровня;
- повернуть выключатель в позицию "1" и дождаться полного нагревания кофемашины.



#### ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ

- Открыть кран подачи воды гидравлической сети;
- повернуть переключатель в позицию "1" (электропитание насоса для автоматического наполнения бойлера и обслуживания кофемашины) и подождать автоматического наполнения бойлера водой;
- повернуть переключатель в позицию "2" (полное электропитание кофемашины, включая электронагреватель бойлера) и дождаться полного нагревания кофемашины.

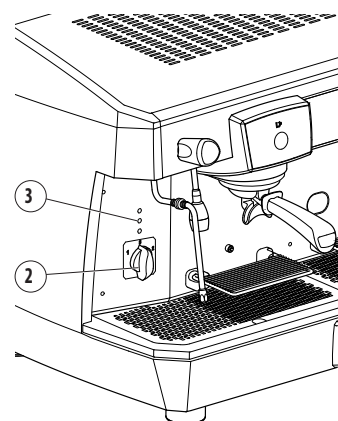


### 7.3.2 Электрическое нагревание, версия AEP и SAE

Нажмите выключатель машины (2).

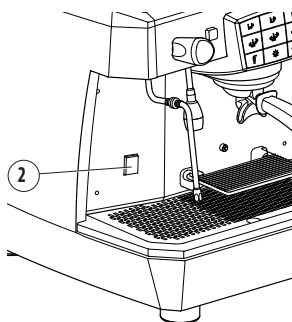
Медленное мигание лампочки (3) означает, что осуществляется процесс подачи воды в бойлер.

Непрерывное свечение лампочки указывает на нормальный уровень воды в бойлере.

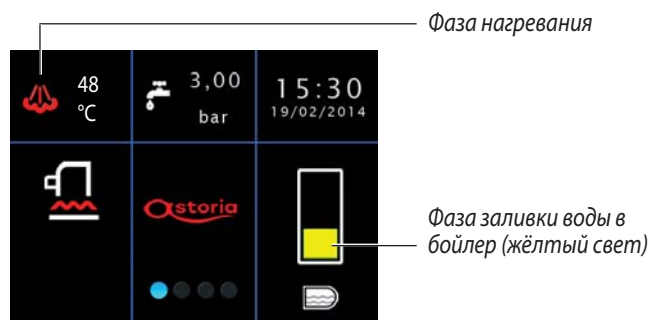


### 7.3.3 Электрическое нагревание, версия DISPLAY

- Нажать общий выключатель (2) кофемашины;
- подождать несколько секунд для завершения автоматического тестирования;



- дождаться автоматического наполнения бойлера водой, как показано на дисплее;



- подождать несколько секунд до полного нагрева кофемашины;

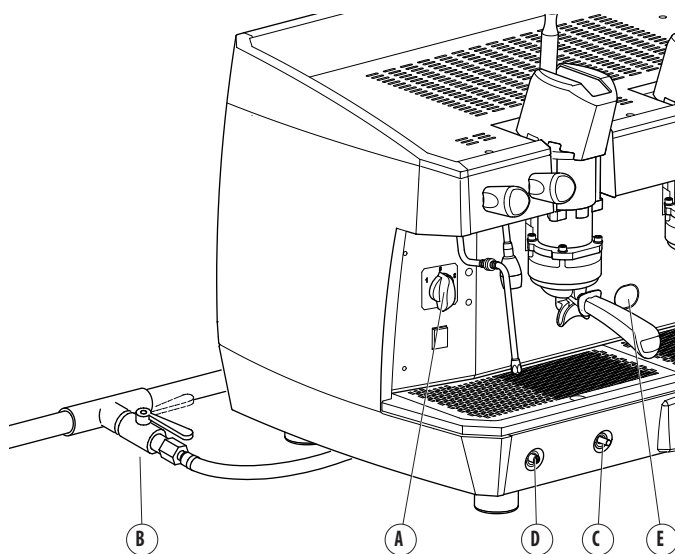


- в случае срабатывания тайм-аута, на дисплее появится аварийный сигнал, мигающий красным светом.



### 7.3.4 Газовое нагревание (если установлена система газоснабжения)

- Повернуть переключатель (A) в позицию 1;
- открыть кран подачи газа (B), установленный в сети;
- удерживать в нажатом состоянии кнопку (C) и одновременно нажать кнопку включения (D). Когда зажжется огонь, удерживать в нажатом состоянии на протяжении нескольких секунд кнопку (C), чтобы дать возможность термопаре начать правильно функционировать;
- затем проверить через отверстие (E), произошло ли зажигание пламени;
- подождать, пока рабочее давление, указанное на манометре, достигнет рабочего значения в 1-1,2 бар;



### 7.3.5 Электрическое нагревание + газовое нагревание (если установлена система газоснабжения)

- Осуществить действия, указанные в предыдущем параграфе;
- после проверки зажигания огня повернуть переключатель (A) в положение 2. Таким образом будет включен нагреватель бойлера и достигнуто рабочее давление за более короткий период времени;
- подождать, пока рабочее давление, указанное на манометре, достигнет рабочего значения в 1-1,2 бар.



Во время нагревание кофемашины (приблизительно 20 минут) клапан, препятствующий понижению давления, будет выпускать пар на протяжении нескольких секунд до своего полного закрытия. Не включать газовое оборудование при пустом бойлере.

### 7.3.6 Выключение машины

Кофемашина выключается путем нажатия на кнопку выключателя либо на кнопку главного выключателя.

## 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 исключить любое исходное загрязнение;
- затем аппарат заново загружается и приводится в номинальное состояние функционирования;
- после достижения кофемашиной состояния "готова к эксплуатации" необходимо приготовить кофе следующим образом:
  - В каждом заварочном блоке приготовить кофе несколько раз подряд таким образом, чтобы было приготовлено как минимум 0,5 литра кофе. В случае если несколько заварочных блоков соединены с одним теплообменником/бойлером кофе, необходимо распределить этот объем в зависимости от количества заварочных блоков;
  - полностью слить находящуюся внутри бойлера горячую воду (3 литра для 1 заварочного блока, 6 литров для 2 заварочных блоков, 8 литров для 3 заварочных блоков, 11 литров для 4 заварочных блоков), осуществляя постоянный выпуск воды из соответствующей насадки. В случае наличия нескольких заварочных блоков распределить этот объем в зависимости от числа заварочных блоков;
  - 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.**

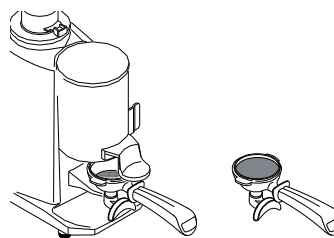
## 7.5 Подготовка кофемашины к эксплуатации

### 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, содержащемся в дозаторе, 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.




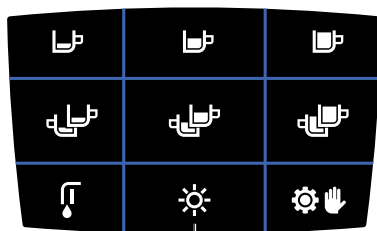
### 7.5.2 Подготовка фильтродержателя

- 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.

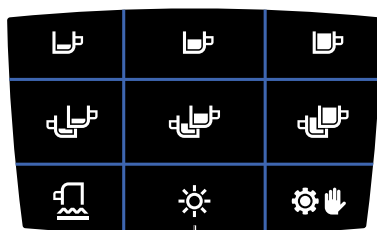


### 7.5.3 Загорание светодиода

Чтобы включить или выключить освещение рабочей площади или подогревателя чашек, нажмите кнопку  на соответствующей кнопочной панели.



Светодиод рабочей площади



Светодиод подогревателя чашек

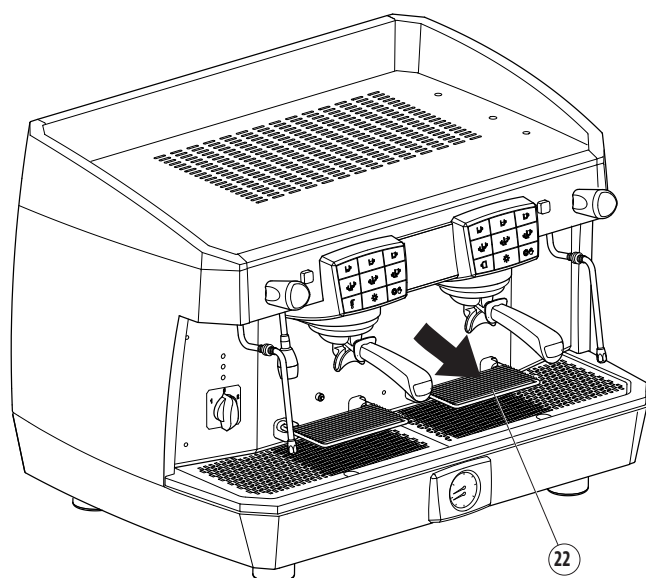
### 7.5.4 Решетки-подставки для чашек

В случае, когда необходимо наполнить чашки различной высоты, используются специальные откидные опорные решетки (22), которыми оснащена машина.

Чтобы использовать решетку необходимо снять ее с фиксатора и установить в горизонтальном положении.

Чтобы вернуть опорную решетку в начальное положение, необходимо подтолкнуть ее вверх до полной фиксации.

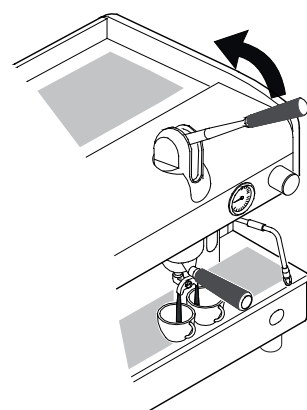
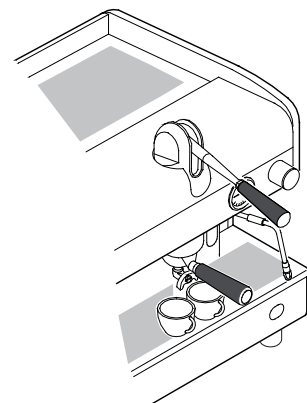
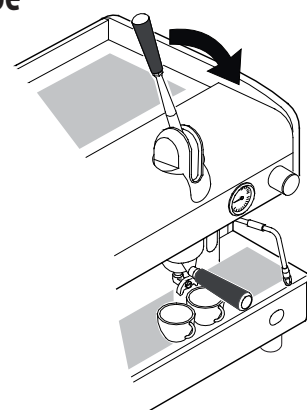
Информация по чистке решеток представлена в главе "9.5.1 Общие указания" на страницу 294.



## 7.6 Приготовление кофе

### 7.6.1 Версия AL

- Поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;
- потяните рычаг вниз до конца;
- подождите несколько секунд для осуществления предварительной инфузии кофе (3÷5 секунд);
- поднимайте рычаг, пока не почувствуете определенного сопротивления, затем отпустите его;
- подождите завершения подачи кофе.

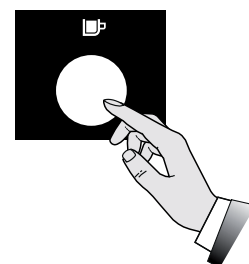


Не осуществлять вышеописанные операции, если в фильтре отсутствует кофе либо если фильтродержатель не подсоединен к заварочному блоку: быстрый возврат рычага в положение вверх может привести к повреждению устройства, предметов либо нанести вред здоровью работающих с машиной людей.

Время выпуска зависит от помола и количества кофе в держателе фильтра.

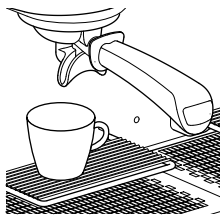
### 7.6.2 Версия АЕР


- Поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;
- нажмите кнопку необходимой порции кофе; начнется процесс приготовления кофе, который может быть остановлен путем повторного нажатия кнопки при достижении желаемого количества кофе в чашке.

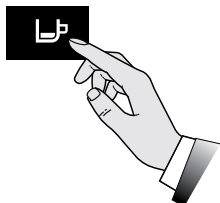





### 7.6.3 Версия SAE и DISPLAY



- Поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;

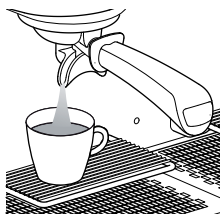


- выберите на дисплее иконку с необходимым количеством напитка, например,  и ожидайте приготовления кофе (загорится светодиодный индикатор);

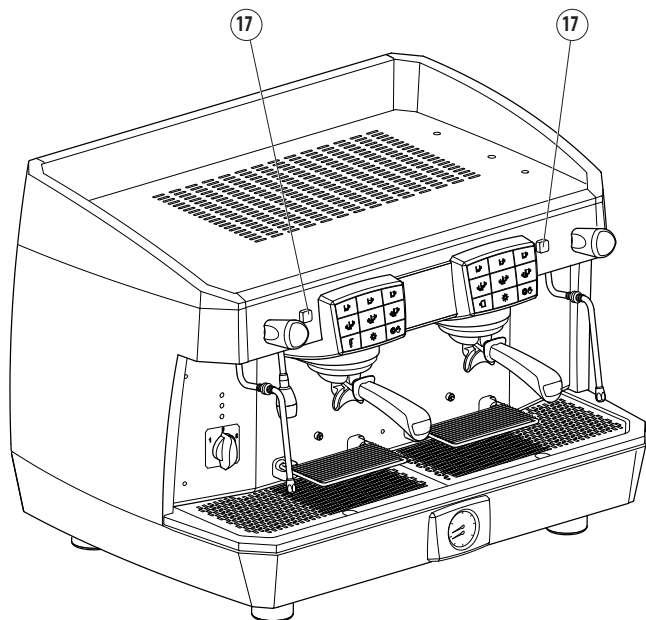


- чтобы заранее отменить приготовление кофе, нажмите кнопку  или кнопку  ;

- чтобы приготовить несколько чашек кофе подряд, используйте кнопку   (если она активирована).



- в случае сбоя в работе или блокировки кнопочной панели используйте ручной выключатель (17).



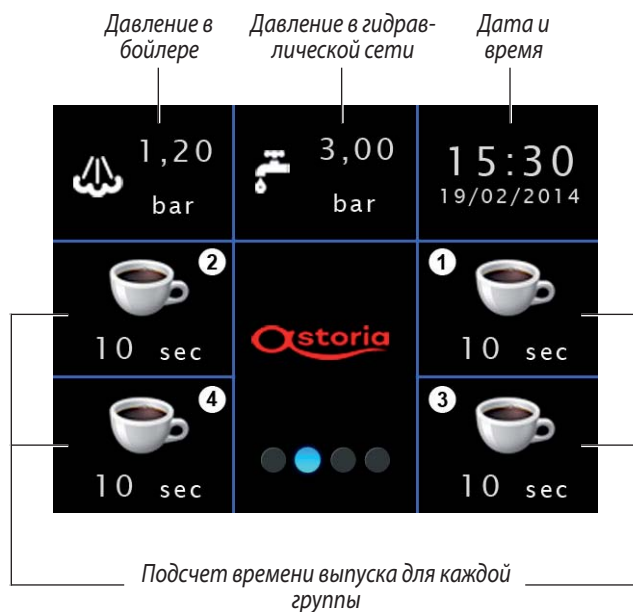
Для программирования выпуска кофе, см. главу 8.2.12 на страницу 288



Не снимайте фильтродержатель с заварочного блока во время подачи кофе.

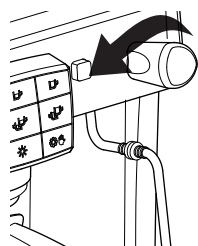
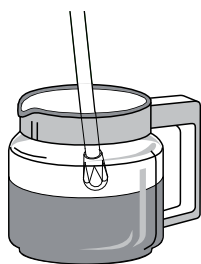
### 7.6.4 Отображение информации на дисплее

Во время приготовления кофе на дисплее отображается определенная информация.



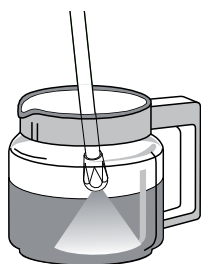
## 7.7 Поддача пара

- Погрузите насадку для выпуска пара в жидкость для нагревания;
- поверните ручку крана против часовой стрелке;
- выход пара будет пропорционален открытию крана;
- для завершения подачи поверните ручку крана по часовой стрелке.

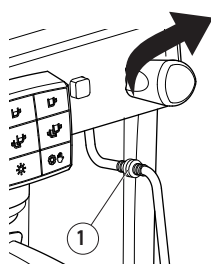


Для оптимального пенообразования следуйте следующим правилам:

- 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.



Манипулируйте осторожно с выпускной трубкой пара; при работе держите ее за специальную резиновую насадку (1). Избегайте контакта с насадками для выпуска пара; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие насадок для выпуска пара.



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 (для этого необходимы как минимум 2 секунды).

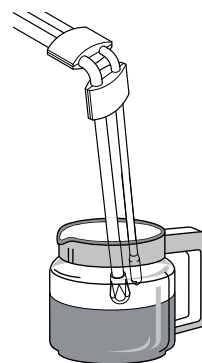
Насадка для выпуска пара должна находиться погруженной в молоко только на время, необходимое для его нагревания.

Не открывайте кран пара, если насадка для выпуска пара погружена в молоко, а машина выключена.

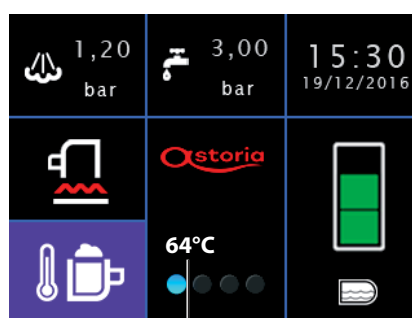


## 7.8 Autosteamer (опция)

- Погрузите насадку парового автомата в молоко;
- нажмите кнопку ;
- дождитесь окончания работы аппарата. При достижении запрограммированной температуры кнопка изменится на ;
- чтобы заранее прекратить выпуск, нажмите снова кнопку .



На дисплее всегда будет показана температура напитка.



Температура Autosteamer

При нажатии кнопки после достижения запрограммированной температуры, можно выполнить дополнительный выпуск пара в течение 10 секунд (функция доступна при максимальной температуре до 80 °C) или выключить, нажав на кнопку до истечения 10 секунд.



Избегайте контакта с трубкой выпуска пара; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие насадки парового автомата.



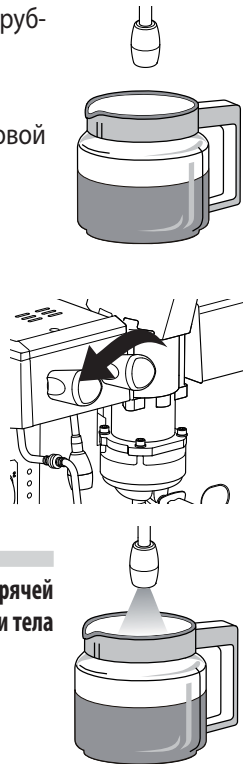
Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде. Для поддержания в отличном состоянии выпускных отверстий насадок парового автомата рекомендуется производить непродолжительную подачу пара вхолостую после каждого их использования.

Если данная функция запрограммирована, через 5 минут после последнего использования парового автомата, будут изданы 2 звуковых сигнала, и через несколько секунд машина выполнит автоматическую очистку парового автомата путем непродолжительного выпуска пара 5 раз.

Для изменения температуры парового автомата см. пар "8.2.6 Температура подогревателя чашек" на странице 282.





## 7.9 Ручной выпуск горячей воды версии AL и AEP

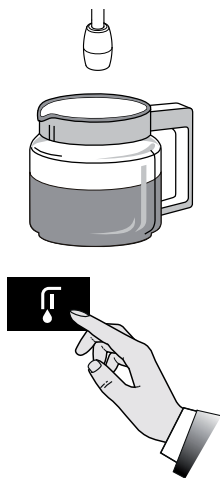
- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;
- поверните ручку крана против часовой стрелке;
- выход горячей воды будет пропорционален открытию крана;
- для завершения подачи поверните ручку крана по часовой стрелке.



Избегайте контакта с выпускной трубкой горячей воды; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие горячей воды.

## 7.10 Автоматический выпуск горячей воды версии SAE и DISPLAY

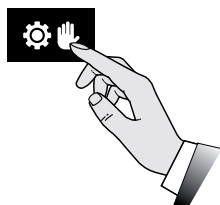
- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;
- нажмите кнопку горячей воды  и ожидайте подачи горячей воды;
- для отмены подачи горячей воды нажмите повторно кнопку подачи горячей воды  или кнопку  .



Для программирования горячей воды, см. главу 8.2.2 на страницу 280.

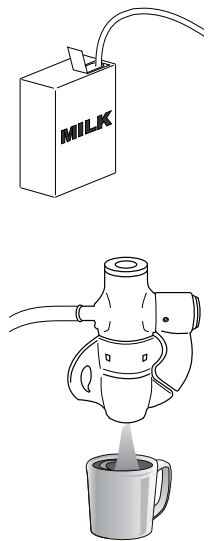


Избегайте контакта с выпускной трубкой горячей воды; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие горячей воды.



## 7.11 Приготовление капучино (опция)

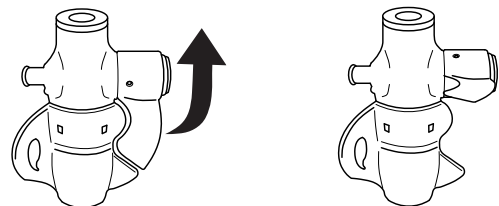
- Вставьте всасывающую трубку в молоко;
- расположите кувшин под выпускное отверстие капучинатора;
- откройте кран пара, при достижении желаемого количества закройте кран пара;
- вылейте вспененное молоко в чашки с кофе.



Чтобы приготовить горячее молоко без пены, приподнимите лопасть капучинатора вверх.

Для получения лучшего результата рекомендуется подавать молоко из капучинатора не непосредственно в чашку с кофе, а в кувшин, и затем добавлять вспененное молоко в кофе.

Рекомендуется содержать капучинатор в чистоте согласно правилам, представленным в параграфе "9.5 Чистка кофемашины" на странице 294.

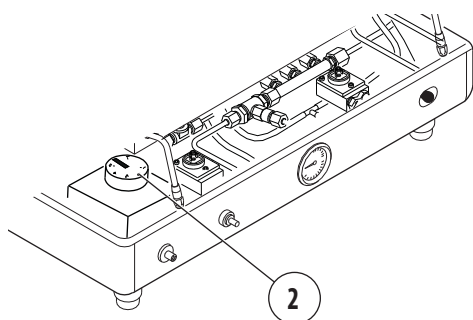


## 7.12 Подогреватель чашек

### 7.12.1 Версия AL и AEP

Для использования подогревателя чашек выполните следующие действия:

- Расположите чашки на поверхности подогревателя чашек кофемашины;
- установите в положение ВКЛ выключатель подогревателя чашек.



Для регулировки температуры нагревания чашек действуйте следующим образом:

- Снять решетку-подставку для чашек и поддон для сбора капель;
- установить на термостате (2) температуру, пропорциональную значению, указанному на термостате.

0	Выключение нагрева чашек
30	Минимальная температура
60	Средняя температура
90	Максимальная температура

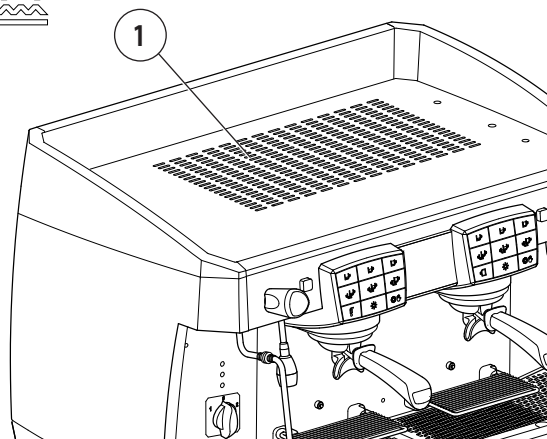


В целях безопасности не рекомендуется класть тряпки и другие предметы на поверхность для нагревания чашек, чтобы избежать перегрева кофемашины.

### 7.12.2 Версия SAE и DISPLAY

Для использования подогревателя чашек выполните следующие действия:

- Расположите чашки на поверхности подогревателя чашек (1) кофемашины;
- на кнопочной панели выберите кнопку подогревателя чашек



Красный цвет кнопки на дисплее указывает на фазу нагрева подогревателя чашек.



В фазе  
нагревания



Для регулировки температуры подогревателя чашек в версии Display см. главу 8.2.12 на страницу 288.



В целях безопасности не рекомендуется класть тряпки и другие предметы на поверхность для нагревания чашек, чтобы избежать перегрева кофемашины.

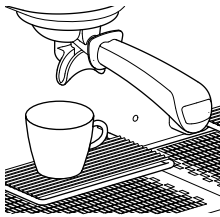
## 8. Программирование

### 8.1 Версия SAE


#### 8.1.1 Программирование выпуска кофе

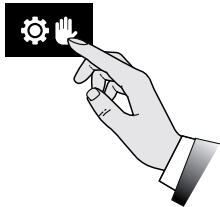
Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции кофе, выполните следующие действия:


- Сначала необходимо настроить правый кнопочный пульт. Таким образом будут автоматически настроены все кнопочные пульта. Если затем необходимо будет настроить остальные кнопочные пульта;

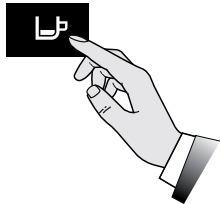




- поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;

- удерживайте в нажатом состоянии кнопку  в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций;

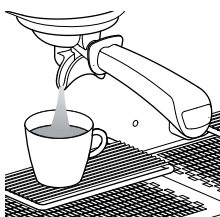



- нажмите на кнопку желаемой порции кофе, например ;

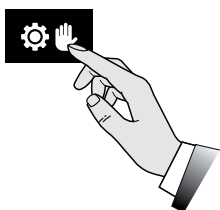


- для подтверждения выбранной порции кофе нажмите снова кнопку  или кнопку ;

- повторите операцию для других кнопок порций;



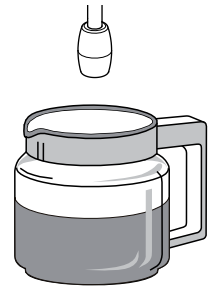
- по окончании программирования нажмите кнопку , пока не выключатся все светодиоды панели.




Программирование каждой порции производится молотым кофе, а не ранее использованной кофейной гущей.

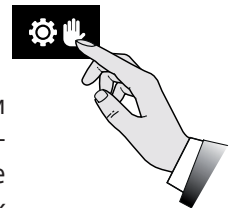
#### 8.1.2 Программирование автоматической подачи горячей воды


Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции горячей воды, выполните следующие действия:

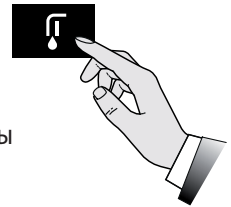



- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;

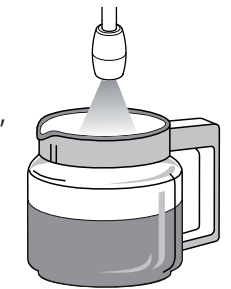
- удерживайте в нажатом состоянии кнопку  в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций;



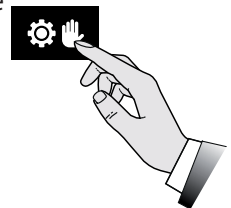
- нажмите кнопку выпуска горячей воды ;



- чтобы подтвердить желаемую порцию, нажмите снова кнопку ;





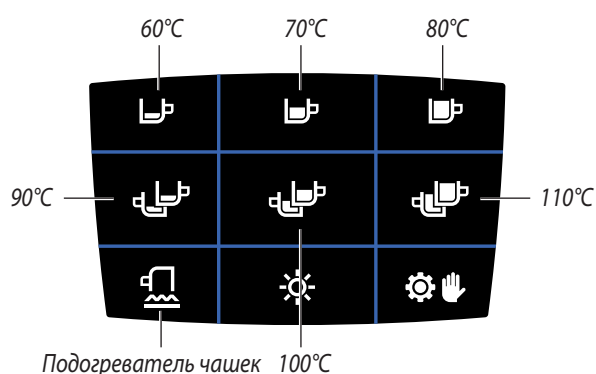
- по окончании программирования нажмите кнопку , пока не выключатся все светодиоды панели.



### 8.1.3 Программирование подогревателя чашек





Для регулировки температуры нагревания чашек используйте кнопочную панель справа и действуйте следующим образом:

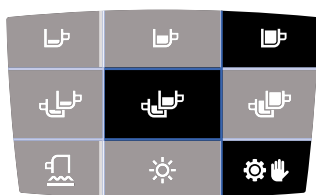
- При включении машины дождитесь, пока загорятся все светодиоды кнопок, а затем сразу нажмите кнопку : мигающий светодиод укажет текущую конфигурацию подогревателя чашек, как показано на рисунках ниже;
- удерживайте нажатой кнопку , пока мигающий светодиод на кнопочной панели не будет гореть непрерывным светом;
- нажмите кнопку, соответствующую желаемой конфигурации;
- подтвердите операцию, выключите и снова включите машину.



### 8.1.4 Программирование режима ожидания "stand by"

Чтобы установить машину в режим ожидания, т.е. дезактивировать её, сохраняя при этом активной кнопочную панель, выполните следующие действия:

- на кнопочной панели справа нажмите кнопку , а затем сразу кнопку ;
- состояние Режим ожидания обозначается миганием светодиода кнопки ;
- для выхода из состояния Режим ожидания нажмите кнопку .

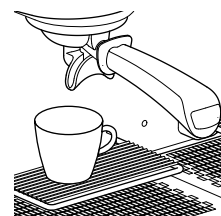


## 8.2 Версия DISPLAY


### 8.2.1 Программирование выпуска кофе

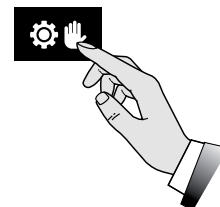
Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции кофе, выполните следующие действия:


- Сначала необходимо настроить правый кнопочный пульт. Таким образом будут автоматически настроены все кнопочные пульта. Если затем необходимо будет настроить остальные кнопочные пульта;

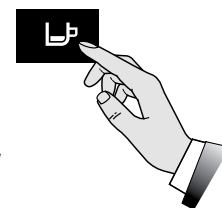




- поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;

- удерживайте в нажатом состоянии кнопку  в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций;




- нажмите на кнопку желаемой порции кофе, например ;

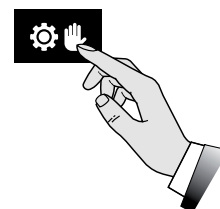


- для подтверждения выбранной порции кофе нажмите снова кнопку  или кнопку .

- повторите операцию для других кнопок порций;



- по окончании программирования нажмите кнопку , пока не выключатся все светодиоды панели.




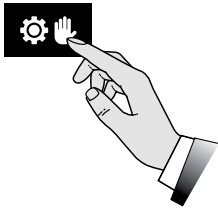
Программирование каждой порции производится молотым кофе, а не ранее использованной кофейной гущей.


### 8.2.2 Программирование автоматической подачи горячей воды

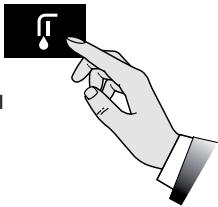
Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции горячей воды, выполните следующие действия:


- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;

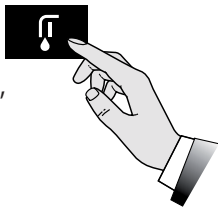
- удерживайте в нажатом состоянии кнопку  в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций;




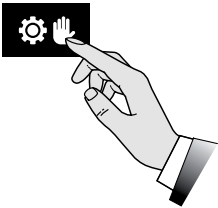
- нажмите кнопку выпуска горячей воды ;



- чтобы подтвердить желаемую порцию, нажмите снова кнопку ;



- по окончании программирования нажмите кнопку , пока не выключатся все светодиоды кнопочной панели



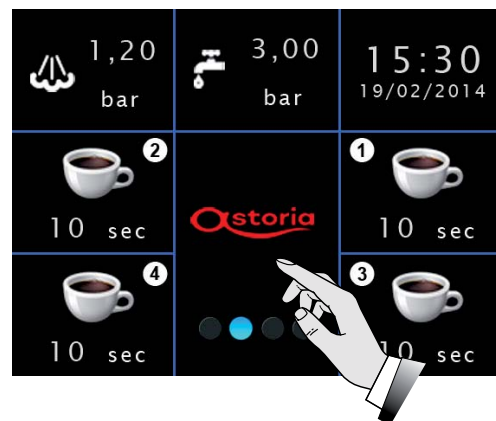
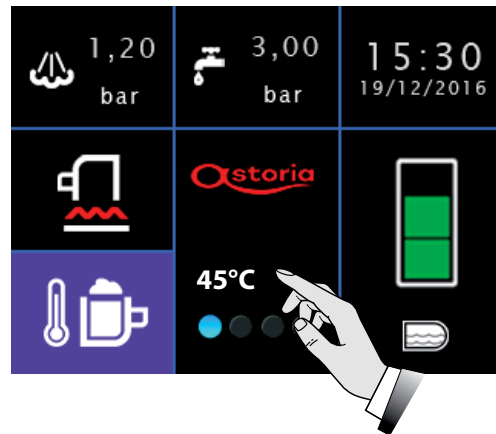
### 8.2.3 Доступ в меню

Для доступа к отображению данных и программированию машины нажмите на дисплей два раза.

С помощью определенных кнопок осуществляется доступ к областям, указанным в следующих параграфах.



Система автоматически выйдет из фазы программирования через 20 секунд после того как была выполнена последняя операция. Для программирования всегда используйте кнопочную панель справа.



Аварийные сигналы машины  
 Температура autosteamer/подогревателя чашек  
 Давление в бойлере  
 Энергосбережение





## 8.2.4 Аварийные сигналы машины

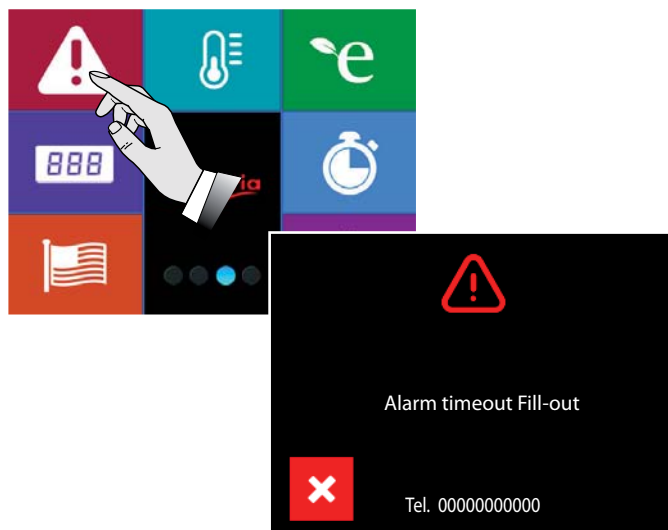
При нажатии кнопки  можно отобразить аварийный сигнал, присутствующий в данный момент на машине.

В этих случаях рекомендуется вызвать Службу технической поддержки, позвонив на номер, указанный на дисплее.

Для выхода нажмите кнопку .



При наличии аварийного сигнала вызовите Службу технической поддержки, позвонив на номер, указанный на дисплее, и выключите машину.









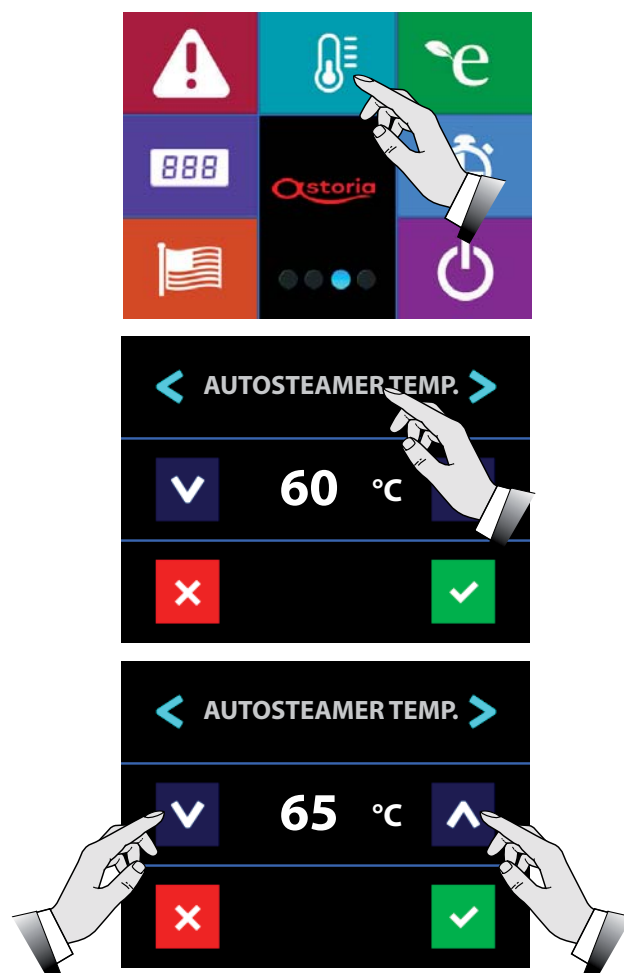
### Сигналы

Steam heating unit temperature probe has overheated or short-circuited	Warning data is corrupted
Steam heating unit temperature probe is disconnected or cut off	Change filter warning (90% worn)
Cup warmer temperature probe has overheated or short-circuited	Filter completely worn warning
Cup warmer temperature probe is disconnected or cut off	Maintenance warning
Steam nozzle probe has short-circuited	Heating unit heating timeout warning
Steam nozzle probe is disconnected or cut off	Volumetric counter warning for each group
Fillingup timeout warning	


## 8.2.5 Температура autosteamer







При нажатии кнопки , можно запрограммировать температуру парового автомата:

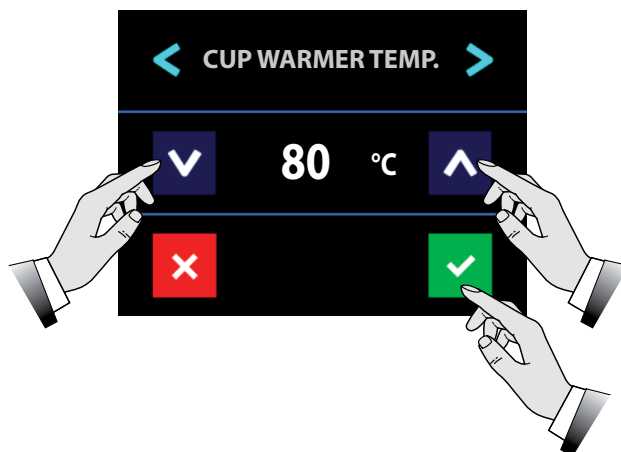
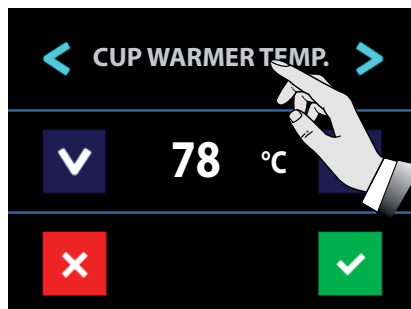
- С помощью стрелок  и  установите "AUTOSTEAMER TEMP.";
- с помощью стрелок  и  установите значение необходимой температуры;
- для подтверждения нажмите кнопку .
- для выхода нажмите кнопку .



## 8.2.6 Температура подогревателя чашек







При нажатии кнопки  можно запрограммировать температуру подогревателя чашек:

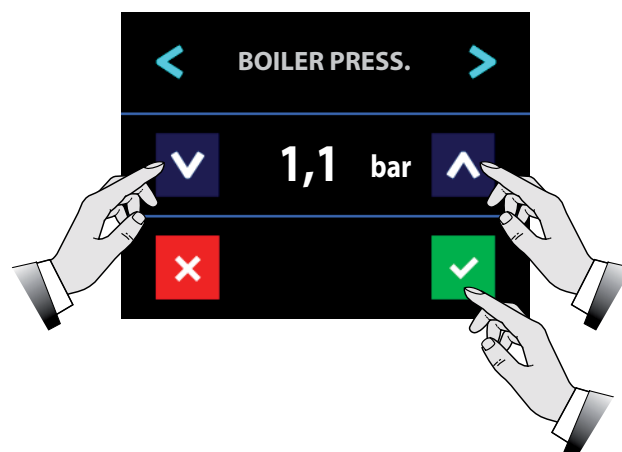
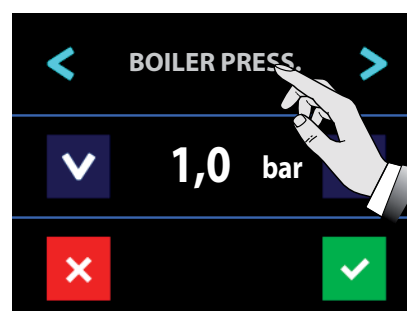
- С помощью стрелок  и  выберите "CUP WARMER TEMP.";
- с помощью стрелок  и  установите значение необходимой температуры;
- для подтверждения нажмите кнопку ;
- для выхода нажмите кнопку .



### 8.2.7 Давление в бойлере


















При нажатии кнопки  можно запрограммировать давление в бойлере:

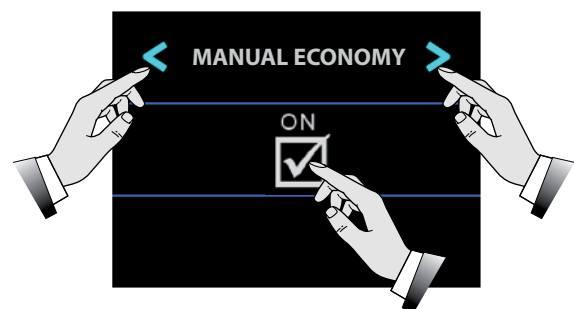
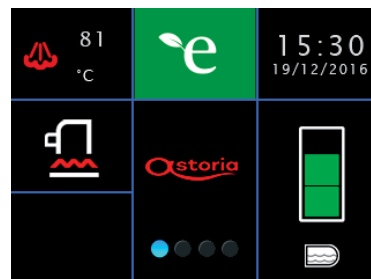
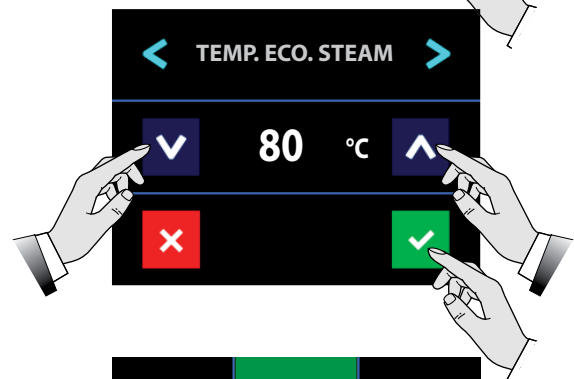
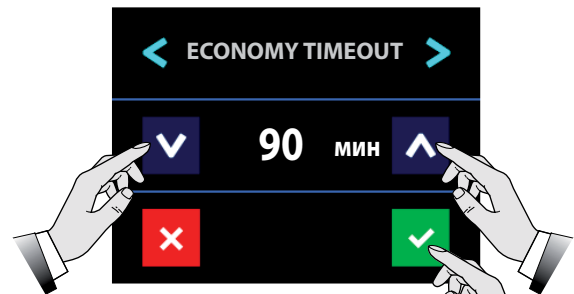
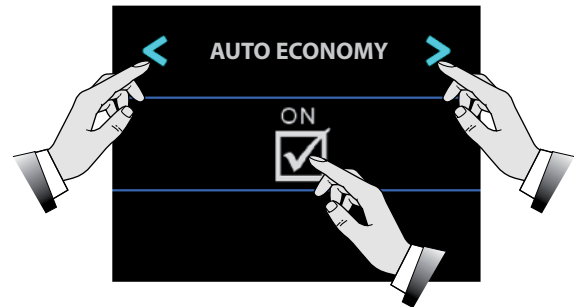
- С помощью стрелок  и  выберите "BOILER PRESS.";
- с помощью стрелок  и  установите значение необходимого давления;
- для подтверждения нажмите кнопку ;
- для выхода нажмите кнопку .



## 8.2.8 Энергосбережение

При нажатии кнопки  можно запрограммировать энергосбережение машины:

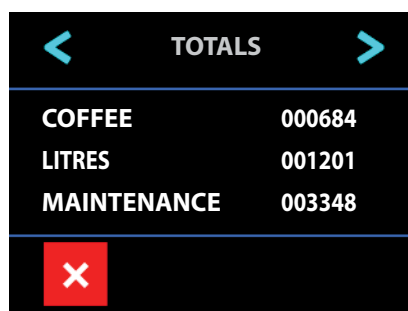
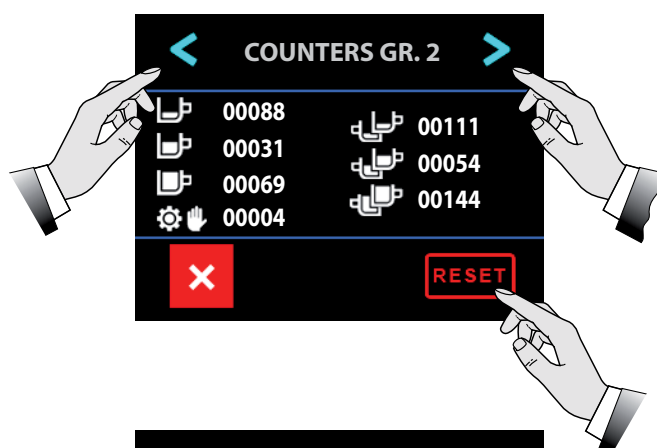
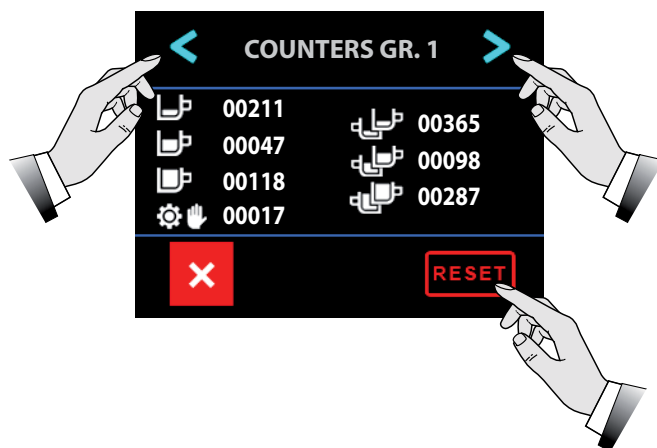
- С помощью стрелок  и  выберите "AUTO ECONOMY";
- нажмите кнопку, поставив галочку на "ON";
- С помощью стрелок  и  выберите "ECONOMY TIMEOUT";
- с помощью стрелок  и  установите значение необходимого тайм-аута;
- для подтверждения нажмите кнопку ;
- С помощью стрелок  и  установите "TEMP. ECO. STEAM";
- с помощью стрелок  и  установите температуру в бойлере;
- для подтверждения нажмите кнопку ;
- для выхода нажмите кнопку ;
- активация энергосбережения будет обозначена на дисплее иконкой ;
- с помощью стрелок  и  устанавливается "MANUAL ECONOMY" и система сразу переходит в режим энергосбережения;
- для выхода из состояния энергосбережения, снова нажмите кнопку .




## 8.2.9 Подсчеты





















С помощью кнопки **888** можно отобразить выполненную машиной работу:

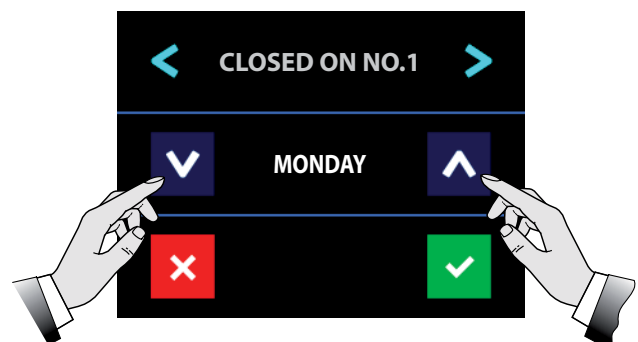
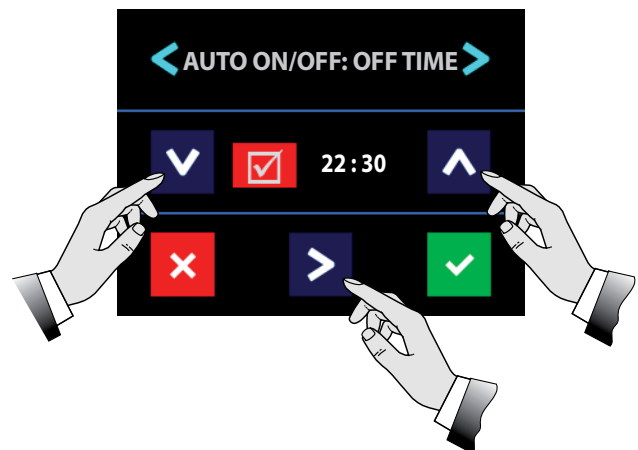
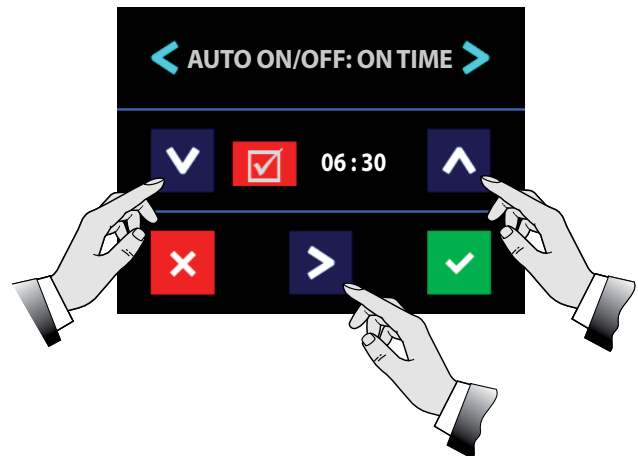
- С помощью стрелок **>** и **<** выберите необходимую группу;
- для сброса подсчетов нажмите кнопку **RESET**;
- на последней странице отображаются общие подсчеты приготовленного кофе, литров использованной воды и цикл техобслуживания. Сброс данных разрешается выполнять только квалифицированному специалисту путем ввода специального пароля;
- для выхода нажмите кнопку **X**.




## 8.2.10 Расписание работы машины





При нажатии кнопки  можно запрограммировать время включения, выключения и выходной день машины:

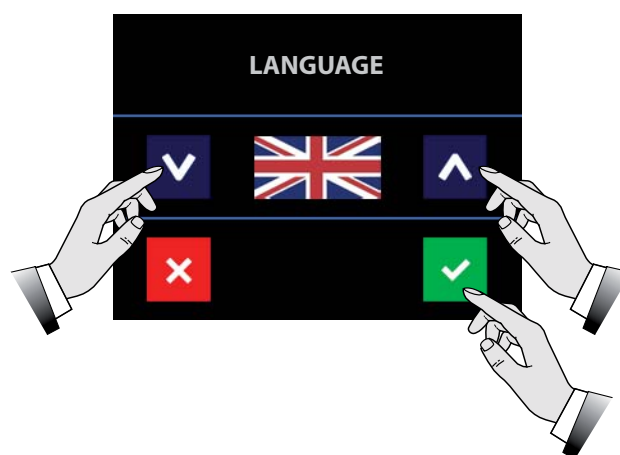
- С помощью стрелок  и  выберите "AUTO ON/OFF: ON TIME";
- чтобы активировать функцию включения машины, нажмите кнопку 
- с помощью стрелок  и  установите время запуска машины;
- для перемещения курсора на значение используйте стрелку 
- для подтверждения нажмите кнопку 
- с помощью стрелок  и  выберите "AUTO ON/OFF: OFF TIME";
- чтобы активировать функцию выключения машины, нажмите кнопку 
- с помощью стрелок  и  установите время выключения машины;
- для перемещения курсора на значение используйте стрелку 
- для подтверждения нажмите кнопку 
- с помощью стрелок  и  выберите "CLOSED ON NO.1";
- с помощью стрелок  и  выберите первый выходной день машины;
- выполните эту же процедуру для второго выходного дня;
- для подтверждения нажмите кнопку 
- для выхода нажмите кнопку 




## 8.2.11 Язык















При нажатии кнопки  можно запрограммировать язык дисплея:

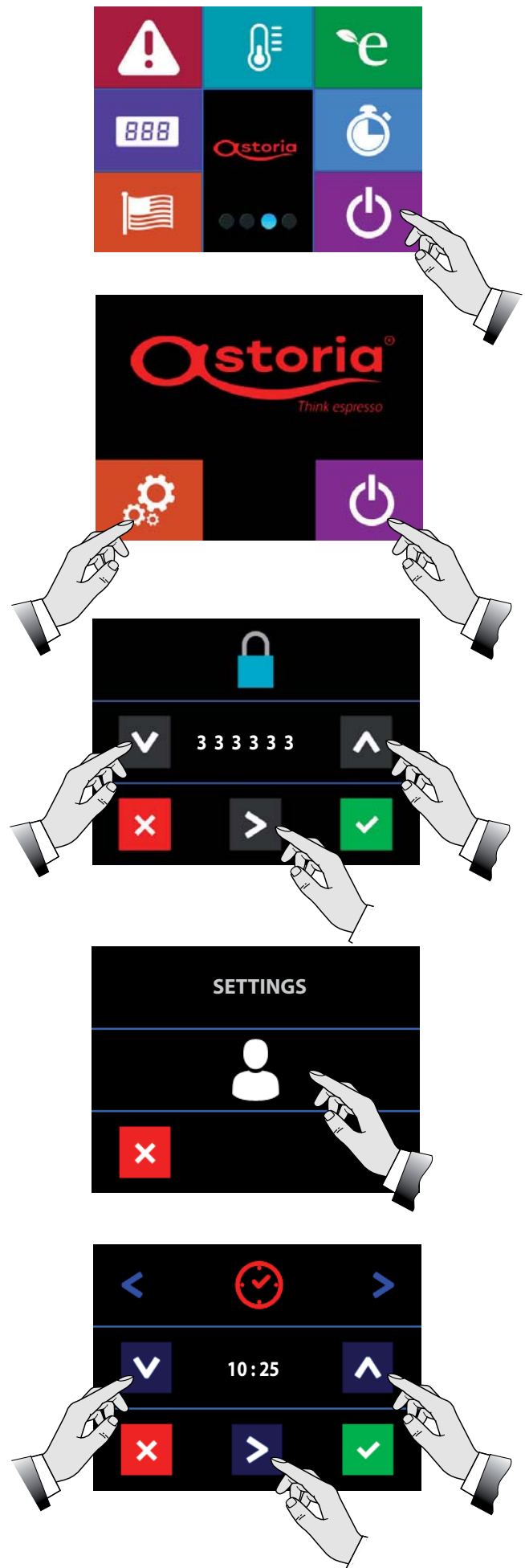
- с помощью стрелок  и  выберите желаемый язык дисплея;
- для подтверждения нажмите кнопку ;
- для выхода нажмите кнопку .









## 8.2.12 Режим ожидания и программирование машины

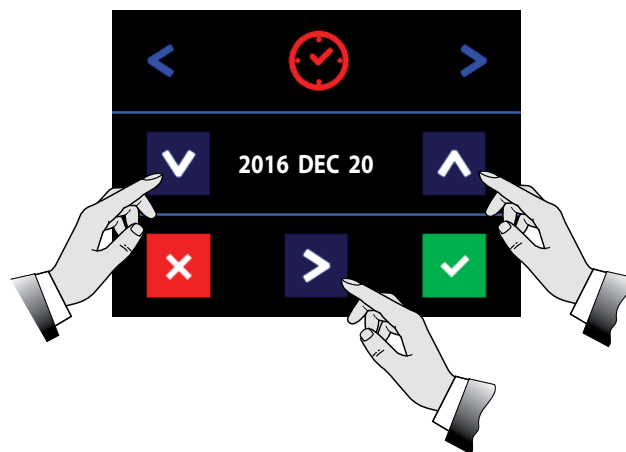
При нажатии кнопки  можно перевести машину в режим ожидания и выполнить некоторые операции по программированию:







- Чтобы перезапустить машину, нажмите кнопку ;
- для входа в режим программирования нажмите ;
- с помощью стрелок  и  введите пароль доступа (333333);
- для перемещения курсора на значение используйте стрелку ;
- для подтверждения нажмите кнопку ;
- при нажатии на иконку  выполняется переход в режим программирования машины;
- для выхода нажмите кнопку ;
- с помощью стрелок  и  войдите в изменение времени;
- с помощью стрелок  и  установите время;
- для перемещения курсора на значение используйте стрелку ;
- для подтверждения нажмите кнопку ;

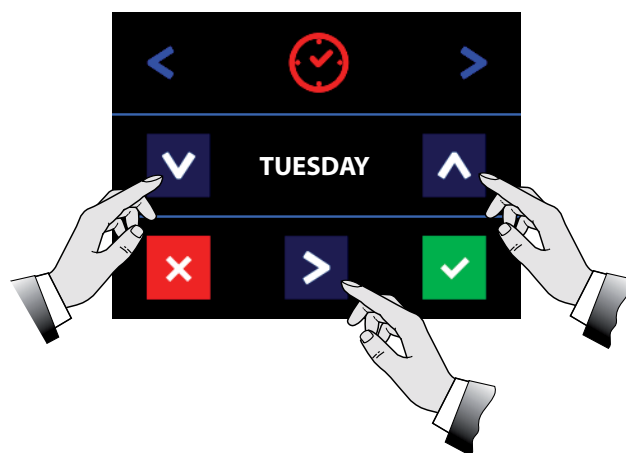










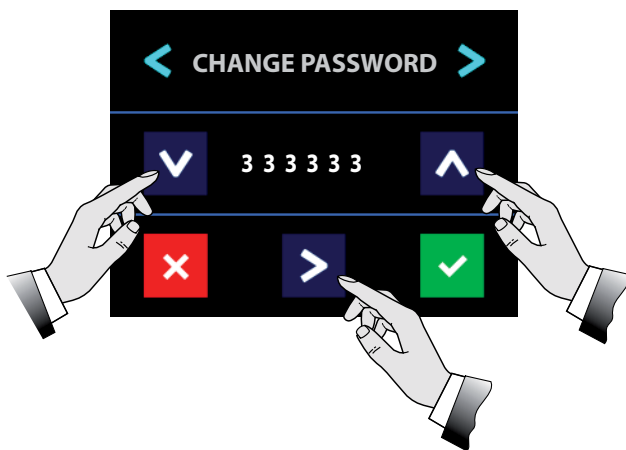
- с помощью стрелок  и  войдите в изменение даты;
- с помощью стрелок  и  установите дату;
- для перемещения курсора на значение используйте стрелку ;
- для подтверждения нажмите кнопку ;



- с помощью стрелок  и  войдите в изменение дня недели;
- с помощью стрелок  и  установите день недели;
- для перемещения курсора на значение используйте стрелку ;
- для подтверждения нажмите кнопку ;



- с помощью стрелок  и  войдите в "CHANGE PASSWORD";
- с помощью стрелок  и  установите новый пароль;
- для перемещения курсора на значение используйте стрелку ;
- для подтверждения нажмите кнопку ;



- для выхода нажмите кнопку .

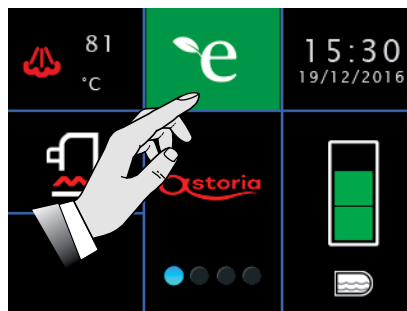
## 8.3 Энергосбережение

Экономия энергии подтверждается наличием значок на дисплее.

Чтобы выйти из фазы энергосбережения, нажмите кнопку или любую кнопку выпуска.



Для программирования, Смотрите раздел. "8.2.8 Энергосбережение" на страницу 284.



## 8.4 Советы для получения отличного кофе

Ежедневно промывайте фильтры и фильтродержатели, как это указано в пар. 9.5.3 на страницу 295. 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.

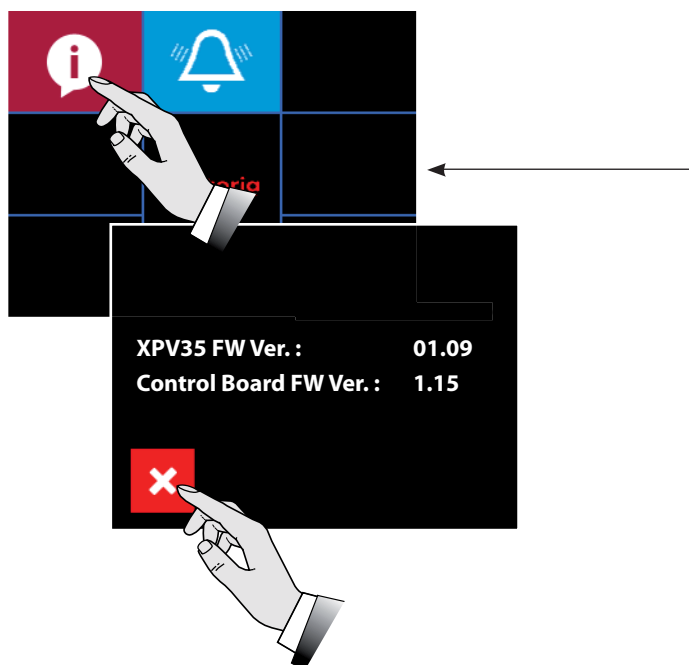
После относительно длительного периода неактивного состояния машины (2-3 часа) рекомендуется сварить несколько чашек кофе вхолостую. Рекомендуется постоянно производить чистку аппарата и периодический ремонт.

## 8.5 Информация о программном обеспечении

Чтобы отобразить данные об установленном программном обеспечении нажмите на дисплей несколько раз.


При нажатии кнопки  будет отображена информация о программном обеспечении.

Для выхода нажмите кнопку .

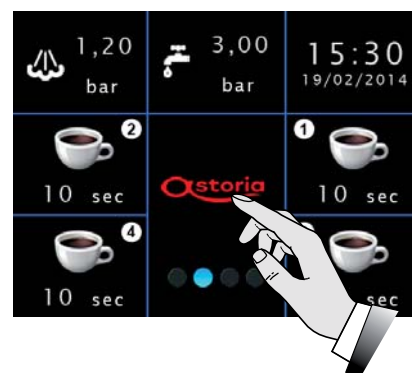
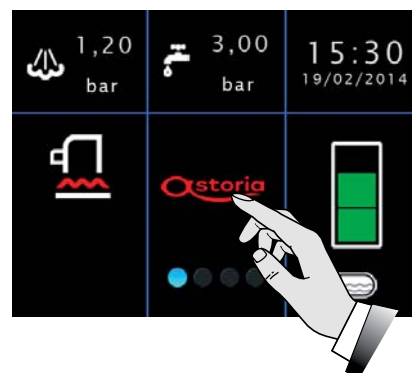
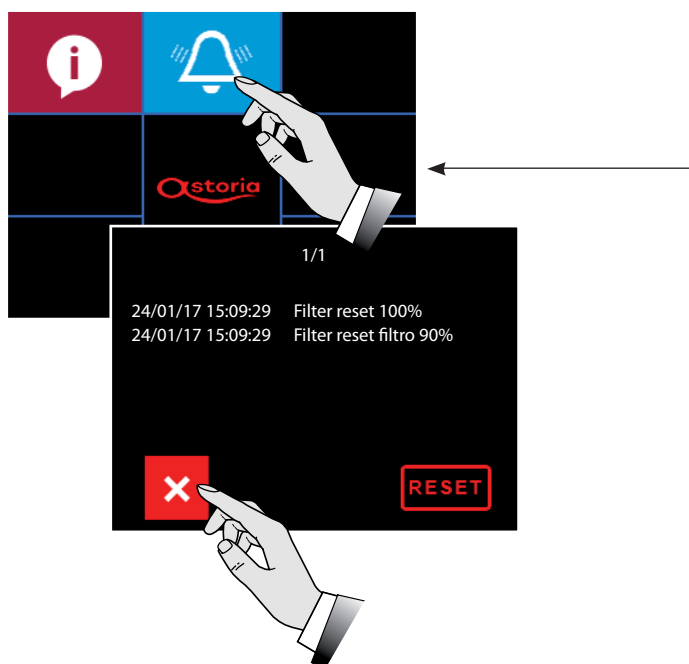


## 8.6 Список сигналов тревоги

С помощью кнопки  можно отобразить Список сигналов тревоги машины.

Сброс данных разрешается выполнять  только квалифицированному специалисту путем ввода специального пароля.

для выхода нажмите кнопку .



## 9. ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ И ЧИСТКА КОФЕМАШИНЫ

### 9.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе "2. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ" на страницу 260.

### 9.2 Периодический ремонт

Кроме выполнения операций по техническому обслуживанию кофемашины с указанной в таблице периодичностью, необходимо вызывать Квалифицированного техника для общего осмотра машины по крайней мере один раз в год.

Деталь	Вид операции	Еженедельно	Ежемесячно	Каждые три месяца
МАНОМЕТР	Держать под контролем уровень давления в бойлере, который должен находиться в пределах от 0,8 до 1,4 бар.	X		
МАНОМЕТР	Проверять давление воды во время приготовления кофе: держать под контролем уровень давления, указанный на манометре, который должен находиться в пределах от 8 до 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	
ДОЗАТОР МОЛОТОГО КОФЕ	Проверять порции молотого кофе (примерно 6-7 гр. на одну порцию) и выполнять контроль степени помола зерен. Жернова кофемолки должны быть острыми и хорошо заточенными; 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).		X	
ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ	Осуществлять замену картриджа фильтра для воды либо регенерацию умягчителя согласно инструкциям изготовителя. В случае появления сигнала на дисплее «Предупреждение: фильтр изношен», обратитесь в службу Технической поддержки для замены фильтра и сброса аварийного сигнала.		X	
СИСТЕМА ГАЗОСНАБЖЕНИЯ	Проверять возможную утечку газа в системе, нанося на проводку мыльный раствор.		X	
БОЙЛЕР	Рекомендуется вызывать Квалифицированного техника, как минимум, один раз 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.

### 9.3 Техобслуживание после краткосрочного периода 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. "9.2 Периодический ремонт" на страницу 292.

Кроме того, необходимо осуществить все операции по периодическому техническому ремонту машины, см. предыдущий параграф.

## 9.4 Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения

Неисправность	Причина	Способ устранения
НЕДОСТАТОЧНО МОЩНОСТИ В МАШИНЕ	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.
НЕ ВЫХОДИТ ПАР ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА	<ul style="list-style-type: none"> <li>Распыскиватель насадки закупорен.</li> <li>Машина выключена.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Произвести чистку распыскивателя насадки пара.</li> <li>Включить машину.</li> </ul>
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"> <li>Кран гидравлической сети закрыт.</li> <li>Слишком мелкий помол кофейных зерен.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Открыть кран гидравлической сети.</li> <li>Отрегулировать степень помола кофе.</li> </ul>
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ КОФЕМАШИНЫ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Переполен поддон для сбора капель (каплеуловитель).</li> <li>Сливной шланг сломан, отошел либо засорен, что препятствует сливу воды.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверить слив воды в канализацию.</li> <li>Проверить и подсоединить сливной шланг к каплеуловителю.</li> </ul>
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"> <li>Загрязнен заварочный блок.</li> <li>Заварочный блок слишком холодный.</li> <li>Помол кофе слишком мелкий.</li> <li>Использованный кофе слишком старый.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Осуществить промывку заварочного блока при помощи глухого фильтра.</li> <li>Дождаться полного нагревания заварочного блока.</li> <li>Отрегулировать степень помола кофе.</li> <li>Заменить кофе свежим.</li> </ul>
МАНОМЕТР УКАЗЫВАЕТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ДАВЛЕНИЕ	Повреждение гидравлической установки.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
НАЛИЧИЕ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ В ЧАШКЕ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Фильтродержатель загрязнен.</li> <li>Отверстия фильтра износились.</li> <li>Несоответствующий помол кофе.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Почистить фильтродержатель.</li> <li>Заменить фильтр.</li> <li>Отрегулировать степень помола кофе соответствующим образом.</li> </ul>
КОФЕ ПОДАЕТСЯ БРЫЗГАМИ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Помол кофе слишком грубый.</li> <li>Поврежден край фильтра.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отрегулировать степень помола кофе.</li> <li>Заменить фильтр.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>МИГАЮТ СВЕТОДИОДЫ ВСЕХ КНОПОЧНЫХ ПУЛЬТОВ (версия SAE)</li> <li>ЗАГОРАНИЕ СВЕТОДИОДА "TIME-OUT" (версия AEP)</li> </ul>	Через несколько минут прекратится автоматическая подача воды. <ul style="list-style-type: none"> <li>Срабатывание устройства "Time-out".</li> <li>Отсутствие воды в цепи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выключить и снова включить машину.</li> <li>Открыть кран гидравлической сети.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ПРИГОТОВЛЕННОЕ КОФЕ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ НОРМАМ</li> <li>НЕ СОБЛЮДАЮТСЯ ПОРЦИИ КОФЕ</li> <li>МИГАЕТ СВЕТОДИОДНЫЙ ИНДИКАТОР КНОПКИ ПОРЦИИ КОФЕ</li> </ul>	Помол кофе слишком мелкий.	Отрегулировать степень помола кофе.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВРУЧНУЮ	Поломка в электронной сети.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
ЗАБЛОКИРОВАНА ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.

Неисправность	Причина	Способ устранения
ПОТЕРЯ ВОДЫ ИЗ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
МОТОР РЕЗКО ОСТАНОВЛИВАЕТСЯ ИЛИ ТЕПЛОЙ 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 Компанией-изготовителем техника.

## 9.5 Чистка кофемашины

### 9.5.1 Общие указания

Для идеальной гигиены и эффективного функционирования оборудования необходимо производить следующие простые операции по уходу за ним. Необходимо придерживаться данных указаний, чтобы обеспечить нормальное функционирование машины для приготовления кофе; в случае длительного непрерывного использования машины 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.

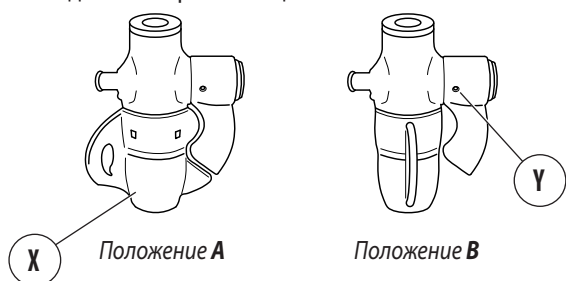
Для промывки фильтров, фильтродержателей и прочих компонентов кофемашины используйте только моющие средства, рекомендуемые Изготовителем, либо специальные средства для чистки профессиональных машин для приготовления кофе.

Очистка	Ежедн.	Еженед.
<b>Капучинатор:</b> Осуществлять промывку капучинатора по крайней мере один раз в сутки, а в случае его постоянного использования несколько раз в сутки, следуя указаниям пар. 9.5.2 на страницу 295.	X	
<b>Корпус и опорные решетки:</b> Осуществлять чистку панелей корпуса аппарата, используя тряпку, смоченную в теплой воде. Снять поддон и решетку-подставку для чашек и промыть их горячей водой.	X	
<b>Кнопочная панель и display:</b> Осуществлять чистку из Кнопочная панель и display с определенного моющих средств. Выключите компьютер перед очисткой.	X	
<b>Решетки-подставки для чашек:</b> Извлечь решетки из посадочного места, установив их в горизонтальное положение и сильно потянув наружу. Выполнить очистку решетки влажной тряпкой, смоченной в теплой воде. Затем поставить решетки обратно в машину, зафиксировав их в посадочном месте. 	X	
<b>Фильтры и фильтродержатели:</b> Промывать ежедневно и еженедельно, как это указано в пар. 9.5.3 на страницу 295.	X	X
<b>Насадка для выпуска пара и autosteamer:</b> 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. 9.5.7 на страницу 296.	X	X
<b>Заварочный блок:</b> Осуществлять промывку заварочных блоков следуя указаниям пар. 9.5.4 или 9.5.5. Еженедельно проводить промывку заварочных блоков, как это указано в пар. 9.5.6 на страницу 296.	X	X
<b>Дозатор молотого кофе и воронка кофемолки:</b> При помощи тряпки, смоченной в теплой воде, осуществлять чистку внутренней и внешней частей воронки кофемолки и дозатора. Затем тщательно вытереть их.		X

### 9.5.2 Промывка капучинатора

Рекомендуется мыть капучинатор с особой тщательностью, выполняя следующие действия:

- выполнить первую промывку, погрузив всасывающую трубку капучинатора в воду и приводя его в действие на несколько секунд;
- повернуть вращающийся механизм (X) на 90° в положение В (закрытие протока выхода молока);
- держа всасывающую трубку капучинатора в воздухе, производить выпуск пара (при холостом ходе капучинатора);
- процедура должна занимать примерно 20 секунд; она способствует очистке и стерилизации внутренней части капучинатора;
- прекратить подачу пара и повернуть вращающийся механизм в позицию А;
- в случае закупорки отверстия выхода воздуха (Y), аккуратно освободить его при помощи шпильки.



**Проводите чистку капучинатора после каждого использования либо по крайней мере раз в сутки.**

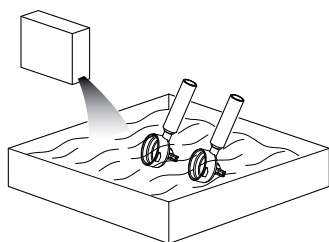
### 9.5.3 Чистка фильтров и фильтродержателей

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.



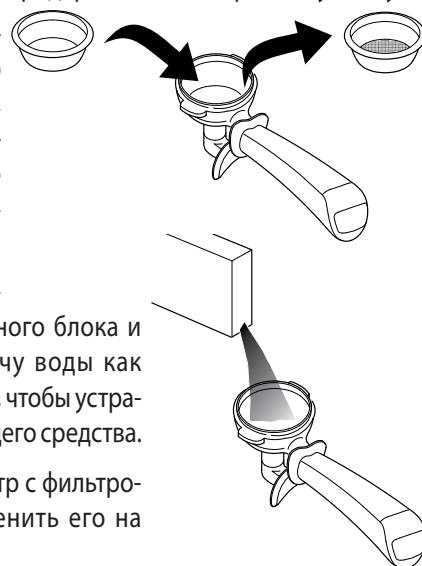
**Внимание:** погружать в воду только чашу фильтродержателя; не погружать в воду его ручку.

Моющее средство должно быть растворено в холодной воде в пропорции, указанной на упаковке (см. инструкцию производителя).

### 9.5.4 Промывка заварочного блока, версия АЕР



Ежедневно осуществлять промывку заварочных блоков следующим образом:

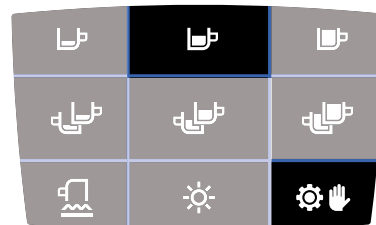
- С фильтродержателя снять фильтр и вставить глухой фильтр (см. запасные детали);
- добавить в фильтродержатель с глухим фильтром соответствующее моющее средство (см. запасные детали) и подсоединить фильтродержатель к заварочному блоку;
- приводить в действие раздаточную группу до тех пор, пока из выпускного отверстия не будет выходить чистая вода;
- снять фильтродержатель с заварочного блока и произвести подачу воды как минимум один раз, чтобы устранить остатки моющего средства.
- снять глухой фильтр с фильтродержателя и заменить его на обычный фильтр.




### 9.5.5 Промывка заварочного блока, версия SAE и DISPLAY

Ежедневно осуществлять промывку заварочных блоков следующим образом:

- С фильтродержателя снять фильтр и вставить глухой фильтр (см. запасные детали);
- добавить в фильтродержатель с глухим фильтром соответствующее моющее средство (см. запасные детали) и подсоединить фильтродержатель к заварочному блоку;
- на кнопочной панели соответствующего заварочного блока удерживать одновременно нажатыми кнопки  и  в течение как минимум 10 секунд;



- подождите выполнения 5 циклов промывки;
- снимите фильтродержатель и нажмите кнопку , чтобы запустить цикл ополаскивания около 30 секунд.

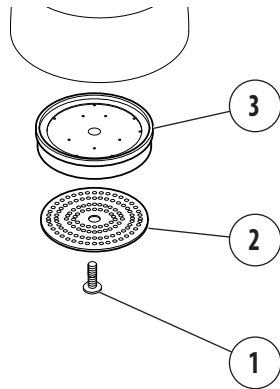


**Не осуществлять промывку заварочного блока для модели AL.**

### 9.5.6 Чистка сетки заварного блока и держателя сетки

Еженедельно необходимо осуществлять чистку сетки заварного блока и держателя сетки следующим образом:

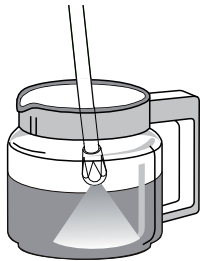
- С помощью отвертки ослабить винт (1);
- снять сетку (2) и держатель сетки (3);
- промыть обе детали горячей водой;
- вернуть сетку и держатель сетки в начальное положение, закрепив их при помощи винта.



### 9.5.7 Чистка насадки для выпуска пара и autosteamer

Еженедельно необходимо осуществлять чистку насадки для выпуска пара и autosteamer 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. 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. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вывод из эксплуатации машины 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.**

## 12. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

При демонтаже оборудования рекомендуется прибегнуть к услугам Квалифицированного техника Изготовителя.



## 13. УТИЛИЗАЦИЯ

### 13.1 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 авторизованному дилеру и в службу сбора бытовых отходов.



**Для утилизации кофемашины рекомендуется обратиться к Квалифицированному технику Компании-изготовителя.**

### 13.2 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.

## 14. 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.

#### Средства индивидуальной защиты (СИЗ)

Специальная защитная одежда либо средства защиты, используемые работником для защиты здоровья и безопасности.

#### 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 не смотря на то, что при проектировании машины были учтены все требования безопасности и не смотря на то, что при работе с ней были приняты все дополнительные меры по защите.

#### Компонент безопасности:

- компонент, предназначенный для выполнения предохранительных функций;
- компонент, чья поломка и/или неисправность ставят под угрозу безопасность физических лиц.

# 15. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

<b>А</b>			
	Автоматическая подача горячей воды	278	
<b>Б</b>			
	Батарея внутренняя	297	
<b>В</b>			
	Ввод в эксплуатацию	270	
	Вибрации	270	
	Включение машины	270	
	Вывод кофемашины из эксплуатации	296	
	Выключение машины	271	
<b>Г</b>			
	Газ - газовое нагревание	271	
	Гарантия	259	
	Глухой фильтр	295	
	Группа AL	273	
<b>Д</b>			
	Демонтаж машины	296	
	Держатель сетки заварочного блока	296	
<b>З</b>			
	Запасные части	296	
<b>И</b>			
	Излучения	270	
	Излучения шума	270	
<b>К</b>			
	Капучинатор	276	
	Кнопочные панели AEP-SAE	268	
	Кофе - приготовление	273	
<b>М</b>			
	Марка/Модель машины	269	
	Маркировка CE	269	
	Меры по обеспечению безопасности	260	
<b>Н</b>			
	Напряжение	269	
	Неисправности и способы их устранения	293	
<b>О</b>			
	Отображение информации	274	
<b>П</b>			
	Пар	275	
	Периодический ремонт	292	
	Пиктограммы	259	
	Подача горячей воды вручную	275	
	Подогреватель чашек	277	
	Помол кофе	272	
	Потребляемая мощность	269	
	Промывка капучинатора	295	
	Промывка раздаточной группы	25	
<b>С</b>			
	Сетка заварного блока	296	
	Словарь терминов	297	
	Словарь терминов и пиктограммы	259	
	Советы	276	
	Способы устранения неисправностей	293	
<b>Т</b>			
	Табличка с маркировкой CE	269	
	Текущий ремонт и чистка	292	
	Технические данные	269	
<b>У</b>			
	Установка	269	
	Утилизация машины	297	
<b>Ф</b>			
	Функционирование машины	270	
<b>Х</b>			
	Хранение машины	269	
<b>Ц</b>			
	Целевое назначение	265	
<b>Ч</b>			
	Чистка кофемашины	294	
	Чистка насадки для выпуска пара	296	
<b>Э</b>			
	Экологическая справка	297	
	Электромагнитные излучения	270	





**CMA 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](http://www.astoria.com) - [info@astoria.com](mailto:info@astoria.com)

Cod. 02000730 - Rev. 00 - 03/2017